

SHARP

Achtung
Advertencia
Importante
Avertissement
Importante
Belangrijk

Viktigt
Vigtigt
Viktig
Tärkeää
Important



R-642/R-742

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL - MANUAL DE INSTRUCCIONES
FORNO MICROONDAS COM GRILL - MANUAL DE OPERAÇÕES
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
MICROWAVE OVEN WITH GRILL - OPERATION MANUAL

800 W/900 W (IEC 60705)

DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

FRANÇAIS

ITALIANO

NEDERLANDS

SVENSKA

DANSK

NORSK

SUOMI

ENGLISH

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.

P

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.

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

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 trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll!

Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben*.

In einigen Ländern* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen. Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt haben und nun entsorgen möchten:

Bitte wenden Sie sich an Ihren SHARP Fachhändler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren kann. Möglicherweise müssen Sie die Kosten für die Rücknahme und Verwertung tragen. Kleine Produkte (und kleine Mengen) können möglicherweise bei Ihrer örtlichen Rücknahmestelle abgegeben werden.

Für Spanien: Bitte wenden Sie sich an das vorhandene Rücknahmesystem oder Ihre Gemeindeverwaltung, wenn Sie Fragen zur Rücknahme Ihrer Altgeräte haben.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.



INHALT

Bedienungsanleitung

ENTSORGUNGSINFORMATIONEN	1
INHALT	2
TECHNISCHE DATEN	2
GERÄT UND ZUBEHÖR	3
BEDIENFELD	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5-7
AUFSTELLANWEISUNGEN	7
VOR INBETRIEBNAHME	8
EINSTELLEN DER UHR	8
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN	8
MANUELLER BETRIEB	9
GAREN MIT DER MIKROWELLE	9
GAREN MIT DEM GRILL/ MIX-GRILL-BETRIEB	10
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	11
ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN UND GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN	12
AUTO MENÜ BETRIEB	12
AUTO MENÜ TABELLE	13
GEEIGNETES GESCHIRR	14
REINIGUNG UND PFLEGE	15
SERVICE ADRESSEN	1



TECHNISCHE DATEN

Modellname:	R-642	R-742
Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz einphasig	: 230 V, 50 Hz einphasig
Sicherung/Sicherungsautomat	: 10 A	: 10 A
Leistungsaufnahme: Mikrowelle	: 1270 W	: 1450 W
Leistungsabgabe: Mikrowelle	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
OFF-Modus (Energiespar-Modus)	: weniger als 1.0 W	: weniger als 1.0 W
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Außenabmessungen (B) x (H) x (T)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Garrauminhalt	: 20 Liter***	: 25 Liter***
Drehteller	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Gewicht	: ca. 11,4 kg	: ca. 15,1 kg
Garraumlampe	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

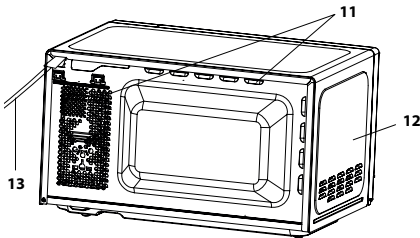
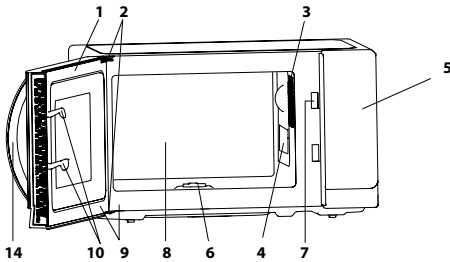
* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.

Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

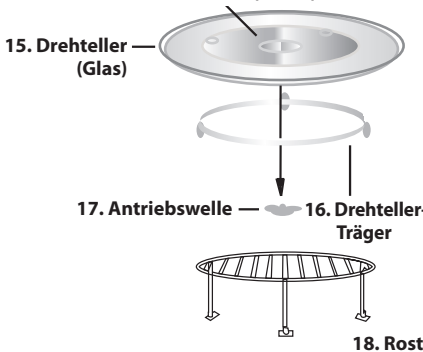
** Die Tiefe umfasst nicht den Türgriff.

*** Die interne Kapazität wird durch die Messung der maximale Breite, Tiefe und Höhe berechnet. Die tatsächliche Kapazität zur Aufnahme von Lebensmitteln ist weniger.

TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT GERECHT ZU WERDEN.



Drehkreuzeinlass (innen)



GERÄT

1. Tür
2. Türscharniere
3. Garraumlampe
4. Spritzschutz für den Hohlleiter (NICHT ENTFERNEN)
5. Bedienfeld
6. Antriebswelle
7. Türschlossöffnungen
8. Garraum
9. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
10. Türsicherungsverriegelungen
11. Lüftungsöffnungen
12. Außenseite
13. Netzkabel
14. Türgriff

ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist: (15) Drehteller (16) Drehteller-Träger (17) Antriebswelle (18) Rost

- Platzieren Sie die Drehteller-Träger zentral auf dem Boden des Gerätes, sodass diese frei um die Antriebswelle rotieren kann. Setzen Sie danach den Drehteller auf die Drehteller-Träger, sodass er fest mit der Antriebswelle verbunden 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 Rosts finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf der Seite DE-10.

Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.

HINWEIS: Wenn Sie Zubehör bestellen, bitte den Namen des Teils und den Namen des Modells bei Ihrem Händler oder einem autorisierten SHARP Servicepartner angeben.

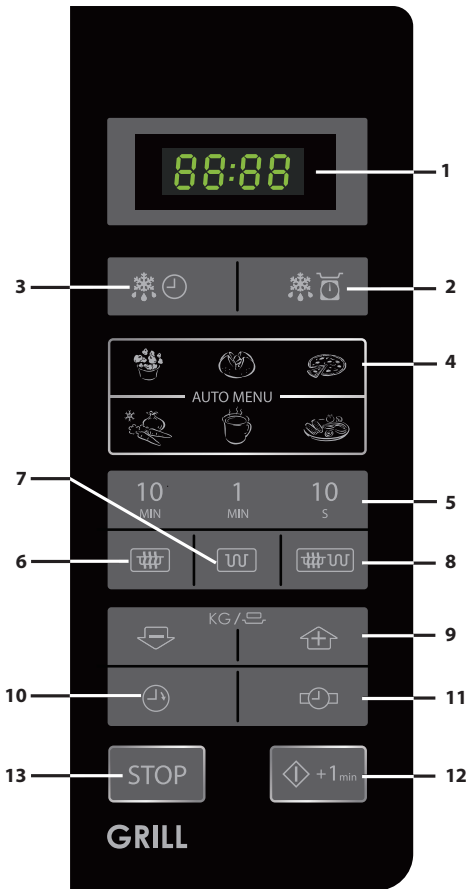
HINWEISE:

- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Reinigen Sie den Garraum nach dem Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettanteil und ohne Abdeckhaube immer sehr gründlich, besonders das Grill-Heizelement. Dieses muss trocken und frei von Fettrückständen sein. Akkumuliertes Fett kann sehr heiß werden und zu Rauch- oder Feuerentwicklung führen.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller und Drehteller-Träger. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Gargergebnis. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Alle Nahrungsmittel und Nahrungsbehälter müssen beim Garen immer auf dem Drehteller gestellt werden.
- 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.

⚠️ WARNUNG: ⚠️ Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Betriebs heiß werden können. Die Tür, das Gehäuse, der Garraum, das Zubehör und das Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie zur Vermeidung von Verbrennungen Ofenhandschuhe.



BEDIENFELD



1. **DIGITALANZEIGE**
2. **GEWICHTSABHÄNGIGE AUFTAUEN-Taste**
3. **ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN-Taste**
4. **AUTO MENU Tasten**



Popcorn



Große Pellkartoffel



Pizza



Tiefkühlgemüse



Getränke



Tellergericht

5. **ZEITEINGABE-Tasten**
6. **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste.**
Drücken, um die Leistungsstufe der Mikrowelle auszuwählen.
7. **GRILL-Taste**
8. **MIX-GRILL-Taste**
9. **GEWICHTSEINGABE/PORTION-Taste (mehr und weniger)**
10. **ZEITSCHALTUHR-Taste**
Drücken, um als Minuten-Timer oder als programmierte Standzeit zu verwenden.
11. **UHR EINSTELLEN-Taste**
12. **START/◇+1 min**
13. **STOP-Taste**



WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BETRIEBUNGSANLEITUNG AUF.

Zur Vermeidung von Feuer:

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

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank konzipiert. Installieren Sie das Gerät nicht in einem Schrank.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.

Ein getrennter, nur dem Betrieb dieses Geräts dienender Stromkreis sollte vorgesehen werden.

Das Gerät nicht in einer Umgebung aufstellen, in der Hitze erzeugt wird.

Zum Beispiel nahe an einem konventionellen Herd. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Wird Rauch festgestellt, ist das Gerät sofort auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden. Nur Mikrowellen geeignete Behälter oder Utensilien verwenden. Siehe dazu Seite DE-14. Utensilien sollten vor der Verwendung überprüft werden, ob diese geeignet für Mikrowellen sind. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät überwachen, da diese sich entzünden könnten. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach Verwendung reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gegart oder aufgewärmt werden, wie z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.

Siehe entsprechende Hinweise in der Bedienungsanleitung.

Zur Vermeidung von Verletzungen:

WARNUNG:

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

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- b) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Die Türdichtungen und Dichtungsflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Säubern Sie die Mikrowelle in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie alle Essensreste. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE-15. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischen Schlägen:

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherungsverriegelung oder Lüftungsöffnungen eintreten lassen, ferner keine Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, Gerät sofort ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst kontaktieren.

Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.

Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich der Geräterückseite.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!

Sollte das Kabel für die Stromversorgung beschädigt sein muss es mit einem speziellen Kabel ersetzt werden. Der Austausch darf nur von einem autorisierten SHARP Servicepartner durchgeführt werden.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da diese explodieren könnten.

Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Garzeiten ein.
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stellen.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht mit der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen:

WARNUNG: Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden. Behälter, Popcorneschir, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbren-

nungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden. Leicht zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten von dem Gerät ferngehalten werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte und gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.

Zur Vermeidung von Missbrauch durch Kinder:

WARNUNG: Erlauben Sie Kindern die Nutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass das Kind in der Lage ist, das Gerät auf eine sichere Weise zu bedienen und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht. Wenn das Gerät in den Betriebsarten GRILL, MIX-GRILL und AUTOMENU betrieben wird, sollten Kinder das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden, da extrem hohe Temperaturen entstehen können.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie keine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit erhalten haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug! Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden, wie z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiger Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), da diese besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät in irgendeiner Weise modifizieren. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen. 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

Gerät niemals im leeren Zustand betreiben. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbster-



wärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. Die Aufheizzeit des Geschirrs darf die Anweisungen nicht überschreiten.

Keine Metall-Utensilien verwenden, die Mikrowellen reflektieren, da dies Funkenbildung zur Folge haben kann. Stellen Sie keine Konservendosen in das Gerät. Nur für das Gerät konzipierte Drehteller und Drehteller-Träger verwenden. Gerät nie ohne Drehteller betreiben.

Um den Drehteller vor Bruch zu schützen:

- (a) Drehteller vor der Reinigung mit Wasser abkühlen lassen.
- (b) Keine heißen Lebensmittel oder Utensilien auf einen kalten Drehteller stellen.
- (c) Keine kalten Lebensmittel oder Utensilien auf einen heißen Drehteller stellen.

Stellen Sie während des Betriebs keine anderen Gegenstände auf das Gehäuse.

Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem **GRILL und**

MIX-GRILL Betrieb noch heiß ist. Diese könnten schmelzen.

Plastikbehälter dürfen für die oben aufgeführten Modi nicht verwendet werden, es sei denn der Behälterhersteller weist darauf hin, dass diese geeignet sind.

HINWEIS:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

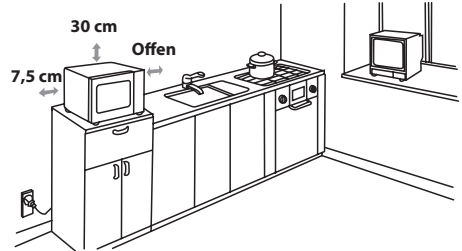


Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Gebrauchs heiß werden können.

AUFSTELLANWEISUNGEN



1. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Geräteinnenraum entnehmen.
2. Überprüfen Sie, ob das Gerät beschädigt ist.
3. Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, um das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.
4. Wählen Sie eine ebene Fläche, die über genügend Freiraum für die Ein- und/oder Auslässe verfügt. Die Rückseite des Gerätes sollte an der Wand platziert werden.
 - Ein Mindestabstand von 7,5 cm zwischen dem Gerät und allen angrenzenden Wänden ist erforderlich. Eine Seite muss offen sein.
 - Es ist ein Mindestabstand von 30 cm über dem Gerät einzuhalten.
 - Nicht die Standfüße des Gerätes entfernen.
 - Ein Blockieren der Ein- und/ oder Auslassöffnungen kann das Gerät beschädigen.
 - Platzieren Sie das Gerät so weit als möglich von Radios und TV-Geräten entfernt. Der Mikrowellenbetrieb kann den Radio- oder TV-Empfang stören.



5. Gerätetür kann während des Garens heiß werden. Platzieren Sie das Gerät so, dass die Unterseite 85cm oder mehr vom Fußboden entfernt ist. Kinder von der Tür fern halten, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

WARNUNG: Das Gerät nicht an Orten aufstellen an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit (z. B. in der Nähe oder über einem konventionellen Backofen) auftreten können, oder in der Nähe brennbarer Materialien (z.B. Vorhänge).

Lüftungsöffnungen nicht blockieren oder behindern. Nichts auf die Oberseite des Gerätes stellen.



VOR INBETRIEBNAHME



Gerät einstecken. Im Display wird "0:00" angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.

Dieses Modell verfügt über eine Uhrzeitanzeige und verbraucht im Stand-by Betrieb weniger als 1.0 W. Siehe nachfolgende Anweisungen zum Einstellen der Uhr.



EINSTELLEN DER UHR

Die Uhr des Gerätes hat einen 24 Stunden Modus.


1. Drücken Sie die **UHREINSTELLEN-Taste**  einmal und "00:00" beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die **Zeiteingabe-Tasten** und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Geben Sie die Stunden durch Drücken der **10 MIN -Taste** ein und stellen Sie die Minuten durch drücken der **1 MIN und 10 S-Tasten** ein.
3. Drücken Sie die **UHR EINSTELLEN -Taste**,  um die Einstellung der Uhrzeit zu beenden.

HINWEISE:

- Falls die Uhrzeit eingestellt ist, so zeigt das Display nach dem Garprozess die korrekte Tageszeit an. Wurde die Uhr nicht eingestellt, zeigt das Display nach dem Garen nur "0:00" an.
- Um während des Garvorgangs die Tageszeit zu überprüfen, drücken Sie die **UHR EINSTELLEN-Taste** und die LED-Anzeige zeigt die Tageszeit für 2-3 Sekunden an. Dies hat keinen Einfluss auf den Garprozess.
- Das Gerät kehrt zur vorherigen Einstellung zurück, wenn beim Prozess der Uhr-Einstellung die **STOP-Taste** gedrückt wird, oder innerhalb einer Minute keine Bedienung erfolgt.
- Wird die Stromzufuhr zu Ihrem Mikrowellengerät unterbrochen, zeigt das Display vorübergehend "0:00" an, nachdem das Gerät wieder an die Stromquelle angeschlossen wird. Geschieht dies beim Garen, wird das Programm gelöscht. Auch die Tageszeit wird gelöscht.



MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe	Drücken Sie die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste 	Anzeige (Prozentual)
HOCH	x 1	100P
	x 2	90P
MITTELHOCH	x 3	80P
	x 4	70P
MEDIUM	x 5	60P
	x 6	50P
MEDIUM NIEDRIG (AUFTAUEN)	x7	40P
	x8	30P
NIEDRIG	x 9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Ihr Mikrowellengerät hat, wie dargestellt, 11 Leistungsstufen.
- Um die Leistungsstufe für das Garen zu verändern drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE-Taste** bis in der Anzeige die gewünschte Stufe angezeigt wird. Drücken Sie die **START-Taste**, um das Gerät zu starten.
- Um die Leistungsstufe während des Garvorgangs zu überprüfen, drücken Sie auf die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste**. Die Leistungsstufe wird so lange angezeigt, wie Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste** gedrückt halten. Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn im Display die Leistungsstufe angezeigt wird.
- Wenn "0P" ausgewählt ist, arbeitet das Gerät nur mit dem Lüfter, aber ohne Leistung. Sie können diese Funktion wählen, um das Gerät von Gerüchen zu befreien.

Generell gelten folgende Empfehlungen:

100P/ 90P - (HOCH) wird für schnelles Garen oder Aufwärmen für z.B. für Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw. verwendet.

80P/ 70P - (MEDIUM HOCH) wird zum Garen von kompakteren Speisen 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.

60P/ 50P - (MEDIUM) für feste Lebensmittel, die eine lange Garzeit erfordern, wenn sie konventionell gegart werden, z.B.

Rindfleisch, sollte diese Leistungseinstellung verwendet werden, damit das Fleisch zart wird.

40P/ 30P - (MEDIUM NIEDRIG) wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zuzubereiten.

20P/ 10P - (NIEDRIG) wird zum schonenden Auftauen für z.B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet.



Öffnen der Gerätetür:

Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür des Gerätes zu öffnen.

Starten des Gerätes:

Bereiten Sie Ihre Nahrung vor und platzieren Sie diese in einem geeigneten Behälter direkt auf dem Drehteller. Schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die **START/◊+1min**-Taste, nachdem Sie die gewünschte Betriebsart ausgewählt haben.

Wenn das Garprogramm ausgewählt wurde und die **START/◊+1min**-Taste nicht innerhalb einer Minute gedrückt wurde, wird die Einstellung abgebrochen.

Wenn während des Garens die Tür geöffnet wird, muss die **START/◊+1min**-Taste erneut gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach effizientem Drücken der Taste ertönt ein akustisches Signal einmal, während bei ineffizientem Drücken kein Signal ertönt.

Verwenden Sie die **STOP**-Taste, um:

1. Einen Fehler bei der Programmierung zu löschen.
2. Das Gerät während des Garens vorübergehend anzuhalten.
3. Um ein Programm während des Garvorgangs abzubrechen, drücken Sie die **STOP**-Taste zweimal.
4. Aktivieren und Deaktivieren der Kindersicherung (siehe Seite DE-11).



GAREN MIT DER MIKROWELLE



Ihr Gerät kann auf bis zu 99 Minuten, 50 Sekunden (99.50) programmiert werden.

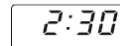
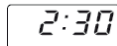
MANUELLES GAREN/ MANUELLES AUFTAUEN

- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen 100P bis 10P (siehe Seite DE-8).
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garens 2 - 3 Mal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

Beispiel:

Zum Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 70% Mikrowellenleistung:

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste viermal für 70 P. drücken.
2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie zweimal die **1 MIN**-Taste drücken und die **10 S**-Taste dreimal drücken.
3. Drücken Sie die **START/◊+1min**-Taste, um den Timer zu starten. (Im Display wird die Auftauzeit/ Garzeit herunter gezählt.)



HINWEIS:

- Wenn das Gerät startet, leuchtet die Garraumlampe auf und der Drehteller dreht sich im oder gegen den Uhrzeigersinn.
- Wird die Tür während des Garens/Auftauens zum Umrühren oder Wenden der Lebensmittel geöffnet, stoppt die Garzeit im Display automatisch. Die Gar-/Auftauzeit wird weiter herunter gezählt, wenn die Tür geschlossen und die **START**-Taste, gedrückt wird.
- Öffnen Sie nach Abschluss des Garens/Auftauens die Tür oder drücken Sie die **STOP**-Taste. Wenn die Uhrzeit eingestellt wurde, erscheint im Display wieder die Tageszeit.
- Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

WICHTIG:

- Schließen Sie nach dem Garen/Auftauen die Türe. Beachten Sie, dass aus Sicherheitsgründen das Licht leuchtet, wenn die Türe geöffnet ist. Dies dient als Erinnerung, um die Türe zu schließen.
- Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen 100 P, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. Die Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grill-Heizelement wird ein- und ausgeschaltet.

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle 100 P	30 Minuten
GarenmitdemGrill	Intervallbetrieb, temperaturgeregelt fürR-642 99 Minuten 50 Sekunden für R-742
Garen im Mix-Grill Betrieb	99 Minuten 50 Sekunden



GAREN MIT DEM GRILL/ MIX-GRILL-BETRIEB

1. GAREN NUR MIT DEM GRILL

Der Grill an der Oberseite des Gerätes hat eine Leistungsstufe. Der Grill wird durch den Drehteller unterstützt, der sich zeitgleich dreht, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten. Verwenden Sie den Rost zum Grillen von kleineren Lebensmitteln wie Speck, Schinken oder Teacakes. Die Lebensmittel können entweder direkt auf dem Rost, oder auf einem flachen/hitzebeständigen Teller auf dem Rost platziert werden.

Beispiel:

Grillen für 20 Minuten mit der **GRILL**-Taste.

1. Drücken Sie die **GRILL**-Taste einmal.
2. Geben Sie die erforderliche Garzeit ein, indem Sie die **10 MIN**-Taste zweimal drücken.
3. Drücken Sie die **START/◊+1 min**-Taste, um den Timer zu starten. (Im Display wird die einprogrammierte Grillzeit herunter gezählt.)



G

20:00

20:00

2. GAREN IM MIX-GRILL-BETRIEB

Die Betriebsart **MIX-GRILL** kombiniert die Mikrowelle und den Grill. Mix bedeutet, dass die Grillleistung und Mikrowellenleistung wechselweise eingesetzt werden.

Die Kombination aus Mikrowelle und Grill reduziert die Garzeit und liefert eine knusprige, braune Kruste.

Für die Kombination gibt es zwei Auswahlmöglichkeiten:

KOMBINATION 1 (Anzeige: C-1)

55% der Zeit mit Mikrowellenleistung, 45% mit Grillleistung. Für Fisch oder Aufläufe.

KOMBINATION 2 (Anzeige: C-2)

36% der Zeit mit Mikrowellenleistung, 64% mit Grillleistung. Für Pudding, Omelette und Geflügel.

Beispiel:

Um etwas für 15 Minuten zu garen im **MIX-GRILL-BETRIEB** mit 55% der Zeit Mikrowellenleistung und 45% mit Grillleistung (C-1).

1. Drücken Sie die **MIX-GRILL**-Taste einmal.
2. Geben Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie einmal die **10 MIN**-Taste drücken und dann fünfmal die **1 MIN**-Taste.
3. Drücken Sie die **START/◊+1 min**-Taste, um den Garprozess zu starten. (Im Display wird die Garzeit herunter gezählt.)



C-1

15:00

15:00

HINWEISE für das Garen mit GRILL und MIX GRILL:

- Der Grill muss vor dem Garen nicht vorgeheizt werden.
- Geben Sie die Lebensmittel zum Bräunen in einem tiefen Behälter auf den Drehteller.
- Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch zu vermeiden, betreiben Sie den Grill für 20 Minuten lang ohne Speisen.

WICHTIG: Um den Abzug von Rauch oder Gerüchen zu ermöglichen, öffnen Sie ein Fenster oder stellen Sie die Dunstabzugshaube in Ihrer Küche an.

⚠️ WARNUNG:

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



1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Diese Funktion erlaubt Ihnen mit bis zu 2 verschiedenen Stufen zu garen, welche manuelles Garen und/oder zeitbezogenes Auftauen sowie gewichtbezogenes Auftauen beinhalten können. Wenn diese Funktion einmal programmiert ist, muss der Garbetrieb nicht mehr unterbrochen werden, da das Gerät automatisch auf die nächste Stufe schaltet. Das akustische Signal ertönt einmal nach der ersten Stufe. Wenn eine Stufe Auftauen sein soll, sollte diese Stufe als Erste gewählt werden.

Hinweis: Auto Menüs können nicht als eine der mehreren Sequenzen eingestellt werden.

Beispiel: Wenn Sie Lebensmittel für 5 Minuten auftauen, und dann mit 80P Mikrowellenleistung für 7 Minuten garen möchten, führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Drücken Sie die **ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN** -Taste einmal. Im LED-Display erscheint dEF2.
2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 MIN**-Taste fünfmal drücken.
3. Geben Sie die Leistungsstufe (80P) ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste dreimal drücken.
4. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 MIN**-Taste siebenmal drücken.
5. Drücken Sie einmal die **START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

2. +1min FUNKTION (Auto Minute)

Die **+1min**-Taste erlaubt Ihnen, die zwei folgenden Funktionen auszuwählen:

a) Direkt Start

Sie können den Garvorgang direkt mit 100 P Mikrowellenleistung für 1 Minute durch Drücken der **+1min** -Taste beginnen.

b) Verlängerung der Garzeit

Sie können die Garzeit während des manuellen Garens, des zeitgesteuerten Auftauens und der Auto Menüs für mehrere Minuten verlängern, indem Sie die **+1 min**-Taste während das Gerät in Betrieb ist mehrfach drücken. Während des gewichtsabhängigen Auftauens kann die Garzeit durch Drücken der +1 min-Taste nicht verlängert werden.

HINWEIS: Die Garzeit kann bis auf ein Maximum von 99 Minuten und 50 Sekunden erhöht werden.

3. ZEITSCHALTUHR-FUNKTION:

Sie können die Zeitschaltuhr-Funktion verwenden, wenn die Garfunktion nicht benötigt wird, z.B. wenn Eier auf einem konventionellen Herd gekocht werden, oder auch um die Standzeit für kochende/auftauende Lebensmittel zu überwachen.

Beispiel:

Zum Einstellen der Zeitschaltuhr auf 5 Minuten.

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



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

3. Drücken Sie die **START/◀+1 min**-Taste, um den Timer zu starten.

Überprüfen Sie die Anzeige.
(Im Display wird die Zeit heruntergezählt.)

Wenn die Timer-Zeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal 5 mal und das LED zeigt die Tageszeit an. Sie können eine beliebige Zeit bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden einstellen. Um die Zeitschaltuhr während des Herunterzählens abzustellen, einfach die **STOP**-Taste drücken.

HINWEIS: Die ZEITSCHALTUHR kann während des Garens nicht verwendet werden.

4. KINDERSICHERUNG:

Vermeiden Sie den unbeaufsichtigten Betrieb des Gerätes durch kleine Kinder.

a) Um die Kindersicherung einzustellen:

Drücken und halten Sie die **STOP**-Taste für 3 Sekunden bis ein langer Signalton ertönt. Die Anzeige zeigt folgendes an:



b) Um die Kindersicherung abzustellen:

Drücken und halten Sie die **STOP**-Taste für 3 Sekunden bis ein langer Signalton ertönt.



ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN UND GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

1. ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN

Diese Funktion erlaubt Ihnen, je nach Lebensmittel-Typ ein schnelles Auftauen indem Sie eine geeignete Auftauperiode wählen.

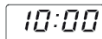
Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können. Der Zeitbereich ist 0:10 - 99:50.

Beispiel: Lebensmittel für 10 Minuten auftauen.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der **ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN**-Taste.



in der Anzeige erscheint:



2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie einmal die **10 MIN**-Taste drücken.

3. Drücken Sie einmal die **START** \diamond **+1 min**-Taste, um den Auftauvorgang zu starten.

Hinweise für Zeitgesteuertes Auftauen:

- Nach dem Garen ertönt ein akustisches Signal 5 mal und das LED zeigt die Tageszeit an, wenn die Uhr eingestellt ist. Wurde die Uhr nicht eingestellt, erscheint in der Anzeige "0:00", wenn die Garzeit abgelaufen ist.
- Die voreingestellte Mikrowellen-Leistungstufe beträgt 30P und kann nicht geändert werden.

2. GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät ist vorprogrammiert mit einer Zeit und Leistung, so dass folgende Lebensmittel einfach aufgetaut werden können: Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügel. Das Gewicht für diese Lebensmittel kann von 100 g - 2000 g in 100 g Schritten eingestellt werden.

Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktionen nutzen können.

Beispiel: Um 1,2 kg Bratenfleisch mit der gewichtsabhängigen Auftauen-Funktion aufzutauen:

Platzieren Sie das Fleisch auf einen flachen Teller oder einem mikrowellengeeigneten Auftaurost auf den Drehteller.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der **GEWICHTSABHÄNGIGE AUFTAUEN**-Taste.



in der Anzeige erscheint:

2. Geben Sie das Gewicht durch Drücken der **GEWICHTSEINGABE/ PORTION**-Tasten ein, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.



Anzeige:

3. Drücken Sie einmal die **START** \diamond **+1 min**-Taste, um den Auftauvorgang zu starten. (In der Anzeige wird die Auftauzeit herunter gezählt.)

Tiefgefrorene Lebensmittel werden von einer Temperatur von -18°C aufgetaut.

HINWEISE FÜR GEWICHTSBEZOGENES AUFTAUEN:

- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 100 g aufgerundet werden, z.B. 650 g auf 700 g.
- Gegebenenfalls dünnere Teile des Fleisches oder Geflügels vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile während des Auftauens zu warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.



AUTO MENÜ BETRIEB

Die **AUTO MENU**-Tasten erkennen automatisch den richtigen Garmodus und garen die Lebensmittel (Details hierzu finden Sie auf Seite DE-4 und DE-13). Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können.

Beispiel: Um zwei Pellkartoffeln (460 g) mit der AUTO MENU-Funktion zu garen.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü, indem Sie die **Große Pellkartoffel**-Taste drücken.



in der Anzeige erscheint:

2. Drücken Sie die **GEWICHTSEINGABE/ PORTION MEHR/ WENIGER**-Tasten, oder Drücken Sie die **Große Pellkartoffel**-Taste, um die gewünschte Anzahl der Kartoffeln einzugeben (bis zu 3).



Anzeige:

3. Drücken Sie die **START** \diamond **+1 min**-Taste, um den Garvorgang zu starten. (In der Anzeige wird die Garzeit herunter gezählt.)

HINWEISE:

- Das Gewicht bzw. die Menge der Lebensmittel kann durch Drücken der **GEWICHTSEINGABE/ PORTION**-Tasten Mehr/ WENIGER eingestellt werden, bis das gewünschte Gewicht/Menge angezeigt wird. Geben Sie nur das Gewicht der Lebensmittel ein. Das Gewicht des Behälters nicht addieren.
- Lebensmittel mit einem größeren oder geringeren Gewicht/Menge als in der **AUTO MENÜ**-Tabelle auf Seite DE-13 angegeben bitte manuell garen.



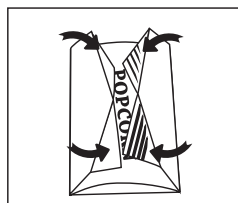
Auto Menü	GEWICHT/ PORTION / UTENSILIEN	Verfahren
Popcorn	50 g, 100 g	Legen Sie die Popcorn-Tüte direkt auf den Drehteller (Siehe Hinweis unten: "Wichtige Informationen über die Mikrowellen-Popcorn-Funktion")
Große Pellkartoffel	1, 2, 3 Kartoffeln (Stück) 1 Kartoffel = ungefähr 230 g (Ausgangstemp. 20°C)	Bitte verwenden Sie Kartoffeln mit einer ähnlichen Größe von ungefähr 230 g. Stechen Sie jede Kartoffel mehrmals ein und legen Sie diese dann auf den Rand des Drehtellers. Wenden Sie die Kartoffeln nach der Hälfte der Garzeit. Lassen Sie die Kartoffeln vor dem Servieren 3-5 Minuten abkühlen.
Gekühlte Pizza	100 g, 200 g, 400 g (Ausgangstemp. 5°C) Teller	Legen Sie die Pizza auf einen Teller in die Mitte des Drehtellers. Nicht abdecken.
Tiefkühlgemüse z.B. Rosenkohl, grüne Bohnen, Erbsen, Gemüse, Brokkoli	150 g, 350 g, 500 g (Ausgangstemp. -18°C) Schüssel und Deckel	Füllen Sie das Gemüse in einen geeigneten Behälter. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse hinzu, decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie diese auf den Drehteller. Nach der Hälfte der Garzeit und nach dem Garen umrühren.
Getränke (120ml/ Tasse)	1, 2, 3 (Ausgangstemp. 5°C) Tasse	Stellen Sie die Tasse(n) auf den Drehteller und rühren Sie nach dem Erwärmen um.
Tellergericht	250 g, 350 g, 500 g (Ausgangstemp. 5°C) Teller	Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers. Nach dem Garen umrühren.

HINWEISE:

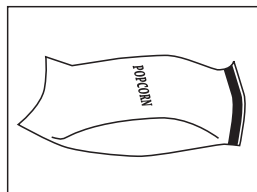
- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart sind. Falls nötig können Sie den Garvorgang manuell verlängern.
- Die Ergebnisse des Garens mit der AUTO MENÜ-Funktion sind abhängig von der Form und Größe der Lebensmittel und Ihren persönlichen Vorlieben bezüglich des Garergebnisses. Falls Sie mit dem einprogrammierten Ergebnis nicht zufrieden sind, passen Sie die Garzeit an Ihre Bedürfnisse an.

Wichtige Informationen über die Mikrowellen-Popcorn-Funktion:

1. Wenn Sie 100 Gramm Popcorn wählen, wird empfohlen, vor dem Garen ein Dreieck an jeder Ecke des Beutels zu falten.
Siehe Bild rechts.



2. Wenn sich die Popcorn-Tüte aufbläst und nicht mehr richtig dreht drücken Sie die STOP-Taste einmal, öffnen die Tür des Gerätes und platzieren die Tüte erneut, um ein gleichmäßiges Erhitzen sicherzustellen.





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	Grill	Kommentare
Aluminiumfolie Folienbehälter	✓ / ✗	✓	Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, um die Lebensmittel vor Überhitzung zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Wänden des Innenraums entfernt, da Lichtbögen auftreten können. Folienbehälter werden generell nicht empfohlen, außer vom Hersteller anders angegeben, wie z.B. Microfoil®. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig.
Bräunungsgeschirr	✓	✗	Befolgen Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Erwärmezeiten. Seien Sie sehr vorsichtig, da dieses Geschirr sehr heiß wird.
Porzellan und Keramik	✓ / ✗	✗	Porzellan, Tonware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind grundsätzlich geeignet, sofern Sie kein metallisches Dekor haben.
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 sich Funken bilden könnten 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	✓	✗	Sollte die Lebensmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrierbeutel/Bratfolie	✓	✗	Muss angestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für Mikrowellen geeignet sind.
Pappteller/-becher und Küchenpapier	✓	✗	Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metall-Bindungen, da diese schmelzen und aufgrund von Metall-Lichtbögen Feuer fangen können.
Behälter aus Stroh und Holz	✓	✗	Nur zum Aufwärmen oder zur Absorbierung von Feuchtigkeit verwenden. Bitte darauf achten, dass eine Überhitzung einen Brand verursachen kann.
Recyclingpapier und Zeitungen	✗	✓	Überwachen Sie das Gerät immer, wenn Sie dieses Material verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann. Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Funkenbildung und Bränden führen können.



WARNUNG:

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



VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS HANDELSÜBLICHE BACKOFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXIDENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUER-SCHWÄMME VERWENDET WERDEN: DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTES.

Achten Sie vor dem Reinigen darauf, dass der Garraum, die Tür und das Zubehör vollkommen abgekühlt sind.

REINIGEN SIE DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE LEBENSMITTEL-RÜCKSTÄNDE - Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

Außenbereich des Gerätes

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Öffnen Sie vor der Reinigung die Tür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Bei der Reinigung des Bedienfeldes vorsichtig vorgehen. Nur mit einem feuchten Tuch sanft abwischen, bis das Bedienfeld sauber ist.

Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden.

Garraum

1. Verschmutzungen mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm nach jedem Gebrauch abwischen, während das Gerät noch warm ist. Starke Verschmutzungen mit einer milden Seifenlauge beseitigen und mehrmals mit einem feuchten Tuch nachwischen, bis alle Rückstände entfernt sind. Verschmut-

zungsrückstände können sich überhitzen, Rauch oder Feuer und Funkenüberschlag verursachen.

Die Hohlleiterabdeckung nicht entfernen.

2. Stellen Sie sicher, dass keine Seifenlauge oder Wasser durch die kleinen Öffnungen in den Wänden gelangt. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.

3. Keine Sprühreiniger im Garraum verwenden.

4. Heizen Sie das Gerät regelmäßig mit dem Grill und ohne Lebensmittel für 20 Minuten auf (siehe Seite DE-10). Zurückgelassene Lebensmittel oder verspritztes Fett kann Rauch oder schlechte Gerüche verursachen.

Spritzschutz für den Hohlleiter immer sauber halten.

Der Spritzschutz für den Hohlleiter besteht aus zerbrechlichem Material und sollte mit Sorgfalt gereinigt werden (folgen Sie den oben aufgeführten Reinigungsanweisungen).

HINWEIS: Übermäßige Durchnässung des Spritzschutzes für den Hohlleiter kann zu dessen Auflösung führen.

Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist ein Verschleißteil und muss ohne regelmäßige Reinigung irgendwann ausgetauscht werden.

ZUBEHÖR:

Zubehör wie Drehteller, Drehteller-Träger und Rost sollten mit einer milden Spülmittel-Lösung gewaschen und danach getrocknet werden. Das Zubehör ist spülmaschinenfest.

GERÄTETÜR

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsflächen des Öffner mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden

Reinigungstipp - Zur leichteren Reinigung Ihres Gerätes:

Geben Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, fügen Sie 300 ml Wasser hinzu und erhitzen Sie diese für 10 - 12 Minuten bei 100%.

Reiben Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.



Atención:

Su producto está marcado con este símbolo.

Significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales.

Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

1. En la Unión Europea

Atención: si quiere desechar este equipo, ¡por favor no utilice el cubo de la basura habitual!

Los equipos eléctricos y electrónicos usados deberían 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 puesta en práctica por parte de los estados miembros, los hogares de particulares dentro de los estados de la Unión Europea pueden devolver sus equipos eléctricos y electrónicos a los centros de recogida designados sin coste alguno*.

En algunos países* es posible que también su vendedor local se lleve su viejo producto sin coste alguno si Ud. compra uno nuevo similar.

*) Por favor, póngase en contacto con su autoridad local para obtener más detalles.

Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados tienen pilas o acumuladores, por favor deséchelos por separado con antelación según los requisitos locales.

Al desechar este producto correctamente, ayudará a asegurar que los residuos reciban el tratamiento, la recuperación y el reciclaje necesarios, previniendo de esta forma posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que de otra forma podrían producirse debido a una manipulación de residuos inapropiada.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Se puede encontrar una lista de otros centros de recogida en la página principal de www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

1. En la Unión Europea

Si el producto se utiliza en una empresa y quiere desecharlo:

Por favor póngase en contacto con su distribuidor SHARP, quien le informará sobre la recogida del producto. Puede ser que le cobren los costes de recogida y reciclaje. Puede ser que los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) sean recogidos por sus centros de recogida locales.

Para España: por favor, póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con las autoridades locales para la recogida de los productos usados.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con sus autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.



ÍNDICE

Manual de Instrucciones

INFORMACION SOBRE EL CORRECTO RECICLAJE	1
ÍNDICE	2
ESPECIFICACIONES	2
HORNO Y ACCESORIOS	3
PANEL DE CONTROL	4
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	5-7
INSTALACIÓN	7
ANTES DE USAR	8
AJUSTE DEL RELOJ	8
NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS	8
FUNCIONAMIENTO MANUAL	9
COCINAR CON MICROONDAS	9
COCINAR CON GRIL/COCINAR CON MIX GRILL	10
OTRAS FUNCIONES PRACTICAS	11
FUNCIONAMIENTO DEL DESCONGELADO POR TIEMPO Y EL DESCONGELADO POR PESO	12
FUNCIONAMIENTO DE AUTO MENÚ	12
TABLA DE AUTO MENÚ	13
UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO	14
CUIDADO Y LIMPIEZA	15
DIRECCIONES DE SERVICIO	1



ESPECIFICACIONES

Nombre del modelo:	R-642	R-742
Voltaje de línea de CA	: 230 V, 50 Hz monofásico	: 230 V, 50 Hz monofásico
Fusible/interruptor del circuito de la línea de distribución	: 10 A	: 10 A
Potencia de CA requerida: Microondas	: 1270 W	: 1450 W
Potencia de salida: Microondas	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Modo Apagado (Modo de Ahorro de Energía)	: menos de 1.0 W	: menos de 1.0 W
Frecuencia de Microondas	: 2450 MHz	: 2450 MHz
Dimensiones Exteriores (A) x (A) x (P)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Dimensiones de la Cavidad (A) x (A) x (P)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Capacidad del horno	: 20 litros***	: 25 litros***
Plato giratorio	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Peso	: aprox. 11,4 kg	: aprox. 15,1 kg
Lampara del horno	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

* Este producto cumple con los requisitos de la norma europea EN55011.

En conformidad con esta norma, este producto se clasifica en el grupo equipo 2 de clase B.

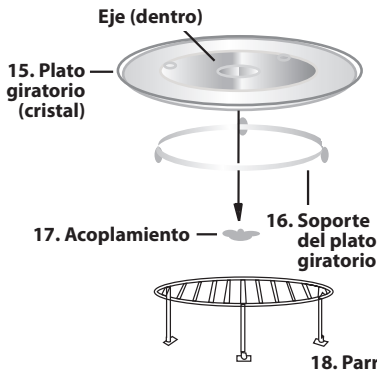
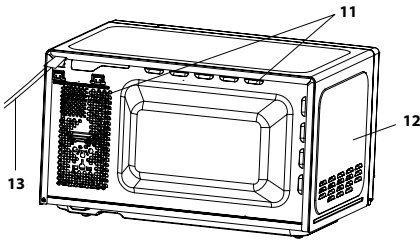
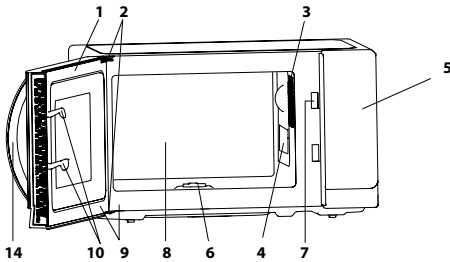
El grupo 2 significa que el equipo genera energía de radio frecuencia intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de los alimentos.

El equipo de Clase B significa que el equipo es apropiado para utilizarse en establecimientos domésticos.

** La profundidad no incluye el asa de apertura de puerta.

*** La capacidad interna se calcula midiendo la anchura, la profundidad y la altura máxima. La capacidad real de almacenaje de alimentos es inferior.

COMO PARTE DE UNA POLÍTICA DE MEJORA CONTINUA, NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE CAMBIAR EL DISEÑO SIN PREVIO AVISO.



HORNO

1. Puerta
2. Bisagras
3. Lampara del horno
4. Tapa del emisor de ondas (NO EXTRAER)
5. Panel de control
6. Acoplamiento
7. Cerraduras de la puerta
8. Cavidad del horno
9. Sellos de la puerta y superficies de sellado
10. Cierres de seguridad de la puerta
11. Orificios de ventilación
12. Mueble exterior
13. Cable de alimentación
14. ASA de la puerta

ACCESORIOS:

Compruebe que están incluidos los siguientes accesorios:

- (15) Plato giratorio (16) Soporte del plato giratorio (17) Acoplamiento (18) Parrilla

- Coloque el soporte del plato giratorio en el centro de la base del horno para que pueda girar libremente alrededor del acoplamiento. A continuación, coloque el plato giratorio en el soporte del plato para que se asiente firmemente en el acoplamiento.
- Para prevenir daños en el plato giratorio, asegúrese de levantar los platos y recipientes cuando los retire del plato giratorio del horno.

Para utilizar la parrilla, consulte la pagina ES-10.

Nunca toque la parrilla cuando esté caliente.

NOTE: Cuando realice pedidos de accesorios, por favor, mencione dos elementos: el nombre de la pieza y el nombre del modelo a su distribuidor o agente de servicio autorizado SHARP.

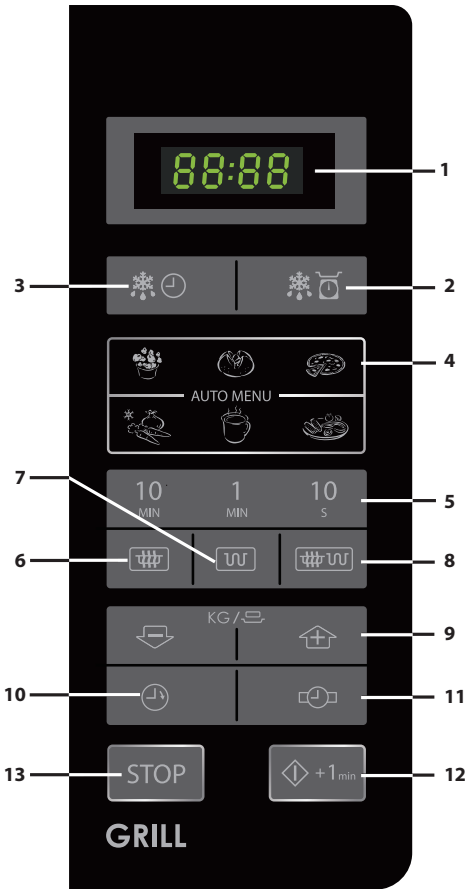
NOTAS:

- La tapa del emisor de ondas es frágil. Se debe tener cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para no dañarlo.
- Después de cocinar comidas grasas sin una tapa, limpie siempre la cavidad y especialmente el elemento calentador de la parrilla minuciosamente, esta debe estar seca y libre de grasas. La grasa acumulada puede recalentarse y comenzar a humear o incendiarse.
- Utilice siempre el horno con el plato giratorio y el soporte correctamente instalados. Esto debe hacerse siempre, inclusive durante la cocción. Una mala instalación del plato giratorio puede hacer que vibre, que no gire adecuadamente y podría dañar el horno.
- Todos los alimentos y recipientes de los alimentos se colocan siempre en el plato giratorio para cocinar.
- El plato gira en la dirección de las manecillas del reloj y al contrario. La dirección de rotación puede cambiar cada vez que se encienda el horno. Esto no afecta el proceso de cocción.

⚠ ADVERTENCIA: ⚠ Este símbolo significa que las superficies son susceptibles de calentarse durante el uso. La puerta, el mueble exterior, la cavidad del horno, los accesorios y los platos se calientan mucho durante el funcionamiento. Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes gruesos para horno.



PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DIGITAL
2. Tecla de DESCONGELAR POR PESO
3. Tecla de DESCONGELAR POR TIEMPO
4. Tecla de AUTO MENÚ



Palomitas de maíz



Patata asada



Pizza



Vegetales congelados



Bebidas



Plato de comida

5. Teclas de TIEMPO
6. Tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS:
Presione para seleccionar el nivel de potencia del microondas.
7. Tecla de GRILL
8. Tecla de GRILL MIX
9. Teclas de PESO/PORCIÓN (arriba y abajo)
10. Tecla del RELOJ DE COCINA
Pulse para utilizarlo como un reloj de minutos, o para programar el tiempo de duración.
11. Tecla de AJUSTE DE RELOJ
12. INICIO/◊+1 min
13. Tecla de STOP



IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: LEER CUIDADOSAMENTE Y GUARDAR PARA FUTURAS REFERENCIAS

Para prevenir el peligro de fuego.

No debe dejarse el horno de microondas sin vigilancia durante el proceso de cocción. Niveles de energía o períodos de cocción demasiado largos pueden sobrecalentar los alimentos provocando un incendio.

Este horno está diseñado para utilizarse en una encimera solamente. No está diseñado para integrarse en una unidad de cocina.

No coloque el horno en un armario.

La toma de corriente debe tener un fácil acceso para que la unidad pueda desconectarse fácilmente en caso de emergencia.

La fuente de alimentación de CA debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible de línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor de circuito de distribución de 10 A como mínimo.

Se deberá suministrar un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.

No coloque el horno en zonas donde se genera calor.

Por ejemplo, cerca de un horno convencional.

No instale el horno en áreas de alta humedad o donde se pueda acumular humedad.

No guarde o use el horno en exteriores.

Si se observa humo, apague o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada con el fin de sofocar las llamas. Utilice solamente recipientes y utensilios aptos para microondas. Vea la página ES-14. Se deberán comprobar los utensilios para verificar que son aptos para su uso en hornos de microondas.

Al calentar alimentos en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno para evitar la posibilidad de ignición. Limpie la tapa del emisor de onda, la cavidad del horno y el plato giratorio después de cada uso. Estos deben estar secos y libres de grasa. La grasa acumulada puede recalentarse y comenzar a humear o incendiarse.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.

No bloquee los orificios de ventilación.

Extraiga todos los sellos metálicos, envolturas con alambre, etc., de la comida y de las envolturas de comida. Los arcos voltaicos en superficies metálicas pueden ocasionar incendios.

No use el horno de microondas para calentar aceite para freír. La temperatura no se puede controlar y el aceite puede incendiarse.

Para hacer palomitas de maíz, utilice solamente fabricantes especializados en palomitas para microondas.

No almacene comida u otros artículos dentro del horno. Compruebe la configuración después de encender el horno para asegurar que el horno funciona como se desea.

Para evitar recalentamiento y fuego, se debe prestar atención especial al cocinar o recalentar alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa, por ejemplo, salchichas, pasteles o pudín de Navidad.

Ver las sugerencias correspondientes en el manual de funcionamiento.

Para evitar la posibilidad de lesiones

ADVERTENCIA:

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

- La puerta; compruebe que la puerta está cerrada correctamente y asegúrese de que no esté desalineada o deformada.
- Las bisagras y cierres de puerta de seguridad; asegúrese de que no estén rotos o sueltos.
- Los sellos de las puertas y superficies de sellado; compruebe que no han sido dañados.
- Dentro de la cavidad del horno o en la puerta, asegúrese de que no presenta abolladuras.
- El cable de alimentación y enchufe, verifique que no estén dañados.

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.

Nunca ajuste, repare o modifique el horno. Es peligroso para cualquier persona que no esté capacitada para llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación, que consista en retirar una tapa que protege contra la exposición a energía de microondas.

De ninguna manera use el horno con la puerta abierta o modifique las cerraduras de seguridad.

No utilice el horno si hay un objeto entre los sellos de las puertas y superficies de sellado.

