SHARP

**Achtung**
**Advertencia**
**Importante**
**Avertissement**
**Importante**

**Viktigt**
**Vigtigt**
**Viktig**
**Tärkeää**
**Important**




# R-722STWE

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

**900 W (IEC 60705)**

DEUTSCH
ESPAÑOL
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.

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 ist mit diesem Symbol gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass verwendete Elektro- und Elektronikprodukte nicht mit dem allgemeinen Hausmüll gemischt werden dürfen. Es besteht ein separates Sammelsystem für diese Produkte.

## A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

**1. In der Europäischen Union**

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

Gebrauchte elektrische und elektronische Geräte müssen separat und in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung, der richtigen Behandlung, Rückgewinnung und dem Recycling für gebrauchter Elektro-und Elektronikgeräte behandelt werden.

Gemäß der gerätetechnischen Betrachtung der Mitgliedsstaaten können Haushalte innerhalb der Europäischen Union ihre gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräte bei dafür vorgesehenen Entsorgungsstellen kostenlos abgeben.

In manchen Ländern* können Produkte beim Kauf eines gleichwertigen neuen Produktes beim Händler vor Ort kostenlos abgeben werden.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten elektrischen oder elektronischen Geräte Batterien oder Akkus enthalten entsorgen Sie diese gemäß örtlichen Anforderungen zuvor getrennt.

Wenn Sie dieses Produkt sachgemäß entsorgen, dann unterstützen Sie die ordnungsgemäße Behandlung, die Wiederherstellung und das Recycling des Mülls, und verhindern somit potentiell negative Auswirkungen auf die Umwelt oder auf die Gesundheit, die aufgrund falscher Entsorgung entstehen können.

**2. In anderen Ländern außerhalb der EU**

Bei der Entsorgung des Gerätes nehmen Sie bitte Kontakt mit den örtlichen Behörden auf und erkundigen sich über die sachgemäßen Entsorgung.

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

## B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer.

**1. In der Europäischen Union**

Wenn das Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt wird und Sie dieses entsorgen möchten, dann:

Nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem SHARP-Händler auf, der Sie über die Rücknahme des Produktes aufklären wird. Es könnten Kosten für die Rücknahme und das Recycling entstehen. Kleine Produkte (und in kleiner Anzahl) könnten von ihrer örtlichen Entsorgungsstelle zurückgenommen werden.

Für Spanien: Bitte nehmen Sie Kontakt mit den dortigen Entsorgungseinrichtungen oder mit den örtlichen Behörden auf, wenn Sie Ihre gebrauchten Produkte zurückgeben möchten.

**2. In anderen Ländern außerhalb der EU**

Zur Entsorgung des Gerätes nehmen Sie Kontakt mit den örtlichen Behörden auf und erkundigen Sie sich über eine sachgemäßer Entsorgung dieser Produkte.

# INHALT

INFORMATIONEN ÜBER DIE ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG....1
INHALT....2
TECHNISCHE DATEN....2
GERÄT UND ZUBEHÖR....3
BEDIENFELD....4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE....5-12
AUFSTELLANWEISUNGEN....13-14
VOR DER INBETRIEBNAHME....15
EINSTELLEN DER UHR....15
TIMER-FUNKTION....15
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN....16
MANUELLER BETRIEB....16-17
GAREN MIT DER MIKROWELLE....17
GAREN MIT GRILL/GAREN mit MICROWELLE und GRILL....18
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN....19
FUNKTION GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN....20
FUNKTION ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN....20
AUTO-MENÜ-FUNKTION....21
AUTO-MENÜ-TABELLE....21-22
GEEIGNETES GESCHIRR....23
REINIGUNG UND PFLEGE....24
SERVICE-ADRESSEN....I



# TECHNISCHE DATEN

| **Modellname:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| Stromversorgung | | : 230 V~, 50 Hz einphasig |
| Sicherung/Sicherungsautomat | | : 10 A |
| Leistungsaufnahme: | Mikrowelle | : 1450 W |
| Leistungsabgabe: | Mikrowelle | : 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | : 1000 W |
| | OFF-Modus (Energiespar-Modus) | : weniger als 1,0 W |
| Mikrowellenfrequenz | | : 2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B) |
| Außenabmessungen (B) x (H) x (T)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Garraumkapazität | | : 25 Liter*** |
| Drehteller | | : ø 315 mm |
| Gewicht | | : ca. 15,5 kg |
| Garraumlampe | | : 25 W/230 V~ |

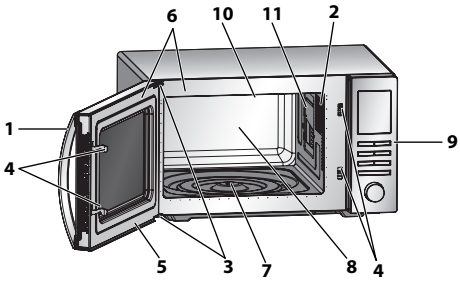
* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.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

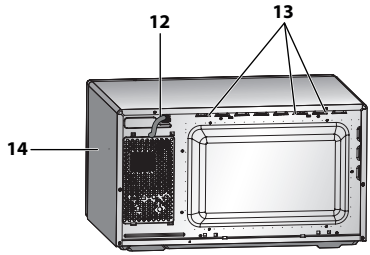
** Die Tiefe umfasst nicht den Türgriff.

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

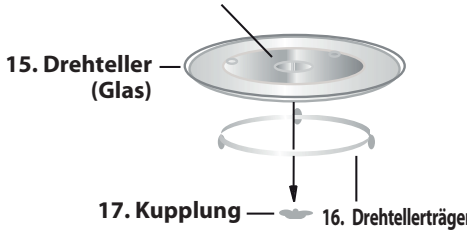
TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT GERECHT ZU WERDEN.

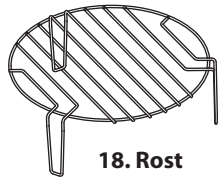
# GERÄT UND ZUBEHÖR




**Drehkreuzeinlass (innen)**



**18. Rost**

**GERÄT**

1. Türgriff
2. Garraumlampe
3. Türscharniere
4. Türsicherheitsverriegelungen
5. Gerätetür
6. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
7. Drehteller-Motorenwelle
8. Garraum
9. Bedienfeld
10. Grill-Heizelement
11. Abdeckung des Hohlleiters (NICHT ENTFERNEN)
12. Netzkabel
13. Lüftungsöffnungen
14. Außenseite

**ZUBEHÖR:**

Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist:

(**15**) Drehteller (**16**) Drehtellerträger (**17**) Kupplung (**18**) Rost

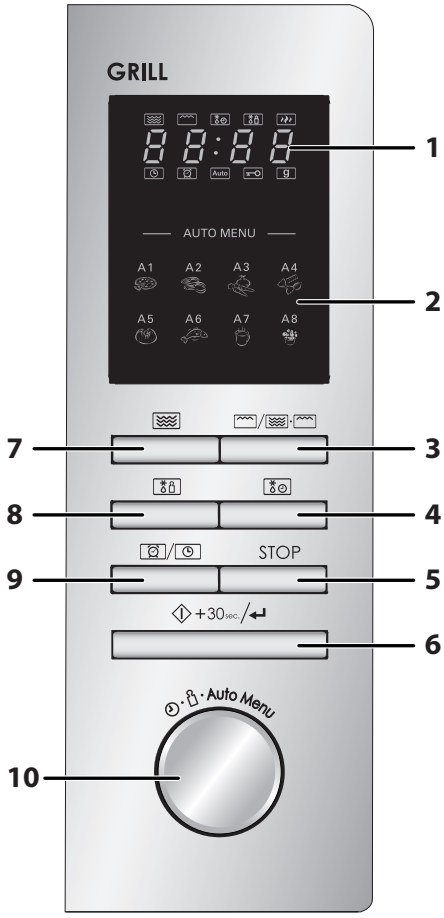
- Platzieren Sie die Drehteller-Träger zentral auf dem Boden des Gerätes, sodass dieser frei um die Antriebswelle rotieren kann. Setzen Sie danach den Drehteller auf die Drehteller-Träger, sodass er fest mit der Antriebswelle verbunden ist.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.
- Anweisungen zur Verwendung des Rostes finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf der Seite DE-18.

**Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.**

**HINWEIS:** Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem autorisierten Sharp-Servicepartner bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

**HINWEISE:**

- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller und Drehtellerträger. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Stellen Sie alle Lebensmittel und Behälter mit Lebensmitteln zum Garen auf den Drehteller.
- 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.




1. **DIGITALDISPLAY und Symbole**

   **Symbol für MIKROWELLE**

   **Symbol für den GRILL**

   **Symbol für ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN**

   **Symbol für GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN**

   **Symbol für LEISTUNGSSTUFE**

   **Symbol für UHR**

   **Symbol für TIMER**

   **Symbol für AUTO-MENÜ**

   **Symbol für KINDERSICHERUNG**

   **Symbol für das GEWICHT**

2. **Auto Menü Optionen**

**A1: Pizza**
**A2: Fleisch**
**A3: Gemüse**
**A4: Nudeln**
**A5: Kartoffeln**
**A6: Fisch**
**A7: Getränke**
**A8: Popcorn**

3. **Taste MIKROWELLE und GRILL**
4. **Taste ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN**
5. **Taste STOPP/LÖSCHEN**
6. **Taste START/+30sec./ENTER**
7. **Taste MIKROWELLENLEISTUNG**
8. **GEWICHTBEZOGENES AUFTAUEN-Taste**
9. **Taste UHR/TIMER**
10. **EINGABE-Regler**

    Drehen, um Garzeit, Zeit, Leistung, Temperatur, Gewicht und Auto-Menü auszuwählen.





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUR REFERENZ AUFBEWAHREN**

1. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank konzipiert. Das Gerät nicht in einen Schrank stellen.
2. Die Gerätetür kann während des Garens heiß werden. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Unterseite 85 cm oder mehr vom Fußboden entfernt ist. Halten Sie Kinder von der Tür fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 30 cm vorhanden ist.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bezüglich der Verwendung überwacht wurden oder eine Unterweisung erhalten haben und die bestehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei überwacht.
5. Das Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
6. **WARNUNG:** Erlauben Sie Kindern die Nutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, sodass das Kind in der Lage ist, das Gerät auf eine sichere Weise zu bedienen und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht.
7. **WARNUNG:** Wenn das Gerät in den Modi GRILL/KOMBI betrieben wird, sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen betreiben.
8. **WARNUNG:** Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder deshalb fern.
9. **WARNUNG:** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.
10. **WARNUNG:** Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Re-

paraturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

**11.** Bei beschädigtem Netzkabel muss dieses mit einem speziellen Kabel ersetzt werden. Der Austausch darf nur durch einen qualifizierten SHARP Servicepartner ausgeführt werden.

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

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

**14.** Eier nicht mit der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Garen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, 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.

**15.** Utensilien sollten auf Mikrowellenfähigkeit überprüft werden. Beachten Sie hierzu Seite DE-23. Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignete Behälter und Utensilien, wenn das Gerät in der Betriebsart Mikrowelle betrieben wird.

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

**17.** Gerätetüre, Gehäuse, Garraum, Geschirr, Zubehör und speziell die Heizelemente des Grills werden während des Betriebs extrem heiß.

**18.** Diese Bereiche sollten während des Betriebs nicht berührt werden. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie vor der Reinigung darauf, dass diese nicht heiß sind. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät überwachen, da diese sich entzünden könnten.

**19.** Wird Rauch festgestellt, ist das Gerät sofort auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.
**20.** Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie jegliche Essensreste.
**21.** Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.
**22.** Verwenden Sie zur Reinigung der Glastüre keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen können, was zu einem Bruch des Glases führen kann.
**23.** Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
**24.** Für Hinweise zur Reinigung der Türdichtung, des Garraums und von angrenzenden Teilen beachten Sie bitte Seite DE-24.
**25.** Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und folgenden Umgebungen ausgelegt:
- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Hotelkunden, Motels oder andere Wohnumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Bed and Breakfast-Unterkünfte.

**26. WARNUNG:** Das Gerät und seine berührbaren Teile werden während der Verwendung heiß. Die Heizelemente sollten nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, dass sie kontinuierlich überwacht werden.
**27.** Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente innerhalb des Gerätes nicht zu berühren.
**28.** Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder deshalb fern.

**Zur Vermeidung von Feuer**

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





2. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, sodass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
3. Die Netzspannung muss 230 V~ Wechselstrom, 50 Hz sein und es sollte eine Sicherung von 10 A oder ein Sicherungsautomat von 10 A vorhanden sein.
4. Ein getrennter, nur dem Betrieb dieses Geräts dienender Stromkreis sollte vorgesehen werden.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem Hitze generiert wird, z. B. neben einem konventionellen Herd.
6. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
7. Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder aufstellen.
8. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehtellerträger nach Verwendung reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
9. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen aufbewahren.
10. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
11. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
12. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Die Temperatur kann nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
13. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
14. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
15. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
16. Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt, wie z. B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen, gegart oder aufgewärmt werden.
17. Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### Zur Vermeidung von Verletzungen

1. **WARNUNG:**
   Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
   a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht inkorrekt ausgerichtet oder verzogen sein.
   b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
   c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen 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.
2. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
3. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
4. Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Lebensmittelrückstände. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite DE-24.
5. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

### Zur Vermeidung von elektrischen Schlägen:

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen eintreten lassen, ferner keine Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, das Gerät sofort ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst kontaktieren.





**3.** Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
**4.** Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches oder eine Arbeitsplatte führen.
**5.** Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen, einschließlich der Geräterückseite, fernhalten.
**6.** 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!

**Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden**

**1.** Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
**2.** 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 herausspritzen 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 Garen/Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder einen 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.

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Zur Vermeidung von Verbrennungen**

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden.
2. Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und plötzliches Sieden zu vermeiden.
3. **Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur 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. Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.**
4. Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
5. Schneiden Sie gefüllte und gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

**Zur Vermeidung von Missbrauch durch Kinder**

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

**Sonstige Hinweise**

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





**Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes**

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

**HINWEIS:**

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

**INTEGRIERTES KIT**

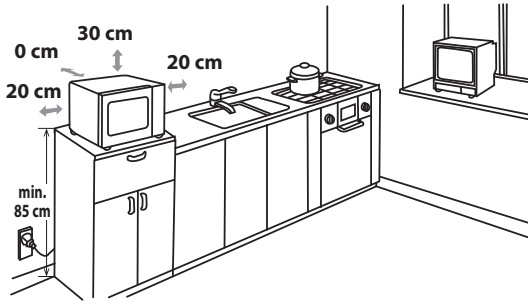
Für dieses Gerät ist kein integriertes Kit verfügbar.
Dieses Gerät ist nur zur Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.

## AUFSTELLANWEISUNGEN

**1.** Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Gerätes und jegliche Schutzfolien von der Gehäuseoberfläche des Gerätes. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.

**2.** Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, um das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.

**3.** Wählen Sie eine ebene Fläche, die über genügend Freiraum für die Ein- und/oder Auslässe verfügt. Die Rückseite des Gerätes sollte an einer Wand platziert werden.
- Ein minimaler Abstand von 20 cm zwischen Ofen und angrenzenden Wänden muss eingehalten werden.
- 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.
- Stellen Sie das Gerät so weit wie möglich von Radios und TV-Geräten entfernt auf. Der Mikrowellenbetrieb kann den Radio- oder TV-Empfang stören.




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

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

**WARNUNG:** Das Gerät nicht an Orten 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) aufstellen.
Lüftungsöffnungen nicht blockieren oder behindern.
Nichts auf die Oberseite des Gerätes stellen.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Lassen Sie nicht zu, dass Wasser in Kontakt mit dem Netzkabel oder dem Stecker kommt.
- Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose.
- Schließen Sie keine anderen Geräte an der gleichen Steckdose mit einem Zwischenstecker an.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine von Sharp zugelassene Serviceeinrichtung oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose immer den Stecker und niemals das Kabel greifen, da dies das Netzkabel und die Anschlüsse innerhalb des Steckers beschädigen kann.
- Wenn der an Ihrem Gerät verwendete Stecker ein wiederanschließbarer Stecker ist und die Steckdose bei Ihnen zuhause mit dem gelieferten Stecker nicht kompatibel ist, tauschen Sie den Stecker aus (nicht abzwicken).
- Wenn der an Ihrem Gerät verwendete Stecker nicht wiederanschließbar ist und die Steckdose bei Ihnen zuhause mit dem gelieferten Stecker nicht kompatibel ist, zwicken Sie den Netzstecker ab.



## VOR DER INBETRIEBNAHME

Das Gerät an eine Steckdose anschließen. Im Display wird "0:00" angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Dieses Modell ist mit einer Uhr ausgestattet und verbraucht im Stand-By-Modus weniger als 1,0 W. Siehe nachfolgende Anweisungen zum Einstellen der Uhr.



## EINSTELLEN DER UHR

Das Gerät ist mit einer 24-Stunden-Anzeige ausgestattet.

1. Drücken sie die Taste **UHR/TIMER** zweimal. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken und die Zeitanzeige leuchtet auf.
2. Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, bis die korrekte Stunde angezeigt wird. Die eingestellte Zeit sollte zwischen 0 und 23 Stunden liegen.
3. Drücken Sie die Taste **UHR/TIMER**. Die Minuten-Anzeige beginnt zu blinken.
4. Einstellen der Minuten. Drehen Sie den **EINGABE**-Regler bis die korrekten Minuten angezeigt werden. Die Eingabezeit sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Drücken Sie einmal auf die Taste **UHR/TIMER**, um die Uhr zu starten. Das Symbol ":" der Digitalzeit beginnt in der Anzeige zu blinken das Symbol für die Uhr verschwindet.

**HINWEISE:**

- Falls die Uhrzeit eingestellt ist, zeigt das Display nach dem Garprozess die korrekte Tageszeit an. Wurde die Uhr nicht eingestellt, zeigt das Display "0:00" an.
- Um während des Garvorgangs die Tageszeit zu überprüfen, drücken Sie die Taste **UHR/TIMER**. 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 Einstellen der Uhr die Taste **STOPP/LÖSCHEN** gedrückt wird.
- 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.



## TIMER-FUNKTION

Sie können die **TIMER**-Funktion in Fällen verwenden, wo kein Mikrowellen-Garen stattfindet, wie beispielsweise um gekochte Eier zu überwachen, die auf einem konventionellen Kochfeld gekocht werden, oder um die Standzeit für gekochte/entfrostete Lebensmittel zu überwachen.

**Example:**
Einstellen des Timers auf 5 Minuten.

1. Drücken Sie Taste **UHR/TIMER** einmal.
2. Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30sec./ENTER**, um den Timer zu starten.
4. Überprüfen Sie die Anzeige.
   (Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)

Wenn der Timer bei 0:00 ankommt, ertönt ein akustisches Signal 5 Mal und die LED-Anzeige zeigt dann die Tageszeit an.

Sie können jede Zeit bis zu 95 Minuten eingeben. Um die **TIMER**-Funktion abzubrechen, drücken Sie einfach die Taste **STOPP/LÖSCHEN**.

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

## MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN



Ihr Gerät verfügt über 5 Leistungsstufen. Zum Einstellen der Leistung befolgen Sie bitte die nachfolgenden Anweisungen.

| Einstellen der Leistungsstufe | LED-Anzeige | Mikrowellenleistung |
|---|---|---|
| • Drücken Sie die Taste **MIKROWELLENLEISTUNG** einmal. P100 wird angezeigt und gleichzeitig leuchtet die Mikrowellenanzeige und die Leistungsstufenanzeige im Display auf.<br>• Drücken Sie die Taste **MIKROWELLENLEISTUNG** oder drehen Sie den **EINGABE**-Regler, bis die gewünschte Stufe angezeigt wird.<br>• Zur Bestätigung der Eingabe drücken Sie auf die Taste **START/+30sec./ENTER**, geben die Garzeit ein und drücken dann erneut die Taste **START/ +30sec./ENTER**, um mit dem Garen zu beginnen.<br>• Wenn Sie während des Garens die Leistungsstufe prüfen möchten, drücken Sie auf die Taste **MIKROWELLENLEISTUNG**. Die aktuelle Leistungsstufe wird für 3 Sekunden angezeigt. Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn im Display die Leistungsstufe angezeigt wird. | P 1 0 0 | HOCH = 100 % |
| | P 8 0 | MITTELHOCH = 80 % |
| | P 5 0 | MITTEL = 50 % |
| | P 3 0 | MITTELNIEDRIG = 30 % |
| | P 1 0 | NIEDRIG = 10 % |

Generell gelten folgende Empfehlungen:

**P100** - (HOCH = 900 W) wird für schnelles Garen oder Aufwärmen für z.B. Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw. verwendet.
**P80** - (MEDIUM HOCH = 720 W) 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.
**P50** - (MEDIUM = 450 W) 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.
**P30** - (MITTELNIEDRIG = 270 W) Auftaueinstellung, wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Pasta und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zuzubereiten.
**P10** - (NIEDRIG = 90 W) wird zum schonenden Auftauen für z.B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet.

## MANUELLER BETRIEB



**Öffnen der Gerätetür:**
Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür des Gerätes zu öffnen.

**Starten des Gerätes:**
Abhängig von der Lebensmittelart und den erforderlichen Endergebnissen legen Sie Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und platzieren diesen dann auf dem Drehteller. Legen Sie alternativ Lebensmittel direkt auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die Taste **START/ +30sec./ENTER**, nachdem Sie die gewünschte Betriebsart ausgewählt haben.
Wenn das Garprogramm ausgewählt wurde und die Taste **START/+30sec./ENTER** nicht innerhalb von 1 Minute gedrückt wurde, wird die Einstellung abgebrochen.
Wenn während des Garens die Tür geöffnet wird, muss die Taste **START/+30sec./ENTER** erneut gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach korrektem Drücken der Taste ertönt ein akustisches Signal einmal.

# MANUELLER BETRIEB

Verwenden Sie die Taste **STOPP/LÖSCHEN**, 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 Taste **STOPP/LÖSCHEN** zweimal.
4. Aktivieren und Deaktivieren der Kindersicherung (siehe Seite DE-19).

# GAREN MIT DER MIKROWELLE

Ihr Gerät kann auf bis zu 95 Minuten (95:00) programmiert werden.

Die Zeiteinheit für die Garzeit (Auftauzeit) variiert von 5 Sekunden bis zu 95 Minuten. Dies ist abhängig von der gesamten Garzeit (Auftauzeit) wie in der Tabelle beschrieben.

| **Garzeit** | **Zeiteinheit** |
|---|---|
| 0-1 Minute | 5 Sekunden |
| 1-5 Minuten | 10 Sekunden |
| 5-10 Minuten | 30 Sekunden |
| 10-30 Minuten | 1 Minute |
| 30-95 Minuten | 5 Minuten |

**MANUELLES GAREN/ MANUELLES AUFTAUEN**
- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen P100 bis P10 (siehe Seite DE-16).
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garens 2 bis 3 Mal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

**Example:**
Zum Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden bei P80 (80 %) Mikrowellenleistung:

**1.** Drücken Sie die Taste **MIKROWELLENLEISTUNG**. P100 wird angezeigt.

**2.** Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die Leistungsstufe auf P80 einzustellen.



**3.** Drücken Sie die Taste **START/ +30sec./ ENTER**, um die Einstellungen zu bestätigen.

**4.** Bestimmen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers.



**5.** Drücken Sie die Taste **START/ +30sec./ENTER**, um den Vorgang zu starten. (Im Display wird die Garzeit heruntergezählt.)




**HINWEIS:**
- Beim Start des Gerätes wird die Garraumlampe eingeschaltet und der Drehteller dreht sich im oder gegen den Uhrzeigersinn.
- Wird die Gerätetür während des Garens/Auftauens zum Umrühren der Speisen geöffnet, stoppt die Garzeit. Die Gar-/Auftauzeit startet wieder, sobald die Türe geschlossen, und die Taste **START/ +30sec./ENTER** gedrückt wird.
- Nach Abschluss des Garens/Auftauens erscheint im Display wieder die Tageszeit, wenn diese eingestellt wurde.
- Zur Anzeige der Leistungsstufe während des Garens drücken Sie auf die Taste **MIKROWELLENLEISTUNG**. Die aktuelle Leistungsstufe wird für 3 Sekunden angezeigt.

# GAREN MIT GRILL/GAREN mit MICROWELLE und GRILL



## 1. GAREN NUR MIT 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. Die Lebensmittel können entweder direkt auf dem Rost, oder auf einem flachen/hitzebeständigen Teller auf dem Rost platziert werden.

**Example:**
Grillen für 20 Minuten unter Verwendung der Taste **MIKROWELLE und GRILL**.

**1.** Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE und GRILL** einmal. Es wird „G" angezeigt.




**2.** Drücken Sie die Taste **START/ +30sec./ENTER**, um die Einstellungen zu bestätigen.

**3.** Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die erforderliche Erwärmungsdauer einzustellen.




**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30sec./ENTER**, um das Grillen zu starten. (Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)




## 2. GAREN MIT MIKROWELLE und GRILL

**MIKROWELLE und GRILL** kombiniert die Mikrowellenleistung mit dem Grill. **MIKROWELLE und GRILL** bedeutet, mittels Mikrowellenleistung und alternativ mittels Grillleistung zu garen.

Die Kombination aus Mikrowellenleistung mit Grill reduziert die Garzeit und liefert eine knusprige Bräune. Sie haben 2 verschiedene Kombinationen zur Auswahl:
**KOMBINATION 1 (Display: C-1)**
55 % Zeit für die Mikrowellenleistung, 45 % Zeit für Garen mit Grill. Verwendung für Fisch und Gratin.
**KOMBINATION 2 (Display: C-2)**
36 % Zeit für Mikrowellengaren, 64 % Zeit für Garen mit Grill. Verwendung für Puddings, Omeletts und Geflügel.

**Example:**
15 Minuten lang kochen mit **MIKROWELLE und GRILL** mit 55 % Zeit für die Mikrowellenleistung und 45 % Grillleistung (C-1).

**1.** Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE und GRILL** zweimal. Es wird „C-1" angezeigt.




**2.** Drücken Sie die Taste **START/+30sec./ ENTER**, um die Einstellungen zu bestätigen.

**3.** Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die erforderliche Erwärmungsdauer einzustellen.




**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30sec./ENTER** um das Garen zu starten. (Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)




**HINWEISE zum GAREN MIT GRILL und MIKROWELLE und GRILL:**
• Der Grill muss vor dem Garen nicht vorgeheizt werden.
• Bei der Bräunung von Lebensmitteln in einem tiefen Behälter, platzieren Sie diese auf dem Drehteller.
• Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung 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.**



# ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

**1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN**
Diese Funktion erlaubt Ihnen mit bis zu 2 verschiedenen Stufen zu garen, welche manuelles Garen und/ oder zeitgesteuertes Auftauen sowie gewichtsabhängiges 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.

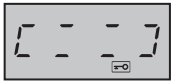
**HINWEIS: AUTO-MENÜS** können nicht als eine der Mehrfachsequenzen eingestellt werden.

**Beispiel: Wenn Sie Nahrung für 20 Minuten auf der Leistungsstufe P100 garen möchten und danach für 5 Minuten auf P80, folgen Sie den folgenden Anweisungen:**
**- 1.** Drücken Sie die Taste **MIKROWELLENLEISTUNG**. Es wird P100 am LED-Display angezeigt.
**- 2.** Drücken Sie die Taste **START/+30sec./ENTER**, um die Einstellungen zu bestätigen.
**- 3.** Geben Sie die Garzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers ein, bis das Display "20:00" Minuten anzeigt.
**- 4.** Drücken Sie die Taste **MIKROWELLENLEISTUNG**. Es wird P100 am LED-Display angezeigt.
**- 5.** Drücken Sie die Taste **MIKROWELLENLEISTUNG** erneut oder drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die Mikrowellenleistung P80 auszuwählen.
**- 6.** Drücken Sie die Taste **START/+30sec./ ENTER** erneut, um die Einstellungen zu bestätigen.
**- 7.** Geben Sie die Garzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers ein, bis das Display "5:00" Minuten anzeigt.
**- 8.** Drücken Sie die Taste **START/+30sec./ENTER**, um mit dem Garen zu beginnen.

**2. +30sec-FUNKTION (Auto-Minute)**
**Direktstart**
Durch Drücken der Taste **START/+30sec./ENTER** können Sie direkt mit dem Garen auf der Leistungsstufe P100 für 30 Sekunden beginnen. Der Garprozess startet sofort und mit jedem Drücken der Taste wird die Garzeit um 30 Sekunden erhöht.

**HINWEIS:** Die Garzeit kann bis auf ein Maximum von 95 Minuten erhöht werden.

**3. KINDERSICHERUNG:**
Verhindern Sie den unbeaufsichtigten Betrieb des Gerätes durch Kinder.
**a)** Um die KINDERSICHERUNG einzustellen:
Drücken Sie im Stand-By-Modus für 3 Sekunden auf die Taste **STOPP/LÖSCHEN**. Es ertönt ein langer Piepton, der die Aktivierung der Kindersicherung anzeigt und die Anzeige leuchtet zusammen mit der aktuellen Uhrzeit auf. Wenn die Uhr nicht eingestellt worden ist, wird folgendes angezeigt:



**b)** Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten:
Drücken Sie im Stand-By-Modusfür 3 Sekunden auf die Taste **STOPP/LÖSCHEN**. Es ertönt ein langer „Piepton", der anzeigt, dass die Sicherung deaktivert ist.

# FUNKTION GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN



**GEWICHTBEZOGENES AUFTAUEN**
Das Mikrowellengerät ist vorprogrammiert mit Zeiten und Leistung, sodass Lebensmittel wie beispielsweise Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügel einfach aufgetaut werden können. Das Gewicht für diese Lebensmittel kann von 100 g bis 2000 g in 100-g-Schritten eingestellt werden.
Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können.

**Beispiel:** Um 1,2 kg Bratenfleisch mit der Funktion **GEWICHTBEZOGENES AUFTAUEN** aufzutauen: Legen Sie das Fleisch auf einem flachen Teller oder einem mikrowellengeeigneten Auftaurost auf den Drehteller.

**1.** Drücken Sie die Taste **GEWICHTBEZOGENES AUFTAUEN**.




**2.** Geben Sie das gewünschte Gewicht durch Drehen des **EINGABE**-Reglers ein, bis das Display folgendes anzeigt:




**3.** Drücken Sie die Taste **START/ +30sec./ENTER**, um mit dem Auftauen zu beginnen.
(Die Anzeige zählt die Auftauzeit herunter)




**HINWEIS:**
- Die Ausgangstemperatur für Lebensmittel zum Auftauen ist -18 °C.
- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- 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.
- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 100 g aufgerundet werden, z. B. 650 g auf 700 g.
- Nach dem Auftauen ertönt ein akustisches Signal 5 mal und die LED-Anzeige zeigt die Tageszeit an, wenn die Uhr eingestellt ist. Wurde die Uhr nicht eingestellt, erscheint in der Anzeige "0:00", wenn die Auftauzeit abgelaufen ist.

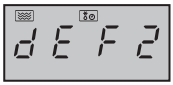
# FUNKTION ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN



**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 einstellbare Zeitbereich ist 0:05 - 95:00.

**Beispiel:** Lebensmittel für 10 Minuten auftauen.

**1.** Drücken Sie die Taste **ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN**.




**2.** Geben Sie die Garzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers ein, bis das Display "10:00" anzeigt.




**3.** Drücken Sie die Taste **START/ +30sec./ENTER**, um mit dem Auftauen zu beginnen.
(Die Anzeige zählt die Auftauzeit herunter)




**Hinweise für ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN:**
- Die aktuelle Leistungsstufe der Mikrowelle kann nicht verändert werden.
- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- 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.
- Nach dem Auftauen ertönt ein akustisches Signal 5 mal und die LED-Anzeige zeigt die Tageszeit an, wenn die Uhr eingestellt ist. Wurde die Uhr nicht eingestellt, erscheint in der Anzeige "0:00", wenn die Auftauzeit abgelaufen ist.

# AUTO-MENÜ-FUNKTION

Die **AUTO-MENÜ**-Programme berechnen automatisch den richtigen Garmodus und die Garzeit von Lebensmitteln (Details hierzu finden Sie nachstehend). Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen.

**Beispiel:** Zubereitung eines Fisches von 250 g und die Verwendung der **AUTO-MENÜ**-Funktion.

**1.** Drehen Sie den **EINGABE**-Regler zur Auswahl des gewünschten Auto-Menüs im Uhrzeigersinn.






**2.** Drücken Sie die Taste **START/ +30sec./ENTER**, um die Einstellungen zu bestätigen.




**3.** Bestimmen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers.






**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30sec./ ENTER**, um mit dem Garen zu beginnen. (Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)




**HINWEISE:**

- Das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel kann durch Drehen des **EINGABE**-Reglers, bis das gewünschte Gewicht/die gewünschte Menge ('g' oder ml) am Display angezeigt wird, bestimmt werden. Geben Sie nur das Gewicht der Lebensmittel ohne den Behälter ein.
- Lebensmittel mit einem größeren oder geringeren Gewicht/Menge als in der nachfolgenden **AUTO-MENÜ**-Tabelle angegeben bitte manuell garen.

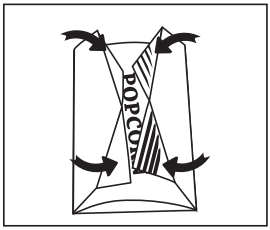
# AUTO-MENÜ-TABELLE

| Auto-Menü | Anzeige | Garmethode | Gewicht/Portion/ Utensilien | Verfahren |
|---|---|---|---|---|
| Pizza Auftauprogramm | A-1 | 100 % Mikro | 200 g, 400 g (Ausgangstemp. 5°C) platte | Legen Sie die Pizza auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers. |
| Fleisch (Fleisch ohne Knochen, wie z. B. Rind, Lamm, Schwein oder Pute) | A-2 | 100 % Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (Ausgangstemp. 20°C) Flache Auflaufform und perforierte Mikrowellenfolie oder passender Deckel | Das Fleisch in kleine Streifen schneiden und in eine flache Auflaufform geben. Mit einer perforierten Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel abdecken und in die Mitte des Drehtellers stellen. |
| Frisches Gemüse, wie z.B. Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Fenchel, Lauch, Paprika, Zucchini usw. | A-3 | 100 % Mikro | 200 g, 300 g, 400 g (Ausgangstemp. 20°C) Schüssel und Deckel | Das Gemüse in gleichgroße kleine Stücke, Würfel oder Scheiben schneiden und in eine geeignete Schüssel geben. Die erforderliche Menge Wasser (1 Esslöffel pro 100 g) hinzufügen und abdecken. Nach dem Garen umrühren und für ca. 2 Minuten ruhen lassen. |
| Pasta (getrocknete Pasta z. B. Fussili, Farfalle, Rigatoni) | A-4 | 80 % Mikro | Pasta Wasser<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>(Ausgangstemperatur des Wassers: 20°C)<br>Große Schüssel | Die Pasta in eine geeignet große Schüssel geben und das Wasser hinzufügen. Nicht abdecken.<br>Nach dem Garen umrühren und 2 Minuten stehen lassen, dann abgießen. |

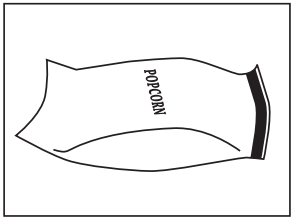
| Auto-Menü | Anzeige | Garmethode | Gewicht/Portion/ Utensilien | Verfahren |
|---|---|---|---|---|
| Gekochte Kartoffeln und Ofenkartoffeln | A-5 | 100 % Mikro | 200 g, 400 g, 600 g (Ausgangstemp. 20°C) Schüssel und Deckel | Gekochte Kartoffeln: Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Teile. Legen Sie die Kartoffeln in eine Schüssel. Geben Sie 1 Löffel Wasser auf 100 g und ein wenig Salz hinzu und decken Sie die Schüssel mit einem Deckel ab. Lassen Sie es nach dem Garen für ca. 2 Minuten stehen. Ofenkartoffeln: Wählen Sie Kartoffeln mit ähnlicher Größe, waschen Sie diese und legen Sie sie auf den Drehteller. Lassen Sie sie nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen. |
| Fisch (Fischfilet) | A-6 | 80 % Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (Ausgangstemp. 20°C) Flache Auflaufform und perforierte Mikrowellenfolie oder passender Deckel | Das Fischfilet in einer Lage in der Auflaufform anordnen und mit perforierter Mikrowellenfolie oder passendem Deckel abdecken. |
| Getränke | A-7 | 100 % Mikro | 1 (Tasse) 120 ml<br>2 (Tassen) 240 ml<br>3 (Tassen) 360 ml<br>(Ausgangstemp. 5°C) | Stellen Sie die Tasse(n) auf den Drehteller und rühren Sie nach dem Erwärmen um. |
| Popcorn | A-8 | 100 % Mikro | 0,05 kg, 0,1 kg | Stellen Sie den Popcornbeutel direkt auf den Drehteller (Beachten Sie bitte den nachfolgenden Hinweis: 'Wichtige Informationen zur Mikrowellen-Popcorn-Funktion') |

**Wichtige Informationen zur Mikrowellen-Popcorn-Funktion:**

1. Bei der Auswahl von 0,1 kg Popcorn wird empfohlen, dass Sie an jeder Ecke des Beutels vor dem Garen ein Dreieck herunterklappen.
   Siehe das Bild auf der rechten Seite.




2. Wenn der Popcornbeutel sich ausdehnt und nicht mehr richtig rotiert, drücken Sie bitte die Taste **STOPP/LÖSCHEN** einmal, öffnen die Tür und passen die Position des Beutels an, um ein gleichmäßiges Garen 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** | **Mikrowellengeeignet** | **Kommentare** |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie Folienbehälter | ✔ / ✘ | Kleine Stücke aus Alufolie können verwendet werden, um Lebensmittel vor Überhitzung zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Wänden des Geräts fern, da Funkenbildung auftreten kann. Folienbehälter werden generell nicht empfohlen, außer vom Hersteller anders angegeben, wie z. B. Microfoil ®. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig. |
| Bräunungsgeschirr | ✔ | Bitte immer die Anweisungen beachten. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Erwärmzeiten. 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 ein Lichtbogen entstehen und somit ein Feuer verursacht werden kann. |
| Plastik/Polystyrol, z. B. Fastfood-Behälter | ✔ | Bitte beachten Sie, dass sich einige Behälter bei hohen Temperaturen verformen, schmelzen oder ihre Farbe verändern. |
| Klarsichtfolie | ✔ | Sie sollte die Lebensmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. |
| Gefrierbeutel/Bratfolie | ✔ | Muss angestochen werden, um heißen Dampf entweichen zu lassen. Stellen Sie sicher, dass die Beutel Mikrowellen geeignet sind. Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metallbinder, da diese schmelzen können oder aufgrund von Lichtbögen feuer fangen können. |
| Pappteller/-becher und Küchenpapier | ✔ | Nur zum Aufwärmen benutzen, oder um Feuchtigkeit zu absorbieren. Überhitzung kann zu Feuer führen. |
| Behälter aus Stroh und Holz | ✔ | Überwachen Sie das Gerät, wenn Sie dieses Material verwenden, immer, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann. |
| Recyclingpapier und Zeitungen | ✘ | Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Lichtbögen und Bränden führen können. |

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





**VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS HANDELSÜBLICHE BACKOFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXIDENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN: DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTES.**
**REINIGEN SIE DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE LEBENSMITTELRÜCKSTÄNDE - 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 zu viel 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. 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.
Die Hohlleiterabdeckung ist immer in einem sauberen Zustand zu halten.
Der Spritzschutz für den Hohlleiter besteht aus zerbrechlichem Material und sollte mit Sorgfalt gereinigt werden (folgen Sie den oben aufgeführten Reinigungsanweisungen).

**HINWEIS:** Übermäßiges Reinigen kann zu einem Zerfall der Hohlleiterabdeckung führen.
Die Hohlleiterabdeckung ist ein Verschleißteil und muss ohne regelmäßiges Reinigen ausgetauscht werden.

**Drehteller und Drehtellerträger**
Entfernen Sie den Drehteller und die Drehtellerträger aus dem Gerät.
Reinigen Sie den Drehteller und die Drehtellerträger mit einer milden Lauge. Der Drehteller und der Drehtellerträger sind geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine.

**Gerätetür**
Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastüre keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen können, was zu einem Bruch des Glases führen kann.

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

**WICHTIG:**
- Wenn Sie die Speisen länger als in der Standardzeit (siehe Tabelle unten) in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. Die Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grill-Heizelement wird ein- und ausgeschaltet.

| **Betriebsart** | **Standardzeit** |
|---|---|
| Mikrowelle P100 | 30 Minuten |
| Grill-/Kombi-Garen-Modus | Intermittierender Betrieb, temperatur- und zeitgesteuert |



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 especial para estos productos.

## A. Información sobre eliminación para particulares

**1. En la Unión Europea**
Atención: No utilice el cubo de la basura habitual, si quiere eliminar este equipo.
Los equipos eléctricos y electrónicos usados deben tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.
Tras la aplicación por parte de los estados miembros, los hogares de los estados de la UE podrán devolver, sin coste alguno, sus equipos eléctricos o electrónicos usados a las instalaciones para ello designadas.*
En algunos países* el establecimiento local puede recoger el producto sin coste alguno por la compra uno nuevo similar.
*) Si desea más información, póngase en contacto con las autoridades locales.
Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados incorporan pilas o acumuladores, elimínelos por separado con antelación según los requisitos locales.
La correcta eliminación de estos productos ayuda a conservar los recursos naturales y a prevenir los efectos negativos potenciales sobre el medio ambiente y la salud de los seres humanos resultante de una manipulación inadecuada de los residuos de estos productos.

**2. Países no pertenecientes a la Unión Europea**
Si desea eliminar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales para consultar el método correcto de eliminación.
Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Encontrará más información sobre los centros de recogida en la página de inicio www.swico.ch o www.sens.ch.

## B. Información sobre eliminación para empresas.

**1. En la Unión Europea**
Si el producto es utilizado para fines empresariales y desea eliminarlo:
Póngase en contacto con su distribuidor de SHARP, quien le informará sobre cómo retirar el producto. La recogida y reciclado pueden conllevar un coste. Los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) podría ser retirados por los centros de recogida locales.
Para España: Póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con la autoridad local para la retirada del producto usado.

**2. Países no pertenecientes a la Unión Europea**
Si desea eliminar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales para consultar el método correcto de eliminación.

# ÍNDICE

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN CORRECTA....1
ÍNDICE....2
ESPECIFICACIONES....2
HORNO Y ACCESORIOS....3
PANEL DE CONTROL....4
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD....5-12
INSTALACIÓN....13-14
ANTES DE USAR....15
AJUSTE DEL RELOJ....15
FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR DE COCINA....15
NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS....16
FUNCIONAMIENTO MANUAL....16-17
COCINAR CON MICROONDAS....17
COCINAR EN GRILL/COCINAR EN MICRO+GRILL....18
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS....19
FUNCIÓN DE DESCONGELADO POR PESO....20
FUNCIÓN DE DESCONGELADO POR TIEMPO....20
FUNCIÓN DE AUTO MENÚ....21
TABLA DE AUTO MENÚ....21-22
UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO....23
CUIDADO Y LIMPIEZA....24
DIRECCIONES DE SERVICIO....I

ESPAÑOL

# ESPECIFICACIONES

| **Nombre del modelo:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| Voltaje de línea de CA | | : 230 V~, 50 Hz monofásico |
| Fusible/interruptor del circuito de la línea de distribución | | : 10 A |
| Potencia de CA requerida: | Microondas | : 1450 W |
| Potencia de salida: | Microondas | : 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | : 1000 W |
| | Modo apagado (Modo de ahorro de energía) | : menos de 1,0 W |
| Frecuencia de microondas | | : 2450 MHz* (Grupo 2/Clase B) |
| Dimensiones exteriores (An) x (Al) x (P)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Dimensiones de la Cavidad (An) x (Al) x (P)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Capacidad del horno | | : 25 litros*** |
| Plato giratorio | | : ø 315 mm |
| Peso | | : aprox. 15,5 kg |
| Lámpara del horno | | : 25 W/230 V~ |

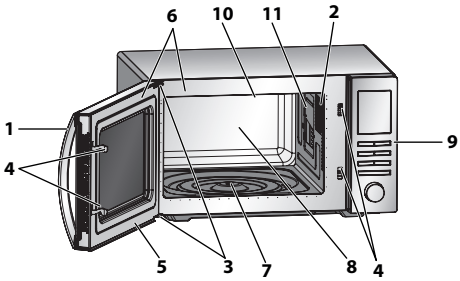
* Este producto cumple con los requisitos de la norma europea EN55011.
En conformidad con esta norma, este producto se clasifica como equipo de grupo 2 clase B.
El grupo 2 significa que el equipo genera energía de radiofrecuencia intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de los alimentos.
El equipo de clase B significa que el equipo es adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

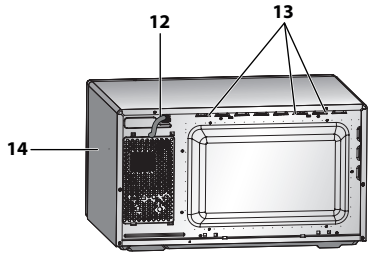
** La profundidad no incluye el asa de apertura de puerta.

*** 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 Y ACCESORIOS







**HORNO**

1. Asa de la puerta
2. Lámpara del horno
3. Bisagras
4. Cierres de seguridad de la puerta
5. Puerta
6. Sellos de la puerta y superficies de sellado
7. Eje del motor del plato giratorio
8. Cavidad del horno
9. Panel de control
10. Elemento calentador del grill
11. Tapa del emisor de ondas (NO EXTRAER)
12. Cable de alimentación
13. Orificios de ventilación
14. Mueble exterior

**ACCESORIOS:**

Compruebe que están incluidos los siguientes accesorios:

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

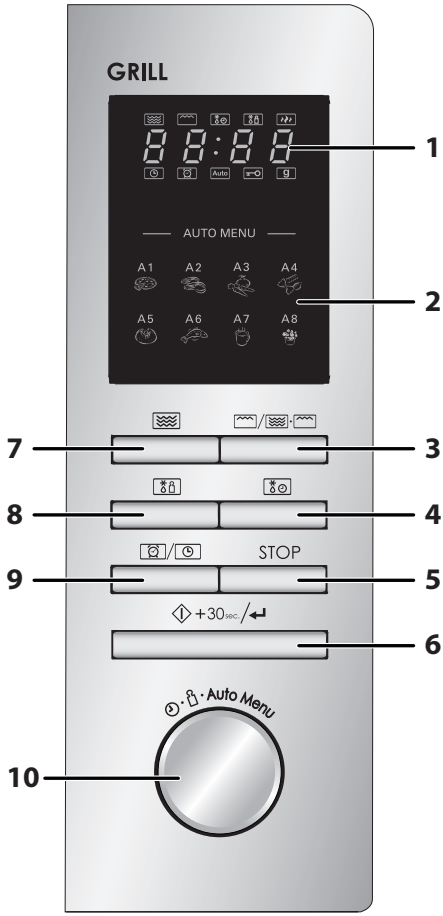
- Coloque el acoplamiento en el eje del motor del plato giratorio y, a continuación, el soporte del plato giratorio en el centro de la base del horno para que pueda girar libremente alrededor del acoplamiento. Coloque el plato giratorio en el soporte del plato para que se asiente firmemente en el acoplamiento.
- Para prevenir daños en el plato giratorio, asegúrese de levantar los platos y recipientes cuando los retire del horno.
- Para utilizar la parrilla, consulte las secciones dedicadas al grill en la página ES-18.

**Nunca toque el grill cuando esté caliente.**

**NOTA:** Cuando realice pedidos de accesorios, mencione el nombre de la pieza y el nombre del modelo a su distribuidor o agente de servicio autorizado SHARP.

**NOTAS:**

- La cubierta de la guía de ondas es frágil. Tenga cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para que no se dañe.
- Utilice siempre el horno con el plato giratorio y el soporte correctamente instalados. Esto debe hacerse siempre, inclusive durante el cocinado. Una mala instalación del plato giratorio puede hacer que vibre y que no gire adecuadamente y podría dañar el horno.
- Todos los alimentos y recipientes de alimentos se colocan en el plato giratorio para cocinar.
- El plato gira hacia la derecha y hacia la izquierda. La dirección de rotación puede cambiar cada vez que se encienda el horno. Esto no afecta el proceso de cocinado.




1. **PANTALLA DIGITAL e INDICADORES**
   - **Indicador de MICROONDAS**
   - **Indicador del GRILL**
   - **Indicador de DESCONGELADO POR TIEMPO**
   - **Indicador de DESCONGELADO POR PESO**
   - **Indicador de NIVEL DE POTENCIA**
   - **Indicador de RELOJ**
   - **Indicador del TEMPORIZADOR DE COCINA**
   - **Indicador de AUTO MENÚ**
   - **Indicador de BLOQUEO PARA NIÑOS**
   - **Indicador de PESO**
2. **Opciones de auto menú**

**A1: Pizza**
**A2: Carne**
**A3: Verduras**
**A4: Pasta**
**A5: Patatas**
**A6: Pescado**
**A7: Bebidas**
**A8: Palomitas de maíz**

3. **Tecla MICROONDAS y GRILL**
4. **Tecla DESCONGELADO POR TIEMPO**
5. **Tecla PARAR/BORRAR**
6. **Tecla COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR**
7. **Tecla POTENCIA DE MICROONDAS**
8. **Tecla DESCONGELADO POR PESO**
9. **Tecla RELOJ/TEMPORIZADOR DE COCINA**
10. **Dial de ENTRADA**

Gire para introducir el tiempo de cocinado, la hora, el nivel de potencia, el peso y seleccionar auto menú





# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA CUIDADOSAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS

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





10. **ADVERTENCIA:** Nunca ajuste, repare o modifique el horno. Es peligroso para cualquier persona que no tenga los conocimientos necesarios a para llevar a cabo una operación de mantenimiento o reparación, que consista en retirar una cubierta que protege contra la exposición a la energía de microondas.
11. Si el cable de alimentación del aparato está dañado, se debe sustituir por un cable especial. El cambio debe realizarlo un agente de servicio autorizado SHARP.
12. **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar.
13. Calentar bebidas en el microondas puede retardar la ebullición, por lo que se deberá tener cuidado al manejar el recipiente.
14. No cocine huevos con cáscara ni caliente huevos duros en el microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya terminado el cocinado. Para cocinar o recalentar los huevos que no hayan sido revueltos o mezclados, perfore las yemas y las claras, ya que de lo contrario los huevos pueden explotar. Pele y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno microondas.
15. Se deben comprobar los utensilios para garantizar que son adecuados para su uso en el horno. Vea la página ES-23. Utilice solamente recipientes y utensilios que sean aptos para microondas en los correspondientes modos de microondas.
16. Se debe remover y agitar el contenido de biberones y envases de comida para bebés y revisar la temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras.
17. La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno, la vajilla, los accesorios y sobre todo los elementos para calentar el grill se calientan mucho durante el funcionamiento.
18. Se debe tener cuidado de no tocar estas zonas. Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes gruesos de horno. Antes de limpiar compruebe que no están calientes. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, no pierda de vista el horno debido a la posibilidad de incendio.

