

SHARP

Importante
Important



ITALIANO

ENGLISH



R-652

FORNO A MICROONDE CON GRILL - MANUALE D'ISTRUZIONI
MICROWAVE OVEN WITH GRILL - OPERATION MANUAL

800 W (IEC 60705)



Attenzione: Il vostro prodotto è contrassegnato con questo simbolo. Esso significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generali. C'è un sistema di raccolta separato per questi prodotti.

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione Europea

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

L'apparecchiatura elettrica ed elettronica usata deve essere trattata separatamente e in accordo con la legislazione che richiede un appropriato trattamento, recupero e riciclaggio dell'apparecchiatura elettrica ed elettronica usata.

A seguito dell'implementazione da parte degli stati membri, le case private negli stati EU possono riportare gratuitamente la loro apparecchiatura elettrica ed elettronica usata alle strutture di raccolta indicate*.

In alcuni paesi* il rivenditore locale può anche riprendere indietro il vecchio prodotto gratuitamente se se ne acquista uno simile.

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

Se l'apparecchiatura elettrica o elettronica usata ha batterie o accumulatori, smaltirli separatamente in precedenza secondo i requisiti locali.

Smaltendo questo prodotto correttamente si aiuta a garantire che i rifiuti siano soggetti al necessario trattamento, recupero e riciclaggio e a impedire così potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute che potrebbero altrimenti sorgere per via di un inappropriato trattamento dei rifiuti.

2. In altri paesi fuori della UE

Se si desidera smaltire questo prodotto, si prega di contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

Per la Svizzera: L'apparecchiatura elettrica o elettronica usata può essere restituita gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un nuovo prodotto. Ulteriori strutture di raccolta sono elencate nella homepage di www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali.

1. Nell'Unione Europea

Se il prodotto è usato per motivi commerciali e lo si vuole smaltire:

Contattare il rivenditore SHARP che fornirà informazioni sulla riconsegna del prodotto. Potrebbero essere addebitate le spese derivanti da ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e piccole quantità) potrebbero essere ritirate dalle strutture di raccolta locali.

Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta o l'autorità locale per il ritiro dei prodotti usati.

2. In altri paesi fuori della UE

Se si desidera smaltire questo prodotto, si prega di contattare le autorità locali e informarsi sul metodo di smaltimento corretto.



INDICE

INFORMAZIONI SUL CORRETTO UTILIZZO	1
INDICE.....	2
DATI TECNICI	2
FORNO E ACCESSORI.....	3
PANNELLO DI CONTROLLO	4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	5-12
INSTALLAZIONE	13-14
PRIMA DI USARE IL FORNO	15
IMPOSTARE L'OROLOGIO	15
FUNZIONE TIMER DA CUCINA.....	15-16
LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE	16
OPERAZIONI MANUALI.....	17
COTTURA A MICROONDE.....	17-18
COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+GRILL	18-19
ALTRE FUNZIONI UTILI.....	19-20
FUNZIONE SCONGELAMENTO A PESO	20-21
FUNZIONE SCONGELAMENTO A TEMPO	21
FUNZIONE MENU AUTOMATICI	22
TABELLA MENU AUTOMATICI.....	22-23
UTENSILI ADATTI	24
MANUTENZIONE E PULIZIA	25-26



DATI TECNICI

Nome del modello:	R-652
Tensione di linea CA:	230 V, 50 Hz monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	10 A
Potenza di alimentazione: Microonde:	1270 W
Potenza erogata: Microonde :	800 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 (W) x (H) x (D)** mm:	440 x 258 x 359
Dimensioni interne (W) x (H) x (D)*** mm:	306 x 208 x 307
Capacità del forno:	20 litri***
Piatto rotante:	Ø 255 mm
Peso:	circa 11.5 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.