No permita que la grasa o la suciedad se acumule en las juntas de puerta y partes adyacentes. Limpiar el horno a intervalos regulares y extraer los depósitos de alimentos. Siga las instrucciones de "Limpieza y mantenimiento" en la página ES-15. El no mantener el horno en condiciones limpias podría dar lugar a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Las personas con MARCAPASOS deben consultar a su médico o al fabricante del marcapasos para tomar las precauciones debidas respecto a los hornos microondas.

Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica

Bajo ninguna circunstancia se deberá desmontar el mueble exterior.

Nunca derrame o inserte ningún objeto en las aberturas de cerradura de la puerta u orificio de ventilación.

En caso de que se produzca un derrame, apagar y desenchufar inmediatamente el aparato, y llame a un agente autorizado de servicio SHARP.

No sumerja el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.

No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o superficie de trabajo.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes, incluyendo la parte posterior del horno. No trate de cambiar la lámpara del horno usted mismo o permita que ninguna persona no autorizada por SHARP lo haga. Si la lámpara se estropea, por favor, consulte a su distribuidor o un agente autorizado del servicio SHARP.

Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, se debe sustituir con un cable especial.

El intercambio lo debe realizar un agente de servicio SHARP autorizado.

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

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

El calentar bebidas en el microondas puede retardar la ebullición eruptiva, por lo que deberá tener cuidado al manejar el recipiente.

Nunca use recipientes herméticos. Retire los cierres y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido al aumento de la presión incluso una vez que el horno se haya apagado.

Tenga mucho cuidado cuando caliente líquidos. Use recipientes de boca ancha para dejar escapar las burbujas.

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

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

1. No utilice una cantidad excesiva de tiempo.
2. Remueva el líquido antes de calentar/recalentar
3. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o un utensilio similar (no metálico) en el líquido mientras se calienta.
4. Deje el líquido en reposo durante al menos 20 segundos en el horno al final del tiempo de cocción para evitar ebulliciones posteriores.

No cocine huevos con cascara, así como los huevos duros no deben calentarse 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 o los huevos pueden explotar. Pele y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno de microondas.

Perforar la piel de los alimentos como las patatas, salchichas y frutas antes de cocinar, ya que pueden explotar.

Para evitar la posibilidad de quemaduras

ADVERTENCIA: 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.

Utilice agarraderas o guantes de cocina cuando sa-

que los alimentos del horno para evitar quemaduras. Siempre que abra recipientes, bolsas de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en el horno, etc. Hágalo lejos de su cara y manos para evitar quemaduras producidas por el vapor y líquido hirviendo.

Para evitar quemaduras, compruebe la temperatura de los alimentos y remueva siempre antes de servir y preste especial atención a la temperatura de los alimentos y bebidas para bebés, niños o ancianos. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

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.

Mantenga siempre la distancia de la puerta del horno cuando se abra para evitar quemaduras por el vapor y el calor.

Cortar los alimentos rellenos horneados después de calentar para liberar el vapor y evitar quemaduras.

Este aparato no está diseñado para utilizarse por medio de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.

Para evitar el mal uso por los niños

ADVERTENCIA: Sólo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se les haya dado las instrucciones adecuadas para que el niño pueda utilizar el horno de una manera segura y comprendan los riesgos de un uso inadecuado. Cuando el aparato se opera en GRILL, MIX GRILL y AUTO MENU, los niños únicamente deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a la temperatura que se genera. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les supervise o instruya en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

No se apoye o balancee en la puerta del horno. No juegue con el horno o lo use como un juguete.

Los niños deben aprender todas las instrucciones importantes de seguridad: el uso de las agarraderas, la extracción cuidadosa de las tapas de alimentos, prestando especial atención a los envases (por ejemplo, materiales de auto-calentamiento) diseñados para hacer los alimentos crujientes, ya que pueden estar muy calientes.

Otras advertencias

Nunca modifique el horno de ninguna manera.

No mueva el horno mientras este funcionando.

Este horno es para preparar alimentos en el hogar únicamente y sólo se puede utilizar para cocinar los alimentos. No es apto para uso comercial o de laboratorio.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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

No ponga nunca en marcha el horno cuando esté vacío. Cuando utilice un plato para dorar o material de auto-calentamiento, 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 pre-calentamiento especificado en las instrucciones de los platos.

No utilice utensilios metálicos, que reflejan las microondas y pueden causar arcos voltaicos. No introduzca latas en el horno. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del plato diseñado para este horno. No ponga en funcionamiento el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que el plato giratorio se rompa:

- Antes de limpiar el plato con agua, dejar que el plato giratorio se enfríe.
- No coloque alimentos calientes o utensilios calientes en un plato giratorio frío.
- No coloque los alimentos fríos o utensilios de frío en un plato giratorio caliente.

No coloque nada en el compartimiento exterior durante la operación.

No utilice recipientes de plástico en el microondas si el horno está todavía caliente por el uso de la operación **GRILL y MIX GRILL** porque puede fundirse.

Los recipientes de plástico no deben utilizarse durante los modos arriba indicados a menos que el fabricante del recipiente diga que son apropiados.

NOTA:

Si usted no está seguro de cómo conectar su horno, consulte por favor a un electricista autorizado y calificado.

Ni el fabricante ni el distribuidor pueden tomar ninguna responsabilidad por daños al horno o daños personales derivados del incumplimiento del procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Se pueden formar de vez en cuando vapor o gotas de agua en las paredes del horno o alrededor de los sellos de las puertas y superficies de sellado. Esto es un suceso normal y no una indicación de fugas o mal funcionamiento del microondas.



Este símbolo significa que las superficies son propensas a calentarse durante el uso.

ESPAÑOL

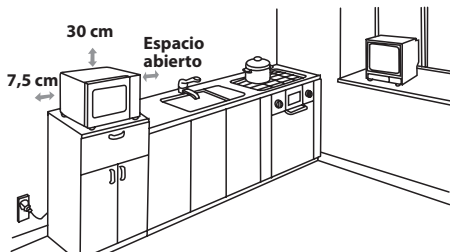
INSTALACIÓN



- Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- Revise detenidamente el horno para detectar cualquier signo de daño.
- Coloque el horno en una superficie nivelada segura, lo suficientemente fuerte como para soportar el peso del horno, sumándole el artículo más pesado posible para cocinar en el horno. No coloque el horno en un armario.
- Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para la admisión y/o rejillas de ventilación de salida.

La superficie posterior del aparato se deberá colocar contra la pared.

- Se requiere un espacio mínimo de 7,5 cm entre el horno y las paredes adyacentes. Uno de los lados debe estar abierto.
- Deje un espacio mínimo de 30 cm por encima del horno.
- No quite las patas de la parte inferior del horno.
- El bloquear los orificios de entrada y/o de salida puede dañar el horno.
- Sitúe el horno lo más alejado de la radio y la televisión como sea posible. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio o TV.



5. La puerta del horno se puede calentar durante la cocción.

Colocar o montar el horno para que la parte inferior del horno esté a 85 cm de distancia o más por encima del suelo. Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que se quemen.

- 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 genera 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.



ANTES DE USAR



Enchufe el horno. La pantalla del horno mostrará: "0:00", una señal audible sonará una vez.

Este modelo tiene una función de reloj y el horno consume menos de 1,0 W en modo de espera. Para ajustar el reloj, ver a continuación.



AJUSTE DEL RELOJ

El horno tiene un modo de reloj de 24 horas.


1. Pulsar la tecla **AJUSTAR RELOJ**  una vez y "00:00" parpadeará.
2. Pulse las teclas de tiempo y introduzca la hora actual. Introduzca la hora pulsando la tecla **10 MIN** e introducir los minutos pulsando las teclas **1 MIN** y **10 S**.
3. Pulse la tecla **AJUSTAR RELOJ**  para finalizar la configuración del reloj.

NOTAS:

- Si el reloj está ajustado, al terminar la cocción, la pantalla mostrará la hora correcta del día. Si el reloj no ha sido ajustado, la pantalla solo mostrará "0:00" cuando se haya terminado la cocción.
- Para comprobar la hora del día durante un proceso de cocción, pulse **AJUSTE DE RELOJ** y el LED mostrará la hora del día durante 2-3 segundos. Esto no afecta el proceso de cocción.
- En el proceso de ajuste del reloj, si se pulsa la tecla **STOP** o si no se realiza ninguna operación dentro de 1 minuto, el horno volverá a la configuración anterior.
- Si se interrumpe la fuente de alimentación eléctrica al horno de microondas, la pantalla mostrará intermitentemente "0:00"; después de restablecer la corriente. Si esto sucede durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará.



NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS

Nivel de potencia	Pulse la tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS 	Pantalla (Porcentaje)
ALTO	x 1	100P
	x 2	90P
MEDIO ALTO	x 3	80P
	x 4	70P
MEDIO	x 5	60P
	x6	50P
MEDIO BAJO (DESCONGELAR)	x7	40P
	x8	30P
BAJO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Su horno tiene 5 niveles de potencia, como se muestra.
- Para cambiar el nivel de potencia de cocción, pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** hasta que la pantalla indica el nivel deseado. Pulse la tecla **INICIO** para encender el horno.
- Para comprobar el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras su dedo se encuentre presionando la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** aparecerá en la pantalla el nivel de potencia. El horno sigue la cuenta atrás, aunque la pantalla muestre el nivel de potencia.
- Si se selecciona "0P", el horno funcionará con ventilador en modo sin potencia. Usted puede usar este nivel para eliminar el olor.

Por lo general se aplican las recomendaciones siguientes:

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

80P/ 70P - (MEDIO ALTO) se utiliza para tiempos de cocción más largos de los alimentos densos, como asados, pasteles de carne y platos de comida, también para platos sensibles como los bizcochos. En este contexto reducido, la comida se cocina uniformemente, sin sobre-cocinarse por los lados.

60P/ 50P - (MEDIO) para alimentos densos los cuales requieren un periodo de cocción largo en la cocina conveccional, por

ejemplo, platillos de carne, es recomendable utilizar esta función de potencia para garantizar que la carne quede tierna.

40P/ 30P - (MEDIO BAJO) 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, pasta, albóndigas y flan de huevo.

20P/ 10P - (ALTO) Para un descongelado lento, por ejemplo pasteles de crema u hojaldre.

FUNCIONAMIENTO MANUAL



Abrir la puerta:

Para abrir la puerta del horno, tire de la manilla de la puerta.

Iniciar el horno:

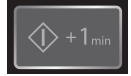
Preparar y colocar los alimentos en un recipiente adecuado en el plato o colocar directamente en el plato. Cierre la puerta y pulse la tecla **INICIO/◊+1min** después de seleccionar el modo de cocción deseado.

Una vez se ha establecido el programa de cocción y la tecla **INICIO/◊+1min** no es pulsada en 1 minuto, se cancelará la configuración.

Se debe pulsar la tecla **INICIO/◊+1min** para continuar la cocción si se abre la puerta durante la cocción. La señal audible suena una vez por medio de una pulsación eficiente, una pulsación ineficiente no tendrá respuesta.

Use la tecla de **STOP** para:

1. Borrar un error durante la programación.
2. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar la tecla de **STOP** dos veces.
4. Para establecer y para cancelar el bloqueo para niños (consulte la página ES-11).



ESPAÑOL

COCINAR CON MICROONDAS



Su horno se puede programar hasta 99 minutos y 50 segundos (99.50).

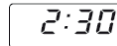
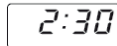
COCCIÓN MANUAL/DESCONGELADO MANUAL

- Introduzca el tiempo de cocción y utilice los niveles de potencia, 100P a 10P para cocinar o descongelar (consulte la página ES-8).
- Remueva o dele la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, 2 - 3 veces durante la cocción.
- Después de cocinar, cubra los alimentos y deje reposar, cuando se recomiende.
- Después de descongelar, cubra los alimentos en papel de aluminio y dejar reposar hasta que estén totalmente descongelados.

Ejemplo:

Para cocinar por 2 minutos y 30 segundos con una potencia de microondas del 70%.

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** 4 veces por 70 P.
2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando la tecla de **1 MIN** dos veces y a continuación la tecla de **10 S** 3 veces.
3. Presione la tecla **INICIO/◊+1min** para poner en marcha el temporizador (La pantalla mostrará la cuenta atrás durante tiempo de cocción/descongelado establecido.)



NOTA:

- Cuando el horno se pone en funcionamiento, se enciende la lámpara del horno y el plato giratorio rotará en dirección de las manecillas del reloj o en sentido contrario.
- Si se abre la puerta durante el proceso de cocción/descongelado para remover o dar la vuelta a la comida, el tiempo de cocción se detendrá automáticamente. El tiempo de cocción/descongelado empezará su cuenta atrás nuevamente cuando se cierre la puerta y se presione la tecla **INICIO**.
- Una vez completado el proceso de cocción/descongelado, abra la puerta o presione la tecla **STOP** y aparecerá en la pantalla la hora del día, si el reloj ha sido ajustado.
- Para comprobar el nivel de potencia del microondas durante la cocción, presione la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras mantenga presionada la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** se mostrará el nivel de potencia.

IMPORTANTE:

- Cierre la puerta después de la cocción/descongelado. Tenga en cuenta que la luz permanece encendida cuando la puerta está abierta, esto es por razones de seguridad para recordarle que debe cerrar la puerta.
- Si cocina alimentos más de la hora estándar utilizando el mismo modo de cocción 100P, el nivel de potencia de microondas se reducirá para evitar el recalentamiento. (El nivel de potencia de microondas será reducido.)

Modo de Cocción	Tiempo Normal
Microondas 100 P	30 minutos
Cocción en Grill	Funcionamiento intermitente, temperatura controlada para R-642 99 mins 50 seg para R-742
Cocción en Mix grill	99 mins 50 seg



COCINAR CON GRIL/COCINAR CON MIX GRILL

1. COCINAR SÓLO GRILL

El grill en la parte superior de la cavidad del horno tiene una sola configuración de potencia. El grill es asistido por el plato giratorio que da vueltas al mismo tiempo para asegurar un dorado uniforme. Utilice la parrilla para asar piezas de alimentos pequeñas tales como tocino, jamón y pastas de té. Los alimentos se pueden colocar directamente sobre la parrilla o en un plato para flan/resistente al calor en la parrilla.

Ejemplo:

Para asar por 20 minutos, utilice la tecla **GRILL**.

1. Presione la tecla **GRILL** una vez.



G

2. Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando la tecla de **10 MIN** dos veces.

20:00

3. Presione la tecla **INICIO/◊+1min** para iniciar el asado. (La pantalla contará hacia atrás durante el tiempo de asado establecido.)

20:00

2. COCCIÓN MIX GRILL

MIX GRILL combina la potencia de microondas con el grill. MIX significa cocinar con la potencia de microondas y la potencia de grill alternativamente.

La combinación de potencia de microondas con el grill reduce el tiempo de cocción y proporciona un acabado crujiente y dorado.

Hay 2 opciones de combinación:

COMBINACIÓN 1 (Pantalla: C-1)

55% de tiempo para potencia de microondas, 45% para cocción de asado. Utilizar para pescado o gratinado.

COMBINACIÓN 2 (Pantalla: C-2)

36% de tiempo para cocción de microondas, 64% de tiempo para cocción de asado. Utilizar para tortillas de huevo y carne de aves.

Ejemplo:

Para cocinar por 15 minutos, utilizando **MIX GRILL** con 55% del tiempo de potencia de microondas 45% de potencia de grill (C-1).

1. Presione la tecla **MIX GRILL** una vez.



C-1

2. Introduzca el tiempo calentamiento requerido presionando la tecla de **10 MIN** una vez y la tecla de **1 MIN** 5 veces.

15:00

3. Presione la tecla **INICIO/◊+1min** para iniciar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás durante el tiempo de asado establecido.)

15:00

NOTAS para COCINAR CON GRILL Y MIX GRILL:

- No es necesario pre-calentar el grill antes de cocinar.
- Al dorar comida en recipientes hondos, coloque el plato giratorio.
- Se pueden detectar humo o un olor a quemado cuando se utiliza el grill por primera vez. Esto es normal y no una señal de que el horno está estropeado. Para evitar este problema, cuando utilice el horno por primera vez, calentar el horno sin alimentos durante 20 minutos en el grill.

IMPORTANTE: Durante el funcionamiento, para permitir que el humo o los olores se disipen, abra una ventana o encienda el ventilador de la cocina.

⚠ ADVERTENCIA:

La puerta, el mueble exterior, el interior del horno y los accesorios puede calentarse mucho durante el funcionamiento. Para prevenir quemaduras utilice siempre guantes gruesos para horno.



1. SECUENCIA DE COCCION

Esta función le permite cocinar utilizando un máximo de 2 etapas diferentes que incluyen el tiempo de cocción manual y el modo y/o el tiempo de descongelación, así como una función de descongelación por peso. Una vez programado no hay necesidad de interferir con la operación de cocción ya que el horno pasará automáticamente a la siguiente fase. La señal audible sonará una vez después de la primera etapa. Si es una etapa de descongelación, debe estar en la primera etapa.

Nota: El auto menú no se puede establecer como una de las secuencias múltiples.

Ejemplo: Si desea descongelar la comida durante 5 minutos, para luego cocinar con 80P de potencia de microondas durante 7 minutos. Los pasos son los siguientes:

1. Presione la tecla **DESCONGELADO POR TIEMPO** una vez, en la pantalla LED aparecerá dEF2.
2. Introduzca el tiempo de cocción presionando la tecla de **1 MIN** 5 veces.
3. Introduzca el nivel de potencia (80P) presionando la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** 3 veces.
4. Introduzca el tiempo de cocción presionando la tecla de **1 MIN** 7 veces.
5. Presione la tecla **INICIO** una vez para comenzar la cocción.

2. FUNCIÓN +1min (Auto minuto)

La tecla de **+1min** le permite realizar las dos funciones siguientes:

a. Encendido directo

Usted puede empezar a cocinar directamente en el nivel de potencia de microondas 100 P durante 1 minuto presionando la tecla **+1min**.

b. Ampliar el tiempo de cocción

Se puede ampliar el tiempo de cocción durante las operaciones de cocción manual, tiempo de descongelado y auto menú para múltiplos de 1 minuto si se pulsa la tecla **+1min** mientras el horno está en funcionamiento. Durante el descongelado por peso, el tiempo de cocción no se puede aumentar presionando tecla +1min.

NOTA: El tiempo de cocción se puede ampliar a un máximo de 99 minutos, 50 segundos.

3. FUNCIÓN DE RELOJ DE COCINA

Se puede utilizar el reloj de cocina para sincronizar donde no implique el cocinar con microondas, por ejemplo para hervir huevos cocidos en la cocina convencional o para controlar el tiempo de reposo de los alimentos cocinados/descongelados.

Ejemplo:

Programar el contador para 5 minutos.

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <p>1. Presionar la tecla del RELOJ DE COCINA una vez.</p> | <p>2. Introduzca el tiempo deseado pulsando la tecla de 1 MIN 5 veces.</p> | <p>3. Presione la tecla INICIO/◀+1min para poner en marcha el temporizador</p> | <p>Comprobar la pantalla. (La pantalla mostrará la cuenta atrás durante tiempo de cocción/descongelado establecido.)</p> |
|--|---|---|--|



Cuando se acaba el tiempo del temporizador, la señal audible suena 5 veces y el LED mostrará entonces la hora del día. Usted puede introducir cualquier hora hasta 99 minutos, 50 segundos. Para cancelar el RELOJ DE COCINA mientras está contando hacia atrás, simplemente presione la tecla **STOP**.

NOTA: No se puede utilizar la función RELOJ DE COCINA mientras se está cocinando.

4. BLOQUEO PARA NIÑOS:

Se utiliza para prevenir el funcionamiento del horno sin supervisión por niños pequeños.

a. Para establecer el BLOQUEO PARA NIÑOS:

Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 3 segundos hasta que suene un pitido largo. La pantalla mostrará:



b. Para cancelar el BLOQUEO PARA NIÑOS:

Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 3 segundos hasta que suene un pitido largo.



FUNCIONAMIENTO DEL DESCONGELADO POR TIEMPO Y EL DESCONGELADO POR PESO

1. DESCONGELADO POR TIEMPO

Esta función descongela rápidamente los alimentos, mientras que le permite elegir un periodo de descongelado adecuado dependiendo del tipo de comida. Siga el ejemplo de abajo para obtener más información sobre cómo utilizar esta función. El intervalo de tiempo es de 0:10 - 99:50.

Ejemplo: Para descongelar la comida por 10 minutos.

1. Seleccione el menú que desea presionando una vez la tecla **DESCONGELADO POR TIEMPO**.



la pantalla muestra:

2. Introduzca el tiempo de cocción presionando una vez la tecla de **10 MIN**.



3. Presione la tecla **INICIO/◀+1min** para comenzar a descongelar.

Notas para un descongelado por tiempo:

- Después de la cocción, la señal acústica suena cinco veces y el LED muestra entonces la hora del día si se ha ajustado el reloj. Si el reloj no se ha ajustado, la pantalla sólo mostrará "0:00" cuando ha finalizado la cocción.
- El nivel de potencia de microondas predeterminado es 30P y no se puede cambiar.

2. DESCONGELADO POR PESO

El horno de microondas está pre-programado con un tiempo y nivel de potencia para que los siguientes alimentos se descongelen fácilmente: Cerdo, ternera y pollo. El rango de peso de este alimento es de 100 g - 2000 g en pasos de 100 g.

Siga el ejemplo siguiente para detalles de como operar estas funciones.

Ejemplo: Para descongelar un trozo de carne de 1,2 kg de peso utilizar **DESCONGELADO POR PESO**.

Coloque la carne en una fuente o una parrilla de descongelado del horno microondas en el plato giratorio.

1. Seleccione el menú que se desea presionando una vez la tecla **DESCONGELADO POR PESO**.



la pantalla muestra:

2. Introduzca el peso pulsando las teclas **PESO/PORCIÓN** hasta que aparezca el peso deseado



3. Presione la tecla **INICIO/◀+1min** para comenzar a descongelar. (La pantalla mostrará la cuenta atrás durante el tiempo de descongelado)

Los alimentos congelados se descongelan desde los -18°C.

NOTAS PARA UN DESCONGELADO POR PESO:

- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que los alimentos son frescos y están en buenas condiciones.
- El peso de los alimentos se debe redondear a los 100 g más cercanos, por ejemplo de 650 g a 700 g.
- Si es necesario, cubra las áreas de carne o de carne de ave con trozos pequeños de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel no toca las paredes del horno.



FUNCIONAMIENTO DEL AUTO MENÚ

La tecla de **AUTO MENÚ** calcula automáticamente el modo de cocción correcto y cocina los alimentos (detalles en la página ES-4 y ES-13). Siga el ejemplo de abajo para obtener más información sobre cómo utilizar esta función.

Ejemplo: Para cocinar dos patatas asadas (460g) utilizando la función de AUTO MENÚ.

1. Seleccione el menú requerido presionando la tecla **Patata Asada**.



la pantalla muestra:

2. Pulse las teclas **PESO/PORCIÓN ARRIBA/ABAJO** o continúe pulsando la tecla **Patata Asada** para elegir el número de patatas requerido (hasta 3).



3. Presione la tecla **INICIO/◀+1min** para comenzar a cocinar. (La pantalla mostrará la cuenta atrás durante el tiempo de cocción)

NOTAS:

- Se puede introducir el peso o la cantidad de alimentos presionando la tecla **PESO/PORCIÓN ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca el peso/cantidad deseada. Introduzca el peso del alimento. No incluye el peso del recipiente.
- Para los alimentos que pesan más o menos de los pesos/cantidades que se indican en la tabla de **AUTO MENÚ** en la página ES-13 cocinar con funcionamiento manual.



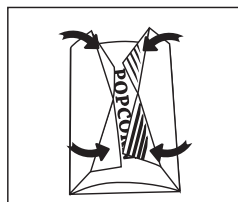
Auto Menú	PESO/ PORCIÓN / UTENSILIOS	Procedimiento
Palomitas de maíz	50 g, 100 g	Coloque la bolsa de palomitas de maíz directamente en el plato giratorio (Por favor vea la siguiente nota: 'Información importante sobre la función de las palomitas de maíz de microondas')
Patata asada	1, 2, 3 patatas (unidades) 1 patata = aprox. 230 g (temp.inicial 20°C)	Por favor, utilice patatas con un tamaño similar de aprox. 230 g. Perfore cada patata en varios lugares y colóquela en el borde del plato giratorio. Gírela y vuelva a organizar a mitad de cocción. Deje reposar durante 3 - 5 minutos antes de servir.
Pizza fría	100 g, 200 g, 400 g (temp.inicial 5°C) Plato	Coloque la pizza en un plato en el centro del plato giratorio. Sin cubrir.
Verduras congeladas por ejemplo, coles de Bruselas, judías verdes, guisantes, verduras mixtas, brócoli	150 g, 350 g, 500 g (temp.inicial -18°C) Recipiente y la tapa	Coloque las verduras en un recipiente adecuado. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 gramos de verduras, cubrir el plato y colocar en el plato giratorio. Remover a mitad de la cocción y después de la cocción.
Bebidas (120ml/ taza)	1, 2, 3 (temp.inicial 5°C) Taza	Coloque la taza(s) en el plato giratorio y remueva después de calentar.
Plato de comida	250 g, 350 g, 500 g (temp.inicial 5°C) Plato	Colocar la placa en el centro del plato giratorio. No cubra. Remueva después de cocinar.

Notas:

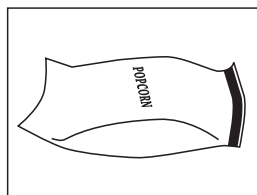
- La temperatura final puede variar de acuerdo a la temperatura inicial de los alimentos. Compruebe que la comida está muy caliente después de cocinar, en caso necesario se puede extender la cocción manualmente.
- Los resultados cuando se utiliza la auto cocción dependen de variaciones tales como la forma y medida de la comida y su preferencia personal en cuanto a los resultados de la cocción. Si usted no está satisfecho con el resultado del programa, por favor ajuste el tiempo de cocción para que se adapte a sus necesidades.

Información importante sobre la función de palomitas de maíz del microondas:

1. Cuando seleccione 100 gramos de palomitas de maíz, se sugiere que pliegue un triángulo en cada esquina de la bolsa antes de cocinar.
Consulte la imagen de la derecha.



2. Si/Cuando se expanda la bolsa de palomitas de maíz y ya no gire correctamente, por favor, pulse la tecla STOP una vez, abra la puerta del horno y ajuste la posición de la bolsa para garantizar una cocción uniforme.





UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO

Para cocinar/descongelar los alimentos en un horno de 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/ovalados son preferibles que los cuadrados/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	Grill	Comentarios
Papel de aluminio Recipientes de aluminio	✓ / X	✓	Se pueden utilizar trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos contra el sobrecalentamiento. Mantenga el papel al menos a 2cm de distancia de las paredes del horno, ya que puede producirse arco voltaico. Los recipientes de aluminio no son recomendables a menos que los especifique el fabricante, por ejemplo, Microfoil®, siga las instrucciones cuidadosamente.
Platos para dorar	✓	X	Siempre siga las instrucciones del fabricante. No exceder los tiempos de calentamiento dado. Tenga mucho cuidado ya que estos platos se calientan mucho.
Porcelana y cerámica	✓ / X	X	Porcelana, cerámica, loza de barro esmaltada y la porcelana de huesos son generalmente convenientes, 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 súbitamente.
Metal	X	✓	No se recomienda usar utensilios de metal ya que crearía un arco voltaico, lo que podría provocar un incendio.
Plástico/Poliestireno por ejemplo recipientes de comida rápida	✓	X	Se debe tener cuidado con algunos recipientes pueden combarse, derretirse o descolorarse con las altas temperaturas.
Film adherente	✓	X	No se debe tocar los alimentos y deben perforarse para permitir el escape de vapor.
Bolsas para congelar/asar	✓	X	Se deben perforar para dejar salir el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas.
Platos de papel, tazas y papel de cocina	✓	X	No utilice ataduras de plástico o metal, ya que pueden derretirse o incendiarse debido al 'arco' metálico.
Recipientes de madera y paja	✓	X	Utilizar únicamente para calentar o para absorber la humedad. Se debe tener cuidado ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio.
Papel reciclado y periódicos	X	✓	Vigile siempre el horno cuando se utilizan estos materiales ya que el sobrecalentamiento puede ocasionar un incendio. Puede contener extractos de metal que pueden causar 'arco voltaico' y puede provocar un incendio.

ADVERTENCIA:

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



PRECAUCIÓN: NO UTILICE LIMPIADORES COMERCIALES DE HORNO, LIMPIADORES A VAPOR, ABRASIVOS, LIMPIADORES DUROS, CUALQUIERA QUE CONTENGA HIDROXIDO DE SODIO O ESTROPAJOS EN CUALQUIER PARTE DE SU HORNO MICROONDAS.

Antes de limpiar, asegúrese de que la cavidad del horno, puerta, carcasa del horno y los accesorios estén completamente fríos.

LIMPIAR EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y EXTRAIGA CUALQUIER RESTO DE COMIDA - Mantenga el horno limpio, o el horno podría conducir a un deterioro de la superficie. Esto podría afectar negativamente la vida del aparato y provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno

El exterior de su horno se puede limpiar fácilmente con agua y jabón suave. Asegúrese de limpiar el jabón con un paño húmedo y secar el exterior con una toalla suave.

PANEL DE CONTROL

Abra la puerta antes de limpiar para desactivar el panel de control. Se debe tener cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido con agua solamente, frote suavemente el panel hasta que esté limpio.

Evite el uso excesivo de cantidades de agua. No utilice ningún tipo limpiadores químicos o abrasivos.

Interior del horno

1. Para la limpieza, frotar cualquier salpicadura o derrame con un paño o esponja suave o húmeda después de cada uso, mientras que el horno está todavía caliente. Para más derrames más gruesos, utilice un jabón suave y frote varias veces con un trapo húmedo

hasta que se eliminen todos los residuos. La acumulación de salpicaduras puede recalentarse y comenzar a humear o prenderse fuego, y provocar un arco voltaico. No quite la tapa del emisor de ondas.

2. Asegúrese de que el jabón suave o el agua no penetran en los pequeños orificios de ventilación en las paredes que pueden causar daños al horno.

3. No utilice limpiadores de tipo aerosol en el interior del horno.

4. Calentar el horno con regularidad por medio del grill y calentar el horno sin alimentos durante 20 minutos en el grill (página ES-10). Los restos de comida o grasa salpicada puede provocar humo o mal olor.

Mantenga la tapa del emisor de onda limpia en todo momento.

La tapa del emisor de onda está hecha de un material frágil y se debe limpiar con cuidado (siga las instrucciones de limpieza de arriba).

NOTA: El mojar excesivamente puede provocar la desintegración de la tapa del emisor de onda.

La tapa del emisor de onda es una pieza que se consume y sin una limpieza regular, tendrá que ser reemplazada.

ACCESORIOS:

Los accesorios como el plato giratorio, el soporte del plato giratorio y la parrilla se deben lavar con solución líquida suave y secar. Son aptos para el lavavajillas.

Puerta

Para eliminar todo rastro de suciedad, limpiar regularmente ambos lados de la puerta, los sellos de las puertas y las partes adyacentes con un paño suave y húmedo. No utilizar un limpiador abrasivo.

NOTA: No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Consejo de limpieza- Para una manera fácil de limpiar su horno:

Coloque la mitad de un limón en un tazón, añadir 300 ml de agua y caliente al 100% por 10 -12 minutos. Limpie el horno con un paño limpio, suave y seco.

P



Atenção:

O seu produto está identificado com este símbolo. Significa que os produtos eléctricos e electrónicos não devem ser misturados com o lixo doméstico comum. Existe um sistema de recolhas 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 eléctrico e electrónico deve ser tratado separadamente e ao abrigo da legislação aplicável que obriga a um tratamento, recuperação e reciclagem adequados de equipamentos eléctricos e electrónicos usados.

Após a implementação desta legislação por parte dos Estados-membros, todos os cidadãos residentes na União Europeia poderão entregar o seu equipamento eléctrico e electrónico usado em estações de recolha específicas a título gratuito*.

Em alguns países* o seu revendedor local também pode recolher o seu equipamento usado a título gratuito na compra de um novo equipamento.

*) Contacte as entidades locais para mais informações.

Se o seu equipamento eléctrico e electrónico usado funcionar a pilhas ou baterias, deverá eliminá-las em separado, conforme a legislação local, e antes de entregar o seu equipamento.

Ao eliminar este produto correctamente estará a contribuir para que o lixo seja submetido aos processos de tratamento, recuperação e reciclagem adequados. Desta forma é possível evitar os efeitos nocivos que o tratamento inadequado do lixo poderia provocar no ambiente e na saúde.

2. Em outros Países fora da UE

Se quiser eliminar este produto, contacte as entidades locais e informe-se sobre o método correcto para proceder à sua eliminação.

Na Suíça: O equipamento eléctrico e electrónico é aceite, a título gratuito, em qualquer revendedor, mesmo que não tenha adquirido um novo produto. Poderá encontrar uma lista das estações de recolha destes equipamentos na página da Web www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informações sobre a Eliminação de Produtos para Utilizadores-Empresas

1. Na União Europeia

Se o produto for usado para fins comerciais e quiser eliminá-lo:

Contacte o seu revendedor SHARP que irá informá-lo sobre a melhor forma de eliminar o produto. Poderá ter de pagar as despesas resultantes da recolha e reciclagem do produto. Alguns produtos mais pequenos (e em pequenas quantidades) poderão ser recolhidos pelas estações locais.

Na Espanha: Contacte o sistema de recolhas público ou as entidades locais para mais informações sobre a recolha de produtos usados.

2. Em outros Países fora da UE

Se quiser eliminar este produto, contacte as entidades locais e informe-se sobre o método correcto para proceder à sua eliminação.



CONTEÚDOS

MANUAL DE OPERAÇÕES

INFORMAÇÃO SOBRE UMA ELIMINAÇÃO ADEQUADA	1
CONTEÚDOS	2
ESPECIFICAÇÕES	2
FORNO E ACESSÓRIOS	3
PAINEL DE CONTROLO	4
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	5-7
INSTALAÇÃO	7
ANTES DE OPERAR	8
ACERTAR O RELÓGIO	8
NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS	8
MANUAL DE OPERAÇÕES	9
COZINHAR COM O MICROONDAS	9
COZINHAR COM O GRILL/COZINHAR COM O MIX GRILL	10
OUTRAS FUNÇÕES CONVENIENTES	11
OPERAÇÕES DE DESCONGELAR TEMPORIZADO E DESCONGELAR POR PESO	12
OPERAÇÃO MENU AUTOMÁTICO	12
TABELA DO MENU AUTOMÁTICO	13
LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO	14
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	15
CONTACTOS DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA	1



ESPECIFICAÇÕES

Nome do modelo:	R-642	R-742
Tensão da Linha AC	: 230 V, 50 Hz monofásico	: 230 V, 50 Hz monofásico
Fusível de linha de distribuição/disjuntor	: 10 A	: 10 A
Potência AC requerida: Microondas	: 1270 W	: 1450 W
Potência de saída: Microondas	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Modo Desligado (Modo Poupança de Energia)	: menos de 1.0 W	: menos de 1.0 W
Frequência do Microondas	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Dimensões Exteriores (L) x (A) x (P)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Dimensões Exteriores (L) x (A) x (P)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Capacidade do Forno	: 20 litros***	: 25 litros***
Prato giratório	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Largura	: aprox. 11,4 kg	: aprox. 15,1 kg
Lâmpada do forno	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

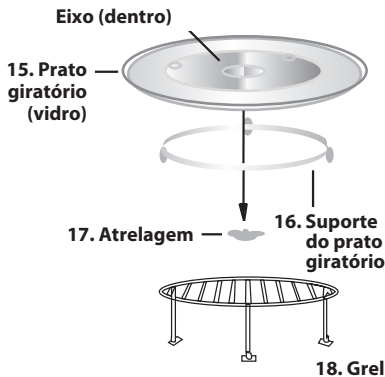
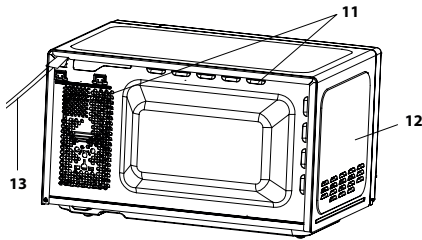
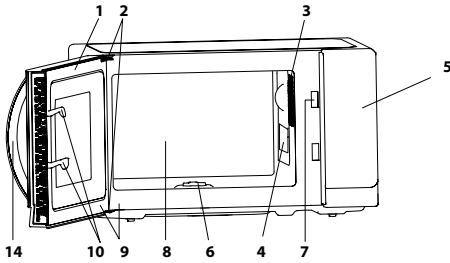
* Este Produto cumpre os requisitos do padrão europeu EN55011.
Em conformidade com este padrão, este produto é classificado como sendo um equipamento de grupo 2 classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera intencionalmente energia de rádio-frequência sob a forma de radiação eletromagnética para tratamento de aquecimento de alimentos.

Equipamento de classe B significa que o equipamento é adequado para ser usado em ambientes domésticos.

** A profundidade não inclui a pega para a abertura da porta.

*** 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.



FORNO

1. Porta
2. Dobradiças
3. Lâmpada do forno
4. Capa da guia de ondas (NÃO RETIRAR)
5. Painel de controlo
6. Atrilagem
7. Ganchos da porta
8. Cavidade do forno
9. Vedações da porta e da superfície
10. Fechos de segurança da porta
11. Aberturas de ventilação
12. Estrutura exterior
13. Cabo de alimentação
14. Puxador da porta

ACESSÓRIOS:

Verifique que os seguintes acessórios são fornecidos: (15) Prato giratório (16) Suporte do prato giratório (17) Atrilagem (18) Grelha

- Coloque o suporte do prato giratório no meio do chão do forno para que possa girar livremente à volta da atrilagem. Em seguida, coloque o prato giratório no suporte do prato giratório de modo a que este esteja firme na atrilagem.
- Para evitar danos no prato giratório verifique que todos os pratos ou recipientes são levantados antes de serem retirados do forno.

Para a utilização da grelha, veja a secção de grill na página PT-10.

Nunca toque no grill quando este estiver quente

NOTA: Quando encomendar acessórios refira duas coisas: o nome da peça e o nome do modelo ao seu revendedor ou agente de serviço autorizado SHARP.

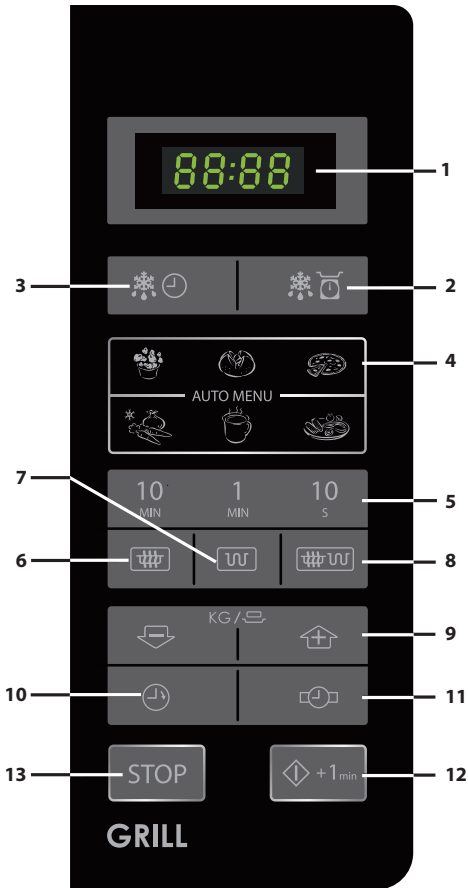
NOTAS:

- A capa da guia de ondas é frágil. Tenha cuidado quando limpar o interior do forno de modo a não danificá-la.
- Depois de cozinhar comida gordurosa sem cobertura, limpe sempre devidamente a cavidade, sobretudo o elemento de aquecimento do grill. Este deve estar seco e sem gordura. A gordura acumulada pode causar sobreaquecimento e começar a deitar fumo ou a arder.
- Utilize sempre o forno com o prato giratório e o suporte do prato giratório 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.
- Toda a comida e recipientes de comida devem ser sempre colocados no prato giratório para serem cozinhados.
- O prato giratório gira no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A direção da rotação pode mudar de cada vez que inicia o forno. Isto não afeta o desempenho no cozinhado.

⚠ ATENÇÃO: ⚠ Este símbolo significa que as superfícies podem ficar quentes durante a utilização. A porta, o compartimento exterior, a cavidade do forno, os acessórios e pratos ficarão muito quentes durante a operação. Para evitar queimaduras, use sempre luvas almofadadas de cozinha.



PAINEL DE CONTROLO



1. **MOSTRADOR DIGITAL**
2. **Botão de DESCONGELAR POR PESO**
3. **Botão de DESCONGELAR TEMPORIZADO**
4. **Botões de MENU AUTOMÁTICO**



Pipocas



Batatas Recheadas



Pizza



Legumes Congelados



Bebidas



Prato de Jantar

5. **Botões de TEMPO**
6. **Botão do NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS:**
Carregue para selecionar o nível de potência do microondas.
7. **Botão de GRILL**
8. **Botão de MIX GRILL**
9. **Botões de PESO/DOSE (para cima e para baixo)**
10. **Botão do TEMPORIZADOR DE COZINHA**
Carregue para usar como um temporizador de minutos ou para programar o tempo de espera.
11. **Botão de DEFINIR O RELÓGIO**
12. **INICIAR/◇+1min**
13. **Botão STOP**


INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES: LEIA COM ATENÇÃO E GARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA
Para evitar o risco de incêndios.

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.

Este forno foi projetado apenas para ser usado numa bancada. Não está projetado para ser incorporado numa unidade de cozinha.

Não coloque o forno num compartimento fechado.

A tomada elétrica deve estar acessível de forma a que a unidade possa ser desligada da corrente facilmente em caso de emergência.

O cabo de alimentação AC deve ser de 230 V, 50 Hz, com um mínimo de 10 A do fusível de distribuição ou um mínimo de 10 A do disjuntor de distribuição.

Deve arranjar-se um circuito separado apenas para esta aplicação

Não coloque o forno em áreas que gerem calor.

Por exemplo, perto de um forno convencional.

Não instale o forno numa área de grande humidade ou onde se junte água.

Não guarde ou use o forno numa área exterior.

Caso se observe fumo, desligue ou desconecte da parede o forno e mantenha a porta fechada, de forma a abafar quaisquer chamas. Use apenas recipientes e utensílios próprios para microondas. Veja a página PT-14. Os utensílios devem ser verificados para se certificar de que são adequados ao uso em fornos microondas. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, controle o forno devido à possibilidade de ignição.

Limpe a capa do guia de ondas, a cavidade do forno e o prato giratório após a utilização. Estes devem estar secos e sem gordura. A gordura acumulada pode provocar sobreaquecimento e deitar fumo ou pegar fogo.

Não coloque materiais inflamáveis perto do forno ou das aberturas de ventilação.

Não bloqueie as saídas de ventilação.

Retire todos os selos metálicos, arames, etc., da comida e de embalagens de comida. O arco elétrico nas superfícies metálicas pode provocar um incêndio.

Não use o forno microondas para aquecer óleo para fritar. A temperatura não pode ser controlada e o óleo pode pegar fogo. Para fazer pipocas, use apenas embalagens próprias para fazer pipocas no microondas.

Não guarde comida ou quaisquer outros objetos dentro do forno.

Verifique as definições quando iniciar o forno para ter a certeza que o forno está a funcionar como desejado.

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.

Veja as dicas correspondentes no manual de operações.

Para evitar o risco de lesões
ATENÇÃO:

Não use o forno caso este esteja danificado ou a funcionar mal. Verifique o seguinte antes de o usar:

- A porta; certifique-se de que a porta se fecha devidamente e que não está desalinhada ou deformada.
- As dobradiças e os ganchos de segurança da porta; verifique que não estão partidos ou lassos.
- As vedações da porta e da superfície; certifique-se de que não foram danificadas.
- O interior da cavidade do forno ou na porta; certifique-se de que não há brechas.
- O cabo de alimentação e tomada; certifique-se de que não estão danificados.

Caso a porta ou as vedações da porta estejam danificadas, o forno não deve ser posto em funcionamento até ter sido reparado por uma pessoa competente.

Nunca ajuste, repare ou modifique o forno sozinho. É arriscado para qualquer pessoa que não 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.

Não ponha o forno a trabalhar com a porta aberta nem altere os ganchos de segurança da porta de nenhuma maneira.

Não ponha o forno a trabalhar se houver um objeto entre as vedações da porta e da superfície.

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas vedações da porta e partes adjacentes. Limpe o forno com regularidade e retire todos os depósitos de comida. Siga as instruções em "LIMPEZA E MANUTENÇÃO" na página 15. Caso o forno não se mantenha limpo, a superfície pode deteriorar-se, o que poderá afetar negativamente a vida da máquina e resultar numa situação não desejada.

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

Nunca em nenhum momento remova a cobertura exterior.

Não derrame ou insira nenhum objeto nas ranhuras dos ganchos da porta ou nas aberturas de ventilação. Em caso de derrame, desligue e desconecte imediatamente o forno da corrente elétrica e chame um agente de serviço autorizado SHARP.

Não submerja o cabo de alimentação ou a tomada em água ou qualquer outro líquido.

Não deixe o cabo de alimentação pendurado à beira de uma mesa ou superfície de trabalho.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes, incluindo o motor do forno.

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho e não permita que alguém que não seja um electricista autorizado pela SHARP o faça. Se a lâmpada do forno se fundir, por favor contacte o seu revendedor ou a assistência técnica autorizada SHARP.

Caso o cabo de alimentação deste aparelho esteja danificado, deverá ser substituído por um cabo especial. A troca deve ser feita por um agente de serviço autorizado SHARP.

Para evitar a possibilidade de explosão e de erupção espontânea:

ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.

O aquecimento por microondas de bebidas pode causar uma erupção de bolhas tardia, pelo que deve-se ter cuidado ao pegar no recipiente.

Nunca use recipientes fechados. 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.

Tenha cuidado com os líquidos no microondas. 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.
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.

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.

Perfure a pele de alimentos tais como batatas, salsichas e fruta antes de cozinhar, pois estes podem explodir.

Para evitar o risco de queimaduras

Atenção: 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.

Use pegas ou luvas grossas quando retirar alimentos do forno para evitar queimaduras.

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.

Para evitar queimaduras, verifique sempre antes a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Preste especial atenção à temperatura de alimentos e bebidas servidos a crianças ou idosos. As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças não deverão aproximar-se.

A temperatura do recipiente não é a verdadeira temperatura da comida ou bebida; verifique sempre a temperatura da comida.

Afastar-se sempre quando abrir a porta do forno para evitar queimaduras de vapor ou calor que saia do interior.

Corte em fatias alimentos assados antes de os aquecer para soltar o vapor e evitar queimaduras.

Esta máquina não foi feita para ser operada através de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

Para evitar o uso errado por crianças

ATENÇÃO: Permita às crianças usar o forno sem supervisão apenas quando tiverem sido dadas instruções adequadas de modo a que a criança possa utilizar o forno de uma forma segura e compreenda os perigos de um uso inadequado. Quando o aparelho for utilizado nas operações GRILL, MIX GRILL e MENU AUTOMÁTICO, as crianças deverão usar o forno apenas sob a supervisão de um adulto, devido à temperatura gerada.

Este aparelho não foi feito para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que esteja uma pessoa responsável pela sua segurança a supervisionar ou a dar instruções relativas ao uso do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

Não se apoie ou balance a porta do forno. Não brinque com o forno nem o utilize como um brinquedo. Deve-se ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: o uso de pegas, o retirar com cuidado as coberturas dos alimentos; prestando especial atenção às embalagens (por exemplo, materiais que se aquecem sozinhos) feitos para tornar a comida estaladiça, pois podem estar particularmente quentes.

Outros avisos

Nunca modifique o forno de nenhuma maneira.

Não mova o forno quando este estiver a funcionar.

Este forno 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.

Nunca opere o forno quando este estiver vazio. Quando usar um prato de barro ou material que aqueça sozinho, coloque sempre por baixo um isolante resistente ao calor, como um prato de porcelana, para pre-

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



venir 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.

Não utilize utensílios metálicos, pois estes refletem as microondas e podem provocar arcos elétricos. Não coloque latas no forno. Utilize apenas o prato giratório e o suporte do prato giratório específicos para este forno. Não opere o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório se parta:

- Antes de lavar o prato giratório com água, deixe-o arrefecer.
- Não coloque alimentos quentes ou utensílios quentes no prato giratório frio.
- Não coloque alimentos frios ou utensílios frios no prato giratório quente.

Não coloque nada na parte exterior durante o funcionamento.

Não utilize recipientes de plástico para o microondas se o forno ainda estiver quente depois da utilização das operações **GRILL** e **MIX GRILL**, pois podem derreter.

Os recipientes de plástico não devem ser utilizados nos modos acima mencionados, a não ser que o produtor do recipiente diga que são adequados.

NOTA:

Caso tenha dúvidas sobre a forma como ligar o seu forno, consulte um electricista autorizado e qualificado.

Nem o fabricante, nem o revendedor podem aceitar qualquer responsabilidade por estragos no forno ou danos pessoais resultantes da inobservância dos procedimentos corretos de ligação elétrica.

É possível que se forme ocasionalmente vapor ou gotas de água nas paredes do forno ou à volta das vedações da porta e da superfície. Isto é normal e não significa nenhuma falha ou mal funcionamento do microondas.

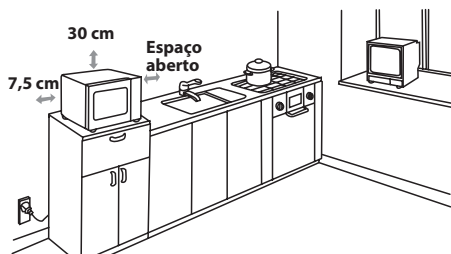


Este símbolo significa que as superfícies podem ficar quentes durante o uso.

INSTALAÇÃO



- Remova todos os materiais de embalar de dentro da cavidade do forno.
- Verifique cuidadosamente se o forno tem sinais de estragos.
- Coloque o forno numa superfície segura, nivelada e suficientemente forte para suportar o peso do forno mais o da peça mais pesada que pensa cozinhar no forno. Não coloque o forno num recipiente fechado.
- Escolha uma superfície nivelada que forneça espaço aberto suficiente para a entrada e/ou saída de ar. A superfície traseira do aparelho deve ser colocada junto a uma parede.
 - É necessário haver um espaço mínimo de 7,5 cm entre o forno e quaisquer paredes adjacentes. Um dos lados deve estar aberto.
 - 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.