**19.** Si se observa humo, apague o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada con el fin de sofocar las llamas.
**20.** Limpie el horno con regularidad y elimine cualquier resto de alimentos.
**21.** No mantener el horno limpio podría dar lugar a un deterioro de la superficie y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y originar situaciones de peligro.
**22.** No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.
**23.** No se debe utilizar un limpiador a vapor.
**24.** Consulte las instrucciones para la limpieza de los sellos de las puertas, las cavidades y las partes adyacentes en la página ES-24.
**25.** Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- granjas;
- entornos tipo pensión.

**26. ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calientes. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años a menos que se encuentren supervisados continuamente.
**27.** El aparato se calienta durante su uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calientes dentro del horno.
**28.** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben permanecer alejados.

**Para prevenir el peligro de fuego**

1. **No debe dejarse sin vigilancia el horno microondas durante el proceso de cocinado. Niveles de potencia demasiado altos o periodos de cocinado demasiado largos pueden sobrecalentar la comida y provocar un incendio.**





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

**Para evitar la posibilidad de lesiones**

1. **ADVERTENCIA:**
   No use el horno si esta dañado o no funciona correctamente. Compruebe lo siguiente antes de usar:
   a) Puerta: compruebe que la puerta está cerrada correctamente y asegúrese de que no esté desalineada o deformada.
   b) Bisagras y cierres de puerta de seguridad: asegúrese de que no estén rotos o sueltos.
   c) Sellos de las puertas y superficies de sellado: compruebe que no han sido dañados.
   d) Interior de la cavidad del horno o puerta: asegúrese de que no presenta abolladuras.
   e) Cable de alimentación y enchufe: verifique que no estén dañados.
2. No use el horno con la puerta abierta ni modifique los cierres de seguridad de la puerta.
3. No utilice el horno si hay un objeto entre los sellos de las puertas y superficies de sellado.
4. No permita que la grasa o la suciedad se acumule en los sellos de las puertas y las partes adyacentes. Limpie el horno con regularidad y elimine los depósitos de alimentos. Siga las instrucciones para el cuidado y limpieza en la página ES-24.
5. Las personas con MARCAPASOS deben consultar a su médico o al fabricante del marcapasos para tomar las precauciones debidas respecto a los hornos microondas.

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

1. Bajo ninguna circunstancia se deberá desmontar la carcasa exterior.
2. 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, apague, desenchufe inmediatamente el aparato y llame a un agente autorizado de servicio SHARP.





3. No sumerja el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o superficie de trabajo.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes, incluida la parte posterior del horno.
6. No trate de cambiar la lámpara del horno por sí mismo ni permita que ninguna persona no autorizada por SHARP lo haga. Si la lámpara se estropea, consulte a su distribuidor o un agente autorizado del servicio SHARP.

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

1. Nunca utilice recipientes herméticos. Retire los cierres y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido al aumento de la presión incluso una vez que el horno se haya apagado.
2. Tenga mucho cuidado cuando caliente líquidos. Use recipientes de boca ancha para dejar escapar las burbujas.
   **No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, ya que esto puede dar lugar a que el contenido del envase salga a chorros cuando esté caliente y cause quemaduras.**
   Para prevenir la salida repentina del líquido hirviendo y posibles quemaduras:
   1. No caliente durante una cantidad excesiva de tiempo.
   2. Remueva el líquido antes de calentar o recalentar.
   3. Es aconsejable introducir una varilla de cristal o un 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 cocinado para evitar ebulliciones posteriores.
3. Perfore la piel de alimentos como patatas, salchichas y frutas antes de cocinar, ya que pueden explotar.



## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Para evitar la posibilidad de quemaduras**

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

**Para evitar el uso incorrecto por parte de los niños**

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

**Otras advertencias**

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





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

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

**NOTA:**

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

**KIT INTEGRADO**

Este horno no lleva kit integrado.

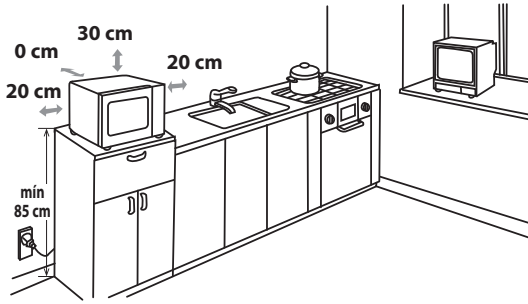
Este horno se ha diseñado para uso exclusivo sobre encimera.

# INSTALACIÓN

**1.** Retire todos los materiales de embalaje interior del horno y cualquier película protectora que se encuentre en la superficie de la carcasa del horno microondas. Compruebe el horno con cuidado para detectar cualquier signo de daño.

**2.** Coloque el horno en una superficie nivelada segura, lo suficientemente firme como para que pueda soportar el peso del horno, sumándole el artículo más pesado posible para cocinar en el horno. No coloque el horno en un armario.

**3.** Seleccione una superficie plana que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de ventilación de entrada y/o salida. La superficie posterior del aparato se debe colocar contra una pared.
- Se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y las paredes adyacentes.
- Deje un espacio de 30 cm como mínimo por encima del horno.
- No quite las patas de la parte inferior del horno.
- Bloquear los orificios de entrada y/o de salida puede averiar el horno.
- Sitúe el horno lo más lejos posible de aparatos de radio y televisión. El funcionamiento del horno microondas puede provocar interferencias en la recepción de radio o TV.




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





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

**ADVERTENCIA:** No coloque el horno donde se genere calor, vaho o mucha humedad, (por ejemplo, cerca o encima de un horno convencional) o cerca de materiales combustibles (por ejemplo, cortinas).
No bloquee ni obstruya los orificios de ventilación de aire.
No coloque objetos encima del horno.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- No permita que el cable de alimentación o el enchufe entren en contacto con agua.
- Inserte el enchufe en la toma hasta el fondo.
- No conecte otros aparatos a la misma toma mediante un adaptador.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido en un centro técnico aprobado de Sharp o por una persona igualmente capacitada para evitar peligros.
- Al retirar el enchufe de la toma, sujete siempre el enchufe, y no el cable, para evitar dañar el enchufe o sus conexiones interiores.
- Si el enchufe montado en el horno es de tipo adaptable y la toma no es compatible con el enchufe suministrado, retire el enchufe correctamente (no lo corte).
- Si el enchufe montado en el horno es de tipo no adaptable y la toma no es compatible con el enchufe suministrado, corte el enchufe.



# ANTES DE USAR

Enchufe el horno. Aparecerá: "0:00" en la pantalla del horno y sonará una vez una señal audible. Este modelo tiene una función de reloj y el horno consume menos de 1,0 W en modo de espera. Para ajustar el reloj, consulte las instrucciones que se indican más abajo.



# AJUSTE DEL RELOJ

El horno tiene una función de reloj de 24 horas.

1. Pulse una vez la tecla **RELOJ/TEMPORIZADOR DE COCINA**. La cifra de la hora parpadeará y se iluminará el indicador de reloj.
2. Gire el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca la hora correcta. El tiempo de entrada debe estar entre 0-23.
3. Pulse la tecla **RELOJ/TEMPORIZADOR DE COCINA**, la cifra de los minutos parpadeará.
4. Establezca los minutos. Gire el dial de **ENTRADA** hasta que aparezcan los minutos correctos. El tiempo de entrada debe de estar entre 0-59.
5. Pulse la tecla **RELOJ/TEMPORIZADOR DE COCINA** para poner en marcha el reloj. El icono ":" de la hora digital parpadeará en la pantalla y desaparecerá el indicador de reloj.

**NOTAS:**

- Si se ha ajustado el reloj, al terminar el cocinado, aparecerá la hora correcta del día en la pantalla. Si no se ha ajustado el reloj, aparecerá "0:00" en la pantalla.
- Para comprobar la hora del día durante un proceso de cocinado, pulse el tecla **RELOJ/ TEMPORIZADOR DE COCINA** y aparecerá la hora del día en la pantalla durante 2-3 segundos. Esta función no afecta el proceso de cocinado.
- Durante el proceso de ajuste del reloj, si se pulsa la tecla **PARAR/BORRAR**, el horno volverá a la configuración anterior.
- Si se interrumpe la fuente de alimentación eléctrica al horno de microondas, aparecerá "0:00" en la pantalla de forma intermitente una vez que se haya restablecido la corriente. Si esto sucede durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará.



# FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR DE COCINA

Puede utilizar la función de temporizador de cocina para casos en los que no se utilice el microondas para cocinar, por ejemplo, para cocer huevos en una placa eléctrica convencional o para controlar el tiempo restante de cocinado o descongelado de alimentos.

**Ejemplo:**
Para establecer el temporizador durante 5 minutos.

1. Pulse la tecla **RELOJ/TEMPORIZADOR DE COCINA**.
2. Gire el dial de **ENTRADA** para seleccionar el tiempo.
3. Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./ INTRODUCIR** para iniciar el temporizador.
4. Compruebe la pantalla.
   (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo programado).

Cuando el temporizador llega a 0:00, sonará cinco veces una señal audible y la pantalla mostrará la hora del día.

Puede introducir hasta 95 minutos. Para cancelar el **TEMPORIZADOR DE COCINA** durante una cuenta atrás, pulse simplemente la tecla **PARAR/BORRAR**.

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

# NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS



El horno dispone de 5 niveles de potencia. Siga las instrucciones que se indican a continuación para establecer la potencia.

| Para establecer el nivel de potencia | Pantalla | Potencia de microondas |
|---|---|---|
| • Pulse una vez la tecla **POTENCIA DE MICROONDAS**. Aparecerá P100 en la pantalla y se iluminarán al mismo tiempo el indicador del microondas y el indicador de la temperatura alta.<br>• Pulse una vez la tecla **POTENCIA DE MICROONDAS** o gire el dial de **ENTRADA** para cambiar el nivel de potencia hasta que la pantalla indique el nivel deseado.<br>• Pulse la tecla **COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR** para confirmar la configuración, introduzca el tiempo de cocinado y, a continuación, pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para encender el horno.<br>• Para comprobar el nivel de potencia durante el cocinado, pulse la tecla **POTENCIA DE MICROONDAS**. Aparecerá el nivel de potencia actual durante 3 segundos en la pantalla. El horno continuará la cuenta atrás aunque aparezca el nivel de potencia en la pantalla. | P100 | ALTO = 100 % |
| | P 80 | MEDIO ALTO = 80 % |
| | P 50 | MEDIO = 50 % |
| | P 30 | MEDIO BAJO = 30 % |
| | P 10 | BAJO = 10 % |

ESPAÑOL

En términos generales se aplican las recomendaciones siguientes:

**P100** - (ALTO salida = 900 W) se utiliza para cocinar o recalentar rápidamente por ejemplo, para guisos, bebidas calientes, verduras, etc.
**P80** - (MEDIO ALTO salida = 720 W) se utiliza para tiempos de cocción más largos de los alimentos densos, como asados, pasteles de carne y comidas plateadas, también para platos sensibles como bizcochos. En esta configuración reducida, la comida se cocina uniformemente, sin sobrecocinarse por los lados.

**P50** - (MEDIO salida = 450 W) para alimentos densos los cuales requieren un periodo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo, asado de carne, es recomendable utilizar esta configuración de potencia para garantizar que la carne quede tierna.
**P30** - (MEDIO BAJO salida = 270 W) Para asegurarse de que el plato se descongela de manera uniforme, seleccione esta configuración de potencia. Este ajuste es ideal para cocinar a fuego lento arroz, pasta, albóndigas y flan de huevo.
**P10** - (BAJO salida = 90 W) Para un descongelado lento, por ejemplo, de pasteles de crema u hojaldre.

# FUNCIONAMIENTO MANUAL



**Abrir la puerta:**
Para abrir la puerta del horno, tire del asa de la puerta.

**Poner el horno en funcionamiento:**
Dependiendo del tipo de comida y del resultado final deseado, coloque los alimentos en un recipiente adecuado y, a continuación, el recipiente en el plato giratorio, o bien coloque los alimentos directamente sobre el plato giratorio. Cierre la puerta y pulse la tecla **COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR** después de seleccionar el modo de cocinado deseado.
Una vez establecido el programa de cocinado, se cancelará la configuración si no se ha pulsado la tecla **COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR** transcurrido 1 minuto.
La tecla **COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR** debe pulsarse para continuar el cocinado si la puerta se abre durante el cocinado. Sonará una vez una señal audible cuando se pulse la tecla. Una posición ineficiente no generará ningún sonido.

# FUNCIONAMIENTO MANUAL

Use la tecla **PARAR/BORRAR** para:
**1.** Borrar un error durante la programación.
**2.** Detener el horno temporalmente durante el cocinado.
**3.** Cancele un programa durante el cocinado, pulse dos veces la tecla de **PARAR/BORRAR**.
**4.** Para establecer y para cancelar el bloqueo para niños (consulte la página ES-19).

# COCINAR CON MICROONDAS

Su horno se puede programar hasta 95 minutos (95:00).

La unidad de entrada de tiempo de cocinado (descongelado) varía de 5 segundos a 95 minutos. Dependiendo de la duración total del cocinado (descongelado) como se muestra en la tabla.

| **Tiempo de cocinado** | **Unidad creciente** |
|---|---|
| 0-1 minuto | 5 segundos |
| 1-5 minutos | 10 segundos |
| 5-10 minutos | 30 segundos |
| 10-30 minutos | 1 minuto |
| 30-95 minutos | 5 minutos |

**COCCIÓN MANUAL/ DESCONGELADO MANUAL**
- Introduzca el tiempo de cocinado y utilice los niveles de potencia de microondas P100 a P10 para cocinar o descongelar (consulte la página ES-16).
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, de 2 a 3 veces durante el cocinado.
- Después de cocinar, cubra la comida y déjela reposar, cuando se recomiende.
- Después de descongelar, cubra los alimentos en papel de aluminio y deje reposar hasta que estén totalmente descongelados.

**Ejemplo:**
Para cocinar durante 2 minutos y 30 segundos con una potencia de microondas de P80 (80 %).

**1.** Pulse la tecla **POTENCIA DE MICROONDAS**. Aparecerá P100 en la pantalla.

**2.** Gire el dial de **ENTRADA** para seleccionar el nivel de potencia de P80.



**3.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para confirmar la configuración.

**4.** Introduzca el tiempo de cocinado deseado girando el dial de **ENTRADA**.



**5.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para comenzar el cocinado. (La pantalla contará hacia atrás hasta alcanzar el tiempo de cocinado establecido).




**NOTA:**
- Cuando el horno se pone en funcionamiento, se enciende la lámpara y el plato giratorio gira hacia la izquierda o hacia la derecha.
- Si se abre la puerta durante el proceso de cocinado o descongelado para remover o dar la vuelta a la comida, el tiempo de cocinado se detendrá automáticamente. El tiempo de cocinado o descongelado empezará la cuenta atrás nuevamente cuando se cierre la puerta y se pulse la tecla **COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR**.
- Una vez se ha completado el proceso de cocinado o descongelado, aparecerá la hora del día en la pantalla, si se ha ajustado el reloj.
- Si desea saber el nivel de potencia durante el cocinado, pulse la tecla **POTENCIA DE MICROONDAS**. Aparecerá el nivel de potencia actual en la pantalla durante 3 segundos.

# COCINAR EN GRILL/COCINAR EN MICRO+GRILL





## 1. COCINAR EN SOLO GRILL

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

**Ejemplo:**
Para asar durante 20 minutos, usando la tecla **MICROONDAS y GRILL**.

**1.** Pulse una vez la tecla **MICROONDAS y GRILL**. Se mostrará "G" en la pantalla.

**2.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para confirmar la configuración.

**3.** Gire el dial de **ENTRADA** para establecer el tiempo de calentamiento.

**4.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para encender grill. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de grill programado).










## 2. COCINAR EN MICRO+GRILL

**MICRO+GRILL** combina la potencia de las microondas con el grill. **MICRO+GRILL** significa cocinar con la potencia de las microondas y la potencia del grill alternativamente.

La combinación de la potencia de las microondas con el grill reduce el tiempo de cocinado y proporciona resultados crujientes y dorados.
Existen dos opciones de combinación:
**COMBINACIÓN 1 (Pantalla: C-1)**
55 % del tiempo en potencia de microondas, 45 % del tiempo en potencia de grill. Utilice este modo para el pescado y para gratinar.
**COMBINACIÓN 2 (Pantalla: C-2)**
36 % del tiempo en potencia de microondas, 64 % del tiempo en potencia de grill. Utilice este modo para pudines, tortillas y carne de ave.

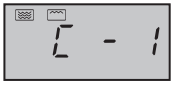
**Ejemplo:**
Para cocinar durante 15 minutos, usando la tecla **MICRO+GRILL** con el 55 % del tiempo en potencia de microondas y el 45 % del tiempo en potencia de grill (C-1).

**1.** Pulse dos veces la tecla **MICROONDAS y GRILL**. Se mostrará "C-1" en la pantalla.

**2.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para confirmar la configuración.

**3.** Gire el dial de **ENTRADA** para establecer el tiempo de calentamiento.

**4.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para empezar a cocinar. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de asado programado).










**NOTAS para COCINAR EN GRILL y EN MICRO+GRILL:**
• No es necesario precalentar el grill antes de cocinar.
• Cuando dore alimentos en un contenedor profundo, colóquelo en 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, caliente el horno sin alimentos durante 20 minutos en modo de grill.

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

**ADVERTENCIA:**
**La puerta, la carcasa exterior, el interior del horno y los accesorios pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Para prevenir quemaduras, utilice siempre guantes gruesos para horno.**

# OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

**1. COCINADO EN SECUENCIA**
Esta función le permite cocinar utilizando un máximo de 2 etapas diferentes que incluyen el tiempo de cocinado manual y/o el tiempo de descongelado, así como la función de descongelado por peso. Una vez programado no hay necesidad de interferir con la operación de cocinado ya que el horno pasará automáticamente a la siguiente fase. Sonará una vez una señal audible después de la primera etapa. Si se requiere la función de descongelado en el cocinado en secuencia, tenga en cuenta que esta debe ser siempre la primera fase de la secuencia.

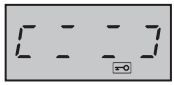
**NOTA:** El **AUTO MENÚ** no se puede establecer como una de las secuencias múltiples.

**Por ejemplo: si quiere cocinar alimentos durante 20 minutos a potencia de microondas P100 y luego durante 5 minutos con potencia de microondas P80, los pasos son los siguientes:**
**- 1.** Pulse la tecla **POTENCIA DE MICROONDAS**. Aparecerá P100 en la pantalla.
**- 2.** Pulse una vez la tecla **COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR** para confirmar la configuración.
**- 3.** Introduzca el tiempo de cocinado girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca en la pantalla "20:00" minutos.
**- 4.** Pulse la tecla **POTENCIA DE MICROONDAS**. Aparecerá P100 en la pantalla.
**- 5.** Pulse una vez la tecla **POTENCIA DE MICROONDAS** y giré el dial de **ENTRADA** para seleccionar el nivel de la potencia de microondas a P80.
**- 6.** Pulse una vez más la tecla **COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR** para confirmar la configuración.
**- 7.** Introduzca el tiempo de cocinado girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca en la pantalla "5:00" minutos.
**- 8.** Pulse la tecla **COMENZAR/+30sec./INTRODUCIR** para comenzar el cocinado.

**2. FUNCIÓN +30sec (Auto minuto)**
**Encendido directo**
Se puede empezar a cocinar directamente en el nivel de potencia de microondas P100 durante 30 segundos pulsando la tecla **COMENZAR/+30sec/INTRODUCIR**. El proceso de cocinado comenzará de inmediato y cada vez que pulsa la tecla aumentará el tiempo de cocinado en 30 segundos.

**NOTA:** El tiempo de cocinado se puede extender hasta un máximo de 95 minutos.

**3. BLOQUEO PARA NIÑOS:**
Se utiliza para prevenir que los niños pongan en funcionamiento del horno sin supervisión.
**a.** Para establecer el BLOQUEO PARA NIÑOS:
En modo de espera, pulse la tecla **PARAR/BORRAR** durante tres segundos. Sonará un pitido largo para indicar que el horno se encuentra en estado de bloqueo para niños y el indicador se iluminará junto con la hora actual. Si no se ha ajustado el reloj, la pantalla mostrará este aspecto:



**b.** Para cancelar el BLOQUEO PARA NIÑOS:
En modo de espera, pulse la tecla **PARAR/BORRAR** durante tres segundos. Sonará un pitido largo para indicar que la cerradura se ha desbloqueado.

# FUNCIÓN DE DESCONGELADO POR PESO



**DESCONGELADO POR PESO**
El horno microondas está preprogramado con un temporizador y niveles de potencia para que los siguientes alimentos se descongelen fácilmente: cerdo, ternera y pollo. El rango de peso de estos alimentos es de 100 g - 2000 g en pasos de 100 g.
Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información de cómo utilizar esta función.

**Ejemplo:** para descongelar un trozo de carne de 1,2 kg de peso, utilice **DESCONGELADO POR PESO**. Coloque la carne en una fuente o una parrilla de descongelado de horno microondas en el plato giratorio.

**1.** Pulse una vez la tecla **DESCONGELADO POR PESO**.

**2.** Introduzca el peso deseado girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca en la pantalla:

**3.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para comenzar el descongelado. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de descongelado).










**NOTA:**
- Los alimentos congelados se descongelan desde -18°C.
- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que son frescos y están en buenas condiciones.
- 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.
- El peso de los alimentos se debe redondear a los 100 g más cercanos, por ejemplo de 650 g a 700 g.
- Después del descongelado, sonará cinco veces la señal acústica y aparecerá la hora del día en la pantalla, si se ha ajustado el reloj. Si el reloj no se ha ajustado, solamente aparecerá "0:00" en la pantalla cuando haya terminado de descongelar.

# FUNCIÓN DE DESCONGELADO POR TIEMPO



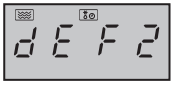
**DESCONGELADO POR TIEMPO**
Esta función descongela rápidamente los alimentos y le permite elegir un periodo de descongelado adecuado en función del tipo de comida. Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información sobre cómo utilizar esta función. El intervalo de tiempo es de 0:05 – 95:00.

**Ejemplo:** para descongelar la comida durante 10 minutos.

**1.** Pulse la tecla **DESCONGELADO POR TIEMPO**.

**2.** Introduzca el tiempo de cocinado deseado girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca 10:00 en la pantalla.

**3.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./INTRODUCIR** para comenzar el descongelado. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de descongelado).










**Observaciones para el descongelado por tiempo:**
- El nivel de potencia de microondas predeterminado no se puede cambiar.
- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que son frescos y están en buenas condiciones.
- 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.
- Después del descongelado, sonará cinco veces la señal acústica y aparecerá la hora del día en la pantalla, si se ha ajustado el reloj. Si el reloj no se ha ajustado, solamente aparecerá "0:00" en la pantalla cuando haya terminado de descongelar.

# FUNCIÓN DE AUTO MENÚ

Los programas de **AUTO MENÚ** calculan automáticamente el modo de cocinado correcto y el tiempo de cocinado de los alimentos (detalles debajo). Siga el ejemplo que se indica a continuación para conocer el funcionamiento de esta función.

**Ejemplo:** para cocinar pescado con un peso de 250 g utilizando la función de **AUTO MENÚ**.

**1.** Gire el dial de **ENTRADA** hacia la derecha para seleccionar el auto menú deseado.






**2.** Pulse la tecla **COMENZAR/ +30sec./ INTRODUCIR** para confirmar la configuración.




**3.** Introduzca el tiempo de cocinado deseado girando el dial de **ENTRADA**.






**4.** Pulse la tecla **COMENZAR/+30sec./ INTRODUCIR** para comenzar el cocinado. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de asado programado).




**NOTAS:**

- Se puede introducir la cantidad o el peso de la comida girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca el peso o la cantidad deseada. Introduzca el peso del alimento solamente. No incluya el peso del recipiente.
- Para los alimentos que pesan más o menos que los pesos o cantidades que se señalan en el cuadro de **AUTO MENÚ** siguiente, cocine en modo de funcionamiento manual.

# TABLA DE AUTO MENÚ

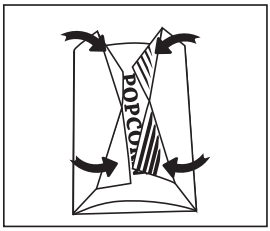
| Auto Menú | Pantalla | Método de cocinado | Peso/porción/utensilios | Procedimiento |
|---|---|---|---|---|
| Pizza fría | A-1 | 100 % Micro | 200 g, 400 g (temp.inicial 5°C) plato | Coloque la pizza en un plato en el centro del plato giratorio. No la cubra. |
| Carne (carne deshuesada, por ejemplo, ternera, cordero, cerdo o carne de ave) | A-2 | 100 % Micro | 250 g, 350 g, 450 g (temp. inicial 20°C) Una fuente y film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada | Corte la carne en tiras pequeñas y colóquela en una fuente. Utilice film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada para cubrir la fuente. Coloque la fuente en el centro del plato giratorio. |
| Verduras frescas, por ejemplo, coliflor, zanahorias, brócoli, hinojo, puerro, pimiento, calabacín, etc. | A-3 | 100 % Micro | 200 g, 300 g, 400 g (temp. inicial 20°C) recipiente y tapa | Corte, pique o rebane las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Coloque las verduras frescas en un recipiente adecuado. Póngalo en el plato giratorio. Añadir la cantidad necesaria de agua (1 cucharada por cada 100 g). Cubra con una tapa. Remueva después de cocinar y deje reposar la comida durante 2 minutos aproximadamente. |
| Pasta (pasta seca por ejemplo Fussili, Farfalle, Rigatoni) | A-4 | 80 % Micro | Pasta Agua<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>(temp. inicial del agua: 20°C)<br>Recipiente grande y ancho | Coloque la pasta en un recipiente de tamaño adecuado y añada agua. No cubra. Coloque el recipiente en el centro del plato giratorio.<br>Después de cocinar, remueva bien y deje reposar durante 2 minutos antes de escurrir. |

# TABLA DE AUTO MENÚ

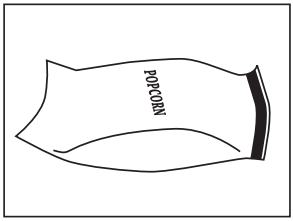
| Auto Menú | Pantalla | Método de cocinado | Peso/porción/utensilios | Procedimiento |
|---|---|---|---|---|
| Patatas hervidas y patatas asadas | A-5 | 100 % Micro | 200 g, 400 g, 600 g (temp. inicial 20°C) recipiente y tapa | Patatas hervidas: pele las patatas y córtelas en trozos de tamaño similar. Coloque las patatas en un recipiente. Añada 1 cucharada de agua por cada 100 g. Añada un poco de sal y cubra el recipiente con una tapa. Después de cocinar, deje reposar durante aprox. 2 minutos antes de servir. Patatas asadas: seleccione patatas de tamaño similar, lávelas y colóquelas en el plato giratorio. Después de cocinar, deje reposar durante aprox. 5 minutos antes de servir. |
| Pescado (filetes de pescado) | A-6 | 80 % Micro | 250 g, 350 g, 450 g (temp. inicial 20°C) Una fuente y film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada | Coloque en una sola capa en una fuente. Utilice film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada para cubrir. |
| Bebidas | A-7 | 100 % Micro | 1 (taza) 120 ml<br>2 (tazas) 240 ml<br>3 (tazas) 360 ml<br>(temp.inicial. -5°C) | Coloque la taza o tazas en el plato giratorio y remueva tras calentar. |
| Palomitas | A-8 | 100 % Micro | 0,05 kg, 0,1 kg | Coloque la bolsa de palomitas directamente sobre el plato giratorio (Tenga en cuenta la siguiente nota: "Información importante sobre la función palomitas para microonda") |

**Información importante sobre la función de palomitas para microonda:**

1. Si se selecciona 0,1 kg de palomitas, conviene doblar en forma de triángulo cada esquina de la bolsa antes de cocinar.
   Consulte la siguiente imagen.




2. Si la bolsa de palomitas se hincha y no gira bien, pulse una vez la tecla **PARAR/BORRAR,** abra la puerta del horno y ajuste la posición de la bolsa para colocarla de forma que se cocine de forma uniforme.





# UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO

Para cocinar o descongelar los alimentos en un horno microondas, la energía de microondas debe ser capaz de pasar por el contenedor para penetrar en los alimentos. Por lo tanto, es importante escoger un recipiente adecuado.
Los moldes redondos u ovalados son preferibles a los cuadrados o rectangulares, ya que los alimentos en las esquinas pueden cocinarse demasiado. Se puede utilizar una variedad de utensilios de cocina como se enumeran a continuación.

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

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





**PRECAUCIÓN: NO UTILICE LIMPIADORES COMERCIALES DE HORNO, LIMPIADORES A VAPOR, ABRASIVOS, LIMPIADORES DUROS, CUALQUIERA QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO O ESTROPAJOS EN CUALQUIER PARTE DE SU HORNO MICROONDAS.**
**LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y RETIRE CUALQUIER RESTO DE COMIDA - Mantenga el horno limpio, ya que, de lo contrario, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil 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 retirar 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 de limpiador químico o abrasivo.

**Interior del horno**
1. Para su limpieza, frote cualquier salpicadura o sustancia derramada con un paño o esponja suave o húmeda después de cada uso, mientras que el horno está todavía caliente. Para derrames más grandes, utilice un jabón suave y frote varias veces con un trapo húmedo hasta que se eliminen todos los residuos. No quite la cubierta de la guía de ondas.
2. Asegúrese de que el jabón suave o el agua no penetran en los pequeños orificios de ventilación en las paredes que puedan averiar el horno.
3. No utilice limpiadores de tipo aerosol en el interior del horno.
Mantenga la cubierta de la guía de onda limpia en todo momento.
La cubierta de la guía de onda está hecha de un material frágil y se debe limpiar con cuidado (siga las instrucciones de limpieza de arriba).

**NOTA:** Mojar excesivamente puede provocar la desintegración de la cubierta de la guía de onda.
La cubierta de la guía de onda es un consumible y sin una limpieza regular se deberá reemplazar.

**Plato giratorio y soporte del plato giratorio**
Retire el plato giratorio y el soporte del plato giratorio del horno.
Lave el plato giratorio y el soporte del plato giratorio con agua y jabón suave. Seque con un paño suave. Tanto el plato giratorio como el soporte del plato giratorio se pueden lavar en lavavajillas.

**Puerta**
Para eliminar todo rastro de suciedad, limpie regularmente ambos lados de la puerta, los sellos de las puertas y las partes adyacentes con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o rascadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y ocasionar la rotura del cristal.

**NOTA:** No se debe utilizar un limpiador a vapor.

**Consejo de limpieza - Una manera fácil de limpiar su horno:**
Coloque la mitad de un limón en un recipiente, añada 300 ml de agua y caliente al 100 % por 10 -12 minutos.
Limpie el horno con un paño limpio, suave y seco.

**IMPORTANTE:**
- Si cocina alimentos durante más tiempo del indicado (véase la siguiente tabla) utilizando el mismo modo de cocinado, el mecanismo de seguridad del horno se activará automáticamente y el nivel de potencia de microondas se reducirá o los elementos de calentamiento de la parrilla se encenderán y apagarán.

| Modo de cocinado | Tiempo normal |
|---|---|
| Microondas P100 | 30 minutos |
| Modo de cocinado Grill/Combi | Funcionamiento intermitente, temperatura y tiempo controlado |



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

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

**1. Au sein de l'Union européenne**
Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !
Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.
Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les États membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais 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 au rebut séparément et préalablement conformément à la législation locale en vigueur.
En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

**2. Pays hors de l'Union européenne**
Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.
Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être 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. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.
Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

**2. Pays hors de l'Union européenne**
Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

# TABLE DES MATIÈRES


INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT ..... 1
TABLE DES MATIÈRES ..... 2
FICHE TECHNIQUE ..... 2
FOUR ET ACCESSOIRES ..... 3
PANNEAU DE COMMANDE ..... 4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ ..... 5-12
INSTALLATION ..... 13-14
AVANT LA MISE EN SERVICE ..... 15
RÉGLAGE DE L'HORLOGE ..... 15
FONCTION MINUTERIE ..... 15
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES ..... 16
FONCTIONNEMENT MANUEL ..... 16-17
CUISSON AU MICRO-ONDES ..... 17
CUISSON AU GRIL / MICRO+GRIL ..... 18
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES ..... 19
FONCTION DÉCONGELATION PAR POIDS ..... 20
FONCTION DÉCONGELATION PAR TEMPS ..... 20
FONCTION MENU AUTO ..... 21
TABLE DU MENU AUTO ..... 21-22
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE ..... 23
ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... 24
ADRESSES D'ENTRETIEN ..... I




# FICHE TECHNIQUE

| **Nom du modèle :** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| Tension d'alimentation | | : 230 V~, 50 Hz, monophasé |
| Fusible/disjoncteur de protection | | : 10 A |
| Consommation électrique : | Micro-ondes | : 1450 W |
| Puissance : | Micro-ondes | : 900 W (IEC 60705) |
| | Gril | : 1000 W |
| | Mode veille (Mode économies d'énergie) | : moins de 1,0 W |
| Fréquence des micro-ondes | | : 2450 MHz* (Groupe 2/Classe B) |
| Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Capacité du four | | : 25 litres*** |
| Plateau tournant | | : ø 315 mm |
| Poids | | : approx. 15,5 kg |
| Éclairage du four | | : 25 W/230 V~ |

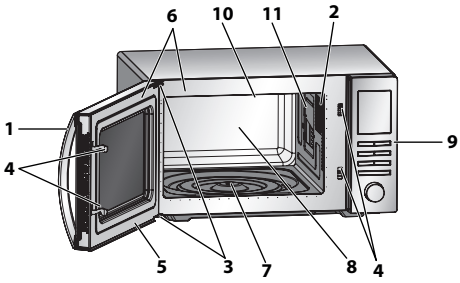
* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

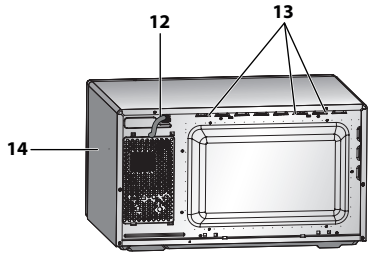
** La profondeur ne comprend pas la poignée d'ouverture de la porte.

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

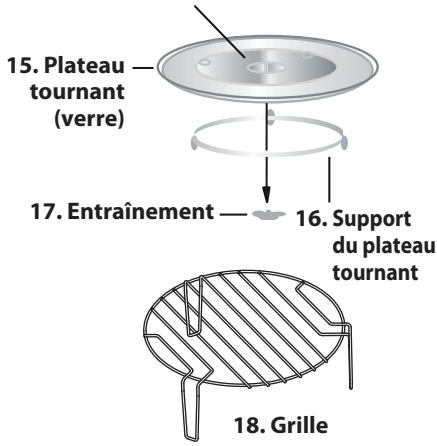
LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.

# FOUR ET ACCESSOIRES




**Base (intérieure)**




**FOUR**

1. Poignée d'ouverture de la porte
2. Éclairage du four
3. Charnières de porte
4. Loquets de sécurité de la porte
5. Porte
6. Joints de porte et surfaces de contact du joint
7. Arbre du moteur du plateau tournant
8. Cavité du four
9. Panneau de commande
10. Élément de chauffage du gril
11. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
12. Cordon d'alimentation
13. Ouvertures de ventilation
14. Boitier extérieure

**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

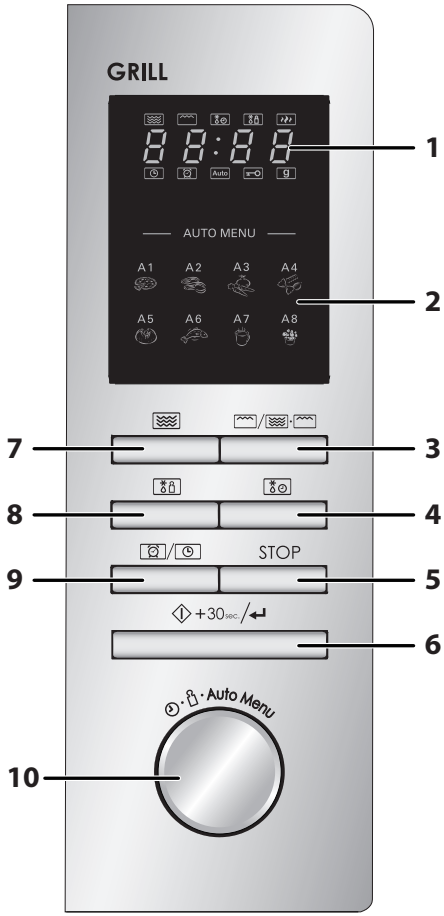
- Placez l'entraînement dans l'arbre du moteur du plateau tournant puis placez le support du plateau tournant au centre de la sole du four, afin qu'il puisse tourner librement sur l'entraînement. Placez le plateau tournant sur le support de plateau tournant afin qu'il soit positionné fermement dans l'entraînement.
- 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 sections gril de la page F-18.

**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.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Ceci favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Placez tous les aliments et les récipients contenant de la nourriture sur le plateau tournant durant la 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.




1. **AFFICHAGE NUMERIQUE et VOYANTS INDICATEURS**

   **Symbole de MICRO-ONDES**

   **Symbole du GRIL**

   **Symbole de DÉCONGÉLATION PAR TEMPS**

   **Symbole de DÉCONGELATION PAR POIDS**

   **Symbole de NIVEAU DE PUISSANCE**

   **Affichage de l'HORLOGE**

   **Symbole de MINUTERIE**

   **Symbole de MENU AUTO**

   **Symbole de VERROUILLAGE PARENTAL**

   **Symbole de POIDS**

2. **Option du menu auto**

**A1 : Pizza**
**A2 : Viande**
**A3 : Légumes**
**A4 : Pâtes**
**A5 : Pomme de terre**
**A6 : Poisson**
**A7 : Boisson**
**A8 : Popcorn**

3. **Touche MICRO. & GRIL**
4. **Touche DÉCONGELATION PAR TEMPS**
5. **Touche ARRÊT/EFFACER**
6. **Touche DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE**
7. **Touche PUISSANCE MICRO.**
8. **Bouton DECONGELATION PAR POIDS**
9. **Touche MINUTERIE/HORLOGE**
10. **Bouton SÉLECTION**

Tournez pour entrer le temps de cuisson, l'heure, le niveau de puissance, la température, le poids et pour sélectionner le menu auto.





# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

## VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

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





**10. AVERTISSEMENT :** Veuillez ne rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Faites appel à du personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-ondes, vous risqueriez d' endommager le four et de vous blesser.

**11.** Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique. L'échange doit être effectué par un agent d'entretien autorisé SHARP.

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

**13.** Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient.

**14.** Veuillez ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes, ceux-ci risquant d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

**15.** Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes en mode micro-ondes. Voir Page F-23.

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

**17.** La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement.

**18.** Veuillez faire attention à ne pas toucher ces zones. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaleur pour four. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'incendie.

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

**26. AVERTISSEMENT :** Cet appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être gardés à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.
**27.** L'appareil chauffe durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
**28.** Des pièces accessible peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

**Pour éviter tout risque d'incendie**

1. **Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments et créer un risque d'incendie.**





**2.** La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
**3.** L'alimentation électrique doit être de type 230 V~, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A ou un disjoncteur de 10 A.
**4.** Ce four doit être alimenté par un circuit électrique indépendant.
**5.** Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur. Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.
**6.** Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.
**7.** Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
**8.** Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
**9.** Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
**10.** N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
**11.** Retirez toutes les étiquettes, fils, etc., métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique et causer un incendie.
**12.** N'utilisez pas ce four micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.
**13.** Pour faire des popcorns, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
**14.** Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
**15.** Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
**16.** 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.
**17.** Référez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.



# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

**Pour éviter toute blessure**

1. **AVERTISSEMENT :**
   N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation du four.
   a) Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
   b) Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
   c) Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
   d) Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.
   e) Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière.
3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
4. Évitez que la graisse ou les saletés ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les pièces adjacentes. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et Nettoyage" de la page F-24.
5. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.

**Pour éviter toute décharge électrique**

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





**3.** Ne plongez jamais la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
**4.** Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
**5.** Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four.
**6.** Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

**Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :**

**1.** N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirez tout ruban d'étanchéité et couvercle avant l'utilisation. La surpression dans un récipient scellé peut provoquer une explosion, même après l'arrêt du four.
**2.** Prenez des précautions lorsque vous employez votre four à micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à ouverture large de manière à ce que les bulles puissent s'échapper.
**Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.**
Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :
1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop longs.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet similaire (non-métallique) dans le liquide durant le 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.

**3.** Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, ceux-ci pouvant exploser.



# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

**Pour éviter toute brûlure**

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

**Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants**

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

**Autres avertissements**

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





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

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

**REMARQUE :**

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

**KIT INTÉGRÉ**

Aucun kit intégré n'est disponible pour ce four.

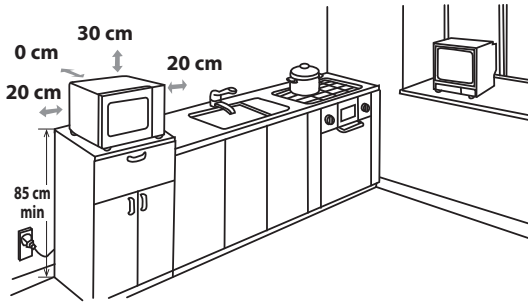
Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail de cuisine.

## INSTALLATION

**1.** Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité de four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boitier du four micro-ondes. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.

**2.** Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.

**3.** Sélectionnez une surface plane fournissant assez d'espace libre pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
- Un espace minimum de 20 cm est requis entre le four et les murs adjacents.
- Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
- Ne retirez pas les pieds du bas du four.
- Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four
- Placez le four aussi loin que possible des radios et télévisions. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.




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

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

**AVERTISSEMENT :** Ne placez pas le four dans un endroit 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).
Ne bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
Ne placez pas d'objet sur le four.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que l'eau ne rentre pas en contact avec le cordon ou la prise électrique.
- Insérez correctement la fiche dans la prise.
- Ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise en utilisant une multiprise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service d'entretien agréé Sharp ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Lorsque vous retirez la fiche de la prise, tirez toujours au niveau de la fiche et non du cordon, ceci pouvant endommager le cordon d'alimentation et les branchements dans la fiche.
- Si la fiche installée sur votre four peut être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, retirez la fiche correctement (ne la coupez pas).
- Si la fiche installée sur votre four ne peut pas être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, coupez la fiche d'alimentation.



## 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.



## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four est équipé d'une horloge de type 24 heures.

1. Pressez la touche **MINUTERIE/HORLOGE** deux fois. Le chiffre des heures se met à clignoter et l'affichage de l'horloge s'allume.
2. Tournez le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche, le temps entré doit être compris entre 0 et 23.
3. Pressez la touche **MINUTERIE/HORLOGE**, le chiffre des minutes se met à clignoter.
4. Réglez les minutes. Tournez le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que les minutes correctes s'affichent, le temps entré doit être compris entre 0 et 59.
5. Pressez la touche **MINUTERIE/HORLOGE** pour démarrer l'horloge. L'icône ":" de l'horloge digitale se met à clignoter sur l'écran et l'affichage de l'horloge disparait.

**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 “0:00”.
- Pour vérifier l'heure durant une cuisson, pressez la touche **MINUTERIE/HORLOGE** et l'écran affiche l'heure pendant 2-3 secondes. Ceci n'affecte en rien le processus de cuisson.
- Durant le réglage de l'horloge, si la touche **ARRÊT/EFFACER** est pressée, 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 déréglée.



## FONCTION MINUTERIE

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

**Exemple :**
Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.** Pressez la touche **MINUTERIE/ HORLOGE** une fois. | **2.** Tournez le bouton de **SÉLECTION** pour sélectionner la durée. | **3.** Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/ +30sec./ ENTRÉE** pour démarrer la minuterie. | **4.** Vérifiez l'affichage. (L'affichage décompte la durée programmée.) |

Lorsque la minuterie arrive à 0:00, un signal sonore s'active 5 fois et l'écran affiche l'heure actuelle.

Vous pouvez entrer n'importe quelle durée jusqu'à 95 minutes. Pour annuler la **MINUTERIE** lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.

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

# NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES



Votre four est doté de 5 niveaux de puissance. Pour régler la puissance, suivez les instructions ci-dessous.

| Pour régler le niveau de puissance | Affichage LED | Puissance micro-ondes |
|---|---|---|
| • Pressez la touche **PUISSANCE MICRO.** une fois, P100 s'affiche et les symboles de micro-ondes et de niveau de puissance s'allument en même temps sur l'affichage.<br>• Pressez la touche **PUISSANCE MICRO.** ou tournez le bouton **SÉLECTION** pour changer le niveau de puissance jusqu'à ce que le four indique la puissance désirée.<br>• Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages, entrez le temps de cuisson puis pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer le four.<br>• Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche **PUISSANCE MICRO.**, le niveau de puissance actif s'affiche pendant 3 secondes. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance. | P 1 0 0 | FORT = 100 % |
| | P 8 0 | MOYEN-FORT = 80 % |
| | P 5 0 | MOYEN = 50 % |
| | P 3 0 | MOYEN-DOUX = 30 % |
| | P 1 0 | DOUX = 10 % |

FRANÇAIS

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

**P100** - (FORT = 900 W) A Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...
**P80** - (MOYEN-FORT = 720 W) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.
**P50** - (MOYEN = 450 W) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
**P30** - (MOYEN DOUX = 270 W) Sélectionnez ce niveau de puissance pour décongeler, afin de vous assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.
**P10** - (DOUX = 90 W) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

# FONCTIONNEMENT MANUEL



**Ouverture de la porte :**
Pour ouvrir la porte du four, tirez sur la poignée de la porte.

**Démarrage du four :**
Suivant le type d'aliment et le type de cuisson requis, placez les aliments soit dans un plat approprié puis sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.
Une fois le programme de cuisson réglé et si la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** n'a pas été pressée durant la minute suivante, les réglages seront annulés.
La touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** doit être pressée pour continuer la cuisson si la porte est ouverte durant la cuisson. Un signal sonore s'active à chaque pression de la touche, une pression inactive ne provoque pas de réponse.

# FONCTIONNEMENT MANUEL

Utilisez la touche **ARRÊT/EFFACER** pour :
1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-19).

# CUISSON AU MICRO-ONDES

Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 95 minutes (95:00).

L'intervalle de temps de cuisson (décongélation) varie entre 5 secondes et 95 minutes. Ceci dépend de la durée total de la cuisson (décongélation), tel que montré dans le tableau.

| **Durée de cuisson** | **Intervalle de temps** |
|---|---|
| 0-1 minute | 5 secondes |
| 1-5 minutes | 10 secondes |
| 5-10 minutes | 30 secondes |
| 10-30 minutes | 1 minute |
| 30-95 minutes | 5 minutes |

**CUISSON MANUELLE/DECONGELATION MANUELLE**
- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P100 à P10 pour cuire ou décongeler (référez-vous à la page F-16).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, 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 pendant 2 minutes et 30 secondes à P80 (80 %) de puissance micro-ondes.

**1.** Pressez la touche **PUISSANCE MICRO.** P100 s'affiche.

**2.** Tournez le bouton **SÉLECTION** pour sélectionner le niveau de puissance P80.



**3.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/ +30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages.

**4.** Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SÉLECTION.**



**5.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/ +30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)




**REMARQUE :**
- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens opposé.
- 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 **DÉMARRAGE/ +30sec./ENTRÉE** est pressée.
- Lorsque la cuisson/décongélation est terminée, l'heure réapparait sur l'écran, si l'horloge a bien été réglée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **PUISSANCE MICRO.** Le niveau de puissance utilisé s'affiche pendant 3 secondes.





### 1. CUISSON AU 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 un plat résistant à la chaleur sur la grille.

**Exemple :**

Pour cuire au gril pendant 20 minutes, en utilisant la touche **MICRO.& GRIL**.

**1.** Pressez la touche **MICRO.& GRIL** une fois. "G" s'affiche.

**2.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/ +30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages.

**3.** Tournez le bouton **SÉLECTION** pour régler le temps de chauffage requis.

**4.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ ENTRÉE** pour démarrer la cuisson au gril. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)










### 2. CUISSON MICRO+GRIL

**MICRO+GRIL** combine la puissance micro-ondes et la cuisson au gril. **MICRO+GRIL** signifie que la cuisson se fait alternativement par micro-ondes et au gril.

La combinaison de la cuisson micro-ondes avec le gril permet de réduire le temps de cuisson, tout en ayant des aliments grillés.