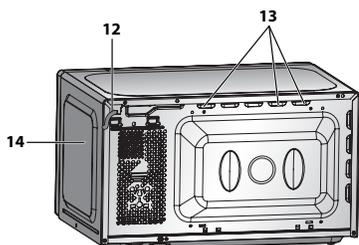
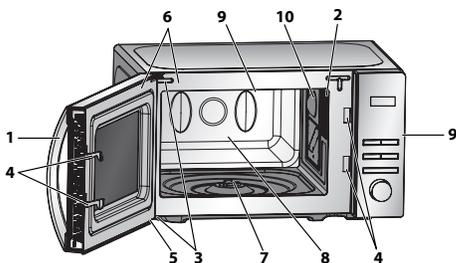
Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.

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.



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 al centro del ripiano del forno in modo che possa liberamente ruotare attorno all'accoppiatore. Posizionate quindi il piatto rotante sul suo supporto in modo che resti ben agganciato all'accoppiatore.
- Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.
- Per l'utilizzo della griglia, fate riferimento alle sezioni sul grill alla pagina I-18-19.

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.

Perno (dentro)

15. Piatto rotante (vetro)



17. Accoppiatore

16. Supporto del piatto rotante



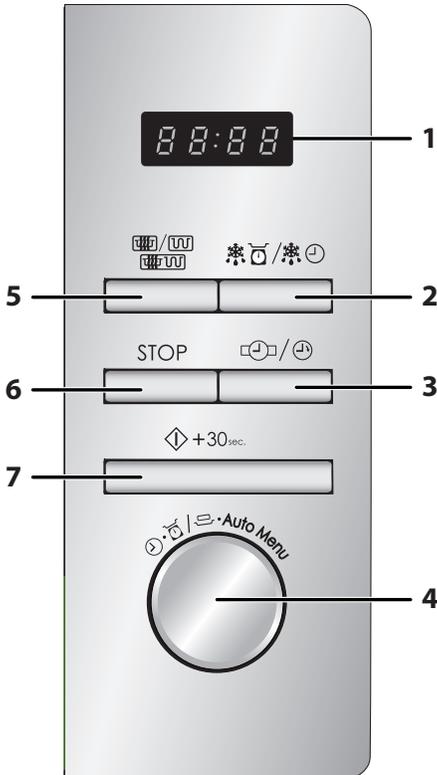
18. Griglia

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.



PANNELLO DI CONOTROLLO



1. **DISPLAY DIGITALE**
2. Tasto **SCONGELAMENTO A PESO/ SCONGELAMENTO A TEMPO**
3. Tasto **OROLOGIO/TIMER DA CUCINA**
4. Manopola **INSERIMENTO**
Ruotate per inserire il tempo di cottura, l'ora, il livello di potenza, il peso e la selezione menu automatico



5. Tasto **MICROONDE & GRILL**
6. Tasto **STOP/ANNULLA**
7. Tasto **START/+30sec./INVIO**



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 modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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-24. 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 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-25.
 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 scaldano. I bambini con meno di 8 anni devono restare lontani, a meno che non siano costantemente supervisionati.
 27. Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Dovete fare attenzione: evitate di toccare gli elementi che si scaldano all'interno del forno.
 28. Le parti accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
- Per scongiurare il pericolo d'incendio.**
1. **Il forno a microonde non deve rimanere 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



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

230 V~, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione di un minimo di 10A, o un salvavita 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, 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 normal-



mente. 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-25.
 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'acqua od altro liquido.
4. Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o piano di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.
6. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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'asticcioia 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, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

1. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno per evitare bruciature.
2. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.



- 3. Per evitare bruciature, controllate sempre la temperatura del cibo e mescolate prima di servire. 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 in 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, mettetelo 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.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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.

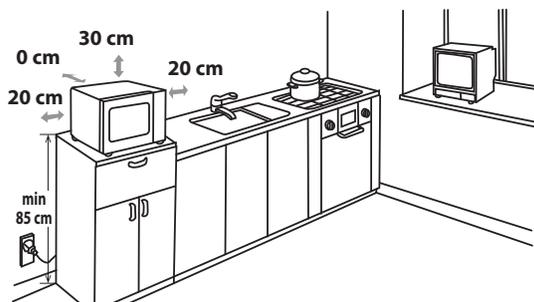
KIT INCASSO

Non è disponibile un kit da incasso per questo forno.

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



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.