- A porta do forno pode ficar quente durante a utilização. Coloque ou monte o forno de forma a que a base se encontre a 85 ou mais cm acima do chão. Mantenha as crianças afastadas da porta para prevenir que se queiem.
- Conecte de forma segura a ficha do forno a uma tomada elétrica.

ATENÇÃO: Não coloque o forno em locais onde se gere calor, orvalho ou muita humidade (por exemplo, perto 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.



ANTES DE OPERAR



Ligue o forno à corrente. No mostrador do forno aparecerá: "0:00" e soará um sinal sonoro uma vez.

Este modelo tem uma função de relógio e o forno consome menos de 1.0 W no modo de descanso. Para acertar o relógio, veja em baixo.



ACERTAR O RELÓGIO

O seu forno tem modo de relógio de 24 horas.

1. Carregue no botão **ACERTAR O RELÓGIO**  uma vez e a indicação "00:00" começará a piscar.
2. Carregue nos botões de horas e introduza a hora atual. Introduza as horas carregando no botão **10 MIN** e introduza os minutos carregando nos botões **1 MIN** e **10 S**.
3. Carregue no botão **ACERTAR O RELÓGIO**  para finalizar a definição da hora.

NOTAS:

- Se o relógio estiver acertado, quando terminar a cozedura, o mostrador apresentará a hora correta do dia. Se o relógio não tiver sido acertado, o mostrador apresentará apenas "0:00" quando terminar o funcionamento.
- Para verificar a hora durante o processo de cozedura, carregue no botão **ACERTAR O RELÓGIO** e o mostrador apresentará a hora durante 2-3 segundos. Isto não afeta o processo de cozedura.
- Durante o processo de acertar o relógio, se o botão **STOP** for carregado ou se não se iniciar nenhuma operação no espaço de 1 minuto, o forno voltará às definições anteriores.
- Se a corrente elétrica que alimenta o microondas for interrompida, o mostrador apresentará de forma intermitente "0:00" após a corrente ter sido restaurada. Caso isto aconteça durante a cozedura, o programa será apagado. A hora do dia também será apagada.



NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS

Nível de Potência	Carregue no botão do NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS. 	Mostrador (Porcentagem)
ALTO	x 1	100P
	x 2	90P
MÉDIO ALTO	x 3	80P
	x 4	70P
MÉDIO	x 5	60P
	x6	50P
MÉDIO BAIXO (DESCONGELAR)	x7	40P
	x8	30P
BAIXO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- O seu forno tem 11 níveis de potência, como indicado ao lado.
- **Para alterar o nível de potência para cozinhar, carregue no botão NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS** até o mostrador apresentar o nível desejado. Carregue no botão **INICIAR** para iniciar o forno.
- Para verificar o nível de potência durante a cozedura, carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS**. Enquanto o seu dedo estiver a carregar o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS** será mostrado o nível de potência. O forno continuará a contagem decrescente, apesar do mostrador apresentar o nível de potência.
- Se for selecionado "0P", o forno funcionará com a ventoinha sem potência. Pode usar este nível para eliminar cheiros.

Regra geral, as seguintes recomendações aplicam-se:

100P/ 90P - (ALTO) usado para cozinhar depressa ou para reaquecer, por exemplo, para estufados, bebidas quentes, legumes, etc.

80P/ 70P - (MÉDIO ALTO) usado para uma cozedura mais prolongada de alimentos espessos, como assados, rolo de carne e refeições no prato, também para pratos delicados como bolos. Com estas definições reduzidas, os alimentos serão cozinhados uniformemente sem se queimarem dos lados.

60P/ 50P - (MÉDIO) para alimentos denso 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.

40P/ 30P - (MÉDIO BAIXO) para descongelar seleccione este nível de potência, para garantir que o prato é descongelado uniformemente. Esta definição é ainda ideal para fazer arroz, massa, ravioli e cozinhar pudins de ovos.

20P/ 10P - (BAIXO) Para um descongelar suave, por ex., bolos ou massas.



Para abrir a porta:

Para abrir a porta do forno, puxe o puxador da porta.

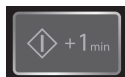
Para iniciar o forno:

Prepare e coloque os alimentos num recipiente adequado no prato giratório ou coloque-os diretamente no prato giratório. Feche a porta e carregue no botão **INICIAR/◊+1min** depois de selecionar o modo de cozedura desejado. Assim que o programa de cozedura tenha sido definido e não tenha carregado no botão **INICIAR/◊+1min** no espaço de 1 minuto, as definições são canceladas.

O botão **INICIAR/◊+1min** deve ser carregado para continuar a cozedura, caso a porta seja aberta durante a cozedura. Se carregar de forma adequada soará um sinal sonoro audível, se carregar de forma inadequada não haverá reação.

Use o botão **STOP** para:

1. Apagar um erro durante a programação.
2. Parar o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura, carregue no botão **STOP** duas vezes.
4. Para selecionar e cancelar o bloqueio de crianças (ver página 11).



COZINHAR COM O MICROONDAS



O seu forno pode ser programado até 99 minutos e 50 segundos (99.50).

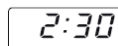
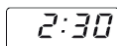
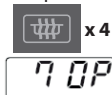
COZEDURA MANUAL/ DESCONGELAR MANUAL

- Introduza o tempo de cozedura e utilize os níveis de potência do microondas de 100P a 10P para cozinhar (ver página PT-8).
- Mexa ou vire os alimentos, se possível, 2 a 3 vezes enquanto descongelar.
- Depois de cozinhar, tape os alimentos e deixe-os ficar, se necessário.
- Depois de descongelados, cubra os alimentos com película aderente e deixe ficar até estarem totalmente descongelados.

Exemplo:

Para cozinhar durante 2 minutos e 30 segundos a 70% de potência do microondas.

1. Insira o nível de potência carregando no botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS** quatro vezes para 70 P.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **1 MIN** duas vezes e em seguida o de **10 S** três vezes.
3. Carregue no botão **INICIAR/◊+1min** para iniciar a operação. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura/descongelar.)



NOTA:

- Quando o forno começar a funcionar, a lâmpada do forno acender-se-á e o prato giratório girará no sentido dos ponteiros do relógio, ou no sentido contrário.
- Se a porta for aberta durante a cozedura/descongelar para mexer ou virar os alimentos, o tempo de cozedura no mostrador automaticamente parará. O tempo de cozedura/descongelar inicia a contagem decrescente novamente quando a porta for fechada e se carregar no botão **INICIAR/+1min**.
- Quando a cozedura/descongelar estiver completa, abra a porta ou carregue no botão **STOP** e a hora voltará a aparecer no mostrador, caso o relógio tenha sido acertado.
- Para verificar o nível de potência do microondas durante o funcionamento, carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS**. Enquanto o seu dedo estiver a carregar o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS**, será mostrado o nível de potência.

IMPORTANTE:

- Feche a porta depois de cozinhar / descongelar. Tenha em conta que a luz permanecerá acesa enquanto a porta estiver aberta. Isto acontece por motivos de segurança, para se lembrar de fechar a porta.
- Se cozinhar alimentos por mais tempo do que o tempo padrão usando 100P, o nível de potência do microondas reduzir-se-á automaticamente para evitar sobreaquecimento. (O nível de potência do microondas reduzir-se-á).

Modo de Cozedura	Tempo Padrão
Microondas 100 P	30 minutos
Cozinhar com o grill	Operação intermitente, temperatura controlada para R-642 99 min 50 seg para R-742
Cozinhar com o mix grill	99 min 50 seg



COZINHAR COM GRILL/COZINHAR COM MIX GRILL

1. COZINHAR APENAS COM GRILL

O grelhador na parte de cima da cavidade do forno só tem um nível de potência. O grelhador é assistido pelo prato giratório, que gira simultaneamente para garantir que o alimento fica tostado de forma uniforme. Utilize a grelha para grelhar pequenos alimentos, como bacon, presunto e torradas. Os alimentos podem ser colocados diretamente sobre a grelha ou num prato resistente ao calor sobre a grelha.

Exemplo:

Para grelhar durante 20 minutos, use o botão **GRILL**.

1. Carregue no botão **GRILL** uma vez.
2. Introduza o tempo desejado de aquecimento carregando no botão **10 MIN** duas vezes.
3. Carregue no botão **INICIAR/◊+1min** para iniciar o grill. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de grelhar definido.)



x 1

G

20:00

20:00

2. COZINHAR COM O MIX GRILL

MIX GRILL combina a potência do microondas com o grill. **MIX** significa cozinhar alternadamente com a potência do microondas e a do grill.

A combinação da potência do microondas com o grill reduz o tempo de cozedura e garante um acabamento estalado e tostado.

Há 2 tipos de combinação:

COMBINAÇÃO 1 (Mostrador: C-1)

55% do tempo com a potência do microondas, 45% do tempo a cozinhar com o grill. Use para peixe ou gratinados.

COMBINAÇÃO 2 (Mostrador: C-2)

36% do tempo a cozinhar com o microondas, 64% do tempo a cozinhar com o grill. Use para pudins e aves.

Exemplo:

Para cozinhar durante 15 minutos, usando o **MIX GRILL** com 55% do tempo com potência do microondas e 45% com a potência do grill (C-1).

1. Carregue no botão **MIX GRILL** uma vez.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **10 MIN** uma vez e no botão **1 MIN** cinco vezes.
3. Carregue no botão **INICIAR/◊+1min** para iniciar a cozedura. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura definido.)



x 1

C-1

15:00

15:00

NOTAS para COZINHAR COM GRILL e MIX GRILL:

- Não é necessário pré-aquecer o grill.
- Quando torrar alimentos num recipiente profundo, coloque o prato giratório.
- Quando usar o grill pela primeira vez pode ver fumo ou sentir um cheiro a queimado. Isto é normal e não é sinal de mal funcionamento do forno. Para evitar este problema, quando usar o forno pela primeira vez, aqueça o forno sem alimentos durante 20 minutos no grill.

IMPORTANTE: Durante o funcionamento abra uma janela ou ligue a ventilação da cozinha para permitir que o fumo e os cheiros dispersem.

⚠ **ATENÇÃO:**

A porta, o revestimento exterior, a cavidade do forno e os acessórios ficarão muito quentes durante a operação. Para evitar queimaduras, use sempre luvas grossas.



1. COZINHAR EM SEQUÊNCIA

Esta função permite-lhe cozinhar usando até 2 níveis diferentes, que podem incluir tempo e modo de cozedura manual e/ou de descongelar temporizado, bem como a função de descongelar por peso. Uma vez programado, não há necessidade de interferir com a operação de cozedura, pois o forno avançará automaticamente para a fase seguinte. Após a primeira fase um sinal sonoro soará uma vez. Caso uma das fases seja descongelar, esta deve encontrar-se no primeiro nível.

Nota: O menu automático não pode ser definido como uma das sequências múltiplas.

Exemplo: Se quiser descongelar os alimentos durante 5 minutos, cozinhe com a potência do microondas 80P durante 7 minutos. Os passos serão os seguintes:

1. Carregue no botão **DESCONGELAR TEMPORIZADO** uma vez, no mostrador aparecerá a indicação dEF2.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **1 MIN** 5 vezes.
3. Insira o nível de potência (80P) carregando no botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS** três vezes.
4. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **1 MIN** 7 vezes.
5. Carregue no botão **INICIAR** uma vez para iniciar a cozedura.

2. FUNÇÃO +1min (minutos automáticos)

O botão **+1min** permite-lhe operar as seguintes duas funções:

a) Início direto

Pode iniciar a cozedura diretamente no nível de potência 100 P durante 1 minuto ao carregar no botão **+1min**.

b) Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura durante a cozedura manual, o descongelar temporizado e o menu automático em múltiplos de 1 minuto, caso o botão **+1min** for carregado enquanto o forno estiver em funcionamento. Durante o descongelar por peso, o tempo da cozedura não pode ser aumentado por carregar o botão **+1min**.


NOTA: O tempo de cozedura pode ser prolongado até um máximo de 99 minutos e 50 segundos.

3. FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR DE COZINHA:

Pode usar o temporizador de cozinha para controlar o tempo quando não estiver a ser utilizada a cozedura no microondas, por exemplo, para controlar o tempo de cozer ovos cozinhados num forno convencional ou para controlar o tempo de espera de alimentos cozinhados/descongelados.

Exemplo:

Para iniciar o temporizador para 5 minutos.

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <p>1. Carregue no botão TEMPORIZADOR DE COZINHA uma vez.</p> | <p>2. Introduza o tempo desejado carregando no botão 1 MIN 5 vezes.</p> | <p>3. Carregue no botão INICIAR/ +1min para iniciar o temporizador.</p> | <p>Verifique o mostrador.
(O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura/descongelar.)</p> |
|---|--|--|---|



Quando o tempo do temporizador chegar ao fim soará um sinal sonoro 5 vezes e o mostrador apresentará a hora do dia.

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**.

NOTA: A função do TEMPORIZADOR DE COZINHA não pode ser usada durante a cozedura.

4. BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

Usado para prevenir operações não supervisionadas do forno por parte de crianças pequenas. Com o bloqueio de crianças:

a) Para definir o BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

Carregue e mantenha o botão **STOP** durante 3 segundos até ouvir um som "bip" prolongado. O mostrador indicará:



b) Para cancelar o BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

Carregue e mantenha o botão **STOP** durante 3 segundos até ouvir um som "bip" prolongado.



OPERAÇÕES DE DESCONGELAR TEMPORIZADO E DESCONGELAR POR PESO

1. DESCONGELAR TEMPORIZADO

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 operar esta função. O alcance de tempo é 0:10 - 99:50.

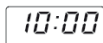
Exemplo: Para descongelar um alimento durante 10 minutos.

1. Selecione o menu pretendido carregando no botão **DESCONGELAR TEMPORIZADO** uma vez.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **10 MIN** uma vez.
3. Carregue no botão **INICIAR/◀+1min** para iniciar a descongelar.



x1,

O mostrador indicará: DEF2



Notas para o Descongelar Temporizado:

- No fim da cozedura, soará um sinal sonoro cinco vezes e o mostrador indicará a hora do dia, caso o relógio tenha sido acertado. Se o relógio não foi acertado, o mostrador indicará apenas "0:00" quando a cozedura estiver completa.
- O nível de potência pré-definido do microondas é 30P e não pode ser alterado.

2. DESCONGELAR POR PESO

O forno microondas encontra-se pré-programado com um tempo e um nível de potência de forma a facilitar descongelar os seguintes alimentos: Carne de porco, carne de vaca e frango. O alcance do peso para estes alimentos é 100 g - 2000 g em intervalos de 100 g.

Siga o exemplo em baixo para obter mais detalhes sobre como utilizar estas funções.

Exemplo: Para descongelar uma peça de carne que pese 1,2 kg usando o DESCONGELAR POR PESO.

Coloque a carne num prato ou na grelha de descongelar do forno microondas no prato giratório.

1. Selecione o menu pretendido carregando no botão **DESCONGELAR POR PESO** uma vez.
2. Introduza o peso carregando no botão **PESO/DOSE** até aparecer o peso desejado.
3. Carregue no botão **INICIAR/◀+1min** para iniciar a descongelar. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de descongelar.)



x1,

O mostrador indicará: DEF1



x12, mostrador: 1 2 0 0

Os alimentos congelados são descongelados a partir de -18°C.

NOTAS PARA DESCONGELAR POR PESO:

- Antes de congelar alimentos, verifique que estes são frescos e de boa qualidade.
- O peso dos alimentos deverá ser arredondado para os 100 g mais próximos, por exemplo, 650 g para 700 g.
- Caso necessário, proteja pequenas áreas de carne com película de alumínio. Isto fará com que essas áreas não fiquem quentes durante o descongelar. Certifique-se de que essa película não toca nas paredes do forno.



OPERAÇÃO MENU AUTOMÁTICO

O botão **MENU AUTOMÁTICO** arranja automaticamente o modo de cozedura e a cozedura dos alimentos adequados (pormenores na página PT-4 e PT-13). Siga o exemplo em baixo para mais pormenores sobre como operar esta função.

Exemplo: Para cozinhar duas batatas doces (460 g) usando a função MENU AUTOMÁTICO.

1. Selecione o menu requerido carregando no botão **Batatas Recheadas** uma vez.
2. Carregue nos botões **PESO/DOSE MAIS/MENOS** ou continue a carregar no botão **Batata Doce** para escolher o número desejado de batatas (até 3).
3. Carregue no botão **INICIAR/◀+1min** para iniciar a cozedura. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura)



x1,

O mostrador indicará: 1



x1, mostrador: 2

NOTAS:

- O peso ou a quantidade dos alimentos podem ser introduzidos carregando nos botões PESO/DOSE MAIS/ME-NOS até aparecer o peso/quantidade desejados. Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades fornecidos na tabela do MENU AUTOMÁTICO na página PT-13, cozinhe com uma operação manual.

TABELA DO MENU AUTOMÁTICO



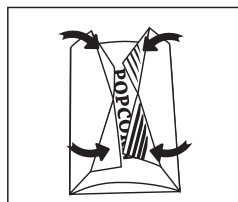
Menu Automático	PESO/DOSE / UTENSÍLIOS	Procedimentos
Pipocas	50 g, 100 g	Coloque o saco de pipocas diretamente no prato giratório (Veja a nota em baixo: 'Informação Importante sobre a Opção de Pipocas no Microondas')
Batatas Recheadas	1, 2, 3 batatas (peças) 1 batata = aprox. 230 g (temp. inicial 20°C)	Utilize batatas com um tamanho semelhante de aproximadamente 230 g. Perfure cada batata em vários sítios e coloque-as voltadas a borda do prato giratório. Vire-as ao contrário e mude-as de posição a meio da cozedura. Deixe ficar 3 - 5 minutos antes de servir.
Pizza Gelada	100 g, 200 g, 400 g (temp. inicial 5°C) Prato	Coloque a pizza num prato no centro do prato giratório. Não cubra.
Legumes congelados, por ex., couves de bruxelas, feijão verde, ervilhas, macedónia, brócolos	150 g, 350 g, 500 g (temp. inicial -18°C) Taça e tampa	Coloque os legumes num recipiente adequado. Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g de legumes, cubra o prato e coloque no prato giratório. Mexa a meio e no fim da cozedura.
Bebidas (120ml/ chávena)	1, 2, 3 (temp. inicial 5°C) Chávena	Coloque a(s) chávena(s) no prato giratório e mexa depois de aquecer.
Prato de Jantar	250 g, 350 g, 500 g (temp. inicial 5°C) Prato	Coloque o prato no centro do prato giratório. Não cubra. No fim da cozedura mexa.

NOTAS:

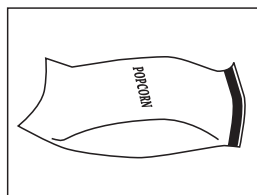
- A temperatura final dos alimentos varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão devidamente aquecidos. Caso necessário, pode aumentar o tempo de cozedura manualmente.
- Os resultados da cozedura automática dependem de diversos fatores, como a forma e o tamanho do alimento e a sua preferência pessoal no que diz respeito aos resultados da cozedura. Caso não esteja satisfeito com o resultado do programa, acerte o tempo de cozedura para este estar de acordo com as suas exigências.

Informação Importante sobre a Opção de Pipocas no Microondas:

1. Quando selecionar 100 gramas de pipocas recomenda-se que faça um triângulo em cada uma das pontas do pacote antes de cozinhar.
Veja a imagem à direita.



2. Se/Quando o saco de pipocas se alargar e deixar de girar adequadamente, carregue no botão STOP uma vez, abra a porta do forno e arranje a posição do saco de modo a permitir uma cozedura uniforme.





LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO

Para cozinhar/descongelar num forno microondas, a energia das microondas 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 demasiado cozinhados. Pode ser usada uma variedade de loiça como a listada em baixo.

Loiça de cozinha	Próprio para microondas	Grill	Comentários
Película de alumínio Recipientes de alumínio	✓ / ✗	✓	Podem usar-se pequenos pedaços de película de alumínio para proteger os alimentos de sobreaquecerem-se. Mantenha a película a pelo menos 2cm das paredes do forno, pois pode provocar arco elétrico. Não se recomendam recipientes de alumínio, a não ser que seja especificado pelo produtor, por ex., Microfoil®, siga as instruções com cuidado.
Loiça de barro	✓	✗	Siga sempre as instruções do produtor. Não ultrapasse os tempos de cozedura indicados. Tenha muito cuidado, pois estes recipientes podem ficar muito quentes.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	✗	Porcelana, cerâmica, 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 microondas, 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	✓	✗	Deve estar perfurado para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são apropriados para usar no microondas.
Pratos/copos de papel e papel de cozinha	✓	✗	Não utilize azeitos de plástico ou metal, pois podem derreter ou pegar fogo devido a arcos elétricos metálicos.
Recipientes de verga e madeira	✓	✗	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve-se ter cuidado, pois o sobreaquecimento pode provocar um incêndio.
Papel reciclado e jornais	✗	✓	Esteja sempre com atenção ao forno quando usar estes materiais, pois podem sobreaquecer e provocar um incêndio. Podem conter extratos de metal, o que provocará faíscas e pode provocar um incêndio.

⚠ ATENÇÃO:
Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, controle o forno devido à possibilidade de ignição.



ATENÇÃO: NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA DO FORNO COMERCIAIS, LIMPEZA A VAPOR, PRODUTOS ABRASIVOS OU ÁSPEROS, QUE CONTEHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES EM NENHUMA PARTE DO SEU FORNO MICROONDAS.

Antes de limpar, certifique-se de que a cavidade do forno, porta, cabine do forno e acessórios estão totalmente frios.

LIMPE O FORNO COM INTERVALOS REGULARES E ELIMINE DEPÓSITOS DE COMIDA - Mantenha o forno limpo, caso contrário a superfície pode deteriorar-se. Isto poderá afetar de forma adversa a vida do aparelho e provocar uma situação perigosa.

Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa facilmente com água e um detergente suave. Certifique-se de que a espuma é eliminada com um pano húmido e seque o exterior com uma toalha macia.

PAINEL DE CONTROLO

Abra a porta antes de limpar para desativar o painel de controlo. Deve-se ter cuidado ao limpar o painel de controlo. Usando um pano embebido apenas em água, limpe suavemente o painel até ficar limpo.

Evite usar quantidades excessivas de água. Não utilize nenhum tipo de produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

1. Para limpar, limpe os salpicos e pingos com um pano suave húmido ou com uma esponja após cada utilização enquanto o forno ainda estiver quente. Para derramamentos maiores utilize um detergente suave e passe várias vezes com um pano húmido até todos os resíduos serem eliminados. Os salpicos que secam

podem sobreaquecer e provocar fumo ou arder, provocando arco elétrico. Não retire a capa da guia de ondas.

2. Certifique-se de que o detergente suave ou a água não penetram nas pequenas ranhuras de ventilação nas paredes, pois isso provocará danos ao forno.

3. Não utilize produtos de limpeza de spray.

4. Aqueça o seu forno regularmente utilizando o grill e aqueça o forno sem alimentos durante 20 minutos com o grill (página PT-10). Os restos de comida ou gordura salpicada podem provocar fumo ou mau cheiro.

Mantenha a capa da guia de ondas sempre limpa.

A capa da guia de ondas está construída com um material frágil e deve ser limpa com cuidado (siga as instruções de limpeza em cima).

NOTA: Excesso de água pode provocar a desintegração da capa da guia de ondas.

A capa da guia de ondas é uma parte consumível e se não for limpa regularmente, precisará de ser substituída.

Acessórios

Os acessórios como o prato giratório, o suporte do prato giratório e a grelha devem ser lavados com uma solução de limpeza suave e secos. Podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Porta

Para remover todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente ambos os lados da porta, as vedações da porta e partes adjacentes com um pano macio húmido.

NOTA: Não limpe a vapor o equipamento.

Dica de limpeza - Para mais facilmente limpar o seu forno:

Coloque meio limão numa taça, junte 300 ml de água e aqueça em 100% durante 10 -12 minutos. Limpe o forno usando um pano suave e seco.

F



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 oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener 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 séparément et préalablement au rebut 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 ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

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

1. Au sein de l'Union européenne

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

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les 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 pour 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.



TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT	1
TABLE DES MATIERES	2
FICHE TECHNIQUE	2
FOUR ET ACCESSOIRES	3
PANNEAU DE COMMANDE	4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	5-7
INSTALLATION	7
AVANT LA MISE EN SERVICE	8
REGLAGE DE L'HORLOGE	8
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	8
FONCTIONNEMENT MANUEL	9
CUISSON AU MICRO-ONDES	9
CUISSON AU GRIL/ CUISSON AU MIX GRIL	10
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	11
FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS ET POIDS	12
FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO	12
TABLE DU MENU AUTO	13
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
ADRESSES D'ENTRETIEN	1



FICHE TECHNIQUE

Nom du modèle :	R-642	R-742
Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 10 A	: 10 A
Consommation électrique : Micro-ondes	: 1270 W	: 1450 W
Puissance : Micro-ondes	: 800 W	: 900 W
Gril	: 1000 W	: 1000 W
Mode Arrêt (Mode économie d'énergie)	: moins de 1,0 W	: moins de 1,0 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Capacité du four	: 20 litres***	: 25 litres***
Plateau tournant	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Poids	: approx. 11,4 kg	: approx. 15,1 kg
Eclairage du four	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.

Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.

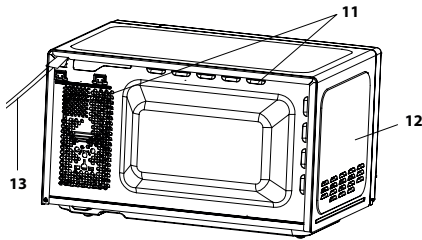
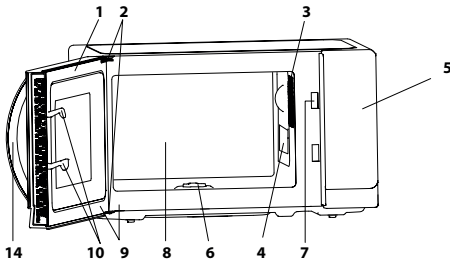
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La profondeur ne comprend pas la poignée d'ouverture de la porte.

*** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.



Base (intérieure)

15. Plateau tournant (verre)

17. Entraînement

16. Support du plateau tournant



18. Grille

FOUR

1. Porte
2. Charnières de porte
3. Eclairage du four
4. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
5. Panneau de commande
6. Entraînement
7. Loquets de sécurité de la porte
8. Cavité du four
9. Joint de porte et surface de contact du joint
10. Loquets de sécurité de la porte
11. Ouvertures de ventilation
12. Partie extérieure
13. Cordon d'alimentation
14. Poignée d'ouverture de la porte

ACCESSOIRES :

Assurez-vous que les accessoires suivants sont bien fournis avec le four :

- (15) Plateau tournant (16) Support du plateau tournant (17) Entraînement (18) Grille
- Placez le support de le plateau tournant au centre de la sole de four, afin qu'il puisse tourner librement sur l'entraînement. Puis placez le plateau tournant sur le support de plateau tournant afin qu'il soit positionné fermement dans l'entraînement.
- 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 section grilades de la page F-10.

Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.

REMARQUE : Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et du modèle.

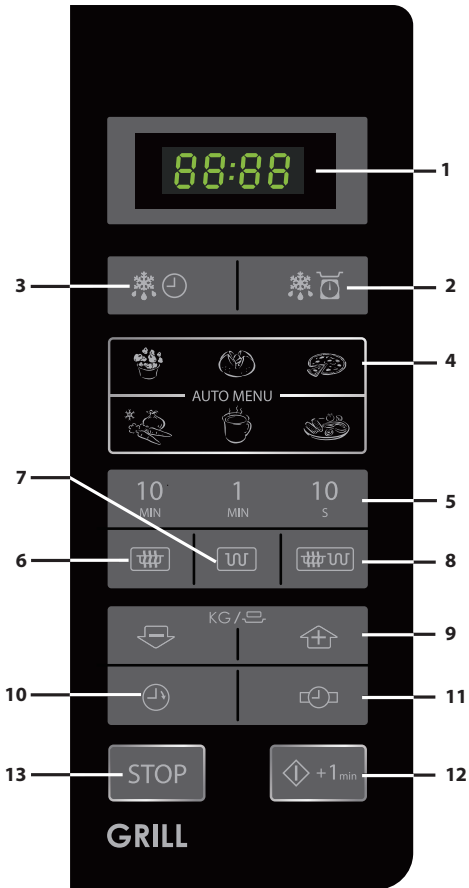
REMARQUES :

- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Après la cuisson de nourriture grasse sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et particulièrement l'élément gril de manière approfondie, ceux-ci devant être secs et exempts de graisse. La graisse accumulée peut chauffer et commencer à fumer voir s'enflammer.
- 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.
- Toute la nourriture et les récipients contenant de la nourriture doivent être placés sur le plateau tournant pour leur cuisson.
- 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. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson.

⚠ ATTENTION : ⚠ Ce symbole indique que les surfaces peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. La porte, le boîtier externe, la cavité du four, les accessoires et les plats deviennent très chauds durant le fonctionnement. Pour éviter toute brûlure, utilisez-toujours des gants de cuisine anti-chaueur épais de four.



PANNEAU DE COMMANDE



1. **AFFICHAGE NUMÉRIQUE**
2. **Touche DECONGELATION POIDS**
3. **Touche DECONGELATION MINUTEUR**
4. **Touches MENU AUTO**



Popcorn



Pommes de terre en robe des champs



Pizza



Légumes congelés



Boisson



Plateau Repas

5. **Touches TEMPS**
6. **Touche NIVEAU DE PUISSANCE**
Pressez pour sélection le niveau de puissance du micro-ondes.
7. **Touche GRIL**
8. **Touche MIX GRIL**
9. **Touches POIDS/PORTION (haut et bas)**
10. **Touches MINUTERIE**
Pressez pour utilisez comme minuterie, ou pour programmer le temps de repos.
11. **Touche REGLAGE HORLOGE**
12. **DÉPART/◇+1min**
13. **Touche ARRÊT**



CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR VOUS Y REFERER ULTERIEUREMENT.

Pour éviter tout danger d'incendie.

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.

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.

Ne placez pas le four dans un placard.

La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Ce four doit être alimenté à partir d'un circuit électrique indépendant.

Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur.

Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.

Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'éteindre les flammes.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir Page F-14. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.

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.

Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.

N'utilisez pas ce four micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.

Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.

Référez-vous aux conseils correspondant dans le mode d'emploi.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT :

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

- Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.
- Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four avec porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface des pièces proches. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et Nettoyage" à la page F-15. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute décharge électrique

Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouvertures d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas en dehors de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial.

L'échange doit être opéré par un agent d'entretien autorisé SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.

Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.

N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirer tout ruban d'étanchéité et couvercle avant l'utilisation. La surpression dans un récipient scellé peut provoquer une explosion et ce, même une fois le four arrêté.

Prenez des précautions lorsque vous employez votre four à micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière à ce que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un 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 long.
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 réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les œufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les œufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. 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'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

AVERTISSEMENT : Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant leur consommation pour éviter toute brûlure.

Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine

anti-chaueur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sachets de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.

Pour éviter de vous brûler, tester toujours la température des aliments et mélangez avant le service. Faites particulièrement attention à la température des aliments destinés aux bébés, enfants et personnes âgées. Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments. Vérifiez toujours la température des aliments.

Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télé-commande externe.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

ATTENTION : 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. Lorsque l'appareil est en mode GRIL, MIX GRIL et MENU AUTO, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, en raison des hautes températures générées.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : l'usage d'un porte-récipient, 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 qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

Veillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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.

N'utilisez jamais ce four à vide. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal, qui réfléchissent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Ne placez pas de cannettes dans le four. Utilisez seulement le plateau tournant et le support conçus pour ce four. N'utilisez pas ce four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant

son fonctionnement.

N'utilisez pas de récipients en plastique pour micro-ondes si le four est chaud après l'utilisation du mode **GRIL** et **MIX GRIL**, ceux-ci pouvant alors fondre.

N'utilisez pas de récipient en plastique pour les modes ci-dessus, sauf si le fabricant du récipient affirme qu'ils sont compatibles.

REMARQUE :

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsable des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des signes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des surfaces d'étanchéité. Ceci est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.



Ce symbole signifie que ces surfaces peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.

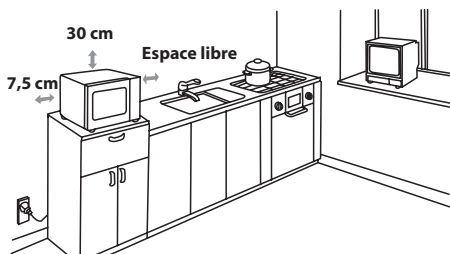
INSTALLATION



- Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité de four.
- Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
- 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.
- 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 7,5 cm est nécessaire entre le four et tout mur adjacent. Un côté doit être ouvert.
- Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
- Ne retirez pas les pieds du bas du four.
- Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four.
- Placez le four aussi loin que possible des radios et TV. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



- 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.

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

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

De bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Ne placez pas d'objet sur le four.



AVANT LA MISE EN SERVICE



Branchez le four. L'écran du four affiche : "0:00", et un signal sonore s'active une fois.

Ce modèle dispose d'une fonction horloge et le four utilise moins de 1.0 W en mode de veille. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.



REGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four est équipé d'une horloge à mode 24 heures.


1. Pressez la touche **REGLAGE HORLOGE**  une fois et "00:00" s'affiche en clignotant.
2. Pressez les touches de temps et entrez l'heure. Entrez les heures en pressant la touche **10 MIN** et entrez les minutes en pressant les touches **1 MIN** et **10 S**.
3. Pressez la touche **REGLAGE HORLOGE**  pour finir le réglage de l'horloge.

REMARQUES :

- Si l'horloge est réglée, une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'heure correcte. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affichera uniquement "0:00" une fois la cuisson terminée.
- Pour vérifier l'heure durant une cuisson, pressez la touche **REGLAGE HORLOGE** et l'écran affichera l'heure pour 2-3 secondes. Ceci n'affecte en rien le processus de cuisson.
- Durant le réglage de l'horloge, si la touche **STOP** est pressée ou qu'aucune touche n'est pressée durant 1 minute, le four revient à son réglage précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente "0:00" une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi dérégulée.



NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE 	Affichage (Pourcents)
FORT	x1	100P
	x2	90P
MOYEN-FORT	x3	80P
	x4	70P
MOYEN	x5	60P
	x6	50P
MOYEN DOUX (DECONGELATION)	X7	40P
	x8	30P
DOUX	X9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Votre four possède 11 niveaux de puissance, comme indiqués.
- Pour changer le niveau de puissance de cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que l'écran affiche le niveau désiré. Pressez la touche **DÉPART** pour démarrer le four.
- Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** est pressée le niveau de puissance s'affiche. La minuterie du four continue de décompter le temps même si l'écran affiche le niveau de puissance.
- Si "0P" est sélectionné, le four fonctionne avec le ventilateur sans puissance. Vous pouvez utiliser ce niveau pour vous débarrasser des odeurs.

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

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

80P/70P - (MOYEN-FORT) 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.

P60/50 - (MOYEN) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de boeuf par

exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

40P/30P - (MOYEN DOUX) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de s'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.

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



Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, tirez sur la poignée d'ouverture de la porte.

Démarrage du four :

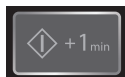
Préparez et placez les aliments dans un plat approprié sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART/ ◊+1min** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.

Une fois le programme de cuisson réglé et si la touche **DÉPART/ ◊+1min** n'a pas été pressée durant la minute suivante, les réglages seront annulés.

La touche **DÉPART/ ◊+1min** doit être pressée pour continuer la cuisson si la porte est ouverte durant la cuisson. Le signal sonore s'active une fois par pression efficace, une pression inactive ne provoque pas de réponse.

Utilisez la touche **ARRÊT** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez 2 fois sur la touche **ARRÊT**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-11).



CUISSON AU MICRO-ONDES



Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 99 minutes 50 secondes (99.50).

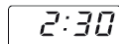
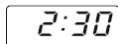
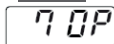
CUISSON MANUELLE / DECONGELATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes 100P à 10P pour cuire ou décongeler (voir page F-8).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 - 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

Exemple :

Pour cuire 2 minutes et 30 secondes à la puissance P70.

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant 2 fois sur la touche **1 MIN** puis 3 fois sur la touche **10 S**.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART/ ◊+1 min** pour faire démarrer la minuterie. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.



REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson / décongélation pour mélanger ou retourner la nourriture, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson / décongélation commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que la touche **DÉPART** est pressée.
- Lorsque la cuisson / décongélation est terminée, ouvrez la porte ou pressez la touche **STOP** et l'heure s'affiche à nouveau sur l'écran, si l'horloge a été réglée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**, le niveau de puissance est affiché.

IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson / décongélation. La lumière restera allumée tant que la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.
- Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson 100P, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue.)

Mode de cuisson	Durée normale
Micro-ondes 100 P	30 minutes
Cuisson au gril	Fonctionnement intermittent, température contrôlée pour R-642 99 mins 50 sec pour R-742
Cuisson mix gril	99 mins 50 sec



CUISSON AU GRIL/ CUISSON AU MIX GRIL

1. CUISSON GRIL UNIQUEMENT

Le gril en haut de la cavité du four possède un seul niveau de puissance. Le gril est assisté par le plateau tournant qui tourne en même temps pour assurer un brunissement uniforme. Utilisez la grille pour griller de petits aliments tels que bacon, lard fumé et pains aux raisins. La nourriture peut être placée directement sur la grille, dans un plat à gâteaux ou dans une assiette résistant à la chaleur sur la grille.

Exemple :

Pour griller pendant 20 minutes utilisez la touche **GRIL**.

1. Pressez la touche **GRIL** une seule fois.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant deux fois sur la touche **10 MIN.**
3. Appuyez sur la touche **DÉPART/◊** + **1min** pour faire démarrer le gril. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.



G

20:00

20:00

2. CUISSON MIX GRIL

MIX GRIL combine la puissance micro-ondes et la cuisson au gril. MIX 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 gardant des aliments grillés

Il existe deux types de combinaison :

COMBINAISON 1 (Display : C-1)

55% du temps en cuisson micro-ondes, 45% du temps en cuisson au gril. A utiliser pour le poisson et les gratins.

COMBINAISON 2 (Display : C-2)

36% du temps en cuisson micro-ondes, 64% du temps en cuisson au gril. A utiliser pour puddings, omelettes et volaille.

Exemple :

Pour cuire pendant 15 minutes, utilisez **MIX GRIL** avec 55% du temps en cuisson micro-ondes et 45% en cuisson au gril (C-1).

1. Pressez la touche **MIX GRIL** une fois.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN** puis 5 fois sur la touche **1 MIN.**
3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◊** + **1min** pour démarrer la cuisson. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.



C-1

15:00

15:00

NOTES pour les modes GRIL et MIX GRIL :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Lorsque vous brunissez des aliments dans un récipient profond, placez-le sur le plateau tournant.
- Vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur de brûlé lors de votre première utilisation du gril. Ceci est normal et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement. Pour éviter ce problème, chauffez le four sur gril pendant 20 minutes sans aliments avant votre première utilisation.

IMPORTANT : Durant le fonctionnement, pour permettre à la fumée et aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou activez la ventilation de la cuisine.

⚠ AVERTISSEMENT :

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



1. CUISSON PAR SEQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à deux différentes étapes, qui peuvent inclure une durée de cuisson manuelle et / ou une décongélation par minuteur mais aussi une décongélation par poids. Une fois programmé il n'est pas nécessaire d'intervenir durant la cuisson, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Le signal sonore s'active une fois la première étape terminée. Si l'une des étapes est une décongélation, elle doit être placée en premier.

Note : Le menu auto peut être réglé comme l'une des multiples séquences.

Exemples : Si vous souhaitez décongeler des aliments pendant 5 minutes, puis les cuire avec une puissance micro-ondes 80P pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :

1. Pressez la Touche **DÉCONGÉLATION MINUTEUR** une fois, l'écran affiche alors dEF2.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN.**
3. Entrez le niveau de puissance en appuyant 3 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE.**
4. Entrez le temps de cuisson en appuyant 7 fois sur la touche **1 MIN.**
5. Appuyez sur la touche **(DÉMARRAGE)/+1 min** pour lancer la minuterie.

2. FONCTION +1min (Minute Auto)

La touche **DÉPART/+1min** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes :

a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **DÉPART/+1 min.**

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson durant une cuisson manuelle, décongélation par minuterie et fonctionnement menu auto par un multiple d'une minute si la touche **+1min** est pressée lorsque le four est en fonctionnement. Durant une décongélation par poids, le temps de cuisson ne peut pas être prolongé via la touche +1min.

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

3. FONCTION MINUTERIE :

Vous pouvez utiliser la fonction minuterie pour décompter le temps lorsque votre micro-ondes n'est pas utilisée, par exemple pour cuire un oeuf dur sur une plaque de cuisson traditionnelle ou pour surveiller le temps de repos pour des aliments cuits / décongelés.

Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche **MINUTERIE.**
2. Entrez le temps désiré en appuyant 5 fois sur la touche **1 MIN.**
3. Appuyez sur la touche **DÉPART/◇+1min** pour faire démarrer la minuterie.



Vérifier l'affichage

L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le signal sonore s'active 5 fois et l'écran affiche l'heure actuelle.

Vous pouvez entrer n'importe quel temps jusqu'à 99 minutes, 50 secondes. Pour annuler la MINUTERIE lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT.**

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

4. VERROUILLAGE ENFANT :

Utilisez cette fonction pour empêcher une utilisation non-supervisée du four par de jeunes enfants.

a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez pressé la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible. L'écran affiche :



b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez appuyé la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible.



FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS ET POIDS

1. DECONGELATION PAR TEMPS

Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments tout en vous permettant de choisir la durée de décongélation, suivant le type de aliment. Suivez l'exemple ci-dessous pour comprendre en détails comment marche cette fonction. La gamme de temps est 0 :10 - 99 :50.

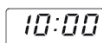
Exemple : Pour décongeler les aliments en 10 minutes.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR TEMPS**.



le symbole suivant s'affiche :

2. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN**.



3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◊** +1 min pour démarrer la décongélation.

Notes pour la décongélation par temps :

- Après la cuisson un signal sonore s'active cinq fois et l'écran affiche l'heure actuelle, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche "0:00" en fin de cuisson.
- Le niveau de puissance micro-ondes pré-réglé est 30P et ne peut pas être modifié.

2. DECONGELATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est pré-programmé avec un temps et un niveau de puissance afin de décongeler facilement les aliments suivants : porc, bœuf et poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 100 g à 2000 g en par paliers de 100 g. Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser ces fonctions.

Exemple : Pour décongeler un morceau de viande mélangée de 1,2 kg en utilisant le programme DÉCONGÉLATION PAR POIDS. Placez la viande dans un plat à gâteau ou une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau tournant.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR TEMPS**.



le symbole suivant s'affiche :

2. Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche.



3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◊** +1 min pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte la durée de décongélation restante.)

Les aliments à décongeler sont conservés à -18°C.

NOTES POUR LA DECONGELATION PAR POIDS :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Le poids des aliments doit être arrondis au plus proche 100 g, par exemple, 650 g pour 700 g.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.



FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO

Les touches **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode de cuisson correctes de vos aliments (détails en pages F-4 et F-13). Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre comment utiliser cette fonction.

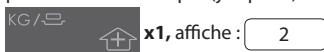
Exemple : Pour cuire deux pommes de terre en robe des champs (460 g) en utilisant la fonction de MENU AUTO

1. Sélectionnez le menu requis en pressant la touche **Pommes de terre en robe des champs**.



le symbole suivant s'affiche :

2. Pressez les touches **POIDS/PORTION HAUT/BAS** ou continuez de presser la touche **Pomme de terre en robe des champs** pour choisir le nombre de pommes de terre requis (jusqu'à 3).



3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◊** +1 min pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte la durée de cuisson restante)

REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture doit être entré via les touches POIDS/PORTION HAUT/BAS jusqu'à ce que le poids / la quantité désiré(e) s'affiche. Entrez uniquement le poids de la nourriture, sans tenir compte du poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids / quantités donné sur le schéma du MENU AUTO en page F-13, cuisinez de manière manuelle.



Menu Auto	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Popcorn	50 g, 100 g	Placez le sachet de popcorn directement sur le plateau tournant (Veuillez vous référer à la note ci-dessous : "Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes").
Pommes de terre en robe des champs	1, 2, 3 pommes de terre (pièces) 1 pomme de terre = environ 230 g (température initiale 20°C)	Veillez placer les Pommes de terre avec un poids similaire d'environ 230 g. Percez chacune des patates en plusieurs endroits et placez-les près du bord du plateau tournant. Laissez reposer pendant 3 - 5 minutes avant de servir.
Pizza Froide	100 g, 200 g, 400 g (température initiale 5°C) Assiette	Placez la Pizza dans une assiette au centre du plateau tournant. Ne couvrez pas. Mélangez après la cuisson.
Les légumes congelés par ex. Choux de Bruxelles, petits pois, mélange de légumes, brocoli	150 g, 350 g, 500 g (température initiale -18°C) Bol et couvercle	Placez les légumes dans un récipient adapté. Ajoutez une c. à soupe d'eau par 100 g de légumes, couvrez le plat et placez sur le plateau tournant. Mélangez à mi-cuisson et après la cuisson.
Boisson (120 ml/ tasse)	1, 2, 3 (température initiale 5°C) Tasse	Placez la ou les tasse(s) sur la plateau tournant et remuez après cuisson.
Plateau Repas	250 g, 350 g, 500 g (température initiale 5°C) Assiette	Placez la Pizza dans une assiette au centre du plateau tournant. Ne couvrez pas.

REMARQUES :

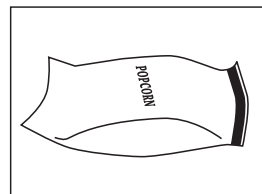
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Les aliments sont brûlants après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments 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.

Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes

1. Lorsque vous sélectionnez 100 grammes de popcorn, il est suggéré de plier un triangle dans chaque coin du sachet avec la cuisson. Référez-vous à l'image à droite.



2. Si/Lorsque le sachet de popcorn gonfle et ne peut pas tourner correctement, veuillez presser la touche STOP une fois, ouvrez la porte du four et ajustez la position du sachet pour assurer une cuisson homogène.





BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

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

Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangles, 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	Compatible Micro-ondes	Gril	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 brunisseu	✓	✗	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de chauffage indiqués. Faites très attention, ces plats pouvant devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / ✗	✗	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
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 laisse la vapeur s'échapper. Assurez-vous que les sachets sont compatibles avec la cuisson à micro-ondes.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	✗	N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Paille et récipients en bois	✓	✗	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Vérifiez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Papier recyclé et journaux	✗	✓	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu. Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.

⚠ AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DECAPANTS POUR FOUR VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

Avant le nettoyage, assurez-vous que la cavité du four, la porte, le boîtier externe et les accessoires sont complètement froids.

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Panneau de commande

Ouvrez la porte avant le nettoyage pour désactiver le panneau de commande. Faites attention en nettoyant le panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau, nettoyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre.

Évitez d'utiliser des quantités excessives d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyeur abrasif.

Intérieur du four

1. Pour le nettoyage, enlevez les éclaboussures et les débordements avec un chiffon doux humide ou une éponge après chaque utilisation lorsque le four est toujours chaud. Pour les tâches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus disparaissent. Une accumulation d'éclaboussures peut

surchauffer et commencer à fumer et à s'enflammer, mais aussi causer des arcs électriques. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.

2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

3. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

4. Nettoyez votre four de manière régulière en utilisant le gril et chauffez le four sans aliments pendant 20 minutes sur gril (page F-10). Les aliments restant ou les éclaboussures grasses peuvent être sources de fumée ou de mauvaises odeurs.

Gardez toujours propre le cadre du répartiteur d'ondes.

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 cadre du répartiteur d'ondes est un consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

Accessoires

Les accessoires tels que la plateau tournant, le support de la plateau tournant et la grille doivent être nettoyés dans une solution de liquide vaisselle doux et séchés. Le nettoyage au lave-vaisselle est possible.

Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux, humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

REMARQUE : Veillez à ne pas utiliser de produits décapants pour four.

Conseil de nettoyage - Pour un nettoyage facile de votre four :

Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml d'eau et chauffez sur 100% pendant 10 - 12 minutes. Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

I



Attenzione:

Il dispositivo è contrassegnato da questo simbolo, che segnala di non smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai normali rifiuti domestici. Per tali prodotti è previsto un sistema di raccolta a parte.

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione europea

Attenzione: Per smaltire il presente dispositivo, non utilizzare il normale bidone della spazzatura!

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere gestite a parte e in conformità alla legislazione che richiede il trattamento, il recupero e il riciclaggio adeguato dei suddetti prodotti.

In seguito alle disposizioni attuate dagli Stati membri, i privati residenti nella UE possono conferire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate a centri di raccolta designati*.

In alcuni paesi*, anche il rivenditore locale può ritirare gratuitamente il vecchio prodotto se l'utente acquista un altro nuovo di tipologia simile.

*) Per maggiori informazioni si prega di contattare l'autorità locale competente.

Se le apparecchiature elettriche o elettroniche usate hanno batterie o accumulatori, l'utente dovrà smaltirli a parte preventivamente in conformità alle disposizioni locali.

Lo smaltimento corretto del presente prodotto contribuirà a garantire che i rifiuti siano sottoposti al trattamento, al recupero e al riciclaggio necessari prevenendone il potenziale impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbe derivare da un'inadeguata gestione dei rifiuti.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

Per la Svizzera: Le apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un prodotto nuovo. Altri centri di raccolta sono elencati sulle homepage di www.swico.ch o di www.sens.ch.

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione europea

Se il prodotto è impiegato a scopi commerciali, procedere come segue per eliminarlo.

Contattare il proprio rivenditore SHARP che fornirà informazioni circa il ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitate le spese di ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e quantitativi ridotti) potranno essere ritirati anche dai centri di raccolta locali.

Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta ufficiale o l'ente locale preposto al ritiro dei prodotti usati.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.