Il existe deux types de combinaison :

**COMBINAISON 1 (Affichage : C-1)**

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

**COMBINAISON 2 (Affichage : C-2)**

36 % du temps en cuisson micro-ondes, 64 % du temps en cuisson au gril. À utiliser pour les omelettes et la volaille.

**Exemple :**

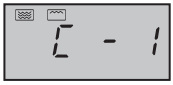
Pour cuire pendant 15 minutes, en utilisant **MICRO+GRIL** avec 55 % du temps en cuisson micro-ondes et 45 % en cuisson au gril (C-1).

**1.** Pressez la touche **MICRO.& GRIL** deux fois. "C-1" s'affiche.

**2.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/ +30sec./EN-TRÉE** pour confirmer les réglages.

**3.** Tournez le bouton **SÉLECTION** pour régler le temps de chauffage requis.

**4.** Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)










**NOTES pour les modes GRIL et MICRO+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 chauds durant le fonctionnement. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaleur pour four.**



# AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

**1. CUISSON PAR SÉQUENCE**
Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 2 différentes étapes de cuisson, comprenant une cuisson manuelle, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois le four programmé, il n'est plus nécessaire de s'en occuper, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Un signal sonore se déclenche après la première étape. 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.

**Exemple : Si vous souhaitez cuire des aliments pendant 20 minutes à la puissance micro-ondes P100 puis pendant 5 minutes à la puissance micro-ondes P80. Suivez les étapes suivantes :**
**- 1.** Pressez la touche **PUISSANCE MICRO.** P100 s'affiche sur l'écran.
**- 2.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** une fois pour confirmer les réglages.
**- 3.** Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "20:00" minutes.
**- 4.** Pressez la touche **PUISSANCE MICRO**. P100 s'affiche sur l'écran.
**- 5.** Pressez la touche **PUISSANCE MICRO** encore une fois ou tournez le bouton de **SÉLECTION** pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
**- 6.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** encore une fois pour confirmer les réglages.
**- 7.** Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton de **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "5:00" minutes.
**- 8.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE** pour démarrer la cuisson.

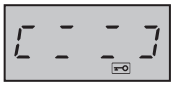
**2. FONCTION +30sec (Minute Auto)**
**Démarrage direct**
Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ENTRÉE**. La cuisson démarre immédiatement, et vous pouvez augmenter le temps de cuisson de 30 secondes en pressant à nouveau la touche.

**REMARQUE :** Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 95 minutes au maximum.

**3. VERROUILLAGE PARENTAL :**
Utilisez cette fonction pour empêcher une utilisation non-supervisée du four par des enfants.
**a.** Pour régler le VERROUILLAGE PARENTAL :
En mode de veille, pressez la touche **ARRÊT/EFFACER** pendant 3 secondes. Un long signal se fait entendre, ce qui indique que l'appareil est maintenant en mode de verrouillage parental, et le symbole



s'allume en même temps que l'heure actuelle. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche le statut suivant :



**b.** Pour annuler le VERROUILLAGE PARENTAL :
En mode de veille, pressez la touche **ARRÊT/EFFACER** pendant 3 secondes. Un long "bip" se fait entendre, ce qui indique que la porte a été déverrouillée.

# FONCTION DÉCONGELATION PAR POIDS



**DÉCONGELATION PAR POIDS**
Le four micro-ondes est préprogrammé avec une minuterie et des niveaux de puissance afin de décongeler facilement les aliments tels que le porc, le bœuf et le poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 100 g à 2000 g en par palier de 100 g.
Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser cette fonction.

**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 bien sur une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau tournant.

**1.** Pressez la touche **DÉCONGELATION PAR POIDS** une fois.




**2.** **E**ntrez le poids désiré en tournant le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :




**3.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/ +30sec./ENTRÉE** pour démarrer la décongélation.
(L'affichage décompte le temps de décongélation)




FRANÇAIS

**REMARQUE :**
- Les aliments à décongeler sont supposés conservés à -18°C.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille 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.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 100 g, par exemple, 700 g pour 650 g.
- Après la décongélation, 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 décongélation.

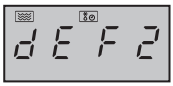
# FONCTION DÉCONGELATION PAR TEMPS



**DÉCONGELATION PAR TEMPS**
Ce programme permet de décongeler la viande rapidement tout en vous autorisant à choisir un temps de décongélation approprié, en fonction du type de viande. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme. La gamme de temps est 0:05 – 95:00.

**Exemple :** Pour décongeler les aliments pendant 10 minutes.

**1.** Pressez le bouton **DECONGELATION PAR TEMPS**.




**2.** Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche : 10:00.




**3.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/ +30sec./ENTRÉE** pour démarrer la décongélation.
(L'affichage décompte le temps de décongélation)




**Notes pour la décongélation par temps :**
- Les niveaux de puissance préréglés ne peuvent pas être modifiés.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- 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.
- Après la décongélation 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 décongélation.

# FONCTION MENU AUTO

Les programmes du **MENU AUTO** calculent de manière automatique le mode et le temps de cuisson corrects de vos aliments (détails ci-dessous). Suivez l'exemple ci-dessous pour apprendre comment utiliser cette fonction.

**Exemple :** Pour cuire 250 g de poisson en utilisant la fonction de **MENU AUTO**.

**1.** Tournez le bouton de **SÉLECTION** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le menu auto désiré.






**2.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/ +30sec./ENTRÉE** pour confirmer les réglages.




**3.** Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SÉLECTION**.






**4.** Pressez la touche **DÉMARRAGE/+30sec./ ENTRÉE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)




**REMARQUES :**

- Le poids ou la quantité de nourriture peut être entré en tournant le bouton **SÉLECTION** jusqu'à ce que le poids / la quantité voulu s'affiche sur l'écran ('g' ou ml). Entrez le poids de la nourriture uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids/quantités donnés sur le schéma du **MENU AUTO** ci-dessous, cuisinez de manière manuelle.

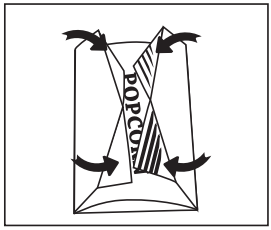
# TABLE DU MENU AUTO

| Menu Auto | Affichage | Méthode de cuisson | Poids/portion/ustensiles | Procédure |
|---|---|---|---|---|
| Pizza froide | A-1 | 100 % Micro | 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. |
| Viande (viande sans os telle que bœuf, mouton, porc ou volaille) | A-2 | 100 % Micro | 250 g, 350 g, 450 g (température initiale 20°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat | Découpez la viande en petits morceaux et placez-la dans un plat pour four. Placez le plat au centre du plateau tournant. |
| Légumes frais tels que chou-fleur, carottes, brocoli, fenouil, poireau, poivron, courgette, etc... | A-3 | 100 % Micro | 200 g, 300 g, 400 g (température initiale 20°C) Bol et couvercle | Découpez, hachez ou tranchez les légumes frais en morceaux de taille régulière. Placez les légumes frais dans un récipient adapté. Placez-les sur le plateau tournant. Ajoutez la quantité d'eau requise (une cuillère à soupe pour 100 g). Couvrez avec un couvercle. Mélangez après cuisson et laissez reposer la nourriture pendant environ 2 minutes. |
| Pâtes (pâtes sèches telles que Fusilli, Farfalle, Rigatoni) | A-4 | 80 % Micro | Pâtes Eau<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>(température initiale de l'eau : 20°C) Grand bol large | Placez les pâtes dans un bol de taille appropriée et ajoutez de l'eau. Ne couvrez pas. Placez le bol au centre du plateau tournant. Après la cuisson, mélangez bien et laissez reposer pendant 2 minutes avant d'égoutter. |

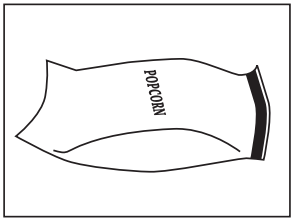
| Menu Auto | Affi-chage | Méthode de cuisson | Poids/portion/ustensiles | Procédure |
|---|---|---|---|---|
| Pommes de terre cuites à l'eau et en robe des champs | A-5 | 100 % Micro | 200 g, 400 g, 600 g (température initiale 20°C)<br>Bol et couvercle | Pommes de terre à l'eau : Pelez les pommes de terre et découpez-les en morceaux de taille similaire.<br>Placez les pommes de terre dans un bol. Ajoutez une c. à soupe d'eau pour 100 g, ajoutez un peu de sel et couvrez le bol avec un couvercle. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes avant de servir. Pommes de terre en robe des champs : choisissez des pommes de terre de taille similaire puis placez-les sur le plateau tournant en verre. Après la cuisson, laissez-les reposer pendant environ 5 minutes avant de servir. |
| Poisson<br>(filet de poisson) | A-6 | 80 % Micro | 250 g, 350 g, 450 g (température initiale 20°C)<br>Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat | Placez la nourriture en une seule couche dans un plat pour four. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir. |
| Boisson | A-7 | 100 % Micro | 1 (tasse) 120 ml<br>2 (tasses) 240 ml<br>3 (tasses) 360 ml<br>(température initiale 5°C) | Placez la ou les tasse(s) sur la plateau tournant et remuez après cuisson. |
| Popcorn | A-8 | 100 % Micro | 0,05 kg, 0,1 kg | Placez le sachet de popcorn directement sur le plateau tournant.<br>(Veuillez vous référer à la note ci-dessous : "Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes"). |

**Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes :**

1. Lorsque vous sélectionnez 0,1 kg de popcorn, il est suggéré de plier un triangle dans chaque coin du sachet avec la cuisson.
   Référez-vous à l'image de droite.




2. Si/lorsque le sachet de popcorn gonfle et ne peut pas tourner correctement, veuillez presser la touche **ARRÊT/ EFFACER** une fois, ouvrir la porte du four et ajuster 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 au travers du récipient contenant la nourriture. Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés.
Les plats ronds/ovales sont préférables à ceux carrés/rectangulaires, la nourriture placée dans les coins ayant tendance à trop cuire. Une large gamme d'ustensiles de cuisine peut être utilisée, spécifiée dans la liste ci-dessous.

| Ustensiles de cuisine | Compatibles micro-ondes | Commentaires |
|---|---|---|
| Papier aluminium<br>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 brunisseur | ✔ | 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 décolérer 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 micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques. |
| Assiettes et gobelets en papier et papier essuie-tout | ✔ | Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Vérifiez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie. |
| Paille et récipients en bois | ✔ | Surveillez toujours le micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant causer un départ de feu. |
| Papier recyclé et journaux | ✘ | Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu. |

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





**AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DÉCAPANTS POUR FOUR VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.**
**NETTOYEZ LE FOUR À INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUT DÉPÔT 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. Utilisez une serviette humide 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 taches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus aient disparu. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.
2. Assurez-vous que des produits de nettoyage ou de l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Ceci risque d'endommager le four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l' intérieur du four.
Gardez toujours le cadre du répartiteur d'ondes propre.
Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus).

**NOTE :** Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger.
Le boitier du guide d'onde est une pièce consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

**Plateau tournant et support du plateau tournant**
Retirez le plateau tournant et le support du plateau tournant du four.
Nettoyez le plateau tournant et son support avec de l'eau et du savon doux. Séchez avec un chiffon doux. Le plateau tournant et son support peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

**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 et humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.

**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, ajouter 300 ml d'eau et chauffez sur 100 % pendant 10 - 12 minutes
Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

**IMPORTANT :**
- Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale (voir ci-dessous) en utilisant le même mode de cuisson, le mécanisme de sûreté du four s'active automatiquement. La puissance micro-ondes est alors réduite ou l'élément chauffant du gril reste allumé uniquement de manière intermittente.

| Mode de cuisson | Durée standard |
|---|---|
| Micro-ondes P100 | 30 minutes |
| Mode cuisson Gril/Combinée | Fonctionnement intermittent, contrôle du temps et de la température |



Attenzione: il vostro prodotto è segnato con questo simbolo. Significa che prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere messi insieme ai rifiuti normali. C'è un sistema di raccolta separata per questi prodotti.

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

**1. Nell'Unione Europea**
Attenzione: se volete disfarvi di questo apparecchio, non utilizzate la normale raccolta di rifiuti!
Apparecchi elettrici ed elettronici usati devono essere smaltiti separatamente e seconda la regolamentazione che richiede un trattamento specfico, il recupero e il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Secondo le disposizioni degli stati membri, i privati possono restituire all'interno dell'UE il propri apparecchi elettrici ed elettronici usati per raccolte specifiche e senza costi*.
In alcuni paesi* il rivenditore locale può anche ritirare il vostro vecchio prodotto gratuitamente se ne comprate uno simile nuovo.
*) Contattate le autorirà locali per ulteriori dettagli.
Se i vostri apparecchi elettrici o elettronici usati hanno batterie o accumulatori, smatiteli separatamente secondo la locale regolamentazione.
Smaltendo correttamente questo prodotto, fate in modo che i rifiuti subiscano il trattamento necessario, il recupero e il riciclo; questo previene potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, che potrebbero essere causati da uno smaltimento inappropriato.
**2. In altri paesi al d fuori dell'UE**
Se volete eliminare questo prodotto, contattate le autorità locali e chiedete quali siano le modalità per un corretto smaltimento.
Per la Svizzera: appartecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite senza costi al fornitore, anche se non si acquista un nuovo prodotto. Ulteriori agevolazioni per la raccolta sono elencate nella homepage di www.swico.ch o www.sens.ch.

## B. Informazioni sul prodotto per utilizzatore business.

**1. Nell'Unione Europea**
Se questo prodotto è utilizzato per scopi professionali e volete eliminarlo:
Contattate il vostro fornitore SHARP, che vi informerà riguardo le modalità di ritiro del prodotto. Potrebbero esservi addebitati dei costi derivati dal ritiro e dallo smaltimento. Piccoli prodotti (e piccole quantità) potrebbero essere ritirati dagli enti locali di raccolta.
Per la Spagna: contattate il sistema di raccolta ufficiale o le autorità locali per il ritiro dei prodotti usati.
**2. In altri paesi al d fuori dell'UE**
Se volete eliminare questo prodotto, contattate le autorità locali e chiedete quali siano le modalità per un corretto smaltimento.

# INDICE


INFORMAZIONI SUL CORRETTO UTILIZZO ..... 1
INDICE ..... 2
DATI TECNICI ..... 2
FORNO E ACCESSORI ..... 3
PANNELLO DI CONOTROLLO ..... 4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA ..... 5-12
INSTALLAZIONE ..... 13-14
PRIMA DI USARE IL FORNO ..... 15
IMPOSTARE L'OROLOGIO ..... 15
FUNZIONE TIMER DA CUCINA ..... 15
LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE ..... 16
OPERAZIONI MANUALI ..... 16-17
COTTURA A MICROONDE ..... 17
COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+GRILL ..... 18
ALTRE FUNZIONI UTILI ..... 19
FUNZIONE SCONGELAMENTO A PESO ..... 20
FUNZIONE SCONGELAMENTO A TEMPO ..... 20
FUNZIONE MENU AUTOMATICI ..... 21
TABELLA MENU AUTOMATICI ..... 21-22
UTENSILI ADATTI ..... 23
MANUTENZIONE E PULIZIA ..... 24
CENTRI DI ASSISTENZA ..... I




# DATI TECNICI

| **Nome del modello:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| Tensione di linea CA | | : 230 V~, 50 Hz monofase |
| Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico | | : 10 A |
| Tensione di alimentazione CA richiesta: | Microonde | : 1450 W |
| Potenza erogata: | Microonde | : 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | : 1000 W |
| | Modalità Spento (Modalità di risparmio energetico) | : meno di 1,0 W |
| Frequenza delle microonde | | : 2450 MHz* (Gruppo 2/Classe B) |
| Dimensioni esterne (L) x (A) x (P)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Dimensioni interne (L) x (A) x (P)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Capacità del forno | | : 25 litri*** |
| Piatto rotante | | : ø 315 mm |
| Peso | | : circa 15,5 kg |
| Luce del forno | | : 25 W/230 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.

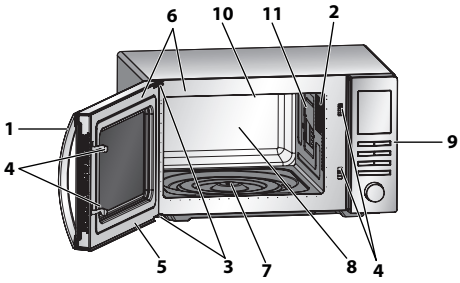
** La profondità non comprende la maniglia dello sportello.

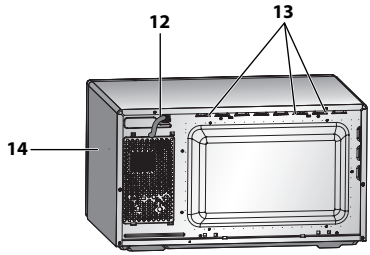
*** La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massime. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore.

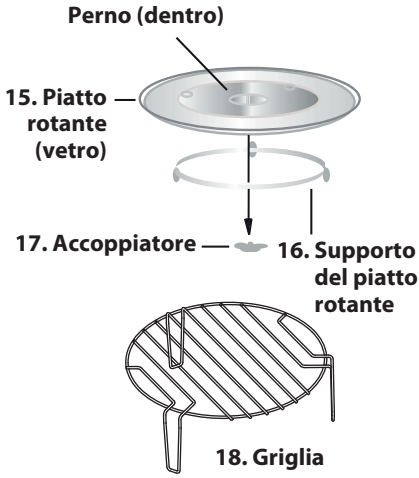
NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

ITALIANO

# FORNO E ACCESSORI




**FORNO**

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

**ACCESSORI:**

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

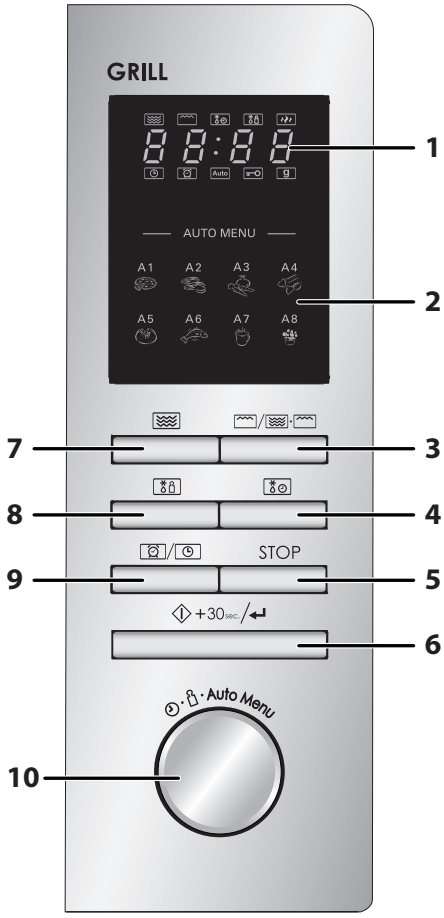
- Mettete l'accoppiatore sul perno del motore del piatto rotante e poi posizionate il supporto del piatto rotante nel centro della base del forno in modo che possa ruotare liberamente intorno all'accoppiatore. Posizionate il piatto rotante sul supporto in modo che sia ben saldo sull'accoppiatore.
- Per 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-18.

**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.

**NOTE:**

- Il coperchio guida onde è fragile. Fate attenzione a non danneggiarlo quando si effettua la pulizia dell'interno del forno.
- Mettete in funzione il forno sempre con il piatto rotante e il sostegno rotante posizionati correttamente. Ciò migliora il funzionamento del forno e di conseguenza anche la cottura. Se il piatto rotante non è posizionato correttamente, esso potrebbe sobbalzare, ruotare in maniera scorretta e causare danni al forno.
- Posizionate tutto il cibo e i contenitori di cibo 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.




1. **DISPLAY DIGITALE e INDICATORI**

- **Indicatore microonde**
- **Indicatore GRILL**
- **Indicatore TEMPO DI SCONGELAMENTO**
- **Indicatore SCONGELAMENTO A PESO**
- **Indicatore LIVELLO DI POTENZA**
- **Indicatore OROLOGIO**
- **Indicatore TIMER DA CUCINA**
- **Indicatore MENU' AUTOMATICI**
- **Indicatore BLOCCO BAMBINO**
- **Indicatore PESO**

2. **Opzioni Auto Menu:**

**A1: Pizza**
**A2: Carne**
**A3: Verdure**
**A4: Pasta**
**A5: Patate**
**A6: Pesce**
**A7: Bevande**
**A8: Popcorn**

3. **Tasto MICROONDE & GRILL**
4. **Tasto SCONGELAMENTO A TEMPO**
5. **Tasto STOP/ANNULLA**
6. **Tasto START/+30sec./INVIO**
7. **Tasto POTENZA MICROONDE**
8. **Tasto SCONGELAMENTO A PESO**
9. **Tasto TIMER DA CUCINA/OROLOGIO**
10. **Manopola INSERIMENTO**
    Ruotate per inserire il tempo di cottura, l'ora, il livello di potenza, il peso e la selezione menu automatico





ITALIANO



# ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

## LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATELO PER FUTURE CONSULTAZIONI

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



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

**11.** Se il cavo elettrico è rovinato, deve essere sostituito con un cavo speciale. La sostituzione deve essere effettuata da un tecnico specializzato SHARP.

**12. ATTENZIONE:** Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

**13.** Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e pertanto è necessario fare attenzione durante il maneggiamento del contenitore in cui si trovano.

**14.** Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere anche dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume, altrimenti potrebbero esplodere. Sgusciate e affettate le uova assodate prima di riscaldarle nel forno a microonde.

**15.** Gli utensili devono essere controllati per assicurarsi che siano adatti all'utilizzo per il forno. Vedi pag. I-23. Utilizzate solamente contenitori e utensili adatti per il forno a microonde.

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

**17.** Lo sportello, il rivestimento esterno, l'interno del forno, i piatti, gli accessori e in particolare gli elementi riscaldanti del grill possono riscaldarsi molto durante l'utilizzo.

**18.** Dovete fare attenzione a non toccare queste zone. Per prevenire bruciature, indossate sempre degli spessi guanti da cucina. Prima di pulire, assicuratevi che non siano caldi. Se scaldate cibo in contenitori di plastica o di carta, tenete sott'occhio il



ITALIANO

forno: potrebbero andare a fuoco.

**19.** Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnetelo o scollegate la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.

**20.** Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo.

**21.** La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.

**22.** Non utilizzare pulitori abrasivi o raschietti appuntiti in metallo per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiarne la superficie, producendo schegge di vetro.

**23.** Non dovete usare un pulitore a vapore.

**24.** Leggete le istruzioni per pulire le guarnizioni, le cavità e le parti adiacenti a pag. I-24.

**25.** Questo elettrodomestico è fatto per un utilizzo casalingo e in altri casi come:
- nelle aree cucina dello staff di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- da clienti negli hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- fattorie;
- ambienti della tipologia dei bed and breakfast.

**26. ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Dovete fare attenzione e non toccare gli elementi che si scandano. I bambini con meno di 8 anni devono restare lonati, a meno che non siano costantemente supervisionati.

**27.** Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Dovete fare attenzione: evitate di toccare gli elementi che si scaldano all'interno del forno.

**28.** Le parti accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

**Per scongiurare il pericolo d'incendio.**

**1. Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. Livelli di potenza troppo alti o tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e**



**causare un incendio.**

2. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
3. La tensione di alimentazione CA del forno deve essere di 230 V~, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione di un minimo di 10 A.
4. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
5. Non mettete il forno in aree in cui viene generato del calore. Per esempio vicino ad un forno tradizionale.
6. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può formare della condensa.
7. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
8. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio 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.
9. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
10. Non bloccate le aperture di ventilazione.
11. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di archi elettrici sulle superfici metalliche può causare un incendio.
12. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può prendere fuoco.
13. Per fare i pop corn, usate esclusivamente quelli prodotti per i microonde.
14. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
15. Controllate le impostazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
16. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio salsicce,



ITALIANO

pasticci di carne o dolci.

**17.** Vedere i riferimenti corrispondenti in questo manuale di istruzioni.

**Per evitare potenziali danni**

**1. ATTENZIONE:**
Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
b) Che le cerniere e i ganci di sicurezza dello sportello non siano rotti o allentati.
c) Che la guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello non siano danneggiate.
d) Che l'interno del forno o lo sportello non siano ammaccati.
e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

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

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

**4.** Non fate in modo che grasso o sporco si formino sulle guarnizioni e le parti adiacenti. Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo. Seguite le istruzioni "Cura e pulizia" a pag. I-24.

**5.** Chi porta uno 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**

**1.** La copertura esterna del forno non deve assolutamente essere smontata.

**2.** Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. In caso di ingresso di liquidi, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.

**3.** Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'ac-



qua od altro liquido.

4. Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o piano di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.
6. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un tecnico SHARP autorizzato. Se la lampadina si fulmina, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.

**Per evitare esplosioni ed ebollizioni improvvise:**

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione a usare il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.
   **Non 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.
3. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta pri-



ITALIANO

ma di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

**Per evitare scottature**

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

**Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato**

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

**Altri avvertimenti**

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto

per l'uso commerciale o in laboratorio.

**Per evitare problemi di funzionamento o danni al forno**

1. Non fate funzionare il forno quando è vuoto, a meno che non sia indicato nel manuale di istruzioni. Nel caso potreste danneggiare il forno.
2. 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.
3. Non usate utensili di metallo: riflettono le microonde e possono causare archi elettrici. Non inserite lattine nel forno. Usate solamente il piatto rotante e il sostegno del piatto rotante realizzato per questo forno. Non utilizzate il forno senza il piatto rotante.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

**NOTA:**

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

**KIT INCASSO**

Non è disponibile un kit da incasso per questo forno.
Questo forno è disegnato per essere utilizzato solo su un piano di lavoro.

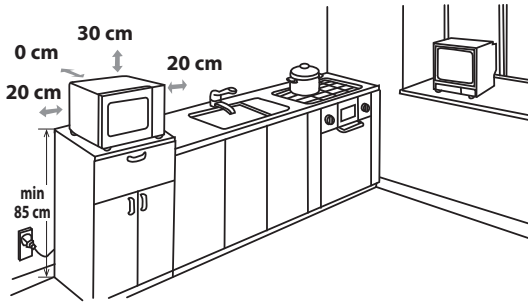

ITALIANO

## INSTALLAZIONE

**1.** Togliete tutti gli involucri dall'interno del forno e togliete le pellicole protettive sulle pareti esterne del forno. Controllate che il forno non sia in alcun punto danneggiato.

**2.** Posizionate il forno su di una superficie sicura e piana, resistente a sufficienza per sostenere il peso del forno e il più pesante elemento possibile che possa esservi cucinato. Non mettete il forno in un armadio.

**3.** Scegliete una superficie che dia sufficiente spazio alle ventole di ingresso e uscita. La parte posteriore dell'elettrodomestico deve essere posizionata contro il muro.
- E' richiesto uno spazio minimo di 20 cm tra il forno e qualunque parete adiacente.
- Lasciate almeno 30 cm di spazio sopra il forno.
- Non togliete i piedini da sotto il forno.
- Bloccare la presa e/o i bocchettoni di sfiato potrebbe danneggiare il forno.
- Posizionate il forno il più lontano possibile da radio e televisori. Il funzionamento del microonde potrebbe causare interferenze con la radio o il televisore.




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



**5.** 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.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Evitate di far entrare in contatto dell'acqua al cavo di alimentazione o alla spina.
- Inserite la spina nella presa correttamente.
- Non collegate altri apparecchi ala stessa presa usando un adattatore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, seve essere sostituito da un centro servizi autorizzato Sharp o da una persona ugualmente qualificata per evitare rischi.
- Quando togliete la spina dalla presa, afferrate sempre la spina e mai il cavo, poiché questo potrebbe danneggiare il cavo e i collegamenti all'interno della spina.
- Se la spina a muro del vostro forno è di tipo ricablabile e nel caso la presa in casa vostra non sia compatibile con la spina fornita, toglietla correttamente, senza tagliarla.
- Se la spina a muro del vostro forno è di tipo non ricablabile e la presa in casa vostra non è compatibile con la spina fornita, isolate  le condutture della presa.



ITALIANO



## 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 una funzione orologio e il forno utilizza meno di 1,0 W in modalità stand-by.
Per impostare l'orologio, guardate sotto.



## IMPOSTARE L'OROLOGIO

Il vostro forno ha anche una modalità di orologio a 24 ore.

1. Premete due volte il tasto **TIMER DA CUCINA/OROLOGIO**. L'ora lampeggerà e l'orologio si illuminerà.
2. Ruotate la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia l'ora corretta; l'ora inserita dovrebbe essere tra 0 e 23.
3. Premete il tasto **TIMER DA CUCINA/OROLOGIO**, i minuti lampeggeranno.
4. **I**mpostate i minuti. Girate la manopola **INSERIMENTO** finché i minuti desiderati appariranno sul display, la cifra inserita deve essere tra 0 e 59.
5. Premete una volta il tasto **TIMER DA CUCINA/OROLOGIO** per far partire l'orologio. L'icona “:” dell'ora digitale lampeggerà sul display e l'indicatore dell'ora scomparirà.

**NOTE:**

- 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".
- Per controllare l'ora durante la cottura, premete il tasto **TIMER DA CUCINA/OROLOGIO** e il LED mostrerà l'ora per 2-3 secondi. Questo non altera in alcun modo il processo di cottura.
- Se nel processo di inserimento dell'ora viene premuto il tasto **STOP/ANNULLA**, il forno tornerà alla precedente impostazione.
- 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 programa verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata.



## FUNZIONE TIMER DA CUCINA

Potete usare la funzione timer da cucina nei casi in cui la cottura a microonde non sia coinvolta, come per esempio nella preparazione di uova sode fatte su fornello tradizionale o per monitorare il tempo in caso di cottura o scongelamento del cibo.

**Esempio:**
Per impostare il timer per 5 minuti.

1. Premete una volta il tasto **TIMER DA CUCINA/ OROLOGIO**.
2. Ruotate la manopola **INSERIMENTO** per selezionare l'ora.
3. Premete il tasto **START/+30sec./ INVIO** per far partire il timer.
4. Controllate il display.
   (Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.)

Quando il timer arriva a 0:00, si sentirà un segnale acustico 5 volte e il LED mostrerà l'ora.

Potete inserire qualunque tempo fino a 95 minuti. Per cancellare il **TIMER DA CUCINA** durante il conto all rovesci, premete il tasto **STOP/ANNULLA**.

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

## LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE



Il vostro forno ha 5 liveli di potenza; per impostare il livello di potenza seguite le istruzioni qui di seguito:

| Per impostare il livello di potenza | Display LED | Potenza microonde |
|---|---|---|
| • Premete il tasto **POTENZA MICROONDE** una volta: apparità P100 e contemporaneamente l'indicatore del microonde e l'indicatore dell'alta temperatura si illumineranno sul display.<br>• Premete **POTENZA MICROONDE** o girate la manopola **INSERISCI** per cambiare il livello di potenza finché il display indica il livello desiderato.<br>• Premete il tasto **START/+30sec./INVIO** per confermare le impostazioni, inserite il tempo di cottura e poi premete il tasto **START/+30sec./INVIO** per far partire il forno.<br>• Per controllare il livello di potenza durante la cottura, premete il tasto **POTENZA MICROONDE**, il livello di potenza attuale verrà mostrato sul display per 3 secondi. Il forno continua il conto alla rovescia anche se viene mostrato il livello di potenza. | P 1 0 0 | ALTO = 100% |
| | P 8 0 | MEDIO-ALTO = 80% |
| | P 5 0 | MEDIO = 50% |
| | P 3 0 | MEDIO-BASSO = 30% |
| | P 1 0 | BASSO = 10% |

ITALIANO

Di solito le seguenti raccomandazioni riguardano quanto segue:

**P100** - (ALTO = 900 W) Utilizzato per cucinare velocemente o per riscaldare, per esempio pasticci, bevande calde, verdura ecc.
**P80** - (MEDIO ALTO = 720 W) Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, 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.
**P50** - (MEDIO = 450 W) Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.
**P30** - (MEDIO BASSO = 270 W) Impostazione scongelamento per scongelare: selezionate questa potenza per assicurarvi che il cibo si scongeli uniformemente. Questa impostazione è ideale anche per far cuocere a fuoco lento riso, pasta, tortellini e per creme all'uovo.
**P10** - (BASSO = 90 W) Per scongelamento delicato, per esempio per dolci al cucchiaio o pasticcini.

## OPERAZIONI MANUALI



**Aprire lo sportello:**
Per aprire lo sportello del forno, tirate la maniglia.

**Avviare il forno:**
A **s**econda del tipo di cibo e dei risultati richiesti, mettete il cibo o in un contenitore adatto, e poi mettetelo sul piatto rotante, oppure mettete il cibo direttamente sul piatto rotante. Chiudete lo sportello e premete il tasto **START/+30sec./INVIO** dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata.
Una volta che il programma di cottura è stato impostato e il tasto **START/+30 sec/INVIO** non viene premuto entro 1 minuto, l'impostazione verrà cancellata.
Il tasto **START/+30sec./INVIO** deve essere premuto per continuare la cottura se lo sportello è stato aperto durante la cottura. Si udirà un segnale acustico una volta quando viene premuto il tasto; se non viene premuto a sufficienza, non si sentirà alcun suono.

ITALIANO

# OPERAZIONI MANUALI

Usate il tasto **STOP/ANNULLA** 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/ANNULLA** due volte.
4. Per impostare e per annullare il blocco bambini (vedere pagina I-19).

# COTTURA A MICROONDE

Il vostro forno può essere programmato per una cottura fino a 95 minuti (95:00).

L'unità di tempo di inserimento per la cottura (scongelamento) varia da 5 secondi a 95 minuti. Dipende dalla lunghezza totale della cottura (scongelamento) mostrato nella tabella.

| **Tempo di cottura** | **Unità di aumento** |
|---|---|
| 0-1 minuto | 5 secondi |
| 1-5 minuti | 10 secondi |
| 5-10 minuti | 30 secondi |
| 10-30 minuti | 1 minuto |
| 30-95 minuti | 5 minuti |

**COTTURA MANUALE/SCONGELAMENTO MANUALE**
- Inserite il tempo di cottura utilizzando livelli di potenza delle microonde da P100 a P10 per cucinare o scongelare (vedi pag. I-16).
- 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 P80 (80%).

**1.** Premete il tasto **POTENZA MICROONDE**. Apparirà P100

**2.** Ruotate la manopola **INSERIMENTO** per selezionare in livello di potenza P80.



**3.** Premete il tasto **START/+30sec./INVIO** per confermare l'impostazione.

**4.** Inserite il tempo di cottura desiderato girando la manopola **INSERIMENTO**.



**5.** Premete il tasto **START/+30sec/INVIO** per far partire la cottura. (Il display inizierà il conto alla rovecia a partire dal tempo di cottura inserito.)




**NOTA:**
- Quando il forno parte, la luce del forno si illumina e il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario.
- Se lo sportello viene aperto durante la cottura o lo scongelamento per girare il cibo, il tempo di cottura si interroperà automaticamente. Riprenderà il conto alla rovescia quando lo sportello viene nuovemanete chiuso e viene premuto il tasto **START/+30 sec/INVIO**.
- Quando la cottura o lo scongelamento è completato, l'ora riapparirà sul display, se l'orologio è stato impostato.
- Se desiderate conoscere il livello di potenza durante la cottura, premete il tasto **POTENZA MICROONDE**. Il livello di potenza apparirà per 3 secondi.

# COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+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 un piatto resistente al calore sulla griglia.

**Esempio:**
Per grigliare per 20 minuti, utilizzando **MICROONDE & GRILL**.

1. Premete una volta il tasto **MICROONDE & GRILL**. Apparirà "G".
2. Premete il tasto **START/+30sec./ INVIO** per confermare l'impostazione.
3. Ruotate la manopola **INSERIMENTO** per impostare il tempo di riscaldamento richiesto.
4. Premete il tasto **START/ +30sec./INVIO** per far partire il grill. (Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura grill impostato.)










## 2. COTTURA MICRO+GRILL

**MICRO+GRILL** unisce la potenza del microonde con il grill. **MICRO+GRILL** significa cucinare con potenza microonde e grill alternativamente.

La combinazione di potenza microonde con il grill riduce il tempo di cottura e dà una finitura croccante e dorata. Ci sono due possibilità di combinazione:
**COMBINAZIONE 1 (Display: C-1)**
55% del tempo potenza microonde, 45% del tempo cottura grill. Utilizzatela per pesce e per gratinare.
**COMBINAZIONE 2 (Display: C-2)**
36% del tempo cottura a microonde, 64% del tempo cottura grill. Utilizzatela per budini, frittate e pollame.

**Esempio:**
Per cuocere per 15 minuti, utilizzando **MICRO+GRILL** con il 55% del tempo potenza microonde e il 45% grill (C-1).

1. Premete due volte il tasto **MICROONDE & GRILL**. Apparirà "C-1".
2. Premete il tasto **START/+30sec./ INVIO** per confermare l'impostazione.
3. Ruotate la manopola **INSERIMENTO** per impostare il tempo di riscaldamento richiesto.
4. Premete il tasto **START/ +30sec./INVIO** per far partire la cottura. (Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.)










**NOTE per GRILL e COTTURA MICRO+GRILL:**
• Non è necessario preriscaldare il grill.
• Se fate dorare il cibo in contenitori profondi, metteteli 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.**

ITALIANO

ITALIANO

# ALTRE FUNZIONI UTILI

**1. COTTURA IN SEQUENZA**
Questa funzione vi permette di cucinare usando fino a due diverse modalità, che possono essere il tempo di cottura manuale e la modalità e/o il tempo di scongelamento, così come la funzione scongelamento a peso. Una volta programmato non c'è bisogno di intervenire nell'operazione di cottura, perché il forno passerà automaticamente allo stadio successivo. Un segnale acustico sarà udibile dopo il primo stadio. Se una modalità è lo scongelamento, questo deve essere il primo.

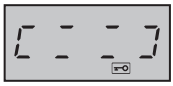
**Nota:** La cottura automatica non può essere impostata come una delle sequenze multiple.

**Esempio: Se volete cucinare per 20 minuti a potenza P100 e poi per 5 minuti a potenza P80. Ecco cosa fare:**
- **1.** Premete il tasto **POTENZA MICROONDE**: apparirà P100 sul display LED.
- **2.** Premete il tasto **START/+30sec./INVIO** per confermare l'impostazione.
- **3.** Inserite il tempo di cottura girando la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia "20:00" minuti sul display.
- **4.** Premete il tasto **POTENZA MICROONDE**: apparirà P100 sul display LED.
- **5.** Premete il tasto **MICROONDE & GRILL** una volta o ruotate la manopola **INSERIMENTO** per selezionare la potenza microonde a P80.
- **6.** Premete il tasto **START/+30sec./INVIO** per confermare l'impostazione.
- **7.** Inserite il tempo di cottura girando la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia "5:00" minuti sul display.
- **8.** Premete il tasto **START/+30sec/INVIO** per iniziare la cottura.

**2. FUNZIONE+30sec (Minuto automatico)**
**Avvio diretto**
Potete iniziare a cucinare direttamente al livello di potenza P100 per un minuto premendo il tasto **START/ +30min/CONFERMA**. La cottura inizierà immediatamente e ogni volta che verrà premuto il tasto, il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi.

**NOTA:** Il tempo di cottura può essere esteso ad un massimo di 95 minuti.

**3. BLOCCO BAMBINI:**
Utilizzatelo per evitare che bambini utilizzino il forno senza supervisione di un adulto.
**a.** Per impostare il BLOCCO BAMBINI:
In modalità stand-by, premete il tasto **STOP/ANNULLA** per 3 secondi. Si sentirà un lungo suono, che indica l'inserimento del blocco bambini e l'indicatore si illuminerà insieme all'ora. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà:



**b.** Per disattivare il BLOCCO BAMBINI:
In modalità stand-by, premete il tasto **STOP/ANNULLA** per 3 secondi. Si udirà un lungo "bip", che indica che il blocco è stato disinserito.

# FUNZIONE SCONGELAMENTO A PESO



**SCONGELAMENTO A PESO**
Il forno a microonde è pre-programmato con un timer e dei livelli di potenza in modo che cibo come maiale, manzo e pollo possano essere facilmente scongelati. Il range di peso è di 100 g – 2000 g in porzioni 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 A PESO**.
Mettete la carne su un piatto o sulla griglia per lo scongelamento sul piatto rotante.

**1.** Premete una volta il tasto **SCONGELAMENTO A PESO**.




**2.** Inserite il peso desiderato girando la manopola **INSERIMENTO** finché non apparirà sul display:




**3.** Premete il tasto **START/ +30sec/INVIO** per iniziare lo scongelamento.
(Il display inizierà il conto alla rovescia del tempo di scongelamento)




**NOTA:**
- Il cibo congelato viene scongelato da -18°C.
- Prima di congelare il cibo, assicuratevi che sia fresco e di buona qualità.
- 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.
- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 100 g più vicini, per esempio, 650 g a 700 g.
- 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.

ITALIANO

# FUNZIONE SCONGELAMENTO A TEMPO



**SCONGELAMENTO A TEMPO**
Questa funzione scongela rapidamente il cibo, rendendo possibile la scelta di un tempo di scongelamento adatto, in base al tipo di cibo. Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare questa funzione. Il lasso di tempo è 0:05-95:00.

**Esempio:** Per scongelare il cibo in 10 minuti.

**1.** Premete il tasto **SCONGELAMENTO A PESO**.




**2.** Inserite il tempo di cottura girando la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia 10:00 minuti sul display.




**3.** Premete il tasto **START/ +30sec/INVIO** per iniziare lo scongelamento.
(Il display inizierà il conto alla rovescia del tempo di scongelamento)




**Note per lo scongelamento a tempo:**
- Il livello di potenza preinstallato del microonde non può essere cambiato.
- Prima di congelare il cibo, assicuratevi che sia fresco e di buona qualità.
- 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.
- 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.

ITALIANO

# FUNZIONE MENU AUTOMATICI

I programmai **MENU AUTOMATICI** calcolano automaticamente la modalità corretta di cottura e il tempo di cottura dei cibi (dettagli qui sotto). Seguite l'esempio qui sotto per capire come utilizzare questa funzione.

**Esempio:** per cucinare 250 g di pesce usando la funzione **MENU AUTOMATICI**.

**1.** Girate la manopola **INSERIMENTO** e selezionate il menu automatico desiderato.




**2.** Premete il tasto **START/ +30sec./INVIO** per confermare l'impostazione.




**3.** Inserite il tempo di cottura desiderato girando la manopola **INSERIMENTO**.




**4.** Premete il tasto **START/+30sec/INVIO** per iniziare la cottura. (Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.)




**NOTE:**

- Il peso o la quantità di cibo può essere inserita ruortando la manopola **INSERIMENTO** finché il pesdo/la quantità desiderati ('g' o ml) si illumina sul display. Inserite solamente il peso del cibo. Non includete il peso del contenitore.
- Per un peso superiore o inferiore dei pesi/quantità indicati nella tabella **MENU AUTOMATICI** sotto la cottura manuale.

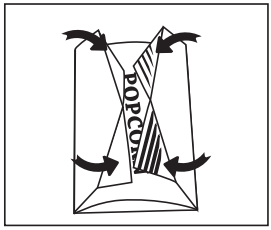
# TABELLA MENU AUTOMATICI

| Menu automatici | Display | Metodo di cottura | Peso/porzione/ utensili | Procedura |
|---|---|---|---|---|
| Pizza surgelata | A-1 | 100% Micro | 200 g, 400 g (temperatura iniziale 5°C) patto | Mettete la pizza su un piatto al centro del piatto rotante. Non copritela. |
| Carne (carne disossata, per esempio manzo, agnello, maiale o pollame) | A-2 | 100% Micro | 250 g, 350 g, 450 g (temperatura iniziale 20°C) Piatto e pellicola forata, oppure un coperchio adatto | Tagliate la carne a striscioline e metterla in un piatto da sformato. usate una pellicola forata o un coperchio adatto. Mettete il piatto da sformato al centro del piatto rotante. |
| Verdura fresca, per esempio cavolfiori, carote, broccoli, finocchi, porri, peperoni, zucchine ecc. | A-3 | 100% Micro | 200 g, 300 g, 400 g (temperatura iniziale 20°C) Ciotola e coperchio | Tagliate, sminuzzate o affettate le verdure fresche a pezzi di uguale grandezza. Mettete la verdura fresca in un contenitore adatto. Mettetelo sul piatto rotante. Aggiungete la quantità d'acqua necessaria (un cucchiaio da tavola per 100 g). Coprite con un coperchio. Girate dopo la cottura e lasciate riposare il cibo per circa due minuti. |
| Pasta (pasta di semola, per esempio fusilli, farfalle, rigatoni) | A-4 | 80% Micro | Pasta Acqua<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>(temperatura iniziale dell'acqua: 20°C) ciotola larga | Mettete la pasta in una ciotola di grandezza appropriata e aggiungete l'acqua. Non coprite. Mettete la ciotola al centro del piatto rotante.<br>Dopo la cottura, mescolate bene e lasciate riposare per due minuti prima di scolare. |

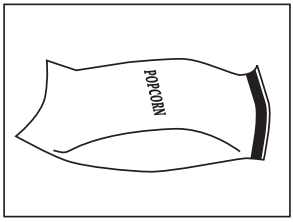
| Menu automatici | Display | Metodo di cottura | Peso/porzione/ utensili | Procedura |
|---|---|---|---|---|
| Patate lesse e ripiene | A-5 | 100% Micro | 200 g, 400 g, 600 g (temperatura iniziale 20°C) Ciotola e coperchio | Patate lesse: pelate le patate e tagliatele in pezzi di uguale grandezza. Mettete le patate in una ciotola. Aggiungete un cucchiaio da tavola di acqua per ogni 100 g, aggiungete del sale e coprite la ciotola con un coperchio. Dopo la cottura pasciate riposare per circa 2 minuti prima di servire. Patate ripiene: sceglite patate di dimensione simile e lavatele, poi mettetele sul piatto rotante. Dopo la cottura, lasciatele riposare per circa 5 minuto prima di servirle. |
| Pesce (filetto di pesce) | A-6 | 80% Micro | 250 g, 350 g, 450 g (temperatura iniziale 20°C) Piatto e pellicola forata, oppure un coperchio adatto | Disponetelo su un unico strato su un piatto da sformato. Usate una pellicola forata o un coperchio adatto per coprirlo. |
| Bevande | A-7 | 100% Micro | 1 (tazza) 120 ml<br>2 (tazze) 240 ml<br>3 (tazze) 360 ml<br>(temperatura iniziale 5°C) | Mettete la/le Tazza/e sul piatto rotante e mescolate dopo aver riscaldato. |
| Popcorn | A-8 | 100% Micro | 0,05 kg, 0,1 kg | Mettete la bista di popcorn direttamente sul piatto rotante. (V. nota sotto: Informazioni importanti sull'impostazione popcorn per microonde) |

**Informazioni importanti sull'impostazione popcorn per microonde:**

1. Quando selezionate 0,1 kg di popcorn, è consigliabile fare una pieghetta a triangolo su ogni angolo della busta prima della cottura.
   Fate riferimento alla figura di destra.




2. Se/quando la busta di popcorn si ingrandisce e non ruota più correttamente, premte una volta il tasto **STOP/ANNULLA** e aprite lo sportello del forno; quindi sistemate la busta nella posizione corretta per avere una cottura omogenea.






ITALIANO



# UTENSILI ADATTI

Per cucinare/scongelare 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 oblunghi, perché il cibo sui bordi tende a cuocere troppo. Diversi utensili da cucina possono essere usati, come indicato sotto.

| **Utensile** | **Microonde sicuro** | **Commenti** |
|---|---|---|
| Fogli di alluminio vaschette di alluminio | ✔ / ✘ | Dei pezzi di fogli di alluminio possono essere utilizzati per proteggere il cibo dal surriscaldamento. Tenete i figli ad almeno 2 cm dalle pareti del forno, perché potrebbero formarsi degli archi elettrici. I contenitori di alluminio non sono consigliati, a meno che non sia specificato dal produttore, per esempio Microfoil ®; seguite rigorosamente le istruzioni. |
| Piatto crisp | ✔ | Seguite sempre le istruzioni del produttore. Non sforate coi tempi indicati. State molto attenti ai piatti, che potrebbero 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 possono 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 far uscire il vapore. Assicuratevi che i sacchetti siano adatti per l'uso nel microonde. Non usate fermagli in plastica o metallo, perché potrebbero sciogliersi, incendiarsi a causa degli archi elettrici. |
| Carta - piatti, bicchieri e carta da cucina | ✔ | Da usare solamente per riscaldare o per assorbire l'umidità. Attenzione al surriscaldamento, che potrebbe causare fiammate. |
| Paglia e contenitori di legno | ✔ | Fate sempre attenzione al forno quando utilizzate questi materiali perché il surriscaldamento può provocare fiammate. |
| Carta riciclata e giornali | ✘ | Può contenere estratti di metallo che causano archi metallici e possono sfociare in fiammate. |

⚠ **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 SU NESSUNA PARTE DEL FORNO.**
**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 della pulizia per disattivare il pannello di controllo. Prestate attenzione durante la pulizia del pannello di controllo. Usate solo un panno umidificato, passatelo delicatamente sul pannello finché non viene pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non utilizzate alcun tipo pulitore chimico o abrasivo.

**Interno del forno**
1. Per la pulizia, togliete sporco 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. 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.
Tenete sempre pulita la copertura delle onde guida.
La copertura delle onde guida è fatta di un materiale fragile e deve essere pulito con attenzione (seguite le istruzioni sopra).

**NOTA:** L'utilizzo di troppa acqua potrebbe causare danni alla copertura della copertura delle onde guida.
La copertura delle onde guida è una parte deperibile e senza una regolare pulizia, dovrà essere sostituita.

**Piatto rotante e supporto del piatto rotante.**
Togliete il piatto rotante e il supporto del piatto rotante dal forno.
Lavate il piatto rotante e il supporto del piatto rotante in acqua e sapone delicato. Asciugatelo con un panno morbido. Sia il piatto rotante che il supporto del piatto rotante possono essere lavati in lavastoviglie.

**Sportello**
Per rimuovere ogni traccia di sporco, pulite regolarmente tutti e due i lati dello sportello, le guarnizioni e i ganci con una panno morbido e umido. Non usate pulitori abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiarne la superficie e produrre schegge di vetro.

**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.

**IMPORTANTE:**
- Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utillizzando un'unica modalità di cottura P100 (800 W), 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 P100 | 30 minuti |
| Grill/ Aria ventilata/ modalità di cottura combinata | Operazione intermittente, temperatura e tempo controllato |


ITALIANO



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

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 weggooien.

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

**2. In andere landen buiten de Europese Unie**

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

Voor Zwitserland: 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 weggooien:

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 weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

# INHOUDSOPGAVE


INFORMATIE OVER CORRECTE VERWIJDERING ..... 1
INHOUDSOPGAVE ..... 2
SPECIFICATIES ..... 2
OVEN EN TOEBEHOREN ..... 3
BEDIENINGSPANEEL ..... 4
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN ..... 5-12
INSTALLATIE ..... 13-14
VOOR INGEBRUIKNAME ..... 15
DE KLOK INSTELLEN ..... 15
KOOKWEKKERFUNCTIE ..... 15
VERMOGENSSTANDEN VAN DE MAGNETRON ..... 16
HANDMATIGE BEDIENING ..... 16-17
VOEDSEL BEREIDEN MET DE MAGNETRON ..... 17
KOKEN MET GRILL /MICRO GRILL ..... 18
ANDERE HANDIGE FUNCTIES ..... 19
ONTDOOIEN OP GEWICHT-FUNCTIE ..... 20
ONTDOOIEN OP TIJD-FUNCTIE ..... 20
AUTO MENU-FUNCTIE ..... 21
AUTO MENU-TABEL ..... 21-22
GESCHIKTE SCHALEN ..... 23
ONDERHOUD EN REINIGING ..... 24
ONDERHOUDSADRESSEN ..... I


# SPECIFICATIES



| **Modelnaam:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| Wisselstroom | | : 230 V~, 50 Hz enkele fase |
| Zekering/circuitonderbreker | | : 10 A |
| Vereist vermogen wisselstroom: | Magnetron | : 1450 W |
| Geleverd vermogen: | Magnetron | : 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | : 1000 W |
| | Uitstand (energiespaarstand) | : minder dan 1,0 W |
| Frequentie van de magnetron | | : 2450 MHz*(Groep 2/Klasse B) |
| Afmetingen buitenkant (W) x (H) x (D)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Afmetingen binnenkant (W) x (H) x (D)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Ovencapaciteit | | : 25 liter*** |
| Draaitafel | | : ø 315 mm |
| Gewicht | | : circa 15,5 kg |
| Ovenlamp | | : 25 W/230 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.

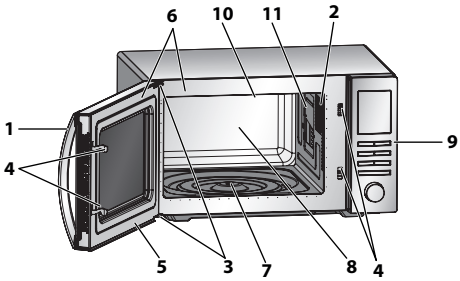
** De diepte is exclusief de deurhendel.

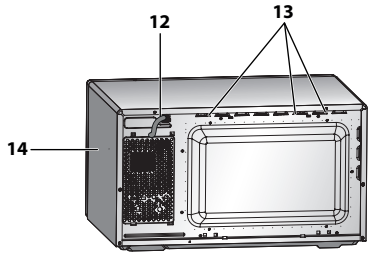
*** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat. De eigenlijke inhoud voor voedsel in minder.

ALS ONDERDEEL VAN ONS BELEID VAN CONTINUE VERBETERINGEN, BEHOUDEN WIJ HET RECHT OM HET ONTWERP EN DE SPECIFICATIES ZONDER VOORAFGAANDE KENNISGEVING TE WIJZIGEN.

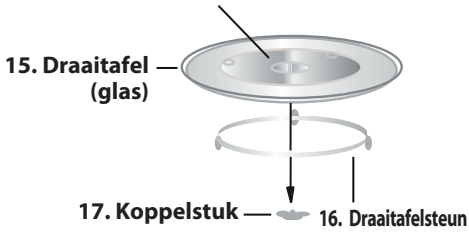
NEDERLANDS

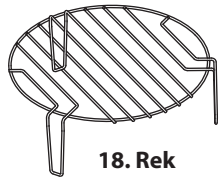
# OVEN EN TOEBEHOREN




**Naaf (binnenin)**



**18. Rek**

**OVEN**

1. Deurklink
2. Ovenlamp
3. Deurscharnieren
4. Veiligheidsvergrendelingen deur
5. Deur
6. Deurafdichtingen en pasvlakken
7. Draaitafel motoras
8. Ovenruimte
9. Bedieningspaneel
10. Verwarmingselement grill
11. Afdekplaatje voor golfgeleider (NIET VERWIJDEREN)
12. Netsnoer
13. Ventilatie-openingen
14. Behuizing

**TOEBEHOREN:**

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

(**15**) Draaitafel (**16**) Draaitafelsteun
(**17**) Koppelring (**18**) Rek

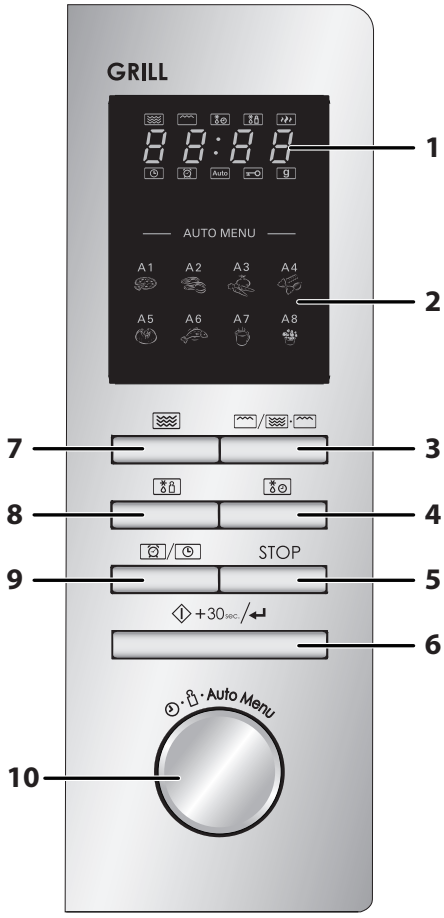
- Plaats het koppelstuk in de draaitafel motoras en plaats dan de draaitafelsteun in het midden van de vloer van de oven zodat deze vrij rond het koppelstuk kan draaien. Plaats dan de draaitafel op de draaitafelsteun zodat deze stevig in het koppelstuk zit.
- Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet beschadigt, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat deze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.
- Voor gebruik van het rek, raadpleeg de secties over grillen op pagina NL-18.

**Raak de grill nooit aan wanneer deze heet is.**

**OPMERKING:** Stel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

**OPMERKINGEN:**

- Het afdekplaatje voor de golfgeleider is breekbaar. Maak de binnenkant van de combimagnetron voorzichtig schoon om er zeker van te zijn dat dit niet beschadigt.
- 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 al het te bereiden voedsel en verpakkingen 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 oven start, veranderen. Dit heeft geen invloed op de bereidingsresultaten.




**1. DIGITALE DISPLAY en INDICATOREN**

**MAGNETRON-symbool**

**GRILL-symbool**

**ONTDOOIEN OP TIJD-symbool**

**ONTDOOIEN OP GEWICHT-symbool**

**VERMOGENSNIVEAU-symbool**

**KLOK-symbool**

**KOOKWEKKER-symbool**

**AUTO MENU-symbool**

**KINDERSLOT-symbool**

**GEWICHT-symbool**

**2. Auto Menu-opties:**
**A1: Pizza**
**A2: Vlees**
**A3: Groenten**
**A4: Pasta**
**A5: Aardappelen**
**A6: Vis**
**A7: Dranken**
**A8: Popcorn**

**3. MAGNETRON&GRILL-toets**
**4. ONTDOOIEN OP TIJD-toets**
**5. STOP/CLEAR-toets**
**6. START/+30sec/ENTER-toets**
**7. MAGNETRONVERMOGEN-toets**
**8. WEIGHT DEFROST-knop**
**9. KOOKWEKKER/KLOK-toets:**
**10. INVOER-draaiknop**
Draai om kooktijd, tijd, vermogen en gewicht in te voeren en kies auto menu.




NEDERLANDS



# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

## ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR GEBRUIK IN DE TOEKOMST

1. Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.
2. De ovendeur kan tijdens het koken heet worden. Plaat of monteer de oven op een zodanige manier dat de bodem van de oven 85 cm boven de vloer staat. Houdt kinderen op afstand van de deur zodat zij zich niet branden.
3. Zorg voor een vrije ruimte van minimaal 30 cm boven de oven.
4. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan kennis en ervaring indien zij onder toezicht met het apparaat gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 jaar zijn en er toezicht is.
5. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
6. **WAARSCHUWING:** Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer zij adequate instructies hebben ontvangen zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van incorrect gebruik begrijpt.
7. **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat word gebruikt in de GRILL/COMBI-standen, mogen kinderen door de opgewekte temperaturen de oven alleen onder toezicht van een volwassene bedienen.
8. **WAARSCHUWING:** Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd jonge kinderen op afstand.
9. **WAARSCHUWING**: Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat deze door een vakman is gerepareerd.
10. **WAARSCHUWING:** Nooit zelf aanpassingen, veranderingen of reparaties aan de oven uitvoeren. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatie-



werkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

**11.** Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

**12. WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in gesloten bakjes en verpakkingen worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

**13.** Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de verpakking vastpakt.

**14.** Verhit nooit hele eieren in hun schaal in de combi-magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in combi-magnetrons worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de combi-magnetron is uitgezet. Voor het opwarmen van eieren die niet zijn geklopt, 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.

**15.** Controleer of keukengerei geschikt is voor de oven. Zie pagina NL-23. Gebruik alleen voor magnetrons geschikte schalen en verpakkingen wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

**16.** De inhoud van babyflesjes roeren of schudden en de de temperatuur voor gebruik controleren om verbranding te voorkomen.

**17.** De deur, behuizing, ovenruimte, schalen, accessoires en in het bijzonder het verwarmingselement van de grill zullen tijdens het gebruik erg heet worden.

**18.** Voorzichtigheid is geboden om deze gebieden niet aan te raken. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Voor reiniging zich ervan verzekeren dat deze niet heet zijn. Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen, de oven in het oog houden voor de mogelijkheid van ontbranding.

**19.** Als er rook wordt uitgestoten, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.



NEDERLANDS

**20.** Maak de oven regelmatig schoon en verwijder voedselresten.
**21.** Indien de oven niet naar behoren wordt schoon gehouden, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak. Dit kan leiden tot een verkorte levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties.
**22.** gebruik geen sterk schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers bij het schoonmaken van het glas van de ovendeur. Deze kunnen de oppervlakte bekrassen wat kan leiden tot versplintering van het glas.
**23.** Gebruik geen stoomreiniger.
**24.** Zie instructies voor het schoonmaken van de deurafdichtingen, ovenruimte en aangrenzende delen op pagina NL-24.
**25.** Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en bijvoorbeeld:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving
- door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- boerenwoningen;
- in een bed-and-breakfast.

**26. WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Let erop dat u deze elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht aanwezig is.
**27.** Dit apparaat wordt heet tijdens gebruik. Let erop dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
**28.** Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd jonge kinderen op afstand.

**Voorkomen van brand**

1. **Laat de combi-magnetron tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge vermogensniveaus of te lange bereidingstijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand als gevolg.**
2. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopcontact zodat u de stekker bij nood snel uit het stopcontact kunt trekken.



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



NEDERLANDS

**Voorkomen van letsel**

1. **WAARSCHUWING:**
   Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer voor gebruik het volgende:
   a) Controleer of de deur goed sluit en niet krom of anders beschadigd is.
   b) Controleer of de scharnieren en deurvergrendelingen niet gebroken zijn of los zitten.
   c) Controleer of de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
   d) Controleer of er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zitten.
   e) Controleer of het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn.
2. Gebruik de oven niet met de deur open. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
3. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken zit.
4. Laat vet of vuil zich niet opbouwen op de deurafdichtingen of aangrenzende delen. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten, Volg de instructies "Onderhoud en reiniging" op pagina NL-24.
5. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van combi-magnetrons.

**Het voorkomen van de mogelijkheid van een elektrische schok**

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of 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.



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

**Om de mogelijkheid van een explosie en overkoken te voorkomen:**

**1.** Gebruik nooit gesloten bakjes. Verwijder de sluiting en deksels voor gebruik. Gesloten bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld nog ontploffen door de opgebouwde druk.
**2.** Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of verpakkingen met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.
**Verhit nooit vloeistoffen in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten en brandwonden kan veroorzaken.**
Om te voorkomen dat kokende vloeistof uit de fles spat:
1. Gebruik niet te veel bereidingstijd.
2. Roer de vloeistof voor het verwarmen/ opwarmen.
3. Het wordt aanbevolen om tijdens het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof te steken.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan om te voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

**3.** Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door voor het verwarmen.


NEDERLANDS



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

**Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen**

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

**Incorrect gebruik door kinderen voorkomen**

1. Hang of slinger niet aan de ovendeur.
2. Zorg dat kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn: het gebruik van pannelappen, het voorzichtig verwijderen van de afdekking van voedsel; benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

**Overige waarschuwingen**

1. Breng op geen enkele manier veranderingen aan de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze in werking is.
3. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel thuis en dient derhalve alleen voor het bereiden van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.



**Voorkomen van problemen of beschadiging**

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

**OPMERKING:**

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

**INBOUWKIT**

Er is geen inbouwkit beschikbaar voor deze oven.
Deze oven is ontworpen om uitsluitens op een aanrecht te gebruiken.



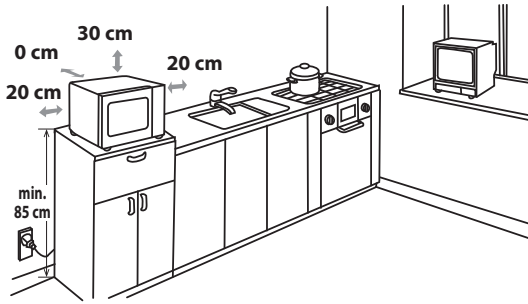
NEDERLANDS

# INSTALLATIE

**1.** Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte en verwijder de beschermende folie van de behuizing. Controleer de oven zorgvuldig op beschadigingen.

**2.** Plaats de oven op een veilig, vlak oppervlak, dat sterk genoeg is om het gewicht van de combi-magnetron plus de zwaarst mogelijk te koken artikelen te dragen. Plaats de oven niet in een kast.

**3.** Kies een vlakke ondergrond met genoeg ruimte voor de ventilatieopeningen. Plaats de achterkant van het apparaat tegen een muur.
- Er dient minimaal 20 cm ruimte over te worden gelaten tussen de oven en de wanden.
- Laat een minimale ruimte van 30 cm boven de oven vrij.
- Verwijder de voetjes van de onderkant van de oven niet.
- Blokkering van de ventilatieopeningen kan de oven beschadigen.
- Plaats de oven zo ver mogelijk verwijderd van radio's en TV's. Gebruik van de magnetron kan de ontvangst van uw radio of TV verstoren.




**4.** De ovendeur kan tijdens het koken heet worden. PlaatS of monteer de oven op een zodanige manier dat de bodem van de oven 85 cm boven de vloer staat. Houdt kinderen op afstand van de deur zodat zij zich niet branden.

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

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

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Laat het netsnoer of de stekker niet in aanraking komen met water.
- Steek de stekker juist in het stopcontact.
- Sluit geen andere apparaten op hetzelfde stopcontact aan met gebruik van een verloopstekkerdoos.
- Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het vervangen worden door een door Sharp geautoriseerde servicefaciliteit of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Pak bij het verwijderen uit het stopcontact altijd de stekker vast, nóóit het snoer, daar dit het netsnoer en de aansluitingen in de stekker kan beschadigen.
- Indien de stekker die is aangesloten op uw oven opnieuw bedraad kan worden en het stopcontact in uw huis niet compatibel is met de geleverde stekker, verwijder de stekker dan op de juiste wijze (niet afsnijden).
- Indien de stekker die is aangesloten op uw oven niet opnieuw bedraad kan worden en het stopcontact in uw huis niet compatibel is met de geleverde stekker, snijd de hoofdstekker dan af.



NEDERLANDS



## VOOR INGEBRUIKNAME

Steek het netsnoer 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-uursklokfunctie.

1. Druk twee keer op de **KOOKWEKKER/KLOK**-toets. Het symbool voor het uur zal knipperen en het klok-symbool zal oplichten.
2. Draai de **INVOER**-knop totdat het juiste uur verschijnt; de ingevoerde tijd dient tussen 0 en 23 te liggen.
3. Druk op de de **KOOKWEKKER/KLOK**-toets en het symbool voor de minuten zal gaan knipperen.
4. Stel de minuten in. Draai de **INVOER**-knop totdat het correcte aantal minuten wordt weergegeven, de ingevoerde tijd moet tussen 0-59 vallen.
5. Druk op de **KOOKWEKKER/KLOK**-toets om de klok te starten. Het symbool ":" van de digitale tijd zal knipperen op de display en het klok-symbool zal verdwijnen.

**OPMERKINGEN:**

- Indien 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.
- Om tijdens de bereiding de tijd te controleren, druk op de **KOOKWEKKER/KLOK**-toets en de LED-display zal de tijd van de dag 2-3 seconden tonen. Dit heeft geen effect op het bereidingsproces
- Indien tijdens het instellen van de klok de **STOP/CLEAR** -toets wordt ingedrukt, zal de oven terug gaan naar de eerdere instelling.
- 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 worden gewist.



## KOOKWEKKERFUNCTIE

U kunt de keukenwekkerfunctie gebruiken wanneer bereiding in de magnetron niet van toepassing is, bijvoorbeeld voor het vaststellen van de kooktijd voor gekookte eieren op een conventioneel fornuis. U kunt op deze manier de wachttijd voor gekookt/ontdooid eten in de gaten te houden.

**Voorbeeld:**
Om de timer in te stellen op 5 minuten.

1. Druk één keer op de **KOOKWEKKER/ KLOK-toets**.
2. Draai de **INVOER**-knop om de tijd te selecteren.
3. Druk op de **START/+30sec./ ENTER**-toets om de timer te starten.
4. Controleer de display
   (De display telt de ingestelde tijd af.)

Wanneer de timer op 0:00 komt, zal er 5 keer een hoorbaar signaal klinken en de LED-display zal dan de tijd van de dag tonen.

U kunt een tijd tot 95 minuten instellen. U hoeft alleen op de **STOP/CLEAR**-toets te drukken om de **KOOKWEKKER** te annuleren tijdens het aftellen.

**OPMERKING:** De **KEUKENWEKKER** functie kan niet tijdens het koken worden gebruikt.

## VERMOGENSSTANDEN VAN DE MAGNETRON



Uw oven heeft 5 vermogenstanden. Volg de onderstaande instructie om het vermogen in te stellen.

| Het vermogen instellen | LED-display | Magnetronvermogen |
|---|---|---|
| • Druk een keer op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets. P100 wordt getoond en op hetzelfde moment lichten het magnetron- en het vermogen-symbool op op het scherm.<br>• Druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets of draai de **INVOER**-knop om het vermogen te veranderen totdat het scherm het gewenste niveau bereikt.<br>• Druk op de **START/+30sec./ENTER**-toets om de instelling te bevestigen. Voer de bereidingstijd in en druk dan weer op de **START/+30sec./ENTER**-toets om de oven te starten.<br>• Om het vermogen tijdens de bereiding te controleren, druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets, het huidige vermogen zal 3 seconden getoond worden. De oven zal verder aftellen terwijl de display het vermogen toont. | P100 | HOOG = 100 % |
| | P 80 | MEDIUM HOOG = 80 % |
| | P 50 | MEDIUM = 50 % |
| | P 30 | MEDIUM LAAG = 30 % |
| | P 10 | LAAG = 10 % |

In het algemeen gelden de volgende adviezen:

**P100** - (HOOG = 900 W) Voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. ovenschotels, warme dranken, groenten, vis, etc.
**P80** - (MEDIUM HOOG = 720 W) Voor langdurige bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake. Bij deze lagere instelling wordt het eten gelijkmatig gekookt zonder dat de zijkanten overkoken.
**P50** - (MEDIUM = 450 W) Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, bijv. rundvleesschotels, deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.
**P30** - (MEDIUM LAAG = 270 W) Om te ontdooien; kies dit vermogensniveau om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.
**P10** - (LAAG = 90 W) Voor voorzichtig ontdooien van bijv. taartjes of gebak.



## HANDMATIGE BEDIENING



**De deur openen:**
Trek aan de hendel om de deur van de oven te openen.

**De oven starten:**
Plaats het voedsel, afhankelijk van het soort voedsel en de vereiste resultaten, in een geschikte verpakking of schaal en plaats deze vervolgens op de draaitafel, of plaats het voedsel rechtstreeks op de draaitafel. Sluit de deur en druk op de **START/+30sec/ENTER**-toets na keuze van het gewenste kookprogramma.
Als het kookprogramma is ingesteld en de **START/+30sec/ENTER**-toets niet binnen 1 minuut wordt ingedrukt, wordt de instelling geannuleerd.
De **START/+30sec/ENTER**-toets moet worden ingedrukt om met koken door te gaan als de deur tijdens het koken is geopend. Er klinkt een signaal wanneer er op de toets gedrukt wordt. Indien er niet goed op de toets gedrukt wordt, klinkt er geen signaal.

NEDERLANDS

# HANDMATIGE BEDIENING

Gebruik de **STOP/CLEAR** -toets om:
1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het bereiden tijdelijk te onderbreken.
3. Om een programma tijdens het bereiden te annuleren, druk tweemaal op de **STOP/CLEAR** -toets.
4. Om het kinderslot in te stellen en te annuleren (raadpleeg pagina NL-19).

# VOEDSEL BEREIDEN MET DE MAGNETRON

Uw oven kan geprogrammeerd worden tot 95 minuten (95:00).

De ingevoerde eenheid voor bereiding (ontdooien) varieert van 5 seconden tot 95 minuten. Dit hangt af van de totale bereidingstijd (ontdooitijd) zoals getoond in de tabel.

| **Bereidingstijd** | **Verhogende eenheid** |
|---|---|
| 0-1 minuten | 5 seconden |
| 1-5 minuten | 10 seconden |
| 5-10 minuten | 30 seconden |
| 10-30 minuten | 1 minuut |
| 30-95 minuten | 5 minuten |

**HANDMATIG BEREIDEN/ HANDMATIG ONDOOIEN**
- Voer de kooktijd in en gebruik het magnetronvermogen van P100 tot P10 om te bereiden of te ontdooien (zie ook pagina NL-16).
- 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 verhitten op P80 (80%) magnetronvermogen.

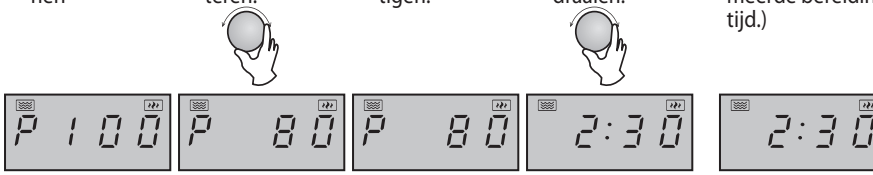
**1.** Druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets. P100 zal verschijnen

**2.** Draai de **INVOER**-knop om het vermogensniveau voor P80 te selecteren.

**3.** Druk op **de START/ +30sec/ ENTER**-toets om de instelling te bevestigen.

**4.** Voer de gewenste bereidingstijd in door de **INVOER**-knop te draaien.

**5.** Druk op de **START/ +30sec/ENTER**-toets om de bereiding te starten. (De display zal aftellen naar de geprogrammeerde bereidingstijd.)




**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/+30sec/ENTER-**toets wordt ingedrukt.
- Wanneer het bereiden/ontdooien is voltooid, zal de tijd van de dag verschijnen op de display, indien de klok is ingesteld.
- Als u het vermogensniveau tijdens het bereiden wilt weten, druk dan op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets. Het huidige vermogen wordt 3 seconden getoond.

# KOKEN MET GRILL /MICRO 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 **MAGNETRON&GRILL**-toets.

**1.** Druk één keer op de **MAGNETRON& GRILL**-toets. "G" zla getoond worden.




**2.** Druk op de **START/+30sec/ ENTER**-toets om de instelling te bevestigen.

**3.** Draai de **INVOER**-knop om de vereiste verwarmingstijd in te stellen.




**4.** Druk op de **START/+30sec/ ENTER**-toets om het grillen te starten.
(De display telt de geprogrammeerde grilltijd af.)




## 2. MAGNETRON+GRILL

**MAGNETRON+GRILL** combineert de magnetron met de grill. **MAGNETRON+GRILL** betekent wisselend tussen magnetron en grill koken.

De combinatie van magnetron met de grill verminderd 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 **MICRO+GRILL** met 55% tijd voor de magnetron en 45% grill (C-1).

**1.** Druk twee keer op de **MAGNETRON& GRILL**-toets. "C-1" zla getoond worden.




**2.** Druk op de **START/+30sec/ ENTER**-toets om de instelling te bevestigen.

**3.** Draai de **INVOER**-knop om de vereiste verwarmingstijd in te stellen.




**4.** Druk op de **START/+30sec/ ENTER**-toets om het koken te starten.
(De display telt de geprogrammeerde bereidingstijd af.)




**OPMERKINGEN voor GRILLLEN en MICRO+GRILL KOKEN:**
• 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 defect is. U kunt dit probleem voorkomen, door wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, de oven gedurende 20 minuten zonder voedsel op de grill-stand te verwarmen.

**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.**


NEDERLANDS

# ANDERE HANDIGE FUNCTIES

**1. ETAPPE KOKEN**
Met deze functie kunt u met maximaal 2 verschillende etappes bereiden, die kunnen bestaan uit handmatige bereidingstijden en/of ontdooitijd maar ook ontdooien op gewicht. Eenmaal geprogrammeerd hoeft u zich niet meer te bekommeren om de bereiding omdat de oven automatisch naar de volgende etappe gaat. Een signaal klinkt na de eerste etappe. Als één van de gekozen etappes ontdooien is, moet dit de eerste etappe zijn.

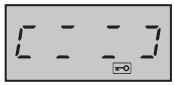
**LET OP: AUTO MENU** kan niet worden ingesteld als een van de meerdere etappes.

**Voorbeeld: als u voedsel 20 minuten wilt bereiden op P100 en dan 5 minuten op P80 zijn de stappen als volgt:**
- **1.** Druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets. P100 zal verschijnen op de LED-display.
- **2.** Druk één keer op de **START/+30sec./ENTER**-toets om de instelling te bevestigen.
- **3.** Voer de bereidingstijd in door de **INVOER**-knop te draaien totdat de display "20:00" minuten toont.
- **4.** Druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets. P100 zal verschijnen op de LED-display.
- **5.** Druk nog een keer op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets of draai aan de **INVOER**-knop om het vermogen in te stellen op P80.
- **6.** Druk nog een keer op de **START/+30sec./ENTER**-toets om de instelling te bevestigen.
- **7.** Voer de bereidingstijd in door de **INVOER**-knop te draaien totdat de display "5:00" minuten toont.
- **8.** Druk op de **START/+30sec/ENTER**-toets om de bereiding te starten.

**2. +30sec FUNCTIE (Auto minuut)**
**Direct beginnen**
U kunt direct met 30 seconden bereiden op P100 magnetronvermogen starten door te drukken op de **START/+30sec/ENTER**-toets. Het bereidingsproces zal direct beginnen en elke keer dat u op de toets drukt zal de bereidingstijd met 30 seconden worden verlengd.

**OPMERKING:** De bereidingstijd kan worden verlengd tot maximaal 95 minuten.

**3. KINDERSLOT:**
Gebruiken om onbegeleid gebruik door kleine kinderen te voorkomen.
**a.** Het instellen van CHILDLOCK (kinderslot):
Druk in de stand-by modus 3 seconde op de **STOP/CLEAR**-toets. Er klinkt een lange pieptoon om aan te geven dat het kinderslot actief is en het symbool zal oplichten samen met de huidige tijd. Als de tijd niet is ingesteld zal de status op de display als volgt zijn:



**b.** Het annuleren van het CHILD LOCK (kinderslot):
Druk in de stand-by modus gedurende 3 seconde op de **STOP/CLEAR**-toets. Er klinkt een lange "piep" om aan te geven dat het slot verwijderd is.

# ONTDOOIEN OP GEWICHT-FUNCTIE



**ONTDOOIEN OP GEWICHT**

De magnetron is voorgeprogrammeerd met een timer en vermogensniveaus zodat voedsel zoals varkensvlees, rundvlees en kip gemakkelijk ontdooit. Het gewichtsbereik hiervoor is van 100 g tot 2000 g in stappen van 100 g.

Volg het onderstaande voorbeeld voor het bedienen van deze functie.

**Bijvoorbeeld:** Het ontdooien van een groot stuk vlees van 1,2 kg m.b.v **GEWICHT ONTOOIEN**

Plaats het vlees in een hittebestendige schaal of, als alternatief, op een ontdooirek op de draaitafel.

**1.** Druk één keer op de **ONTDOOIEN OP GEWICHT**-toets.




**2.** Voer het gewenste gewicht in door te draaien aan de **INVOER**-knop totdat de display toont:




**3.** Druk op de **START/+30sec/ ENTER**-toets om het ontdooien te starten.
(De display telt de ingestelde ontdooitijd af)




**OPMERKING:**

- Bevroren voedsel wordt ontdooid vanaf -18°C.
- Zorg ervoor voor het invriezen van voedsel dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afschermen. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.
- Het gewicht moet worden afgerond naar het dichtstbijzijnde 100 g, bijvoorbeeld, 650 g naar 700 g.
- Na het ontdooien zal het signaal vijf 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 ontdooien.



# ONTDOOIEN OP TIJD-FUNCTIE



**TIJD-ONTDOOIEN**

Met deze functie kunt u snel voedsel ontdooien, waarbij u afhankelijk van het type voedsel een geschikte ontdooitijd kunt kiezen. Volg het onderstaande voorbeeld om deze functie te bedienen. Het tijdsbestek is 0:05 – 95:00.

**Bijvoorbeeld:** Om voedsel gedurende 10 minuten te ontdooien.

**1.** Druk op de **TIME DEFROST**-knop.




**2.** Voer de bereidingstijd in door de **INVOER**-knop te draaien totdat de display "10:00" toont.




**3.** Druk op de **START/+30sec/ ENTER**-toets om het ontdooien te starten.
(De display telt de ingestelde ontdooitijd af)




**Opmerkingen voor ontdooien op tijd:**

- Het vooringestelde vermogen kan niet gewijzigd worden.
- Zorg ervoor voor het invriezen van voedsel dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afschermen. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.
- Na het ontdooien zal er vijf keer een hoorbaar signaal klinken en de LED-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 ontdooien.

NEDERLANDS

# AUTO MENU-FUNCTIE

De **AUTO MENU** programma's berekenen automatisch de juiste kookstand en bereidingstijd van het voedsel (zie onderstaande details). Volg het voorbeeld hieronder voor advies over hoe u deze functie bedient.

**Voorbeeld:** om vis met een gewicht van 250 gram te bereiden met behulp van de **AUTO MENU**-functie.

**1.** Draai de **INVOER**-knop rechtsom om het gewenste auto menu te kiezen.






**2.** Druk op de **START/ +30sec/ ENTER**-toets om de instelling te bevestigen.




**3.** Voer het gewenste gewicht in door de **INVOER**-knop te draaien.






**4.** Druk op de **START/ +30sec/ENTER**-toets om de bereiding te starten.
(De display telt de geprogrammeerde bereidingstijd af.)




**OPMERKINGEN:**

- Het gewicht of de hoeveelheid van het voedsel kan ingevoerd worden door de **INVOER**-knop te draaien tot het gewenste gewicht/hoeveelheid ('g' of ml) op de display oplicht. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Reken het gewicht van de verpakking er niet bij.
- Voor voedsel dat meer of minder weegt dan de in de onderstaande **AUTO MENU**-tabel gegeven gewichten/hoeveelheden, kook dan door handmatige bediening.

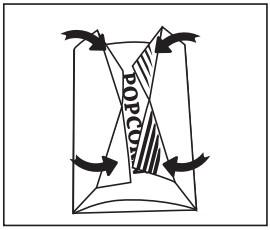
# AUTO MENU-TABEL

| Auto Menu | Display | Bereidings-wijze | Gewicht/portie/ keukengerei | Werkwijze |
|---|---|---|---|---|
| Koude pizza | A-1 | 100% Micro | 200 g, 400 g (Oorspronkelijke temperatuur 5°C) bord | Plaats de pizza op een bord in het midden van de draaitafel. Niet afdekken. |
| Vlees (gefileerd vlees bijv. rund, lam, varkensvlees of gevogelte) | A-2 | 100% Micro | 250 g, 350 g, 450 g (oorspronkelijke temperatuur 20°C) Gratineerschaal en geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of geschikte deksel | Snij het vlees in smalle stroken en plaats het in de gratineerschaal. Gebruik geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of een geschikte deksel. Plaats de gratineerschaal in het midden van de draaitafel. |
| Verse groenten bijv. bloemkool, wortelen, broccoli, venkel, prei, paprika, courgettes enz. | A-3 | 100% Micro | 200 g, 300 g, 400 g (oorspronkelijke temperatuur 20°C) kom en deksel | Snijd of hak verse groente in stukken van gelijke grote. Plaats de verse groente in een geschikte schaal. Plaats op de draaitafel. Voeg de vereiste hoeveelheid water toe (1 eetlepel per 100 g). Afdekken met een deksel. Na bereiding roeren en ongeveer 2 minuten laten staan. |
| Pasta (gedroogde pasta bijv. Fussili, Farfalle, Rigatoni) | A-4 | 80% Micro | Pasta Water<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>(oorspronkelijke temperatuur van het water: 20°C)<br>grote brede kom | Plaats de pasta in een qua grootte geschikte kom en voeg het water toe. Niet afdekken. Plaats de kom in het midden van de draaitafel.<br>Na bereiding goed roeren en 2 minuten laten staan voor afgieten. |

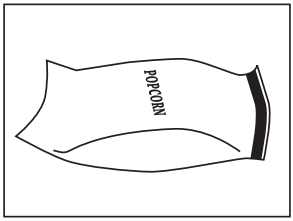
| Auto Menu | Display | Bereidings-wijze | Gewicht/portie/ keukengerei | Werkwijze |
|---|---|---|---|---|
| Gekookte aard-appelen & aard-appelen in schil | A-5 | 100% Micro | 200 g, 400 g 600 g (Oorspronkelijke temperatuur 20°C) kom en deksel | Gekookte aardappelen: schil de aardappelen en snij ze in stukjes van soortgelijke grote. Doe de aardappelen in een kom. Voeg 1 theelepel water per 100 gram toe, doe er een beetje zout bij en sluit de schaal met een deksel. Laat de schaal na bereiding circa 2 minuten staan voordat u ze opdient. Aardappelen in schil: kies aardappelen van soortgelijke grootte en was ze. Leg ze op de glazen draaitafel. Laat ze circa 5 minuten na het bereiden staan voordat u ze opdient. |
| Vis (visfilet) | A-6 | 80% Micro | 250 g, 350 g, 450 g (Oorspronkelijke temperatuur 20°C) Gratineerschaal en geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of geschikte deksel | Plaats een enkele laag in een gratineerschaal. Afdekken met geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of een geschikte deksel. |
| Dranken | A-7 | 100% Micro | 1 (kopje) 120 ml<br>2 (kopjes) 240 ml<br>3 (kopjes) 360 ml<br>(oorspronkelijke temperatuur 5°C) | Plaats de beker(s) op de draaitafel en roeren na opwarmen. |
| Popcorn | A-8 | 100% Micro | 0,05kg, 0,1kg | Plaat de popcorn-zak direct op de draaitafel (Zie de opmerking hieronder: 'Belangrijke informatie over de popcorn-functie van de magnetron") |



**Belangrijke informatie over de popcorn-functie van de magnetron:**




1. Wanneer u 0,1 kg 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/CLEAR**-toets, open de ovendeur en pas de positie van de zak aan zodat deze gelijkmatig kookt.

NEDERLANDS



# GESCHIKTE SCHALEN

Om te verwarmen/ontdooien met een combi-magnetron, moet de microgolfenergie door de schaal heen kunnen om het voedsel binnen te dringen. Daarom is het belangrijk om te kiezen voor geschikt kookgerei. Rond/ovaal servies is te verkiezen boven vierkant/langwerpig servies, omdat het voedsel in de hoeken de neiging heeft over te koken. Een verscheidenheid aan kookgerei kan worden gebruikt zoals hieronder omschreven.

| **Kookgerei** | **Magnetron-bestendig** | **Opmerkingen** |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie<br>Aluminium verpakkingen | ✔ / ✘ | Kleine stukje aluminiumfolie kunnen gebruikt worden om het voedsel te beschermen tegen oververhitting. Houd het folie ten minste 2 cm van de ovenwanden, omdat het anders kan gaan vonken. Verpakkingen, bakjes en schalen van aluminium worden niet aanbevolen tenzij anders aangegeven door de fabrikant, bijv. Microfoil ®, volg de instructies zorgvuldig op. |
| Bruiningsschalen | ✔ | Volg altijd de aanwijzingen van de fabrikant. Overschrijd niet de opgegeven verwarmingstijd. Wees voorzichtig omdat dit vaatwerk erg heet kan worden. |
| Porselein en keramiek | ✔ / ✘ | Porselein, aardewerk en beenderporselein zijn normaal gesproken geschikt, behalve als deze metalen decoratie hebben. |
| Glaswerk bijv. Pyrex ® | ✔ | Ga zorgvuldig om met fijn glaswerk omdat dit kan breken of barsten bij plotselinge temperatuurverschillen. |
| Metaal | ✘ | Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat dit gaat vonken, wat tot brand kan leiden. |
| Plastic/polystyreen bijv. fastfood-bakjes | ✔ | Ga hier zorgvuldig mee om omdat sommige bakjes vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen. |
| Vershoudfolie | ✔ | Het mag het voedsel niet raken en moet doorgeprikt zijn om de stoom te laten ontsnappen. |
| Diepvries/braadzakken | ✔ | Moet doorprikt zijn om stoom te laten ontsnappen. Verzeker u ervan dat de zak geschikt is voor magnetrons. Gebruik geen plastic of metalen sluitingen, omdat deze kunnen smelten of vlam vatten door het vonken van het metaal. |
| Papieren borden, bekers en keukenrolpapier | ✔ | Gebruik alleen voor verwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden omdat oververhitting brand kan veroorzaken. |
| Bakjes van riet of hout | ✔ | Houd de oven altijd in de gaten wanneer deze materialen worden gebruikt omdat oververhitting brand kan veroorzaken. |
| Gerecycled papier en krantenpapier | ✘ | Kan metaal bevatten die vonken veroorzaken en kunnen leiden tot brand. |

⚠ **WAARSCHUWING:**
**Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u in de gaten te houden dat de bakjes geen vlam vatten.**



**LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW COMBI-MAGNETRON GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUMHYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.**
**REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit voor een langere levensduur en het voorkomen van gevaarlijke situaties.**

**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 droog dit vervolgens met een zachte doek.

**Bedieningspaneel**
Open de deur voor het schoonmaken om het controle-paneel uit te schakelen. Voorzichtigheid is geboden bij het schoonmaken van het controle-paneel. Wrijf het paneel met een alleen met water bevochtigde doek voorzichtig schoon.
Vermijd teveel water. Gebruik geen chemische of schurende reinigingsmiddelen

**Binnenkant van de oven**
1. Veeg na gebruik van de oven eventuele spatten of gemorst voedsel weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Veeg hardnekkiger vuil weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn. 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.
Houd het afdekplaatje van de golfgeleider te allen tijde schoon.
Het afdekplaatje van de golfgeleider is gemaakt van kwetsbaar materiaal en moet zorgvuldig gereinigd worden (volg de bovenstaande reinigingsinstructies).

**OPMERKING:** Overmatig onderdompelen 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.

**Draaitafel en draaitafelsteun**
Haal de draaitafel en draaitafelsteun uit de oven. Was de draaitafel en draaitafelsteun in mild zeepwater. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel en de draaitafelsteun zijn vaatwasserbestendig.

**Deur**
Om alle sporen van vuil te verwijderen, maak regelmatig beide zijden van de deur , de deurafdichtingen en aangrenzende delen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen wat kan leiden tot het breken van het glas.

**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 10-12 minuten op 100%.
Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.

**BELANGRIJK:**
- Als uw voedsel langer dan de standaard tijd (zie hieronder) op dezelfde kookstand, zal het veiligheidssysteem van de combi-magnetron automatisch in werking treden. het vermogen van de magnetron zal verminderd worden of het verwarmingselement van de grill zal aan en uit gezet worden.

| **Bereidingsstand** | **Standaardtijd** |
|---|---|
| Magnetron P100 | 30 minuten |
| Grill/combi bereidingsmodus | Intermitterende gebruik, temperatuur en tijd geregeld |


NEDERLANDS



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

## A. Information om återvinning för användare (privata hushåll)

**1. I Europeiska unionen**

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

Begagnade elektrisk och elektronisk utrustning måste hanteras separat och i enlighet med lagstiftning som kräver korrekt hantering, återvinning och återanvändning av begagnad elektrisk och elektronisk utrustning.

Följande implementationen av medlemsstaterna, kan privata hushåll inom EU-länderna återlämna deras begagnade elektriska och elektroniska produkter till särskilda insamlingsplatser gratis*.

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

*) Vänligen kontakta din lokala myndighet för ytterligare detaljer.

Om din förbrukade elektriska eller elektroniska utrustning innehåller batterier eller ackumulatorer, deponera dessa separat i enlighet med lokala krav.

Genom att avyttra denna produkt på korrekt sätt kommer du att bidra till att säkerställa att avfall genomgår nödvändig behandling, återvinning och materialåtervinning och därmed förhindra eventuella negativa effekter på miljön och människors hälsa som annars kan uppkomma på grund av felaktig sophantering.

**2. I andra länder utanför EU**

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för avfallshantering.

För Schweiz: Förbrukade elektriska eller elektroniska produkter kan returneras kostnadsfritt till återförsäljaren, även om du inte köper en ny produkt. Fler insamlingsställen finns listade på hemsidan www.swico.ch och www.sens.ch.

## B. Information om avfallshantering för företagsanvändare

**1. I Europeiska unionen**

Om produkten används för yrkesmässiga ändamål och du vill kassera den:

Kontakta din SHARP återförsäljare som kommer att informera dig om återtagning av produkten. Du kan debiteras för de kostnader som uppstår vid återtagning och återvinning. Små produkter (och små mängder) kan tas tillbaka av dina lokala återvinningsstationer.

För Spanien: Kontakta det etablerade insamlingssystemet eller de lokala myndigheterna för återtagning av dina förbrukade produkter.

**2. I andra länder utanför EU**

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för avfallshantering.

# INNEHÅLL


INFORMATION OM RÄTT ÅTERVINNING ..... 1
INNEHÅLL ..... 2
SPECIFIKATIONER ..... 2
UGN OCH TILLBEHÖR ..... 3
KONTROLLPANEL ..... 4
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR ..... 5-12
INSTALLATION ..... 13-14
FÖRE ANVÄNDNING ..... 15
STÄLLA IN KLOCKAN ..... 15
KÖKSTIMER FUNKTION ..... 15
MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅER ..... 16
MANUELL DRIFT ..... 16-17
MIKROVÅGSTILLAGNING ..... 17
GRILL MATLAGNING/MIKRO+GRILL MATLAGNING ..... 18
ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER ..... 19
VIKTUPPTININGSFUNKTION ..... 20
TIDUPPTININGSFUNKTION ..... 20
AUTOMENYFUNKTION ..... 21
AUTOMENYTABELL ..... 21-22
LÄMPLIGA UGNSHUSGERÅD ..... 23
SKÖTSEL OCH RENGÖRING ..... 24
SERVICEADRESSER ..... I


# SPECIFIKATIONER

| **Modellnamn:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| Nätspänning | | : 230 V~, 50 Hz enfas |
| Distributionsnätssäkring/kretsskydd | | : 10 A |
| Nödvändig effekt: | Mikrovågsugn | : 1450 W |
| Uteffekt: | Mikrovågsugn | : 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | : 1000 W |
| | Av-läge (Energisparläge) | : mindre än 1,0 W |
| Mikrovågsfrekvens | | : 2450 MHz*(grupp 2/klass B) |
| Yttermått (B) x (H) x (D)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Innermått (B) x (H) x (D)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Ugnsvolym | | : 25 liter*** |
| Roterande tallrik | | : ø 315 mm |
| Vikt | | : cirka 15,5 kg |
| Ugnslampa | | : 25 W/230 V~ |

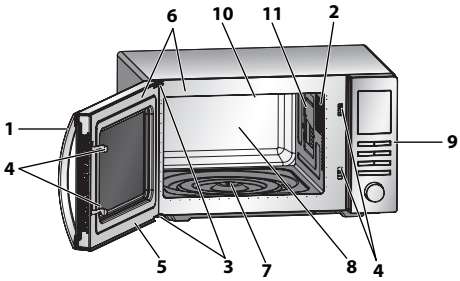
* Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.
I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B utrustning.
Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligen genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för uppvärmningsbehandling av livsmedel.
Klass B utrustning innebär att utrustningen är lämplig att användas i hushåll.

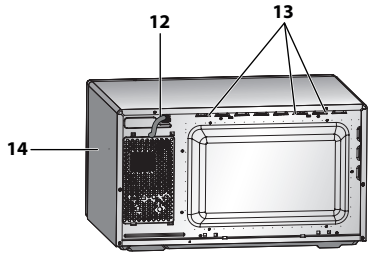
** Djupet inkluderar inte dörröppningshandtaget.

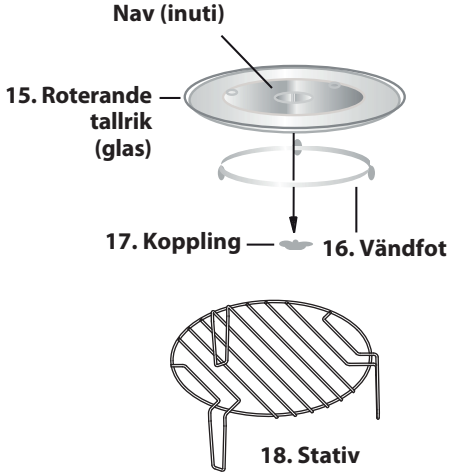
*** Intern kapacitet beräknas genom att mäta maximal bredd, djup och höjd. Faktisk kapacitet att innehålla mat är mindre.

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

# UGN OCH TILLBEHÖR







**UGN**

1. Dörrhandtag
2. Ugnslampa
3. Luckgångjärn
4. Lucka säkerhetsspärrar
5. Lucka
6. Lucktätningar och tätningsytor
7. Roterande tallrikens motoraxel
8. Ugnsutrymmet
9. Kontrollpanel
10. Grillelementet
11. Vågledarskydd (TA INTE BORT)
12. Nätsladd
13. Ventilationsöppningar
14. Ytterhölje

**TILLBEHÖR:**

Kontrollera att följande tillbehör finns med:
(**15**) Roterande tallrik (**16**) Vändfot
(**17**) Koppling (**18**) Stativ

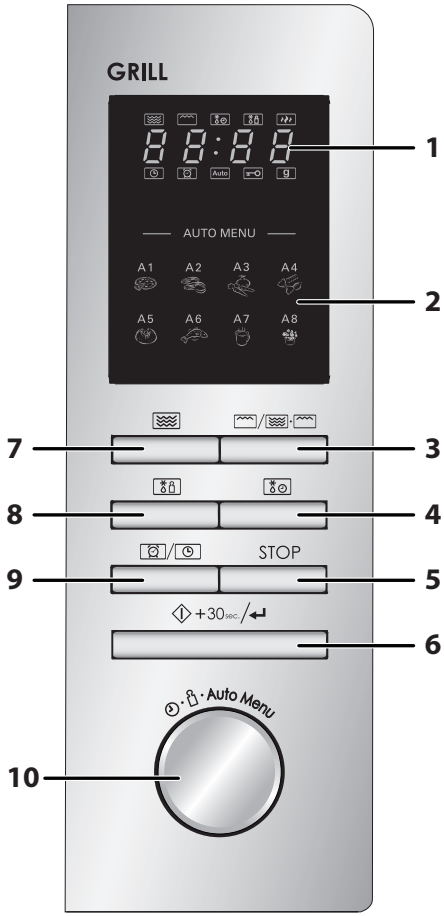
- Placera kopplingen i den roterande tallrikens motoraxel och placera sedan vändfoten i mitten av ugnens botten, så att den kan rotera fritt runt kopplingen. Placera den roterande tallriken på vändfoten så att den placeras ordentligt i kopplingen.
- För att undvika skador på tallriken, se till att rätter och behållare lyfts bort från tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.
- För användning av stativet se grillavsnitten på sidan SE-18.

**Rör aldrig grillen när den är varm.**

**Obs:** När du beställer tillbehör, nämn två saker: delens namn och modellnamnet till din återförsäljare eller SHARP auktoriserad serviceverkstad.