INDICE

Manuale d'istruzioni

INFORMAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO	1
INDICE	2
DATI TECNICI	2
FORNO E ACCESSORI	3
PANNELLO DEI COMANDI	4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	5-7
INSTALLAZIONE	7
PRIMA DI USARE IL FORNO	8
IMPOSTARE L'OROLOGIO	8
LIVELLI DI POTENZA DEL FORNO	8
OPERAZIONI MANUALI	9
COTTURA A MICROONDE	9
COTTURA GRILL/COTTURA MISTA GRILL	10
ALTRE FUNZIONI UTILI	11
SCONGELAMENTO A TEMPO E OPERAZIONE DI SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO	12
OPERAZIONE AUTOMENU	12
TABELLA AUTOMENU	13
UTENSILI ADATTI	14
MANUTENZIONE E PULIZIA	15
CENTRI DI ASSISTENZA	1



DATI TECNICI

Nome del modello:	R-642	R-742
Tensione di linea CA	: 230 V, 50 Hz monofase	: 230 V, 50 Hz monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 10 A	: 10 A
Tensione di alimentazione: Microonde	: 1270 W	: 1450 W
Potenza erogata: Microonde	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Modalità Spento (Modalità di risparmio energetico)	: meno di 1,0 W	: meno di 1,0 W
Frequenza delle microonde	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Dimensioni esterne (W) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Dimensioni interne (W) x (H) x (D)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Capacità del forno	: 20 litri***	: 25 litri***
Piatto rotante	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Peso	: circa 11,4 kg	: circa 15,1 kg
Luce del forno	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

* Questo prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.

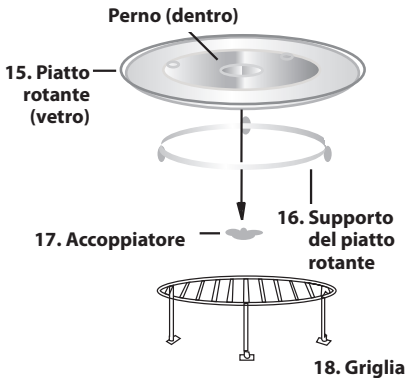
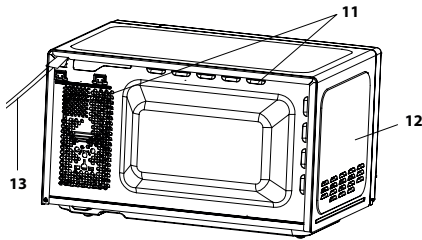
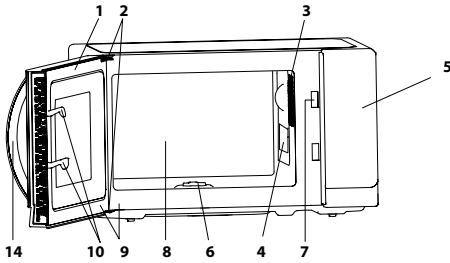
In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.

Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

** La profondità non comprende la maniglia dello sportello.

*** La capacità interna è calcolata misurando la larghezza, profondità e altezza massima. 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.



FORNO

1. Sportello
2. Cerniere dello sportello
3. Luce del forno
4. Coperchio guida onde (NON TOGLIERE)
5. Pannello di controllo
6. Accoppiatore
7. Chiusura di sicurezza sportello
8. Cavità del forno
9. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
10. Ganci di sicurezza dello sportello
11. Aperture di ventilazione
12. Rivestimento esterno
13. Cavo per l'alimentazione
14. Maniglia dello sportello

ACCESSORI:

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: (15) Piatto rotante (16) Supporto del piatto rotante (17) Accoppiatore (18) Griglia

- Mettete il supporto del piatto rotante al centro del ripiano del forno in modo che possa liberamente ruotare attorno all'accoppiatore. Posizionate quindi il piatto rotante sul suo supporto in modo che resti agganciato all'accoppiatore.
- 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 I-10.

Non toccate mai il grill quando è caldo.

NOTA: Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

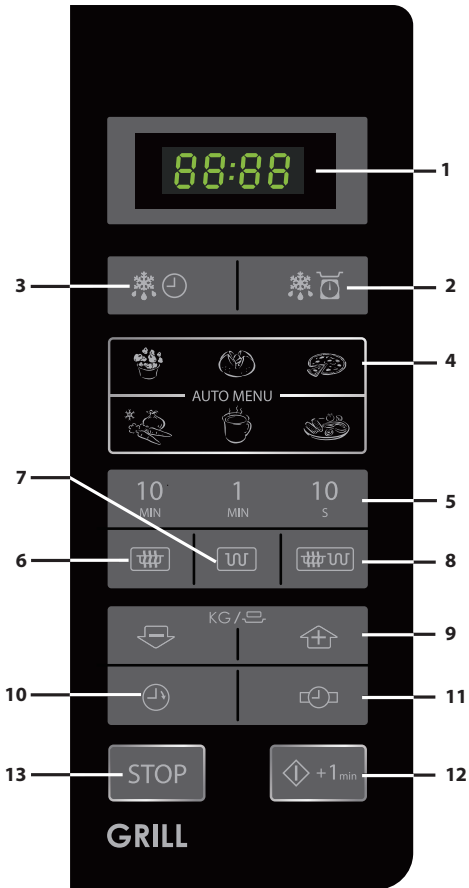
NOTA:

- Il coperchio guida onde è fragile. Fate attenzione a non danneggiarlo quando si effettua la pulizia dell'interno del forno.
- Dopo aver cucinato cibi grassi senza un coperchio, pulite sempre l'interno e in particolare la resistenza, che deve essere asciutta e senza tracce di grasso. L'accumulo di grasso potrebbe surriscaldarsi, fumare o prendere fuoco.
- 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 cibo e i contenitori di cibo devono sempre essere posizionati sul piatto rotante per la cottura.
- 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.

⚠ ATTENZIONE: ⚠ Questo simbolo significa che le superfici possono riscaldarsi durante l'uso. Lo sportello, il rivestimento esterno, l'interno, gli accessori e i piatti si scaldano molto durante l'utilizzo. Per evitare bruciature, usate sempre guanti da forno.



PANNELLO DEI COMANDI



1. **DISPLAY DIGITALE**
2. **Tasto PESO DEFROST (scongelamento)**
3. **Tasto TEMPO DEFROST**
4. **Tasti AUTOMENU**



Popcorn



Patate al forno



Pizza



Verdura congelata



Bevande



Piatti

5. **Tasti TEMPO**
6. **Tasto LIVELLO DI POTENZA MICROONDE:**
Premere per selezionare il livello di potenza delle microonde.
7. **Tasto GRILL**
8. **Tasto MISTO GRILL**
9. **Tasti PESO/PORZIONE (su e giù)**
10. **Tasto TIMER CUCINA**
Premere per utilizzare come timer o per programmare un tempo permanente.
11. **Tasto IMPOSTAZIONE OROLOGIO**
12. **AVVIO/◊+1min**
13. **Tasto STOP**



IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Per evitare pericolo d'incendio.

Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. Livelli di potenza troppo alti o tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Questo forno è fatto per essere utilizzato su un piano di lavoro, non può essere incassato in un elemento della cucina. Non mettete il forno in un armadio.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 10 A.

Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.

Non posizionare il forno in una zona in cui viene prodotto del calore.

Per esempio vicino ad un normale forno.

Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può formare della condensa.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

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.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel ricettario in dotazione a pag. I-14. Si raccomanda di controllare gli utensili affinché risultino adatti all'utilizzo con forni a microonde. 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.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante: devono essere asciutti e senza tracce di grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

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.

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.

Per fare i pop corn, usate esclusivamente quelli prodotti per i microonde.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno. Controllate le impostazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.

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.

Vedere i riferimenti corrispondenti in questo manuale di istruzioni.

Per evitare potenziali danni

ATTENZIONE:

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.

- Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
- Che le cerniere e i ganci di sicurezza dello sportello non siano rotti o allentati.
- Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- Che l'interno del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Se lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo i ganci di sicurezza del forno.

Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Pulite il forno a intervalli normali e rimuovete tutti i residui dell'alimento. Seguite le Istruzioni di "Manutenzione e Pulizia" a pag. I-15. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Chi porta una PACEMAKER deve rivolgersi al medico o al fabbricante del pacemaker riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

La copertura esterna del forno non deve assolutamente essere smontata.

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.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.

Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o piano di lavoro.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

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.

Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo speciale. La sostituzione deve essere effettuata da un rappresentante di servizio autorizzato SHARP.

Per evitare esplosioni ed ebollizioni improvvise:

ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere. Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e pertanto è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.

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.

Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

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

Per evitare improvvise eruzioni di liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo.
2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro, o 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.

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.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

ATTENZIONE: Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno per evitare bruciature.

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.

Per evitare bruciature, controllate sempre la temperatura del cibo e fate particolarmente attenzione alle temperature di cibo e bevande che vengono date a neonati, bambini e anziani. Alcune parti potrebbero diventare calde durante l'utilizzo. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Questo apparecchio non è fatto per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo con telecomando.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

ATTENZIONE: Permettete ai bambini l'utilizzo del forno senza supervisione solamente qualora sia stata data le istruzioni adatte in modo che il bambino possa utilizzare il forno in tutta sicurezza e capisca i rischi di un utilizzo scorretto. Quando l'apparecchio è in funzione GRILL, MISTO GRILL e autotenu, i bambini dovrebbero usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa della temperatura che viene generata. Questo apparecchio non è inteso per l'utilizzo da parte di persone (compresi bambini) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non siano state date loro supervisione o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.

Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.

Non spostate il forno mentre sta funzionando.

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 difetti di funzionamento o danni al forno:

Non fate mai funzionare il forno se è vuoto. 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 girevole e al sostegno rotante a causa del calore. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

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.

Per evitare che il piatto girevole si rompa:

- Prima di pulire il piatto girevole con acqua, lasciatelo raffreddare.
- Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto girevole freddo.
- Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto girevole caldo. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

Non utilizzate contenitori di plastica con la funzione microonde se il forno è ancora caldo dopo l'utilizzo della funzione **GRILL e MISTO GRILL** perché potrebbero fondere. I contenitori di plastica non devono essere usati nelle modalità precedenti a meno che diversamente indicato da parte del produttore del contenitore.

NOTA:

Se non siete sicuri su come collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista autorizzato e qualificato.

Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.

Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.



Questo simbolo significa che le superfici potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo.

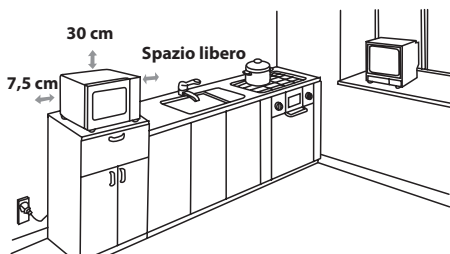
INSTALLAZIONE



- Togliete qualunque imballaggio dall'interno del forno.
- Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
- 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.
- Scegliete una superficie piana che permetta di avere sufficiente spazio intorno per la presa e/o i bocchettoni di sfato.

La superficie posteriore dell'apparecchio deve essere posizionata verso il muro.

- E' necessario uno spazio minimo di 7,5 cm tra il forno e un qualunque muro vicino. Un lato deve restare libero.
- 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 sfato 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.



- Lo sportello del forno potrebbe riscaldarsi durante la cottura.

Posizionate o montate il forno in modo che il fondo del forno sia 85 cm o più sopra il pavimento. Tenete i bambini lontani dallo sportello per evitare che si brucino.

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

ATTENZIONE: non posizionate il forno in un posto in cui si producono calore, condensa o grande umidità (per esempio vicino o sopra un normale forno) o vicino a materiali combustibili (per esempio tende).

Non bloccate od ostruite i bocchettoni di aereazione. Non mettete oggetti sopra il forno.



PRIMA DI USARE IL FORNO



Inserite il cavo di alimentazione del forno. Sul display apparirà: "0:00", si sentirà un segnale acustico una volta.

Questo modello ha la funzione orologio e il forno utilizza meno di 1.0 W in modalità stand by. Per impostare l'orologio, vedi sotto.



IMPOSTARE L'OROLOGIO

Il vostro forno ha un orologio in modalità 24 ore.

1. Premete il tasto **CLOCK SET**  una volta ed apparirà "00:00".
2. Premete i tasti dell'ora e inserite l'orario corretto. Inserite le ore premendo il tasto **10 MIN** e i minuti premendo i tasti **1 MIN** e **10 S**.
3. Premete il tasto **CLOCK SET**  per concludere l'impostazione dell'orologio.

NOTA:

- Se l'orologio è impostato, quando la cottura è ultimata, il display mostrerà l'ora corretta. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà "0:00" quando la cottura è ultimata.
- Per controllare l'ora durante la cottura, premete il tasto **CLOCK SET** e il LED mostrerà l'ora per 2-3 secondi. Questo non altera in alcun modo il processo di cottura.
- Durante la procedura di impostazione dell'orologio, se viene premuto il tasto **STOP** o se non avvengono operazioni entro un minuto, il forno tornerà all'impostazione precedente.
- Se l'alimentazione elettrica del vostro microonde viene interrotta, il display mostrerà ad intermittenza "0:00" dopo che la corrente è stata ristabilita. Se ciò succede durante la cottura, il programma verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata.



LIVELLI DI POTENZA DEL FORNO

Livello di potenza	Premete il tasto LIVELLO DI POTENZA 	Schermo (percentuale)
ALTO	x1	100P
	x2	90P
MEDIO ALTO	x3	80P
	x4	70P
MEDIO	x5	60P
	x6	50P
MEDIO BASSO (SCONGELAMENTO)	X7	40P
	x8	30P
BASSO	X9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Il forno ha 11 livelli di potenza, come illustrato.
- Per cambiare il livello di potenza per la cottura, premete il tasto **LIVELLO DI POTENZA** finché il display indica il livello desiderato. Premete il tasto **AVVIO** per far partire il forno.
- Per controllare il livello di potenza del forno durante la cottura, premete il tasto **LIVELLO DI POTENZA**. Il livello di potenza resterà sul display finché terrete premuto il tasto **LIVELLO DI POTENZA**. Il forno continua a scalare il tempo anche se il display mostra il livello di potenza.
- Se viene selezionato "0P", il forno funzionerà con la ventola. Potete usare questo livello per rimuovere gli odori.

Vi raccomandiamo di attenervi a quanto segue:

100P/ 90P - (ALTO) usato per cucinare velocemente o per riscaldare, per esempio pasticci, bevande calde, verdura ecc.

80P/ 70P - (MEDIO ALTO) 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.

60P/ 50P - (MEDIO) 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.

40P/ 30P - (MEDIO BASSO) 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.

20P/ 10P - (BASSO) per scongelamento delicato, per esempio dolci o pasticceria.

**Aprire lo sportello:**

Per aprire lo sportello del forno, tirate la maniglia.

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/◊+1min** dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata.

Una volta che il programa di cottura è stato impostato e il tasto **AVVIO/◊+1min** non viene premuto entro un minuto, l'impostazione verrà cancellata.

Il tasto **AVVIO/◊+1min** deve essere schiacciato per continuare la cottura se lo sportello viene aperto durante la cottura. Si sentirà un segnale acustico una volta se la pressione è sufficiente, nessun segnale verrà prodotto se la pressione è insufficiente.

Usate il tasto **STOP** per:

1. Annullare un'azione errata durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare un programma durante la cottura, premete il tasto **STOP** due volte.
4. Per impostare e per annullare il blocco bambini (vedere pagina I-11).



COTTURA A MICROONDE



Le operazioni manuali permettono di programmare il forno fino a 99 minuti e 50 secondi (99.50).

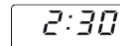
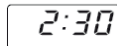
COTTURA MANUALE/SCONGELAMENTO MANUALE

- Inserite il tempo di cottura utilizzate livelli di potenza del microonde da 100P a 10P per cucinare o scongelare (fate riferimento a pagina I-8).
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante la cottura.
- Dopo la cottura, coprite il cibo e lasciatelo riposare, se consigliato.
- Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con potenza delle microonde al 70%.

1. Impostate il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** 4 volte per arrivare a P70.
2. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN** due volte e poi il tasto **10 S** 3 volte.
3. Premete il tasto **AVVIO/◊+1min** una volta per avviare la cottura. (Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di cottura/scongelo stabile.)

**NOTA:**

- Quando il forno si avvia, la luce del forno si accende e il piatto rotante inizia a muoversi in senso orario o antiorario.
- Se lo sportello è aperto durante la cottura o lo scongelamento per mescolare o girare il cibo, il tempo di cottura sul display si ferma automaticamente. Il tempo di cottura/scongelo riprende quando lo sportello viene chiuso e viene schiacciato il tasto **AVVIO**.
- Quando la cottura o lo scongelamento è completo, aprite lo sportello e schiacciate il tasto **STOP** riapparirà l'ora sul display, se l'orologio è stato impostato.
- Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA**. La visualizzazione rimane attiva per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.

IMPORTANTE:

- Chiudete lo sportello dopo aver cucinato/scongelo. Fata attenzione: la luce resta accesa quando lo sportello è aperto: è un dispositivo di sicurezza per ricordarvi di chiudere lo sportello.
- Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura 100P, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà.)

Modalità di cottura	Tempo standard
Microonde 100 P	30 minuti
Cottura grill	Operazione intermittente, temperatura controllata per R-642 99 min 50 sec per R-742
Cottura misto grill	99 min 50 sec



COTTURA GRILL/COTTURA MISTO GRILL

1. COTTURA SOLO GRILL

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

Esempio:

Per grigliare 20 minuti, utilizzando il tasto **GRILL**.

1. Premete il tasto **GRILL** una volta.



G

2. Inserite il tempo di riscaldamento richiesto premendo il tasto **10 MIN** due volte.

20:00

3. Premete il tasto **AVVIO/◊+1min** una volta per avviare la cottura. (Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di cottura stabilito.)

20:00

2. COTTURA MISTO GRILL

MISTO GRILL unisce la potenza delle microonde con il grill. **MISTO** significa cuocere con potenza microonde alternata a potenza grill.

La combinazione di potenza microonde e grill riduce i tempi di cottura e produce un prodotto croccante e dorato. Ci sono due possibilità per la combinazione:

COMBINAZIONE 1 (Schermo: C-1)

55% di tempo di potenza microonde, 45% di tempo di cottura grill. Utilizzato per pesce e per gratinare.

COMBINAZIONE 2 (Schermo: C-2)

36% di tempo di cottura microonde, 64% di tempo di cottura grill. Utilizzato per omelette e pollame.

Esempio:

Per cucinare 15 minuti, utilizzando il **MISTO GRILL** con il 55% di tempo potenza microonde e 45% potenza grill (C-1).

1. Premete il tasto **MISTO GRILL** una volta.



C-1

2. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **10 MIN** una volta e poi il tasto 1 MIN 5 volte.

15:00

3. Premete il tasto **AVVIO/◊+1min** una volta per avviare la cottura. (Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di cottura stabilito.)

15:00

NOTE per GRILL e COTTURA MISTO GRILL:

- Non è necessario preriscaldare il grill.
- Se fate dorare il cibo in contenitori profondi, posizionatelo sul piatto rotante.
- Potreste vedere fumo o sentire odore di bruciato quando usate il grill per la prima volta. E' normale e non significa che il forno funzioni male. Per evitare questo problema, quando utilizzate per la prima volta il forno, scaldate il forno senza cibo per 20 minuti in modalità grill.

IMPORTANTE: Durante il funzionamento per permettere al fumo e agli odori di disperdersi, aprite una finestra o accendete la cappa di aspirazione della cucina.

⚠ATTENZIONE:

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



1. COTTURA IN SEQUENZA

Questa funzione permette di cuocere usando fino a due diverse fasi che possono includere il tempo e la modalità di cottura manuale e/o il tempo di scongelamento così come la funzione di scongelamento con peso automatico. Una volta programmato non c'è bisogno di interferire con l'operazione di cottura poiché il forno passerà automaticamente alla fase successiva. Il segnale acustico verrà emesso alla fine della prima fase. Se una fase è lo scongelamento, dovrebbe essere la prima.

Nota: L'automenu non può essere impostato come una delle sequenze multiple.

Esempio: se vuoi scongelare cibo per 5 minuti e poi cucinare con 80P di potenza microonde per 7 minuti, ecco cosa fare:

1. Premere il tasto **TIME DEFROST** una volta, nel display a LED apparirà dEF2.
2. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN** 5 volte.
3. Impostate il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA 3** volte per arrivare a 80P.
4. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN** per 7 volte.
5. Premete il tasto **AVVIO** una volta per avviare la cottura.

2. FUNZIONE +1min (Autominuto)

Il tasto **+1min** consente di attivare le due funzioni seguenti:

a. Accensione diretta

Per iniziare direttamente la fase di cottura con il livello di potenza delle microonde impostato a 100 P per 1 minuto premere il tasto **+1min**.

b. Prolungare il tempo di cottura

Puoi prolungare il tempo di cottura durante la cottura manuale, lo scongelamento a tempo e l'operazione automenù per multipli di 1 minuto se il tasto **+1min** viene premuto mentre il forno sta funzionando. Durante lo scongelamento con peso automatico, il tempo di cottura non può essere aumentato premendo il tasto **+1min**.

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

3. FUNZIONE TIMER CUCINA:

Potete usare il timer anche se la cottura col microonde non è coinvolta, per esempio per far bollire uova in maniera convenzionale o per monitorare il tempo necessario per cucinare/scongelaire del cibo.

Esempio:

Per impostare il timer a 5 minuti.

1. Premete il tasto **TIMER CUCINA** una volta.



2. Inserite il tempo desiderato premendo il tasto **1 MIN** 5 volte.

3. Premete il tasto **AVVIO/◀+1min** una volta per avviare il timer.

Controllate il display.

(Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di cottura/scongelaire stabilito.)

Quando il timer finisce, un segnale acustico verrà emesso per 5 volte e il LED mostrerà l'ora.

Si può impostare qualsiasi durata, fino a 99 minuti e 50 secondi. Per annullare il **TIMER CUCINA** mentre è in corso il conto alla rovescia, premere semplicemente il tasto **STOP**.

NOTA: La funzione **TIMER CUCINA** non può essere usata durante la cottura.

4. BLOCCO BAMBINI:

Utilizzatelo per evitare che bambini utilizzino il forno senza supervisione di un adulto.

- a. Per impostare il **BLOCCO BAMBINI**:

Premete e tenete il tasto **STOP** per 3 secondi finché si sentirà un lungo bip. Il display mostrerà:



- b. Per disattivare il **BLOCCO BAMBINI**:

Premete e tenete il tasto **STOP** per 3 secondi finché si sentirà un lungo bip.



SCONGELAMENTO A TEMPO E OPERAZIONE DI SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO

1. SCONGELAMENTO A TEMPO

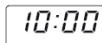
Questa funzione scongela velocemente il cibo mentre scegliete la durata dello scongelamento, a seconda del tipo di cibo. Seguite l'esempio di sotto per i dettagli su come utilizzare questa funzione. Il periodo di tempo è 0:10 – 99:50.

Esempio: Per scongelare il cibo in 10 minuti.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **SCONGELAMENTO RAPIDO** una volta.
2. Impostate il tempo di cottura premendo il tasto **10 MIN** una volta.
3. Premete il tasto **AVVIO/** \diamond **+1 min una volta per avviare la cottura.**



il display mostrerà:



Note per lo scongelamento a tempo:

- Dopo la cottura si sentirà cinque volte un suono e il LED mostrerà l'ora, se l'orologio è stato impostato. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà solo "0:00" quando la cottura è completa.
- Il livello di potenza preimpostato è 30P e non può essere cambiato.

2. SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO

Il forno a microonde è preprogrammato con un tempo e un livello di potenza che permetta lo scongelamento facile dei seguenti cibi: maiale, manzo e pollo. La quantità di peso per questo cibo è 100 g-2000 g a pezzi da 100 g. Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare queste funzioni.

Esempio: per scongelare 1,2 kg di carne usando SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO.

Mettete la carne su un piatto o sulla griglia per lo scongelamento sul piatto rotante.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO** una volta.
2. Inserire il peso premendo i tasti **PESO/PORZIONE** fino ad arrivare al peso desiderato.
3. Premete il tasto **AVVIO/** \diamond **+1 min** una volta per avviare la cottura. (Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di scongelamento.)



il display mostrerà:



Il cibo congelato viene scongelato da -18°C.

NOTE PER LO SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO:

- Prima di congelare il cibo, assicuratevi che sia fresco e di buona qualità.
- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 100 g più vicini, per esempio, 650 g a 700 g.
- Se necessario, proteggete piccole parti di carne o pollame con del foglio di alluminio. Questo impedirà alle parti di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicuratevi che il foglio di alluminio non tocchi le pareti del forno.



OPERAZIONE AUTOMENU

Il tasto **automenu** mette automaticamente in funzione la corretta modalità di cottura per i cibi (dettagli a pagina I-4 e I-13). Seguite l'esempio qui sotto per i dettagli su come utilizzare questa funzione.

Esempio: Per cuocere due patate al forno (460g) utilizzando la funzione automenu.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **Patate al forno** una volta.
2. Premete i tasti **PESO/PORZIONE SU/GIU'** o continuate a premere il tasto **Patate al forno** per scegliere il numero di patate richiesto (fino a 3).
3. Premete il tasto **AVVIO/** \diamond **+1 min** una volta per avviare la cottura. (Il display effettuerà un conto alla rovescia durante il tempo di cottura)



il display mostrerà:



NOTA:

- Il peso o la quantità di cibo può essere inserita premendo i tasti PESO/PORZIONE SU/GIU' finché il peso/quantità desiderati appaiano. Inserite solo il peso del cibo. Non includete il peso del contenitore.
- Per un peso superiore o inferiore dei pesi/quantità indicati nella tabella automenu a pagina I-13, cuocerete con operazione manuale.



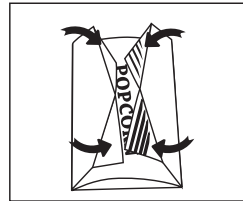
Automenu	PESO/PORZIONI/UTENSILI	Procedura
Popcorn	50 g, 100 g	Mettete il sacchetto di popcorn direttamente sul piatto rotante (Leggete la nota qui sotto: "Informazioni importanti riguardo la modalità per popcorn")
Patate al forno	1, 2, 3 patate (pezzi) 1 patata = circa 230 g (temperatura iniziale 20°C)	Utilizzate patate che abbiano un peso vicino ai 230 g. Forate ogni patata in diversi punti e mettetele vicino al dorso del piatto rotante. Giratele e risistematele durante la cottura. Lasciatele riposare 3-5 minuti prima di servire.
Pizza fredda	100 g, 200 g, 400 g (temperatura iniziale 5°C) Piatto	Mettete la pizza su un piatto al centro del piatto rotante. Non coprite.
Verdura congelata, come cavolini di Bruxelles, fagioli, piselli, verdure miste, broccoli	150 g, 350 g, 500 g (temperatura iniziale -18°C) Ciotola e coperchio	Mettete la verdura in un contenitore adatto. Aggiungete un cucchiaio da tavola di acqua per ogni 100 g di verdura, coprite e mettetelo sul piatto rotante. Mescolate a metà e dopo la cottura.
Bevande (120ml/tazza)	1, 2, 3 (temperatura iniziale 5°C) Tazza	Mettete la/e tazza/e sul piatto rotante e mescolate dopo aver riscaldato.
Piatti	250 g, 350 g, 500 g (temperatura iniziale 5°C) Piatto	Mettete il piatto al centro del piatto rotante. Non coprite. Mescolate dopo la cottura.

NOTA:

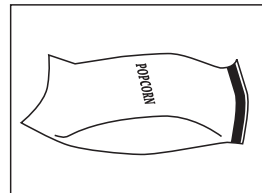
- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.
- Quando si usa la cottura automatica il risultato dipende da parametri quali forma e dimensione del cibo, oltre che dalle preferenze personali a riguardo del livello di cottura. Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto con la cottura programmata, regolate il tempo di cottura in base alle vostre esigenze.

Informazioni importanti riguardo la modalità per popcorn

1. Se volete 100 g di popcorn, è consigliabile piegare a triangolo ogni angolo del sacchetto prima della preparazione.
Fate riferimento alla figura a destra.



2. Se/quando il sacchetto di popcorn si ingrandisce e non gira correttamente, premete il tasto STOP e aprite lo sportello del forno per riposizionare il sacchetto per assicurare una cottura omogenea.





UTENSILI ADATTI

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	Grill	Commenti
Foglio di alluminio Vaschette di alluminio	✓ / ✗	✓	Piccoli pezzi di fogli di alluminio possono essere utilizzati per proteggere il cibo dal surriscaldamento. Mantenete i fogli ad almeno 2 cm dalle pareti del forno, poiché potrebbero verificarsi archi elettrici. Le vaschette di alluminio non sono consigliate, a meno che il produttore non lo specifichi, per esempio Microfoil®. Seguite attentamente le istruzioni.
Piatto crisp	✓	✗	Seguite sempre le istruzioni del produttore. Non allungate i tempi di cottura forniti. Siate molto attenti perché i piatti possono diventare molto caldi.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	✗	Porcellana, terracotta, vasellame smaltato e porcellana fine sono di solito adatti, a meno che non abbiano decorazioni in metallo.
Cristalleria, per esempio Pyrex®	✓	✓	Fate attenzione se utilizzate cristalleria fine, poiché può rompersi o creparsi se riscaldata improvvisamente.
METALLO	✗	✓	Non è consigliato l'utilizzo di utensili da cucina in metallo perché può creare archi elettrici, che possono trasformarsi in fuoco.
Plastica/polistirene, per esempio contenitori di fast food	✓	✗	Fate attenzione poiché alcuni contenitori si deformano, si sciolgono o scoloriscono ad alte temperature.
Pellicola protettiva	✓	✗	Non dovrebbe toccare il cibo e deve essere forata per permettere al vapore di fuoriuscire.
Sacchetti per il freezer/ l'arrosto	✓	✗	Deve essere forato per permettere al vapore di fuoriuscire. Assicuratevi che i sacchetti siano adatti all'uso nel microonde.
Carta - piatti, bicchieri e carta da cucina	✓	✗	Non utilizzate laccetti metallici o di plastica, poiché potrebbero fondere o infiammarsi a causa degli archi metallici.
Paglia e contenitori di legno	✓	✗	Utilizzate solamente per scaldare o per assorbire la condensa. Il surriscaldamento può provocare una fiammata, fate attenzione.
Carta riciclata e giornali	✗	✓	Fate sempre attenzione al forno quando utilizzate questi materiali perché il surriscaldamento può provocare fiammate. Può contenere estratti di metallo che causano archi metallici e possono sfociare in fiammate.

⚠ ATTENZIONE:

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.



ATTENZIONE: NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.

Prima di pulire, assicuratevi che l'interno, lo sportello, il mobiletto e gli accessori siano completamente freddi.

PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. La mancata pulizia potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo

Aprite lo sportello prima di pulire per disattivare il pannello di controllo. Dovete fare attenzione mentre pulite il pannello di controllo. Utilizzando un panno imbevuto solamente di acqua, strofinate gentilmente il pannello finché non è pulito.

Evitate di usare troppa acqua. Non utilizzate pulitori chimici o abrasivi.

Interno del forno

1. Per la pulizia, strofinate spruzzi e schizzi con un panno morbido o una spugna dopo ogni utilizzo mentre il forno è ancora tiepido. Per schizzi più impegnativi,

utilizzate un sapone delicato e strofinate più volte con un panno umido finché non vengono rimossi tutti i residui. Spruzzi incrostati possono surriscaldarsi e iniziare a fumare o infiammarsi, e causare archi elettrici. Non togliete il coperchio guida onde.

2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.

3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

4. Riscaldare il vostro forno regolarmente utilizzando il grill e riscaldare il forno senza cibo per 20 minuti in modalità grill (pagine I-10). Resti di cibo o schizzi di grasso possono causare fumo o cattivo odore.

Mantenete sempre pulito il coperchio guida onde.

Il coperchio guida onde è in materiale fragile e deve essere pulito con attenzione (seguite le istruzioni in alto per la pulizia).

NOTA: Se il coperchio guida onde si impregna eccessivamente potrebbe deteriorarsi.

Il coperchio guida onde è una componente consumabile e senza pulizia regolare sarà necessario sostituirlo.

Accessori:

Gli accessori come il piatto rotante, il supporto per il piatto rotante e la griglia dovrebbero essere lavati con una soluzione liquida di sapone delicato ed asciugati. Sono lavabili in lavastoviglie.

Sportello:

Pulite spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non usate prodotti di pulizia abrasivi.

NOTA: Non utilizzare getti a vapore.

Consigli per la pulizia - per una più facile pulizia del vostro forno

Mettete mezzo limone in un contenitore, aggiungete 300 ml di acqua e riscaldate a 100% per 10 -12 minuti. Pulite il forno utilizzando un panno morbido e asciutto.

**Let op:**

Uw product is van dit merkteken voorzien.

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 verantwoorde 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 accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggoeien.

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 weggoeien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch 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 weggoeien:

Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

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



INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

INFORMATIE OVER VERANTWOORDE VERWIJDERING	1
INHOUDSOPGAVE	2
SPECIFICATIES	2
OVEN EN TOEBEHOREN	3
BEDIENINGSPANEEL	4
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen	5-7
INSTALLATIE	7
VOOR INGEBRUIKNAME	8
DE KLOK INSTELLEN	8
MAGNETRONVERMOGEN	8
HANDMATIGE BEDIENING	9
KOKEN MET DE MAGNETRON	9
KOKEN MET GRILL/ MIX GRILL	10
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	11
GEbruIK VAN DE ONTDOOFUNCTIES	12
GEbruIK VAN AUTOMENU	12
AUTO MENU-TABEL	13
GESCHIKTE SCHALEN	14
ONDERHOUD EN REINIGING	15
ONDERHOUDSADRESSEN	1



SPECIFICATIES

Modelnaam:	R-642	R-742
Wisselstroom	: 230 V, 50 Hz, enkele fase	: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	: 10 A	: 10 A
Vereist wisselstroom vermogen: Magnetron	: 1270 W	: 1450 W
Geleverd vermogen: Magnetron	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Uitstand (energiespaarstand)	: minder dan 1,0 W	: minder dan 1,0 W
Frequentie van de magnetron	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Buitenste afmetingen (W) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Binnenste afmetingen (W) x (H) x (D)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Ovencapaciteit	: 20 liter***	: 25 liter***
Draaitafel	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Gewicht	: ong. 11,4 kg	: ong. 15,1 kg
Ovenlamp	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

* Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.

Volgens deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.

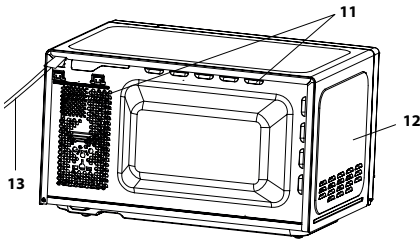
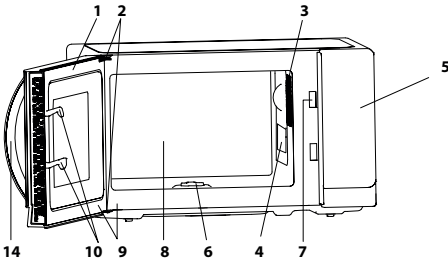
Groep 2 betekent dat het de bedoeling is dat dit apparaat radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.

Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De diepte is exclusief de deurhandel.

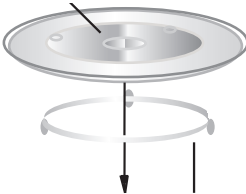
*** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat. De actuele inhoud voor spijzen is geringer.

DOOR EEN BELEID VAN CONTINUE VERBETERINGEN, BEHOUDEN WIJ HET RECHT OM ONTWERP EN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING TE VERANDEREN.

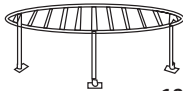


Naaf (binnenin)

15. Draaitafel (glas)



17. Koppelstuk — 16. Draaitafelsteun



18. Rek

OVEN

1. Deur
2. Deurscharnieren
3. Ovenlamp
4. Afdekplaatje voor golfgeleider (NOOIT VERWIJDEREN)
5. Bedieningspaneel
6. Koppelstuk
7. Veiligheidsvergrendeling van de deur
8. Ovenruimte
9. Deurafdichtingen en pasvlakke
10. Veiligheidshandels deur
11. Ventilatie-openingen
12. Behuizing
13. Netsnoer
14. Deurhandel

TOEBEHOREN:

Controleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

(15) Draaitafel (16) Draaitafelsteun (17) Koppelstuk (18) Rek

- Plaats de draaitafelsteun in het midden van de ovenvloer zodat deze vrij om het koppelstuk kan draaien. Plaats dan de draaitafel op de draaitafelsteun zodat deze goed op het koppelstuk past.
- Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet beschadigt, 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, kijk in de secties over grillen op pagina NL-10.

Raak de grill nooit aan wanneer deze heet is.

OPMERKING: Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

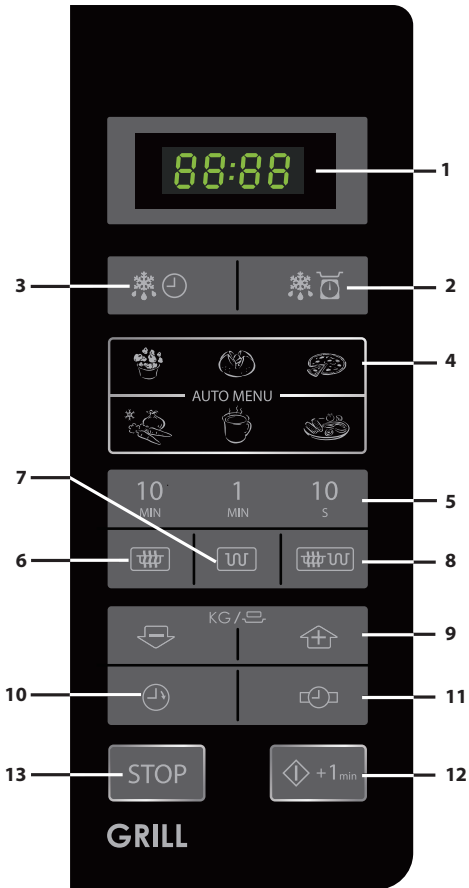
OPMERKING:

- Het afdekplaatje voor de golfgeleider is kwetsbaar. Maak de binnenkant van de combi-magnetron met zorg schoon om er zeker van te zijn dat deze niet beschadigt.
- Maak na het koken van vet voedsel zonder deksel altijd de binnenkant van de oven en in het bijzonder het hitte-element van de grill grondig schoon, deze moeten droog en vetvrij zijn. Opgebouwd vet kan gaan roken of vlam vatten.
- Bedien de oven alleen als de draaitafel en draaitafelsteun 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 oven veroorzaken.
- Plaats te koken voedsel en verpakkingen altijd op de draaitafel.
- 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 combi-magnetron start, veranderen. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties.

⚠ WAARSCHUWING: ⚠ Dit symbool betekent dat de oppervlakten mogelijk heet worden tijdens het gebruik. De deur, behuizing, ovenruimte, accessoires en vaatwerk zullen erg heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.



BEDIENINGSPANEEL



1. DIGITALE DISPLAY
2. ONDOOI OP GEWICHT-toets
3. ONDOOI OP TIJD-toets
4. AUTO MENU-toetsen



Popcorn



Gepofte aardappel



Pizza



Bevroren groenten



Dranken



Bord

5. TIJD-toetsen
6. MAGNETRONVERMOGEN-toets:
Druk hierop om het vermogen van de magnetron te selecteren.
7. GRILL-toets
8. MIX GRILL-toets
9. GEWICHT/PORTIE-toetsen (omhoog en omlaag)
10. KOOKWEKKER-toets
Druk om te gebruiken als kookwekker, of het programmeren van de sta-tijd.
11. KLOK INSTEL-toets
12. START/◇+1min
13. STOP-toets



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Vorkomen van brand.

Laat de combi-magnetron tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge vermogensniveaus of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand als gevolg.

Deze oven is alleen ontworpen om los te staan. Het is niet ontworpen om in een keuken ingebouwd te worden.

Plaats de oven niet in een kast.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kan trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.

Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is. Plaats de oven niet op een plaats waar hitte opgewekt wordt.

Bijvoorbeeld, naast een conventionele oven.

Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

Als u rook opmerkt, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor combi-magnetrons. Zie het kookboek voor bruikbare materialen op blz. NL-14. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen etc. geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de combi-magnetrons te kijken of de bakjes geen vlam vatten.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteen na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Opgebouwd vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.

Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetrons geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de oven. Controleer dat de instellingen van de oven juist zijn zodat de oven werkt zoals gewenst.

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, kookt of opwarmt.

Bekijk de bijbehorende aanwijzingen in de gebruikershandleiding.

Vorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

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

- a) Controleer dat de deur goed sluit en niet krom of anderszijds beschadigd is.
- b) Controleer dat de scharnieren en deurvergrendelingen niet gebroken zijn of los zitten.
- c) Controleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
- d) Controleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zijn.
- e) Controleer dat het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn.

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.

De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken zit.

Zorg ervoor dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen ophoopt. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten. Volg de voorschriften voor "Onderhoud en reinigen" op pagina NL-15. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een combi-magnetrons.

Om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen

Mag de behuizing nooit worden geopend of verwijderd. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Indien er iets in deze openingen terecht is gekomen schakel de oven dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, inclusief de achterkant van de oven.

Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren. Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.

Indien het netsnoer van dit apparaat is beschadigd, moet deze vervangen worden door een special snoer. De vervanging moet gedaan worden door erkend SHARP onderhoudspersoneel.

Om de mogelijkheid van een explosie en plotseling koken te voorkomen:

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes en verpakkingen worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen. Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overlopen als gevolg van het kookproces. Houd hiermee rekening wanneer u de beker of verpakking vastpakt.

Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen door opgebouwde druk. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of verpakkingen met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals babyzuigflessen, 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 geen te lange kooktijd.
2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
3. Het wordt aanbevolen 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 zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Kook 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. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u het eigeel 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.

Prik ter voorkoming van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Om de mogelijkheid op brandwonden te voorkomen

WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.

Vorkom brandwonden en gebruik ovenwanten of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

Vorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

Of brandwonden te voorkomen, probeer de temperatuur van het voedsel altijd uit en roer deze door voordat u serveert en geef speciale aandacht aan de temperatuur van voedsel en dranken voor baby's, kinderen of ouderen. Toegankelijke delen kunnen door gebruik heet worden. Kinderen op afstand houden.

De temperatuur van de verpakking komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u deze opent, om verbranding door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken open om de stoom te laten ontsnappen en verbrandingen te vermijden.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe tijdsklok of apart afstandsbediening-systeem.

Om misbruik door kinderen te voorkomen.

WAARSCHUWING: Laat kinderen alleen de combi-magnetron zonder toezicht bedienen na voldoende instructie zodat het kind de magnetron veilig kan gebruiken en zich bewust is van de mogelijke gevaren van verkeerd gebruik. Wanneer het apparaat bediend wordt op de functies GRILL, MIX GRILL en AUTO MENU, mogen kinderen de combi-magnetron alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de opgewekte temperaturen. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderde fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door de verantwoordelijke van hun veiligheid. Houdt toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.

Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.

Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.

Verplaats de oven niet terwijl deze in werking is.

Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.



Voorkomen van problemen of beschadiging.

Gebruik de oven nooit wanneer deze leeg is. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Overschrijd nooit de in de handleiding van het vaatwerk voorgeschreven opwarmtijd. Gebruik geen metalen hulpmiddelen die microgolven reflecteren en elektrische vonken kunnen veroorzaken. Plaats geen kannen in de oven, Gebruik alleen de draaitafel en de draaitafelsteun die voor deze oven zijn ontworpen. Gebruik de oven niet zonder de draaitafel. Om te voorkomen dat de draaitafel breekt:

- Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.
- Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.
- Plaats koud voedsel of koude hulpmiddelen niet op een warme draaitafel.

Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

Gebruik geen plastic verpakkingen bij het opwarmen met de magnetronfunctie indien de oven nog steeds heet is van het gebruik van **GRILL en MIX GRILL** functie omdat deze dan kunnen smelten.

Plastic bakjes en verpakkingen kunnen niet met de hierboven genoemde functie worden gebruikt tenzij het bakje of verpakking door de fabrikant als geschikt zijn gemerkt.

OPMERKING:

Raadpleeg een erkend electricien indien u twijfels aangaande het aansluiten van uw oven heeft.

Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Condens of vocht kunnen zich mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken vormen. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.



Dit symbool betekent dat oppervlakten door gebruik heet kunnen worden.

INSTALLATIE

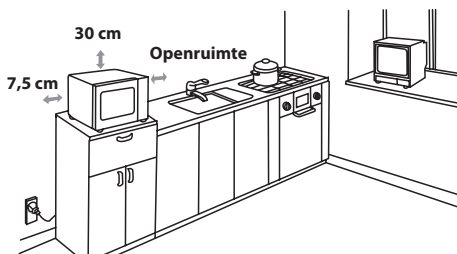


- Verwijder al het verpakkingsmateriaal aan de binnenkant van de ovenruimte.
- Controleer de oven zorgvuldig op tekenen van beschadiging.
- Plaats de oven op een veilig, vlak oppervlak, sterk genoeg om het gewicht van de combi-magnetron plus de zwaarst mogelijk te koken artikelen te dragen. Plaats de oven niet in een kast.

- Plaats op een vlak oppervlak met genoeg ruimte voor de inlaat en/of uitlaat openingen.

De achterkant van het apparaat moet tegen een muur geplaatst worden.

- Een minimale afstand van 7,5 cm is vereist tussen de oven en eventuele aangrenzende muren. Een kant moet open zijn.
- Laat een minimale ruimte van 30 cm boven de oven open.
- Verwijder niet de voetjes van de onderkant van de oven.
- Blokking van de inlaat en/of uitlaat openingen kan de oven beschadigen.
- Plaats de oven zo ver mogelijk verwijderd van radio's en TV's. Gebruik de de combi-magnetron kan het ontvangst van uw radio of TV storen.



- De ovendeur kan tijdens het koken heet worden. Plaats of monteert de combi-magnetron zodat de bodem 85 cm of meer boven de vloer staat. Houdt kinderen op afstand van de deur zodat zij zich niet kunnen branden.

- Steek de stekker van de oven in een standaard aard stopcontact.

WAARSCHUWING: Plaats de oven niet op een plek waar hitte of vochtigheid wordt opgewekt, (bijvoorbeeld, naast of boven en conventionele oven) of naast brandbare materialen (bijvoorbeeld, gordijnen). Blokkeer of belemmer de ventilatieopeningen niet. Plaats geen objecten op de oven.



VOOR INGEBRUIKNAME



Steek de stekker van de combi-magnetron in het stopcontact. De combi-magnetron toont: "0:00", een hoorbaar signaal zal één keer luiden.

Dit model heeft een klokfunctie en de combi-magnetron gebruikt minder dan 1,0 W in stand-by modus. Om de klok in te stellen, zie hieronder.



DE KLOK INSTELLEN

Uw combi-magnetron heeft een 24-uurs klok modus.


1. Druk één keer op de **KLOK INSTEL**-toets  en "00:00" zal oplichten.
2. Druk op de tijd toetsen en voor de huidige tijd in. Voer de uren in met de **10 MIN**-toets en de minuten met de **1 MIN** en **10 S** toetsen.
3. Druk op de **KLOK INSTEL**-toets  om de instelling van de klok te voltooien.

OPMERKING:

- Als de klok is ingesteld zal, wanneer de bereiding is voltooid, de display de juiste tijd van de dag tonen. Als de klok niet is ingesteld, zal de display alleen "0:00" tonen wanneer de bereiding is voltooid.
- Om de tijd te bekijken tijdens de bereiding, druk op de **KLOK INSTEL**-toets en de display zal de tijd van de dag voor 2-3 seconden tonen. Dit beïnvloed het bereidingsproces niet.
- Als tijdens de instelling van de klok de **STOP**-toets wordt ingedrukt of er binnen 1 minuut niets bediend wordt, zal de oven naar de vorige instelling terug gaan.
- Als de elektrische voeding van uw oven wordt onderbroken, zal de display periodiek "0:00" tonen nadat de voeding is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma worden afgebroken. De tijd van de dag zal ook zijn gewist.



MAGNETRONVERMOGEN

Vermogen	Druk op de MAGNETRONVERMOGEN -toets 	Display (Percentage)
HOOG	x1	100P
	x2	90P
MIDDELHOOG	x3	80P
	x4	70P
MEDIUM	x5	60P
	x6	50P
MIDDELLAAG (ONTDOOIEN)	X7	40P
	x8	30P
LAAG	X9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Zoals weergegeven, heeft uw combi-magnetron 11 vermogensniveaus.
- Om het vermogensniveau voor koken te veranderen, druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets ingedrukt houdt, blijft het vermogensniveau toont. Druk op de **START** toets op de combi-magnetron te starten.
- Om het vermogensniveau te controleren tijdens het koken, druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets. Zolang u de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets ingedrukt houdt, blijft het vermogensniveau getoond. De combi-magnetron gaat door met aftellen terwijl de display het vermogensniveau toont.
- Als "0P" is geselecteerd, zal de ventilator van de combi-magnetron werken maar zonder vermogen. U kunt deze stand gebruiken om de geur te verdrijven.

In het algemeen gelden de volgende adviezen:

100P/ 90P - (HOOG) voor snel koken of opwarmen bijv. voor ovenschotels, warme dranken, groenten etc.

80P/ 70P - (MIDDELHOOG) Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake van biscuitdeeg. Bij deze lagere instelling wordt het voedsel gelijkmatig gekookt zonder dat de zijkanen overkoken.

60P/ 50P - (MEDIUM) Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd 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.

40P/ 30P - (MIDDELLAAG) voor ontdooien, kies dit vermogensniveau, om ervoor te zorgen dat het gerecht gelijkmatig ontdooid. Deze instelling is ook ideaal voor het koken van rijst, pasta, noedels en vla.

20P/ 10P - (LAAG) Voor voorzichtige ontdooiing, bijv. taart of gebak.

HANDMATIGE BEDIENING



Het openen van de deur:

Trek een handel om de deur van de magnetron te openen.

De oven starten:

Bereid en plaats het voedsel in een geschikte verpakking op de draaitafel of plaats het rechtstreeks op de draaitafel. Sluit de deur en druk op de **START/◊+1min**-toets na keuze van het gewenste kookprogramma.

Als het kookprogramma is ingesteld en de **START/◊+1min**-toets niet binnen 1 minuut wordt ingedrukt, wordt de instelling geannuleerd.

De **START/◊+1min**-toets moet worden ingedrukt om met koken door te gaan als de deur tijdens het koken is geopend. Als u juist heeft gedrukt hoort u een signaal, als u niet goed heeft gedrukt hoort u niets.

Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het bereiden tijdelijk te onderbreken.
3. Een programma tijdens de bereiding te annuleren, druk twee keer op de **STOP**-toets.
4. Om het kinderslot in te stellen en te annuleren (raadpleeg pagina NL-11).



KOKEN MET DE MAGNETRON



Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten 50 seconden (99.50) ingesteld worden.

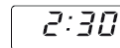
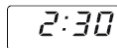
HANDMATIG KOKEN/ HANDMATIG ONTDOOIEN

- Voer de kooktijd in en gebruik het magnetronvermogen van 100P tot 10P om te koken of te ontdooien (zie ook pagina NL-8).
- Roer of draai het voedsel tijdens de bereiding waar mogelijk 2-3 keer.
- Dek het voedsel na het bereiden af en laat het staan indien aanbevolen.
- Dek na het ontdooien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te koken op 70% magnetronvermogen.

1. Voer het vermogen in door 4 keer op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets te drukken voor 70P.
2. Voer de bereidingstijd in door 2 keer op de **1 MIN**-toets te drukken en dan **10 S**-toets 3 keer.
3. Druk op de **START/◊+1min**-toets om de timer te starten. (De display telt naar de ingestelde bereidings-/ontdooitijd af)



OPMERKING:

- Wanneer de oven start gaat het ovenlampje branden en draait de draaitafel met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in.
- Als de deur tijdens het koken/ontdooien geopend wordt om te roeren of voedsel om te draaien, zal de kooktijd op de display automatisch stoppen. De ontdooi- of kooktijd zal verder aftellen wanneer de deur weer is gesloten en de **START**-toets is ingedrukt.
- Wanneer het koken/ontdooien is voltooid, open de deur of druk op de **STOP**-toets en de tijd van de dag zal op de display verschijnen, indien de klok is ingesteld.
- Als u wilt weten op welk vermogen de combi-magnetron staat tijdens het koken, drukt u op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets. Zolang u de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets ingedrukt houdt, zal het vermogen worden weergegeven.

BELANGRIJK:

- Sluit de deur na het koken / ontdooien. Let er op dat de lamp blijft branden terwijl de deur openstaat, dit is voor de veiligheid om u te herinneren de deur te sluiten.
- Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd met 100P, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd.)

Kookstand	Standaardtijd
Magnetron 100 P	30 minuten
Grill	Intermitterende werking, geregelde temperatuur voor R-642 99 min 50 sec voor R-742
Mix grill	99 min 50 sec



KOKEN MET GRILL/ MIX GRILL

1. KOKEN MET ALLEEN DE GRILL

De grill bovenin de ovenruimte heeft één vermogensniveau. De grill wordt ondersteund door de draaitafel dat gelijktijdig draait voor een gelijkmatige garing. Gebruik het rek voor het grillen van klein voedsel zoals bacon, ham en cakejes. Het voedsel kan direct op het rek geplaatst worden of in een hittebestendige schaal op het rek.

Voorbeeld:

Om 20 minuten te grillen, met de **GRILL**-toets.

1. Druk één keer op de **GRILL**-toets.
2. Voer de gewenste kooktijd in door twee keer op de **10 MIN**-toets te drukken.
3. **START/◊+1min**-toets om te beginnen met grillen. (De display telt de ingestelde kooktijd af.)



G

20:00

20:00

2. MIX GRILL

MIX GRILL combineert de magnetron met de grill. **MIX** betekent wisselend tussen magnetron en grill te koken.

De combinatie van magnetron met de grill vermindert de kooktijd en geeft een krokant en bruin resultaat. Er zijn twee keuzes voor de combinatie:

COMBINATIE 1 (Display: C-1)

55% tijd voor de magnetron en 45% tijd voor de grill. Te gebruiken voor vis en gratins.

COMBINATIE 2 (Display: C-2)

36% tijd voor de magnetron, 64% tijd voor de grill. te gebruiken voor pudding, omeletten en gevogelte.

Voorbeeld:

Om 15 minuten te koken, met **MIX GRILL** met 55% tijd voor de magnetron en 45% grill (C-1).

1. Druk één keer op de **MIX GRILL**-toets.
2. Voer de gewenste kooktijd in door één keer op de **10 MIN**-toets te drukken en 5 keer op de 1 MIN-toets.
3. **START/◊+1min**-toets om te beginnen met koken. (De display telt de ingestelde bereidingstijd af.)



C-1

15:00

15:00

OPMERKINGEN voor GRILL en MIX GRILL:

- Het is niet nodig om de grill voor te verwarmen.
- Als u voedsel in een diepe verpakking bereid, plaats deze dan op de draaitafel.
- U kunt rook of een branderige geur ontdekken wanneer u de grill voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en is niet een teken dat de oven buiten gebruik is. Om dit probleem te voorkomen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, verwarm de oven voor 20 minuten zonder voedsel op de grill-stand.

BELANGRIJK: Open een raam of zet de afzuiging van de keuken aan tijdens gebruik om rook en geuren te verdrijven.

⚠ WAARSCHUWING:

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



1. ETAPPE KOKEN

Met deze functie kunt u koken met tot 2 verschillende etappes die kunnen bestaan uit handmatige bereidingstijd en modus en/of ontdooitijd maar ook ontdooien op gewicht. Eenmaal geprogrammeerd hoeft u zich niet meer te bekommeren over het koken omdat de oven automatisch naar de volgende etappe gaat. Het signaal klinkt na de eerste etappe. Als één van de etappes ontdooien is moet dit de eerste etappe zijn.

Let op: Auto menu kan niet worden ingesteld als een van de meerdere etappes.

Bijvoorbeeld: U wilt het voedsel voor 5 minuten ontdooien en daarna koken met 80P magnetronvermogen voor 7 minuten. De stappen zijn als volgt:

1. Druk één keer op de **ONTDOOI OP TIJD**-toets, op de display zal dEF2 verschijnen.
2. Voer de bereidingstijd in door 5 keer op de **1 MIN**-toets te drukken.
3. Voer het vermogensniveau in door 3 keer op de **MAGNETRONVERMOGEN** -toets te drukken.
4. Voer de bereidingstijd in door 7 keer op de **1 MIN** -toets te drukken
5. Druk één keer op de **START** -toets om te beginnen met koken.

2. +1min FUNCTION (Auto minuut)

Met de **START/+1min**-toets kan u de twee volgende functies uitvoeren:

a. Direct met koken beginnen

U kunt direct met koken beginnen met 100P vermogensniveau voor 1 minuut door te drukken op de **+1min** -toets.

b. De kooktijd verlengen

U kunt de bereidingstijd verlengen tijdens handmatig koken, ontdooitijd en auto menu voor meervouden van 1 minuut als u de **+1min** -toets indrukt terwijl de oven aanstaat. Tijdens de ontdooitijd, kan de bereidingstijd niet met +1-toets verlengd worden.

OPMERKING: De bereidingstijd kan worden verlengd tot maximaal 99 minuten en 50 seconden.

3. KOOKWEKKER FUNCTIE:

U kunt de kookwekker gebruiken voor wanneer u niet met de magnetron kookt, bijvoorbeeld voor de kooktijd van eieren op een conventionele kookplaat of om de sta-tijd van gekookt of ontdooid voedsel bij te houden.

Voorbeeld:

Om de timer in te stellen op 5 minuten.

1. Druk één keer op de **KOOKWEKKER** -toets.
2. Voer de gewenste tijd in door 5 keer op de **1 MIN** -toets te drukken
3. Druk op de **START/** **Controleer de display** **◇+1min**-toets om (De display telt naar de ingestelde bereidings-/ontdooitijd af.) de timer te starten.



Wanneer de timer afloopt, zal het signaal 5 keer klinken en de display zal dan de tijd van de dag tonen.

U kunt een tijd tot 99 minuten en 50 seconden instellen. U hoeft alleen op de **STOP**-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 onbegeleid gebruik door kleine kinderen te voorkomen.

a. Het instellen van het KINDERSLOT:

Druk en houd de **STOP**-toets voor 3 seconden in tot een lange pieptoon. De display toont:



b. Het annuleren van het KINDERSLOT:

Druk en houd de **STOP**-toets in voor 3 seconden tot een lange pieptoon.



GEBRUIK VAN DE ONTDOOIFUNCTIES

1. ONTDOOI OPTIJD

Deze functie ontdooid voedsel snel en laat u een geschikte ontdooitijd kiezen afhankelijk van het type voedsel. Volg het voorbeeld hieronder voor details hoe u deze functie bedient. Het tijdsbestek is 0:10 – 99:50.

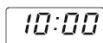
Bijvoorbeeld: Om het voedsel 10 minuten te ontdooiden.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de **ONTDOOI OP TIJD**-toets te drukken.



de display toont:

2. Voer de bereidingstijd in door eenmaal op de **10 MIN**-toets te drukken.



3. Druk op de **START/◊** + **1min**-toets om met ontdooiden te beginnen.

Opmerkingen voor ontdooiden op tijd:

- Na het koken zal het signaal 5 keer klinken en de display zal hierna de tijd van de dag tonen, indien de klok is ingesteld. Indien de klok niet is ingesteld zal de display alleen "0:00" tonen na het koken.
- Het vooraf ingestelde vermogensniveau van de magnetron is 30P en kan niet veranderd worden.

2. ONTDOOI OP GEWICHT

De combi-magnetron is voorgeprogrammeerd met een tijd en vermogensniveau zodat het volgende voedsel gemakkelijk ontdooid: Varkensvlees, rundvlees en kip. het gewichtsbereik voor dit voedsel is van 100 gr tot 2000 gr in stappen van 100 gr.

Volg het onderstaande voorbeeld voor details over het bedienen van deze functies.

Bijvoorbeeld: Het ontdooiden van een groot stuk vlees van 1,2 kg m.b.v ONTDOOI OP GEWICHT.

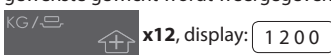
Plaats het vlees in een hittebestendige schaal of ontdooierek voor magnetrons op de draaitafel.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de **ONTDOOI OP GEWICHT**-toets te drukken.



de display toont:

2. Vul het gewicht in door op de **GEWICHT/PORTIE**-toetsen te drukken totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.



3. Druk op de **START/◊** + **1min**-toets om met koken te beginnen. (De display telt de ingestelde ontdooitijd af)

Bevroren voedsel wordt ontdooid vanaf -18°C.

OPMERKINGEN VOOR ONTDOOI OP GEWICHT:

- Voordat u voedsel invriest verzekert u ervan dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Het gewicht moet worden afgerond naar het dichtstbijzijnde 100 g, bijvoorbeeld, 650 g naar 700 g.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afschermen. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooiden. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.



GEBRUIK VAN AUTO MENU

De **AUTO MENU**-toetsen bepalen automatisch de juist kookstand en het koken van het voedsel (Zie details op pagina's NL-4 en NL-13). Volg het voorbeeld hieronder voor details over hoe u deze functie bedient.

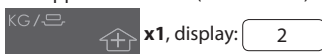
Voorbeeld: Om twee gepofte aardappelen te koken (460 g) met de AUTO MENU functie.

1. Selecteer het vereiste menu door één keer te drukken op de **Gepofte aardappel**-toets.



de display toont:

2. Druk op de **GEWICHT/PORTIE OMHOOG/OMLAAG**-toetsen of druk nogmaals op de **Gepofte aardappel**-toets om het gewenste aantal aardappelen te kiezen (tot en met 3).



3. Druk eenmaal op de **START/◊** + **1min**-toets om met koken te beginnen. (De display telt de ingestelde bereidingstijd af)

OPMERKING:

- Het gewicht of hoeveelheid van het voedsel kan worden ingevoerd door te drukken op de **GEWICHT/PORTIE OMHOOG/OMLAAG**-toetsen totdat het gewenste gewicht/hoeveelheid wordt getoond. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Tel het gewicht van de schaal hier niet bij op.
- Voor voedsel dat meer weegt dan de in AUTO MENU-tabel op pagina NL-13 gegeven gewichten/hoeveelheden kook dan door handmatige bediening.



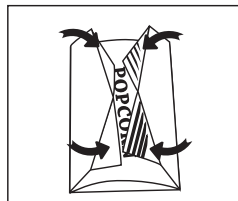
Auto Menu	GEWICHT/PORTIE/ ACCESSOIRES	Procedure
Popcorn	50 g, 100 g	Plaats de popcorn-zak direct op de draaitafel (Zie de opmerking hieronder: "Belangrijke informatie over de popcorn-functie van de magnetron")
Gepofte aardappel	1, 2, 3 aardappelen (stukken) 1 aardappel = ong. 230 g (oorspronkelijke temperatuur. 20° C)	Gebruik aardappelen met een gelijk gewicht van ong. 230 g. Prik in elke aardappel op verschillende plaatsen en plaats ze naar de rand van de draaitafel. Halverwege de kooktijd omdraaien en herschikken. Laat 3 - 5 minuten staan voordat u ze serveert.
Koude pizza	100 g, 200 g, 400 g (Oorspronkelijke temperatuur 5°C) Bord	Plaats de pizza op een bord in het midden van de draaitafel. Niet afdekken.
Bevroren groente bijv. spruiten, groene bonen, erwten, gemengde groente, broccoli	150 g, 350 g, 500 g (Oorspronkelijke temperatuur -18°C) Kom en deksel	Plaats de groente in een geschikte schaal. Voeg 1 theelepel water per 100 g groente toe, dek de schaal af en plaats deze op de draaitafel. Halverwege de kooktijd en nadien roeren.
Dranken (120 ml/ beker)	1, 2, 3 (oorspronkelijke temperatuur. 5°C) Beker	Plaats de beker(s) op de draaitafel en na opwarmen roeren.
Bord	250 g, 350 g, 500 g (oorspronkelijke temperatuur. 5°C) Bord	Plaats het bord in het midden van de draaitafel, Niet afdekken. Na koken roeren.

OPMERKINGEN:

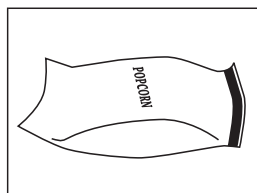
- De uiteindelijke temperatuur varieert overeenkomstig de werkelijke voedseltemperatuur. Controleer of na bereiding het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.
- De resultaten die worden bereikt met het gebruik van automatisch koken zijn afhankelijk van verschillende mogelijkheden zoals de vorm en grootte van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur met betrekking tot de kookresultaten. Indien u niet tevreden bent met het geprogrammeerde resultaat, dan moet u de bereidingstijd overeen laten komen met uw vereisten.

Belangrijke informatie over de popcorn-functie van de magnetron:

1. Wanneer u 100 gram popcorn kiest, wordt u aanbevolen om een driehoek op elke hoek van de zak om te vouwen voor het koken.
Zie ook de afbeelding hier rechts.



2. Indien/wanneer de popcorn-zak niet langer naar behoren draait, druk dan op de STOP-toets, open de oven deur en pas de positie van de zak aan zodat deze gelijkmatig kookt.





GESCHIKTE SCHALEN

Om te koken/ontdooien met een combi-magnetron, moet de microgolffenergie door de schaal heen kunnen om het voedsel te kunnen binnendringen. Daarom is het belangrijk om te kiezen voor geschikt kookgerei. Rond/ovaal servies is te verkiezen boven vierkante/langwerpig servies, omdat het voedsel in de hoeken de neiging heeft te overkoken. Een scala aan kookgerei kan worden gebruikt zoals hieronder omschreven.

kookgerei	Magnetron-bestendig	Grill	Opmerkingen
Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen	✓ / ✗	✓	Kleine stukken aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om voedsel voor oververhitting te beschermen. Houd folie tenminste 2 cm van de ovenwanden, omdat het folie dan kan gaan vonken. Volle bakjes en schalen worden niet aanbevolen tenzij anders opgegeven door de fabrikant, bijv. Microfoil [®] , volg de instructies zorgvuldig op.
Bruiningsschalen	✓	✗	Volg altijd de instructies van de fabrikant op. Overschrijd niet de opgegeven opwarmtijden. Wees zeer voorzichtig omdat deze schalen heel heet worden.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	✗	Porselein, aardewerk en geglazuurde aardewerken zijn normaal geschikt, behalve stukken met metalen decoratie.
Glaswerk bijv. Pyrex [®]	✓	✓	Ga zorgvuldig om met glaswerk omdat deze kunnen breken of barsten bij plotselinge temperatuurverschillen.
Metaal	✗	✓	Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat deze zullen 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	✓	✗	Mag het voedsel niet raken en moet doorgeprikt zijn om de stoom te laten ontsnappen.
Diepvries/braadzakken	✓	✗	Moeten zijn doorgeprikt om de stoom te laten ontsnappen. Verzeker u ervan dat de zakken geschikt voor magnetron gebruik zijn.
Papier - borden, bekers en keukenrol	✓	✗	Gebruik geen plastic of metalen bevestigingen, omdat deze smelten of vlam vatten door de vonken van het metaal.
Bakjes van stro of hout	✓	✗	Gebruik alleen voor opwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden om dat door oververhitting brand kan ontstaan.
Gerecycled papier en krantenpapier	✗	✓	Blijf altijd bij de oven wanneer deze materialen worden gebruikt omdat oververhitting brand kan veroorzaken. Kan extracten van metaal bevatten die vonken veroorzaken en kunnen leiden tot brand.



WAARSCHUWING:

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.



LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUMHYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.

Voordat u begint met schoonmaken, verzeker u ervan dat de ovenruimte, deur en accessoires volledig afgekoeld zijn.

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit is voor behoud van een lange levensduur en om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en vervolgens met een zachte doek afdrogen.

Bedieningspaneel

Open de deur voor het schoonmaken om het bedieningspaneel uit te schakelen. Voorzichtigheid is geboden bij de schoonmaak van het bedieningspaneel. Met een alleen in water gedoopte doek, voorzichtig het paneel schoon wrijven totdat deze schoon is.

Vermijd teveel water. Gebruik geen chemische of schurende reinigingsmiddelen

Binnenkant van de oven

1. Voor het schoonmaken, verwijder spetters en morsingen met een zachte doek of spons na gebruik terwijl de oven nog warm is. Voor grotere morsingen, gebruik milde zeep en veeg meerdere keren met een vochtige doek totdat alle resten zijn verwijderd. opgehoopte spetters kunnen gaan roken of vlam vatten

en kunnen vonken veroorzaken. Verwijder het afdekplaatje van de golfgeleider niet.

2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.

3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen reinigers in spuitbussen.

4. Verwarm uw oven regelmatig met de grill en verwarm de oven zonder voedsel voor 20 minuten met de grill (pagina NL-10). Resterend voedsel kan rook of vervelende geuren veroorzaken.

Houd het afdekplaatje voor de golfgeleider te allen tijde schoon.

Het afdekplaatje voor de golfgeleider is gemaakt van kwetsbaar materiaal en moet zorgvuldig gereinigd worden (volg de bovenstaande reinigingsinstructies).

OPMERKING: Overmatig onderdempelen kan ontbinding van het afdekplaatje voor de golfgeleider veroorzaken.

Het afdekplaatje voor de golfgeleider is een verbruiksartikel en moet, wanneer niet regelmatig gereinigd, worden vervangen.

Accessoires

De accessoires zoals de draaitafel, draaitafelsteun en rek moeten worden gewassen in een milde zeepoplossing en gedroogd worden. Ze zijn geschikt voor de vaatwasser.

Deur

Om alle sporen van vuil te verwijderen, maak regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger.

Schoonmaaktip: om uw oven gemakkelijker schoon te maken:

Plaats een halve citroen in een schaal, voeg 300 ml water toe en verwarm op 100% voor 10 -12 minuten. Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.

SE



OBS!

Produkten är märkt med symbolen ovan.

Denna symbol indikerar att elektroniska produkter inte ska kastas i det vanliga hushållsavfallet eftersom det finns ett separat avfallshanteringssystem för dem.

A. Information om återvinning av elektrisk utrustning för hushåll

1. EU-länder

OBS! Kasta inte denna produkt i soporna!

Förbrukad elektrisk utrustning måste hanteras i enlighet med gällande miljölagstiftning och återvinningsföreskrifter.

I enlighet med gällande EU-regler ska hushåll ha möjlighet att lämna in elektrisk utrustning till återvinningsstationer utan kostnad.* I vissa länder* kan det även hända att man gratis kan lämna in gamla produkter till återförsäljaren när man köper en ny liknande enhet.

*) Kontakta kommunen för vidare information.

Om utrustningen innehåller batterier eller ackumulatorer ska dessa först avlägsnas och hanteras separat i enlighet med gällande miljöföreskrifter. Genom att hantera produkten i enlighet med dessa föreskrifter kommer den att tas om hand och återvinnas på tillämpligt sätt, vilket förhindrar potentiella negativa hälso- och miljöeffekter.

2. Länder utanför EU

Kontakta de lokala myndigheterna och ta reda på gällande sorterings- och återvinningsföreskrifter om du behöver göra dig av med denna produkt.

B. Information om återvinning för företag

1. EU-länder

Gör så här om produkten ska kasseras:

Kontakta SHARPs återförsäljare för information om hur man går till väga för att lämna tillbaka produkten. Det kan hända att en avgift för transport och återvinning tillkommer.

Mindre skrymmande produkter (om det rör sig om ett fåtal) kan eventuellt återlämnas till lokala återvinningsstationer.

2. Länder utanför EU

Kontakta de lokala myndigheterna och ta reda på gällande sorterings- och återvinningsföreskrifter om du behöver göra dig av med denna produkt.



INNEHÅLL

Bruksanvisning

INFORMATION OM RÄTT ÅTERVINNING	1
INNEHÅLL	2
SPECIFIKATIONER	2
UGN OCH TILLBEHÖR	3
KONTROLLPANEL	4
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	5-7
INSTALLATION	7
FÖRE ANVÄNDNING	8
STÄLLA IN KLOCKAN	8
MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ	8
MANUELL DRIFT	9
MIKROVÅGSTILLAGNING	9
GRILL MATLAGNING / MIX GRILL MATLAGNING	10
ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER	11
TIDUPPTNING OCH VIKTUPPTNING	12
AUTOMENYDRIFT	12
AUTOMENYTABELL	13
LÄMPLIGA UGNSHUSGERÅD	14
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	15
SERVICEADRESSER	1



SPECIFIKATIONER

Modellnamn:	R-642	R-742
Nätspänningskälla	: 230 V, 50 Hz enfas	: 230 V, 50 Hz enfas
Distribution nätsäkring/kretsskydd	: 10 A	: 10 A
Effektförbrukning: Mikrovågsugn	: 1270 W	: 1450 W
Uteffekt: Mikrovågsugn	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Av-läge (Energisparläge)	: mindre än 1,0 W	: mindre än 1,0 W
Mikrovågsfrekvens	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Yttermått (B) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Innermått (B) x (H) x (D)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Ugnsvolym	: 20 liter***	: 25 liter***
Roterande tallrik	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Vikt	: cirka. 11,4 kg	: cirka. 15,1 kg
Ugnslampa	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

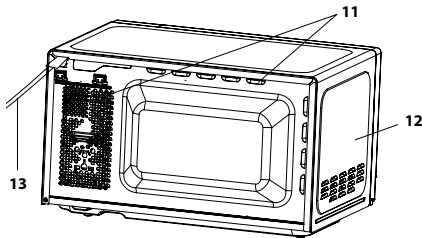
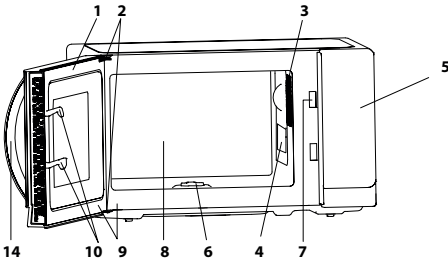
* Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.
I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B utrustning.
Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för uppvärmningsbehandling av livsmedel.

Klass B utrustning innebär att utrustningen är lämplig att användas i hushåll.

** Djupet inkluderar inte dörröppningshandtaget.

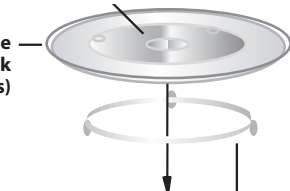
*** Intern kapacitet beräknas genom att mäta maximal bredd, djup och höjd. Faktisk kapacitet att innehålla mat är mindre.

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

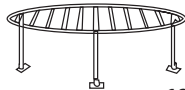


Nav (inuti)

15. Roterande tallrik (glas)



17. Koppling — 16. Vändfot



18. Stativ

UGN

1. Lucka
2. Luckgångjärn
3. Ugnslampan
4. Vägledarskydd (TA INTE BORT)
5. Kontrollpanel
6. Koppling
7. Luckspärrar
8. Ugnsutrymme
9. Lucktätningar och tätningssytor
10. Lucka säkerhetspärrar
11. Ventilationsöppningar
12. Ytterhölje
13. Nätsladd
14. Luckhandtag

TILLBEHÖR:

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

(15) Roterande tallrik (16) Vändfot (17) Koppling (18) Stativ

- Placera vändfoten i mitten av ugnsgolvet så att den fritt kan rotera runt kopplingen. Placera sedan den roterande tallriken på vändfoten så att den passar ordentligt i kopplingen.
- För att undvika skador på tallriken, se till att rätter och behållare lyfts bort från tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen. För användning av stativet se grillavsnitten på sidan SV-10.

För aldrig grillen när den är varm.

OBS: När du beställer tillbehör, nämna två saker: delens namn och modellnamnet till din återförsäljare eller SHARP auktoriserad serviceverkstad.

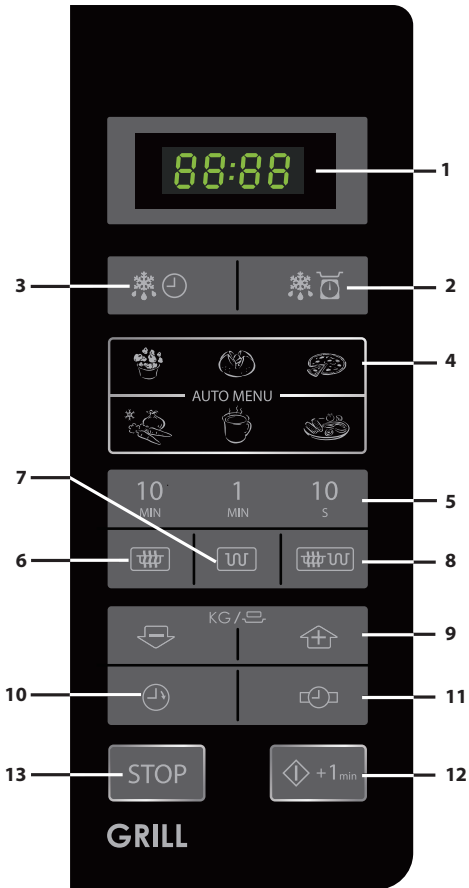
OBSERVERA:

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

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



KONTROLLPANEL



1. **DIGITAL DISPLAY**
2. **VIKTUPPTINING-knapp**
3. **TIDUPPTINING-knapp**
4. **AUTO MENY-knappar**



Popcorn



Bakad potatis



Pizza



Frysta grönsaker



Dryck



Tallrik

5. **TID-knappar**
6. **Knappen MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ:**
Tryck för att välja mikrovågseffektnivå.
7. **GRILL-knapp**
8. **MIX GRILL-knapp**
9. **VIKT/PORTION-knappar (upp och ner)**
10. **KÖKTIMER-knapp**
Tryck för att använda som minut-timer eller för att programmera stående tid.
11. **KLOCKINSTÄLLNING-knapp**
12. **START/◊+1min**
13. **STOPP-knapp**



VIKtiga SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS NOGGRANT OCH BEHÅLL FÖR FRAMTIDA BRUK

För att undvika risk för brand.

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

Denna ugn är avsedd att endast användas på en bänkskiva. Den är inte avsedd att byggas in i en köksenhet.

Placera inte ugnen i ett skåp.

Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.

Växelströmförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minst 10A distributionssäkring, eller minst 10A distributionsbrytare.

En enskild strömkrets som betjänar endast denna apparat bör tillhandahållas.

Placera inte ugnen i områden där värme alstras.

Till exempel nära en vanlig ugn.

Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas.

Förvara inte eller använd ugnen utomhus.

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

Använd bara mikrovågsugn-säkra behållare och redskap. Se sidan SE-14. Redskap bör kontrolleras för att se till att de passar för användning i mikrovågsugn.

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

Rengör vägledarskyddet, 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.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.

Blockera inte ventilationsöppningarna.

Ta bort alla metalltätningar, påsklammor, etc., från livsmedel och förpackningar. Gnista på metallytor kan orsaka brand.

Använd inte mikrovågsugnen för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.

För att göra popcorn, använd bara speciella mikrovågsugnpopcornstillverkare.

Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.

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

För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar.

Se motsvarande tips i bruksanvisningen.

För att undvika risken för skada

VARNING:

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

- Luckan; se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.
- Gångjärnen och luckans säkerhetsparrar; kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- Luckans tätningar och tätningsytor; se till att de inte har skadats.
- Inuti ugnen eller på luckan; se till att det inte finns några bucklor.
- Nätsladden och kontakten; se till att de inte är skadade.

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

Justera aldrig, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikrovågor.

Använd inte ugnen med luckan öppen eller ändra luckspärrarna på något sätt.

Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningar och tätningsytor.

Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar och närliggande delar. Rengör ugnen regelbundet och avlägsna eventuella matrester. Följ instruktionerna för "Rengöring och underhåll" på sidan SE-15. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden på apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.

Personer med PACEMAKER bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikrovågsugnar.

För att undvika risken för elektriska stötar

Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljets.

Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrspärrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.

Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsyta.



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Håll nätsladden borta från heta ytor, inklusive baksidan av ugnen.

Försök inte att byta ut ugnslampan själv eller låta någon som inte är en elektriker som godkänts av SHARP att göra det. Om ugnslampan inte lyser, kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad SHARP servicetekniker. Om strömsladden i denna apparat skadas måste den ersättas med en speciell sladd.

Utbytet måste göras av en auktoriserad SHARP-servicetekniker.

För att undvika risk för explosion eller plötslig kokning:

WARNING: Vätskor och annan mat får inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera. Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till försenad eruptiv kokning, därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren.

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

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

Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren vid uppvärmning och orsakar brännskador.

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell 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.

Koka inte ägg i sina skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågstillagningen har avslutats. Att koka eller värma ägg som inte är knäckta eller blandade, stick håll i vitan och gulan, annars kan äggen explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsgugnen.

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

För att undvika risken för brännskador

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

Använd grytlappar eller ugnshandskar när du tar maten ur ugnen för att förhindra brännskador.

Öppna alltid behållare, popcornförpackningar, tillagningspåsar etc., bort från ansikte och händer för att undvika ångbrännskador och kokeruptioner.

För att undvika brännskador, testa alltid mattemperatur och rör om innan servering och fäst särskild uppmärksamhet till temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn eller äldre. Åtkomliga delar kan blir heta under användningen. Små barn bör hållas på avstånd.

Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.

Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.

Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

Denna apparat är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

För att undvika missbruk av barn

WARNING: Låt endast barn använda ugnen utan övervakning, när lämpliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning. När apparaten används i GRILL, MIX GRILL och AUTO MENY drift, får barn bara använda ugnen under vuxens tillsyn på grund av den genererade temperaturen.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn bör övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten.

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

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

Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

Flytta inte ugnen när den är i drift.

Denna ugn är endast för hemmatlagning 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.

Använd aldrig ugnen när den är tom. När du använder en brynskål eller självupphettande material, placera all-



tid något värmeisolerande t.ex. en porslinstallrik under för att förhindra skador på tallriken och vändfoten på grund av värmestress. Den föruppvärmningstid som anges i instruktionerna får inte överskridas.

Använd inte metallredskap, vilka reflekterar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Placera inte burkar i ugnen. Använd endast den roterande tallriken och rullstödet utformade för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken.

För att förhindra att den roterande tallriken går sönder:

- Innan du rengör tallriken med vatten, låt tallriken svalna.
- Placera inte varm mat eller heta husgeråd på en kall tallrik.
- Placera inte kall mat eller kalla husgeråd på en varm tallrik.

Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

Använd inte plastbehållare i mikrovågsugnen om ugnen fortfarande är varm av användning av **GRILL och MIX GRILL** drift eftersom de kan smälta.

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

OBS:

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

Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens vägg eller runt luckans tätningar och tätningsytor. Detta är en normal företeelse och är inte en indikation på mikrovågsläckage eller fel.

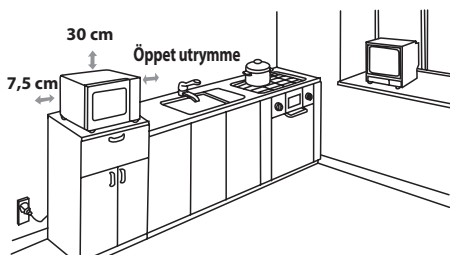


Symbolen betyder att ytorna kan bli heta under användning.

INSTALLATION



- Avlägsna allt förpackningsmaterial från insidan av ugnen.
- Kontrollera ugnen noga för tecken på skada.
- 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.
- Välj en jämn yta med tillräckligt mycket fritt utrymme för intags- och/eller utsläppsventilerna. Den bakre ytan på apparaten skall placeras mot en vägg.
 - Ett avstånd på minst 7,5 cm krävs mellan ugnen och angränsande väggar. Ena sidan måste vara öppen.
 - Lämna ett avstånd på minst 30 cm ovanför ugnen.
 - Ta inte bort fötterna från botten av ugnen.
 - Att blockera intags- och/eller utsläppsöppningarna kan skada ugnen.
 - Placera ugnen så långt bort från radio- och TV-apparater som möjligt. Användning av mikrovågsugnen kan orsaka störningar på din radio- eller TV-mottagning.



- Ugnsluckan kan bli het under tillagningen. Placera eller montera ugnen så att botten av ugnen är 85 cm eller mer över golvet. Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.
- Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållsutttag.

VARNING: Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet alstras, (t.ex. nära eller ovanför en vanlig ugn) eller i närheten av brännbara material (t.ex. gardiner).

Blockera inte eller stör luftventilsöppningar. Placera inga föremål ovanpå ugnen.



FÖRE ANVÄNDNING



Anslut ugnen. Ugnens display visar: "0:00", en hörbar signal ljuder en gång.

Denna modell har en klockfunktion och ugnen använder mindre än 1,0 W i stand by läge. För att ställa klockan, se nedan.



STÄLLA IN KLOCKAN

Ugnen har ett 24-timmars format.


1. Tryck på knappen **KLOCKINSTÄLLNING**  en gång och "00:00" blinkar.
2. Tryck på tidknapparna och ange aktuell tid. Ange timmar genom att trycka på **10 MIN** knappen och skriv in minuterna genom att trycka på **1 MIN** och **10 S** knapparna.
3. Tryck på knappen **KLOCKINSTÄLLNING**  för att avsluta klockinställningen.

OBSERVERA:

- Om klockan är inställd, kommer displayen visa rätt tid på dygnet när tillagningen är klar. Om klockan inte har ställts in, visar displayen bara "0:00" när tillagningen är klar.
- För att kontrollera tiden på dygnet under en tillagningsprocess, tryck på **CLOCK SET** knappen och lysdioden visar tiden i 2-3 sekunder. Detta påverkar inte tillagningen.
- Under inställning av klockan, om **STOP** knappen trycks in eller om det inte förekommer någon drift inom 1 minut, kommer ugnen att gå tillbaka till den tidigare inställningen.
- Om strömmen till mikrovågsugnen bryts, kommer displayen att visa periodvis "0:00" efter att strömmen kommit tillbaka. Om detta inträffar under tillagning, kommer programmet att raderas. Tidpunkten på dagen kommer också att raderas.



MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ

Effektnivå	Tryck på MIKROVÅGS-EFFEKTIVÅ knappen 	Display (procent)
HÖG	x1	100P
	x2	90P
MEDELHÖG	x3	80P
	x4	70P
MEDEL	x5	60P
	x6	50P
MEDIUM LÅG (UPPTINING)	x7	40P
	x8	30P
LÅG	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Ugnen har 11 effektnivåer, som visas.
- För att ändra effektnivå för tillagning tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ** tills displayen visar önskad nivå. Tryck på **START** för att starta ugnen.
- För att kontrollera mikrovågseffektnivån under tillagningen, trycker du på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ**. Så länge fingret trycker på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ** kommer effektnivån att visas. Ugnen fortsätter att räkna ner även om displayen visar effektnivån.
- Om "0P" väljs, kommer ugnen att arbeta med fläkt utan effekt. Du kan använda denna nivå för att ta bort lukt.

Generellt gäller följande rekommendationer:

100P/ 90P - (HÖG) används för snabb tillagning eller återuppvärmning t.ex. grytor, varma drycker, grönsaker etc.

80P/ 70P - (MEDIUM HÖG) används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och färdiga måltider, även för känsliga rätter som t.ex. sockerkaka. Vid denna lägre inställning, kommer maten att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.

60P/ 50P - (MEDIUM) för kompakt mat som kräver lång tillag-

ningstid när den tillagas konventionellt, t.ex. nötköttsgryta, är det lämpligt att använda denna effektinställning för att säkerställa att köttet kommer att bli mörkt.

40P/ 30P - (MEDIUM LÅG) för att tina, välj denna effektinställning, för att se till att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och koka äggkräm.

20P/ 10P - (LÅG) för sconsam upptining, t.ex. gräddtårter eller bakverk.



Öppna luckan:

För att öppna ugnsluckan, dra i lucköppningshandtaget.

Att starta ugnen:

Förbered och placera maten i en lämplig behållare på tallriken och placera direkt på den roterande tallriken. Stäng luckan och tryck på **START/◊+1min** knappen efter att ha valt önskat tillagningsläge.

När tillagningsprogrammet har ställts in och **START/◊+1min** knappen inte trycks in under 1 minut, kommer inställningen att avbrytas.

START/◊+1min knappen måste tryckas in för att fortsätta tillagningen om luckan öppnas under tillagningen. Ljudsignalen ljuder en gång vid en effektiv tryckning, ineffektiv tryckning ger ingen respons.

Använd **STOP** knappen för att:

1. Radera ett misstag under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagningen.
3. Avbryt ett program under tillagning genom att trycka på **STOP** två gånger.
4. För att ställa in och att annullera barnlåset (se sidan SE-11).



MIKROVÅGSTILLAGNING



Din ugn kan programmeras upp till 99 minuter, 50 sekunder (99,50).

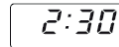
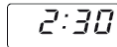
MANUELL TILLAGNING / MANUELL UPPTINING

- Ange tillagningstiden och använd mikrovågseffektnivåer 100P till 10P för tillagning eller upptining (se sidan SE-8).
- Rör eller vänd på maten, om möjligt, 2 - 3 gånger under tillagning.
- Efter tillagningen täck över maten och låt stå, om det rekommenderas.
- Efter upptining, täck över maten med folie och låt stå tills helt upptinad.

Exempel:

Att tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på 70 % mikrovågseffekt.

1. Mata in effektnivå genom att trycka på **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ** knappen 4 gånger för 70 P.
2. Ange tillagningstiden genom att trycka på **1 MIN** knappen två gånger, sedan **10 S** knappen 3 gånger.
3. Tryck på **START/◊+1min** knappen för att starta timern. (Displayen räknar ned genom den inställda tillagnings-/upptiningstiden.)



OBS:

- När ugnen startar kommer ugnslampan att tändas och den roterande tallriken kommer att rotera medsols eller motsols.
- Om luckan öppnas under tillagningen/upptiningen för att röra i eller vända på maten, stannar tillagningstiden på displayen automatiskt. Tillagnings-/upptiningstiden börjar räkna ner igen när luckan är stängd och **START** knappen trycks in.
- När tillagningen/upptiningen är färdig, öppna luckan eller tryck på **STOP** och tidpunkten på dagen visas på displayen igen, om klockan har ställts in.
- För att kontrollera effektnivån under tillagningen, tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ**. Så länge ditt finger trycker på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ** kommer effektnivån att visas.

VIKTIGT:

- Stäng luckan efter tillagning/upptining. Observera att ljuset förblir på när luckan är öppen, detta är för säkerhets skull för att påminna dig om att stänga luckan.
- Om du tillagar mat över den normala tiden med bara 100P, effekt i ugnen kommer den automatiskt att sänkas för att undvika överhettning. (Mikrovågseffekten sänks).

Tillagningsläge	Standardtid
Mikrovåg 100 P	30 minuter
Grilltillagning	Intermittent funktion, temperatur kontrollerad för R-642 99 min 50 sek för R-742
Mix grill tillagning	99 min 50 sek



GRILL MATLAGNING/MIX GRILL MATLAGNING

1. BARA GRILL MATLAGNING

Grillen i toppen av ugnen har bara en effektinställning. Grillen består av skivtallriken som roterar samtidigt för att säkerställa jämn stekyta. Använd stativet för grillning av små bitar av mat som bacon, skinka och teacakes. Mat kan placeras antingen direkt på stativet eller i en form/värmetålig tallrik på stativet.

Exempel:

För att grilla i 20 minuter med hjälp av knappen **GRILL**.

1. Tryck på **GRILL** knappen en gång.
2. Ange önskad uppvärmningstid genom att trycka på **10 MIN** knappen två gånger.
3. Tryck på **START/◊+1min** knappen för att starta grillningen. (Displayen räknar ned genom den inställda grillningstiden.)



G

20:00

20:00

2. MIX GRILLTILLAGNING

MIX GRILL kombinerar mikrovågseffektnivå med grillen. MIX betyder att laga mat med 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 (Display: C-1)

55 % tid för mikrovågseffekt, 45 % tid för grill matlagning. Använd för fisk och gratäng.

KOMBINATION 2 (Display: C-2)

36 % tid för tillagning i mikrovågsugn, 64 % tid för grill matlagning. Används för pudding, omelett, och fjäderfä.

Exempel:

För att tillaga i 15 minuter, med hjälp av **MIX GRILL** med 55 % tid mikrovågseffekt och 45 % grilleffekt (C-1).

1. Tryck på **MIX GRILL** knappen en gång.
2. Ange önskad uppvärmningstid genom att trycka på **10 MIN** knappen en gång och 1 MIN knappen 5 gånger.
3. Tryck på **START/◊+1min** knappen för att starta tillagningen. (Displayen räknar ned genom den inställda tillagningstiden.)



C-1

15:00

15:00

ANTECKNINGAR för GRILL och MIX GRILL TILLAGNING:

- Det är inte nödvändigt att förvärma grillen.
- Vid stekning av mat i en djup behållare, placera den på tallriken.
- Du kan upptäcka rök eller att det luktar bränt när du använder grillen för första gången. Detta är normalt och inte ett tecken på att ugnen är ur funktion. För att undvika detta problem, när du första gången använder ugnen, värm ugnen utan mat i 20 minuter på grill.

VIKTIGT: Under drift, för att rök eller lukter ska skingras, öppna ett fönster eller slå på köksventilationen.

⚠ VARNING:

Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet och tillbehör blir mycket heta under drift. Se till att undvika brännskador genom att använda tjocka ugnshandskar.



1. SEKVENSTILLAGNING

Denna funktion gör att du kan laga mat med upp till 2 olika sekvenser som kan omfatta manuell tillagningstid och läge och / eller tidsupptining samt viktupptiningsfunktion. Väl programmerad finns det ingen anledning att störa tillagningen eftersom ugnen automatiskt går vidare till nästa steg. Ljudsignalen ljuder en gång efter den första sekvensen. Om ett steg är upptining bör det vara i den första sekvensen.

OBS: Automenyn kan inte anges som en av flera sekvenser.

Exempel: Om du vill tina maten i 5 minuter, sedan laga mat med 80P mikrovågseffekt i 7 minuter. Stegen är följande:

1. Tryck på knappen **TIDSUPPTINING** en gång, i LED-displayen visas DEF2.
2. Ange tillagningstid genom att trycka på **1 MIN** knappen 5 gånger.
3. Mata in effektnivå (80P) genom att trycka på **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ** knappen 3 gånger.
4. Ange tillagningstid genom att trycka på **1 MIN** knappen 7 gånger.
5. Tryck på **START** knappen en gång för att starta tillagningen.

2. +1min FUNKTION (Autominut)

+1min knappen tillåter dig att använda de två följande funktionerna:

a. Direkt start

Du kan direkt börja laga mat på 100P mikrovågseffektnivå i 1 minut genom att trycka på **+1min** knappen.

b. Förlänga tillagningstiden

Du kan förlänga tillagningstiden vid manuell tillagning, tidsupptining och automatisk menydrift i multiplar om 1 minut om **+1min** knappen trycks in medan ugnen är i drift. Under viktupptining, kan tillagningstiden inte ökas genom att trycka på +1min knappen.


OBS: Tillagningstiden kan förlängas med maximalt 99 minuter, 50 sekunder.

3. KÖKSTIMER FUNKTION:

Du kan använda kökstimeren för tidtagning där mikrovågstillagning inte är inblandat till exempel för att koka ägg tillagade på den konventionella hällen eller för att övervaka den stående tiden för tillagad/upptinat mat.

Exempel:

Att ställa in timern på 5 minuter.

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <p>1. Tryck på KÖKSTIMER en gång</p>  | <p>2. Ange önskad tid genom att trycka på 1 MIN knappen 5 gånger.</p> | <p>3. Tryck på START/◊ +1min knappen för att starta timern.</p> | <p>Kontrollera displayen.
(Displayen räknar ned genom den inställda tillagnings-/upptiningstiden.)</p> |
|--|--|---|---|

När timertiden anländer, kommer ljudsignalen att låta 5 gånger och lysdioden visar då aktuell tid.

Du kan ange upp till 99 minuter, 50 sekunder. För att avbryta KÖKSTIMERN under nedräkning, bara tryck på **STOP** knappen.

OBS: KÖKSTIMER funktionen kan inte användas under matlagning.

4. BARNSPÄRR:

Används för att förhindra oövervakad drift av ugnen av små barn. I barnspärrläge:

a. För att ställa in BARNSPÄRR:

Tryck och håll nere **STOP** knappen i 3 sekunder tills en lång ljudsignal hörs. Displayen visar:



b. För att avbryta BARNSPÄRR:

Tryck och håll inne **STOP** knappen i 3 sekunder tills en lång ljudsignal hörs.



TIDUPPTNING OCH VIKTUPPTNING

1. TIDUPPTNING

Denna funktion tinar snabbt mat samtidigt som du kan välja en lämplig upptningsperiod, beroende på mattyp. Följ exemplet nedan för information om hur man använder denna funktion. Tidsintervallet är 0:10 - 99:50.

Exempel: För att tina maten i 10 minuter.

1. Välj meny som krävs genom att trycka på **TIDUPPTNING** knappen en gång.



displayen visar:

2. Ange tillagningstiden genom att trycka på **10 MIN** knappen en gång.

3. Tryck på **START/◇** +1min knappen för att starta upptiningen.

Att notera för tidsupptning:

- Efter tillagningen kommer ljudsignalen att ljuda fem gånger och lysdioden visar då aktuell tid, om klockan har ställts in. Om klockan inte har ställts in, kommer displayen endast att visa "0:00" när tillagningen är klar.
- Den förinställda mikrovågsseffektnivån är 30P och kan inte ändras.

2. VIKTUPPTNING

Mikrovågsugnen är förprogrammerad med en tid och effektnivå så att följande livsmedel tinas enkelt: fläskkött, nötkött och kyckling. Viktområdet för den här maten är från 100 g - 2000 g i 100 g steg. Följ exemplet nedan för information om hur du använder dessa funktioner.

Exempel: För att tina upp en köttstek som väger 1,2 kg med **VIKTUPPTNING**.

Lägg köttet i en form eller ett mikrovågsugnsupptningsstativ på skivtallriken.

1. Välj meny som krävs genom att trycka på **VIKTUPPTNING** knappen en gång.



displayen visar:

2. Ange vikten genom att trycka på **VIKT/PORTION** knapparna tills önskad vikt visas

3. Tryck på **START/◇** +1min knappen för att starta upptiningen. (Displayen räknar ned genom upptningstiden.)

Frysta livsmedel tinas upp från -18° C.

ATT NOTERA FÖR VIKTUPPTNING

- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- Livsmedelsvikt bör rundas upp till närmaste 100 g, till exempel, 650 g till 700 g.
- Om det behövs, skydda små områden av kött eller fjäderfä med platta bitar av aluminiumfolie. Detta förhindrar att områdena blir varma under upptiningen. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnens väggar.



AUTOMENYDRIFT

AUTOMENY knapparna hittar automatiskt rätt tillagningssätt och tillagning av livsmedel (detaljer på sidan SE-4 och SE-13). Följ exemplet nedan för information om hur man använder denna funktion.

Exempel: För att laga två bakpotatis (460 g) med hjälp av funktionen AUTOMENY.

1. Välj meny som krävs genom att trycka på **Bakad potatis** knappen en gång.



displayen visar:

2. Tryck på **VIKT/PORTION UPP/NER** eller fortsatt att trycka på knappen **Bakad potatis** för att välja önskat antal potatisar (upp till 3).

3. Tryck på **START/◇** +1min knappen för att starta tillagningen. (Displayen räknar ned genom tillagningstiden)

OBSERVERA:

- Vikten eller mängden livsmedlet kan matas in genom att trycka på **VIKT/PORTION UPP/NER** tills önskad vikt/mängd visas. Skriv in vikten på maten endast. Ta inte med vikten på behållaren.
- För livsmedel som väger mer eller mindre än de vikter/mängder som anges i AUTOMENY-tabellen på sidan SE-13, tillaga med manuell drift.



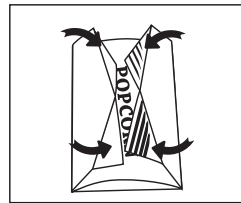
Automeny	VIKT / PORTION / REDSKAP	Tillvägagångssätt
Popcorn	50 g, 100 g	Placera popcornpåsen direkt på den roterande tallriken (Se anmärkning nedan: "Viktig information om mikrovågspopcornfunktionen").
Bakad potatis	1, 2, 3 potatisar (delar) 1 potatis = ca. 230 g (initial temp. 20°C)	Använd potatis med en liknande storlek på ca. 230 g. Punktera varje potatis på flera ställen och placera mot kanten på den roterande tallriken. Vänd och arrangera om efter halva tillagningstiden. Låt vila 3 - 5 minuter före servering.
Kylid Pizza	100 g, 200 g, 400 g (initial temp 5°C) Tallrik	Placera pizzan på en tallrik i mitten av den roterande tallriken. Täck inte över.
Frysta grönsaker t.ex. brysselkål, gröna bönor, ärtor, blandade grönsaker, broccoli	150 g, 350 g, 500 g (initial temp -18°C) Skål och lock	Placera grönsakerna i en lämplig behållare. Tillsätt 1 msk vatten per 100 gram grönsaker, täck skålen och placera på den roterande tallriken. Rör om efter halva tillagningen och efter tillagningen.
Dryck (120 ml / kopp)	1, 2, 3 (initial temp. 5° C) Kopp	Placera koppen(-arna) på den roterande tallriken och rör om efter uppvärmning.
Mattallrik	250 g, 350 g, 500 g (initial temp. 5° C) Tallrik	Placera tallriken i mitten av den roterande tallriken. Täck inte över. Rör om efter tillagning.

Observera:

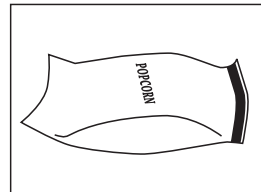
- Den slutliga mattemperaturen kommer att variera beroende på matens temperatur från början. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagning. Vid behov kan du förlänga tillagningstiden manuellt.
- Resultaten vid användning av automatisk tillagning beror på skillnader såsom form och storlek på 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.

Viktig information om mikrovågspopcornfunktionen:

1. När du väljer 100 gram popcorn, föreslås det att du viker ner en triangel på varje hörn av påsen innan tillagning. Se bilden till höger.



2. Om/När popcornpåsen expanderar och inte längre roterar ordentligt, vänligen tryck på STOP knappen en gång och öppna ugnsluckan och justera påsens läge för att säkerställa jämn tillagning.





LÄMPLIGA UGNSHUSGERÅD

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-säker	Grill	Kommentarer
Aluminiumfolie Foliebehållare	✓ / ✗	✓	Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att skydda mat från överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnens väggar, ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte såvida inte annat anges av tillverkaren, t.ex. Microfoil®, följ instruktionerna noga.
Stekkärl	✓	✗	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig då dessa kärl blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	✗	Porslin, keramik, fajans och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metalldekoration.
Glaskärl t.ex. Pyrex®	✓	✓	Försiktighet bör iaktas 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 låta ångan komma ut. Se till att påsarna är lämpliga för mikrovågsugnsanvändning.
Papper - Tallrikar, muggar och hushållspapper	✓	✗	Använd inte plast- eller metallband, eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av att metallen avger "ljusbågar".
Halm- och träbehållare	✓	✗	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Man måste vara försiktig eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	✓	Övervaka alltid ugnen när du använder dessa material eftersom överhettning kan orsaka brand. Kan innehålla metallfragment som orsakar "gnista" och kan leda till brand.

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



VARNING: ANVÄND INTE KOMMERSIELLA UGNSRENGÖRINGSMEDEL, ÄNGTVÄTTAR, SLITANDE, HÅRDA RENGÖRINGSMEDEL, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV DIN MIKROVÅGSUGN.

Innan rengöring, se till att ugnsutrymmet, luckan, ugnshöljet och tillbehören är helt svala.

RENGÖR UGNET REGELBUNDET OCH TA BORT ALLA MATRESTER - Håll ugnen ren, annars kan det leda till en försämring av ugnens yta. Detta kan negativt påverka livslängden på apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.

Ugnens utsida

Utsidan av ugnen kan rengöras lätt med mild tvål och vatten. Se till att tvålen torkas av med en fuktig trasa och torka av utsidan med en mjuk handduk.

Kontrollpanel

Öppna luckan före rengöring för att avaktivera kontrollpanelen. Försiktighet bör iaktas vid rengöring av kontrollpanelen. Använd en trasa fuktad med vatten, torka försiktigt av panelen tills det blir rent.

Undvik att använda stora mängder vatten. Använd inte någon form av kemiska eller slipande rengöringsmedel.

Ugnens insida

1. För rengöring, torka allt stänk eller spill med en mjuk, fuktig trasa eller svamp efter varje användning när ugnen fortfarande är varm. För tyngre spill, använd en mild tvål och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester tas bort. Uppbyggt stänk kan

överhettas och börja ryka eller fatta eld och orsaka gnistbildning. Ta inte bort vågledarlocket.

2. Se till att tvål eller vatten inte tränger in i de små ventilerna i väggarna vilket kan orsaka skador på ugnen.

3. Använd inte rengöringsmedel i sprejform på ugnens insida.

4. Hetta upp ugnen regelbundet genom att använda grillen och värme ugnen utan mat i 20 minuter på grill (sida SE-10). Resterande mat eller fettstänk kan orsaka rök eller dålig lukt.

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 sönderfall av vågledarskyddet.

Vågledarskyddet är en förbrukningsvara och utan regelbunden rengöring, kommer det att behöva ersättas.

Tillbehör

Tillbehör som den roterande tallriken, vändfot och stativ bör tvättas i en mild diskmedelslösning och torkas. De kan diskas i diskmaskin.

Lucka

För att ta bort alla spår av smuts, rengör regelbundet båda sidor av luckan, luckans tätningar och angränsande delar med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel.

OBS: En ängtvätt bör inte användas.

Rengöringstips - För att underlätta rengöringen av ugnen:

Placera en halv citron i en skål, tillsätt 300 ml vatten och värme på 100% i 10-12 minuter.

Torka ugnen ren med en mjuk, torr trasa.

DK



Obs:

Produktet vil have dette symbol. Det betyder at der er tale om elektrisk eller elektronisk udstyr som ikke bør blandes med det almindelige husholdningsaffald. Der findes et særskilt genbrugssystem til sådanne produkter.

A. Oplysninger om kassering og genbrug for brugere (private husholdninger)

1. Inden for EU

Obs: Hvis du ønsker at kassere dette apparat, bør du ikke komme det i din almindelige skraldespand.

Brugt elektrisk og elektronisk udstyr skal behandles særskilt og i overensstemmelse med loven om korrekt behandling og genbrug af brugt elektrisk og elektronisk udstyr.

Som følge af EU-medlemslandenes implementering af denne lov, har private husstande i EU ret til gratis*, at aflevere deres brugte elektriske og elektroniske udstyr på angivne genbrugspladser. I nogle lande* er det muligvis gratis, at indlevere det brugte produkt hos den lokale forhandler, hvis du køber et tilsvarende nyt produkt.

*) Kontakt de lokale myndigheder hvis du ønsker yderligere oplysninger. Hvis dit brugte elektriske eller elektroniske udstyr indeholder batterier eller akkumulatorer, bedes du skille dig af med dem, i overensstemmelse med den lokale lovgivning, før du indleverer udstyret.

Ved at kassere dette apparat korrekt, vil du være med til at sikre, at vores affald behandles og genbruges rigtigt. Derved udsættes hverken miljøet eller vores helbred for overlast som følge af u hensigtsmæssig affaldshåndtering.

2. I lande uden for EU

Hvis du ønsker at skille dig af med dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge dem om, hvorledes produktet kasseres korrekt.

B. Oplysninger om kassering og genbrug for virksomheder

1. Inden for EU

Hvis dette produkt bruges i forbindelse med virksomhedsdrift, og du ønsker at skille dig af med det:

Du bedes kontakte din SHARP-forhandler, som vil fortælle dig hvordan produktet kan indleveres. Du vil muligvis skulle betale for omkostningerne i forbindelse med indlevering og genbrug. Små produkter (i små mængder) kan muligvis afleveres på den lokale genbrugsplads.

2. I lande uden for EU

Hvis du ønsker at skille dig af med dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge dem, hvorledes produktet kasseres korrekt.



INDHOLD

Brugsanvisning

OPLYSNINGER OM KORREKT BORTSKAFFELSE	1
INDHOLD	2
SPECIFIKATIONER	2
OVN OG TILBEHØR	3
BETJENINGSPANEL	4
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER	5-7
INSTALLATION	7
FØR IBRUGTAGNING	8
INDSTILLING AF UR	8
MIKROBØLGEEFFEKTER	8
MANUEL BETJENING	9
MIKROBØLGETILBEREDNING	9
GRILLTILBEREDNING/ MIX GRILL TILBEREDNING	10
ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER	11
BRUG AF OPTØNING EFTER TID OG OPTØNING EFTER VÆGT	12
BRUG AF AUTO MENU	12
AUTO MENU-OVERSIGT	13
EGNET OVNGREJ	14
PLEJE OG RENGØRING	15
SERVICEADRESSER	1



SPECIFIKATIONER

Modelnavn:	R-642	R-742
Strømspænding	: 230 V, 50 Hz, enkelfaset	: 230 V, 50 Hz, enkelfaset
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse	: 10 A	: 10 A
Påkrævet strømeffekt: Mikrobølge	: 1270 W	: 1450 W
Udgangseffekt: Mikrobølge	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Slukket tilstand (strømbesparende tilstand)	: mindre end 1,0 W	: mindre end 1,0 W
Mikrobølgefrekvens	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Udvendige mål (B) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Ovnrummets mål (B) x (H) x (D)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Ovnkapacitet	: 20 liter***	: 25 liter***
Drejetalcerken	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Vægt	: ca. 11,4 kg	: ca. 15,1 kg
Ovnlampe	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

* Dette produkt opfylder kravene i henhold til europæisk standard EN55011.

I overensstemmelse med denne standard, er dette produkt klassificeret som gruppe 2, klasse B-udstyr.

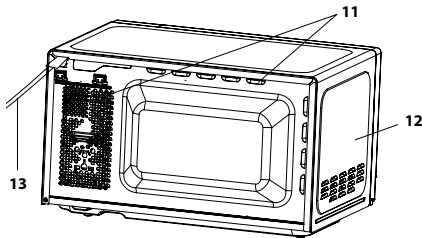
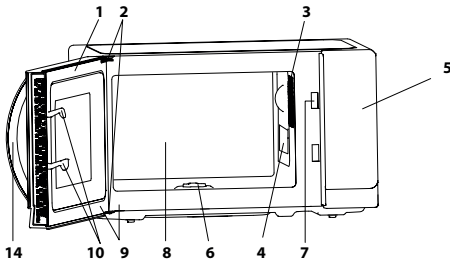
Gruppe 2 betyder, at udstyret afgiver mikrobølger i form af elektromagnetisk stråling beregnet til varmebehandling af næringsmidler.

Klasse B-udstyr betyder, at udstyret er beregnet og passer til anvendelse inden for husholdningen.

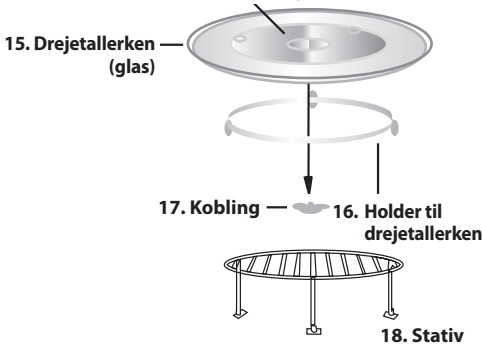
** Dybden omfatter ikke håndtaget.

*** Indvendig kapacitet er beregnet ved at måle maksimal bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet for opbevaring af mad er mindre.

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



Nav (indvendig)



OVN

1. Ovnlåge
2. Ovnlågens hængsler
3. Ovnlampe
4. Bølgelederdæksel (MÅ IKKE FJERNES)
5. Betjeningspanel
6. Kobling
7. Låsekroge til ovnlågen
8. Ovnrum
9. Lågens tætninger og tætningsflader
10. Lågens låsekroge
11. Ventilationsåbninger
12. Yderkappe
13. Strømforsyningskabel
14. Håndtag

TILBEHØR:

Kontrollér, at følgende dele medfølger:

(15) Drejetallerken (16) Holder til drejetallerken (17) Kobling (18) Stativ

- Placér holderen til drejetallerkenen i midten af ovnbunden, så den kan rotere frit omkring koblingen. Placér derefter drejetallerkenen på dens holder, så den sidder fast på koblingen.
- For at undgå at skade drejetallerkenen skal du løfte fade og beholdere, så de ikke slår imod drejetallerkenens kant, når de tages ud af ovnen. Se afsnittene om grillning på siderne DK-10 vedrørende brug af stativet.

Rør aldrig grillen, når den er varm.

BEMÆRK: Når du bestiller tilbehør, skal du oplyse to ting: delens nummer og modelnavn til din forhandler eller autoriseret SHARP-serviceværksted.

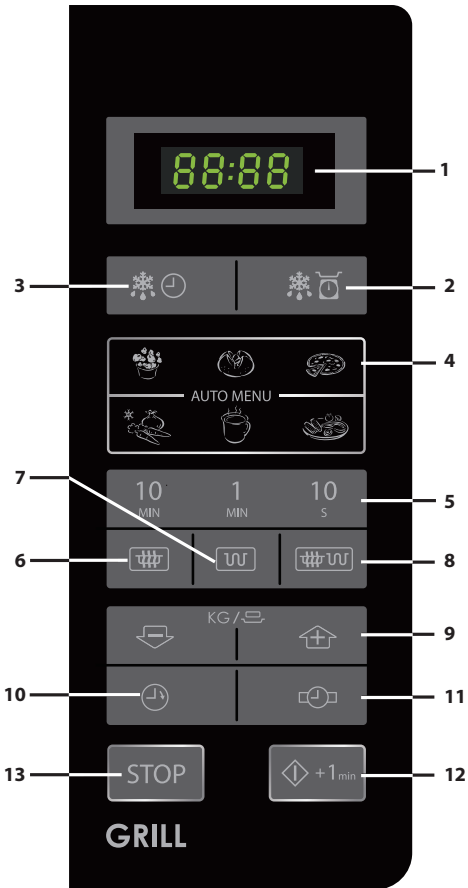
BEMÆRKNINGER:

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

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



BETJENINGSPANEL



1. **DIGITALT DISPLAY**
2. **Tasten OPTØNING EFTER VÆGT**
3. **Tasten OPTØNING EFTER TID**
4. **AUTO MENU-taster**



Popcorn



Bagt kartoffel



Pizza



Frosne grøntsager



Drikkevarer



Spisetallerken

5. **TIDS-taster**
6. **Tasten MIKROBØLGEEFFEKT:**
Tryk for at vælge mikrobølgeeffekt.
7. **GRILL-tast**
8. **MIX GRILL-tast**
9. **VÆGT/PORZION-taster (op og ned)**
10. **KØKKENTIMER-tast**
Tryk for at bruge som minuttimer, eller til at programmere hviletid.
11. **URINDSTILLING-tast**
12. **START/◇+1min**
13. **STOP-tast**



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER: LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE

For at undgå risiko for brand.

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

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

Placér ikke ovnen i et skab.

Stikkontakten skal være let tilgængelig, så ovnen kan frakobles stikket i en nødsituation.

Ovnen skal tilsluttes en stikkontakt med 230 V, 50 Hz, som sikres med en 10 A sikring eller en overspændingsbeskyttelse på minimum 10 A.

Det anbefales, at apparatet tilsluttes en separat strømkreds.

Placér ikke ovnen i områder, hvor der genereres varme. For eksempel tæt på en almindelig ovn.

Ovnen må ikke opstilles på steder med høj fugtighed, eller hvor der er risiko for fugtdannelse.

Ovnen må ikke placeres eller anvendes udendørs.

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

Anvend kun beholdere og tilbehør, som er egnet til mikrobølgeovne. Se side DK-14. Redskaber bør kontrolleres for at sikre, at de er egnede til brug i mikrobølgeovne.

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

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

Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.

Undlad at blokere ventilationsåbningerne.

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

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

Hvis du påtænker at lave popcorn, skal du anvende specielle popcornsbeholdere for mikrobølgeovne. Opbevar ikke mad eller andet inde i ovnen.

Kontroller indstillingerne, når du starter ovnen, for at være sikker på, at den anvendes korrekt.

Vær ekstra opmærksom, når madretter med højt sukkerindhold eller fedtindhold tilberedes, for eksempel, pølser, tærter eller budding. Risiko for overophedning eller brand.

Se rådene i brugsanvisningen.

For at undgå risiko for skader

ADVARSEL:

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

- Ovnlågen; kontroller at ovnlågen lukker korrekt og at den ikke hænger på skrå eller er skævt.
- Ovnlågens hængsler og låsekroge; kontroller at de ikke er beskadigede eller løse.
- Ovnlågens tætning og kontaktoverflader; kontroller at de ikke er beskadigede.
- Ovnen og ovnlågens indvendige sider; kontroller at der ikke er nogen buler.
- Strømkablet og stikkontakten; kontroller at de ikke er beskadigede.

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

Forsøg aldrig 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 kapper, som beskytter mod farlig mikrobølgeenergi, fjernes.

Anvend ikke ovnen, hvis ovnlågen er åben, og forsøg ikke at ændre på ovnlågens låsekroge på nogen måde. Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovnlågens tætning og kontaktpladerne.

Undgå, at der samler sig fedt eller smuds på ovnlågens lukning og nærliggende dele. Rengør ovnen med jævne mellemrum, og fjern eventuelle madrester. Følg anvisningerne i afsnittet "Pleje og rengøring" på side DK-15. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det medføre at overfladen ødelægges, hvilket kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis føre til en farlig situation.

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

For at undgå risiko for elektrisk stød

Yderkappen må under ingen omstændigheder fjernes. Undgå at der spildes væske på eller der kommer genstande inden for ovnlågens låseåbninger eller ventilationsåbninger. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen umiddelbart slukkes og kobles fra strømmettet. Kontakt derefter et autoriseret SHARP-serviceværksted.

Strømkablet og stikkontakten må ikke komme i vand eller væsker.

Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Hold strømkablet væk fra varme overflader, inklusive ovenns bagside.

Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted. Hvis ovenns strømkabel beskadiges, skal det erstattes med et nyt specialkabel.

Kablet må kun udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted.

For at undgå risiko for eksplosion eller pludselig kogning:

ADVARSEL: Væsker og madvarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er en risiko for, at beholderne eksploderer.

Drikke, som opvarmes i en mikrobølgeovn, kan koge uventet op. Vær ekstra forsigtig ved håndtering af beholdere, der indeholder drikke eller væsker.

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

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

For at undgå forbrændingsskader fra væsker, der koger over:

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

Tilbered ikke æg i æggeskal og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgeforberedningen er klar. Hvis du vil tilberede æg eller genopvarme æg, der ikke består af rørag eller er blandet, skal du først prikke æggeblomsterne og æggeghviderne i stykker, da ægget ellers kan eksplodere. Slå skallen i stykker og skær hårdkogte æg igennem, inden de varmes op i mikrobølgeovnen.

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

For at undgå risiko for forbrændingsskader

ADVARSEL: Kontroller altid temperaturen i sutteflasker og babymadglas. Omrør i indholdet, inden du mader dit barn, for at undgå forbrændingsskader.

Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen, for at undgå forbrændingsskader.

Åbn altid beholdere, popcornsbeholdere, kogeposer osv. med retning væk fra ansigt og hænder, så du ikke risikerer at blive forbrændt af varm damp eller kogende væske.

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 væsker, som gives til babyer, børn og ældre mennesker. Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes på afstand.

Temperatur i beholderen er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontrollér altid madens temperatur.

Stå altid på afstand af ovnlågen, når den åbnes for at undgå forbrændingsskader fra varm damp og varme, som kan strømme ud.

Skær madvarer, der tilberedes i ovnen, i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernstyringssystem.

For at modvirke, at børn anvender ovnen forkert

ADVARSEL: Børn må kun anvende ovnen under opsyn af en voksen, og de skal have specielle anvisninger, så de kan anvende ovnen på en sikker måde og forstår risiciene, hvis den anvendes forkert. Når apparatet anvendes med GRILL, MIX GRILL og AUTO MENU, bør børn kun bruge ovnen under voksent opsyn på grund af den genererede temperatur.

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

Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

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

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

Forsøg aldrig at modificere ovnen på nogen måde.

Flyt ikke på ovnen, når den er i brug.

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.

For at tilsikre problemfri anvendelse og eliminere risiko for skader.

Anvend aldrig ovnen, hvis den er tom. 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. Opvarmningstiden, der angives for madvarerne, må ikke overskrides.

Anvend ikke køkkenredskaber af metal, da de reflekterer mikrobølgerne og kan forårsage elektrisk buedannelse. Stil ikke konserverdåser i ovnen. Anvend kun drejetallerkenen og drejetallerkenens holder, der er beregnet til denne ovn. Anvend ikke ovnen uden drejetallerkenen.

For at forhindre, at drejetallerkenen går i stykker:

- Rengør altid drejetallerkenen med vand, lad drejetallerkenen køle ned.
- Placér ikke varme madvarer eller varme redskaber på en kold drejetallerken.
- Placér ikke kolde madvarer eller kolde redskaber på en varm drejetallerken.

Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes. Brug ikke plastbeholdere til mikrobølger, hvis ovnen stadig er varm efter brug af **GRILL og MIX GRILL**, da de kan smelte.

Plastbeholdere må ikke anvendes under ovennævnte anvendelsesfunktioner, medmindre producenten af beholderen siger, at de er egnede.

BEMÆRK:

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

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

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

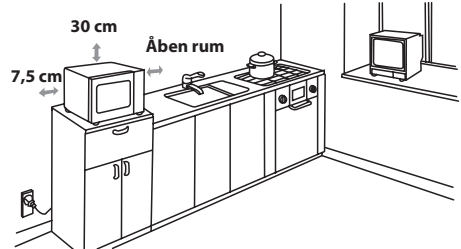


Dette symbol betyder, at overfladerne er tilbøjelige til at blive varme under brug.

INSTALLATION



- Fjern al emballage fra ovnrummet.
- Kontroller ovnen grundigt for evt. skader.
- Placér ovnen på en sikker og plan overflade, der er stærk nok til at klare ovnens vægt, plus den tungeste genstand, der sandsynligvis vil blive tilberedt i ovnen. Placér ikke ovnen i et skab.
- Vælg en plan overflade, der giver nok åben rum for indsugnings- og/eller udløbsåbningerne.
 - Apparatets bagside skal placeres mod en væg.
 - Der skal minimum være 7,5 cm mellem ovnen og alle tilstødende vægge. Den ene side skal være åben.
 - Lad der være et rum på minimum 30 cm over ovnen.
 - Fjern ikke fødderne fra bunden af ovnen.
 - Hvis indsugnings- og/eller udløbsåbninger blokeres, kan det beskadige ovnen.
 - Anbring ovnen så langt væk fra radioer og tv som muligt. Brug af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens i din radio- eller tv-modtagelse.



5. Ovnlågen 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 lågen for at forhindre dem i at brænde sig.

- Sæt kontakten korrekt i en jordnet 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.



FØR IBRUGTAGNING



Sæt ovnen til stikkontakten. Ovndisplayet viser: "0:00", der lyder et enkelt bip-signal.

Denne model har en urfunktion, og ovnen bruger mindre end 1,0 W i standbytilstand. Se nedenfor vedrørende indstilling af uret.



INDSTILLING AF UR

Din ovn har et 24-timers ur.


1. Tryk én gang på tasten **URINDSTILLING**  og "00:00" blinker.
2. Tryk på tidstasterne og indtast det aktuelle klokkeslæt. Indtast timerne ved at trykke på tasten **10 MIN** og indtast minutterne ved at trykke på tasterne **1 MIN** og **10 S**.
3. Tryk på tasten **URINDSTILLING**  for at afslutte indstillingen af uret.

BEMÆRKNINGER:

- Hvis uret er indstillet, viser displayet det korrekte klokkeslæt, når tilberedningen er færdig. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet kun "0:00", når tilberedningen er færdig.
- Tryk på tasten **URINDSTILLING** for at se klokkeslættet under en tilberedningsproces og LED vil vise klokkeslættet i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke tilberedningsprocessen.
- Hvis der trykkes på tasten **STOP** under indstilling af uret, eller hvis der ikke foretages nogen handling i 1 minut, går ovnen tilbage til den tidligere indstilling.
- Hvis strømforsyningen til mikrobølgeovnen afbrydes, vil displayet periodisk vise "0:00", efter at strømmen er genoprettet. Hvis dette sker under tilberedningen, vil programmet blive slettet. Klokkeslættet vil også blive slettet.



MIKROBØLGEEFFEKTER

Effektniveau	Tryk på MIKROBØLGEEFFEKT -tasten 	Display (Procent)
HØJ	x1	100P
	x2	90P
MEDIUM HØJ	x3	80P
	x4	70P
MEDIUM	x5	60P
	x6	50P
MEDIUM LAV (OPTØNING)	x7	40P
	x8	30P
LAV	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Ovnen har 11 effektniveauer, som vist.
- For at ændre effektniveauet for tilberedning skal du trykke på tasten **MIKROBØLGEEFFEKT**, indtil display viser det ønskede niveau. Tryk på tasten **START** for at starte ovnen.
- For at kontrollere effektniveauet under tilberedning, skal du trykke på tasten **MIKROBØLGEEFFEKT**. Så længe din finger trykker på tasten **MIKROBØLGEEFFEKT** vises effektniveauet. Ovnen fortsætter med at tælle ned, mens displayet viser effektniveauet.
- Hvis "0P" er valgt, vil ovnen køre med blæser for ingen effekt. Du kan bruge dette niveau til at fjerne lugten.

Som almen regel gælder følgende råd:

100P/ 90P - (HØJ) anvendes til hurtig opvarmning eller genopvarmning af f.eks. gryderetter, varme drikke, grøntsager osv.

80P/ 70P - (MEDIUM HØJ) anvendes til længere tilberedning af kompakte madvarer, som f.eks. bøf og stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til følsomme retter, såsom sukkerkage. Effekten er mindre og gør, at maden tilberedes jævnt uden risiko for, at siderne brænder på.

60P/ 50P - (MEDIUM) anvendes til kompakte madvarer,

der kræver længere tilberedning ved normal tilberedning, f.eks. bøffer. Dette effektniveau tilrådes for at få kødet mørt.

40P/ 30P - (MEDIUM LAV) 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.

20P/ 10P - (LAV) anvendes til langsom optøning, f.eks. af crème gateaux og kager.



Åbning af lågen:

Træk i håndtaget for 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/◊+1min** efter at have valgt den ønskede tilberedningsmåde.

Hvis tilberedningsprogrammet er indstillet og der ikke trykkes på tasten **START/◊+1min** inden for 1 minut, bliver indstillingen slettet.

Der skal trykkes på tasten **START/◊+1min** for at fortsætte tilberedningen, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Der lyder ét bip-signal ved effektivt tryk, mens der ikke gives noget svar ved ineffektivt tryk.

Brug tasten **STOP** til at:

1. Slette en fejl under programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedningen.
3. Annullere et program under tilberedningen ved at trykke på tasten **STOP** to gange.
4. Til at slå børnesikringen til og fra (se side DK-11).



MIKROBØLGETILBEREDNING



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

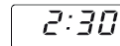
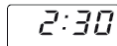
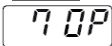
MANUEL TILBEREDNING/ MANUEL OPTØNING

- Indtast tilberedningstiden og brug mikrobølgeeffekter 100P til 10P for at tilberede eller optø (se side DK-8).
- Omrør eller vend maden, hvis det er muligt, 2 - 3 gange under tilberedningen.
- Tildæk, efter tilberedningen, maden og lad den stå, hvis det anbefales.
- Tildæk, efter optøningen, maden i folie og lad den stå, indtil den er helt optøet.

Eksempel:

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

1. Indtast effektniveauet ved at trykke 4 gange på tasten **MIKROBØLGEEFFEKT** for 70 P.
2. Indtast tilberedningstiden ved at trykke to gange på tasten **1 MIN**, og derefter tre gange på tasten **10 S**.
3. Tryk én gang på tasten **START/◊+1min** for at starte timeren. (Displayet tæller ned gennem tilberednings-/optøningstiden.)



BEMÆRK:

- Når ovnen starter, lyser ovnlampen og drejetallerkenen drejer med eller mod uret.
- Hvis lågen åbnes under tilberedningen/optøningen for at omrøre eller vende maden, standser tilberedningstiden på displayet automatisk. Tilberednings-/optøningstiden begynder at tælle ned igen, når lågen lukkes og der trykkes på tasten **START**.
- Når tilberedningen/optøningen er færdig, skal du åbne lågen eller trykke på tasten **STOP** og klokkeslættet vises igen på displayet, hvis uret er blevet indstillet.
- Hvis du vil kontrollere effektniveauet under tilberedning, skal du trykke på tasten **MIKROBØLGEEFFEKT**. Så længe din finger rører tasten **MIKROBØLGEEFFEKT** vises effektniveauet.

VIGTIGT:

- Luk ovnlågen efter tilberedning/optøning. Bemærk, at lyset af sikkerhedsmæssig årsag forbliver tændt, når ovnlågen er åben, for at minde dig om at lukke ovnlågen.
- Hvis du tilbereder mad i længere end standardtiden ved hjælp af samme tilberedningsprogram 100P, mikrobølgeeffektniveauet reduceres for at undgå risiko for overophedning. (Mikrobølgeeffektniveauet reduceres.)

Tilberedningsmåde	Standardtid
Mikrobølge 100 P	30 minutter
Grilltilberedning	Intermitterende drift, temperaturstyret for R-642 99 minutter 50 sek. for R-742
Mix grill tilberedning	99 minutter 50 sek



GRILLTILBEREDNING/MIX GRILL TILBEREDNING

1. KUN GRILLTILBEREDNING

Grillen i toppen af ovnrummet har kun én indstillingsstyrke. Grillen assisteres af drejetallerkenen, der roterer samtidig for at sikre en jævn bruning. Brug stativet til grillning af små fødevarer, såsom bacon, røget skinke og tekager. Maden kan placeres enten direkte på stativet, eller i en tærteform/varmebestandig tallerken på stativet.

Eksempel:

For at grille i 20 minutter, ved brug af **GRILL**-tasten.

1. Tryk på tasten **GRILL** én gang.



G

2. Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke to gange på tasten **10 MIN.**

20:00

3. Tryk på tasten **START/◊+1min** for at starte grillningen. (Displayet tæller ned gennem grillningstiden.)

20:00

2. MIX GRILL TILBEREDNING

MIX GRILL kombinerer mikrobølgeeffekt med grill. **MIX** betyder at tilberede ved skiftevis mikrobølgeeffekt og grilleffekt.

Kombinationen af mikrobølgeeffekt med grill reducerer tilberedningstiden og giver en sprød, brun finish.

Der er 2 kombinationsmuligheder:

KOMBINATION 1 (Display: C-1)

55% tid ved mikrobølgeeffekt, 45% tid ved grilltilberedning. Bruges til fisk eller au gratin.

KOMBINATION 2 (Display: C-2)

36% tid ved mikrobølgetilberedning, 64% tid ved grilltilberedning. Bruges til desserter, omeletter, og fjerkræ.

Eksempel:

For at tilberede i 15 minutter, ved brug af **MIX GRILL** med 55% tid ved mikrobølgeeffekt og 45% grilleffekt (C-1).

1. Tryk én gang på tasten **MIX GRILL**.



C-1

2. Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke én gang på tasten **10 MIN** og 5 gange på tasten **1 MIN**.

15:00

3. Tryk på tasten **START/◊+1min** for at starte tilberedningen. (Displayet tæller ned gennem den indstillede tilberedningstid.)

15:00

BEMÆRKNINGER vedrørende GRILL og MIX GRILL TILBEREDNING:

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

VIGTIGT: Åbn et vindue eller tænd for køkkenventilationen under brug af ovnen, så røgen eller lugten kan sprede sig.

⚠ ADVARSEL:

Lågen, yderskallen, ovnrummet og tilbehør bliver meget varme under brug af ovnen. Brug altid tykke ovnhandsker for at undgå forbrændinger.



1. SEKVENSTILBEREDNING

Med denne funktion kan du tilberede mad i 2 forskellige trin, der kan omfatte manuel tilberedningstid og -tilstand og/eller funktionen optøning efter tid samt optøning efter vægt. Når du har programmeret, er der ingen grund til at blande dig i tilberedningen, da ovnen automatisk går videre til næste trin. Bip-signalet lyder én gang efter første trin. Hvis ét trin er optøning, skal det være i første trin.

Bemærk: Auto menu kan ikke indstilles som en af de multiple sekvenser.

Eksempel: Hvis du vil optø maden i 5 minutter, og derefter tilberede med 80P mikrobølgeeffekt i 7 minutter. Trinene er som følger:

1. Tryk én gang på tasten **OPTØNING EFTER TID**, i LED-displayet vises dEF2.
2. Indtast tilberedningstiden ved at trykke 5 gange på tasten **1 MIN**.
3. Indtast effektniveauet (80P) ved at trykke 3 gange på tasten **MIKROBØLGEEFFEKT**.
4. Indtast tilberedningstiden ved at trykke 7 gange på tasten **1 MIN**.
5. Tryk én gang på tasten **START** for at starte tilberedningen.

2. +1min FUNKTION (Auto minut)

Tasten +1min gør det muligt at bruge følgende to funktioner:

a. Direkte start

Du kan starte tilberedningen direkte på 100 P mikrobølgeeffektniveau i 1 minut ved at trykke på tasten **+1min**.

b. Forlæng tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning, optøning efter tid og auto menufunktion i multipler af 1 minut, hvis der trykkes på tasten **+1min**, mens ovnen er i gang. Under optøning efter vægt kan tilberedningstiden ikke øges ved at trykke på tasten +1min.


BEMÆRK: Tilberedningstiden kan maksimalt udvides til 99 minutter, 50 sekunder.

3. KØKKENTIMER-FUNKTION:

Du kan bruge køkkentimeren som minutur, når mikrobølgetilberedning ikke anvendes, for eksempel til at tage tid på kogte æg, der koges på almindeligt komfur, eller til at overvåge hviletiden for tilberedt/optøet mad.

Eksempel:

For at indstille timeren til 5 minutter.

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <p>1. Tryk én gang på tasten KØKKENTIMER.</p>  | <p>2. Indtast den ønskede tid ved at trykke 5 gange på tasten 1 MIN.</p> | <p>3. Tryk én gang på tasten START/◀ +1min for at starte timeren.</p> | <p>Tjek displayet.
(Displayet tæller ned gennem tilberednings-/optøningstiden.)</p> |
|---|---|---|--|

Når timeren er færdig, lyder bip-signalet 5 gange og LED viser klokkeslættet.

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**.

BEMÆRK: **KØKKENTIMER**-funktionen kan ikke anvendes under tilberedning.

4. BØRNESIKRING:

Brug den for at forhindre, at små børn bruger ovnen uovervåget. I børnesikret tilstand:

a. For at slå **BØRNESIKRINGEN** til:

Tryk på og hold tasten **STOP** nede i 3 sekunder, indtil der høres et langt bip. Displayet viser:



b. For at slå **BØRNESIKRINGEN** fra:

Tryk på og hold tasten **STOP** nede i 3 sekunder, indtil der høres et langt bip.



BRUG AF OPTØNING EFTER TID OG OPTØNING EFTER VÆGT

1. OPTØNING EFTER TID

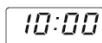
Denne funktion optør hurtigt maden, og gør det muligt at vælge en passende optøningstid, alt efter fødevarerarten. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion. Tidsintervallet er 0:10 – 99:50.

Eksempel: For at optø maden i 10 minutter.

1. Vælg den rette menu ved at trykke én gang på tasten **OPTØNING EFTER TID**.
2. Indtast tilberedningstiden ved at trykke én gang på tasten **10 MIN**.
3. Tryk på tasten **START/** \diamond **+1min** for at starte optøningen.



displayet viser: dEF2



Bemærkninger vedrørende optøning efter tid:

- Efter tilberedningen lyder bip-signalet fem gange, og LED viser klokkeslættet, hvis uret er indstillet. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet kun "0:00", når tilberedningen er færdig.
- Det forudindstillede mikrobølgeeffektniveau er 30P og det kan ikke ændres.

2. OPTØNING EFTER VÆGT

Mikrobølgeovnen er forprogrammeret med en tid og et effektniveau, så følgende madvarer kan optøes nemt: Svinekød, oksekød og kylling. Vægtområdet for disse madvarer er 100 g – 2000 g i trin af 100 g. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger disse funktioner.

Eksempel: For at optø en steg, der vejer 1,2 kg skal du bruge **OPTØNING EFTER VÆGT**.

Læg kødet i en tærteform eller mikrobølgeovns-optøningsstativ på drejetallerkenen.

1. Vælg den rette menu ved at trykke én gang på tasten **OPTØNING EFTER VÆGT**.
2. Indtast vægten ved at trykke på tasterne **VÆGT/PORCION**, indtil den ønskede vægt vises
3. Tryk på tasten **START/** \diamond **+1min** for at starte optøningen. (Displayet tæller ned gennem optøningstiden.)



x1, displayet viser: dEF1



x12, display: 1 2 0 0

Frosne fødevarer kan optøes fra -18°C.

BEMÆRKNINGER VEDRØRENDE OPTØNING EFTER VÆGT:

- Før frysning af madvarer skal du sikre at maden er frisk og af god kvalitet.
- Fødevarens vægt skal rundes op til nærmeste 100 g, for eksempel 650 g til 700 g.
- Afskærm, om nødvendigt, små områder af kød eller fjerkræ med flade stykker aluminiumsfolie. Dette vil forhindre områderne i at blive varme under optøningen. Sørg for, at folien ikke rører ovnens vægge.



BRUG AF AUTO MENU

Tasterne **AUTO MENU** finder automatisk frem til den korrekte tilberedningsmåde og tilberedning af madvarerne (se detaljer på DK-4 og DK-13). Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion.

Eksempel: For at tilberede to bagte kartofler (460 g) ved brug af **AUTO MENU**-funktionen.

1. Vælg den rette menu ved at trykke én gang på tasten **Bagt kartoffel**.
2. Tryk på tasterne **VÆGT/PORCION** **OP/NED** eller fortsæt med at trykke på tasten **Bagt kartoffel** for at vælge det ønskede antal kartofler (op til 3).
3. Tryk på tasten **START/** \diamond **+1min** for at starte tilberedningen. (Displayet tæller ned gennem tilberedningstiden)



displayet viser: 1



x1, display: 2

BEMÆRKNINGER:

- Vægten eller mængden af maden kan indtastes ved at trykke på tasterne **VÆGT/PORCION** og **OP/NED**, indtil den ønskede vægt/mængde vises. Indtast kun vægten af maden. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Madvarer, der vejer mere eller mindre end den vægt/mængde, der er angivet i **AUTO MENU**-oversigten på side DK-13, skal tilberedes ved manuel betjening.



Auto Menu	VÆGT/ PORTION / REDSKABER	Fremgangsmåde
Popcorn	50 g, 100 g	Placér popcornposen direkte på drejetallerkenen (Se noten nedenfor: 'Vigtige oplysninger om mikrobølgepopcornsfunktion')
Bagt kartoffel	1, 2, 3 kartofler (stykker) 1 kartoffel = ca. 230 g (starttemp. 20° C)	Brug kartofler med omtrent samme størrelse på ca. 230 g. Prik hul flere steder i hver kartoffel og stil dem mod kanten af drejetallerkenen. Vend dem og omarranger dem halvvejs gennem tilberedningen. Lad dem stå i 3 - 5 minutter før servering.
Afkølet pizza	100 g, 200 g, 400 g (starttemp. 5°C) Tallerken	Placér pizzaen på en tallerken midt på drejetallerkenen. Tildæk ikke.
Frosne grøntsager, f.eks. rosenkål, grønne bønner, ærter, blandede grøntsager, broccoli	150 g, 350 g, 500 g (starttemp. -18°C) Skål og låg	Læg grøntsagerne i en egnet beholder. Tilsæt 1spsk. vand pr. 100 g grøntsager, tildæk fadet og læg det drejetallerkenen. Omrør halvvejs gennem tilberedningen og efter tilberedningen.
Drikkevarer (120 ml/ kop)	1, 2, 3 (starttemp. 5°C) Kop	Placér koppen/kopperne på drejetallerkenen og omrør efter opvarmningen.
Spisetallerken	250 g, 350 g, 500 g (starttemp. 5°C) Tallerken	Placér tallerkenen midt på drejetallerkenen. Tildæk ikke. Omrør efter tilberedning.

Bemærkninger:

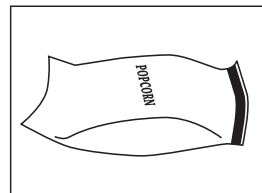
- Sluttemperaturen vil variere alt efter den oprindelige madtemperatur. Kontrollér, at maden er rygende varm efter tilberedningen. Hvis det er nødvendigt, kan du forlænge tilberedningen manuelt.
- Resultaterne ved brug af automatisk tilberedning afhænger af afvigelse, såsom form og størrelse af maden 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.

Vigtige oplysninger om mikrobølgepopcornsfunktion:

1. Når du vælger 100 gram popcorn, anbefales det, at du folder en trekant i hvert hjørne af posen før tilberedning. Se billedet til højre.



2. Hvis/når popcornposen udvider sig og ikke længere roterer korrekt, skal du trykke én gang på tasten STOP og åbne ovnlågen og justere posens position for at sikre en ensartet tilberedning.





EGNET OVNGREJ

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	Mikroovns-egnet	Grill	Bemærkninger
Aluminiumsfolie Foliebeholdere	✓ / ✗	✓	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte maden fra overophedning. Hold folien mindst 2cm 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 anvisninger. Overstig ikke den angivne opvarmningstid. Vær meget forsigtig, da disse fade bliver meget varme.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj og benporcelæn er normalt egnede, bortset fra dem med metaldekoration.
Glasvarer f.eks. Pyrex®	✓	✓	Vær forsigtighed, 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. Kontrollér, at poserne er egnede til brug i mikrobølgeovn.
Paptallerkener/-kopper og køkkenrulle	✓	✗	Brug ikke plastik eller metalbånd, da de kan smelte eller bryde i brand på grund af buedannelse.
Strå- og træbeholdere	✓	✗	Brug kun til opvarmning eller til at absorbere fugt. Vær forsigtig da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og avis	✗	✓	Vær altid i nærheden af ovnen, når du bruger disse materialer, da overophedning kan forårsage brand. Kan indeholde uddrag af metal, som vil medføre "buedannelse" og kan føre til brand.

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



ADVARSEL: BRUG IKKE KOMMERCIEL OVNRENS, DAMPRENSER, SLIBENDE, SKRAPPE RENGØRINGS- MIDLER, NOGET SOM HELST DER INDEHOLDER N- TRIUMHYDROXID ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN DEL AF MIKROBØLGEOVNEN.

Før rengøring, skal du sørge for at ovnrummet, ovnlågen, ovnens yderside og tilbehør er helt afkølet.

RENGØR OVNEN MED JÆVNE MELLEMRUM OG FJERN EVENTUELLE MADRESTER - Hold ovnen ren, ellers kan det medføre at ovnens overfladen øde- lægges. Dette kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Ovnens yderside

Ydersiden af ovnen kan nemt rengøres med mild sæbe og vand. Sørg for, at sæben tørres af med en fugtig klud, og tør ydersiden med et blødt håndklæde.

Betjeningspanel

Åbn ovnlågen før rengøring for at deaktivere betje- ningspanelet. Vær forsigtighed, når du rengør betje- ningspanelet. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør panelet forsigtigt, indtil det er rent.

Undgå at bruge for store mængder vand. Brug ikke nogen form for kemisk eller slibende rengøringsmid- del.

Ovnens indvendige side

1. Rengør ovnen ved at tørre stænk eller spild af med en blød, fugtig klud efter hver brug, mens ovnen sta- dig er varm. Brug mild sæbe ved kraftigere spild, og tør af flere gange med en fugtig klud, indtil alle rester er fjernet. Aflejrede stænk kan blive overophedede og

begynde at ryge eller brænde og forårsage buedan- nelse. Fjern ikke bølgelederdækslet.

2. Sørg for, at der ikke trænger mild sæbe eller vand ind i de små ventilationshuller i væggene, hvilket kan forårsage skade på ovnen.

3. Brug ikke sprayrengøringsmidler på ovnens inder- side.

4. Varm ovnen op regelmæssigt ved brug af grillen og opvarm ovnen uden mad i 20 minutter på grill (side DK-10). Madrester eller fedtstænk kan forårsage røg eller dårlig lugt.

Hold altid bølgelederdækslet rent.

Bølgelederdækslet er konstrueret af et skrøbeligt ma- teriale, og skal rengøres med forsigtighed (følg rengø- ringsanvisninger ovenfor).

BEMÆRK: For meget opblødning kan forårsage ned- brydning af bølgelederdækslet.

Bølgelederdækslet er en ikke-varig del, og uden regel- mæssig rengøring, er det nødvendigt at udskifte den.

Tilbehør

Tilbehøret såsom drejetallerken, drejetallerkenens holder og stativ bør rengøres efter hver brug med et mild opvaskemiddel og tørres af. Tilbehøret er egnet til opvaskemaskine.

Ovnlåge

Ovnlågen holdes ren ved regelmæssigt at tørre begge sider af ovnlågen, ovnlågens forsegling og nærliggen- de dele med en blød, fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

BEMÆRK: Undlad at anvende en damprenser.

Rengøringstips - For nemmere rengøring af din mikrobølgeovn:

Placér en halv citron i en skål, tilføj 300 ml vand og varm på 100% i 10 -12 minutter.

Tør ovnen af med en blød, tør klud.

NO



Obs:

Produktet vil ha dette symbolet. Det betyr at det er snakk om elektrisk eller elektronisk utstyr som ikke bør blandes med alminnelige husholdningsavfall. Det finnes et separat gjennbruksystem til slike produkter.

A. Informasjon om gjenvinning og gjenbruk for brukere (private husholdninger)

1. I EU - land

Obs: Hvis du ønsker og gjenvinne dette apparatet, bør du ikke kaste dette i en alminnelig søppelkasse.

Brukt elektrisk og elektronisk utstyr skal behandles i overensstemmelse med lov om korrekt behandling og gjenbruk av elektrisk og elektronisk utstyr. Som følge av EU-medlemslandenes implementering av denne lov, har private husstander i EU rett til og sende inn elektrisk og elektronisk utstyr på angitte gjenvinningsstasjoner. I noen land* er det muligens gratis og levere inn det brukte produktet hos den lokale forhandler hvis du kjøper et tilsvarende produkt.

*) Kontakt de lokale myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon. Hvis ditt brukte elektriske eller elektroniske utstyr inneholder batterier eller akkumulatører, skal disse håndteres separat i henhold til gjeldende miljøforskrifter før du levere inn utstyret.

Ved å håndtere produktet i henhold til disse forskrifter, vil du være med på og sikre at vårt avfall behandles og gjenbrukes riktig. Dermed utsettes verken miljøet eller vår helse for overlast som følge av u hensiktsmessige avfallshåndtering.

2. I land utenfor EU

Hvis du ønsker og kvitte deg med dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan produktet gjenvinnes korrekt.

B. Informasjon om gjenvinning og gjenbruk for virksomheter

1. Innenfor EU

Hvis dette produktet brukes i forbindelse med virksomhetens drift, og du ønsker å kvitte deg med det:

Kontakt din SHARP-forhandler som vil fortelle deg hvordan produktet kan innleveres. Du vil muligens måtte betale for omkostningene i forbindelse med innlevering og gjenbruk. Små produkter (i små mengder) kan muligens leveres på din lokale gjenvinningsstasjon.

2. I land utenfor EU

Hvis du ønsker og kvitte deg med dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan produktet gjenvinnes korrekt.



INNHold

Bruksanvisning

INFORMASJON OM KORREKT AVHENDING AV OVNEN	1
INNHold	2
SPESIFIKASJONER	2
OVNEN OG TILBEHØRET	3
KONTROLLPANEL	4
VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	5-7
INSTALLASJON	7
FØR BRUK	8
STILLING AV KLOKKEN	8
MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅ	8
MANUELL BRUK	9
MIKROBØLGETILBEREDNING	9
GRILL TILBEREDNING/ MIX GRILL TILBEREDNING	10
ANDRE PRAKTISKE FUNKSJONER	11
TINING PÅ TID ELLER I HENHOLD TIL VEKT	12
AUTOMENY-DRIFT	12
AUTOMENY-TABELL	13
PASSENDE KOKEKAR	14
STELL OG RENGJØRING	15
SERVICEADRESSER	1



SPESIFIKASJONER

Modellnavn:	R-642	R-742
Spenning	: 230 V, 50 Hz enfaset	: 230 V, 50 Hz enfaset
Sikring / kretsbytter	: 10 A	: 10 A
Vekselstrøm påkrevet: Mikrobølger	: 1270 W	: 1450 W
Effekt:		
Mikrobølger	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Av-modus (Energisparemodus)	: mindre enn 1,0 W	: mindre enn 1,0 W
Mikrobølgefrekvens	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Utvendige dimensjoner (B) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Dimensjoner i ovnsrommet (B) x (H) x (D)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Ovnskapasitet	: 20 liter***	: 25 liter***
Roterende tallerken	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Vekt	: Ca. 11,4 kg	: Ca. 15,1 kg
Ovnslampe	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

* Dette produktet innfrir kravene i den europeiske standarden EN55011.

I henhold til denne standarden er dette produktet klassifisert som utstyr i Group 2 Class B.

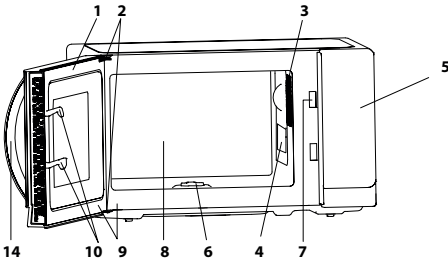
Group 2 betyr at utstyret med hensikt generer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat.

Class B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i en husholdning.

** Dybden inkluderer ikke dørhåndtaket.

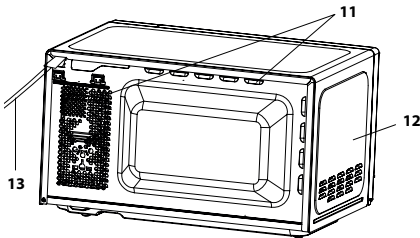
*** Intern kapasitet er beregnet ved å måle maksimum bredde, høyde og dybde. Faktisk kapasitet for å romme mat er mindre.

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



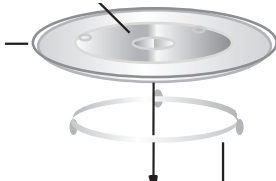
OVNEN

1. Dør
2. Dørhengsler
3. Ovnslampe
4. Mikrobølgepanel (IKKE FJERN)
5. Kontrollpanel
6. Kobling
7. Låsehaker for ovnsdør
8. Ovn
9. Dørpakninger og pakningsoverflater
10. Dørlåshaker
11. Ventilasjonsåpninger
12. Utvendig kabinett
13. Elektrisk ledning
14. Dørhåndtak



Nav (innvendig)

15. Roterende tallerken (glass)



17. Kobling — 16. Dreieskivestøtte



18. Stativ

TILBEHØR:

Kontroller at følgende tilbehør fulgte med:

(15) Dreieskive (16) Dreieskivestøtte (17) Kobling (18) Stativ

- Plasser dreiefoten i koblingen på gulvet av ovnen slik at den fritt kan rotere, 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 stativet, se seksjonen om grilling på side NO-10.