**OBSERVERA:**

- Vågledarskyddet är ömtåligt. Försiktighet bör iakttas vid rengöring inne i ugnen så att det inte skadas.
- Använd alltid ugnen med tallrik och vändfot korrekt monterade. Detta främjar grundlig, jämn tillagning. En dåligt monterad tallrik kan skramla, kanske inte roterar riktigt och kan orsaka skador på ugnen.
- Placera all mat och behållare med mat på den roterande tallriken för matlagning.
- Tallriken roterar medurs eller moturs. Rotationsriktningen kan ändras varje gång du startar ugnen. Detta påverkar inte matlagningsprestanda.




**1. DIGITAL DISPLAY och INDIKATORER**

- **MIKROVÅG-indikator**
- **GRILL-indikator**
- **TIDUPPTINING-indikator**
- **VIKTUPPTINING-indikator**
- **EFFEKTNIVÅ-indikator**
- **KLOCK-indikator**
- **KÖKSTIMER-indikator**
- **AUTOMENY-indikator**
- **BARNLÅS-indikator**
- **VIKT-indikator**

**2. Automenyalternativ**
**A1: Pizza**
**A2: Kött**
**A3: Grönsaker**
**A4: Pasta**
**A5: Potatis**
**A6: Fisk**
**A7: Dryck**
**A8: Popcorn**

**3. MIKROVÅG & GRILL-knapp**
**4. TIDUPPTINING-knapp**
**5. STOPP/RENSA-knapp**
**6. START/+30 sek/BEKRÄFTA-knapp**
**7. MIKROVÅGSEFFEKT-knapp**
**8. VIKTUPPTINING-knapp**
**9. KÖKSTIMER/KLOCKA-knapp**
**10. INSTÄLLNINGAR-ratten**
Vrid för att ange tillagningstid, tid, effekt, vikt och välja automeny



SVENSKA



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

## LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

1. Denna ugn är avsedd att endast användas på en bänkskiva. Den är inte avsedd att byggas in i en köksenhet. Placera inte ugnen i ett skåp.
2. Ugnsluckan kan bli het under tillagningen. Placera eller montera ugnen så att botten på ugnen är 85 cm eller mer ovanför golvet. Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.
3. Säkerställ att det finns ett fritt utrymme ovanför ugnen på 30 cm.
4. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är äldre än 8 och övervakas.
5. Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.
6. **VARNING:** Tillåt endast barn använda ugnen utan tillsyn när tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.
7. **VARNING:** När apparaten används i lägena GRILL/KOMBI bör barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av den genererade temperaturen.
8. **VARNING**: Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta.
9. **VARNING:** Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.
10. **VARNING:** Justera aldrig, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för andra än en behörig person att ut-

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

**11.** Om sladden på denna apparat skadas måste den ersättas med en speciell sladd. Bytet måste göras av en auktoriserad SHARP servicetekniker.

**12.** **VARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera.

**13.** Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till försenad eruptiv kokning, därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren.

**14.** Koka inte ägg i sina skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågstillagningen har avslutats. Att koka eller värma ägg som inte är knäckta eller blandade, stick hål i vitan och gulan, annars kan äggen explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsugnen.

**15.** Husgeråd bör kontrolleras för att säkerställa att de är lämpliga för användning i ugnen. Se sidan SE-23. Använd endast mikrovågsugnssäkra behållare och tillbehör i mikrovågsugnslägen.

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

**17.** Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet, rätter, tillbehör och särskilt grilluppvärmningselementen blir mycket varma under drift.

**18.** Försiktighet bör vidtas för att undvika att vidröra dessa områden. För att förhindra brännskador, använd alltid tjocka ugnsvantar. Innan du rengör se till att de inte är varma. Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning.

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

**20.** Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester.
**21.** Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden för apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.
**22.** Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset.
**23.** Ångtvätt får inte användas.
**24.** Se anvisningarna för rengöring av lucktätningar, håligheter och angränsande delar på sidan SE-24.
**25.** Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
- personalköksutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer,
- av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
- bondgårdar;
- miljöer av typ bed and breakfast.

**26. VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kontinuerligt övervakas.
**27.** Vid användning blir apparaten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.
**28.** Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta.

**För att undvika risk för brand**

1. **Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. Effektnivåer som är för höga, eller tillagningstider som är för långa, kan överhetta maten och orsaka brand.**



2. Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.
3. Växelströmförsörjningen måste vara 230 V~, 50 Hz, med minst 10 A distributionssäkring, eller minst 10 A distributionsbrytare.
4. En enskild strömkrets som betjänar endast denna apparat bör tillhandahållas.
5. Placera inte ugnen i områden där värme alstras. Till exempel, i närheten av en vanlig ugn.
6. Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas.
7. Förvara inte eller använd ugnen utomhus.
8. Rengör vågledarskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och vändfoten efter användning. Dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.
9. Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.
10. Blockera inte ventilationsöppningarna.
11. Ta bort alla metalltätningar, påsklämmor, etc., från livsmedel och förpackningar. Gnista på metallytor kan orsaka brand.
12. Använd inte mikrovågsugnen för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.
13. För att göra popcorn, använd bara speciella mikrovågsugnpopcornstillverkare.
14. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.
15. Kontrollera inställningarna när du startar ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.
16. För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar.
17. Se motsvarande tips i bruksanvisningen.

**För att undvika risken för skada**

1. **VARNING:**
   Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar. Kontrollera följande före användning:
   a) Luckan; se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.
   b) Gångjärnen och luckans säkerhetsspärrar; kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
   c) Luckans tätningar och tätningsytor; se till att de inte har skadats.
   d) Inuti ugnen eller på luckan; se till att det inte finns några bucklor.
   e) Nätsladden och kontakten; se till att de inte är skadade.
2. Använd inte ugnen med luckan öppen eller ändra luckspärrarna på något sätt.
3. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningar och tätningsytor.
4. Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar och närliggande delar. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester. Följ instruktionerna för "Skötsel och rengöring" på sidan SE-24.
5. Personer med PACEMAKER bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikrovågsugnar.

**För att undvika risken för elektriska stötar**

1. Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljet.
2. Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrspärrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.



3. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
4. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsyta.
5. Håll nätsladden borta från heta ytor, inklusive baksidan av ugnen.
6. Försök inte att byta ut ugnslampan själv eller låta någon som inte är en elektriker som godkänts av SHARP att göra det. Om ugnslampan inte lyser, kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad SHARP servicetekniker.

**För att undvika risk för explosion eller plötslig kokning:**

1. Använd aldrig slutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera på grund av en tryckökning även efter att ugnen har stängts av.
2. Var försiktig då du värmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblor kan komma ut.
   **Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren vid uppvärmning och orsakar brännskador.**
   För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skållning:
   1. Använd inte alltför mycket tid.
   2. Rör om i vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
   3. Det är lämpligt att infoga en glasstav eller liknande redskap (inte metall) i vätskan under återuppvärmning.
   4. Låt vätskan stå minst 20 sekunder i ugnen i slutet av koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.
3. Perforera skinnet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

**För att undvika risken för brännskador**

1. Använd grytlappar eller ugnshandskar när du tar maten ur ugnen för att förhindra brännskador.
2. Öppna alltid behållare, popcornförpackningar, tillagningspåsar etc., bort från ansikte och händer för att undvika ångbrännskador och kokeruptioner.
3. **För att undvika brännskador, testa alltid livsmedelstemperaturen och rör om innan servering och ägna särskild uppmärksamhet åt temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn eller äldre. Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.**
4. Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.
5. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

**För att undvika missbruk av barn**

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

**Andra varningar**

1. Ändra aldrig ugnen på något sätt.
2. Flytta inte ugnen när den är i drift.
3. Denna ugn är endast för hemmamatlagning och får endast användas till matlagning. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk eller laboratoriebruk.



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

1. Använd aldrig ugnen när den är tom utom då det rekommenderas i bruksanvisningen. Det kan skada ugnen.
2. När du använder en brynskål eller självupphettande material, placera alltid något värmeisolerande t.ex. en porslinstallrik under för att förhindra skador på tallriken och vändfoten på grund av värmestress. Den föruppvärmningstid som anges i instruktionerna får inte överskridas.
3. Använd inte metallredskap, dessa reflekterar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Använd endast den roterande tallriken och vändfoten utformade för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken.
4. Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

**OBS:**

Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en auktoriserad, behörig elektriker. Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan acceptera något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningar och tätningsytor. Detta är en normal företeelse och inte ett tecken på mikrovågsläckage eller fel.

**INBYGGD UTRUSTNING**

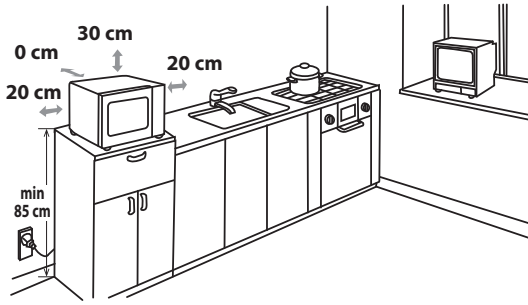
Ingen inbyggd utrustning finns till hands för denna ugn. Ugnen är avsedd att endast användas på en bänkskiva.

## INSTALLATION

**1.** Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnsutrymmet och ta bort skyddsfilm som finns på mikrovågsugnens ytterhölje. Kontrollera ugnen noga för tecken på skador.

**2.** Placera ugnen på en säker, plan yta, stark nog att bära ugnens vikt och det tyngsta föremål som sannolikt kommer att tillagas i ugnen. Placera inte ugnen i ett skåp.

**3.** Välj en plan yta som ger tillräckligt öppet utrymme för luftintag och/eller luftutsläpp. Den bakre ytan av apparaten skall placeras mot en vägg.
- Ett avstånd på minst 20 cm krävs mellan ugnen och eventuella angränsande väggar.
- 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.




**4.** Ugnsluckan kan bli het under tillagningen. Placera eller montera ugnen så att botten på ugnen är 85 cm eller mer ovanför golvet. Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.

**5.** Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållseluttag.



**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.

## ELANSLUTNING

- Låt inte vatten komma i kontakt med nätsladden eller kontakten.
- Sätt i kontakten ordentligt i uttaget.
- Anslut inte andra apparater till samma uttag med hjälp av en adapter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en Sharp godkänd serviceverkstad eller en liknande behörig person för att undvika fara.
- När du tar bort kontakten från eluttaget ta alltid tag i kontakten, aldrig i sladden eftersom det kan skada nätsladden och anslutningarna inuti kontakten.
- Om kontakten monterad på ugnen är en justerbar typ och om uttaget i ditt hem inte är kompatibelt med kontakten som medföljer, ta bort kontakten ordentligt (klipp inte av).
- Om kontakten monterad på ugnen är en icke justerbar typ och om uttaget i ditt hem inte är kompatibelt med kontakten som medföljer, klipp av kontakten.



## 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 standby-läge.
För att ställa klockan, se nedan.



## STÄLLA IN KLOCKAN

Ugnen har ett 24-timmars format.

1. Tryck på **KÖKSTIMER/KLOCKA** en gång. Timsiffran blinkar och klockindikatorn tänds.
2. Vrid **INSTÄLLNING**-ratten tills rätt timme visas, den inställda tiden bör ligga inom 0-23.
3. Tryck på **KÖKSTIMER/KLOCKA**, minutsiffran kommer att blinka.
4. Ställ in minuterna. Vrid **INSTÄLLNING**-ratten tills korrekta minuter visas, den inställda tiden bör ligga inom 0-59.
5. Tryck på **KÖKSTIMER/KLOCKA** en gång för att starta klockan. Ikonen ":" i den digitala tiden blinkar på displayen och klock-indikatorn försvinner.

**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".
- För att kontrollera tiden på dygnet under en tillagningsprocess, tryck på **KÖKSTIMER/ KLOCKA** och lysdioden visar tiden i 2-3 sekunder. Detta påverkar inte tillagningen.
- Under inställning av klockan, om **STOPP/RENSA**-knappen trycks in, 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.



## KÖKSTIMER FUNKTION

Du kan använda funktionen kökstimer när tillagning i mikrovågsugn inte är inblandad för att t.ex. ta tid för kokta ägg kokta på konventionell spis eller för att övervaka väntetid för tillagad/upptinad mat.

**Exempel:**
Att ställa in timern på 5 minuter.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.** Tryck på knappen **KÖKSTIMER/ KLOCKA** en gång. | **2.** Vrid ratten **INSTÄLLNING** för att välja tid. | **3.** Tryck på **START/ +30 sek/ BEKRÄFTA** för att starta timern. | **4.** Kontrollera displayen. (Displayen räknar ned genom den programmerade tiden.) |

När timern kommer fram till 00:00, kommer en signal ljuda 5 gånger och lysdioden kommer då att visa tiden på dagen.

Du kan ange upp till 95 minuter. För att avbryta **KÖKSTIMERN** under nedräkning, tryck bara på **STOPP/RENSA** knappen.

**OBS**: **KÖKSTIMER** funktionen kan inte användas under matlagning.

## MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅER



Ugnen har 5 effektnivåer. För att ställa in nivåerna följ instruktionen nedan:

| För att ställa in effektnivå | LED-display | Mikrovågseffekt |
|---|---|---|
| • Tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKT** en gång, P 100 visas och samtidigt tänds mikrovågsindikatorn och effektnivåindikatorn på displayen.<br>• Tryck på **MIKROVÅGSEFFEKT** eller vrid ratten **INSTÄLLNING** för att ändra effektnivån tills displayen visar den önskade nivån.<br>• Tryck på **START/+30 sek/BEKRÄFTA** knappen för att bekräfta inställningen, ange tillagningstiden och tryck sedan på **START/+30 sek/BEKRÄFTA** igen för att starta ugnen.<br>• För att kontrollera effektnivån under tillagningen, tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKT**, den nuvarande effektnivån kommer att visas i 3 sekunder. Ugnen fortsätter att räkna ner även om displayen visar effektnivån. | P 100 | HÖG = 100% |
| | P 80 | MELLANHÖG = 80% |
| | P 50 | MELLAN = 50% |
| | P 30 | MELLANLÅG = 30% |
| | P 10 | LÅG = 10% |

Generellt gäller följande rekommendationer:

**P100** - (HÖG effekt = 900 W) används för snabb tillagning eller återuppvärmning t.ex. grytor, varma drycker, grönsaker mm.
**P80** - (MELLANHÖG effekt = 720 W) 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.

**P50** - (MELLAN effekt = 450 W) för kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. nötköttsgryta, är det tillrådligt att använda denna effektinställning för att säkerställa att köttet blir mört.
**P30** - (MELLANLÅG effekt = 270 W) Upptiningsinställning 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.
**P10** - (LÅG effekt = 90 W) för varsam upptining, t.ex. gräddtårtor eller bakverk.



## MANUELL DRIFT



**Öppna luckan:**
För att öppna ugnsluckan, dra i luckhandtaget.

**Att starta ugnen:**
Beroende på vilken typ av mat och det önskade slutresultatet, antingen placera maten i en lämplig behållare, placera sedan behållaren på den roterande tallriken, alternativt placera maten direkt på den roterande tallriken. Stäng luckan och tryck på **START/+30sek/BEKRÄFT**A-knappen efter att ha valt önskat tillagningsläge.
När tillagningsprogrammet har ställts in och **START/+30 sek/BEKRÄFTA**-knappen inte trycks in inom 1 minut, kommer inställningen att avbrytas.
**START/+30sek./BEKRÄFTA** måste tryckas in för att fortsätta tillagningen om luckan öppnas under tillagningen. En ljudsignal hörs en gång när du trycker på knappen, ineffektiv tryckning ger inget ljud.

# MANUELL DRIFT

Använd **STOPP/RENSA** knappen för att:
1. Radera ett misstag under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagningen.
3. Avbryta ett program under tillagning genom att trycka på **STOPP/RENSA** två gånger.
4. För att ställa in och att annullera barnlåset (se sidan SE-19).

# MIKROVÅGSTILLAGNING

Din ugn kan programmeras upp till 95 minuter (95:00).

Den inmatade enheten för tillagningstid (upptiningstid) varierar från 5 sekunder till 95 minuter. Det beror på den totala längden av tillagningstid (upptiningstid) som visas i tabellen.

| **Tillagningstid** | **Ökningsenhet** |
|---|---|
| 0-1 minut | 5 sekunder |
| 1-5 minuter | 10 sekunder |
| 5-10 minuter | 30 sekunder |
| 10-30 minuter | 1 minut |
| 30-95 minuter | 5 minuter |

**MANUELL TILLAGNING / MANUELL UPPTINING**
- Ange tillagningstiden och använd mikrovågseffektnivåer P100 till P10 för tillagning eller upptining (se sidan SE-16).
- Rör eller vänd på maten, om möjligt, 2 - 3 gånger under tillagning.
- Efter tillagningen täck över maten och låt stå, om det rekommenderas.
- Efter upptining, täck över maten med folie och låt stå tills helt upptinad.

**Exempel:**
Att tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på P80 (80%) mikrovågseffekt.

**1.** Tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKT**. P100 visas

**2.** Vrid ratten **INSTÄLLNING** för att välja effektnivå för P80.



**3.** Tryck på **START/+30sek/BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.

**4.** Ange tillagningstid genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten.



**5.** Tryck på **START/+30sek/BEKRÄFTA**-knappen för att starta tillagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagningstiden.)




**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/+30 sek/BEKRÄFTA**-knappen trycks in.
- När tillagningen/upptiningen är klar, kommer tidpunkten på dagen tillbaka på displayen, om klockan har ställts in.
- Om du vill veta effektnivån under tillagningen, tryck på **MIKROVÅGSEFFEKT-**knappen. Den nuvarande effektnivån visas i 3 sekunder.

# GRILL MATLAGNING/MIKRO+GRILL MATLAGNING



## 1. BARA GRILL MATLAGNING

Grillen i toppen av ugnen har bara en effektinställning. Grillen bistås 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 **MIKRO+GRILL**.

**1.** Tryck på **MIKRO-VÅG & GRILL** en gång. "G" kommer att visas.

**2.** Tryck på **START/+30sek/ BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.

**3.** Vrid ratten **INSTÄLLNING** för att ställa in önskad uppvärmningstid.

**4.** Tryck på **START/+30 sek/ BEKRÄFTA** för att starta grillningen. (Displayen räknar ned genom den programmerade grillningstiden.)










## 2. MIKRO+GRILL MATLAGNING

**MIKRO+GRILL** kombinerar mikrovågseffekt med grillen. **MIKRO+GRILL** 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.

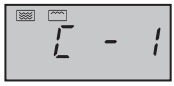
**Exempel:**
För att tillaga i 15 minuter, med hjälp av **MIKRO+GRILL** med 55% tid mikrovågseffekt och 45% grilleffekt (C-1).

**1.** Tryck på **MIKROVÅG & GRILL** två gånger. "C-1" kommer att visas.

**2.** Tryck på **START/+30sek/ BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.

**3.** Vrid ratten **INSTÄLLNING** för att ställa in önskad uppvärmningstid.

**4.** Tryck på **START/+30sek/ BEKRÄFTA** för att starta tillagningen. (Displayen räknar ned genom den programmerade tillagningstiden.)










**NOTERINGAR för GRILL och MIKRO?GRILL MATLAGNING:**
• 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.**

SVENSKA

# ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

**1. SEKVENSTILLAGNING**
Denna funktion gör att du kan laga mat med upp till 2 olika sekvenser som kan omfatta manuell tillagningstid 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 valt steg är upptining bör detta vara i den första sekvensen.

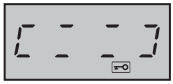
**OBS: AUTOMENY** kan inte anges som en av flera sekvenser.

**Exempel:** Om du vill laga mat i 20 minuter på P100 mikrovågseffekt och sedan i 5 minuter med P80 mikrovågseffekt. Stegen är som följer:
**- 1.** Tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKT**. P100 visas i LED-displayen.
**- 2.** Tryck på **START/+30sek/BEKRÄFTA**-knappen en gång för att bekräfta inställningen.
**- 3.** Ange tillagningstiden genom att vrida ratten **INSTÄLLNING** tills displayen visar "20:00" minuter.
**- 4.** Tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKT**. P100 visas i LED-displayen.
**- 5.** Tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKT** igen eller vrid ratten **INSTÄLLNING** för att välja mikrovågseffekt till P80.
**- 6.** Tryck på **START/+30sek/BEKRÄFTA**-knappen en gång för att bekräfta inställningen.
**- 7.** Ange tillagningstiden genom att vrida ratten **INSTÄLLNING** tills displayen visar "05:00" minuter.
**- 8.** Tryck på **START/+30sek/BEKRÄFTA**-knappen för att starta tillagningen.

**2. +30sek FUNKTION (Autominut)**
**Direkt start**
Du kan direkt börja laga mat på P100 mikrovågseffekt i 30 sekunder genom att trycka på **START/+30sek/BEKRÄFTA**-knappen Tillagningen startar omedelbart, och varje gång du trycker på knappen ökar tillagningstiden med 30 sekunder.

**OBS:** Tillagningstiden kan förlängas med maximalt 95 minuter.

**3. BARNSPÄRR:**
Används för att förhindra oövervakad användning av ugnen av små barn.
**a.** För att ställa in BARNSPÄRR:
I standby-läge, tryck på **STOPP/RENSA**-knappen i 3 sekunder. Det blir en lång ljudsignal som anger ingående i barnlåstillstånd och  indikatorn lyser tillsammans med den aktuella klocktiden. Om klockan inte är i visningsstatus kommer det att vara följande:



**b.** För att avbryta BARNSPÄRR:
I standby-läge, tryck på **STOPP/RENSA**-knappen i 3 sekunder. Det hörs ett långt "pip" som anger att låset är släppt.

# VIKTUPPTININGSFUNKTION



**VIKTUPPTINING**
Mikrovågsugnen är förprogrammerad med en timer och effektnivåer för att livsmedel som fläsk, nöt och kyckling lätt kan tinas. Viktområdet för detta är från 100 g - 2000 g i 100 g steg.
Följ exemplet nedan för information om hur du använder denna funktion.

**Exempel:** För att tina upp en köttstek som väger 1,2kg med **VIKTUPPTINING**.
Lägg köttet i en form eller alternativt på ett mikrovågsugnsupptiningsstativ på den roterande tallriken.

**1.** Tryck på knappen **VIKTUPPTINING** en gång.




**2.** Ange önskad vikt genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten tills displayen visar:




**3.** Tryck på **START/+30sek/ BEKRÄFTA**-knappen för att starta upptiningen. (Displayen räknar ned genom upptiningstiden.)




**OBS:**
- Frysta livsmedel tinas upp från -18°C.
- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- 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.
- Livsmedelsvikt bör rundas upp till närmaste 100 g, till exempel, 650 g till 700 g.
- Efter upptiningen kommer en ljudsignal att höras 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 upptiningen är klar.

# TIDUPPTININGSFUNKTION



SVENSKA

**TIDUPPTINING**
Denna funktion tinar snabbt mat samtidigt som du kan välja en lämplig upptiningsperiod, beroende på typ av mat. Följ exemplet nedan för information om hur du använder denna funktion. Tidsintervallet är 0:05 - 95:00.

**Exempel:** För att tina mat i 10 minuter.

**1.** Tryck på knappen **TIDSUPPTINING**.




**2.** Ange tillagningstiden genom att vrida ratten **INSTÄLLNING** tills displayen visar: 10:00.




**3.** Tryck på **START/+30sek/ BEKRÄFTA**-knappen för att starta upptiningen. (Displayen räknar ned genom upptiningstiden.)




**Att notera för tidsupptining:**
- Den förinställda mikrovågseffektnivån kan inte ändras.
- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- 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.
- Efter upptiningen kommer ljudsignalen att höras 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 upptiningen är klar.

# AUTOMENYFUNKTION

**AUTOMENY**-programmen beräknar automatiskt rätt tillagningssätt och tillagningstid för livsmedlen (detaljer nedan). Följ exemplet nedan för information om hur man använder denna funktion.

**Exempel:** För att tillaga fisk med en vikt på 250 g med hjälp av funktionen **AUTOMENY**.

**1.** Vrid **INSTÄLLNING**-ratten medurs för att välja önskad automeny.






**2.** Tryck på **START/ +30sek/ BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.




**3.** Ange önskad vikt genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten.






**4.** Tryck på **START/ +30sek/BEKRÄFTA**-knappen för att starta tillagningen. (Displayen räknar ned genom den programmerade tillagningstiden.)




**OBSERVERA:**

- Vikten eller mängden livsmedel kan matas in genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten tills önskad vikt/mängd ('g' eller ml) visas på displayen. Ange vikten på maten bara. Ta inte med vikten på behållaren.
- För livsmedel som väger mer eller mindre än de vikter/mängder som anges i **AUTOMENY**-tabellen nedan, tillaga med manuell drift.

# AUTOMENYTABELL

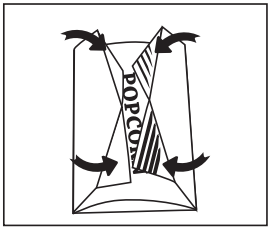
| **Automeny** | **Display** | **Tillagningsmetod** | **Vikt/portion/redskap** | **Tillvägagångssätt** |
|---|---|---|---|---|
| Kyld Pizza | A-1 | 100% Mikro | 200 g, 400 g (initial temp 5°C) tallrik | Placera pizzan på en tallrik i mitten av den roterande tallriken. Täck inte över. |
| Kött (benfritt kött t ex nöt, lamm, gris eller fågel) | A-2 | 100% Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (initial temp. 20°C) Pajform och ventilerad mikrovågsfolie eller lämpligt lock | Skär köttet i små remsor och placera det i en pajform. Använd ventilerad mikrovågsfolie eller ett lämpligt lock för att täcka pajformen. Placera pajformen i mitten på den roterande tallriken. |
| Färska grönsaker, t.ex. blomkål, morötter, broccoli, fänkål, purjolök, paprika, zucchini mm. | A-3 | 100% Mikro | 200 g, 300 g, 400 g (initial temp. 20°C) skål och lock | Klipp, hacka eller skär färska grönsaker i jämnstora bitar. Placera de färska grönsakerna i en lämplig behållare. Placera på den roterande tallriken. Tillsätt den erforderliga mängden vatten (1 msk per 100 g). Täck med ett lock. Rör om efter tillagning och låt maten stå i ca. 2 minuter. |
| Pasta (torkad pasta t.ex. Fussili, Farfalle, Rigatoni) | A-4 | 80% Mikro | Pasta Vatten<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>(initial temp. för vattnet: 20°C) stor bred skål | Placera pastan i en lämplig skål och tillsätt vattnet. Täck inte över. Placera skålen i mitten på den roterande tallriken.<br>Efter tillagning, rör om väl och låt stå 2 minuter innan tömning. |

| Automeny | Dis-play | Tillagnings-metod | Vikt/portion/red-skap | Tillvägagångssätt |
|---|---|---|---|---|
| Kokt potatis & Bakad potatis | A-5 | 100% Mikro | 200 g, 400 g, 600 g (initial temp. 20°C) skål och lock | Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i lika stora bitar. Placera potatisen i en skål. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g, tillsätt lite salt och täck skålen med ett lock. Efter tillagning, låt stå i ca. 2 minuter före servering. Bakad potatis: Välj potatis av liknande storlek och skölj dem för att sätta dem på glastallriken. Efter tillagning, låt stå i ca. 5 minuter före servering. |
| Fisk (fiskfilé) | A-6 | 80% Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (initial temp. 20°C) Pajform och ventile-rad mikrovågsfolie eller lämpligt lock | Placera i ett enda lager i en pajform. Använd ventilerad mikrovågsfolie eller ett lämpligt lock för att täcka. |
| Dryck | A-7 | 100% Mikro | 1 (kopp) 120 ml<br>2 (koppar) 240 ml<br>3 (koppar) 360 ml<br>(initial temp. 5°C) | Placera koppen(-arna) på den ro-terande tallriken och rör om efter uppvärmning. |
| Popcorn | A-8 | 100% Mikro | 0,05kg, 0,1kg | Placera popcornpåsen direkt på den roterande tallriken<br>(Se anmärkning nedan: "Viktig infor-mation om mikrovågspopcornfunk-tionen") |

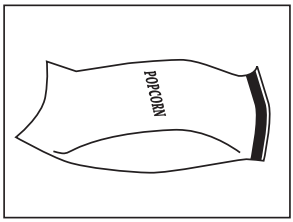
SVENSKA

**Viktig information om mikrovågspopcornfunktionen:**

1. När du väljer 0,1 kg 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 **STOPP/RENSA**-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** | **Kommentarer** |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie<br>Foliebehållare | ✔ / ✘ | Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att skydda livsmedel från överhettning. Placera folien minst 2 cm från ugnens väggar, eftersom gnistor kan förekomma. Foliebehållare rekommenderas inte såvida inte annat anges av tillverkaren, t.ex. Microfoil ®, följ instruktionerna noga. |
| Stekkärl | ✔ | Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider.<br>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 iakttas vid användning av tunna glasföremål eftersom de kan gå sönder eller spricka om de värms plötsligt. |
| Metall | ✘ | Det rekommenderas inte att använda metallhusgeråd eftersom det bildar gnistor, vilket kan leda till brand. |
| Plast/Polystyren t.ex. snabbmatsförpackningar | ✔ | Man måste vara försiktig eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer. |
| Plastfolie | ✔ | Det får inte röra vid maten och måste penetreras för att låta ångan komma ut. |
| Frys-/Stekpåsar | ✔ | Måste penetreras för att släppa ut ånga. Se till att påsarna är lämpliga för mikrovågsanvändning. Använd inte plast- eller metallband, eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av metallens gnistbildning. |
| Papper - tallrikar, muggar och hushållspapper | ✔ | Använd endast för uppvärmning eller att absorbera fukt.<br>Man måste vara försiktig eftersom överhettning kan orsaka brand. |
| Halm- och träbehållare | ✔ | Övervaka alltid ugnen när du använder dessa material eftersom överhettning kan orsaka brand. |
| Returpapper och tidningar | ✘ | Kan innehålla metallfragment som orsakar ”gnista” och kan leda till brand. |

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



**VARNING: ANVÄND INTE KOMMERSIELLA UGNSRENGÖRINGSMEDEL, ÅNGTVÄTTAR, SLITANDE, HÅRDA RENGÖRINGSMEDEL, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV DIN MIKROVÅGSUGN.**
**RENGÖR UGNEN 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 iakttas vid rengöring av kontrollpanelen. Använd en trasa fuktad med vatten endast, 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 alla stänk eller spill med en fuktig trasa eller svamp efter varje användning när ugnen fortfarande är varm. För större spill, använd en mild tvål och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester är borta. Ta inte bort vågledarskyddet.
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.
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.

**Den roterande tallriken och vändfoten**
Ta ut den roterande tallriken och vändfoten ur ugnen.
Tvätta den roterande tallriken och vändfoten i milt tvålvatten. Torka med en mjuk trasa. Både den roterande tallriken och vändfoten kan diskas i diskmaskin.

**Lucka**
För att ta bort alla spår av smuts, rengör regelbundet båda sidor av luckan, lucktätningar och närliggande delar med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset.

**OBS:** En ångtvätt bör inte användas.



**Rengöringstips - För att underlätta rengöringen av ugnen:**
Placera en halv citron i en skål, tillsätt 300 ml (1/2 pint) vatten och värm på 100% i 10 -12 minuter.
Torka ugnen ren med en mjuk, torr trasa.

**VIKTIGT:**
- Om du lagar mat längre än standardtiden (se tabell nedan) med samma tillagningssätt, aktiveras ugnens säkerhetsmekanismer automatiskt. Mikrovågseffektnivån reduceras eller grilluppvärmningselementet slår av och på.

| Tillagningsläge | Standardtid |
|---|---|
| Mikrovåg P100 | 30 minuter |
| Grill/Kombi tillagningssätt | Intermittent drift, temperatur- och tidreglerad |



Bemærk: Dit produkt er markeret med dette symbol. Det betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald. Der findes et separat indsamlingssystem for disse produkter.

## A. Information om bortskaffelse for brugere (private husholdninger)

**1. I EU**

Vigtigt: Hvis du vil bortskaffe dette udstyr, skal du ikke bruge en almindelig skraldespand!
Brugt elektrisk og elektronisk udstyr skal behandles separat og i overensstemmelse med lovgivningen, der kræver korrekt behandling, indsamling og genbrug af brugt elektrisk og elektronisk udstyr.
Efter implementeringen af medlemslandene kan private husholdninger inden for landene i EU gratis returnere deres brugte elektriske og elektroniske udstyr på angivne genbrugsstationer*.
I nogle lande* vil din lokale forhandler muligvis også modtage dit gamle produkt uden omkostninger, hvis du køber et tilsvarende nyt produkt.
*) Kontakt de lokale myndigheder for yderligere detaljer.
Hvis dit brugte elektriske eller elektroniske udstyr indeholder batterier eller akkumulatorer, bedes du bortskaffe disse separat på forhånd i henhold til lokale krav.
Ved at bortskaffe dette produkt på korrekt vis hjælper du med at sikre, at affaldet underkastes den nødvendige behandling, genindvinding og genbrug og således forebygger potentielle negative virkninger på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå som følge af uhensigtsmæssig håndtering af affaldet.

**2. I lande uden for EU**

Hvis du vil bortskaffe dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge efter den korrekte bortskaffelsesmetode.
I Schweiz: Brugt elektrisk eller elektronisk udstyr kan returneres gratis til forhandleren, selv hvis du ikke køber et nyt produkt. Yderligere genbrugsstationer er angivet på hjemmesiden www.swico.ch eller www.sens.ch.

## B. Oplysninger om bortskaffelse for erhvervsbrugere.

**1. I EU**

Hvis produktet anvendes til forretningsformål og du vil bortskaffe det:
Kontakt venligst din SHARP-forhandler, som vil informere dig om tilbagetagning af produktet. Du kan blive opkrævet for omkostningerne i forbindelse med tilbagetagning og genbrug. Mindre produkter (og små mængder) kan muligvis afleveres til din lokale genbrugsstation.
For Spanien: Kontakt venligst det etablerede indsamlingssystem eller de lokale myndigheder for tilbagetagning af dine brugte produkter.

**2. I lande uden for EU**

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

# INDHOLD


OPLYSNINGER OM KORREKT BORTSKAFFELSE....1
INDHOLD....2
SPECIFIKATIONER....2
OVN OG TILBEHØR....3
BETJENINGSPANEL....4
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER....5-12
INSTALLATION....13-14
FØR IBRUGTAGNING....15
INDSTILLING AF UR....15
KØKKENTIMER-FUNKTION....15
MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER....16
MANUEL BETJENING....16-17
MIKROBØLGETILBEREDNING....17
GRILLTILBEREDNING/MIKRO+GRILLTILBEREDNING....18
ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER....19
OPTØNING EFTER VÆGT....20
OPTØNING EFTER TID....20
AUTO MENU-FUNKTION....21
AUTO MENU-OVERSIGT....21-22
OVNFAST PORCELÆN OG EGNEDE BEHOLDERE....23
PLEJE OG RENGØRING....24
SERVICEADRESSER....I


# SPECIFIKATIONER

| **Modelnavn:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| Strømspænding | | : 230 V~, 50 Hz, enkelfaset |
| Strømsikring/overstrømsbeskyttelse | | : 10 A |
| Krævet effekt: | Mikrobølge | : 1450 W |
| Udgangseffekt: | Mikrobølge | : 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | : 1000 W |
| | Slukket tilstand (energisparetilstand) | : mindre end 1,0 W |
| Mikrobølgefrekvens | | : 2450 MHz*(gruppe 2/klasse B) |
| Udvendige mål (B) x (H) x (D)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Ovnrummets mål (B) x (H) x (D)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Ovnkapacitet | | : 25 liter*** |
| Drejetallerken | | : ø 315 mm |
| Vægt | | : ca. 15,5 kg |
| Ovnlampe | | : 25 W/230 V~ |

* Dette produkt opfylder kravene i henhold til den europæiske standard EN55011.
I overensstemmelse med denne standard, er dette produkt klassificeret som gruppe 2, klasse B-udstyr.
Gruppe 2 betyder, at udstyret afgiver mikrobølger i form af elektromagnetisk stråling beregnet til behandling af næringsmidler.
Klasse B betyder, at udstyret er beregnet og passer til anvendelse inden for husholdningen.

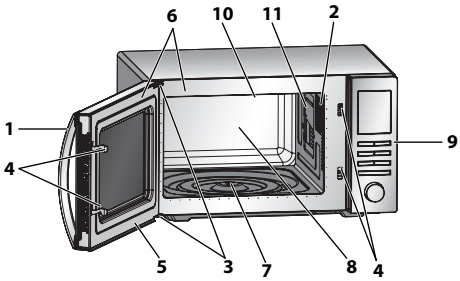
** Dybden omfatter ikke håndtaget.

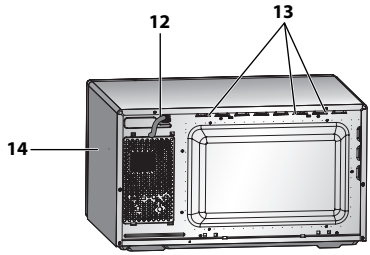
*** Den indvendige kapacitet er beregnet med maks. mål for bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet for næringsmidler er mindre.

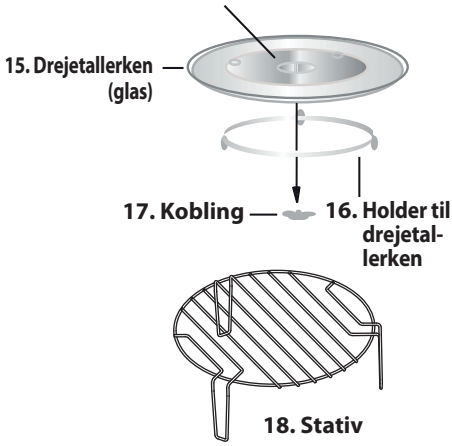
SOM EN DEL AF EN POLITIK OM KONTINUERLIG FORBEDRING FORBEHOLDER VI OS RET TIL AT ÆNDRE DESIGNET OG SPECIFIKATIONERNE UDEN VARSEL.

DANSK

# OVN OG TILBEHØR




**OVN**

1. Håndtag
2. Ovnlampe
3. Ovnlågens hængsler
4. Lågens låsekroge
5. Ovnlåge
6. Lågens tætninger og tætningsflader
7. Drejetallerkenens motoraksel
8. Ovnrum
9. Betjeningspanel
10. Grillvarmelegeme
11. Bølgelederdæksel (MÅ IKKE FJERNES)
12. Strømforsyningskabel
13. Ventilationsåbninger
14. Yderkappe

**TILBEHØR:**

Kontrollér, at følgende dele medfølger:
(**15**) Drejetallerken (**16**) Holder til drejetallerken (**17**) Kobling (**18**) Stativ

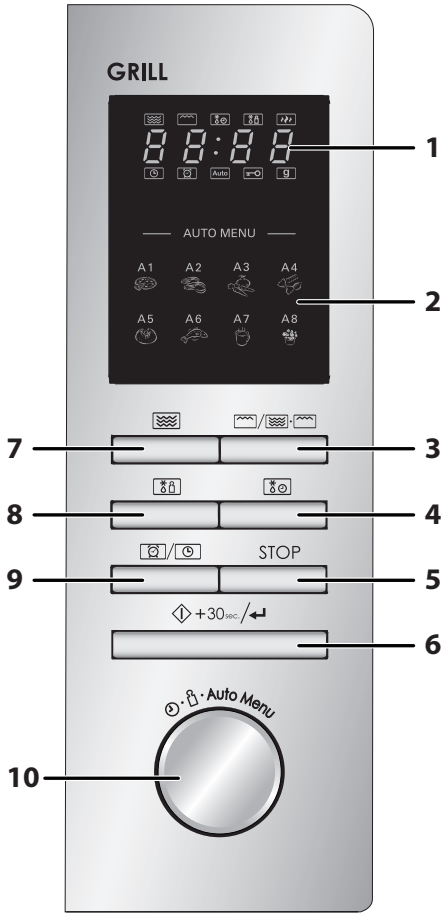
- Placér koblingen på drejetallerkenens motoraksel, og placér derefter holderen til drejetallerkenen i midten af ovnbunden, så den kan rotere frit omkring koblingen. Placér derefter drejetallerkenen på dens holder, så den sidder fast på koblingen.
- For at undgå at skade drejetallerkenen skal du løfte fade og beholdere, så de ikke slår imod drejetallerkenens kant, når de tages ud af ovnen.
- Se afsnittene om grillning på side DK-18 vedrørende brug af stativet.

**Rør aldrig grillen, når den er varm.**

**BEMÆRK:** Ved bestilling af tilbehør bedes du opgive to ting: delens navn og modelnavnet til din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.

**BEMÆRKNINGER:**

- Bølgelederdækslet er skrøbeligt. Der bør udvises forsigtighed ved rengøring inde i ovnen for at sikre, at det ikke bliver beskadiget.
- 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.
- Placér alle fødevarer og fødevarebeholdere på drejetallerkenen ved tilberedning.
- Drejetallerkenen roterer med eller mod uret. Rotationsretningen ændres muligvis, hver gang du starter ovnen. Dette påvirker ikke tilberedningspræstationen.




**1. DIGITAL DISPLAY og INDIKATORER**

- **MIKROBØLGE-indikator**
- **GRILL-indikator**
- **OPTØNING EFTER TID-indikator**
- **OPTØNING EFTER VÆGT-indikator**
- **EFFEKTNIVEAU-indikator**
- **UR-indikator**
- **KØKKENTIMER-indikator**
- **AUTO MENU-indikator**
- **BØRNESIKRING-indikator**
- **VÆGT-indikator**

**2. Auto Menu-valgmuligheder**

**A1: Pizza**
**A2: Kød**
**A3: Grøntsager**
**A4: Pasta**
**A5: Kartoffel**
**A6: Fisk**
**A7: Drikkevarer**
**A8: Popcorn**

**3. MIKRO.&GRILL-knap**
**4. OPTØNING EFTER TID-knap**
**5. STOP/SLET-knap**
**6. START/+30sek./ENTER-knap**
**7. MIKROBØLGEEFFEKT-knap**
**8. OPTØNING EFTER VÆGT-knap**
**9. KØKKENTIMER/UR-knap**
**10. INDTASTNING-hjul**

Drej for at indtaste tilberedningstid, tid, effektniveau, vægt og vælg auto menu



DANSK



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

## LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE

1. Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade. Den er ikke lavet til at blive indbygget i en køkkenenhed. Placér ikke ovnen i et skab.
2. Ovnlågen kan blive varm under tilberedning. Stil eller montér 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.
3. Sørg for, at der er et frit rum på minimum 30 cm oven over ovnen.
4. Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
5. Hold apparatet og dets ledning inden for rækkevidde af børn under 8 år.
6. **ADVARSEL:** Tillad kun børn at bruge ovnen under passende opsyn og hvor der er givet passende instruktioner, sådan at barnet er i stand til, at bruge ovnen på en sikker måde og forstår farerne ved forkert brug.
7. **ADVARSEL:** Når ovnen bliver brugt i GRILL/KOMBI-tilstand må børn kun bruge ovnen under passende voksent opsyn på grund af den temperatur der genereres.
8. **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.
9. **ADVARSEL:** Mikrobølgeovnen må ikke anvendes, hvis lågen eller hængslerne er beskadigede. Ovnen skal først repareres af en kompetent tekniker før videre anvendelse.
10. **ADVARSEL:** Forsøg aldrig at justere, reparere eller modificere ovnen selv. Det kan være farligt for personer uden specielle kundskaber at udføre service eller reparere ovnen, da



dette kræver, at kapper, som beskytter mod farlig mikrobølgeenergi, fjernes.

**11.** Hvis ovnens strømkabel beskadiges, skal det erstattes med et nyt specialkabel. Kablet må kun udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted.

**12.** **ADVARSEL:** Væsker og madvarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er en risiko for, at beholderne eksploderer.

**13.** Drikke, som opvarmes i en mikrobølgeovn, kan koge uventet op. Vær ekstra forsigtig ved håndtering af beholdere, der indeholder drikke eller væsker.

**14.** Tilbered ikke æg i æggeskal og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgetilberedningen er klar. Hvis du vil tilberede æg eller genopvarme æg, der ikke består af røræg eller er blandet, skal du først prikke æggeblommerne og æggehviderne i stykker, da ægget ellers kan eksplodere. Slå skallen i stykker og skær hårdkogte æg igennem, inden de varmes op i mikrobølgeovnen.

**15.** Redskaber bør kontrolleres for at sikre, at de er egnede til brug i ovnen. Se side DK-23. Anvend kun beholdere og tilbehør, som er egnet til mikrobølgeovne.

**16.** Kontroller altid temperaturen i sutteflasker og babymadglas. Omrør i indholdet, inden du mader dit barn, for at undgå forbrændingsskader.

**17.** Lågen, det ydre kabinet, ovnrummet, drejetallerken, tilbehør og speciel grill elementet vil blive meget varm under drift.

**18.** Der skal udvises forsigtighed mod at berøre disse steder. For at forhindre forbrændinger, skal du altid bruge tykke ovnhandsker. Før rengøring skal du forvisse dig om at de ikke er varme. Når der opvarmes fødevarer i plastik eller papirbokse, holdes der øje med ovnen på grund af risikoen for antændelse.

**19.** Hvis der forekommer røg i mikrobølgeovnen, skal der slukkes for kontakten eller stikket skal tages ud. Lad lågen være lukket for at kvæle flammerne.

**20.** Rengør ovnen med jævne mellemrum og fjern eventuelle madrester.
**21.** Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til ødelæggelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.
**22.** Anvend aldrig aggressive slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i at glasset går i stykker.
**23.** Damprengøring må ikke bruges.
**24.** Se instruktioner for rengøring af ovnlågens tætning, rummet og tilstødende dele på side DK-24.
**25.** Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser såsom:
- personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsestypemiljøer;
- bondegårde;
- bed & breakfast-miljøer.

**26. ADVARSEL:** Ovnen og dens tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de overvåges løbende.
**27.** Ovnen bliver varm under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementerne inde i ovnen.
**28.** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

**For at undgå risiko for brand**

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



2. Stikkontakten skal være let tilgængelig, så ovnen kan frakobles stikket i en nødsituation.
3. Ovnen skal tilsluttes en stikkontakt med 230 V~, 50 Hz, som sikres med en 10 A sikring eller en overspændingsbeskyttelse på 10 A.
4. Det anbefales, at apparatet tilsluttes en separat strømkreds.
5. Placér ikke ovnen i områder, hvor der genereres varme, for eksempel tæt på en almindelig ovn.
6. Ovnen må ikke opstilles på steder med høj fugtighed, eller hvor der er risiko for fugtdannelse.
7. Ovnen må ikke placeres eller anvendes udendørs.
8. Rengør bølgelederdækslet, 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.
9. Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.
10. Undlad at blokere ventilationsåbningerne.
11. Fjern forseglinger af metal, lukkebånd osv. fra maden og indpakningerne. Buedannelse på metaloverflader kan resultere i ild.
12. Anvend ikke mikrobølgeovnen for at varme fritureolie op. Det er ikke muligt at kontrollere temperaturen og olien kan antænde.
13. Hvis du påtænker at lave popcorn, skal du anvende specielle popcornsbeholdere for mikrobølgeovne.
14. Opbevar ikke mad eller andet inde i ovnen.
15. Kontrollér indstillingerne, når du starter ovnen, for at være sikker på, at den anvendes korrekt.
16. Vær ekstra opmærksom, når madretter med højt sukkerindhold eller fedtindhold tilberedes, for eksempel, pølser, tærter eller budding. Risiko for overophedning eller brand.
17. Se rådene i brugsanvisningen.



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

**For at undgå risiko for skader**

1. **ADVARSEL:**
   Anvend ikke ovnen, hvis den er skadet eller ikke fungerer rigtigt. Kontroller følgende, inden ovnen anvendes:
   a) Ovnlågen; kontroller at ovnlågen lukker korrekt og at den ikke hænger på skrå eller er skæv.
   b) Ovnlågens hængsler og låsekroge; kontroller at de ikke er beskadigede eller løse.
   c) Ovnlågens tætning og kontaktoverflader; kontroller at de ikke er beskadigede.
   d) Ovnens og ovnlågens indvendige sider; kontroller at der ikke er nogen buler.
   e) Strømkablet og stikkontakten; kontroller at de ikke er beskadigede.
2. Anvend ikke ovnen, hvis ovnlågen er åben, og forsøg ikke at ændre på ovnlågens låsekroge på nogen måde.
3. Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovnlågens tætning og kontaktfladerne.
4. Tillad ikke fedt og snavs at opbygges på lugens pakninger og tilstødende dele. Rengør oven med regelmæssige mellemrum og fjerne fødevareaflejringer. Følg instruktionerne for "Pleje og rengøring" på side DK-24.
5. Personer, som anvender PACEMAKER, skal spørge en læge eller pacemakerproducenten til råds angående anvendelse af mikrobølgeovne.

**For at undgå risiko for elektrisk stød**

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



3. Du må ikke komme strømkablet og stikkontakten i vand eller væsker.
4. Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.
5. Hold strømkablet væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.
6. Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.

**For at undgå risiko for eksplosion eller pludselig kogning:**

1. Anvend aldrig lukkede beholdere. Tag låget af, inden beholderne anvendes. Lukkede beholdere kan eksplodere, selv efter at der er slukket for ovnen som følge af det tryk, der bygges op inden i beholderen.
2. Vær forsigtig ved mikrobølgeopvarmning af væsker. Anvend en beholder med bred munding, så 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.
3. Prik hul i skindet på madvarer som kartofler, pølser og frugt før tilberedning, da de ellers kan eksplodere.



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

**For at undgå risiko for forbrændingsskader**

1. Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen, for at undgå forbrændingsskader.
2. Beholdere, popcornsbeholdere, kogeposer osv. skal altid åbnes med retning væk fra ansigt og hænder, så du ikke risikerer at blive forbrændt af varm damp eller kogende væske.
3. **For at undgå, at nogen brænder sig, bør du altid kontrollere madens temperatur og omrøre i den, inden den serveres. Vær især forsigtig med temperaturen på mad og drikkevarer, som gives til babyer, børn og ældre mennesker. Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontrollér altid madens temperatur.**
4. Stå altid på afstand af ovnlågen, når den åbnes for at undgå forbrændingsskader fra varm damp og varme, som kan strømme ud.
5. Skær madvarer, der tilberedes i ovnen, i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.