Berør aldri grillen når den er varm.

NB: Når du bestiller tilbehør, nevnt to saker til din forhandler eller SHARP-autorisert servicerepresentant; delenavn og modellnavn.

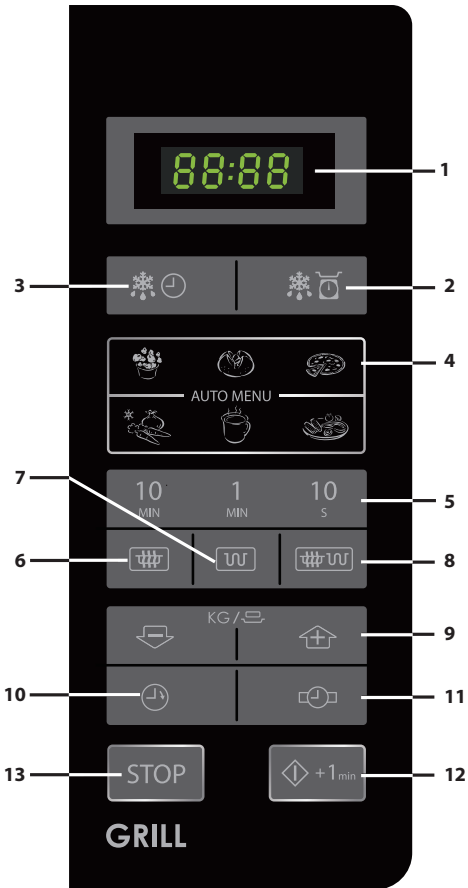
NOTER:

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

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



KONTROLLPANEL



1. **DIGITALT DISPLAY**
2. **Tast for TINING I HENHOLD TIL VEKT**
3. **Tast for TINING PÅ TID**
4. **AUTO MENT-taster**



Popcorn



Ovnsbakt potet



Pizza



Frosne grønnsaker



Drikke



Middagstallerken

5. **TIDSUR-taster**
6. **Tast for MIKROBØLGEEFFEKTIVÅ**
Trykk for å velge mikrobølgeeffektnivå.
7. **Tast for GRILLING**
8. **MIX GRILL-tast**
9. **VEKT/PORSJON-tast (opp og ned)**
10. **KJØKKENTIDSUR-tast**
Trykk for å bruke som et minutt-tidsur, eller for å programmere stående tid.
11. **KLOKKESTILLINGS-tast**
12. **START/◊+1min**
13. **STOPP-tast**



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

For å unngå brannfare.

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

Denne ovnen er utformet bare for bruk på en benk. Den er ikke konstruert for innbygging i en kjøkkenenhet.

Ikke plasser ovnen i et skap.

Det elektriske støpslet må være lett tilgjengelig slik at det raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.

Strømmen må være vekselstrøm, 230 V, 50 Hz, med en 10 A sikring eller en minimum 10 A kretsbyrter.

Det må brukes en separat krets som bare betjener dette utstyret.

Ikke plasser ovnen i et område hvor det skapes varme. For eksempel nær en konvensjonell ovn.

Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet.

Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.

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

Bruk bare mikrobølge trygge beholdere og utstyr. Se side NO-14. Kjøkkenredskaper må kontrolleres for å påse at de passer for bruk i mikrobølgeovn.

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

Rengjør mikrobølgedekslet, ovnsrommet og den roterende tallerkenen etter bruk. Disse må være tørre og fettfrie. Fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.

Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpningene.

Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

Fjern alle metallåser, ståltråd og annet fra matens emballasje. Elektriske overslag på metalloverflater kan føre til brann.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp olje for frituresteking. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olje kan antennes.

Bruk bare spesielle popcornposer i mikrobølgeovn når du skal lage popcorn.

Ikke oppbevar mat eller annet inne i ovnen.

Kontroller innstillingene etter at du har startet ovnen for å forsikre deg om at ovnen virker som den skal.

For å unngå overoppheting og brann må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker- eller fettinnhold.

Se tilhørende råd i bruksanvisningen.

For å unngå muligheten for skader

ADVARSEL:

Ikke bruk ovnen dersom den er skadet eller har en funksjonsfeil. Kontroller følgende før bruk:

- Døren: Påse at døren lukkes korrekt og at den ikke er feiltilpasset eller skjev.
- Hengslene og dørlåshakene; kontroller at de ikke er ødelagte eller løse.
- Dørpakkningene og kontaktflatene; påse at de ikke er skadet.
- Inne i ovnen eller på døren; påse at det ikke er bulker.
- Den elektriske ledningen og støpslet; påse at de ikke har skader.

Hvis døren eller dørpakkningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.

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 deksel som beskytter mot eksponering mot mikrobølgeenergi.

Ikke bruk ovnen med døren åpen eller foreta endringer på dørlåshakene.

Ikke bruk ovnen dersom det er en gjenstand mellom dørpakkningen og kontaktoverflaten.

La aldri fett og smuss få bygge seg opp på dørpakkninger og tilstøtende områder. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester. Følg instruksjonene på "Stell og rengjøring" side NO-15. Unnlattelse av å sørge for at ovnen er ren kan føre til nedbryting av overflatene som kan redusere utstyrets livslengde og føre til farlige situasjoner.

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

For å unngå muligheten for elektrisk støt

Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.

Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.

Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.

Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Hold den elektriske ledningen vekke fra varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.

Ikke gjør forsøk på å skifte pære i ovnslampen selv eller la noen som ikke er elektriker godkjent av SHARP gjøre det. Dersom ovnslampen ikke virker, ta kontakt med din forhandler eller et autorisert SHARP-verksted.

Hvis den elektriske ledningen til utstyret er skadet må den erstattes med en spesialledning.

Skiftingen må foretas en av autorisert SHARP-tekniker.

For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:

ADVARSEL: Væsker og annen mat må ikke varmes opp i lukkede beholdere idet de kan eksplodere.

Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking, derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.

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

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

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

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skolding:

1. Ikke bruk overdrevent mye tilberedningstid.
2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
3. Det anbefales å sette en glass-stang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.

Kok ikke egg i skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen siden de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggblandinger, må det stikkes hull på plomme og egghvite for å hindre at egget eksploderer. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før det varmes opp i mikrobølgeovnen.

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

For å unngå fare for brannskader

Advarsel: Innholdet på tåteflasker og baby-matglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.

Bruk grytekluter eller ovnshansker når du fjerner mat

fra ovnen for å unngå brannskader.

Lukk alltid opp beholdere, popcornposer, kokeposer og lignende vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skolding fra damp og kokende væske.

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. Tilgjengelig deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes vekke fra ovnen når den brukes.

Temperaturen på beholderen er ikke en indikasjon på matens eller drikkens virkelige temperatur; sjekk alltid temperaturen på det som er tilberedt.

Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes for å unngå brannskader eller skolding fra damp eller varme som slippes ut.

Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skolding.

Dette utstyret er ikke ment drevet ved hjelp av et eksternt tidsur eller separat fjernbetjeningsystem.

For å unngå barns misbruk

ADVARSEL: La bare barn bruke ovnen uten overvåkning dersom tilfredsstillende instruksjon er gitt, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feilaktig bruk. Når ovnen brukes i innstillingene GRILL, MIX GRILL OG AUTO MENY må barn bare bruke ovnen under overvåkning av en voksen på grunn av de høye temperaturene som utvikles. Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de ikke overvåkes eller på forhånd er gitt instruksjon om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.

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

Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av pakker (dvs. selvoppvarmende materialer) som skal holde maten sprø siden de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Foreta aldri noen form for endring på ovnen.

Ikke flytt ovnen mens den er i bruk.

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.

Når du bruker en bruningstallerken eller selvoppvarmede materiale, plasser alltid en varmebestandig isolator som 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.

Ikke bruk kjøkkenredskap av metall. De reflekterer mikrobølger og kan føre til elektrisk overslag. Ikke plasser bokser i ovnen. Bruk bare den roterende tallerkenen og foten som er utformet for ovnen. Ikke bruk ovnen uten den roterende tallerkenen.

For å hindre at den roterende tallerkenen går i stykker:

- Før den roterende tallerkenen vaskes med vann, la tallerkenen kjøles ned.
- Ikke plasser varm mat eller varmt utstyr på en kald tallerken.
- Ikke plasser kald mat eller kaldt utstyr på en varm tallerken.

Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.

Ikke bruk plastbeholdere for tilberedning av mat i mikrobølgeovnen dersom ovnen fortsatt er varm fra **GRILLING** og **MIX GRILL-tilberedning** fordi de kan smelte. Plastbeholdere må ikke brukes under ovennevnte forhold dersom ikke beholderprodusenten sier at de egner seg.

NB:

Dersom du er usikker på hvordan du skal tilkoble ovnen, ta kontakt med en autorisert, kvalifisert elektriker. Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt. Vanddamp eller vanddråper kan fra tid til annen dannes på ovnens vegger eller rundt dørpakningen eller på kontaktflatene. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feil på produktet.

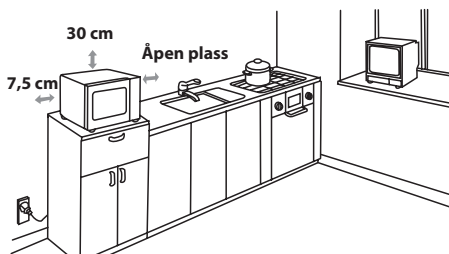


Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm under bruk.

INSTALLASJON



- Fjern all emballasjemateriell fra ovnsrommet.
- Undersøk ovnen nøye for å se om det finnes tegn på skader.
- Plasser ovnen på en trygg 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.
- Velg en jevn overflate med tilstrekkelig åpent rom for tilfredsstillende inn- og utgående ventilasjon. Baksiden av ovnen må plasseres mot en vegg.
 - En minimumavstand på 7,5 cm er påkrevet mellom ovnen og enhver tilstøtende vegg. En side må være åpen.
 - La det være en fri plass på 30 cm over ovnen.
 - Ikke fjern føttene på bunnen av ovnen.
 - Blokkering av innsug og/eller utluftingsåpninger kan skade ovnen.
 - Plasser ovnen så langt som mulig fra radioer og TV-apparater. Bruk av mikrobølgeovn kan føre til forstyrrelser av radio- og TV-signaler.



- Ovnsdøren kan bli varm under matlagning. Plasser eller monter ovnen slik at bunnen av ovnen er 85 cm eller mer over gulvet. Hold barn vekke fra døren for å sørge for at de ikke brenner seg.
- Sett ovnens støpsel inn i en standard jordnet stikkontakt.

ADVARSEL: Ikke plasser ovnen der det skapes varme, fukt eller høy luftfuktighet, (for eksempel nær eller over en konvensjonell ovn) eller nær brennbare materialer (for eksempel gardiner). Ikke blokker eller begrenser ventilasjonsåpningene. Ikke plasser gjenstander på toppen av ovnen.



FØR BRUK



Sett støpslet inn i den elektriske veggkontakten. Ovnens display vil vise: "0:00", og et lydsignal vil høres en gang.

Denne ovnen har en klokkefunksjon og ovnen bruker mindre enn 1,0W i stand bymodus. For å stille klokken, se nedenfor.



STILLING AV KLOKKEN

Ovnen har 24-timers klokkemodus.


1. Trykk **CLOCK SET**-tasten  en gang og "00:00" vil blinke.
2. Trykk tidstasten og sett inn gjeldende tid. Legg inn timene ved å trykke inn **10 MIN**-tasten og minuttene ved å trykke inn **1 MIN** og **10 S**-tastene.
3. Trykk inn **CLOCK SET**-tasten  for å avslutte stilling av klokken.

NOTER:

- Hvis klokken er stilt vil den ved slutten av en tilberedningstid igjen vise klokkeslettet. Hvis klokken ikke er stilt vil den bare vise "0:00" når tilberedningstiden er fullført.
- For å se hvor mye klokken er under en tilberedningsprosess, trykk **CLOCK SET**-tasten og LED vil vise tiden i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke den innstilte tilberedningstiden.
- Hvis **STOP**-tasten trykkes inn, eller det ikke skjer noe i løpet av 1 minutt i forbindelse med stilling av klokken, vil ovnen gå tilbake til sin opprinnelige innstilling.
- Hvis strømtilførselen til mikrobølgeovnen avbrytes, vil displayet blinke "0:00" når strømmen kommer tilbake. Der som dette skjer mens en tilberedning pågår, vil programmet bli slettet. Innstillingen av klokken vil også bli slettet.



MIKROBØLGEEFFEKTIVÅ

Effektnivåer	Trykk inn MIKROBØLGEFFEKTIVÅ -tasten 	Display (Prosent)
HØY	x1	100P
	x2	90P
MIDDELS HØY	x3	80P
	x4	70P
MIDDELS	x5	60P
	x6	50P
MIDDELS LAV (TINING)	X7	40P
	x8	30P
LAV	x9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Din ovn har som vist 10 effektnivåer.
- For å endre effektnivået for tilberedning, trykk **MIKROBØLGEEFFEKTIVÅ**-tasten inntil displayet viser ønsket nivå. Trykk **START**-tasten for å starte ovnen.
- For å sjekke effektnivået under tilberedning, trykk **MIKROBØLGEEFFEKTIVÅ**-tasten. Så lenge fingeren trykker inn **MIKROBØLGEEFFEKTIVÅ**-tasten vil effektnivået vises. Ovnen vil fortsette å telle ned selv om displayet viser effektnivået.
- Hvis "0P" er valgt, vil ovnen virke med vifte uten effekt. Du kan bruke dette nivået for å fjerne lukt.

Generelt sett gjelder følgende anbefalinger:

100P/ 90P - (HØY) brukes for hurtig tilberedning eller oppvarming, for eks. for gryteretter, varme drikker, grønnsaker, etc.

P80/70 - (MIDDELS) brukt for lengre tilberedning av tettere mat, som steker, kjøttpuddinger og mat lagt ut på tallerken, også for mer omfintlige retter som sukkerbrød. Ved denne reduserte innstillingen vil maten tilberedes jevnt, uten overkoking på sidene.

60P/ 50P - (MIDDELS) brukes til kompakte matvarer

som krever lengre tilberedningstid ved normal tillegging, f.eks. storfekjøtt. Dette effektnivået anbefales for å få kjøttet mørt.

40P/ 30P - (MIDDELS LAV) for å tine, velg denne effektinnstillingen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for småkoking av ris, pasta, melboller og tilberedning av eggekrem.

20P/ 10P - (LAV) For forsiktig tining, for eksempel av kremkaker eller finere bakverk.



Åpning av døren:

For å åpne ovnsdøren, trekk i dørhåndtaket.

Start av ovnen:

Klargjør og plasser mat i en passende beholder direkte på den roterende tallerkenen. Steng døren og trykk **START/◊+1min**-tasten etter at du har valgt ønsket tilberedningsmetode.

Når kokeprogrammet er valgt og **START/◊+1min**-tasten ikke er trykket inn på 1 minutt vil innstillingen bli kansellert.

START/◊+1min-tasten må trykkes inn for å fortsette kokingen hvis døren åpnes under tilberedningen. Et lydsignal høres dersom tasten trykkes korrekt inn, dersom tasten ikke trykkes korrekt inn høres ikke noe signal.

Bruk **STOP**-tasten til å:

1. Slette feil under programmering.
2. Stoppe ovnen midlertidig under tilberedning.
3. Avbryt et program under tilberedning, trykk inn **STOP**-tasten to ganger.
4. For å innstille og for å oppheve barnesikringen, (se side NO-11).



MIKROBØLGETILBEREDNING



Ovnen kan programmeres opp til 99 minutter og 50 sekunder (99,50).

MANUELL TILBEREDNING/ MANUELL TINING

- Legg inn tilberedningstiden og bruk mikrobølgeeffektnivå 100P til 10P for å koke eller tine (se side NO-8).
- Rør eller snu maten, der dette er mulig, 2 - 3 ganger i løpet av tilberedningstiden.
- Dekk til maten og la den hvile etter tilberedningen der dette anbefales.
- Etter opptiningen dekkes maten med folie og skal stå inntil den er fullstendig opptint.

Eksempel:

For å tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på 70% mikrobølgeeffekt.

1. Still inn effektnivået ved å trykke inn **MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅ**-tasten 4 ganger for 70P.
2. Still inn tilberedningstiden ved å trykke på **1 MIN**-tasten to ganger og **10 S**-tasten 3 ganger.
3. Trykk **START/◊+1min**-tasten en gang for å starte tidsuret. (Displayet vil telle ned gjennom tilberednings/tinings-tiden.)



70P

2:30

2:30

NB:

- Når ovnen starter vil lyset tennes og dreieskiven vil rotere til venstre eller til høyre.
- Hvis døren åpnes under tilberedning/opptining for å røre i eller snu maten, vil tilberedningstiden i displayet automatisk stanse. Tilberedningstiden/opptiningstiden begynner å telle ned igjen så snart døren lukkes og **START/+1min**-tasten trykkes inn.
- Når tilberedningen/opptiningen er ferdig, lukk opp døren eller trykk på **STOP**-tasten og klokkeslettet vil igjen vises i displayet dersom klokken er stillt.
- Hvis du vil se effektnivået under tilberedningstiden, trykk inn tasten for **MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅ**. Så lenge fingeren trykker inn tasten for **MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅ** vil effektnivået vises.

VIKTIG:

- Lukk døren etter tilberedning / tining. Legg merke til at lyset vil bli stående på når døren er åpen, dette er av sikkerhetsgrunner som en påminnelse om å lukke døren.
- Hvis du tilbereder mat ut over standard tid med bare 100P, vil ovnens effekt automatisk senkes for å unngå overoppheting. (Mikrobølgeeffektnivået vil reduseres).

Tilberedningsmodus	Standardtid
Mikrobølge 100 P	30 minutter
Grilling	Diskontinuerlig drift, kontrollert temperatur for R-642 99 min. 50 sek. for R-742
Mix Grill-tilberedning	99 min. 50 sek.



GRILL TILBEREDNING/MIX GRILL TILBEREDNING

1. TILBEREDNING BARE MED GRILL

Grillen i toppen av ovnen har bare ett effektivnivå. Grillen hjelper 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 flantallerken / varmemotstandsdyktig tallerken på stativet.

Eksempel:

For å grille i 20 minutter, bruk **GRILL** -tasten.

1. Trykk **GRILL**-tasten en gang.
2. Still inn ønsket oppvarmingstid ved å trykke **10 MIN** -tasten to ganger.
3. Trykk **START/◀+1min** -tasten for å starte grillingen. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte grilltiden.)



G

20:00

20:00

2. MIX GRILL TILBEREDNING

MIX GRILL kombinerer mikrobølgeeffekt med grilling. **MIX GRILL** betyr tilberedning alternativt med mikrobølgeeffekt og grill.

Kombinasjonen av mikrobølgeeffekt med grill reduserer tilberedningstiden og skaper en sprø, brun overflate. Det er to valg for kombinasjonen:

KOMBINASJON 1 (Display: C-1)

55% tid for mikrobølgeeffekt, 45% tid for grilling. Brukes til fisk eller gratenger.

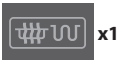
KOMBINASJON 2 (Display: C-2)

36% tid for mikrobølgeeffekt, 64% tid for grilltilberedning. Bruk til puddinger, omeletter og fjærfe.

Eksempel:

For å tilberede i 15 minutter, bruk **MIX GRILL** med 55% tid med mikrobølgeeffekt og 45% grilleffekt (C-1).

1. Trykk **MIX GRILL**-tasten en gang.
2. Still inn tilberedningstiden ved å trykke inn **10 MIN** -tasten 5 ganger.
3. Trykk **START/◀+1min** -tasten for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte tilberedningstiden.)



C-1

15:00

15:00

NOTATER for TILBEREDNING med GRILL og MIX GRILL:

- Det er ikke nødvendig å forvarme grillen.
- Når du bruner mat i en dyp tallerken, plasser den på den roterende tallerkenen.
- Du vil kunne se røyk eller merke lukt av brenn når du bruker grillen for første gang. Dette er normalt og ikke et tegn på at det er noe galt med ovnen. For å unngå dette problemet når du bruker ovnen for første gang, varm opp ovnen i 20 minutter uten mat.

VIKTIG: For å bli kvitt røyk eller lukt under bruk, åpne et kjøkkenvindu eller slå på kjøkkenventilatoren.

⚠ ADVARSEL:

Døren, det utvendige kabinettet, ovnsrommet og tilbehør vil bli svært varme under grillingen. For å unngå brannskader bruk alltid tykke kjøkkenhansker.



1. SEKVENSTILBEREDNING

Denne funksjonen lar deg tilberede mat ved å bruke to forskjellige metoder, som kan inkludere manuell tilberedning og modus og/eller tinningsfunksjoner på tid eller i henhold til vekt. Når tilberedningen er programmert er det ikke nødvendig å gripe inn i prosessen siden ovnen automatisk vil gå videre til neste trinn. Lydsignalet vil høres en gang etter det første trinnet. Hvis ett trinn er tining vil det være første trinn.

NB: Auto-meny kan ikke settes som en av multi-sekvensene.

Eksempel: Hvis du ønsker på tine maten i 5 minutter og deretter koke med 80P mikrobølgeeffekt i 7 minutter, er trinnene som følger:

1. Trykk **TINING PÅ TID**-tasten en gang, i LED-displayet vil vises dEF2.
2. Still inn tilberedningstiden ved å trykke på **1 MIN**-tasten 5 ganger.
3. Sett inn effektnivået ved å trykke **MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅ**-tasten 3 ganger.
4. Still inn tilberedningstiden ved å trykke på **1 MIN**-tasten 5 ganger.
5. Trykk **START/+1min**-tasten en gang for å starte tilberedningen.

2. +1min FUNKSJON (Auto-minutt)

+1min-tasten gjør det mulig å benytte følgende to funksjoner:

a. Direkte start

Du kan starte tilberedningen direkte på P100 mikrobølgeeffektnivå i 1 minutt ved å trykke **+1min**-tasten.

b. Forleng tilberedningstiden

Du kan forlenge tilberedningstiden ved manuelt tilberedning, tidstining og automeny-operasjoner i trinn på 1 minutt ved å trykke inn **+1min**-tasten mens ovnen er i bruk. Ved vekttinging kan ikke tilberedningstiden forlenges ved å trykke +1min-tasten.

NB: Tilberedningstiden kan forlenges til et maksimum av 99 minutter og 50 sekunder.

3. KJØKKENTIDSUR-FUNKSJON:

Du kan bruke kjøkkentidsuret for å ta tiden når ikke mikrobølgeovnen brukes, for eksempel til å ta tiden ved koking av egg på en konvensjonell platetopp eller overvåke ståtiden for tilberedt/opptint mat.

Eksempel:

For å sette tidsuret på 5 minutter.

1. Trykk inn **KJØKKENTIDSUR**-tasten en gang.



2. Sett inn ønsket tid ved å trykke **1 MIN**-tasten 5 ganger.

3. Trykk **START/◀** **+1min**-tasten en gang for å starte tidsuret.

Sjekk displayet

(Displayet vil telle ned gjennom tilberednings/tinnings-tiden.)

Når tidsurtiden nås vil et lydsignal høres 5 ganger og LED vil vise klokkeslettet.

Du kan legge inn enhver tid opp til 99 minutter og 50 sekunder. Du kan stanse **KJØKKENTIDSURET** mens det telles ned ved simpelthen å trykke **STOPP**-tasten.

NB: **KJØKKENTIDSURET** kan ikke benyttes under tilberedning.

4. BARNESIKRING:

Barnesikringen hindrer uovervåket bruk av ovnen av små barn.

a. For å stille inn BARNESIKRINGEN:

Trykk og hold **STOPP**-tasten i 3 sekunder inntil det høres et langt lydsignal. Displayet vil vise:



b. For å slå av BARNESIKRINGEN:

Trykk inn og hold **STOPP**-tasten i 3 sekunder inntil et langt lydsignal høres.



TINING PÅ TID ELLER I HENHOLD TIL VEKT

1. TINING PÅ TID

Denne funksjonen tiner raskt opp mat samtidig som du kan velge en passende tiningperiode, avhengig av mattype. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om hvordan du bruker denne funksjonen. Tidsområdet er 0.10 – 99.50.

Eksempel: For å tine opp mat i 10 minutter.

1. Velg ønsket meny ved å trykke **TINING PÅ TID**-tasten en gang.
2. Still inn tilberedningstiden ved å trykke **10 MIN**-tasten en gang.
3. Trykk **START/◊+1min**-tasten for å starte opptining.



Displayet vil vise:

Note for Tining på tid:

- Etter tilberedningen vil et lydsignal høres fem ganger og LED vil vise klokkeslettet dersom klokken er stilt. Dersom klokken ikke er stilt, vil displayet bare vise "0:00" når tilberedningen er ferdig.
- Den forhåndsinnstilte mikrobølgeeffekten er 30P og kan ikke endres.

2. TINING I HENHOLD TIL VEKT

Mikrobølgeovnen er forhåndsprogrammert med tid- og effektnivå slik at følgende mattyper enkelt kan tines opp: Svin, okse og kylling. Vektområdet for disse mattypene er fra 100 g til 2000 g i trinn på 100 g. Følg eksemplet nedenfor for å se hvordan disse funksjonene skal brukes.

Eksempel: For å tine opp et kjøttstykke som veier 1,2 kg med TINING I HENHOLD TIL VEKT

Plasser kjøttet på en flan-tallerken eller mikrobølgeovnens tiningstativ på dreieskiven.

1. Velg ønsket meny ved å trykke **TINING I HENHOLD TIL VEKT**-tasten en gang.
2. Still inn vekten ved å trykke **VEKT/PORSJON**-tastene inntil ønsket vekt vises.
3. Trykk **START/◊+1min**-tasten for å starte opptining. (Displayet vil telle ned gjennom opptiningstiden)



Displayet vil vise:

Frossen mat tines opp fra -18°C.

NOTER FOR TINING I HENHOLD TIL VEKT:

- Før du fryser inn mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- Vekten skal rundes opp til nærmeste 100 g, for eksempel 650 g blir 700 g.
- Om nødvendig skjermes mindre områder av kjøtt eller fjærkre med små flate biter av aluminiumfolie. Dette vil hindre at områdene blir varme under opptining. Påse at folien ikke har kontakt med veggene i ovnen.



AUTOMENY-DRIFT

AUTOMENY-tasten regner automatisk ut korrekt tilberedningsmodus og tilberedning av maten (detaljer på side NO-4 og NO-13). Følg eksemplene nedenfor for detaljer om hvordan funksjonen skal brukes.

Eksempel: Å tilberede to ovnsbakte poteter (460 g) ved bruk av AUTOMENY-funksjonen.

1. Velg ønsket meny ved å trykke **Ovnsbakt potet**-tasten.
2. Trykk **VEKT/PORSJON OPP/NED**-tastene eller fortsatt å trykke **Ovnsbakt Potet**-tasten for å velge ønsket antall poteter (opp til 3).
3. Trykk **START/◊+1min**-tasten for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom tilberedningstiden)



Displayet vil vise:

NOTER:

- Vekten eller mengde matvarer kan stilles inn ved å trykke **VEKT/PORSJON OPP/NED**-tastene inntil ønsket vekt/mengde vises. Legg bare inn vekten på matvarene. Ikke inkluderer vekten av kokekaret.
- Matvarer som veier mer eller mindre enn vektene/mengdene som angis i AUTOMENY-tabellen på side NO-13, må tilberedes manuelt.



Automeny	VEKT/ PORSJONER/ REDSKAP	Prosedyrer
Popcorn	50 g, 100 g	Plasser popcornposen direkte på den roterende tallerkenen på dreiefoten (Se noten nedenfor: "Viktig informasjon om popcorn-tilberedning i mikrobølgeovn")
Ovnsbakt potet	1, 2, 3 poteter (deler) 1 potet = ca. 230 g (starttemp. 20°C)	Bruk poteter med lik størrelse på ca. 230 g. Stikk hull på hver potet på forskjellige steder plasser mot kanten på tallerkenen på dreieskiven. Snu og flytt halvveis gjennom tilberedningen. La stå i 3 - 5 minutter før servering.
Avkjølt pizza	100 g, 200 g, 400 g (starttemp. 5°C) Tallerken	Plasser pizzaen på en tallerken midt på dreieskiven. Ikke dekk til.
Frosne grønnsaker, for eksempel rosenkål, grønne bønner, erter, blandede grønnsaker, broccoli	150 g, 350 g, 500 g (starttemp. -18°C) Bolle og lokk	Plasser grønnsakene i en passende beholder. Legg til en spiseskje vann pr. 100 g grønnsaker, tildekk maten og sett den på dreieskiven. Rør halvveis gjennom tilberedningstiden og etter at tilberedningen er ferdig.
Drikke (120 ml/kopp)	1, 2, 3 (starttemp. 5° C) Kopp	Plasser koppen(e) på dreieskiven og rør etter oppvarming.
Middagstallerken	250 g, 350 g, 500 g (starttemp. 5° C) Tallerken	Plasser tallerkenen midt på dreieskiven. Ikke dekk til. Rør etter tilberedning.

Noter:

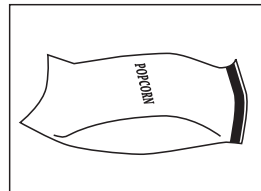
- Den endelige temperaturen vil variere i henhold til matens opprinnelige temperatur. Kontroller om maten er varm nok etter tilberedningen. Om nødvendig kan tilberedningstiden forlenges manuelt.
- Resultatet når du bruker autotilberedning er avhengig av variabler som formen og størrelsen på maten og dine personlige preferanser hva gjelder tilberedningsresultat. Juster tilberedningstiden i henhold til dine ønsker hvis du ikke er tilfreds med det programmerte resultatet.

Viktig informasjon om popcorn-tilberedning med mikrobølgeovn:

1. Når du velger en 100-grams popcornpose anbefales det å brette ned en trekant i hvert hjørne før tilberedning. Se bildet til høyre.



2. Hvis/Når popcornposen ekspanderer og ikke lenger roterer korrekt, trykk STOPP-tasten en gang og åpne ovnen for å justere plasseringen av posen for å sikre jevn tilberedning.





PASSENDE KOKEKAR

For å tilberede/tine opp 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	Grill	Kommentarer
Aluminiumfolie Foliebeholdere	✓ / ✗	✓	Små biter av aluminiumsfolie kan brukes til å skjerme matvarer fra overoppheting. Hold folien minst 2 cm fra ovnsveggen for å hindre overslag. Foliebeholdere anbefales ikke dersom de ikke er spesifisert av produsenten, for eksempel Microfoil [®] , følg instruksjonene nøye.
Tallerkener for brunng	✓	✗	Følg alltid produsentens instruksjoner. Ikke overskrid oppgitte oppvarmingstider. Vær meget forsiktig idet disse tallerkenene blir meget varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	✗	Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporselen er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorsjoner.
Glasstøy for eks. Pyrex [®]	✓	✓	Vis forsiktighet ved bruk av fint glass idet glasset kan bryte eller sprekke ved brå oppvarming.
Metall	✗	✓	Det anbefales ikke å bruke kokekar av metall i mikrobølgeovn idet 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 på for å slippe ut damp. Påse at posen egner seg for bruk i mikrobølgeovn.
Papirtallerkener/ kopper og kjøkkenpapir	✓	✗	Ikke bruk plast- eller metalltråder idet de kan smelte eller føre til brann som følge av elektrisk overslag.
Strå- og trebeholdere	✓	✗	Bruk bare for oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Forsiktighet må utvises da overoppheting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avisepapir	✗	✓	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes idet overoppheting kan føre til brann. Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.

ADVARSEL:

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



Advarsel: Ikke bruk kommersiell ovnsrengjøring, DAMPVASKERE, slipende, harde rengjøringsmidler, VASKEMIDLER SOM INNEHOLDER SODIUM HYDROKSID eller stålull på noen del av mikrobølgeovnen.

Før det foretas rengjøring må det påses at ovnsrommet, døren, ovnsens utvendige kabinett og tilbehør er helt avkjølt.

RENGJØR OVNEN REGELMESSIG OG FJERN MATRESTER - Hold ovnen ren. I motsatt fall kan overflatene ta skade. Dette kan virke negativt inn på ovnsens livslengde og medføre farlige situasjoner. Ovnens eksterior

Utsiden av ovnen kan enkelt holdes ren med mildt såpevann og en myk klut. Sørg for at såpevannet tørkes vekk med en fuktig klut og tørt deretter med et mykt håndkle.

Kontrollpanel

Åpne døren før rengjøring for å deaktivere kontrollpanelet. Forsiktighet må utvises ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk bare en klut fuktet med vann, tørk forsiktig over panelet til det blir rent.

Unngå å bruke overdrevne mengder vann. Bruk ikke noen form for kjemiske eller slipende rengjøringsmidler.

Ovnens interiør

1. For rengjøring, tørk vekk sprut eller matrester med en fuktig, myk klut eller svamp etter hver gangs bruk mens ovnen fortsatt er varm. For kraftigere søl av matrester kan du bruke en mild såpe og tørke over flere

ganger med en fuktig klut inntil alt sølet er fjernet. Matrester som får anledning til å bygge seg opp kan overopphetes og begynne å avgi røk eller antennes og føre til overslag. Ikke fjern mikrobølgegedekslet.

2. Påse at såpevann ikke trenger inn i de små ventilasjons hullene i veggene. Dette kan føre til skade på ovnen.

3. Ikke bruk rengjøringsmidler av spraytype inne i ovnen.

4. Varm opp ovnen regelmessig ved å bruke grillen og varm opp ovnen uten mat i 20 minutter på grill (side NO-10). Matrester eller fettsprut kan føre til røykutvikling og dårlig lukt.

Hold mikrobølgegedekslet rent til enhver tid.

Dekslet er laget av et ømtålig materiale og må rengjøres forsiktig (følg rengjøringsinstruksjonene ovenfor).

NB: Overdreven oppbløting kan føre til oppløsning av mikrobølgegedekslet.

Mikrobølgegedekslet er en forbruksdel, og uten regelmessig renhold må det byttes.

Tilbehør:

Tilbehør som roterende tallerken, dreiefot og stativ må vaskes med et mildt oppvaskmiddel og tørket. De kan vaskes i oppvaskmaskin.

DØR

For å fjerne alle spor etter smuss, rengjør regelmessig begge sider av døren, dørpakingene og områdene rundt døråpningen med en myk, fuktig klut. Ikke bruk slipende vaskemidler.

NB: En dampvasker må ikke brukes.

Rengjøringstips - for enklere renhold av din ovn:

Plasser en halv sitron i en bolle, fyll på 300 ml vann og varm opp på 100% i 10-12 minutter.

Tørk ovnen ren med en myk, tørr klut.

FI



Huomio:

Tuote on merkitty
tällä symbolilla.

Tämä
tarkoittaa, että
käytettyjä
sähkö- ja
elektroniikkalaitteita
ei saa
sekoittaa
kotitalouden
yleisjätteiden
kanssa.
Näille
tuotteille on
olemassa
erillinen
keräysjärjestelmä.

A. Hävitysohjeet käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

1. Euroopan unionissa

Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä käytä tavallista jätessäiliötä.

Käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet pitää hävittää erikseen noudattaen lainsäädäntöä, joka takaa käytettyjen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden oikean käsittelyn, keräämisen ja kierrättämisen.

Jäsenvaltioiden täytäntöönpanoa seuraten yksityiset kotitaloudet EU:n jäsenvaltioissa voivat palauttaa käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet määrättyihin keräyspaikkoihin ilmaiseksi*. Joissakin maissa* paikalliset vähittäismyyjät voivat myös ottaa vastaan vanhan tuotteen ilmaiseksi, jos asiakas ostaa vastaavan uuden tuotteen.

*) Pyydä lisätietoja paikallisviranomaisilta.

Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitä nämä tuotteet etukäteen erikseen paikallisten säädösten mukaisesti.

Hävittämällä tuotteen asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käsitellään, kerätään ja kierrätetään asianmukaisella tavalla. Näin vältetään haitallisilta ympäristö- ja terveysvaikutuksilta, joita saattaa olla seuraamuksena jätteen epäasianmukaisesta käsittelystä.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja pyydä ohjeita tuotteen asianmukaiseen hävittämiseen.

B. Hävitysohjeet yrityskäyttäjille

1. Euroopan unionissa

Jos tuotetta on käytetty yrityskäytössä, ja haluat hävittää sen, ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa sinulle lisäohjeita tai ottaa tuotteen vastaan. Sinulta saatetaan veloittaa tuotteen vastaanottamisesta ja kierrätyksestä johtuvat kustannukset. Paikalliset keräyspisteet saattavat ottaa vastaan pienet tuotteet (ja pienet määrät).

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja pyydä ohjeita tuotteen asianmukaiseen hävittämiseen.



SISÄLTÖ

KÄYTTÖOPAS

ASIALLISTA HÄVITTÄMISTÄ KOSKEVAT TIEDOT	1
SISÄLTÖ	2
TEKNISET TIEDOT	2
UUNI JA LISÄVARUSTEET	3
SÄÄTÖPANEELI	4
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA	5-7
ASENNUS	7
ENNEN KÄYTTÖÄ	8
KELLON ASETTAMINEN	8
MIKROAALTOJEN TEHOTASO	8
MANUAALINEN KÄYTTÖ	9
MIKROAALLOILLA KYSENNYS	9
GRILLITOIMINTO/YHDISTELMÄTOIMINTO	10
MUUT HELPOT TOIMINNOT	11
SULATUKSEN AIKA- JA PAINOTOIMINTO	12
AUTOM. VALIKON KÄYTTÖ	12
AUTOM. VALIKKOTOIMINTO	13
SOVELTUVAT KEITTOASTIAT	14
HOITO JA PUHDISTUS	15
HUOLTO-OSOITTEITA	1



TEKNISET TIEDOT

Mallin:	R-642	R-742
AC Käyttäjännite	: 230 V, 50 Hz yksivaiheinen	: 230 V, 50 Hz yksivaiheinen
Jakelujohtosulake/virrankatkaisija:	: 10 A	: 10 A
Tarvittava AC-teho: Mikroaalto	: 1270 W	: 1450 W
Lähtöteho: Mikroaalto	: 800 W	: 900 W
Grilli	: 1000 W	: 1000 W
Pois päältä (Energiansäästötila)	: alle 1,0 W	: alle 1,0 W
Mikroaaltotaajuus	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Ulkomitat (L) x (K) x (S)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Ulkomitat (W) x (H) x (D)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Unin tilavuus	: 20 litraa***	: 25 litraa***
Pyörivä kuumennusala	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Paino	: noin 11,4 kg	: noin 15,1 kg
Unin lamppu	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

* Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 asettamat vaatimukset.

Tämän standardin mukaisesti tämä tuote on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi.

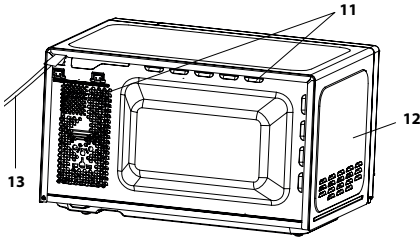
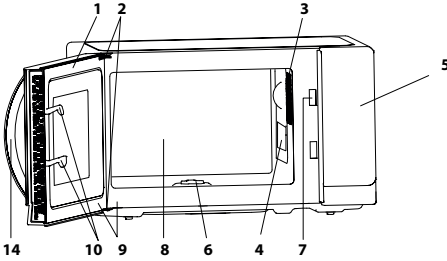
Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa.

Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.

** Luokun avauskaha ei sisälly syvyyden mittaan.

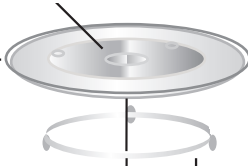
*** Sisätilavuus on maksimileveyden, syvyyden ja korkeuden summa.

OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETTAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTAA LAITTEEN MUOTOILUA.



Keskipiste (sisällä)

15. Pyörivä kuumennusalusta (lasi)



17. KytKentäteline — 16. Pyörivän kuumennusalustan tuki



18. Liitin

UUNI

1. Luukku
2. Luukun saranat
3. Uunin lamppu
4. Aaltoputken suojakansi (ÄLÄ SIIRRÄ)
5. Säätopaneeli
6. Liitin
7. Luukun salvat
8. Uunin sisäosa
9. Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
10. Luukun turvasalvat
11. Ilmastointiaukot
12. Uunin ulkovaippa
13. Virtajohto
14. Luukun aukaisupainike

LISÄVARUSTEET:

Varmista, että seuraavat lisävarusteet toimitetaan uunin mukana:

- (15) Pyörivä kuumennusalusta (16) Pyörivän kuumennusalustan tuki (17) KytKentäteline (18) Liitin
 - Aseta pyörivän kuumennusalustan tuki uunin pohjan keskelle niin että se voi pyöriä vapaasti kytkennän ympärillä. Aseta pyörivä lautanen sitten tukeen niin, että se on tukevasti kytkennässä.
 - Jotta pyörivä kuumennusalusta ei vahingoittuisi, nosta aina astiaa ensin hieman ylöspäin ennen kuin otat sen uunista.
- Katso ohjeet liittimen käytöstä osasta sivuilta FI-10.

Älä koskaan kosketa grilliä, kun se on kuuma.

Huomaa: Muista mainita lisävarusteita tilatessasi seuraavat tiedot jälleenmyyjälle tai valtuutetulle SHARP-huoltajalle: OSAN NIMI ja MALLIN NIMI. Mallin numero on arvokyltissä, joka on oikealla, kun avaat oven.

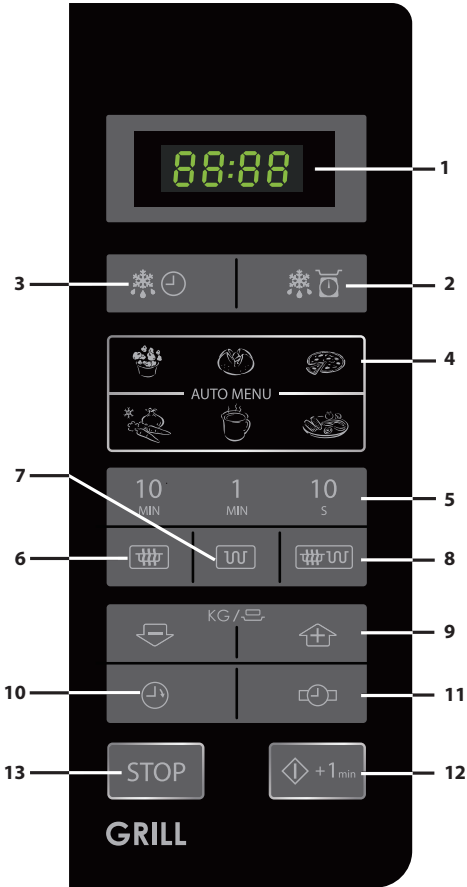
HUOMAUTUKSET:

- Aaltoputken suojakansi on helposti särkyvä. Uunin sisäpuolta puhdistettaessa on noudatettava varovaisuutta sen rikkoutumisen välttämiseksi.
- Kun olet valmistanut rasvaisia ruokia ilman kannta, puhdista uunin sisäpuoli ja grillin lämmityselementti perusteellisesti, niiden täytyy olla kuivia ja puhtaita rasvasta. Rasvakeräytymät saattavat ylikuumentua ja alkaa savuta ja syttyä tuleen.
- 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.
- Ruoka ja ruoka-astiat asetetaan aina pyörivälle kuumennusalustalle kypsennystä varten.
- Pyörivä alusta pyörii myötäpäivään tai vastapäivään. Pyörimissuunta voi vaihtua joka kerta, kun käynnistät uunin. Tämä ei vaikuta uunin tehoon.

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



SÄÄTÖPANEELI



1. DIGITAALINEN NÄYTTÖ
2. SULATUKSEN PAINOTOIMINTO -näppäin
3. SULATUKSEN AIKATOIMINTO -näppäin
4. AUTOM. VALIKON näppäimet



Popcorn



Uuniperuna



Pitsa



Jäätynyt kasvikset



Juoma



Ruokalautanen

5. AIKA-painikkeet
6. MIKROAALLON TEHOTASON -painike
Paina valitaksesi mikroaallon tehotaso.
7. GRILLI-painike
8. YHDISTETYN TOIMINNON painike
9. PAINO-/ANNOS-painikkeet (ylös ja alas)
10. AJASTIN -painike
Paina ja käytä minuuttiajastimena tai ohjelmoi seisonta-aika.
11. KELLON ASETTAMISPAINIKE
12. KÄYNNISTÄ/◊+1min.
13. PYSÄYTÄ -painike


TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ VASTAISEN VARALLE
Tulipalon vaaran välttäminen.

Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea tehotaso, tai liian pitkä kypsennysaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumenemisen, joka johtaa tulen syttymisen.

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

Uunia ei saa laittaa kaappiin.

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

AC-käyttöjännitteen on oltava 230 V, 50 Hz, lisäksi vähintään 10 A jakelujohtosulake, tai vähintään 10 A virrankatkaisin.

Käytettävissä tulee olla ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.

Älä sijoita uunia lämmönlähteiden läheisyyteen, esim. tavallisen uunin lähelle.

Älä myöskään asenna uunia alueelle, jossa on korkea kosteuspitoisuus tai johon kosteutta saattaa kerääntyä.

Älä säilytä äläkä säilytä uunia ulkotiloissa.

Jos havaitset savua, kytke uuni pois päältä tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luuku kiinni, jotta saat sammutettua liekit.

Käytä vain mikron kestäviä astioita (sivut FI-14.)

Astiat pitäisi tarkastaa ja varmistaa, että ne sopivat käytettäväksi mikroaaltouuneissa.

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

Puhdista aaltoputken suojakansi, uunin sisusta, pyörivä kuumennusalausta ja kuumennusalan teline käytön jälkeen. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.

Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukkoja.

Älä tuki tuuletusaukkoja.

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

Älä käytä mikroaaltouunia uppoaistoöljyn kuumenemiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.

Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikro-popcornpakkauksia.

Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.

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

Ole erityisen varovainen valmistessaasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkarointia, täytettyjä piirakoita jne.). Ne eivät saa kuumentua liikaa, jotta ne eivät syty palamaan.

Katso vastaavat vihjeet käyttöoppaasta.

Palovammojen riskin välttäminen
VAROITUS:

Älä käytä vahingoittunutta tai viallisesti toimivaa uunia. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

- Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnonla ja että se on ehjä ja suorassa.
- Saranat ja turvasalvat: varmista, että ne eivät ole rikki tai irrallaan.
- Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjiä.
- Uunin sisätila ja luukku: varmista, että niissä ei ole lovia tai kummuja.
- Virtajohto ja pistotulppa: varmista, että ne ovat ehjiä.

Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat viallisia, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin pätevä korjaaja on korjannut sen.

Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Muiden kuin ammattilaisten on vaarallista suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaaltoenergialta suojaava suojus irrotetaan.

Älä käytä uunia luukun ollessa auki tai muuta turvasalpoja millään tavalla.

Älä käytä uunia, mikäli luukun tiivisteiden ja tiiviste-pintojen välillä on jokin esine tai este.

Älä päästä likaa tai rasvaa keräytymään luukun tiivisteisiin tai niihin liittyviin osiin. Noudata ohjeita kohdassa "Hoito ja puhdistus", sivulla FI-15. Uunin pitäminen puhtaana saattaa aiheuttaa pinnan kulumiseen, joka saattaa lyhentää uunin käyttöikää ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen.

Henkilöiden, joilla on TAHDISTIN tulisi neuvotella lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varotoimenpiteistä.

Mahdollisen sähköiskun välttäminen

Ulkovaippaa ei tule 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 roikkuu pöydän tai työtason reunan yli.



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös uunin takaosasta.

Älä yritä vaihtaa uunin lampua itse. Ainoastaan SHARP:in valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin lampu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon.

Mikäli laitteen virtajohto vioittuu, tilalle on asennettava vain tähän uuniin sopiva erikoisjohto.

Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huoltaja.

Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:

VAROITUS: nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää.

Mikroaaltouunissa kuumentettavat juomat saattavat päätyttyä; ole sen takia erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi.

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

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

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

Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran:

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

Älä kypsennä kuorellisia kananmunia, myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsennää tai kuumentaa kananmunia, joita ei ole sekoitettu, pistele keltuaisia ja valkuaisia räjähtämisen estämiseksi. Kuori ja viipaloi kovaksikeitetyt kananmunat ennen mikroaaltouunissa kuumentamista.

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

Palovammojen riskin välttäminen

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

Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.

Avaa aina rasiat, popcornpusit, paistopussit tms., niin että kuuma höyry ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvojasi.

Välttääksesi palovammoja tarkista aina ruoan lämpötila ja sekoita ennen tarjoilua. Kiinnitä lisäksi erityistä huomiota pikkuvauvoille, lapsille tai vanhuksille tarjottavan ruoan ja juoman lämpötilaan.

Astian lämpötila ei kerro ruoan tai juoman todellista lämpötilaa; tarkista aina ruoan lämpötila.

Pysyttele aina loitommalla uunin luukkuu avatessasi välttyäksesi ulospurkautuvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.

Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.

Uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajatimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

Lapset ja mikroaaltouuni

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia omin päin vain mikäli riittävät ohjeet on annettu ja hän osaa käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää varomattoman käytön vaarat. Kun uunia käytetään GRILLI-, YHDISTELMÄ- ja AUTOMAATTISEN KYPSENNYSTILASSA, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa käytettävän lämpötilan vuoksi.

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

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

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

Muita varoituksia

Älä koskaan korjaa tai muuta uunia millään tavalla.

Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.

Uuni on tarkoitettu pelkästään kotitalouksien käyttöön eikä sitä saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratorioikäyttöön.



Uunin ongelmattoman käytön ja vahinkojen välttämisen varmistaminen.

Älä koskaan käynnistä tyhjää uunia. Kun käytät rustavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristin, kuten posliinilautanen sen alle, jotta estät lämpörsitusta vaurioittamasta pyörivää alustaa ja telinettä. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysajoja ei saa ylittää.

Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja saattavat aiheuttaa sähköistä kipinöintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin. Käytä vain tähän uuniin tarkoitettua pyörivää kuumennusalustaa. Älä käytä uunia ilman pyörivää kuumennusalustaa.