**For at modvirke, at børn anvender ovnen forkert**

1. Læn dig ikke opad og sving ikke på ovnlågen.
2. Børn bør lære de vigtige sikkerhedsanvisninger: Anvend grydelapper, tag låg og forseglinger af beholdere og fade af, vær ekstra forsigtig med emballager (f.eks. selvopvarmende materialer), som holder madvarer friske, da de kan blive ekstremt varme.

**Andre advarsler**

1. Forsøg aldrig at modificere ovnen på nogen måde.
2. Flyt ikke på ovnen, når den er i brug.
3. Ovnen er kun beregnet for madtilberedning i husholdningen og må kun anvendes for at tilberede madvarer. Ovnen er ikke beregnet til kommerciel anvendelse eller laboratoriebrug.



**For at tilsikre problemfri anvendelse og eliminere risiko for skader**

1. Brug aldrig ovnen når den er tom undtagen i de tilfælde hvor det anbefales i brugsvejledningen. Hvis du gør det kan det beskadige ovnen.
2. Ved anvendelse af bruningsfad eller selvopvarmende materialer skal man altid placere en varmeisolerende tallerken, f.eks. af porcelæn, nedenunder for ikke at risikere at skade drejetallerkenen og drejefoden som følge af varmeudviklingen. Opvarmningstiden, der angives for madvarerne, må ikke overskrides.
3. Anvend ikke køkkenredskaber af metal, da de reflekterer mikrobølgerne og kan forårsage elektrisk buedannelse. Anvend kun drejetallerkenen og drejetallerkenens holder, der er beregnet til denne ovn. Anvend ikke ovnen uden drejetallerkenen.
4. Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

**BEMÆRK:**

Hvis du er usikker på, hvordan du tilslutter ovnen, så kontakt en autoriseret elinstallatør. Hverken fabrikanten eller forhandleren kan acceptere noget erstatningsansvar for ovnen eller personskader der er et resultat af ikke at følge de korrekte elektriske forbindelser. Vanddamp eller dråber kan nu og da dannes fra ovnsiderne eller ovnlågens tætning. Dette er normalt og er ikke en indikation af mikrobølgelækage eller en fejlfunktion.

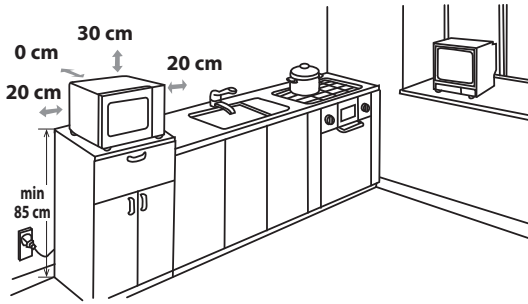


**INDBYGNINGSSÆT**

Der er ikke noget indbygningssæt tilgængelig for denne ovn. Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade.

## INSTALLATION

1. Fjern alt indpakning fra indersiden af ovnrummet og den beskyttende film der findes på mikrobølgeovnens kabinetoverflade. Kontroller ovnen omhyggeligt for tegn på skader.
2. 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.
3. Vælg en jævn overflade der har plads nok til at tillade luftindtag- og/eller udsugningsåbninger. Bagsiden af ovnen skal placeres mod en væg.
   - Der skal minimum være 20 cm mellem ovnen og alle tilstødende vægge.
   - Lad der være et rum på minimum 30 cm over ovnen.
   - Fjern ikke fødderne fra bunden af ovnen.
   - Hvis indsugnings- og/eller udløbsåbningerne blokeres, kan det beskadige ovnen.
   - Anbring ovnen så langt væk fra radioer og tv som muligt. Brug af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens i din radio- eller tv-modtagelse.




4. Ovnlågen kan blive varm under tilberedning. Stil eller montér 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.

5. Sæt kontakten korrekt i en jordet stikkontakt i væggen.



**ADVARSEL:** Anbring ikke ovnen, hvor der genereres varme, fugt eller høj luftfugtighed, (for eksempel tæt på eller over en almindelig ovn) eller i nærheden af brændbare materialer (for eksempel gardiner).
Undlad at blokere ventilationsåbningerne.
Anbring ikke genstande oven på oven.

## STRØMTILSLUTNING

- Lad ikke vand komme i kontakt med strømforsyningsledningen eller stikket.
- Sæt stikket rigtigt i stikkontakten.
- Tilslut ikke andre apparater til samme stikkontakt ved hjælp af en adapter.
- Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Når du tager stikket ud af stikkontakten, skal du altid tage fat i stikket, aldrig i ledningen, da dette kan beskadige strømforsyningsledningen og forbindelserne inde i stikket.
- Hvis stikket, der er monteret på ovnen, er en omkablet type og hvis stikkontakten i dit hjem ikke er kompatibelt med det medfølgende stik, skal du fjerne stikket korrekt (skær ikke af).
- Hvis stikket, der er monteret på ovnen, ikke er en omkablet type og hvis stikkontakten i dit hjem ikke er kompatibelt med det medfølgende stik, skal du skære netstikket af.



## 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 på **KØKKENTIMER/UR**-knappen to gange. Timetallet blinker og urindikatoren lyser.
2. Drej **INDSTASTNINGS**-hjulet, indtil det korrekte timetal vises, indtastningstiden skal være mellem 0-23.
3. Tryk på **KØKKENTIMER/UR**-knappen, minuttallene blinker.
4. Indstil minutterne. Drej **INDTASTNINGS**-hjulet indtil det korrekte minuttal vises, Indtastningstiden skal være mellem 0-59.
5. Tryk på **KØKKENTIMER/UR**-knappen for at starte uret. Ikonet ":" for den digitale tid blinker på displayet og urindikatoren forsvinder.

**BEMÆRKNINGER:**

- Hvis uret er indstillet, viser displayet det korrekte klokkeslæt, når tilberedningen er færdig. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet "0:00".
- Tryk på **KØKKENTIMER/UR**-knappen for at se klokkeslættet under en tilberedningsproces og LED vil vise klokkeslættet i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke tilberedningsprocessen.
- Under processen med indstilling af uret, vil ovnen gå tilbage til den foregående indstilling, hvis der trykkes på **STOP/SLET**-knappen.
- 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.



## KØKKENTIMER-FUNKTION

Du kan bruge køkkentimerfunktion i tilfælde, hvor tilberedning med mikrobølger ikke er involveret. For eksempel til at tage tid på kogte æg, der er kogt på et almindeligt komfur eller til at overvåge hviletiden for tilberedt/optøet mad.

**Eksempel:**
For at indstille timeren til 5 minutter.

1. Tryk én gang på **KØKKENTIMER/UR**-knappen.
2. Drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at vælge tid.
3. Tryk én gang på knappen **START/+30sek./ENTER** for at starte timeren.
4. Tjek displayet. (Displayet tæller ned gennem den programmerede tid.)

Når timeren når 0:00, lyder bip-signalet 5 gange og LED'en derefter viser klokkeslættet.

Du kan indtaste en hvilken som helst tid op til 95 minutter. For at annullere **KØKKENTIMEREN**, mens den tæller ned, skal du blot trykke på **STOP/SLET**-knappen.

**BEMÆRK: KØKKENTIMER**-funktionen kan ikke anvendes under tilberedning.

## MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER



Ovnen har 5 effektniveauer. Følg instruktionen nedenfor for at vælge niveauerne.

| For at indstille effektniveauet | LED-display | Mikrobølgeeffekt |
|---|---|---|
| • Tryk på **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen én gang, P 100 vises og samtidig lyser mikrobølgeindikatoren og effektniveauindikatoren på displayet.<br>• Tryk på **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen eller drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at ændre effektniveauet, indtil displayet viser det ønskede niveau.<br>• Tryk på **START/+30sek./ENTER**-knappen for at bekræfte indstillingen, indtast tilberedningstiden og tryk derefter på **START/ +30sek./ENTER**-knappen for at starte ovnen.<br>• Tryk på **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen for at kontrollere effektniveauet under tilberedning. Det aktuelle effektniveau vil blive vist i 3 sekunder. Ovnen fortsætter med at tælle ned selv om displayet viser effektniveauet. | P 100 | HØJ = 100 % |
| | P 80 | MEDIUM HØJ = 80 % |
| | P 50 | MEDIUM = 50 % |
| | P 30 | MEDIUM LAV = 30 % |
| | P 10 | LAV = 10 % |

Som almen regel gælder følgende anbefalinger:

**P100** - (HØJ effekt = 900 W) anvendes til hurtig opvarmning eller genopvarmning af f.eks. gryderetter, varme drikke, grøntsager osv.
**P80** - (MEDIUM HØJ effekt = 720 W) anvendes til længere tilberedning af kompakte madvarer, som f.eks. bøf og stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til følsomme retter, såsom sukkerkager. Effekten er mindre og gør, at maden tilberedes jævnt uden risiko for, at siderne brænder på.

**P50** - (MEDIUM effekt = 450 W) anvendes til kompakte madvarer, der kræver længere tilberedning ved normal tilberedning, f.eks. oksekødsgryderet. Dette effektniveau tilrådes for at få kødet mørt.
**P30** - (MEDIUM LAV effekt = 270 W) Optøningsindstilling anvendes til optøning. Anvend dette effektniveau for at sikre, at retten optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til simrende ris, pasta, melboller og til tilberedning af æggecreme.
**P10** - (LAV effekt = 90 W) anvendes til langsom optøning, f.eks. af crème gateaux og kager.



## MANUEL BETJENING



**Åbning af ovnlågen:**
Træk i håndtaget for at åbne ovnlågen.

**Start af ovnen:**
Afhængig af fødevaretypen og de nødvendige slutresultater, skal fødevaren enten placeres i en egnet beholder, og beholderen derefter placeres på drejetallerkenen, eller fødevaren skal placeres direkte på drejetallerkenen. Luk ovnlågen og tryk på **START/+30sek./ENTER**-knappen efter at have valgt den ønskede tilberedningstilstand.
Hvis tilberedningsprogrammet er indstillet og der ikke trykkes på knappen **START/+30sek./ENTER** inden for 1 minut, bliver indstillingen slettet.
Der skal trykkes på knappen **START/+30sek./ENTER** for at fortsætte tilberedningen, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Der lyder ét bip-signal, når der trykkes på knappen, mens der ikke kommer nogen lyd ved ineffektivt tryk.

# MANUEL BETJENING

Brug **STOP/SLET**-knappen til at:
1. Slette en fejl under programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedningen.
3. Annullere et program under tilberedningen ved at trykke på knappen **STOP/SLET** to gange.
4. Til at slå børnesikringen til og fra (se side DK-19).

# MIKROBØLGETILBEREDNING

Din ovn kan programmeres for op til 95 minutter (95:00).

Indtastningstiden for tilberedning (optøning) varierer fra 5 sekunder til 95 minutter. Det afhænger af den totale længde af tilberedningstid (optøning) som vist i tabellen.

| **Tilberedningstid** | **Forøgelsesenhed** |
|---|---|
| 0-1 minut | 5 sekunder |
| 1-5 minutter | 10 sekunder |
| 5-10 minutter | 30 sekunder |
| 10-30 minutter | 1 minut |
| 30-95 minutter | 5 minutter |

**MANUEL TILBEREDNING/MANUEL OPTØNING**
- Indtast tilberedningstiden og brug mikrobølgeeffektniveauerne P100 til P10 for at tilberede eller optø (se side DK-16).
- Omrør eller vend maden, hvis det er muligt, 2 - 3 gange under tilberedningen.
- Tildæk, efter tilberedningen, maden og lad den stå, hvis det anbefales.
- 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 P80 (80 %) mikrobølgeeffekt.

**1.** Tryk på **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen. P100 vises.

**2.** Drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at vælge effektniveau P80.



**3.** Tryk på **START/+30sek./ENTER**-knappen for at bekræfte indstillingen.

**4.** Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet.



**5.** Tryk på **START/+30sek./ENTER**-knappen for at starte tilberedningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)




**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 knappen **START/+30sek./ENTER**.
- Når tilberedningen/optøningen er færdig, vises klokkeslættet på displayet, hvis uret er blevet indstillet.
- Hvis du ønsker at vide effektniveauet under tilberedningen, skal du trykke på **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen. Det aktuelle effektniveau vil blive vist i 3 sekunder.

# GRILLTILBEREDNING/MIKRO+GRILLTILBEREDNING



## 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 grilning af små fødevarer, såsom bacon, røget skinke og tekager. Maden kan placeres enten direkte på stativet, eller i en tærteform/varmebestandig tallerken på stativet.

**Eksempel:**
For at grille i 20 minutter, ved brug af **MIKRO.&GRILL**-knappen.

**1.** Tryk på **MIKRO.&GRILL**-knappen én gang. "G" vises.

**2.** Tryk på **START/ +30sek./ENTER**-knappen for at bekræfte indstillingen.

**3.** Drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at indstille den krævede optøningstid.

**4.** Tryk knappen **START/ +30sek./ENTER** for at starte grillningen. (Displayet tæller ned gennem den programmerede grillningstid.)










## 2. MIKROBØLGE+GRILL-TILBEREDNING

**MIKROBØLGE+GRILL** kombinerer mikrobølgeeffekt med grill. **MIKROBØLGE+GRILL** 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 **MIKROBØLGE+GRILL** med 55% tid ved mikrobølgeeffekt og 45% grilleffekt (C-1).

**1.** Tryk på **MIKRO.&GRILL**-knappen to gange. "C-1" vises.

**2.** Tryk på **START/ +30sek./ENTER**-knappen for at bekræfte indstillingen.

**3.** Drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at indstille den krævede optøningstid.

**4.** Tryk knappen **START/ +30sek./ENTER** for at starte tilberedningen. (Displayet tæller ned gennem den programmerede tilberedningstid.)










**BEMÆRKNINGER vedrørende MIKROBØLGE+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.**

DANSK

# ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER

**1. SEKVENSTILBEREDNING**
Med denne funktion kan du tilberede mad i 2 forskellige trin, der kan omfatte manuel tilberedningstid 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. Der lyder et bipsignal én gang efter første trin. Hvis ét valgt trin er optøning, skal det være det første trin i sekvenstilberedningen.

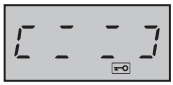
**BEMÆRK: AUTO MENU** kan ikke indstilles som en af de multiple sekvenser.

**Eksempel: Hvis du vil tilberede mad i 20 minutter på mikrobølgeeffekt P100 og derefter i 5 minutter med mikrobølgeeffekt P80. Trinene er som følger:**
**- 1.** Tryk på **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen, P100 vises i LED-displayet.
**- 2.** Tryk én gang på **START/+30sek./ENTER**-knappen for at bekræfte indstillingen.
**- 3.** Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser "20:00" minutter.
**- 4. Tryk på MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen, P100 vises i LED-displayet.
**- 5.** Tryk på **MIKROBØLGEEFFEKT**-knappen en gang mere eller drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at indstille mikrobølgeeffekten til P80.
**- 6.** Tryk på **START/+30sek./ENTER**-knappen en gang mere for at bekræfte indstillingen.
**- 7.** Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser "5:00" minutter.
**- 8.** Tryk på **START/+30sek./ENTER**-knappen for at starte tilberedningen.

**2. +30sek FUNKTION (Auto minut)**
**Direkte start**
Du kan starte tilberedningen direkte på P100 mikrobølgeeffektniveau i 30 sekunder ved at trykke på **START/+30sek./ENTER**-knappen. Tilberedningsprocessen vil starte øjeblikkelig, og hvert tryk på knappen forøger tilberedningstiden med 30 sekunder.

**BEMÆRK:** Tilberedningstiden kan maksimalt udvides til 95 minutter.

**3. BØRNESIKRING:**
Brug den for at forhindre, at børn bruger ovnen uovervåget.
**a.** Sådan aktiveres BØRNESIKRINGEN:
Tryk på **STOP/SLET**-knappen i 3 sekunder i standbytilstand. Der kommer et langt bip, som angiver, at børnesikret tilstand aktiveres, og indikatoren lyser sammen med det aktuelle klokkeslæt. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet følgende:



**b.** Sådan slås BØRNESIKRINGEN fra:
Tryk på **STOP/SLET**-knappen i 3 sekunder i standbytilstand. Der kommer et langt bip, som angiver, at børnesikret tilstand deaktiveres.

## OPTØNING EFTER VÆGT



**OPTØNING EFTER VÆGT**
Mikrobølgeovnen er forprogrammeret med en timer og effektniveauer, så fødevarer såsom svinekød, oksekød og kylling nemt kan optøs. Vægtområdet for dette er 100 g – 2000 g i trin af 100 g.
Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion.

**Eksempel:** For at optø en steg, der vejer 1,2 kg skal du bruge **OPTØNING EFTER VÆGT**.
Læg kødet i en tærteform eller alternativt på et mikrobølgeovnsoptøningsstativ på drejetallerkenen.

**1.** Tryk én gang på knappen **OPTØNING EFTER VÆGT**.




**2.** Indtast den ønskede vægt ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser:




**3.** Tryk på **START/+30sek./ ENTER**-knappen for at starte optøningen.
(Displayet tæller ned gennem optøningstiden)




**BEMÆRK:**
- Frosne fødevarer kan optøs fra -18°C.
- Før frysning af madvarer skal du sikre at maden er frisk og af god kvalitet.
- 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.
- Fødevarens vægt skal rundes op til nærmeste 100 g, for eksempel 650 g til 700 g.
- Efter optøningen lyder bip-signalet fem gange, og LED viser klokkeslættet, hvis uret er indstillet. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet kun "0:00", når optøningen er færdig.

## OPTØNING EFTER TID



**OPTØNING EFTER TID**
Denne funktion optør hurtigt maden, og gør det muligt at vælge en passende optøningstid, alt efter fødevaretypen. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion. Tidsintervallet er 0:05 – 95:00.

**Eksempel:** For at optø maden i 10 minutter.

**1.** Tryk på knappen **OPTØNING EFTER TID**.




**2.** Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser: 10:00.




**3.** Tryk på **START/+30sek./ ENTER**-knappen for at starte optøningen.
(Displayet tæller ned gennem optøningstiden)




**Bemærkninger vedrørende optøning efter tid:**
- Det forudindstillede mikrobølgeeffektniveau kan ikke ændres.
- Før frysning af madvarer skal du sikre at maden er frisk og af god kvalitet.
- 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.
- Efter optøningen lyder bip-signalet fem gange, og LED viser klokkeslættet, hvis uret er indstillet. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet kun "0:00", når optøningen er færdig.

# AUTO MENU-FUNKTION

Programmerne **AUTO MENU** beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid for madvarerne (detaljer nedenfor). Følg eksemplet nedenfor for vejledning om, hvordan du bruger denne funktion.

**Eksempel:** For at tilberede fisk, der vejer 250 g ved brug af **AUTO MENU**-funktionen.

**1.** Drej **INDTASTNINGS**-hjulet med uret for at vælge den ønskede auto menu.






**2.** Tryk på **START/ +30sek./ ENTER**-knappen for at bekræfte indstillingen.




**3.** Indtast den ønskede vægt ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet.






**4.** Tryk på **START/ +30sek./ENTER**-knappen for at starte tilberedningen. (Displayet tæller ned gennem den programmerede tilberedningstid.)




**BEMÆRKNINGER:**

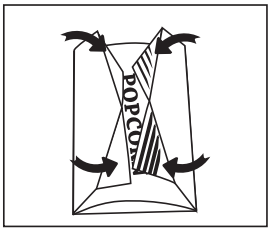
- Vægten eller mængden af maden kan indtastes ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet dial, indtil den ønskede vægt/mængde ('g' eller ml) lyser på displayet. Indtast kun vægten af maden. Inkludér ikke beholderens vægt.
- Madvarer, der vejer mere eller mindre end den vægt/mængde, der er angivet i **AUTO MENU**-oversigten, skal tilberedes ved manuel betjening.

# AUTO MENU-OVERSIGT

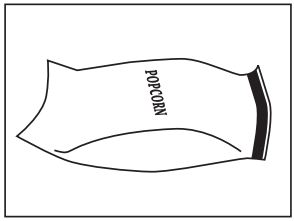
| Auto Menu | Display | Tilberedningsmetode | Vægt/portion/redskaber | Fremgangsmåde |
|---|---|---|---|---|
| Afkølet pizza | A-1 | 100 % Mikro | 200 g, 400 g (starttemp. 5°C) tallerken | Placér pizzaen på en tallerken midt på drejetallerkenen. Tildæk ikke. |
| Kød (benløst kød fx oksekød, lam, svin eller fjerkræ) | A-2 | 100 % Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (starttemp. 20°C) Tærtefad og mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg | Skær kødet i små strimler og placer det i et tærtefad. Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg til at dække tærtefadet. Placer tærtefadet midt på drejetallerkenen. |
| Friske grøntsager fx blomkål, gulerødder, broccoli, fennikel, porre, peberfrugt, squash osv. | A-3 | 100 % Mikro | 200 g, 300 g, 400 g (starttemp. 20°C) skål og låg | Skær, hak eller snit friske grøntsager i lige store stykker. Placer friske grøntsager i en egnet beholder. Placer på drejetallerkenen. Tilsæt den påkrævede mængde vand (1 spiseske pr.100 g). Tildæk med et låg. Omrør efter tilberedning og lad maden stå i cirka 2 minutter. |
| Pasta (tør pasta fx Fussili, Farfalle, Rigatoni) | A-4 | 80 % Mikro | Pasta Vand<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>(starttemp. for vandet: 20°C)<br>stor bred skål | Placer pastaen i en skål af passende størrelse og tilsæt vand. Tildæk ikke. Placer skålen midt på drejetallerkenen.<br>Efter tilberedning, omrør godt og lad det stå i 2 minutter før vandet hældes fra. |

| Auto Menu | Display | Tilberedningsmetode | Vægt/portion/redskaber | Fremgangsmåde |
|---|---|---|---|---|
| Kogte kartofler & Bagte kartofler | A-5 | 100 % Mikro | 200 g, 400 g, 600 g (starttemp. 20°C) skål og låg | Kogte kartofler: Skræl kartoflerne og skær dem i lige store stykker. Læg kartoflerne i en skål. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, tilsæt lidt salt og tildæk skålen med et låg. Lad dem stå i ca. 2 minutter efter tilberedningen, før de serveres. Bagte kartofler: Vælg kartofler af samme størrelse og vask dem. Læg derefter kartoflerne på glasdrejetallerkenen. Lad dem stå i ca. 5 minutter efter tilberedningen, før de serveres. |
| Fisk (fiskefilet) | A-6 | 80 % Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (starttemp. 20°C) Tærtefad og mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg | Anbring i et enkelt lag i et tærtefad. Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg til at dække. |
| Drikkevarer | A-7 | 100 % Mikro | 1 (kop) 120 ml<br>2 (kopper) 240 ml<br>3 (kopper) 360 ml<br>(starttemp. 5°C) | Placér koppen/kopperne på drejetallerkenen og omrør efter opvarmningen. |
| Popcorn | A-8 | 100 % Mikro | 0,05 kg, 0,1 kg | Placér popcornposen direkte på drejetallerkenen<br>(Se noten nedenfor: 'Vigtige oplysninger om mikrobølgepopcornsfunktion') |

**Vigtige oplysninger om mikrobølgepopcornsfunktion:**




1. Når du vælger 0,1 kg popcorn, anbefales det, at du folder en trekant i hvert hjørne af posen før tilberedning. Se billedet til højre.




2. Hvis/når popcornsposen udvider sig og ikke længere roterer korrekt, skal du trykke én gang på **STOP/SLET**-knappen og åbne ovnlågen og justere posens position for at sikre en ensartet tilberedning.



# OVNFAST PORCELÆN OG EGNEDE BEHOLDERE

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** | **Bemærkninger** |
|---|---|---|
| Aluminiumsfolie<br>Foliebeholdere | ✔ / ✘ | Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte maden fra overophedning. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da buedannelse kan forekomme. Det anbefales ikke at bruge foliebeholdere, medmindre andet er angivet af producenten, f.eks Microfoil ®. Følg anvisningerne nøje. |
| Bruningsfade | ✔ | Følg altid producentens 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 forsigtig, hvis du bruger fint glas, da det kan gå i stykker eller revne, hvis det opvarmes pludseligt. |
| Metal | ✘ | Det anbefales ikke at bruge metalkøkkengrej, da der vil ske buedannelse, hvilket kan føre til brand. |
| Plast/polystyren f.eks. fastfoodbeholdere | ✔ | Der skal udvises forsigtighed, da nogle beholdere slår sig, smelter eller misfarves ved høje temperaturer. |
| Husholdningsfilm | ✔ | Den må ikke røre maden og skal prikkes i for at lade dampen slippe ud. |
| Fryse-/stegeposer | ✔ | Skal prikkes i for at lade dampen slippe ud. Kontrollér, at poserne er egnede til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plastik eller metalbånd, da de kan smelte eller bryde i brand på grund af buedannelse. |
| Paptallerkener/-kopper og køkkenrulle | ✔ | Brug kun til opvarmning eller til at absorbere fugt. Vær forsigtig da overophedning kan forårsage brand. |
| Strå- og træbeholdere | ✔ | Overvåg altid ovnen, når du bruger disse materialer, da overophedning kan forårsage brand. |
| Genbrugspapir og avis | ✘ | 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 RENGØRINGSMIDLER, NOGET SOM HELST DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN DEL AF MIKROBØLGEOVNEN. RENGØR MIKROBØLGEOVNEN REGELMÆSSIGT OG FJERN ALLE MADRESTER – Hold ovnen ren, ellers kan overfladerne forringes, hvilket kan påvirke ovnens levetid og kan medføre farlige situationer.**

**Ovnens yderside**
Ovnens yderside kan nemt rengøres med mild sæbe og vand. Sørg for, at sæben er tørret af med en fugtig klud og tør derefter ydersiden med en blød klud.

**Betjeningspanel**
Åbn ovnlågen for rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Vær forsigtighed, når du rengør betjeningspanelet. 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 rengøringsmiddel.

**Ovnens inderside**
1. Efter hver anvendelse skal du tørre madrester og stænk op med en blød fugtig klud eller svamp, mens ovnen stadig er varm. Til spildte rester bør du anvende en mild sæbe og tørre af flere gange med en blød klud, indtil alle rester er tørret bort. Fjern ikke bølgelederdækslet.
2. Undgå at sæben eller vandet trænger gennem de små ventilationshuller i væggene, da dette kan skade ovnen.
3. Anvend ikke ovnrens på sprayflaske for at rengøre ovnen indvendigt.
Hold altid bølgelederdækslet rent.
Bølgelederdækslet er konstrueret af et skrøbeligt materiale, og skal rengøres med forsigtighed (følg rengøringsanvisninger ovenfor).

**BEMÆRK:** For meget opblødning kan forårsage nedbrydning af bølgelederdækslet. Bølgelederdækslet er en ikke-varig del, og uden regelmæssig rengøring, er det nødvendigt at udskifte den.

**Drejetallerken og holder til drejetallerken**
Fjern drejetallerkenen og drejetallerkenens holder fra ovnen.
Vask drejetallerkenen og drejetallerkenens holder i mild sæbevand. Tør med en blød klud. Både drejetallerkenen og drejetallerkenens holder er egnet til opvaskemaskine.

**Ovnlåge**
Ovnlågen holdes ren ved regelmæssigt at tørre begge sider af ovnlågen, ovnlågens forsegling og nærliggende dele med en blød, fugtig klud. Anvend aldrig aggressive slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i at glasset går i stykker.

**BEMÆRK:** Undlad at anvende en damprenser.



**Rengøringstips - For nemmere rengøring af din mikrobølgeovn:**
Placér en halv citron i en skål, tilføj 300 ml (1/4 liter) vand og varm på 100 % i 10 -12 minutter. Tør ovnen af med en blød, tør klud.

**VIGTIGT:**
- Hvis du tilbereder mad i længere end standardtiden (se skemaet nedenfor) ved hjælp af samme tilberedningsprogram, aktiveres ovnens sikkerhedsmekanismer automatisk. Mikrobølgeeffektniveauet reduceres eller grillvarmelegemet tændes og slukkes.

| Tilberedningsmåde | Standardtid |
|---|---|
| Mikrobølger P100 | 30 minutter |
| Grill/Kombi-tilberedning | Vekslende drift, temperatur og tidsstyret |



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

## A. Informasjon om avhending for brukere (private husholdninger)

**1. I EU**

Obs: Hvis du vil kvitte deg med dette utstyret, ikke bruk den vanlige søppelbøtten!
Brukt elektrisk og elektronisk utstyr må behandles atskilt og i henhold til lovgivning som krever riktig behandling, gjenvinning og resirkulering av brukt elektrisk og elektronisk utstyr.
Etter implementering av medlemsland, kan private husholdninger innen EU-landene returnere brukt elektrisk eller elektronisk utstyr til utpekte innsamlingssteder gratis*.
I noen land* kan også den lokale forhandleren ta tilbake det gamle produktet gratis hvis du kjøper et lignende nytt produkt.
*) Kontakt lokale myndigheter for mer detaljer.
Hvis brukt elektrisk eller elektronisk utstyr har batterier eller akkumulator, skal disse avhendes atskilt på forhånd i henhold til lokale krav.
Ved å avhende dette produktet på riktig måte, vil du hjelpe med å sikre at avfallet får riktig behandling, gjenvinning og resirkulering og dermed forhindre potensielle negativ påvirkning på miljøet og helse, noe som ellers kan oppstå fra uriktig avfallshåndtering.

**2. I andre land utenfor EU**

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kontakt lokale myndigheter og spør om riktig bortskaffelsesmetode.
For Sveits: Brukt elektrisk eller elektronisk utstyr kan returneres gratis til forhandleren selv om du ikke kjøper et nytt produkt. Flere innsamlingssteder listes på hjemmesiden til www.swico.ch or www.sens.ch.

## B. Informasjon om avhending for forretningsbrukere.

**1. I EU**

Hvis produktet brukes for forretningsformål og du vil kaste det:
Kontakt SHARP-forhandleren som vil informere deg om tilbakegivning av produktet. Du kan bli belastet for kostnader som oppstår fra tilbakegivning og resirkulering. Små produkter (og små mengder) kan tas av lokale innsamlingssteder.
For Spania: Kontakt det etablerte innsamlingssystemet eller lokale myndigheter for tilbakegivning av brukte produkter.

**2. I andre land utenfor EU**

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

# INNHOLD




INFORMASJON OM KORREKT AVHENDING....1
INNHOLD....2
SPESIFIKASJONER....2
OVN OG TILBEHØR....3
KONTROLLPANEL....4
VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER....5-12
INSTALLASJON....13-14
FØR BRUK....15
STILLING AV KLOKKEN....15
KJØKKENTIDSUR-FUNKSJON....15
MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅER....16
MANUELL BRUK....16-17
MIKROBØLGETILBEREDNING....17
GRILLTILBEREDNING/MIKRO+GRILLTILBEREDNING....18
ANDRE PRAKTISKE FUNKSJONER....19
VEKTTINING-FUNKSJON....20
TIDSTINING-FUNKSJON....20
AUTOMENY-FUNKSJON....21
AUTOMENY-TABELL....21-22
PASSENDE KOKEKAR....23
STELL OG RENGJØRING....24
SERVICEADRESSER....I


# SPESIFIKASJONER



| **Modellnavn:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| Spenning | | : 230 V ~ 50 Hz enfaset |
| Sikring / kretsbryter | | : 10 A |
| Vekselstrøm påkrevet: | Mikrobølge | : 1450 W |
| Effekt: | Mikrobølge | : 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | : 1000 W |
| | Av-modus (Energisparemodus) | : mindre enn 1,0 W |
| Mikrobølgefrekvens | | : 2450 MHz* (group 2/class B) |
| Utvendige dimensjoner (B) x (H) x (D)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Dimensjoner i ovnsrommet (B) x (H) x (D)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Ovnskapasitet | | : 25 liter*** |
| Dreiefot | | : ø 315 mm |
| Vekt | | : ca. 15,5 kg |
| Ovnslampe | | : 25 W/230 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.

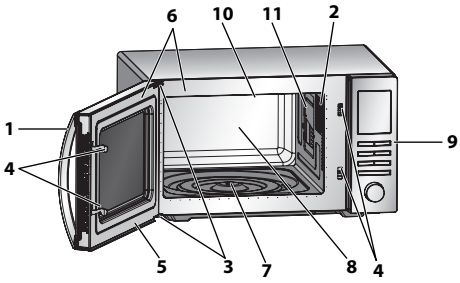
*** Intern kapasitet er beregnet ved å måle maksimum bredde, høyde og dybde. Faktisk kapasitet for å romme mat er mindre.

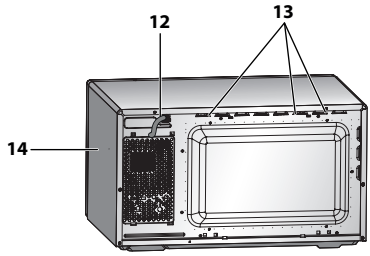
SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID MED KONTINUERLIGE FORBEDRINGER FORBEHOLDER VI OSS RETTEN TIL Å ENDRE DESIGN OG SPESIFIKASJONER UTEN FORUTGÅENDE VARSEL.

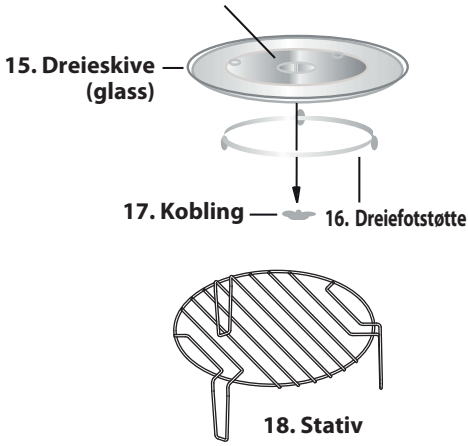


NORSK

# OVN OG TILBEHØR







**OVNEN**

1. Dørhåndtak
2. Ovnslampe
3. Dørhengsler
4. Dørlåshaker
5. Dør
6. Dørpakninger og pakningsoverflater
7. Motoraksel for dreieskive
8. Ovn
9. Kontrollpanel
10. Grillelement
11. Mikrobølgepanel (IKKE FJERN)
12. Elektrisk ledning
13. Ventilasjonsåpninger
14. Utvendig kabinett

**TILBEHØR:**

Undersøk at følgende tilbehør fulgte med:
(**15**) Dreieskive (**16**) Dreieskivestøtte
(**17**) Kobling (**18**) Stativ

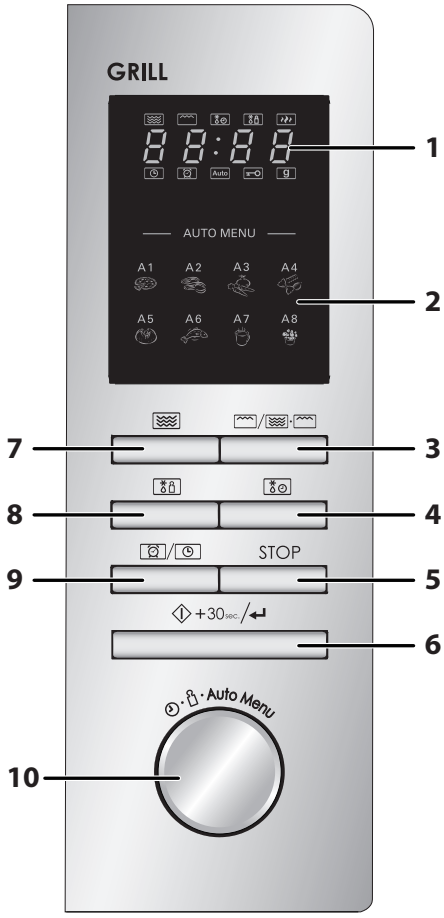
- Plasser dreieskivestøtten på midten av ovnsgulvet slik at det fritt kan rotere rundt koblingen. Deretter plasseres tallerken på dreieskivestøtten slik at den får fast kontakt med koblingen.
- For å unngå skade på den roterende tallerkenen, påse at tallerkener og kokekar løftes opp slik at de ikke treffer kanten på den roterende tallerkenen når de tas ut av ovnen.
- For bruk av stativet, se seksjonen om grilling på side NO-18.

**Berør aldri grillen når den er varm.**

**NB:** Når du bestiller tilbehør, nevn 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.
- Bruk alltid ovnen med den roterende tallerkenen og dreiefoten korrekt montert. Det gir grundig og jevn tilberedning av maten. En uriktig montert tallerken kan skape skrangling, at tallerken ikke roterer korrekt og føre til skade på ovnen.
- All mat og alle kar 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.




**1. DIGITALT DISPLAY og INDIKATORER**

**Viser for MIKROBØLGE**

**Viser for GRILL**

**Viser for TINETID**

**Viser for TINEVEKT**

**Viser for EFFEKTNIVÅ**

**Viser for KLOKKE**

**Viser for KJØKKENUR**

**Viser for AUTOMENY**

**Viser for BARNELÅS**

**Viser for VEKT**

**2. Automeny-alternativer:**

**A1: Pizza**
**A2: Kjøtt**
**A3: Grønnsaker**
**A4: Pasta**
**A5: Poteter**
**A6: Fisk**
**A7: Drikke**
**A8: Popkorn**

**3. MIKROBØLGE OG GRILL-knapp**
**4. TINETID-knapp**
**5. STOPP/KOMBI-knapp**
**6. START/+30sek./BEKREFT-knapp**
**7. MIKROEFFEKT-knapp**
**8. TINEVEKT-knapp**
**9. KJØKKENUR/KLOKKE-knapp**
**10. INNSTILLIGSHJUL**

Roter for å sette inn tilberedningstid, tid, effektnivå, temperatur, vekt og velg automeny




NORSK



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

1. Denne ovnen er konstruert for å bli brukt på en benk. Den er ikke konstruert for innebygging i en kjøkkenenhet. Ikke plasser ovnen i et skap.
2. Ovnsdøren kan bli varm under tilberedning. Plasser eller monter ovnen slik at bunnen på ovnen er minst 85 cm over gulvet. Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.
3. Påse at det er minst 30 cm fri plass over ovnen.
4. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med redusert fysisk, sanselig eller psykiske evner eller manglende erfaring eller kunnskap. Det forutsetter at de får oppsyn og instruksjoner angående bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn som er yngre enn 8 år uten oppsyn.
5. Hold apparatet og ledningen vekke fra barn yngre enn 8 år.
6. **ADVARSEL:** Tillat at barn bruker apparatet uten overvåkning først når det er gitt passende instruksjon slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feil bruk.
7. **ADVARSEL:** Når mikrobølgeovnen brukes i GRILL/KOMBI-modus, må barn bare bruke ovnen under overvåkning av voksne på grunn av den varmen som utvikles.
8. **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.
9. **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.
10. **ADVARSEL:** Juster, reparer eller modifiser aldri ovnen selv. Det er risikofylt for enhver annen person enn en kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering fra mikrobølgeenergi.



**11.** Hvis den elektriske ledningen til ovnen påføres skade må den erstattes med en spesialledning. Utskiftingen må foretas ved et autorisert SHARP-verksted.
**12.** **ADVARSEL:** Væsker og annen mat må ikke varmes opp i lukkede beholdere idet de kan eksplodere.
**13.** Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking, derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.
**14.** Kok ikke egg i skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen idet de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggblandinger, må det stikkes hull på plomme og eggehvite for å hindre at egget eksploderer. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før det varmes opp i mikrobølgeovnen.
**15.** Redskap må kontrolleres for å påse at de egner seg for bruk i mikrobølgeovn. Se side NO-23. Bruk kun mikrobølgesikre beholdere og kjøkkenredskap i mikrobølge-modus.
**16.** Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.
**17.** Døren, utvendig kabinett, ovnsrommet, tallerkener, tilbehør, og spesielt grillelementet vil bli meget varme under bruk.
**18.** Man må utvise forsiktighet slik at ikke disse områdene berøres. For å unngå brannskader må det brukes tykke ovnshansker. Før rengjøring må man forsikre seg om at ovnen ikke er varm. Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere må det holdes et øye med ovnen med tanke på faren for antenning.
**19.** 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.
**20.** Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester.


NORSK

**21.** Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.
**22.** Ikke bruk sterke og/eller slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset i døren, dette kan skade glassets overflate, som i sin tur vil kunne føre til at glasset sprekker.
**23.** Dampvasker må ikke brukes.
**24.** Se instruksjoner for rengjøring av dørpakning,hulrom og nærliggende deler på side NO-24.
**25.** Dette apparatet er ment brukt i private husholdninger og på steder som:
- ansattekjøkken i forretninger, kontorer og ande arbeidsplasser;
- av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
- gårdsbruk;
- "bed and breakfast"-miljøer.

**26.** **ADVARSEL:** Apparatet og de medfølgende delene blir varme under bruk. Vis varsomhet for å unngå kontakt med varme gjenstander. Barn som er yngre enn 8 år må holdes på avstand, med mindre de er under oppsyn.
**27.** Under bruk blir apparatet varmt. Vis varsomhet, slik at ingen kommer i kontakt med varme gjenstander inni ovnen.
**28.** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.

**For å unngå fare for brann**

1. **Mikrobølgeovnen må ikke etterlates uten tilsyn når den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange, kan overopphete maten og føre til brann.**
2. Det elektriske støpslet må være lett tilgjengelig slik at det raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.



3. Strømmen må være vekselstrøm, 230 V~ 50 Hz med en 10 A sikring eller 10 A kretsbryter.
4. Det må brukes en separat krets som bare betjener dette utstyret.
5. Ikke plasser ovnen i et område hvor det bygges opp varme, for eksempel nær en konvensjonell ovn.
6. Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet.
7. Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.
8. Rengjør mikrobølgedekslet, ovnsrommet og den roterende tallerkenen etter bruk. Disse må være tørre og fettfrie. Fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.
9. Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpningene.
10. Ikke blokker ventilasjonsåpningene.
11. Fjern alle metallåser, ståltråd og annet fra matens emballasje. Elektriske overslag på metalloverflater kan føre til brann.
12. Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp olje for frityrsteking. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olje kan antennes.
13. Bruk kun spesielle popcornposer i mikrobølgeovn når du skal lage popcorn.
14. Ikke oppbevar mat eller annet inne i ovnen.
15. Kontroller innstillingene etter at du har startet ovnen for å forsikre deg om at ovnen virker som den skal.
16. For å unngå overoppheting og brann, må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker- eller fettinnhold. F.eks. innbakte pølser, juleribber osv.
17. Se tilhørende råd i bruksanvisningen.



NORSK

## For å unngå muligheten for skader

1. **ADVARSEL:**
   Ikke bruk ovnen dersom den er skadet eller har en funksjonsfeil. Kontroller følgende før bruk:
   a) Døren: Påse at døren lukkes korrekt og at den ikke er feiltilpasset eller skjev.
   b) Hengsler og dørlåshaker; Påse at hengslene og dørlåshakene ikke er ødelagte eller løse.
   c) Dørpakninger og kontaktflater; påse at de ikke er skadet.
   d) Inne i ovnen eller på døren; påse at det ikke er bulker.
   e) Den elektriske ledningen og støpslet; påse at de ikke har skader.
2. Ikke bruk ovnen med døren åpen eller foreta endringer på dørlåshakene.
3. Ikke bruk ovnen dersom det er en gjenstand mellom dørpakningen og kontaktflatene.
4. Ikke la fett eller smuss bygge seg opp på dørpakningen eller tilstøtende deler. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester. Følg instruksjonene i "Stell og rengjøring" på side NO-24.
5. Personer med PACEMAKER må kontakte sin lege eller pacemakerprodusent om forholdsregler ved bruk av mikrobølgeovn.

## For å unngå muligheten for elektrisk støt

1. Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.
2. Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.
3. Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.



4. Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.
5. Hold den elektriske ledningen vekke fra varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.
6. 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.

**For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:**

1. Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere som følge av oppbygging av trykk inne i beholderen selv etter at ovnen er skrudd av.
2. Vær forsiktig med mikrobølgeoppvarming av væsker. Bruk en beholder med vid åpning for å sørge for at eventuelle bobler slipper ut.
   **Varm aldri opp væsker i beholdere med smal åpning, som tåteflasker, siden det kan føre til at innholdet spruter ut og kan føre til skolding når innholdet 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 glassstang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
   4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.
3. Stikk hull på skinnet til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres vil de kunne eksplodere.



NORSK



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

**For å unngå fare for brannskader**

1. Bruk grytekluter eller ovnshansker når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader.
2. Lukk alltid opp p beholdere, popcornposer, kokeposer og lignende med åpningen vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skolding fra damp og kokende væske.
3. **For å unngå brannskader eller skolding, test alltid temperaturen i maten og rør alltid i maten før den serveres. Vis spesiell aktsomhet hva gjelder temperaturen på mat og drikke som skal gis til spedbarn, barn og eldre. Temperatur på beholderen gjenspeiler ikke temperaturen på mat eller drikke. Sjekk alltid temperaturen på maten.**
4. Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes slik at du unngår brannskader eller skolding fra damp eller varme som slippes ut.
5. Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skolding.

**For å unngå barns misbruk**

1. Man må ikke lene seg eller svinge på døren.
2. Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av pakker (dvs. selvoppvarmende materialer) som skal holde maten sprø siden de kan være ekstra varme.

**Andre advarsler**

1. Foreta aldri noen form for endring på ovnen.
2. Ikke flytt ovnen mens den er i bruk.
3. Denne ovnen er bare for tilberedning av mat i hjemmet og må bare brukes til tilberedning av mat. Den egner seg ikke for kommersiell- eller laboratoriebruk.



**For å sørge for problemfri bruk av ovnen og unngå skader**

1. Bruk aldri ovnen når den er tom unntatt når det anbefales i bruksanvisningen. Å gjøre det vil kunne skade ovnen.
2. Når du bruker en bruningstallerken eller selvoppvarmende materiale, plasser alltid en varmebestandig isolator, for eksempel en porselentallerken, under for å unngå skade på den roterende tallerkenen og/eller dreiefoten på grunn av varmebelastning. Forvarmingstiden som er spesifisert for retten må ikke overskrides.
3. Ikke bruk kjøkkenredskap av metall. De reflekterer mikrobølger og kan før til elektrisk overslag. Ikke plassér bokser i ovnen. Bruk bare den roterende tallerkenen og dreiefoten som er utformet for ovnen. Ikke bruk ovnen uten den roterende dreiefoten.
4. Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.

**NB:**

Hvis du er usikker på hvordan du skal tilkoble ovnen, snakk med en autorisert elektriker. Hverken produsenten eller forhandleren kan akseptere noe ansvar for skader på ovnen eller personer dersom man har unnlatt å følge korrekt elektrisk tilkoblingsprosedyre. Vanndamp eller dråper kan fra tid til annen dannes på ovnveggen eller rundt dørpakningen og pakningsoverflaten. Dette er normalt og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller funksjonsfeil.

**INNEBYGD UTSTYR**

Det finnes ikke innebygd utstyr til denne ovnen.
Denne ovnen er kun utformet for bruk på en benk.



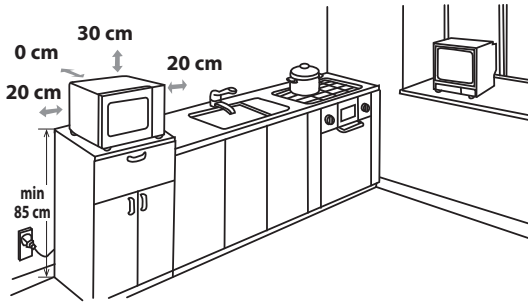
NORSK

## INSTALLASJON

**1.** Fjern all emballasje fra innsiden av ovnsrommet og fjern all beskyttelsesfilm fra mikrobølgekabinettets overflate. Kontroller ovnen nøye for ethvert tegn på skade.

**2.** Plasser ovnen på en solid og jevn overflate som er sterk nok til å tåle vekten av ovnen og det tyngste som vil kunne bli tilberedt inne i den. Ikke plasser ovnen inne i et skap.

**3.** Velg en flat overflate med stor nok plass til å sikre inn- og utgående ventilasjon. Den bakre overflaten skal plasseres mot en vegg.
- En minimumavstand på 20 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 unna som mulig fra radioer og TV-apparater. Bruk av mikrobølgeovn kan føre til forstyrrelser av radio- og TV-signaler.




**4.** Ovnsdøren kan bli varm under tilberedning. Plasser eller monter ovnen slik at bunnen på ovnen er minst 85 cm over gulvet. Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.

**5.** Sett ovnens støpsel inn i en standard jordet stikkontakt.



**ADVARSEL:** Ikke plasser ovnen der det skapes varme, fukt eller høy luftfuktighet, (for eksempel nær eller over en konvensjonell ovn) eller nær brennbare materialer (for eksempel gardiner).
Ikke blokker eller begrens ventilasjonsåpningene.
Ikke plasser gjenstander på toppen av ovnen.

## ELEKTRISK LEDENDE FORBINDELSE

- Ikke la vann komme i kontakt med ledningen eller støpselet.
- Sett støpselet godt inn i stikkontakten.
- Ikke koble til andre apparater til samme støpsel ved å bruke en overgang.
- Hvis den elektriske ledningen er skadet må den skiftes av et autorisert SHARP-verksted eller en annen autorisert person for å unngå skade.
- Ved uttak av støpselet fra stikkontakten, hold alltid i støpselet og ikke trekk i ledningen, dette kan skade strømledningen og koblingene inni støpselet.
- Dersom støpselet er satt i en skjøteledning, og det viser seg at strømforsyningen i hjemmet ikke er kompatibel med tilkoblingen, ta ut støpselet (ikke fra veggens strømuttak).
- Dersom støpselet ikke er satt i en skjøteledning, og det viser seg at strømforsyningen i hjemmet ikke er kompatibel med tilkoblingen, ta ut støpselet fra strømuttaket.



NORSK



## 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 1,0 W i stand by modus.
For å stille klokken, se nedenfor.



## STILLING AV KLOKKEN

Ovnen har 24-timers klokkefunksjon.

1. Trykk **KJØKKENUR/KLOKKE**-knappen én gang. Timetallet blinker og klokkeindikatoren lyser opp.
2. Vri **INNSTILLIGS**-hjulet inntil korrekt timetall vises; angitt tid skal være mellom 0-23.
3. Trykk **KJØKKENUR/KLOKKE**-knappen, minuttallet blinker.
4. Angi minutter. Vri **INNSTILLIGS**-hjulet inntil korrekt minutt vises, tallet skal være mellom 0-59.
5. Trykk på **KJØKKENUR/KLOKKE**-knappen for å starte klokken. Ikonet “:” for digital tid blinker i displayet og klokkeindikatoren forsvinner.

**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".
- For å se hvor mye klokken er under en tilberedningsprosess, trykk **KJØKKENUR/KLOKKE**-knappen og LED-en viser tiden i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke den innstilte tilberedningstiden.
- Dersom **STOPP/KOMBI**-knappen trykkes under stillingen av klokken, vil ovnen gå tilbake til sin foregående innstilling.
- Hvis strømtilførselen til mikrobølgeovnen avbrytes, vil displayet blinke "0:00" når strømmen kommer tilbake. Dersom dette skjer mens en tilberedning pågår, vil programmet bli slettet. Innstillingen av klokken vil også bli slettet.



## KJØKKENTIDSUR-FUNKSJON

Du kan bruke kjøkkenuret til å ta tiden når det ikke brukes mikrobølgetilberedning, for eksempel for å ta tiden ved koking av egg på en vanlig kokeplate eller for å overvåke ståtiden for tilberedt eller opptint mat.

**Eksempel:**
For å sette tidsuret på 5 minutter.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.** Trykk **KJØKKENUR/ KLOKKE**-knapp én gang. | **2.** Vri **INNSTIL-LIGS**-hjulet for å stille inn tiden. | **3.** Trykk **START/ +30sek./ BEKREFT**-knappen for å starte tidsuret. | **4.** Sjekk displayet (Displayet vil telle ned gjennom opptiningstiden.) |

Når tidsurtiden når 0:00 vil et lydsignal høres 5 ganger og LED-displayet vil vise klokkeslettet.

Du kan legge inn enhver tid opptil 95 minutter. Du kan stanse **KJØKKENTIDSURET** mens det teller ned ved simpelthen å trykke **STOPP/KOMBI**-knappen.

**NB: KJØKKENTIDSURET** kan ikke benyttes under tilberedning.

## MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅER



Ovnen har 5 effektnivåer. For å stille inn effekten, følg instruksjonene nedenfor:

| For å stille inn effektnivået | LED-display | Mikrobølgeeffekt |
|---|---|---|
| • Trykk på **MIKROEFFEKT**-knappen én gang, P100 vil vises. Samtidig vil viseren for mikrobølge og viseren for effektnivå tennes i displayet.<br>• Trykk på **MIKROEFFEKT** eller vri **INNSTILLIGS**-hjulet for å endre effektnivået inntil ovnen viser ønsket nivå.<br>• Trykk på **START/+30sek./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen, still inn tilberedningstiden og trykk så **START/+30sek./BEKREFT**-knapen for å starte ovnen.<br>• For å se effektnivået i løpet av tilberedningstiden, trykk **MIKROEFFEKT**-knappen. Det aktuelle effektnivået vises i 3 sekunder. Ovnen fortsetter å telle ned selv om displayet viser effektnivået. | P 100 | HØY = 100 % |
| | P 80 | MIDDELS HØY = 80 % |
| | P 50 | MIDDELS = 50 % |
| | P 30 | MIDDELS LAV = 30 % |
| | P 10 | LAV = 10 % |

Generelt sett gjelder følgende anbefalinger:

**P100** - (HØY effekt = 900 W) brukt for hurtig tilberedning eller oppvarming, det vil si for gryteretter, varme drikker, grønnsaker etc.
**P80** - (MIDDELS HØY effekt = 720 W) brukt for lengre tilberedning av tettere mat, som steker, kjøttpuddinger og mat lagt ut på tallerken, også for mer ømfintlige retter som sukkerbrød. Ved denne reduserte innstillingen vil maten tilberedes jevnt, uten overkoking på sidene.

**P50** - (MIDDELS effekt = 450 W) brukes til kompakte matvarer som krever lengre tilberedningstid ved normal tillaging, f.eks. storfekjøtt. Dette effektnivået anbefales for å få kjøttet mørt.
**P30** - (MIDDELS LAV effekt = 270 W). Innstilling for tining, velg dette effektnivået for å sikre at maten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å småkoke ris, pasta, melboller og å tilberede eggekrem.
**P10** - (LAV effekt = 90 W) for varsom tining, f. eks. kremkaker og lignende.

## MANUELL BRUK



**Åpning av døren:**
For å åpne ovnsdøren, trekk i dørhåndtaket.

**Start av ovnen:**
Avhengig av mattype og nødvendig resultat, enten plasser mat i en passende beholder på den roterende tallerkenen, eller plasser mat direkte på den roterende tallerkenen. Lukk døren og trykk **START/+30sek./BEKREFT**-knappen etter at du har valgt ønsket tilberedningsmetode.
Når tilberedningsprogrammet er valgt og **START/+30sek./BEKREFT**-knappen ikke trykkes i løpet av 1 minutt, vil innstillingen bli kansellert.
**START/+30sek./BEKREFT**-knappen må trykkes for å fortsette tilberedningen hvis døren åpnes under tilberedningen. Et lydsignal høres dersom tasten trykkes, dersom tasten ikke trykkes, høres ikke noe signal.


NORSK

# MANUELL BRUK

Bruk **STOPP/KOMBI**-knappen til å:
1. Slette en feil under programmering.
2. Stoppe ovnen midlertidig under tilberedning.
3. Avbryt et program under tilberedning, trykk inn **STOPP/KOMBI**-knappen to ganger.
4. For å stille inn eller avbryte barnesikringen (se side NO-19).

# MIKROBØLGETILBEREDNING

Ovnen kan programmeres for inntil 95 minutter (95:00).

Tidsenhetene for tilberedning (tining) varierer fra 5 sekunder til 95 minutter. Det er avhengig av den totale tilberednings/opptiningstiden som vist i tabellen.

| **Tilberedningstid** | **Økende enhet** |
|---|---|
| 0-1 minutt | 5 sekunder |
| 1-5 minutter | 10 sekunder |
| 5-10 minutter | 30 sekunder |
| 10-30 minutter | 1 minutt |
| 30-95 minutter | 5 minutter |

**MANUELL TILBEREDNING / MANUELL TINING**
- Legg inn tilberedningstiden og bruk mikrobølgeeffektnivå P100 til P10 for å tilberede eller tine (se side NO-16).
- Rør eller snu 2 - 3 ganger i løpet av tilberedningstiden maten der dette er mulig.
- Dekk til maten og la den hvile etter tilberedningen der dette anbefales.
- 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 P80 (80 %) mikrobølgeeffekt.

**1.** Trykk **MIKROEFFEKT**-knappen. P100 vil bli vist.

**2.** Vri **INNSTILLIGS**-hjulet for å velge effektnivået P80.



**3.** Trykk **START/ +30sek./ BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.

**4.** Sett inn ønsket tilberedningstid ved å vri **INNSTILLIGS**-hjulet.



**5.** Trykk **START/ +30sek./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedning. (Displayet teller ned gjennom tilberedningstiden.)




**NB:**
- Når ovnen starter vil ovnens lys 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. Tilberednings-/opptiningstiden begynner å telle ned igjen når døren lukkes og **START/+30sek./BEKREFT**-knappen trykkes.
- Når tilberedningen/tiningen er fullført vil klokkeslettet vises i displayet dersom klokken er stilt.
- Dersom du ønsker å se effektnivået under tilberedning kan du trykke **MIKROEFFEKT**-knappen. Aktuelt effektnivå vil vises i 3 sekunder.

# GRILLTILBEREDNING/MIKRO+GRILLTILBEREDNING



## 1. TILBEREDNING BARE MED GRILL

Grillen i toppen av ovnen har bare ett effektnivå. Grillen hjelpes av den roterende tallerkenen som sørger for jevn bruning. Bruk stativet for å grille små matenheter som bacon, røkt mat og tekaker. Maten kan enten plasseres direkte i stativet eller på en paitallerken / varmemotstandsdyktig tallerken på stativet.

**Eksempel:**
For å grille i 20 minutter, bruk **MIKROBØLGE/GRILL**-knappen.

1. Trykk **MIKROBØLGE OG GRILL**-knapp én gang. "G" vises.
2. Trykk **START/+30sek./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.
3. Vri **INNSTILLINGSh**julet for å angi ønsket varmetid.
4. Trykk **START/+30sek./BEKREFT**-knappen for å starte grillingen. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte grilltiden.)










## 2. MIKROBØLGE/GRILL-TILBEREDNING

**MIKRO+GRILL** kombinerer mikrobølgeeffekt med grilling. **MIKRO+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 **MIKRO + GRILL** med 55 % tid med mikrobølgeeffekt og 45 % grilleffekt (C-1).

1. Trykk **MIKROBØLGE OG GRILL**-knappen to ganger. "C-1" vises.
2. Trykk **START/+30sek./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.
3. Vri **INNSTILLIGS**-hjulet for å angi ønsket varmetid.
4. Trykk **START/+30sek./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte tilberedningstiden.)










**MERKNADER for GRILL- og KOMBI-TILBEREDNING:**
• 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 brent 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 på grillen.

**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 bruk. Bruk alltid tykke kjøkkenhansker for å unngå brannsår.**


NORSK

# ANDRE PRAKTISKE FUNKSJONER

**1. SEKVENSTILBEREDNING**
Denne funksjonen lar deg tilberede mat ved å bruke to forskjellige metoder som kan inkludere manuell tilberedningstid og/eller tiningsfunksjoner for vekt. Når tilberedningen er programmert er det ikke nødvendig å gripe inn i prosessen siden ovnen automatisk vil gå videre til neste trinn. Et lydsignal høres en gang etter det første trinnet. Hvis et trinn er tining vil det være første trinn.

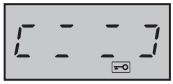
**MERKNAD: AUTOMENY** kan ikke settes som en av multisekvensene.

**Eksempel: hvis du ønsker å tilberede mat i 20 minutter på P100 mikrobølgeeffekt og dernest 5 minutter med P80 mikrobølgeeffekt er trinnene som følger:**
**- 1.** Trykk på **MIKROEFFEKT**-knappen. P100 vil vises i LED-displayet.
**- 2.** Trykk **START/+30sek./BEKREFT**-knappen én gang for å bekrefte innstillingen.
**- 3.** Still inn tilberedningstiden ved å dreie **INNSTILLIGS**-hjulet inntil displayet viser "20:00" minutter.
**- 4.** Trykk på **MIKROEFFEKT**-knappen. P100 vil vises i LED-displayet.
**- 5.** Trykk **MIKROEFFEKT**-knappen én gang til og vri **INNSTILLIGS**-hjulet for å sette mikrobølgeeffekt til P80.
**- 6.** Trykk **START/+30sek./BEKREFT**-knappen en gang til for å bekrefte innstillingen.
**- 7.** Still inn tilberedningstiden ved å dreie **INNSTILLIGS**-hjulet til displayet viser "5:00" minutter.
**- 8.** Trykk **START/+30sek./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen.

**2. +30sek-FUNKSJON (Autominutt)**
**Direkte start**
Du kan starte tilberedningen direkte på P100 mikrobølge effektnivå i 30 sekunder ved å trykke **START/+30sek./BEKREFT**-knappen. Tilberedningsprosessen vil starte umiddelbart, og hver gang du trykker på knappen vil tilberedningstiden øke med 30 sekunder.

**NOTE:** Tilberedningstiden kan forlenges til et maksimum av 95 minutter.

**3. BARNESIKRING**
Brukt til å forhindre uovervåket bruk av ovnen av små barn.
**a.** For å stille inn BARNESIKRINGEN:
Trykk **STOPP/KOMBI**-knappen i 3 sekunder i stand by-modus. Et langt bip høres som indikerer at du starter barnelåsmotus og -indikatoren lyser sammen med nåværende klokketid. Hvis klokken ikke er displaystatus, vil det være som følger:



**b.** For å slå av BARNESIKRINGEN:
Trykk **STOPP/KOMBI**-knappen i 3 sekunder i stand by-modus. Et langt bip høres som indikerer at låsen er frigjort.

# VEKTTINING-FUNKSJON



**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 mer detaljer om 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 paitallerken eller mikrobølgeovnens tiningsstativ på dreieskiven.

**1.** Trykk **TINEVEKT**-knappen én gang.




**2.** Still inn ønsket vekt ved å vri **INNSTILLIGS**-hjulet inntil displayet viser:




**3.** Trykk **START/+30sek./ BEKREFT**-knappen for å starte tining.
Displayet vil telle ned gjennom opptiningstiden




**NB:**
- Frossen mat tines opp fra -18 °C.
- Før du fryser inn mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- 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.
- Vekten skal rundes opp til nærmeste 100 g, for eksempel 650 g blir 700 g.
- Etter tilberedningen vil et lydsignal høres fem ganger og LED-displayet vil vise klokkeslettet dersom klokken er stilt. Dersom klokken ikke er stilt, vil displayet bare vise "0:00" når tiningen er ferdig.

# TIDSTINING-FUNKSJON



**TINING PÅ TID**
Denne funksjonen gir hurtig opptining av mat samtidig som det gir deg muligheten til å velge en passende opptiningstid, avhengig av mattypen. Følg eksemplet nedenfor med hensyn til hvordan funksjonen skal brukes. Tidsområdet er 0:05 – 95:00.

**Eksempel:** For å tine opp mat i 10 minutter.

**1.** Trykk **TINETID**-knappen.




**2.** Still inn tilberedningstiden ved å vri **INNSTILLIGS**-hjulet inntil displayet viser "10:00" minutter.




**3.** Trykk **START/+30sek./ BEKREFT**-knappen for å starte tining.
Displayet vil telle ned gjennom opptiningstiden




**Note for Tining på tid:**
- Den forhåndsinnstilte mikrobølgeeffekten kan ikke endres.
- Før du fryser inn mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- 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.
- Etter tining vil et lydsignal høres fem ganger og LED-displayet vil vise klokkeslettet dersom klokken er stilt. Dersom klokken ikke er stilt, vil displayet bare vise "0:00" etter at tiningen er ferdig.


NORSK



# AUTOMENY-FUNKSJON

**AUTOMENY**-programmene regner automatisk ut korrekt tilberedningsmodus og tilberedningstid for maten (mer informasjon nedenunder). Følg eksempelet nedenunder for detaljer om hvordan funksjonen skal brukes.

**Eksempel:** For å koke fisk som veier 250 gram med **AUTOMENY**-funksjonen.

**1.** Vri **INNSTILLIGS**-hjulet med klokken for å velge ønsket automeny.






**2.** Trykk **START/ +30sek./ BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.




**3.** Sett inn ønsket tilberedningstid ved å rotere **SINNSTILLIGS**-hjulet.






**4.** Trykk **START/ +30sek./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte tilberedningstiden.)




**NOTER:**

- Vekten eller mengde matvarer kan stilles inn ved å vri på **INNSTILLIGS**-hjulet inntil ønsket vekt/mengde (gram eller milliliter) vises. Legg kun inn vekt på matvarer. Ikke inkluder vekten av matbeholderen.
- Matvarer som veier mer eller mindre enn vektene/mengdene som angis i **AUTOMENY**-tabellen som vist nedenfor, må tilberedes manuelt.

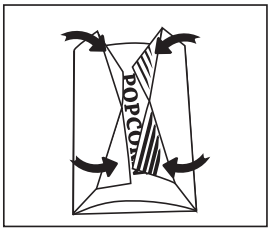


# AUTOMENY-TABELL

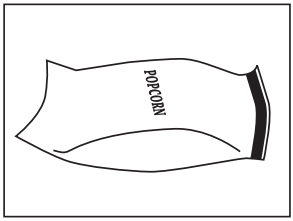
| Automeny | Display | Tilberedningsmetode | Vekt/porsjoner/ redskap | Prosedyrer |
|---|---|---|---|---|
| Avkjølt pizza | A-1 | 100 % Mikro | 200 g, 400 g (starttemp. 5 °C) tallerken | Plasser pizzaen på en tallerken midt på dreieskiven. Ikke dekk til. |
| Kjøtt (benløst kjøtt, f. eks. oksekjøtt, lam, svin eller fjærkre) | A-2 | 100 % Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (starttemp. 20 °C) Flantallerken og ventilert plastfolie for bruk i mikrobølgeovn eller passende lokk | Skjær kjøttet i smale striper og plasser det i en paitallerken. Bruk ventilert plastfolie for bruk i mikrobølgeovn eller passende lokk for å dekke flantallerkenen. Plasser flantallerkenen i midten av dreiefoten. |
| Friske grønnsaker dvs. blomkål, gulrøtter, broccoli, fennikel, purreløk, pepper, squash etc. | A-3 | 100 % Mikro | 200 g, 300 g, 400 g (starttemp. 20 °C) Skål og lokk | Kutt og skjær de friske grønnsakene i like store biter eller skiver. Plasser de friske grønnsakene i passende beholdere. Plasser på dreieskiven. Fyll på med ønsket mengde vann (1 teskje pr. 100 g). Dekk med et lokk. Rør etter tilberedning og la maten stå i ca. 2 minutter. |
| Pasta (tørket pasta dvs. fussili, farfalle, rigatoni) | A-4 | 80 % Mikro | Pasta Vann<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>på (starttemp. for vannet: 20 °C) Stor og bred skål | Legg pasta i en bolle av passende størrelse og fyll på vann. Ikke dekk til bollen. Plasser bollen på midten av dreieskiven.<br>Etter tilberedning, rør godt og la stå i 2 minutter før skylling. |

| Automeny | Display | Tilbered-ningsmetode | Vekt/porsjoner/ redskap | Prosedyrer |
|---|---|---|---|---|
| Kokte poteter og ovnsbakte poteter | A-5 | 100 % Mikro | 200 g, 400 g, 600 g (starttemp 20 °C) Skål og lokk | Kokte poteter: Skrell potene og del dem opp i like store stykker. Plasser potetene i en bolle. Fyll 1 teskje vann pr. 100 gram, og tilsett litt salt og dekk bollen med et lokk. Etter koking skal bollen stå i ca. 2 minutter før servering. Ovnsbakte poteter: Velg poteter av lik størrelse, vask dem og plasser dem på glassdreieskiven. Etter koking skal potetene stå i ca. 5 minutter før servering. |
| Fisk (fiskefileter) | A-6 | 80 % Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (starttemp 20 °C) Flantallerken og ventilert plastfolie for bruk i mikrobølgeovn eller passende lokk | Plasser ett lag på en flan-tallerken. Bruk ventilert plastfolie for mikrobølgeovn eller passende lokk. |
| Drikke | A-7 | 100 % Mikro | 1 (kopp) 120 ml<br>2 (kopper) 240 ml<br>3 (kopper) 360 ml<br>(starttemp. 5 °C) | Plasser kopen(e) på dreieskiven og rør etter oppvarming. |
| Popcorn | A-8 | 100 % Mikro | 0,05 kg, 0,1 kg | Plasser popcornposen direkte på den roterende tallerkenen på dreiefoten (Se noten nedenfor: "Viktig informasjon om popcorn-tilberedning med mikrobølgeovn") |

**Viktig informasjon om popcorn-tilberedning med mikrobølgeovn:**




1. Når du velger en 0,1 kg popkorn, anbefales det å brette ned en trekant i hvert hjørne av posen før tilberedning. Se bildet til høyre.




2. Hvis/når popkornposen ekspanderer og ikke lenger roterer korrekt, trykk **STOPP/KOMBI**-tasten én gang og åpne ovnsdøren for å justere plasseringen av posen for å sikre jevn tilberedning.


NORSK



# PASSENDE KOKEKAR

For å tilberede/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne passere gjennom beholderne for å gå gjennom maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar. Runde/ovale tallerkener er å foretrekke fremfor firkantede/avlange siden maten i hjørnene har en tendens til å bli overkokt. Et utvalg av kokekar som er listet opp nedenfor kan benyttes.

| Kokekar | Mikrobølge-trygg | Kommentarer |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie<br>Aluminiumsformer | ✔ / ✘ | Små biter av aluminiumfolie kan brukes for å beskytte maten mot overoppheting. Hold folien minst 2 cm fra ovnens vegger for å unngå elektrisk overslag. Bruk av aluminiumsformer anbefales ikke, med mindre det er spesifikk opplyst at det kan brukes av produsenten. F.eks. fra Microfoil ®, følg instruksjonene nøye. |
| Tallerkener for bruning | ✔ | Følg alltid produsentens instruksjoner. Ikke overskrid oppgitte oppvarmingstider. Vær forsiktig, disse rettene blir svært varme. |
| Porselen og keramikk | ✔ / ✘ | Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporselen er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorasjoner. |
| Glasstøy for eks. Pyrex ® | ✔ | Vis forsiktighet ved bruk av fint glass idet glasset kan briste eller sprekke ved brå oppvarming. |
| Metall | ✘ | Det anbefales ikke bruk av kokekar i 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 for å slippe ut damp. Sørg for at posene egner seg for bruk i mikrobølgeovn.<br>Ikke bruk plast- eller metallbånd for lukking idet de kan smelte eller antenne som følge av at det oppstår elektriske overslag. |
| Papirtallerkener, kopper og kjøkkenpapir | ✔ | Bruk bare til oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Det må utvises forsiktighet da overoppheting kan føre til brann. |
| Strå- og trebeholdere | ✔ | Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes idet overoppheting kan føre til brann. |
| Resirkulert papir og avispapir | ✘ | 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.**
**RENGJØR OVNEN REGELMESSIG OG FJERN MATRESTER - Hold ovnen ren. I motsatt fall kan overflatene ta skade. Dette kan virke negativt inn på ovnens livslengde og medføre farlige situasjoner.**

**Ovnens eksteriør**
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 tørr 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 og søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver gangs bruk, mens ovnen ennå er varm. For kraftigere søl bruk et mildt såpevann og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle rester er fjernet. Ikke fjern mikrobølgedekslet.
2. Påse at såpevannet ikke trenger inn i de små ventilasjonshullene i veggene. Dette kan føre til skade på ovnen.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler av spraytype på insiden av ovnen.
Hold mikrobølgedekslet 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 mikrobølgedekslet.
Mikrobølgedekslet er en forbruksdel, og uten regelmessig renhold må det byttes.

**Roterende tallerken og tallerkenstøtte**
Fjern den roterende tallerkenen og tallerkenstøtten fra ovnen.
Vask den roterende tallerkenen og tallerkenstøtten i mildt såpevann. Tørk med en myk klut. Både den roterende tallerkenen og tallerkenstøtten kan vaskes i oppvaskmaskin.

**Dør**
For å fjerne alle spor av smuss må begge sider av døren, dørpakningen og tilstøtende områder rengjøres regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke eller slipende vaskemidler eller en skarp metallskrape til å fjerne matrester fra dørglasset. Dette kan skrape opp overflaten på glasset med tilhørende fare for sprekking.

**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.

**VIKTIG:**
- Hvis du tilbereder mat i mer enn standardtiden (se tabellen på motstående side) med samme tilberedningsmodus, vil ovnens sikkerhetsmekanismer automatisk aktiveres. Mikrobølgeeffektnivået vil reduseres eller grillelementet vil bli slått av og på.

| Tilberedningsmodus | Standardtid |
|---|---|
| Mikrobølge P100 | 30 minutter |
| Grill/kombitilberedning-modus | Avvekslende drift, temperatur og tidskontroll |


NORSK



Huomio: Tuotteesi on merkitty tällä symbolilla. Se tarkoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa käsitellä talousjätteiden kanssa. Näille tuotteille on erillinen keräysjärjestelmä.

## A. Tietoja hävittämisestä käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

**1. Euroopan unionissa**
Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä pane sitä tavalliseen roskasäiliöön!
Käytettyjä sähkö-ja elektroniikkalaitteita täytyy käsitellä erikseen sellaisen lainsäädännön mukaisesti, joka vaatii käytettyjen sähkö-ja elektroniikkalaitteiden asianmukaista käsittelyä, palautusta ja kierrätystä.
EU:n jäsenvaltioiden täytäntöönpanon jälkeen yksityiset kotitaloudet jäsenvaltioissa voivat palauttaa käytetyt sähkö-ja elektroniikkalaitteet määrättyihin keräyspisteisiin ilmaiseksi*.
Joissakin maissa* paikallinen jällenmyyjä voi myös ottaa takaisin vanhat laitteesi veloituksetta, jos ostat samanlaisen uuden laitteen.
*) Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.
Jos käytetyissä sähkö-tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitä nämä tuotteet etukäteen erikseen paikallisten säädösten mukaisesti.
Kun hävität tämän tuotteen asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käyvät läpi tarpeellisen käsittelyn, hyödyntämisen ja kierrätyksen. Näin estät mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita saattaa olla seuraamuksena jätteiden epäasianmukaisesta käsittelystä.
**2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella**
Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja kysy asianmukaista hävittämistapaa.
Sveitsi: Käytetyt sähkö-ja elektroniikkalaitteet voidaan palauttaa maksutta jälleenmyyjälle, vaikka et ostaisi uutta tuotetta. Muita keräyspisteitä on lueteltu verkkosivustoilla www.swico.ch tai www.sens.ch.

## B. Lisätietoja hävittämisestä yrityskäyttäjille

**1. Euroopan unionissa**
Jos tuote on ollut yrityskäytössä ja haluat hävittää sen:
Ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa lisäohjeita tai ottaa tuotteen takaisin. Sinulta saatetaan veloittaa takaisinotosta tai kierrätyksestä aiheutuneet kustannukset. Pienet tuotteet (ja pienet määrät) voidaan ottaa takaisin paikallisissa keräyspisteissä.
Espanja: Ota yhteyttä käytössä olevaan keräysjärjestelmään tai paikallisiin viranomaisiin ja pyydä näitä ottamaan takaisin käytetyt laitteet.
**2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella**
Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja kysy asianmukaista hävittämistapaa.

# SISÄLTÖ




OIKEANLAISESTA HÄVITTÄMISTÄ KOSKEVAT TIEDOT ..... 1
SISÄLTÖ ..... 2
TEKNISET TIEDOT ..... 2
UUNI JA LISÄVARUSTEET ..... 3
SÄÄTÖPANEELI ..... 4
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA ..... 5-12
ASENNUS ..... 13-14
ENNEN KÄYTTÖÄ ..... 15
KELLON ASETTAMINEN ..... 15
AJASTIMEN TOIMINTO ..... 15
MIKRON TEHOTASOT ..... 16
MANUAALINEN KÄYTTÖ ..... 16-17
MIKROAALLOILLA KYPSENNYS ..... 17
GRILLIKYPSENNYS/YHDISTELMÄTOIMINTO ..... 18
MUUT HELPOT TOIMINNOT ..... 19
SULATUKSEN PAINOTOIMINTO ..... 20
SULATUKSEN AIKATOIMINTO ..... 20
AUTOM. VALIKKO -TOIMINTO ..... 21
AUTOM. VALIKKOKAAVIO ..... 21-22
SOVELTUVAT KEITTOASTIAT ..... 23
HOITO JA PUHDISTUS ..... 24
HUOLTO-OSOITTEITA ..... I


# TEKNISET TIEDOT



| **Malli:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| AC-käyttöjännite | | : 230 V~, 50 Hz yksivaiheinen |
| Jakelujohtosulake/virrankatkaisija | | : 10 A |
| Tarvittava AC-teho: | Mikroaalto | : 1450 W |
| Lähtöteho: | Mikroaalto | : 900 W (IEC 60705) |
| | Grilli | : 1000 W |
| | Pois päältä (Energiansäästötila) | : alle 1,0 W |
| Mikroaaltotaajuus | | : 2450 MHz*(ryhmä 2/luokka B) |
| Ulkomitat (L) x (K) x (S)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Ulkomitat (L) x (K) x (S)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Uunin tilavuus | | : 25 litraa*** |
| Pyörivä kuumennusalusta | | : ø 315 mm |
| Paino | | : n. 15,5 kg |
| Uunin lamppu | | : 25 W/230 V~ |

* Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset.
Kyseisen standardin mukaisesti tämä laite on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi.
Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa.
Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.

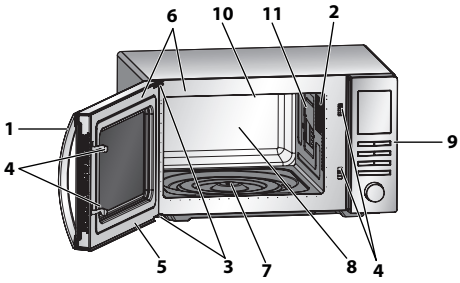
** Luukun avauskahva ei sisälly syvyyden mittaan.

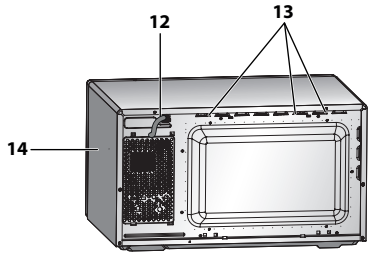
*** Sisätilavuus on maksimileveyden, syvyyden ja korkeuden summa.

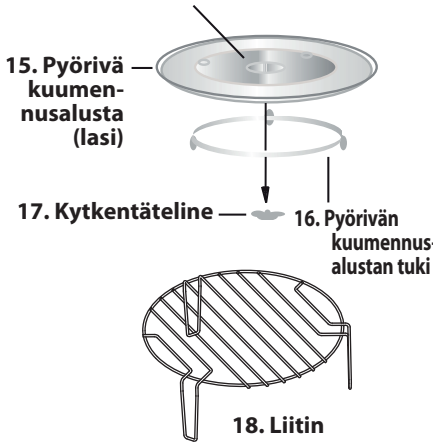
OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETTAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTAA LAITTEEN MUOTOILUA.

SUOMI

# UUNI JA LISÄVARUSTEET







**UUNI**

1. Luukun aukaisupainike
2. Uunin lamppu
3. Luukun saranat
4. Luukun turvasalvat
5. Luukku
6. Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
7. Pyörivän kuumennusalustan moottorin akseli
8. Uunin sisäosa
9. Säätöpaneeli
10. Grillin kuumennuselementti
11. Aaltoputken suojakansi (ÄLÄ SIIRRÄ)
12. Virtajohto
13. Ilmastointiaukot
14. Uunin ulkovaippa

**LISÄVARUSTEET:**

Varmista, että seuraavat lisävarusteet toimitetaan uunin mukana:
(**15**) Pyörivä kuumennusalusta
(**16**) Pyörivän kuumennusalustan tuki
(**17**) Kytkentäteline (**18**) Liitin

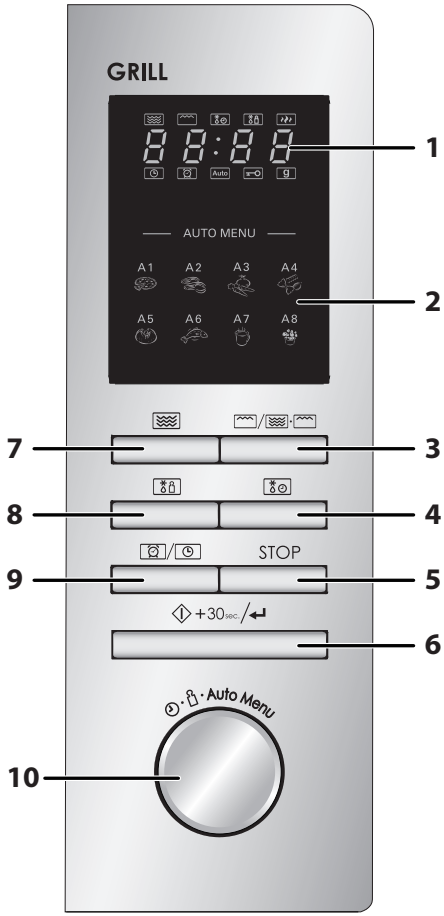
- Aseta liitos pyörivän kuumennusalustan moottorin akseliin uunin lattian keskellä niin, että se voi vapaasti pyöriä liitoksen ympärillä. Aseta pyörivä kuumennusalustan tuki lujasti liitokseen.
- Nosta aina astiaa ensin hieman ylöspäin ennen kuin otat sen uunista, jotta pyörivä kuumennusalusta ei vahingoittuisi.
- Katso ohjeet liittimen käytöstä osasta sivulta FI-18.

**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.

**HUOMAUTUKSET:**

- Aaltoputken suojakansi on helposti särkyvä. Uunin sisäpuolta puhdistettaessa on noudatettava varovaisuutta sen rikkoutumisen välttämiseksi.
- Käytä uunia aina niin, että pyörivä kuumennusalusta ja kuumennusalustan teline on asennettu kunnolla. Tämä edistää perusteellista ja tasaista kypsymistä. Huonosti paikoillaan oleva kuumennusalusta voi kolista, se ei ehkä pyöri kunnolla ja voi aiheuttaa vaurioita uunille.
- Aseta kaikki ruoka ja ruoka-astiat kuumennusalustalle kypsennystä varten.
- Pyörivä alusta pyörii myötäpäivään tai vastapäivään. Pyörimissuunta voi vaihtua joka kerta, kun käynnistät uunin. Tämä ei vaikuta uunin tehoon.




1. **DIGITAALINEN NÄYTTÖ ja ILMAISIMET**
   - **MIKROAALLON ilmaisin**
   - **GRILLIN ilmaisin**
   - **SULATUKSEN AIKATOIMINNON ilmaisin**
   - **PAINON SULATUSTOIMINNON ilmaisin**
   - **TEHOTASON ilmaisin**
   - **KELLON ilmaisin**
   - **AJASTIMEN ilmaisin**
   - **AUTOM. VALIKON ilmaisin**
   - **LAPSILUKON ilmaisin**
   - **PAINON ilmaisin**
2. **Autom. valikon asetukset:**

**A1: Pitsa**
**A2: Liha**
**A3: Kasvikset**
**A4: Pasta**
**A5: Peruna**
**A6: Kala**
**A7: Juomat**
**A8: Popcorn**

3. **YHDISTELMÄTOIMINTO-painike**
4. **SULATUKSEN AIKATOIMINNON painike**
5. **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ-painike**
6. **KÄYNNISTÄ/+30 s/ENTER-painike**
7. **MIKROTEHO-painike**
8. **PAINON SULATUS-painike**
9. **KEITTIÖN AJASTIN/KELLO-painike**
10. **SYÖTTÖKIEKKO**

Syötä kypsennysaika, aika, tehotaso, lämpötila, paino ja valitse autom. valikko kiertämällä



SUOMI



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

1. Tämä uuni on rakennettu käytettäväksi vain pöydän päällä. Se ei sovellu sisäänrakennettavaksi keittiölaitteeksi. Uunia ei saa laittaa kaappiin.
2. Luukku saattaa kuumentua kypsennyksen aikana. Aseta ja kiinnitä uuni niin, että uunin alaosa on vähintään 85 cm lattian yläpuolella. Pidä lapset loitolla luukusta palovammojen välttämiseksi.
3. Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
4. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoituksia, tai joilla on puutteellisesti kokemusta tai tietoa, vain jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet laitteen käytöstä turvallisella tavalla ja he ymmärtävät laitteen käyttöön sisältyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa uunia elleivät he ole yli 8-vuotiaita eikä heitä valvota.
5. Pidä laite ja sen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
6. **VAROITUS:** Anna lapsen käyttää uunia omin päin vain mikäli riittävät ohjeet on annettu ja hän osaa käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää varomattoman käytön vaarat.
7. **VAROITUS:** Kun uunia käytetään GRILLI-, YHDISTELMÄ- ja KIERTOILMATILOISSA, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa syntyvän lämpötilan vuoksi.
8. **VAROITUS:** Käytettävät osat saattavat kuumua käytössä. Pidä pienet lapset etäällä uunista.
9. **VAROITUS:** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat viallisia, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin pätevä korjaaja on korjannut sen.
10. **VAROITUS:** Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Muiden kuin ammattilaisten on vaarallista suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaaltoenergialta suojaava suojus irrotetaan.



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

**12.** **VAROITUS:** nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää.

**13.** Mikroaaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat päätyttyä; ole sen takia erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi.

**14.** Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsentää tai kuumentaa kananmunia, joita ei ole sekoitettu, pistele keltuaisia ja valkuaisia räjähtämisen estämiseksi. Kuori ja viipaloi kovaksikeitetyt kananmunat ennen mikroaaltouunissa kuumentamista.

**15.** Välineet pitäisi tarkistaa ja varmistaa, että ne soveltuvat käytettäviksi uunissa. Katso sivu FI-23. Käytä vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita ja välineitä mikroaaltotiloissa.

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

**17.** Luukku, ulkokuori, sisäosa, astiat, välineet ja erityisesti grillin lämmityselementit kuumenevät erittäin kuumiksi käytön aikana.

**18.** Näitä alueita on varottava koskettamasta. Palovammojen ehkäisemiseksi on aina käytettävä paksuja uunikintaita. Varmista ennen puhdistusta, että ne eivät ole kuumat. Kun kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastioissa, pidä uunia silmällä mahdollisen syttymisen varalta.

**19.** Jos havaitset savua, kytke uuni pois päältä tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku kiinni, jotta saat sammutettua liekit.

**20.** Puhdista uuni säännöllisesti ja poista sinne jääneet ruoantähteet.
**21.** Pidä uuni puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia tilanteita.
**22.** Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia hankaustyynyjä mikroaaltouunin luukkuun, koska ne saattavat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin halkeamisen.
**23.** Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
**24.** Katso ohjeet luukun tiivisteiden, sisäosien ja viereisten osien puhdistamisesta sivulta FI-24.
**25.** Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:
- myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä,
- hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä,
- maatiloilla,
- aamiaismajoituspaikkatyyppiset ympäristöt.

**26. VAROITUS:** Laite ja sen käytettävät osat saattavat kuumua käytössä. Alle 8-vuotiaat lapset pitäisi pitää etäällä laitteesta ellei heitä valvota jatkuvasti.
**27.** Laite kuumuu käytössä. Varo koskettamasta lämmityselementtejä uunin sisäpuolella.
**28.** Käytettävät osat saattavat kuumua käytössä. Pidä pienet lapset etäällä uunista.

**Tulipalon vaaran välttäminen**

1. **Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea tehotaso, tai liian pitkä kypsennysaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumenemisen, joka johtaa tulen syttymisen.**
2. Virtalähteen on oltava kätevästi ulottuvilla, jotta virtajohto on helppo irrottaa vaaratilanteessa.



3. AC-käyttöjännitteen on oltava 230 V~, 50 Hz, lisäksi vähintään 10 A jakelujohtosulake, tai vähintään 10 A virrankatkaisin.
4. Käytettävissä tulee olla ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.
5. Älä sijoita uunia lämmönlähteiden läheisyyteen, esim. tavallisen uunin lähelle.
6. Älä myöskään asenna uunia alueelle, jossa on korkea kosteuspitoisuus tai johon kosteutta saattaa kerääntyä.
7. Älä säilytä äläkä käytä uunia ulkotiloissa.
8. Puhdista aaltoputken suojakansi, uunin sisusta, pyörivä kuumennusalusta ja kuumennusalustan teline käytön jälkeen. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.
9. Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukkoja.
10. Älä tuki tuuletusaukkoja.
11. Poista ruoasta ja pakkauksista kaikki metalliset tiivisteet, metalliset sulkimet tms, metallipintojen kipinöinti voi aiheuttaa tulipalon.
12. Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistoöljyn kuumentamiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.
13. Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikropopcornpakkauksia.
14. Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.
15. Tarkista säädöt uunin käynnistämisen jälkeen varmistaaksesi, että uuni toimii halutulla tavalla.
16. Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkarat, piirakat, jouluvanukas, jne.).
17. Katso vastaavat vihjeet käyttöoppaasta.

**Tapaturmariskin välttäminen**

1. **VAROITUS:**
   Älä käytä vahingoittunutta tai viallisesti toimivaa uunia. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:
   a) Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se on ehjä ja suorassa.
   b) Saranat ja turvasalvat: varmista, että ne eivät ole rikki tai irrallaan.
   c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjiä.
   d) Uunin sisätila ja luukku: varmista, että niissä ei ole lovia tai kuhmuja.
   e) Virtajohto ja pistotulppa: varmista, että ne ovat ehjiä.
2. Älä käytä uunia luukun ollessa auki tai muuta turvasalpoja millään tavalla.
3. Älä käytä uunia, mikäli luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen välillä on jokin esine tai este.
4. Älä anna rasvan tai lian kerääntyä luukun tiivisteisiin ja läheisiin osiin. Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista kaikki ruuantähteet. Noudata kappaleen "Hoito ja puhdistus" ohjeita sivulla FI-24.
5. Henkilöiden joilla on TAHDISTIN tulisi neuvotella lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varotoimenpiteistä.

**Mahdollisen sähköiskun välttäminen**

1. Ulkovaippaa ei saa missään olosuhteissa irrottaa.
2. 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.
3. Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.



4. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
5. Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös uunin takaosasta.
6. Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse. Ainoastaan SHARP:in valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin lamppu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon.

**Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:**

1. Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita. Avaa pakkaukset ja poista kannet ennen käyttöä. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia vielä senkin jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä.
2. Käsittele kuumennettavia nesteitä varoen. Käytä leveäsuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan.
   **Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun 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 lasipuikko tai jokin vastaava esine (ei metallinen) jälleenkuumennuksen ajaksi.
   4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.
3. Pistele reikiä kuorellisiin ruokiin kuten perunoihin, makkaroihin ja hedelmiin, jotta ne eivät räjähtäisi kypsentämisen aikana.

**Palovammojen riskin välttäminen**

1. Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.
2. Avaa aina rasiat, popcornpussit, paistopussit tms., niin että kuuma höyry ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvojasi.
3. **Testaa aina ruuan lämpötila ja sekoita ennen tarjoilua. Kiinnitä erityistä huomiota vauvoille, lapsille ja vanhuksille tarjottavan ruuan lämpötilaan. Astian lämpötila ei ole todellinen ruuan tai juoman lämpötilan osoitus. Tarkasta aina ruuan lämpötila.**
4. Pysyttele aina loitommalla uunin luukkua avatessasi välttyäksesi ulospurkautuvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.
5. Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.

**Lapset ja mikroaaltouuni**

1. Älä nojaa uunin luukkuun tai roiku siitä.
2. Lapsille 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**

1. Älä koskaan korjaa tai muuta uunia millään tavalla.
2. Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.
3. Uuni on tarkoitettu pelkästään kotitalouksien käyttöön eikä sitä saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.



**Uunin ongelmattoman käytön ja vahinkojen välttämisen varmistaminen.**

1. Älä koskaan käytä uunia tyhjänä lukuun paitsi tilanteita, joissa käyttöoppaassa näin kehotetaan. Tämä saattaa vaurioittaa uunia.
2. Kun käytät ruskistavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristin, kuten posliinilautanen sen alle, jotta estät lämpörasitusta vaurioittamasta pyörivää alustaa ja telinettä. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysaikoja ei saa ylittää.
3. Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat. mikroaaltoja ja saattavat aiheuttaa sähköistä kipinöintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin. Käytä vain tähän uuniin tarkoitettua pyörivää kuumennusalustaa. Älä käytä uunia ilman pyörivää kuumennusalustaa.
4. Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.

**HUOMAUTUS:**

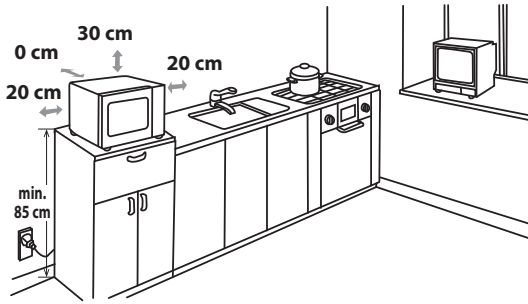
Jos olet epävarma siitä, kuinka yhdistää uuni, ota yhteyttä valtuutettuun sähkömieheen. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille syntyneestä vauriosta tai tapaturmista, jotka aiheutuvat oikeiden sähköliitäntätoimenpiteiden laiminlyömisestä. Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa satunnaisesti muodostua uunin seiniin tai luukun tiivisteiden ympärille ja tiivisteiden pinnoille. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaaltouunin vuodosta tai toimintahäiriöstä.

**SISÄÄNRAKENNETTU SARJA**

Tähän uuniin ei sisälly sisäänrakennettua sarjaa.
Tämä uuni on rakennettu käytettäväksi vain pöydän päällä.

## ASENNUS

1. Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisäosasta. Jos uunin pinnassa on suojakalvoa, poista ne. Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
2. Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän raskaimman ruuan painon. Älä koskaan pane uunia kaappiin.
3. Valitse tasainen pinta, jossa on tarpeeksi avointa tilaa sisä- ja ulkotuuletusaukkoja varten. Uunin takaseinä täytyy asettaa seinää vasten.
   - Uunin ja ympäröivien seinien väliin on jäätävä vähintään 20 cm:n tila.
   - Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
   - Älä irrota jalustaa uunin alaosasta.
   - Tulo- tai lähtöaukkojen tukkiminen voi aiheuttaa uunin vaurioitumisen.
   - Aseta uuni mahdollisimman kauaksi radioista ja televisiosta. Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radion tai television vastaanottoon.




4. Luukku saattaa kuumentua kypsennyksen aikana. Aseta ja kiinnitä uuni niin, että uunin alaosa on vähintään 85 cm lattian yläpuolella. Pidä lapset loitolla luukusta palovammojen välttämiseksi.

**5.** Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen (maadoitettuun) kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.

**VAROITUS:** Älä aseta uunia paikkaan, jossa syntyy lämpöä tai kosteutta (esimerkiksi perinteisen uunin lähelle tai yläpuolelle) tai tulenarkojen materiaalien lähelle (esim. verhot).
Älä tuki tuuletusaukkoja.
Älä aseta uunin päälle esineitä.

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

- Älä päästä vettä kosketuksiin virtajohdon tai virtapistokkeen kanssa.
- Pane pistoke kunnolla pistorasiaan.
- Älä yhdistä muita laitteita samaan pistorasiaan sovitinpistokkeella.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa Sharpin hyväksymässä huoltolaitoksessa tai vastaavan hyväksytyn henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, tartu aina pistokkeeseen äläkä koskaan johtoon, koska tämä saattaa vaurioittaa virtajohtoa ja pistokkeen sisäisiä liitäntöjä.
- Jos uuniisi kiinnitetty pistoke on uudelleen johdotettava, ja jos kotisi pistorasia ei ole yhteensopiva toimitukseen kuuluvan pistokkeen kanssa, irrota pistoke asianmukaisesti (älä leikkaa poikki).
- Jos uuniisi kiinnitetty pistoke ei ole uudelleen johdotettava eikä kotisi pistorasia ole yhteensopiva toimitukseen kuuluvan pistokkeen kanssa, leikkaa virtapistoke poikki.



# 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.
Voit määrittää kellon alla olevien ohjeiden mukaisesti.



# KELLON ASETTAMINEN

Uunissa on 24 tunnin kello.

1. Paina **KEITTIÖN AJASTIN/KELLO**-painiketta kahdesti. Tuntiluku vilkkuu ja kellon ilmaisimessa palaa valo.
2. Kierrä **SYÖTTÖKIEKKO**, kunnes oikea tunti tulee näkyviin.Syöttöajan pitäisi olla 0-23.
3. Paina **KEITTIÖN AJASTIN/KELLO** -painiketta, minuuttiluku vilkkuu.
4. Aseta minuutit. Kierrä **SYÖTTÖKIEKKO**, kunnes oikeat minuutit näkyvät. Minuuttien pitäisi olla 0-59.
5. Käynnistä kello painamalla **KEITTIÖN AJASTIN/KELLO**. Näytöllä vilkkuu digitaalisen ajan kuvake ":".

**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/VIIVEKÄYNNISTYS** -painiketta ja näytöllä näkyy aika 2-3 sekunnin ajan. tämä ei vaikuta kypsennysprosessiin.
- Jos kellon asetusprosessin yhteydessä painetaan **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painiketta, uuni palautuu takaisin aikaisempaa asetukseen.
- 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.



# AJASTIMEN TOIMINTO

Voit käyttää keittiön ajastintoimintoa tilanteissa, joissa mikrolla ei kypsennetä, esimerkiksi ajastaaksesi perinteisellä liedellä keitettäviä kananmunia tai valvoaksesi kypsennetyn/sulatetun ruuan tasaantumisaikaa.

**Esimerkki:**
Ajastimen asettaminen 5 minuutiksi.

1. Paina **AJASTIN/ KELLO**-painiketta kerran.
2. Valitse aika pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKO**.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/ +30 s/ENTER** -painiketta kerran käynnistääksesi ajastimen.
4. Tarkasta näyttö. (Ohjelmoidun ajan kuluminen näkyy näytöllä.)

Kun ajastin tulee kohtaan 0:00, siitä kuuluu äänimerkki 5 kertaa, ja merkkivalo näyttää sitten ajan päivästä.

Voit syöttää minkä tahansa ajan 95 minuuttiin asti. Voit peruuttaa **AJASTIMEN,** kun aika vielä kuluu painamalla yksinkertaisesti **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta.