Toimi seuraavasti ehkäistääksesi pyörivää alustaa rikkoutumasta:

- Anna pyörivän alustan jäähtyä, ennen kuin puhdistat vedellä.
- Älä aseta kuumia ruokia tai astioita kylmälle pyörivälle alustalle.
- Älä aseta kylmiä ruokia tai astioita kuumalle pyörivälle alustalle.

Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä. Älä käytä muoviastioita mikroaltauunissa, jos uuni on yhä kuuma **GRILLIN, YHDISTELMÄTOIMINNON ja AUTOMAATTISEN KYPSENTÄMISEN** käyttämisestä koska ne saattavat sulaa.

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

HUOMAUTUS:

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

Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille koituvista vahingoista tai henkilövahingoista, jotka aiheutuvat uunin huolimattomasta sähköliittämisestä. Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa muodostua satunnaisesti uunin seinäin, luukun tiivistisiin ja tiivistepintoihin. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaltojen vuodosta eikä toimintahäiriöstä.

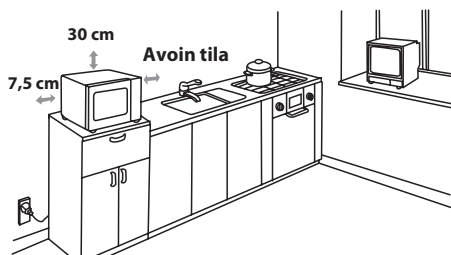


Tämä symboli tarkoittaa, että pinnat kuumentuvat käytössä.

ASENNUS



- Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisäosasta.
- Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
- Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän raskaimman ruuan painon. Älä koskaan pane uunia kaappiin.
- Valitse tasainen pinta, jossa on tarpeeksi avointa tilaa sisä- ja ulkotuuletusaukkoja varten. Uunin takaseinä täytyy asettaa seinää vasten. Uunin ja vierekkäisten seinien väliin vähintään 7,5 cm tilaa. Yksi sivu täytyy olla avonainen.
 - Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
 - Älä irrota jalustaa uunin alaosasta.
 - Tulo- tai lähtöaukkojen tukkiminen voi aiheuttaa uunin vaurioitumisen.
 - Aseta uuni mahdollisimman kauaksi radioista ja televisiosta. Mikroaltauunin käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radion tai television vastaanottoon.



- Uunin luukku voi kuumentua kypsennyksen aikana. Aseta tai kiinnitä uuni niin, että sen alaosa on vähintään 85 cm lattian yläpuolella. Pidä lapset loitolla luukusta palovammojen välttämiseksi.

- Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen (maadoitetuun) kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.

VAROITUS: Älä aseta uunia paikkaan, jossa syntyy lämpöä tai kosteutta (esimerkiksi perinteisen uunin lähelle tai yläpuolelle) tai tulenarkojen materiaalien lähelle (esim. verhot).

Älä tuki tuuletusaukkoja.

Älä aseta uunin päälle esineitä.



ENNEN KÄYTTÖÄ



Kiinnitä uunin pistotulppa. Uunin näyttö vilkkuu: "0:00", hälytysääni kuuluu kerran.

Tässä mallissa on kellotoiminto. Uunin virrankulutus on alle 1.0 W valmiustilassa. Katso ohjeet kellon asettamisesta alta.



KELLON ASETTAMINEN

Uunissa on 24 tunnin kello.

1. Paina **KELLON ASETTAMINEN** -painiketta  kerran ja näytöllä vilkkuu "00:00".
2. Paina aikapainikkeita ja syötä oikea aika. Syötä tunnit painamalla **10 MIN** -painiketta ja minuutit painamalla **1 MIN** - ja **10 S** -painikkeita.
3. Suorita kellon asettaminen loppuun painamalla **KELLON ASETTAMINEN**  -painiketta.

HUOMAUTUKSET:

- Jos kellonaika on asetettu, näytöllä näkyy oikea aika kypsennyksen päättyessä. Jos kellonaikaa ei ole asetettu, näytöllä on vain "0:00", kun kypsennys on valmis.
- Voit tarkastaa ajan kypsennyksen aikana painamalla **KELLON ASETTAMINEN** -painiketta ja merkkivalo näyttää ajan 2-3 sekunnin ajan. Tämä ei vaikuta kypsennysprosessiin.
- Jos kellon asettamisen yhteydessä painetaan **STOP** -painiketta tai uunia ei käytetä 1 minuuttiin, uuni palautuu takaisin aikaisempiin asetuksiin.
- Jos sähkönsyöttö mikroaaltouunin keskeytyy, näytöllä näkyy sykäyksittäin "0:00" sen jälkeen, kun virta on palannut. Jos tämä tapahtuu kypsennyksen aikana, ohjelma pyyhkiytyy muistista. Kellon asetukset pyyhkiytyvät myös.



MIKROAALTOJEN TEHOTASO

Tehotaso	Paina MIKROAALLON TEHOTASO -painiketta 	Näyttö (Prosenttiosuus)
KORKEA	x 1	100P
	x 2	90P
KOHTALAISEN KORKEA	x 3	80P
	x 4	70P
KOHTALAINEN	x 5	60P
	x6	50P
KOHTALAISEN ALHAINEN (SULATUS)	X7	40P
	X8	30P
MATALA	x9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Uunissa on 11 tehotasoa vieressä esitetyn mukaisesti.
- Voit vaihtaa kypsennyksen tehotason painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO** -painiketta ja syöttämällä kypsennysajan. Käynnistä uuni painamalla **KÄYNNISTÄ**-painiketta.
- Voit tarkastaa mikroaallon tehotason kypsennyksen aikana painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO -painiketta**. Tehotaso on näkyvissä niin kauan kuin pidät **MIKROAALLON TEHOTASO -painiketta painettuna**. Uunin ajastin laskee aikaa, vaikka näytöllä näkyy tehotaso.
- Jos "0P" valitaan, uuni toimii tuulettimella ilman tehoa. Voit käyttää tätä tasoa hajun poistamiseen.

Seuraavat suositukset ovat yleensä voimassa:

100P/90P - (KORKEA) käytetään pikakypsennykseen tai laatikko-ruokien, kuumien juomien, vihannesten tms. kuumentamiseen.

80P/70P - (KOHTALAISEN KORKEA) käytetään pidemmän kypsennysajan vaativien ruokien kuten paistien, lihamurekkeiden tai valmiiden ruoka-annosten valmistamiseen, myös herkempiin ruokiin kuten sokerikakku. Tällä alemmalla tehotasolla kastike ei kiehu yli ja ruoka kypsyy tasaisesti eikä valu kypsennysastian reunojen yli.

60P/50P - (KOHTALAINEN) käytetään pitkän kypsennysajan

vaativiin perinteisessä ruuanlaitossa, esim. lihapata. Tämän alemman tehotason käyttäminen takaa kypsennettävän lihan mureuden.

40P/30P - (KOHTALAISEN ALHAINEN) käytetään sulattamiseen, valitse tämä tehotaso varmistaaksesi, että ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii ihanteellisesti myös riisin, pastan, mykyjen ja munakastikkeen hilaamiseen kiehuuttamiseen.

20P/10P - (ALHAINEN) käytetään hitaaseen sulattamiseen, esim. juustokakut tai voitaiquina.



Luukun avaaminen:

Sulje ja avaa luukku vetämällä kahvasta.

Uunin käynnistäminen:

Valmista ja aseta ruoka sopivassa astiassa pyörivälle alustalle tai suoraan pyörivälle alustalle. Sulje luukku ja paina **KÄYNNISTÄ/◀+1min** -painiketta halutun kypsennystilan valitsemisen jälkeen.

Kun kypsennys on asetettu ja **KÄYNNISTÄ/◀+1min** -painiketta ei paineta 1 minuuttiin, asetus peruuntuu.

KÄYNNISTÄ/◀+1min -painiketta täytyy painaa kypsennyksen jatkamiseksi, jos luukku avataan kypsentämisen aikana. Kun painallus on tehokas, painikkeesta kuuluu merkkiääni. Tehottomasta painalluksesta ei kuulu ääntä.

Tee **STOP**-painikkeella seuraavaa:

1. Poista ohjelmointivirhe.
2. Keskeytä uuni tilapäisesti.
3. Voit peruuttaa ohjelman kypsennyksen aikana painamalla **STOP** -painiketta kahdesti.
4. Lapsilukon asettaminen ja peruuttaminen (sivulla FI-10).



MIKROAALLOILLA KYSENNYS



Uuni voidaan ohjelmoida enintään 99 minuuttiin ja 50 sekuntiin (99,50).

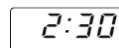
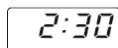
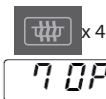
MANUAALINEN KYSENNYS/ MANUAALINEN SULATUS

- Syötä kypsennysaika ja käytä mikroaallon tehotasoja 100P-10P kypsennykseen tai sulatukseen (katso sivu FI-8).
- Sekoita tai käännä ruokaa 2-3 kertaa sulatuksen aikana, mikäli mahdollista.
- Peitä ruoka ja jätä se seisomaan kypsennyksen jälkeen tarvittaessa.
- Peitä ruoka foliolla sulatuksen jälkeen ja anna seisoa, kunnes se on sulanut kunnolla.

Esimerkki:

2 minuutin 30 sekunnin kypsennys 70 %:in mikroaallon teholla.

1. Syötä tehotaso painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO** -painiketta 4 kertaa arvolle 70 P.
2. Syötä kypsennysaika painamalla **1 MIN** -painiketta kahdesti ja sitten **10 S** -painiketta kolmesti.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/◀+1min** -painiketta kerran käynnistääksesi ajastin. (Asetetun kypsennys-/sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).



HUOMAUTUS:

- Kun uuni käynnistyy, lamppu syttyy ja kuumennusalusta pyörii joko myötöpäivään tai vastapäivään.
- Jos luukku avataan kypsennyksen/sulatuksen aikana ruuan sekoittamista ja kääntämistä varten, kypsennysaika näytöllä pysähtyy automaattisesti. Kypsennys/sulatusaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja **KÄYNNISTÄ**-painiketta painetaan.
- Kun kypsennys/sulatus on valmis, avaa luukku painamalla **STOP**-painiketta. Näkyviin tulee aika, jos kello on asetettu.
- Voit tarkastaa mikroaallon tehotason kypsennyksen aikana painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO** -painiketta. Tehotaso on näkyvissä niin kauan kuin pidät **MIKROAALLON TEHOTASO** -painiketta painettuna.

TÄRKEÄÄ:

- Sulje luukku keittämisen / sulatuksen jälkeen. Huomaa, että valo pysyy turvallisuussyistä päällä, kun ovi on auki ja muistuttaa sulkemaan luukun.
- Jos kypsennät ruokaa vakioajalla tehon ollessa vain 100P, uunin teho pienenee automaattisesti ylikuumenemisen välttämiseksi. (Mikroaaltojen tehotaso alenee).

Kypsennystila	Vakioaika
Mikroaalto 800 W	30 minuuttia
Grillin käyttö	Jaksollinen toiminta, lämpötila säädetty R-642:lle 99 minuuttia 50 s R-742:lle
MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄ	99 minuuttia 50 s



GRILLITOIMINTO/YHDISTELMÄTOIMINTO

1. KYPSENNYS VAIN GRILLILLÄ

Grillillä uunin sisäosan yläosassa on vain yksi asetus. Grillin toimintaa auttaa pyörivä alusta, joka pyörii ja varmistaa tasaisen ruskettumisen kinkkuun ja teeleipiin telinettä ja käännä se puoleensa välissä grillausta. Käytä pieniin grillattaviin ruokiin, kuten pekoniin, savustettuun. Ruoka voidaan asettaa suoraan telineeseen tai telineeseen kuumuutta kestävässä vuoassa.

Esimerkki:

Grillaa 20 minuutin ajan **GRILL** -painiketta käyttämällä.

1. Paina **GRILL** -painiketta kerran.



G

2. Syötä vaadittu lämmitysaika painamalla **10 MIN** -painiketta kahdesti.

20:00

3. Paina **KÄYNNISTÄ**/+1min -painiketta kerran käynnistääksesi ajastin. (Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).

20:00

2. MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄ

YHDISTELMÄTOIMINTO yhdistää mikroaaltojen tehon grilliin, jolloin mikroaallon ja grillin tehoa käytetään vuorotellen.

Mikroaallon ja grillin tehon yhdistelmä lyhentää kypsennysaikaa ja tarjoaa rapean, ruskean lopputuloksen.

Toiminnossa on kaksi vaihtoehtoa:

YHDISTELMÄ 1 (Näyttö: C-1)

55 % ajasta mikroaallon tehoa ja 45 % ajasta grillin tehoa. Käytetään kalalle tai gratinoiduille ruokalajeille.

YHDISTELMÄ 2 (Näyttö: C-2)

36 % ajasta mikroaallon tehoa ja 64 % ajasta grillin tehoa. Käytetään vanukaille, munakkaile ja siipikarjalle.

Esimerkki:

Kypsennä 15 minuuttia **YHDISTELMÄTOIMINNOLLA** 55 % ajasta mikroaaltojen teholla ja 45 % grillin teholla (C-1).

1. Paina **YHDISTELMÄTOIMINTO** -painiketta kerran.



C-1

2. Syötä kypsennysaika painamalla kerran **10 MIN** -painiketta ja 1 MIN -painiketta 5 kertaa.

15:00

3. Paina **KÄYNNISTÄ**/+1min -painiketta kerran aloittaaksesi sulatuksen. Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä.

15:00

GRILLIÄ ja MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄÄ KOSKEVAT HUOMAUTUKSET:

- Grilliä ei tarvitse esilämmittää.
- Kun ruskistat ruokia syvässä astiassa, pane ne pyörivälle alustalle.
- Saatat havaita savua tai palaneen hajua, kun käytät grilliä ensimmäistä kertaa. Tämä on normaalia eikä tämä tarkoita, että uuni olisi rikki. Voit välttää tämän ongelman lämmittämällä uunin ilman ruokaa 20 minuutin ajan grillissä.

TÄRKEÄÄ: Anna tämän toiminnon aikana savun tai hajujen hajaantua avaamalla luukkuja tai kytkemällä keittäen tuuletus päälle.

VAROITUS:
Luukku, ulkokuori, sisäosa ja lisävarusteet kuumentuvat hyvin kuumiksi käytön aikana. Käytä paksumia uunikintaita palovammojen välttämiseksi.



1. PERÄKKÄINEN KYPSENNYS

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää kahdessa eri vaiheessa, joihin sisältyy 2 eri vaihetta (esim. manuaalinen kypsennysaika ja tila ja/tai sulatusaika sekä sulatuksen painotoiminto). Kun asetus on ohjelmoitu, kypsennykseen ei tarvitse puuttua, sillä uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan vaiheeseen. Äänimerkki kuuluu ensimmäisen vaiheen jälkeen. Jos toinen vaihe on sulatus, sen pitäisi olla ensimmäinen vaihe.

Huomautus: Autom. valikkoa ei voida valita yhtenä useista jaksosta.

Esimerkki: Jos haluat sulattaa ruokaa 5 minuuttia ja sitten kypsentää 80P:n mikroaallon tehotasolla 7 minuuttia, toimi seuraavasti:

1. Paina **SULATUKSEN AIKATOIMINTO** -painiketta kerran. Merkkivalonäytölle ilmestyy dEF2.
2. Syötä kypsennysaika painamalla **1 MIN** -painiketta 5 kertaa.
3. Syötä tehotaso painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO** -painiketta 3 kertaa.
4. Syötä kypsennysaika painamalla **1 MIN** -painiketta 7 kertaa.
5. Paina **KÄYNNISTÄ**/+1min -painiketta kerran aloittaaksesi sulatuksen.

2. +1min TOIMINTO (Autom. minuutti)

+1min -painikkeen avulla on mahdollista suorittaa seuraavat toiminnot:

a. Suora käynnistys

Voit käynnistää kypsennyksen suoraan minuutin ajaksi 100 P:in mikroaallon tehotasolla painamalla **+1min** -painiketta.

b. Kypsennysajan jatkaminen

Voit pidentää kypsennysaika manuaalisen kypsennyksen, sulatuksen aikatoiminnon ja automaattisen valikko-toiminnon aikana, jos **+1min** -painiketta painetaan, kun uuni on toiminnassa. Sulatuksen painotoiminnon aikana kypsennysaika ei voida lisätä painamalla +1min -painiketta.

HUOMAUTUS: Kokonaisaika voidaan jatkaa enintään 99 minuuttiin 50 sekuntiin.

3. AJASTIMEN TOIMINTO:

Ajastinta voidaan käyttää myös silloin, kun mikroaaltouunia ei käytetä; esimerkiksi ajastamaan kananmunien keittämistä tavanomaisella keittotasolla tai keitetyn/sulatetun ruuan tasaantumiseen tarkkailemiseen.

Esimerkki:

Ajastimen asettaminen 5 minuutiksi.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kerran.



2. Anna haluttu aika painamalla **1 MIN** -painiketta 5 kertaa.

3. Paina **KÄYNNISTÄ**/ **Tarkasta näyttö** **◇+1min** (Asetetun kypsennys-/sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).
-painiketta kerran käynnistääksesi ajastin.

Kun aika on lopussa, kuulet 5 s hälytysäänen. Merkkivalonäytöllä näkyy kellonaika.

Voit syöttää minkä tahansa ajan 99 minuuttiin 50 sekuntiin asti. Voit peruuttaa AJASTIMEN, kun aika vielä kuluu painamalla yksinkertaisesti **STOP** -painiketta.

HUOMAUTUS: AJASTIN-toimintoa ei voida käyttää kypsennyksen aikana.

4. LAPSILUKKO:

Käytä estämään pienten lasten uunin valvoton käyttö. Kun lapsilukko on asetettu:

a. LAPSILUKON asettaminen:

Pidä **STOP**-painiketta painettuna 3 sekuntia, kuulet piippauksen ja lukon ilmaisain näyttää:



b. LAPSILUKON peruuttaminen:

Pidä **STOP**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan, kunnes lukon ilmaisain sammuu näytöltä.



SULATUKSEN AIKA- JA PAINOTOIMINTO

1. SULATUKSEN AIKATOIMINTO

Tämän toiminnon avulla ruoka voidaan sulattaa nopeasti ja mahdollistaa sopivan sulatusajan valitsemisen ruokalajin mukaan. Seuraavassa on esimerkki tämän toiminnon käyttämisestä. Aikaväli on 0:10 – 99:50.

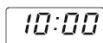
Esimerkki: Ruuan sulattaminen 10 minuutin ajan.


1. Valitse tarvittavat valikko painamalla kerran **TIME DEFROST** -painiketta.



Näytöllä näkyy:

2. Syötä sulatusaika painamalla kerran **10 MIN** -painiketta.



3. Paina **KÄYNNISTÄ** /  + **1min** -painiketta kerran aloittaaksesi sulatuksen.

Sulatuksen aikatoimintoa koskevat huomautukset:

- Kypsennyksen jälkeen kuuluu piippaus viisi kertaa. Merkkivalonäytöllä näkyy kellonaika, jos kello on asetettu. Jos kelloa ei ole asetettu, näytöllä näkyy vain "0:00", kun kypsennys on valmis.
- Esiasetettu tehotaso on 30P, eikä sitä voi muuttaa.

2. SULATUKSEN PAINOTOIMINTO

Mikroaaltouuniin on ohjelmoitu etukäteen aika- ja tehotaso, jotta seuraavat ruuat voidaan sulattaa helposti: sianliha, naudanliha ja kana. Näiden ruokien paino on 100 g – 2000 g 100 g:n välein.

Katso alla olevista esimerkeistä tiedot näiden toimintojen käyttämisestä.

Esimerkki: 1,2 kg painavan lihan sulatus AUTOMAATTISEN PAINON SULATUS -toiminnon avulla.

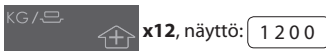
Aseta liha vuokaan tai mikroaaltouuniin sulatustelineeseen kuumennusallustalle.


1. Valitse tarvittavat valikko painamalla kerran **WEIGHT DEFROST** -painiketta.



Näytöllä näkyy:

2. Anna paino painamalla **WEIGHT/PORTION** -painiketta, kunnes haluttu paino tulee näkyviin.



3. Paina **KÄYNNISTÄ** /  + **1min** -painiketta kerran aloittaaksesi sulatuksen. (Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).

Jäätyneet ruuat sulatetaan -18 °C:esta.

SULATUKSEN PAINOTOIMINTOJA KOSKEVAT HUOMAUTUKSET:

- Varmista ennen ruuan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvälaatuista.
- Ruuan paino pitäisi pyöristää lähimpään 100 grammaan, esimerkiksi 650 grammaa pyöristetään 700 grammaan.
- Suojaa tarvittaessa pienet lihan tai siipikarjan osat alumiinifoliolla. Tämä estää kuumenemiselta sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seinää.



AUTOM. VALIKKOTOIMINTO

AUTOM. VALIKKO -painikkeet etsivät automaattisesti oikean kypsennystilan ja ruokien kypsennyksen (tiedot sivuilla FI-4 ja FI-12). Noudata alla olevia ohjeita tämän toiminnon käyttämisestä.

Esimerkki: Kahden uuniperunan (460 g) keittäminen AUTOM. VALIKKO -toiminnolla.


1. Valitse tarvittava valikko painamalla kerran **Uuniperuna** -painiketta.



Näytöllä näkyy:

2. Paina **PAINO-/ANNOS YLÖS-/ALAS** -painikkeita tai valitse haluamasi määrä painamalla **Uuniperuna** -painiketta (enintään 3).



- Paina **3.KÄYNNISTÄ** /  + **1min** -painiketta kerran aloittaaksesi kypsennyksen. (Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).

HUOMAUTUKSET:

- Ruuan paino tai määrä voidaan syöttää painamalla **PAINO-/ANNOS YLÖS-/ALAS** -painikkeita, kunnes haluttu paino tai määrä näkyy. Syötä vain ruuan paino. Älä syötä astian painoa.
- Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin sivulla FI-13 AUTOM. VALIKKO -kaaviossa annetut painot tai määrät esittävät.



Autom. valikko	PAINO / ANNOS / KEITTIÖVÄLINEET	Menettely
Popcorn	50 g, 100 g	Aseta popcornipussi suoraan kuumennusalustalle (Katso alla oleva huomautus: 'Tärkeitä tietoja mikropopcornin ominaisuuksista')
Uuniperuna	1, 2, 3 perunaa (kpl) 1 peruna = noin 230 g (lähtölämpötila 20° C)	Valitse n. 230 g painoisia, samankokoisia perunoita. Pistele jokainen peruna useasta kohdasta ja aseta ne kuumennusalustan reunalle. Käännä ja järjestä uudelleen kypsennyksen puolessa välissä. Seisota 3-5 minuuttia ennen tarjoilua.
Pakastepitsa	100 g, 200 g, 400 g (lähtölämpötila 5° C) Lautanen	Aseta pitsa kuumennusalustan keskelle. Älä peitä sitä.
Pakastekasvikset esim. brysselin kaalit, vihreät pavut, herneet, sekavihannekset, parsakaali	150 g, 350 g, 500 g (lähtölämpötila -18° C) Kulho ja kansi	Aseta kasvikset sopivaan astiaan. Lisää 1 rkl vettä 100 g kasviksia kohti ja peitä astia ja aseta se kuumennusalustalle. Sekoita kypsennyksen puolessa välillä ja kypsennyksen jälkeen.
Juoma (120 ml/ muki)	1, 2, 3 (lähtölämpötila 5° C) Muki	Aseta muki kuumennusalustalle ja sekoita kuumennuksen jälkeen.
Ruokalautanen	250 g, 350 g, 500 g (lähtölämpötila 5° C) Lautanen	Aseta pitsa kuumennusalustan keskelle. Älä peitä sitä. Sekoita kypsennyksen jälkeen.

Huomautukset:

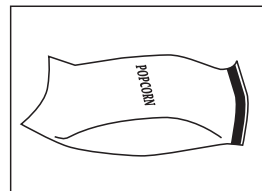
- Lopullinen ruuan lämpötila vaihtelee ruuan alkuperäisen lämpötilan mukaan. Tarkasta, että ruoka on sulanut perusteellisesti. Voit tarvittaessa jatkaa sulatusaikaa manuaalisesti.
- Automaattisen kypsennyksen tulokset riippuvat eroista, kuten ruuan muodosta ja koosta ja henkilökohtaisista mieltymyksistäsi. Jos et pidä ohjelmoiduilla kypsennysajoilla saaduista tuloksista, muokkaa kypsennysaikoja vaatimustesi mukaan.

Tärkeitä tietoja mikropopcornin ominaisuuksista:

- Kun valitset 100 grammaa popcornia, taita pussin nurkat kolmioksi ennen kypsennystä. Katso mallia kuvasta oikealla.



- Jos popcornipussi laajenee eikä enää pyöri kunnolla, paina STOP-painiketta kerran ja avaa luukku sekä säädä pussin asentoa varmistaaksesi tasainen kypsennys.





SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

Jotta ruoka kypsyy/sulaa mikroaaltouunissa, mikroaaltoenergian täytyy kulkea tasaisesti astian läpi ruuan läpi. Siksi on tärkeää valita soveltuvat astiat.

Ruoka kypsyy tasaisemmin pyöreissä tai soikeissa kuin suorakulmaisissa astioissa, sillä mikroaaltoenergia ruoka saattaa kypsyä liikaa.

Ruoanlaittovälineet	Mikroaaltouunin kestävä	Grilli	Huomautukset
Alumiinifolio Folioastiat	✓ / ✗	✓	Ruokaa voidaan suojata ylikuumenemiselta pienillä alumiinifolion paloilla. Pidä folio vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä, koska se saattaa kaareutua. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja toisin suosittele, esim. Microfoil®. Noudata ohjeita huolellisesti.
Ruskistusastia	✓	✗	Noudata valmistajan ohjeita. Älä ylitä annettuja lämmitysaikoja. Noudata varovaisuutta, koska nämä astiat kuumentuvat erittäin kuumiksi.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	✗	Porsliini, keramiikka, lasitettu ja luoposliini sopivat. Ne eivät kuitenkaan saa sisältää metallikoristeita.
Lasi esim. Pyrex®	✓	✓	Hauraita lasiastioita käytettäessä on noudatettava varovaisuutta, koska ne voivat rikkoutua tai murtua, jos ne kuumennetaan äkillisesti.
Metalli	✗	✓	Metallia ei yleensä pitäisi käyttää mikroaallon teho- tasolla, koska ne voivat kipinöidä ja johtaa tulipaloon.
Muovi tai vaahtomuovi esim. pikaruoka-astiat	✓	✗	Noudata varovaisuutta, koska jotkut astiat voivat vääntyä, sulaa tai päästää väriä korkeissa lämpötiloissa.
Tuorekelmu	✓	✗	Ruokaan ei saisi koskea, vaan höyry pitäisi päästää pois puhkaisemalla siihen reikä.
Pakastus- tai paahtopussit	✓	✗	Täytyy puhkaista, jotta höyry pääsee pois. Varmista, että pussit soveltuvat käytettäväksi mikroaaltouunissa.
Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi	✓	✗	Älä käytä muovi- tai metallisulkijoita, koska ne saattavat sulaa tai syttyä palamaan metallin kaareutumisen vuoksi.
Olki- ja puuastiat	✓	✗	Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imeyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon.
Uusiopaperi ja sanomalehti	✗	✓	Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät aineita, joiden ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon. Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.

VAROITUS:

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



**HUOMAUTUS: ÄLÄ KÄYTÄ KAUPALLISIA UUNIN PUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPUHDISTIMIA, HAN-
KAAVIA AINEITA, KARKEITA PUHDISTUSAINEITA,
MITÄÄN NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVÄÄ TAI
HANKAUSTYYNYJÄ MIHINKÄÄN MIKROALTOU-
NIN OSIIN.**

**Varmista, että uunin sisätilla, luukku, uunin ulko-
kuori ja varusteet ovat täysin jäähtyneet ennen
puhdistusta.**

**PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLESTI JA POISTA SIN-
NE JÄÄNEET RUOANTÄHTEET - Pidä uuni puhtaa-
na, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen
violetumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyt-
töikä ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia
tilanteita.**

Uunin ulkopuoli

Pyöhi uunin ulkopuolelta miedolla pesuaineella, ku-
ten astianpesuaineella. Varmista, että pyöhit saippuan
pois ja kuivaat pinnan kostealla, pehmeällä kankaalla.

Säätöpaneeli

Poista säätöpaneelin aktivointi avaamalla luukku en-
nen puhdistusta. Noudata varovaisuutta. Pyöhi veteen
kostutetulla kankaalla, kunnes säätöpaneeli on puh-
das. Vältä liiallista veden käyttöä. Älä käytä minkään-
laista kemiallista tai hankaavaa puhdistusainetta.

Vältä liiallisen veden käyttöä. Älä käytä kemiallisia tai
hankaavia puhdistusaineita.

Uunin sisäpuoli

1. Puhdistu kaikki ruuantähteet tai roiskeet pehmeällä,
kostealla kankaalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen,
kun uuni on vielä lämmin. Käytä itsepäisimmille tah-

roille saippuaa ja pyöhi useita kertoja kostealla kan-
kaalla, kunnes kaikki ruuantähteet on poistettu. Älä
irrota aaltoputken suojaa.

2. Varmista, että saippualliuosta tai vettä ei pääse sei-
nen pieniin ilmanpoistoaukkoihin, koska tämä saattaa
violettaa uunia.

3. Älä käytä sumutetyypisiä puhdistusaineita tai han-
kaustyyntyjä, koska nämä saattavat aiheuttaa pintojen
violetumisen.

4. Lämmitä uunia säännöllisesti grillin avulla tai kuu-
menna uunia ilman ruokaa 20 minuuttia (sivu FI-10).
Ruuun jäännökset ja roiskeinen rasva voivat aiheuttaa
savua ja pahaa hajua.

Pidä aaltoputken suojakansi puhtaana.

Se on herkästi särkyvää materiaalia ja pitäisi puhdistaa
varovaisuutta noudattaen (noudata puhdistusohjeita
edellä).

HUOMAA: Liiallinen liotus voi aiheuttaa aaltoputken
suojakannen hajoamisen.

Aaltoputken suojakansi on kulutushyödyke ja ilman
säännöllistä puhdistusta se täytyy vaihtaa.

Lisävarusteet:

Lisävarusteet, kuten kuumennus-
alustan tuki ja teline voidaan pestä miedolla saip-
puavedellä. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

Luukku:

Puhdistu kaikki likakertymät säännöllisesti luukun mo-
lemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja tiivistepinnoilta
pehmeällä, kostutetulla liinalla.

HUOMAA: Älä käytä höyrypuhdistinta.

Puhdistusvihje - uunisi helpommaksi puhdistamiseksi:

Pane puolikas sitruunaa kulhoon, lisää 300 ml vettä ja kuumenna 100 %:lla 10 -12 minuuttia.

Pyöhi uuni pehmeällä, kuivalla kankaalla.

**Attention:**

Your product is marked with this symbol.

It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

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

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

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

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

*) Please contact your local authority for further details.

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

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

2. In other Countries outside the EU

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

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

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it:

Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU

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



CONTENTS

Operation manual

INFORMATION ON PROPER DISPOSAL	1
CONTENTS	2
SPECIFICATIONS	2
OVEN AND ACCESSORIES	3
CONTROL PANEL	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5-7
INSTALLATION	7
BEFORE OPERATION	8
SETTING THE CLOCK	8
MICROWAVE POWER LEVEL	8
MANUAL OPERATION	9
MICROWAVE COOKING	9
GRILL COOKING/ MIX GRILL COOKING	10
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS	11
TIME DEFROST AND WEIGHT DEFROST OPERATION	12
AUTO MENU OPERATION	12
AUTO MENU CHART	13
SUITABLE OVENWARE	14
CARE AND CLEANING	15
SERVICE ADDRESSES	1



SPECIFICATIONS

Model name:	R-642	R-742
AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz single phase	: 230 V, 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 10 A	: 10 A
AC Power required: Microwave	: 1270 W	: 1450 W
Output power: Microwave	: 800 W	: 900 W
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Off Mode (Energy Save Mode)	: less than 1.0 W	: less than 1.0 W
Microwave Frequency	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Outside Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 257,8 x 358,5	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Oven Capacity	: 20 litres***	: 25 litres***
Turntable	: ø 255 mm	: ø 315 mm
Weight	: approx. 11,4 kg	: approx. 15,1 kg
Oven lamp	: 25 W/240 V	: 25 W/240 V

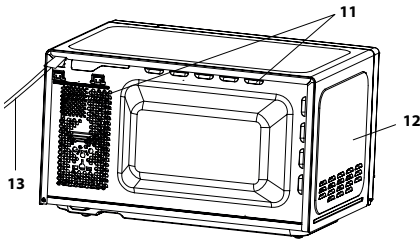
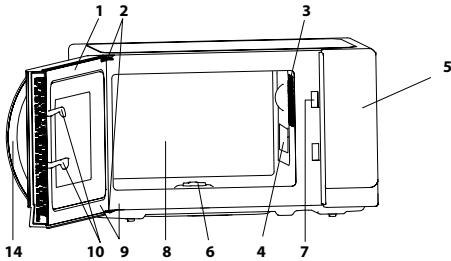
* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment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

Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

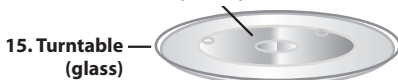
** The depth does not include the door opening handle.

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

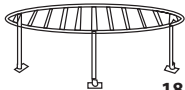
AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.



Hub (inside)



17. Coupling — 16. Turntable support



18. Rack

OVEN

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

ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

(15) Turntable (16) Turntable support (17) Coupling (18) Rack

- Place the turntable support in the centre of the oven floor so that it can freely rotate around the coupling. Then place the turntable on to the turntable support so that it locates firmly into the coupling.
 - To avoid turntable damage, ensure dishes and containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.
- For use of the rack, refer to the grilling sections on page GB-10.

Never touch the grill when it is hot.

NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.

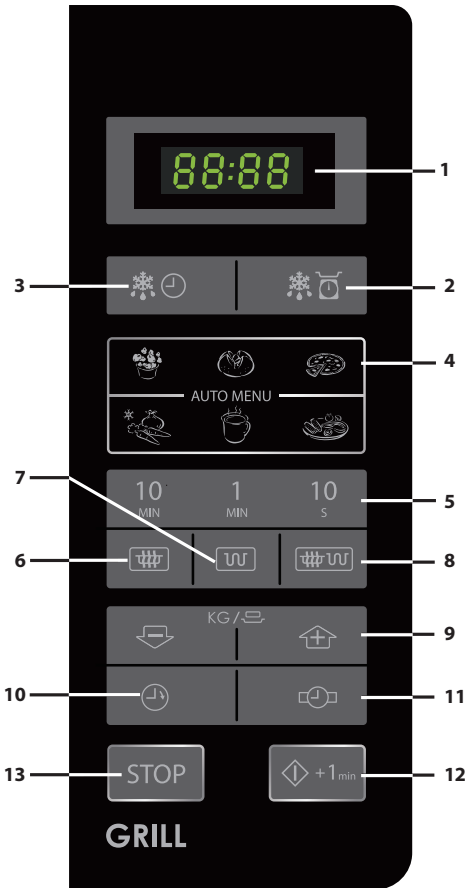
NOTES:

- The waveguide cover is fragile. Care should be taken when cleaning inside the oven to ensure that it is not damaged.
- After cooking fatty foods without a cover, always clean the cavity and especially the grill heating element thoroughly, these must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
- Always operate the oven with the turntable and turntable support fitted correctly. This promotes thorough, even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and could cause damage to the oven.
- All food and containers of food are always placed on the turntable for cooking.
- The turntable rotates clockwise or anti-clockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.

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



CONTROL PANEL



1. **DIGITAL DISPLAY**
2. **WEIGHT DEFROST key**
3. **TIME DEFROST key**
4. **AUTO MENU keys**



Popcorn



Jacket Potato



Pizza



Frozen Vegetables



Beverage



Dinner Plate

5. **TIME keys**
6. **MICROWAVE POWER LEVEL key:**
Press to select microwave power level.
7. **Grill key**
8. **Mix Grill key**
9. **WEIGHT/PORION keys (up and down)**
10. **KITCHEN TIMER key**
Press to use as a minute timer, or to programme standing time.
11. **CLOCK SET key**
12. **START/◊+1min**
13. **STOP key**



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

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

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230V, 50Hz, with a minimum 10A distribution line fuse, or a minimum 10A distribution circuit breaker. A separate circuit serving only this appliance should be provided. Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven. Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect. Do not store or use the oven outdoors.

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

Use only microwave-safe containers and utensils. See Page GB-14. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

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

Clean the waveguide cover, 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.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, use only special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.

See the corresponding hints in operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

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

- a) 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.

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

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.

Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.

Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.

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

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord.

The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

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

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time.
2. Stir liquid prior to heating/reheating.
3. It is advisable to insert a glass rod or similar 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.

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.

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

To avoid the possibility of burns

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.

Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

To avoid misuse by children

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. When the appliance is operated in the GRILL, MIX GRILL and AUTO MENU operation, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.

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

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

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

Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

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

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Use only the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
 - Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
 - Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.
- Do not place anything on the outer cabinet during operation.

Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the **GRILL and MIX GRILL** operation because they may melt.

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

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.

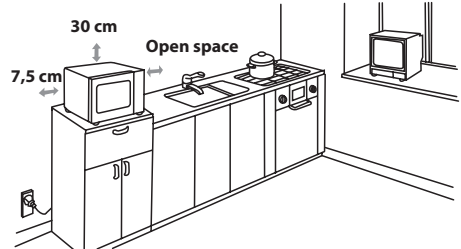


This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use.

INSTALLATION



- Remove all packing materials from the inside of the oven cavity.
- Check the oven carefully for any signs of damage.
- Place 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.
- Select a level surface that provide 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 7,5 cm is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.
 - Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
 - Do not remove the feet from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



- 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.
- 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.



BEFORE OPERATION



Plug in the oven. The oven display will display: "0:00", an audible signal will sound once.

This model has a clock function and the oven uses less than 1.0 W in stand by mode. To set the clock, see below.



SETTING THE CLOCK

Your oven has a 24 hour clock mode.


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

NOTES:

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



MICROWAVE POWER LEVEL

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

- Your oven has 11 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key until the display indicates the desired level. Press the **START** key to start the oven.
- To check the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key. As long as your finger is pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key the power level will be displayed. The oven continues to count down although the display will show the power level.
- If "0P" is selected, the oven will work with fan for no power. You can use this level to remove the odour.

Generally the following recommendations apply:

100P/ 90P - (HIGH) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

80P/ 70P - (MEDIUM HIGH) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.

60P/ 50P - (MEDIUM) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, e.g.

beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

40P/ 30P - (MEDIUM LOW) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

20P/ 10P - (LOW) For gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.



Opening the door:

To open the oven door, pull the door opening handle.

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/◊+1min** key after selecting the desired cooking mode.

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

The **START/◊+1min** key must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Use the **STOP** key to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP** key twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page GB-11).



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

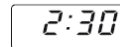
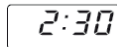
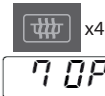
MANUAL COOKING/ MANUAL DEFROSTING

- Enter the cooking time and use microwave power levels 100P to 10P to cook or defrost (refer to page GB-8).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

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

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



NOTE:

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

IMPORTANT:

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

Cooking Mode	Standard time
Microwave 100 P	30 minutes
Grill cooking	Intermittent operation, temperature controlled for R-642 99 mins 50 sec for R-742
Mix grill cooking	99 mins 50 sec



GRILL COOKING/MIX GRILL COOKING

1. GRILL ONLY COOKING

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

Example:

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

1. Press **GRILL** key once.



G

2. Enter the required heating time by pressing the **10 MIN** key twice.

20:00

3. Press the **START/◊+1min** key to start the grilling.

(The display will count down through the set grilling time.)

20:00

2. MIX GRILL COOKING

MIX GRILL combines microwave power with the grill. MIX 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 (Display: C-1)

55% time for microwave power, 45% time for grill cooking. Use for fish and au gratin.

COMBINATION 2 (Display: C-2)

36% time for microwave cooking, 64% time for grill cooking. Use for pudding omelets, and poultry.

Example:

To cook for 15 minutes, using **MIX GRILL** with 55% time microwave power and 45% grill power (C-1).

1. Press **MIX GRILL** key once.



C-1

2. Enter the required heating time by pressing the **10 MIN** key once and the 1 MIN key 5 times.

15:00

3. Press the **START/◊+1min** key to start the cooking.

(The display will count down through the set cooking time.)

15:00

NOTES for GRILL and MIX GRILL COOKING:

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

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

⚠ WARNING:

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



1. SEQUENCE COOKING

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

Note: Auto menu cannot be set as one of the multiple sequences.

Example: If you want to defrost the food for 5 minutes, then to cook with 80P microwave power for 7 minutes. The steps are as follows:

1. Press the **TIME DEFROST** key once, in the LED display will appear dEF2.
2. Enter the cooking time by pressing the **1 MIN** key 5 times.
3. Input the power level (80P) by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key 3 times.
4. Enter the cooking time by pressing the **1 MIN** key 7 times.
5. Press the **START** key once to start cooking.

2. +1min FUNCTION (Auto minute)

The +1min key allows you to operate the two following functions:

a. Direct start

You can directly start cooking on 100 P microwave power level for 1 minute by pressing the +1min key.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual cooking, time defrost and auto menu operation for multiples of 1 minute if the +1min key is pressed while the oven is in operation. During the weight defrost, the cooking time cannot be increased by pressing +1min key.


NOTE: The cooking time may be extended to a maximum of 99 minutes, 50 seconds.

3. KITCHEN TIMER FUNCTION :

You can use the kitchen timer for timing where microwave cooking is not involved for example to time boiled eggs cooked on conventional hob or to monitor the standing time for cooked/defrosted food.

Example:

To set the timer for 5 minutes.

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <p>1. Press the KITCHEN TIMER key once.</p>  | <p>2. Enter the desired time by pressing the 1 MIN key 5 times.</p> | <p>3. Press the START/◊ +1min key to start the timer.</p> | <p>Check the display.
(The display will count down through the set cooking/defrosting time.)</p> |
|---|--|--|---|

When the timer time arrives, the audible signal will sound 5 times and the LED will display then time of day.

You can enter any time up to 99 minutes, 50 seconds. To cancel the KITCHEN TIMER whilst counting down, simply press the **STOP** key.

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

4. CHILD LOCK:

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children.

a. To set the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** key for 3 seconds until a long a beep sound. The display will show:



b. To cancel the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** key for 3 seconds until a long beep sound.



TIME DEFROST AND WEIGHT DEFROST OPERATION

1. TIME DEFROST

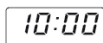
This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function. The time range is 0:10 – 99:50.

Example: To defrost the food for 10 minutes.

1. Select the menu required by pressing the **TIME DEFROST** key once.
2. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once.
3. Press the **START/◊** + **1min** key to start defrosting.



the display will show:



Notes for Time Defrost:

- After cooking the audible signal will sound five times and the LED will display then time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00" when cooking is complete.
- The preset microwave power level is 30P and can not be changed.

2. WEIGHT DEFROST

The microwave oven is pre-programmed with a time and power level so that the following food is defrosted easily: Pork, beef and chicken. The weight range for this food is from 100g – 2000g in 100g steps.

Follow the example below for details on how to operate these functions.

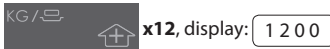
Example: To defrost a Meat joint weighing 1.2kg using WEIGHT DEFROST.

Place the meat in a flan dish or microwave oven defrost rack on the turntable.

1. Select the menu required by pressing the **WEIGHT DEFROST** key once.
2. Enter the weight by pressing the **WEIGHT/PORTION** keys until the desired weight is displayed
3. Press the **START/◊** + **1min** key to start defrosting. (The display will count down through defrosting time)



the display will show:



Frozen foods are defrosted from -18°C.

NOTES FOR WEIGHT DEFROST:

- Before freezing foods, ensure food is fresh and of good quality.
- Food weight should be rounded up to the nearest 100g, for example, 650g to 700g.
- If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminium foil. This will prevent the areas from becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.



AUTO MENU OPERATION

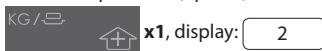
The **AUTO MENU** keys automatically work out the correct cooking mode and cooking of the foods (details on page GB-4 and GB-13). Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: To cook two jacket potatoes (460g) by using the AUTO MENU function.

1. Select the required menu by pressing the **Jacket Potato** key once.
2. Press **WEIGHT/PORTION UP/DOWN** keys or continue to press the **Jacket Potato** key to choose the required number of potatoes (up to 3).
3. Press the **START/◊** + **1min** key to start cooking. (The display will count down through cooking time)



the display will show:



NOTES:

- The weight or quantity of the food can be input by pressing the WEIGHT/PORTION UP/DOWN keys until the desired weight/quantity is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than the weights/quantities given in the AUTO MENU chart on page GB-13 cook by manual operation.



Auto Menu	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Procedure
Popcorn	50g, 100g	Place the popcorn bag directly on the turntable (Please see the note below: 'Important Information About Microwave Popcorn Feature')
Jacket Potato	1, 2, 3 potatoes (pieces) 1 potato = approx. 230g (initial temp. 20° C)	Please use potatoes with a similar size of approx. 230g. Pierce each potato in several places and place towards the edge of the turntable. Turn over and re-arrange halfway through cooking. Stand for 3 - 5 minutes before serving.
Chilled Pizza	100g, 200g, 400g (initial temp 5°C) Plate	Place the Pizza on a plate in the centre of the turntable. Do not cover.
Frozen vegetable e.g. Brussel sprouts, green beans, peas, mixed vegetables, broccoli	150g, 350g, 500g (initial temp -18°C) Bowl and lid	Place vegetables in a suitable container. Add 1tbsp of water per 100g of vegetables, cover the dish and place on the turntable. Stir halfway through cooking and after cooking.
Beverage (120ml/ cup)	1, 2, 3 (initial temp. 5° C) Cup	Place the cup(s) on the turntable and stir after heating.
Dinner Plate	250g, 350g, 500g (initial temp. 5° C) Plate	Place the plate in the centre of the turntable. Do not cover. Stir after cooking.

Notes:

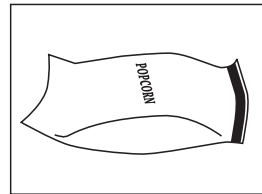
- The final temperature will vary according to the initial food temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.
- The results when using auto cook depend on variances such as the shape and size of the food and your personal preference as regards cooking results. If you are not satisfied with the programmed result, please adjust the cooking time to match your requirement.

Important Information about Microwave Popcorn Feature:

1. When selecting 100 grams of popcorn, it is suggested that you fold down a triangle on each corner of the bag before cooking.
Refer to the picture at right.



2. If/When the popcorn bag expands and no longer rotates properly, please press STOP key once and open the oven door and adjust the bag position to ensure even cooking.





SUITABLE OVENWARE

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	Grill	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 times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
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.
Paper - Plates, cups and kitchen paper	✓	✗	Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'.
Straw and wooden Containers	✓	✗	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire. May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.

WARNING:

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



CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

Before cleaning, make sure the oven cavity, door, oven cabinet and accessories are completely cool. CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS - Keep the oven clean, or the oven could lead to a deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken in cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean.

Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are

removed. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire, and cause arcing. Do not remove the waveguide cover.

2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.

4. Heat up your oven regularly by using the grill and heat the oven without food for 20 minutes on grill (page GB-10). Remaining food or fat splashed can cause smoke or bad smell.

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.

Accessories

The accessories like turntable, turntable support and rack should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. They are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaner.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

Cleaning tip - For easier cleaning of your oven:

Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% for 10 -12 minutes.

Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

KUNDEN-SERVICE • ONDERHOUDSADRESSEN • ADRESSES DES SAV • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO

Deutschland und Österreich

Für Fragen zu unseren Produkten oder im Falle eines defekten SHARP-Gerätes wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8.00 und 18.00 Uhr an unsere Hotlinenummern in Deutschland 01805 29 95 29 und in Österreich unter 0820 50 08 20 (Anruflkosten: 0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz, maximal 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz, 0,145 €/Min. aus Österreich).

Weitere Informationen und Daten zu unseren Produkten erhalten Sie außerdem auf unserer Internetseite www.sharp.de

BELGIUM - <http://www.sharp.be>

En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158

ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / **Nouvelle Central Radio (N.C.R.)**, Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deinze**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NEDERLAND - <http://www.sharp.nl>

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer, of anders contact opnemen met de Sharp

Helpdesk voor zowel gebruikersvragen en serviceadressen.

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, - Helpdesk 0900-7427723

FRANCE - <http://www.sharp.fr/fr>

Vous pouvez contacter notre service consommateur au 0820 856 333

ITALIA - <http://www.sharp.it>

Centralized hotline is 800.826.111

ESPANA - <http://www.sharp.es>

Si tiene algún problema en el producto que ha adquirido de Sharp y desea contactar con un Servicio Oficial de Sharp; por favor póngase en contacto con el siguiente número de teléfono 902 10 13 88 o bien en nuestra atención al cliente de nuestra web <http://www.sharp.es>

SWITZERLAND - <http://www.sharp.ch>

Bei Fragen zu Ihrem Sharp Produkt kontaktieren Sie bitte die Sharp Infoline von Montag bis Freitag von 09:00-18:00Uhr unter folgender Telefonnummer: 0848 074 277

Si vous avez des questions sur votre produit Sharp, appeller Sharp Infoline de lundi jusqu'à vendredi de 09:00-18:00 heures sous le numéro de téléphone suivant: 0848 274 277

SWEDEN - www.sharp.se

Sharp helpdesk är på plats för att svara på frågor om Sharp produkter 0200-120 800.

helpdesksverige@sharp.se

NORWAY - www.sharp.no

Sharp Helpdesk er på plass for å svare på spørsmål om Sharp produkter 22 07 42 82.

helpdesksverige@sharp.se

ICELAND

Ormsson, 530 2800

helpdesksverige@sharp.se

DENMARK - www.sharp.dk

Sharp Helpdesk er på plads for at besvare spørgsmål om Sharp produkter 7023 0810.

helpdesksverige@sharp.se

SUOMI - www.sharp.fi

Sharp Helpdesk vastaa kaikkein Sharp-tuotteita koskeviin kysymyksiin (09) 146 1500.

helpdesksverige@sharp.se

Poland

Informacje o najbliższym serwisie możecie państwo uzyskać dzwoniąc pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za Połączenie lokalne)

SHARP



SHARP ELECTRONIC (Europe) GmbH
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg
Germany

Printed in China

PN: 261800310255