**HUOMAUTUS: AJASTIN-**toimintoa ei voida käyttää kypsennyksen aikana.

## MIKRON TEHOTASOT



Uunissa on 5 tehotasoa. Aseta teho noudattamalla seuraavia ohjeita:

| Tehotason asetus | Merkkivalonäyttö | Mikroaallon teho |
|---|---|---|
| • Paina **MIKROTEHO** kerran. Näkyviin tulee P100 ja samanaikaisesti mikroaallon ilmaisin ja korkean lämmön ilmaisin syttyvät näytöllä.<br>• Paina **MIKROTEHO** tai vaihda tehotasoa kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKO**, kunnes näytöllä näkyy haluttu taso.<br>• Vahvista asetukset painamalla **KÄYNNISTÄ/ +30s/ENTER** -painiketta, syötä kypsennysaika ja käynnistä uuni sitten painamalla uudelleen **KÄYNNISTÄ/+30s/ENTER** -painiketta.<br>• Voit tarkistaa tehotason kypsennyksen aikana painamalla **MIKROTEHO**. Nykyinen tehotaso näkyy 3 sekuntia. Uuni laskee kuluvaa kypsennysaikaa, vaikka näytöllä näkyy tehotaso. | P 1 0 0 | KORKEA = 100 % |
| | P 8 0 | KOHTALAISEN KORKEA = 80 % |
| | P 5 0 | KOHTALAINEN = 50 % |
| | P 3 0 | KOHTALAISEN MATALA = 30 % |
| | P 1 0 | MATALA = 10 % |

Seuraavat suositukset ovat yleensä voimassa:

**P100** - (KORKEA tehotaso = 900 W) käytetään nopeaan kypsentämiseen tai lämmittämiseen esim. padoille, kuumille juomille, kasviksille, jne.
**P80** - (KOHTALAISEN KORKEA tehotaso = 720 W) käytetään pidemmän kypsennysajan vaativien ruokien kuten paistien, lihamurekkeiden tai valmiiden ruoka-annosten valmistamiseen, myös herkempiin ruokiin kuten sokerikakkuun. Tällä alemmalla tehotasolla ruoka kypsyy tasaisesti eikä valu kypsennysastian reunojen yli.
**P50** - (KOHTALAINEN tehotaso = 450 W) käytetään pitkän kypsennysajan vaativiin ruokiin esim. perinteisiä liharuokia valmistettaessa, esim. lihapata. Tämän alemman tehotason käyttäminen takaa kypsennettävän lihan mureuden.
**P30** - (KOHTALAISEN alhainen tehotaso = 270 W sulatusasetus) käytetään sulattamiseen, valitse tämä tehotaso varmistaaksesi, että ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii ihanteellisesti myös riisin, pastan, mykyjen ja munakastikkeen hiljaiseen kiehuttamiseen.
**P10** - (ALHAINEN tehotaso = 90 W) hellävaraiseen sulatukseen, esim. kermakakut tai leivonnaiset.

## MANUAALINEN KÄYTTÖ



**Luukun avaaminen:**
Sulje ja avaa luukku vetämällä kahvasta.

**Uunin käynnistäminen:**
Pane ruoka sopivaan astiaan ja astia sitten pyörivälle kuumennusalustalle tai vaihtoehtoisesti pane ruuat suoraan pyörivälle kuumennusalustalle. Sulje luukku ja paina **KÄYNNISTÄ/+30s/ENTER** -painiketta sen jälkeen, kun olet valinnut haluamasi kypsennystilan.
Kun kypsennys on asetettu ja **KÄYNNISTÄ/+30s/ENTER**-painiketta ei paineta 1 minuuttiin, asetus peruuntuu.
**KÄYNNISTÄ/+30s/ENTER** -painiketta täytyy painaa, jos kypsentämistä halutaan jatkaa luukun avaamisen jälkeen. Kun painiketta painetaan, kuullaan äänimerkki. Jos painiketta painetaan tehottomasti, ääntä ei kuulu.

# MANUAALINEN KÄYTTÖ

Tee **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painikkeella seuraavaa:
**1.** Poista virhe ohjelmoinnin aikana.
**2.** Pysäytä uuni tilapäisesti.
**3.** Voit peruuttaa ohjelman kypsennyksen aikana painamalla **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painiketta kahdesti.
**4.** Lapsilukon asettaminen ja peruuttaminen (sivulla FI-19).

# MIKROAALLOILLA KYPSENNYS

Uuni voidaan ohjelmoida 95 minuuttiin asti (95:00).

Kypsennyksen (sulatuksen) syöttöaika vaihtelee 5 sekunnista 95 minuuttiin. Tämä riippuu kypsennyksen (sulatuksen) kokonaisajasta, joka on esitetty taulukossa.

| **Kypsennysaika** | **Lisäävä yksikkö** |
|---|---|
| 0-1 minuuttia | 5 sekuntia |
| 1-5 minuuttia | 10 sekuntia |
| 5-10 minuuttia | 30 sekuntia |
| 10-30 minuuttia | 1 minuutti |
| 30-95 minuuttia | 5 minuuttia |

**MANUAALINEN KYPSENNYS/ MANUAALINEN SULATUS**
- Syötä kypsennysaika ja käytä mikroaallon tehotasoja P100-P10 kypsennykseen tai sulatukseen (katso sivu FI-16).
- 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 P80:n (80 %) mikroaallon teholla.

**1.** Paina **MIKROTEHO**. Näkyviin tulee P100.

**2.** Valitse **SYÖTTÖKIEKKO** pyörittämällä tehotaso arvon P80.



**3.** Vahvista asetukset painamalla **KÄYNNISTÄ/+30 s/ ENTER** -painiketta.

**4.** Syötä haluttu kypsennysaika pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKO**.



**5.** Aloita kypsennys painamalla **KÄYNNISTÄ/+30 s/ENTER**-painiketta. (Kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)




**HUOMAUTUS:**
- Kun uuni käynnistyy, lamppu syttyy ja kuumennusalusta pyörii joko myötäpäivään 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/+30 s/ENTER**-painiketta painetaan.
- Kun kypsennys tai sulatus on valmis, aika tulee uudelleen näkyviin näytölle, jos kello on asetettu..
- Jos haluat tietää tehotason kypsennyksen aikana, paina **MIKROTEHO**. Nykyinen tehotaso näkyy 3 sekunnin ajan

# GRILLIKYPSENNYS/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 puolessa välissä grillausta. Käytä pieniin grillattaviin ruokiin, kuten pekoniin, savustettuun. Ruoka voidaan asettaa suoraan telineeseen tai telineeseen kuumuutta kestävässä vuoassa.

**Esimerkki:**
Grillaa 20 minuutin ajan **YHDISTELMÄTOIMINTO**-painiketta käyttämällä.

**1.** Paina **YHDISTELMÄTOIMINTO-** painiketta kerran. Näkyviin tulee "G".

**2.** Vahvista asetukset painamalla **KÄYNNISTÄ/ +30s/ENTER**-painiketta.

**3.** Määritä tarvittava lämmitysaika pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**.

**4.** Paina **KÄYNNISTÄ/+30s/ ENTER** -painiketta kerran aloittaaksesi grillauksen. (Grillausajan kuluminen näkyy näytöllä).










## 2. YHDISTELMÄTOIMINTO

**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 vanukkaille, munakkaille ja siipikarjalle.

**Esimerkki:**
Kypsennä 15 minuuttia **YHDISTELMÄTOIMINNOLLA** 55 % ajasta mikroaaltoteholla ja 45 % grilliteholla (C-1).

**1.** Paina **YHDISTELMÄTOIMINTO**-painiketta kahdesti. Näkyviin tulee "C-1".

**2.** Vahvista asetukset painamalla **KÄYNNISTÄ/ +30s/ENTER** -painiketta.

**3.** Määritä tarvittava lämmitysaika pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKO**.

**4.** Paina **KÄYNNISTÄ/+30s/ ENTER** -painiketta vielä kerran aloittaaksesi kypsennyksen. (Ohjelmoidun kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)










**GRILLI- ja YHDISTELMÄTOIMINTOA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA:**
• 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 uunia ilman ruokaa 20 minuutin ajan grillissä.

**TÄRKEÄÄ:** Anna tämän toiminnon aikana savun tai hajujen hajaantua avaamalla luukkua tai kytkemällä keittiön tuuletus päälle.

**VAROITUS:**
**Luukku, ulkokuori, sisäosa ja lisävarusteet kuumentuvat hyvin kuumiksi käytön aikana. Käytä paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.**

# MUUT HELPOT TOIMINNOT

**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.

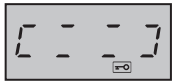
**HUOMAUTUS: AUTOMAATTISTA VALIKKOA** ei voida valita yhtenä useista jaksoista.

**Esimerkki: Jos haluat kypsentää ruokaa 20 minuutin ajan P100:n mikroaallon teholla ja sitten 5 minuuttia P80:n mikroaallon tehotasolla, toimi seuraavasti:**
**- 1.** Paina **MIKROTEHO**-painiketta, P100 tulee näkyviin merkkivalonäytölle.
**- 2.** Vahvista asetukset painamalla kerran **KÄYNNISTÄ/+30s/ENTER** -painiketta.
**- 3.** Syötä sulatusaika kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKO**, kunnes näytöllä näkyy "20:00" minuuttia.
**- 4.** Paina **MIKROTEHO**-painiketta, P100 tulee näkyviin merkkivalonäytölle.
**- 5.** Paina **MIKROTEHO**-painiketta vielä kerran tai valitse mikroaallon tehoksi P80 kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKO**.
**- 6.** Vahvista asetukset painamalla vielä kerran **KÄYNNISTÄ/+30 s/ENTER** -painiketta.
**- 7.** Syötä kypsennysaika kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKO**, kunnes näytöllä näkyy "5:00" minuuttia.
**- 8.** Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s/ ENTER**-painiketta kerran aloittaaksesi kypsennyksen.

**2. +30 s TOIMINTO (Autom. minuutti)**
**Suora käynnistys**
Voit aloittaa kypsennyksen suoraan P100 -mikroaallon tehotasolla 30 sekunnin ajan painamalla **KÄYNNISTYS-/+30 s/ENTER**-painiketta. Kypsennysprosessi alkaa välittömästi ja joka kerta kun painiketta painetaan, tämä jatkaa kypsennysaikaa 30 sekunnilla.

**HUOMAUTUS:** Kokonaisaikaa voidaan jatkaa enintään 95 minuuttiin.

**3. LAPSILUKKO:**
Käytä estämään pienten lasten uunin valvomaton käyttö.
**a.** LAPSILUKON asettaminen:
Paina valmiustilassa **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painiketta 3 sekunnin ajan. Uunista kuuluu pitkä piippaus, joka ilmaisee, että se siirtyy lapsilukkotilaan. Ilmaisin ja sen hetkinen kellonaika ovat valaistuja. Jos kellonaikaa ei ole määritetty, näyttötila on seuraava:



**b.** LAPSILUKON peruuttaminen:
Paina valmiustilassa **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painiketta 3 sekunnin ajan. Uunista kuuluu pitkä piippaus, joka ilmaisee, että lukko vapautetaan.

## SULATUKSEN PAINOTOIMINTO



**SULATUKSEN PAINOTOIMINTO**
Mikroaaltouuniin on ohjelmoitu etukäteen aika- ja tehotaso, jotta seuraavat ruuat voidaan sulattaa helposti: sianliha, naudanliha ja kana. Näiden ruokien paino on 100–2000 g 100 g:n välein.
Katso alla olevista esimerkeistä tiedot näiden toimintojen käyttämisestä.

**Esimerkki:** 1,2 kg painavan lihan sulatus **SULATUKSEN PAINOTOIMINNON** avulla.
Aseta liha vuokaan tai mikroaaltouunin sulatustelineeseen kuumennusalustalle.

**1.** Paina **PAINON SULATUS** -painiketta.




**2.** Syötä haluttu paino kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKO**, kunnes näytöllä näkyy:




**3.** Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s/ ENTER**-painiketta kerran aloittaaksesi sulatuksen. (Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).




**HUOMAUTUS:**
- Jäätyneet ruuat sulatetaan -18 °C:esta.
- Varmista ennen ruuan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvänlaatuista.
- Suojaa tarvittaessa pienet lihan tai siipikarjan osat alumiinifoliolla. Tämä estää kuumenemiselta sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seiniä.
- Ruuan paino pitäisi pyöristää lähimpään 100 g, esimerkiksi 650 g pyöristetään 700 g.
- 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.

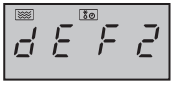
## SULATUKSEN AIKATOIMINTO



**SULATUKSEN AIKATOIMINTO**
Tämän toiminnon avulla ruoka on mahdollista sulattaa nopeasti ja samalla voit valita ruuan tyypin. Seuraa alla olevia esimerkkejä tämän toiminnon käyttämisestä. Aikaväli on 0:05 – 95:00.

**Esimerkki:** Ruuan sulattaminen 10 minuutin ajan**.**

**1.** Paina **SULATUKSEN AIKATOIMINNON** -painiketta.




**2.** Syötä sulatusaika kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKO**, kunnes näytöllä näkyy "10:00" minuuttia.




**3.** Paina **KÄYNNISTÄ/+30s/ ENTER**-painiketta kerran aloittaaksesi sulatuksen. (Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).




**Sulatuksen aikatoimintoa koskevat huomautukset:**
- Esiasetettua tehotasoa ei voida muuttaa.
- Varmista ennen ruuan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvänlaatuista.
- Suojaa tarvittaessa pienet lihan tai siipikarjan osat alumiinifoliolla. Tämä estää kuumenemiselta sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seiniä.
- 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.

# AUTOM. VALIKKO -TOIMINTO

**AUTOM. VALIKKO** -painikkeet etsivät automaattisesti oikean kypsennystilan ja ruokien kypsennyksen (tiedot alla). Noudata alla olevia ohjeita tämän toiminnon käyttämisestä.

**Esimerkki:** 250 g painoisen kalan kypsentäminen **AUTOM. VALIKKO** -toiminnolla.

**1.** Käännä **SYÖTTÖKIEKKO** ja valitse haluttu autom. valikko.






**2.** Vahvista asetukset painamalla **KÄYNNISTÄ/ +30s/ENTER** -painiketta.




**3.** Syötä haluttu paino pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKO**.






**4.** Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s/ ENTER**-painiketta kerran aloittaaksesi kypsennyksen. (Ohjelmoidun kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)




**HUOMAUTUKSET:**

- Ruuan määrä tai paino voidaan syöttää pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKO,** kunnes haluttu paino/ määrä ("g" tai ml) näkyy. Syötä vain ruuan paino. Älä syötä astian painoa.
- Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin **AUTOM. VALIKKO** -kaaviossa annetut painot tai määrät esittävät, toimi seuraavasti.

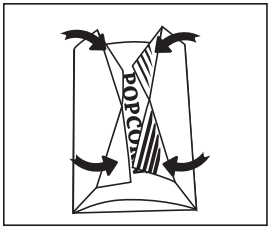
# AUTOM. VALIKKOKAAVIO

| Autom. valikko | Näyttö | Kypsennys-menetelmä | Paino/annos/ välineet | Menettely |
|---|---|---|---|---|
| Pakastepitsa | A-1 | 100 % Mikro | 200 g, 400 g (lähtölämpötila 5°C) Lautanen | Aseta pitsa kuumennusalustan keskelle. Älä peitä sitä. |
| (luuton liha esim. nauta, lammas, sika tai siipikarja) | A-2 | 100 % Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (lähtölämpötila 20°C) Piirasvuoka ja tuulettuva mikrokelmu tai soveltuva kansi | Leikkaa liha pieniksi suikaleiksi ja aseta pieneen piirasvuokaan. Käytä tuulettuvaa mikrokelmua tai soveltuvaa kantta piirasvuoan peittämiseen. aseta piirasvuoka kuumennusalusta keskelle. |
| Tuoreet kasvikset esim. kukkakaali, porkkanat, parsakaali, fenkoli, purjosipuli, paprika, kesäkurpitsa, jne. | A-3 | 100 % Mikro | 200 g, 300 g, 400 g (lähtölämpötila 20°C) Kulho ja kansi | Leikkaa, pilko tai viipaloi tuoreet kasvikset tasaisenkokoisiksi palasiksi. Aseta kasvikset sopivaan astiaan. Aseta pyörivälle kuumennusalustalle. Lisää vaadittava määrä vettä (1 rkl 100 g kohti). Peitä kannella. Sekoita kypsennyksen jälkeen ja anna ruuan tasoittua noin kahden minuutin ajan. |
| Pasta (kuivattu pasta esim. Fussilli, Farfalle, Rigatoni) | A-4 | 80 % Mikro | Pasta Vesi<br>50 g 450 ml<br>100 g 800 ml<br>(veden lähtölämpötila: 20°C)<br>suuri leveä kulho | Aseta pasta asianmukaisen kokoiseen kulhoon ja lisää vettä. Älä peitä. Aseta kulho pyörivän kuumennusalustan keskelle.<br>Sekoita hyvin ja anna vetäytyä pari minuuttia ennen valutusta. |

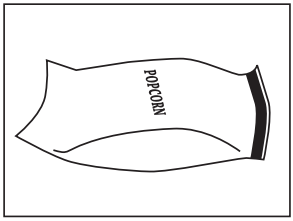
| Autom. valikko | Näyttö | Kypsennys-menetelmä | Paino/annos/ välineet | Menettely |
|---|---|---|---|---|
| Keitetyt perunat ja uuniperunat | A-5 | 100 % Mikro | 200 g, 400 g, 600 g (lähtölämpötila 20°C) Kulho ja kansi | Keitetyt perunat: Kuori perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi paloiksi. Pane perunat kulhoon. Lisää 1 rkl vettä 100 g kohti. lisää vähän suolaa ja peitä kulho kannella. Anna seisoa kypsentämisen jälkeen n. 2 minuuttia ennen tarjoilua. Uuniperunat: valitse tasakokoisia perunoita ja pese ne asettaaksesi ne lasiselle pyörivälle kuumennusalustalle: Anna seiso kypsentämisen jälkeen noin 5 minuuttia ennen tarjoilua. |
| Kala (kalafile) | A-6 | 80 % Mikro | 250 g, 350 g, 450 g (lähtölämpötila 20°C) Piirasvuoka ja tuulettuva mikrokelmu tai soveltuva kansi | Aseta yksittäinen kerros piirasvuokaan. Käytä tuulettuvaa mikrokelmua tai soveltuvaa kantta piirasvuoan peittämiseen. |
| Juoma | A-7 | 100 % Mikro | 1 kuppi 120 ml<br>2 kuppia 240 ml<br>3 kuppia 360 ml<br>(lähtölämpötila 5°C) | Aseta muki kuumennusalustalle ja sekoita kuumennuksen jälkeen. |
| Popcorn | A-8 | 100 % Mikro | 0,05 kg, 0,1 kg | Aseta popcornipussi suoraan kuumennusalustalle (Katso alla oleva huomautus: 'Tärkeitä tietoja mikropopcornin ominaisuuksista') |

**Tärkeitä tietoja mikropopcornin ominaisuuksista:**

1. Kun valitset 0,1 kg popcornia, taita pussin nurkat kolmioksi ennen kypsennystä.
   Katso mallia kuvasta oikealla.




2. Jos popcornipussi laajenee eikä enää pyöri kunnolla, paina **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painiketta kerran ja avaa luukku sekä säädä pussin asentoa varmistaaksesi tasainen kypsennys.




SUOMI



# 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 | Mikroaalto-uunin kestävä | Huomautukset |
|---|---|---|
| Alumiinifolio<br>Folioastiat | ✔ / ✘ | Ruokaa voidaan suojata ylikuumenemiselta pienillä alumiinifolion paloilla. Pidä folioastiat vähintään 2 cm päässä uunin seinistä, koska se voi aiheuttaa kipinöinitä. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja toisin suosittele, esim. Microfoil ®. Noudata ohjeita huolellisesti. |
| Ruskistusastia | ✔ | Noudata aina valmistajan ohjeita.<br>Älä ylitä ohjeellista lämmitysaikaa.<br>Noudata varovaisuutta, sillä astiat kuuluvat erittäin kuumiksi. |
| Porsliini ja keramiikka | ✔ / ✘ | Porsliini, keramiikka, lasitettu ja luuposliini 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 tehotasolla, 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 | ✔ | Pistä reikä ja anna höyryn päästä pois. Varmista, että pussit soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäviksi. Niitä ei saa kuitenkaan voi sulkea metallisulkimilla, koska paistopussi saattaa tällöin sulaa metallin kipinöinnin vuoksi. |
| Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi | ✔ | Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imeyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon. |
| Olki- ja puuastiat | ✔ | Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät aineita, joiden ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon. |
| Uusiopaperi ja sanomalehti | ✘ | 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, HANKAAVIA AINEITA, KARKEITA PUHDISTUSAINEITA, MITÄÄN NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVÄÄ TAI HANKAUSTYYNYJÄ MIHINKÄÄN MIKROAALTOUUNIN OSIIN.**
**PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLISESTI JA POISTA SINNE JÄÄNEET RUOANTÄHTEET - Pidä uuni puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia tilanteita.**

**Uunin ulkopuoli**
Pyyhi uunin ulkopuolelta miedolla pesuaineella, kuten astianpesuaineella. Varmista, että pyyhit saippuan pois ja kuivaat pinnan kostealla, pehmeällä kankaalla.

**Säätöpaneeli**
Poista säätöpaneelin aktivointi avaamalla luukku ennen puhdistusta. Noudata varovaisuutta. Pyyhi veteen kostutetulla kankaalla, kunnes säätöpaneeli on puhdas. Vältä liiallista veden käyttöä. Älä käytä minkäänlaista kemiallista tai hankaavaa puhdistusainetta.
Vältä liiallisen veden käyttöä. Älä käytä kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita.

**Uunin sisäpuoli**
1. Puhdista kaikki ruuantähteet tai roiskeet pehmeällä, kostealla kankaalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin. Käytä itsepäisimmille tahroille saippuaa ja pyyhi useita kertoja kostealla kankaalla, kunnes kaikki ruuantähteet on poistettu. Älä irrota aaltoputken suojaa.
2. Varmista, että saippualiuosta tai vettä ei pääse seinien pieniin ilmanpoistoaukkoihin, koska tämä saattaa vioittaa uunia.
3. Älä käytä sumutetyyppisiä puhdistusaineita tai hankaustyynyjä, koska nämä saattavat aiheuttaa pintojen vioittumisen.
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.

**Pyörivä kuumennusalusta ja sen tuki**
Irrota pyörivä kuumennusalusta ja kuumennusalustan tuki uunista.
Pese pyörivä kuumennusalusta ja kuumennusalustan tuki miedolla saippuavedellä. Kuivaa pehmeällä kankaalla. Sekä pyörivä kuumennusalusta että sen tuki voidaan pestä astianpesukoneessa.

**Luukku**
Puhdista kaikki likakertymät säännöllisesti luukun molemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja tiivistepinnoilta pehmeällä, kostutetulla liinalla. Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia hankaustyynyjä mikroaaltouunin luukkuun, koska ne saattavat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin halkeamisen.

**HUOMAA:** Älä käytä höyrypuhdistinta.

**Puhdistusvihje - uunisi helpommaksi puhdistamiseksi:**
Pane puolikas sitruunaa kulhoon, lisää 300 ml (1/2 pint) vettä ja kuumenna 100 %:lla 10-12 minuuttia.
Pyyhi uuni pehmeällä, kuivalla kankaalla.

**TÄRKEÄÄ:**
- Jos kypsennät ruokaa vakioaikaa pidemmän ajan (kaavio vieressä) samalla kypsennystilalla, uunin turvallisuusmekaniikka aktivoituu automaattisesti. Mikroaaltojen tehotaso laskee tai uunin kuumennuselementti kytkeytyy päälle tai pois päältä.

| Kypsennystila | Vakioaika |
|---|---|
| Mikroaalto P100 | 30 minuuttia |
| Grillitoiminto/Kiertoilmatoiminto/Yhdistelmätoiminto | Vaihteleva käyttö, lämpötila ja aika hallittu |



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 members 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


INFORMATION ON CORRECT DISPOSAL....1
CONTENTS....2
SPECIFICATIONS....2
OVEN AND ACCESSORIES....3
CONTROL PANEL....4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS....5-12
INSTALLATION....13-14
BEFORE OPERATION....15
SETTING THE CLOCK....15
KITCHEN TIMER FUNCTION....15
MICROWAVE POWER LEVELS....16
MANUAL OPERATION....16-17
MICROWAVE COOKING....17
GRILL COOKING/MICRO+GRILL COOKING....18
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS....19
WEIGHT DEFROST FUNCTION....20
TIME DEFROST FUNCTION....20
AUTO MENU FUNCTION....21
AUTO MENU CHART....21-22
SUITABLE OVENWARE....23
CARE AND CLEANING....24
SERVICE ADDRESSES....I


# SPECIFICATIONS

| **Model name:** | | **R-722STWE** |
|---|---|---|
| AC Line Voltage | | : 230V~, 50Hz single phase |
| Distribution line fuse/circuit breaker | | : 10A |
| AC Power required: | Microwave | : 1450W |
| Output power: | Microwave | : 900W (IEC 60705) |
| | Grill | : 1000W |
| | Off Mode (Energy Save Mode) | : less than 1.0W |
| Microwave Frequency | | : 2450MHz*(Group 2/Class B) |
| Outside Dimensions (W) x (H) x (D)** mm | | : 513 x 306 x 429 |
| Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)*** mm | | : 330 x 208 x 369 |
| Oven Capacity | | : 25 litres*** |
| Turntable | | : ø 315mm |
| Weight | | : approx. 15.5kg |
| Oven lamp | | : 25W/230V~ |

* 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.

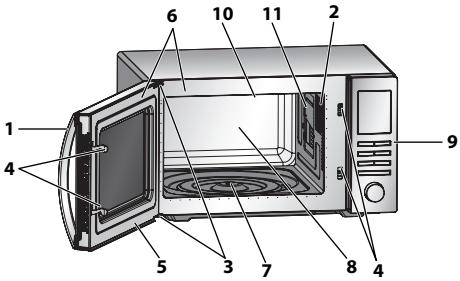
** The depth does not include the door opening handle.

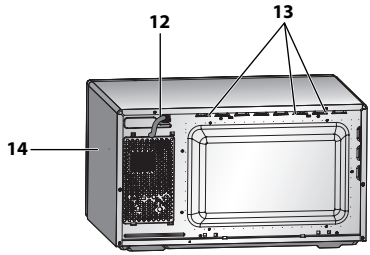
*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

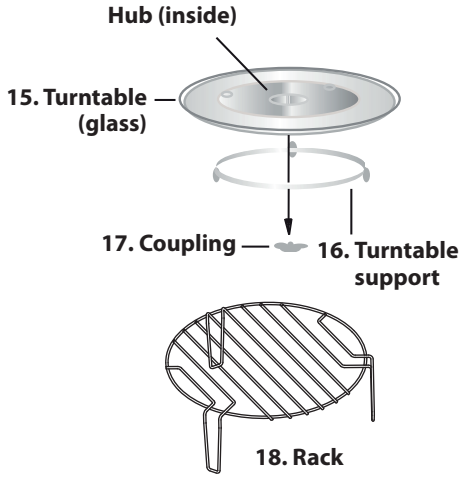
AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

ENGLISH

# OVEN AND ACCESSORIES




**OVEN**

1. Door handle
2. Oven lamp
3. Door hinges
4. Door safety latches
5. Door
6. Door seals and sealing surfaces
7. Turntable motor shaft
8. Oven cavity
9. Control panel
10. Grill heating element
11. Waveguide cover (DO NOT REMOVE)
12. Power supply cord
13. Ventilation openings
14. Outer cabinet

**ACCESSORIES:**

Check to make sure the following accessories are provided:

(**15**) Turntable (**16**) Turntable support (**17**) Coupling (**18**) Rack

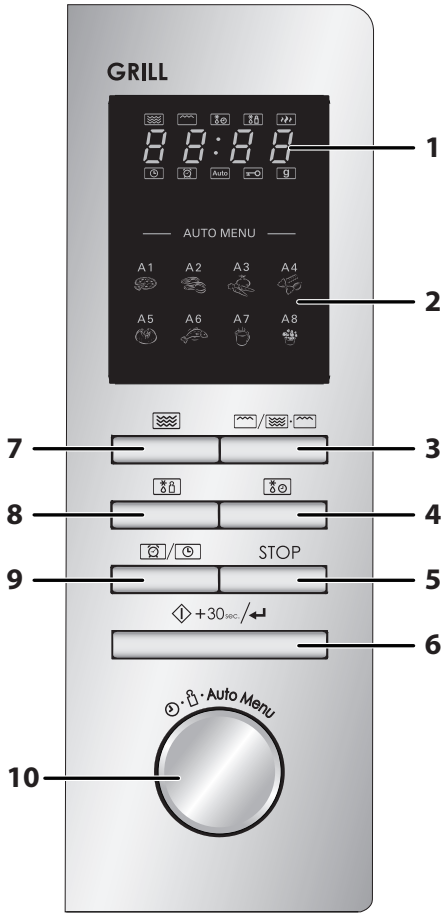
- Place the coupling into the turntable motor shaft and then place the turntable support in the centre of the oven floor so that it can freely rotate around the coupling. Place the turntable onto the turntable support so that it locates firmly into the coupling.
- To avoid turntable damage, ensure dishes 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-18.

**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.
- 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.
- Place all food and containers of food 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.




**1. DIGITAL DISPLAY and INDICATORS**

- **MICROWAVE indicator**
- **GRILL indicator**
- **TIME DEFROST indicator**
- **WEIGHT DEFROST indicator**
- **POWER LEVEL indicator**
- **CLOCK indicator**
- **KITCHEN timer indicator**
- **AUTO MENU indicator**
- **CHILD LOCK indicator**
- **WEIGHT indicator**

**2. Auto Menu options**

**A1: Pizza**
**A2: Meat**
**A3: Vegetables**
**A4: Pasta**
**A5: Potato**
**A6: Fish**
**A7: Beverage**
**A8: Popcorn**

**3. MICRO. & GRILL button**
**4. TIME DEFROST button**
**5. STOP/CLEAR button**
**6. START/ +30sec./ENTER button**
**7. MICRO. POWER button**
**8. WEIGHT DEFROST button**
**9. KITCHEN TIMER/CLOCK button**
**10. ENTRY dial**

Rotate to enter the cooking time, time, power level, weight and select auto menu



ENGLISH



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

1. This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet.
2. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
3. Ensure there is a minimum of free space above the oven of 30 cm.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
6. **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.
7. **WARNING:** When the appliance is operated in the GRILL/COMBI modes, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
8. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
9. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired



by a competent person.

10. **WARNING:** Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a 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.
11. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.
12. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
13. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
14. Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.
15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the oven. See Page GB-23. Use only microwave safe containers and utensils on microwave modes.
16. The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
17. The door, outer cabinet, oven cavity, dishes, accessories and especially the grill heating elements will become very hot during operation.
18. Care should be taken to avoid touching these areas. To prevent burns, always use thick oven gloves. Before cleaning make sure they are not hot. When heating

food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

**19.** If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

**20.** Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits.

**21.** Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

**22.** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**23.** Steam cleaner is not to be used.

**24.** See instructions for cleaning door seals, cavities and adjacent parts on page GB-24.

**25.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

**26. WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**27.** During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**28.** Accessible parts may become hot during use. Young



children should be kept away.

**To avoid the danger of fire**

1. **The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.**
2. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
3. The AC power supply must be 230V~, 50Hz, with a 10A distribution line fuse, or a 10A distribution circuit breaker.
4. A separate circuit serving only this appliance should be provided.
5. Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
6. Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.
7. Do not store or use the oven outdoors.
8. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
9. Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.
10. Do not block the ventilation openings.
11. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
12. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.
13. To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.
14. Do not store food or any other items inside the oven.
15. Check the settings after you start the oven to ensure

the oven is operating as desired.

**16.** To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, sausage rolls, pies or Christmas pudding.

**17.** See the corresponding hints in the operation manual.

**To avoid the possibility of injury**

**1. WARNING:**
Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:
a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

**2.** Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.

**3.** Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

**4.** Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-24.

**5.** Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

**To avoid the possibility of electric shock**

**1.** Under no circumstances should you remove the outer cabinet.



2. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.
3. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
4. Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.
5. Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.
6. Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

**To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:**

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

3. Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

**To avoid the possibility of burns**

1. Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.
2. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.
3. **To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.**
4. Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.
5. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

**To avoid misuse by children**

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

**Other warnings**

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

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

1. Never operate the oven when it is empty except where



recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven.

2. When using a browning dish or 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 dish's instructions must not be exceeded.
3. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Use only the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.
4. Do not place anything on the outer cabinet during operation.

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

**BUILT-IN KIT**
No built-in kit is available for this oven.
This oven is designed to be used on a countertop only.

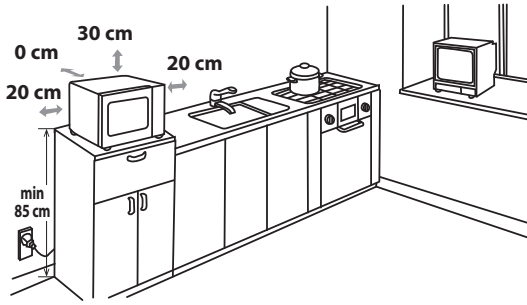
## INSTALLATION

**1.** Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Check the oven carefully for any signs of damage.

**2.** Place the oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item likely to be cooked in the oven. Do not place the oven in a cabinet.

**3.** Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

- A minimum space of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
- Leave a minimum space of 30cm above the oven.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.




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

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



**WARNING:** Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, (for example, near or above a conventional oven) or near combustible materials (for example, curtains).
Do not block or obstruct air vent openings.
Do not place objects on top of the oven.

## ELECTRICAL CONNECTION

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



## 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 1.0W in stand by mode.
To set the clock, see below.



## SETTING THE CLOCK

Your oven has a 24 hour clock feature.

1. Press the **KITCHEN TIMER/CLOCK** button twice. The hour figure will flash and the clock indicator will illuminate.
2. Rotate the **ENTRY** dial until the correct hour is displayed, the input time should be within 0-23.
3. Press the **KITCHEN TIMER/CLOCK** button, the minute figure will flash.
4. Set the minutes. Rotate the **ENTRY** dial until the correct minutes are displayed, the input time should be within 0-59.
5. Press the **KITCHEN TIMER/CLOCK** button to start the clock. The icon ":" of the digital time will flash on the display and the clock indicator will disappear.

**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 show "0:00".
- To check the time of day during a cooking process, press **KITCHEN TIMER/CLOCK** button 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/CLEAR** button is pressed, 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.



## KITCHEN TIMER FUNCTION

You can use the kitchen timer function, in instances 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.

1. Press **KITCHEN TIMER/CLOCK** button once.
2. Rotate **ENTRY** dial to select time .
3. Press the **START/+30sec/ ENTER** key to start the timer.
4. Check the display. (The display will count down through the programmed time.)

When the timer arrives at 0:00, an audible signal will sound 5 times and the LED will then display the time of day.

You can enter any time up to 95 minutes. To cancel the **KITCHEN TIMER** whilst counting down, simply press the **STOP/CLEAR** button.

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

## MICROWAVE POWER LEVELS



Your oven has 5 power levels. To select the levels, follow the instruction below.

| To set the power level | LED Display | Microwave Power |
|---|---|---|
| • Press the **MICRO. POWER** button once, P100 will be displayed and at the same time the microwave indicator and power level indicator will illuminate on the display.<br>• Press **MICRO. POWER** or rotate the **ENTRY** dial to change the power level until the display indicates the desired level.<br>• Press the **START/ +30sec./ENTER** button to confirm the setting, enter the cooking time and then press the **START/ +30sec./ENTER** button again to start the oven.<br>• To check the power level during cooking, press the **MICRO. POWER** button, the current power level will be displayed for 3 seconds. The oven will continue to count down although the display will show the power level. | P 100 | HIGH = 100 % |
| | P 80 | MEDIUM HIGH = 80 % |
| | P 50 | MEDIUM = 50 % |
| | P 30 | MEDIUM LOW = 30 % |
| | P 10 | LOW = 10 % |

Generally the following recommendations apply:

**P100** - (HIGH output = 900W) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.
**P80** - (MEDIUM HIGH output = 720W) 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.

**P50** - (MEDIUM output = 450W) 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.
**P30** - (MEDIUM LOW output = 270W) Defrost setting to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
**P10** - (LOW output = 90W) For gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.

## MANUAL OPERATION



**Opening the door:**
To open the oven door, pull the door handle.

**Starting the oven:**
Depending on the food type and the required end results, either place food into a suitable container, then place the container onto the turntable, alternatively place foods directly onto the turntable. Close the door and press the **START/ +30sec./ENTER** button after selecting the desired cooking mode.
Once the cooking programme has been set if the **START/ +30sec./ENTER** button is not pressed in 1 minute, the setting will be cancelled.
The **START/ +30sec./ENTER** button must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. An audible signal will sound once when pressing the button, if inefficiently pressed there will be no sound.

# MANUAL OPERATION

Use the **STOP/CLEAR** button to:
1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP/CLEAR** button twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page GB-19).

# MICROWAVE COOKING

Your oven can be programmed for up to 95 minutes (95:00).

The input unit of cooking (defrosting) time varies from 5 seconds to 95 minutes. It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table.

| Cooking Time | Increasing Unit |
|---|---|
| 0-1 minute | 5 seconds |
| 1-5 minutes | 10 seconds |
| 5-10 minutes | 30 seconds |
| 10-30 minutes | 1 minute |
| 30-95 minutes | 5 minutes |

**MANUAL COOKING/ MANUAL DEFROSTING**
- Enter the cooking time and use the microwave power levels P100 to P10 to cook or defrost (refer to page GB-16).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

**Example:**
To cook for 2 minutes and 30 seconds on P80 (80%) microwave power.

**1.** Press the **MICRO. POWER** button. P100 will be displayed.

**2.** Rotate the **ENTRY** dial to select the power level for P80.



**3.** Press the **START/ +30sec./ ENTER** button to confirm the setting.

**4.** Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial.



**5.** Press the **START/ +30sec./ENTER** button to start cooking. (The display will count down through the programmed cooking time.)




**NOTE:**
- When the oven starts, the oven lamp will illuminate and the turntable will rotate clockwise or anti-clockwise.
- If the door is opened during cooking/defrosting to stir or turn over food, the cooking time on the display will stop automatically. The cooking/ defrosting time starts to count down again when the door is closed and the **START/ +30sec./ENTER** button is pressed.
- When cooking/defrosting is complete, 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 **MICRO. POWER** button. The current power level will displayed for 3 seconds.

# GRILL COOKING/MICRO+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 **MICRO.& GRILL** key.

1. Press **MICRO.&GRILL** button once. "G" will be displayed.
2. Press the **START/ +30sec./ENTER** button to confirm the setting.
3. Rotate **ENTRY** dial to set up required heating time.
4. Press the **START/+30sec/ ENTER** key to start the grilling.
(The display will count down through the programmed grilling time.)










## 2. MICRO+GRILL COOKING

**MICRO+GRILL** combines microwave power with the grill. **MICRO+GRILL** means to cook by microwave power and grill power alternately.

The combination of microwave power with the grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish. There are 2 choices for the combination:
**COMBINATION 1 (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 puddings, omelettes and poultry.

**Example:**
To cook for 15 minutes, using **MICRO+GRILL** with 55% time microwave power and 45% grill power (C-1).

1. Press **MICRO.&GRILL** button twice. "C-1" will be displayed.
2. Press the **START/ +30sec./ENTER** button to confirm the setting.
3. Rotate **ENTRY** dial to set up required heating time.
4. Press the **START/+30sec/ ENTER** key to start the cooking.
(The display will count down through the programmed cooking time.)










**NOTES for GRILL and MICRO+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 has malfunctioned. 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.**

ENGLISH



# OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

**1. SEQUENCE COOKING**

This function allows you to cook using up to 2 different stages which can include manual cooking times 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. An audible signal will sound once after the first stage. If one chosen stage is defrosting, this should be the first stage of sequence cooking.

**NOTE: AUTO MENU** cannot be set as one of the multiple sequences.

**Example: If you want to cook food for 20 minutes on P100 microwave power and then for 5 minutes with P80 microwave power. The steps are as follows:**

- **1.** Press the **MICRO. POWER** button, P100 will appear in the LED display.
- **2.** Press the **START/ +30sec./ENTER** button once to confirm the setting.
- **3.** Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display shows "20:00" minutes.
- **4.** Press the **MICRO. POWER** button, P100 will appear in the LED display.
- **5.** Press the **MICRO. POWER** button once again or rotate the **ENTRY** dial to select the microwave power to P80.
- **6.** Press the **START/ +30sec./ENTER** button once more to confirm the setting.
- **7.** Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display shows "5:00" minutes.
- **8.** Press the **START/ +30sec./ENTER** button to start cooking.

**2. +30sec FUNCTION (Auto minute)**

**Direct start**

You can directly start cooking on P100 microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/ +30sec./ENTER** button. The cooking process will start immediately and each time the button is pressed this will increase the cooking time by 30 sec.

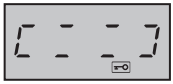
**NOTE:** The cooking time may be extended to a maximum of 95 minutes.

**3. CHILD LOCK:**

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

**a.** To set the CHILD LOCK:

In the stand-by mode, press **STOP/CLEAR** button for 3 seconds. There will be a long beep denoting entering the children-lock state and the  indicator will illuminate together with the current clock time. If the clock has not been the display status will be as follows:



**b.** To cancel the CHILD LOCK:

In the stand-by mode, press **STOP/CLEAR** button for 3 seconds. There will be a long "beep" denoting that the lock is released.

## WEIGHT DEFROST FUNCTION



**WEIGHT DEFROST**
The microwave oven is pre-programmed with a timer and power levels so that foods such as pork, beef and chicken can be easily defrosted. The weight range for this is from 100g – 2000g in 100g steps. Follow the example below for details on how to operate this function.

**Example:** To defrost a meat joint weighing 1.2Kg using **WEIGHT DEFROST**.
Place the meat in a flan dish or alternatively on a microwave oven defrost rack on the turntable.

**1.** Press the **WEIGHT DEFROST** button once.




**2.** Enter the desired weight by rotating the **ENTRY** dial until the display shows:




**3.** Press the **START/ +30sec./ENTER** button to start defrosting.
(The display will count down through defrosting time)




**NOTE:**
- Frozen foods are defrosted from -18°C.
- Before freezing foods, ensure food is fresh and of good quality.
- 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.
- Food weight should be rounded up to the nearest 100g, for example, 650g to 700g.
- After defrosting an audible signal will sound five times and the LED will then display time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00" when defrosting is complete.

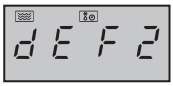
## TIME DEFROST FUNCTION



**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 0:05 – 95:00.

**Example:** To defrost food for 10 minutes.

**1.** Press the **TIME DEFROST** button.




**2.** Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display shows: 10:00




**3.** Press the **START/ +30sec./ENTER** button to start defrosting.
(The display will count down through defrosting time)




**Notes for Time Defrost:**
- The preset microwave power level can not be changed.
- Before freezing foods, ensure food is fresh and of good quality.
- 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.
- After defrosting an audible signal will sound five times and the LED will then display the time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00" when defrosting is complete.

# AUTO MENU FUNCTION

The **AUTO MENU** programmes automatically calculates the correct cooking mode and cooking time of foods (details below). Follow the example below for guidance on how to operate this function.

**Example:** To cook fish with a weight of 250g by using the **AUTO MENU** function.

**1.** Rotate the **ENTRY** dial clockwise to select the desired auto menu.






**2.** Press the **START/ +30sec./ENTER** button to confirm the setting.




**3.** Enter the desired weight by rotating the **ENTRY** dial.






**4.** Press the **START/ +30sec./ENTER** button to start cooking. (The display will count down through the programmed cooking time.)




**NOTES:**

- The weight or quantity of food can be input by rotating the **ENTRY** dial until the desired weight/ quantity ('g' or ml) illuminates on the display. 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 below cook by manual operation.

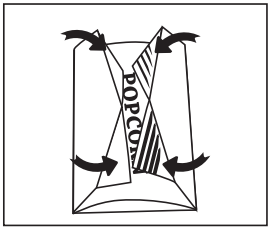
# AUTO MENU CHART

| Auto Menu | Display | Cooking method | Weight/portion/ utensils | Procedure |
|---|---|---|---|---|
| Chilled pizza | A-1 | 100% Micro | 200g, 400g (initial temp. 5°C) plate | Place the pizza on a plate in the centre of the turntable. Do not cover. |
| Meat (boneless meat e.g. beef, lamb, pork or poultry) | A-2 | 100% Micro | 250g, 350g, 450g (initial temp 20°C) Flan dish and vented microwave cling film or suitable lid | Cut the meat into small strips and place it in a flan dish. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover the flan dish. Place the flan dish in the centre of the turntable. |
| Fresh vegetables e.g. cauliflower, carrots, broccoli, fennel, leek, pepper, courgettes etc. | A-3 | 100% Micro | 200g, 300g, 400g (initial temp 20°C) bowl and lid | Cut, chop or slice fresh vegetables into evenly sized pieces. Place the fresh vegetables in a suitable container. Place on the turntable. Add the required amount of water (1 tbsp per 100g). Cover with a lid. Stir after cooking and let the food stand for approx. 2 minutes. |
| Pasta (dried pasta e.g. Fussili,Farfalle, Rigatoni) | A-4 | 80% Micro | Pasta Water<br>50g 450 ml<br>100g 800 ml<br>(initial temp. for the water: 20°C)<br>large wide bowl | Place pasta in an appropriate sized bowl and add the water. Do not cover. Place the bowl in the centre of the turntable.<br>After cooking, stir well and stand for 2 minutes before draining. |

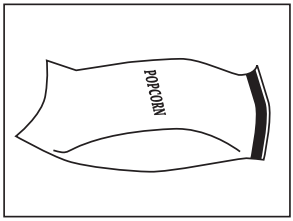
| Auto Menu | Display | Cooking method | Weight/portion/ utensils | Procedure |
|---|---|---|---|---|
| Boiled potatoes & Jacket potatoes | A-5 | 100% Micro | 200g, 400g 600g (initial temp. 20°C) bowl and lid | Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Place the potatoes into a bowl. Add 1tbsp water per 100g, add a little salt and cover the bowl with a lid. After cooking, allow to stand for approx. 2 minutes before serving. Jacket potatoes: choose potatoes of similar size and wash them, then place the potatoes onto the glass turntable. After cooking, allow to stand for approx. 5 minutes before serving. |
| Fish (fish fillet) | A-6 | 80% Micro | 250g, 350g, 450g (initial temp. 20°C) Flan dish and vented microwave cling film or suitable lid | Place in a single layer in a flan dish. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover. |
| Beverage | A-7 | 100% Micro | 1 (cup) 120ml<br>2 (cups) 240ml<br>3 (cups) 360ml<br>(initial temp. 5ºC) | Place the cup(s) on the turntable and stir after heating. |
| Popcorn | A-8 | 100% Micro | 0.05kg, 0.1kg | Place the popcorn bag directly on the turntable<br>(Please see the note below: 'Important Information About Microwave Popcorn Feature') |

**Important Information about Microwave Popcorn Feature:**

1. When selecting 0.1 kg 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/CLEAR** key once and open the oven door and adjust the bag position to ensure even cooking.




ENGLISH



# 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 | Comments |
|---|---|---|
| Aluminium foil<br>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 the heating time given. Be very careful as these dishes become very hot. |
| China and ceramics | ✔ / ✘ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration. |
| Glassware e.g. Pyrex ® | ✔ | Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly. |
| Metal | ✘ | It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire. |
| Plastic/Polystyrene e.g fast food containers | ✔ | Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures. |
| Cling film | ✔ | It should not touch the food and must be pierced to let the steam escape. |
| Freezer/Roasting bags | ✔ | Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'. |
| Paper - plates, cups and kitchen paper | ✔ | Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire. |
| Straw and wooden containers | ✔ | Always monitor the oven when using these materials as overheating may cause fire. |
| Recycled paper and newspaper | ✘ | May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire. |

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



**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.**
**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 deactivate the control panel. Care should be taken in cleaning the control panel. Use a cloth damp 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. 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 cleaners on the oven interior.
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.

**Turntable and Turntable support**
Remove the turntable and turntable support from the oven.
Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

**Door**
To remove all traces of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass oven door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**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.

**IMPORTANT:**
- 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/Combi cooking mode | Intermittent operation, temperature and time controlled |

**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 01806 77 42 77 und in Österreich unter 0820 555 888 (Anrufkosten: 0,20 €/je Anruf. aus dem deutschen Festnetz, maximal 0,60 €/je Anruf. aus dem deutschen Mobilfunknetz, 0,145 €/Min. aus Österreich).

**NEDERLAND**
Indien u een technisch probleem met uw magnetron heeft, kunt u zich tot uw dealer wenden of contact opnemen met de Sharp Home Appliances Helpdesk. Telefoonnummer: +31-(0)20-7237777
**BELGIE**
Indien u een technisch probleem met uw magnetron heeft, kunt u zich tot uw dealer wenden of contact opnemen met de Sharp Home Appliances Helpdesk. Telefoonnummer: +31-(0)20-7237777
Si vous avez un problème technique avec votre micro-ondes, vous pouvez contacter votre revendeur ou contacter le Sharp Home Appliances Helpdesk. Téléphone: + 31- (0) 20-7237778

**FRANCE**
Vous pouvez contacter notre service consommateur au 0969 390122

**ESPANA**
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.

**SWITZERLAND**
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 174 277
Si vous avez des questions sûr 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**
Sharp helpdesk är på plats för att svara på frågor om Sharp produkter 0200-120 800.
sharphelpdesksverige@sharp.se

**NORWAY**
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**
Sharp Helpdesk er på plads for at besvare spørgsmål om Sharp produkter 7023 0810.
helpdesksverige@sharp.se

**SUOMI**
Sharp Helpdesk vastaa kaikkiin Sharp-tuotteita koskeviin kysymyksiin (09) 146 1500.
huolto@tehovideo.fi

**Poland**
Informacje o najbliższym serwisie możecie państwo uzyskać dzwoniąc pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za Połączenie lokalne)

**Website**
www.sharphomeappliances.com

SHARP



Gedruckt in China
Impreso en China
Imprimé en Chine
Stampato in Cina
Gedrukt in China

Tryckt i Kina
Trykt i Kina
Trykt i Kina
Painettu Kiinassa
Printed in China

PN:16170000A11377