INSTALLAZIONE

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 alla stessa presa usando un adattatore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un centro servizi autorizzato Sharp o da una persona ugualmente qualificata per evitare rischi.
- Quando togliete la spina dalla presa, afferrate sempre la spina e mai il cavo, poiché 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.

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 una volta il tasto **OROLOGIO/TIMER DA CUCINA**. 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 **OROLOGIO/TIMER DA CUCINA**, i minuti lampeggeranno.
4. Impostate 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 **OROLOGIO/TIMER DA CUCINA** 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 **OROLOGIO/TIMER DA CUCINA** e il LED mostrerà l'ora per 2-3 secondi. Questo non altera in alcun modo il processo di cottura.
- Se durante l'impostazione dell'orologio viene schiacciato il tasto **STOP/ANNULLA**, il forno tornerà all'impostazione precedente.
- Se l'alimentazione elettrica del vostro microonde viene interrotta, il display mostrerà ad intermittenza "0:00" dopo che la corrente è stata ristabilita. Se ciò succede durante la cottura, il programma verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata.

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 due volte **OROLOGIO/TIMER DA CUCINA**.
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.



FUNZIONE TIMER DA CUCINA

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 livelli di potenza; per impostare il livello di potenza seguite le istruzioni qui di seguito:

Per impostare il livello di potenza	Display LED	Potenza microonde
<ul style="list-style-type: none"> • Premete il tasto MICRO&GRILL una volta: apparirà P100 sul display. • Premete MICRO&GRILL o girate la manopola INSERIMENTO per cambiare il livello di potenza finché il display indica il livello desiderato. • 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. • Per controllare il livello di potenza durante la cottura, premete il tasto MICRO&GRILL, il livello di potenza attuale verrà mostrato sul display per 4 secondi. Il forno continua il conto alla rovescia anche se viene mostrato il livello di potenza. 		ALTO = 100%
		MEDIO-ALTO = 80%
		MEDIO = 50%
		MEDIO-BASSO = 30%
		BASSO = 10%

Di solito le seguenti raccomandazioni riguardano quanto segue:

P100 - (ALTO = 800 W) utilizzato per cucinare velocemente o per riscaldare, per esempio pasticcini, bevande calde, verdura ecc.

P80 - (MEDIO ALTO = 640 W) utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali dolci tipo pan di Spagna. Con questa impostazione ridotta, il cibo si cuocerà in modo uniforme senza scuocere ai lati.

P50 - (MEDIO = 400 W) per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

P30 - (MEDIO BASSO = 240 W impostazione scongelamento) per scongelare; selezionate questa potenza per assicurarvi che il cibo si scongeli uniformemente. Questa impostazione è ideale anche per far cuocere a fuoco lento riso, pasta, tortellini e per creme all'uovo.

P10 - (BASSO = 80 W) per scongelamento delicato, per esempio per dolci al cucchiaio e pasticcini.



Aprire lo sportello:

Per aprire lo sportello del forno, tirate la maniglia.

Avviare il forno:

Preparate il cibo e posizionatelo in un apposito contenitore da porre sul piatto rotante, oppure direttamente sul piatto rotante. Chiudete lo sportello e premete il tasto **START/+30 sec./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.

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-20).

Spegnimento automatico della lampada:

Quando il forno a microonde viene acceso, se lo sportello del forno viene lasciato aperto la lampada si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

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 **MI-CROONDE & GRILL**
Apparirà P100
2. Ruotate la manopola **IN-SERIMENTO** 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 **IN-SERIMENTO**.
5. Premete il tasto **START/+30sec./INVIO** per far partire la cottura. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura inserito.)



P 100

P 80

P 80

2:30

2:30



COTTURA A MICROONDE

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 gibo, il tempo di cottura si interromperà automaticamente. Riprenderà il conto alla rovescia quando lo sportello viene nuovamente 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 **MICROONDE & GRILL**. 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 **MICROONDE & GRILL** 6 volte o premete **MICROONDE & GRILL** una volta e poi ruotate la manopola **INSERIMENTO** finché non appare "G".
2. Premete il tasto **START/+30sec./INVIO** per confermare l'impostazione.
3. Ruotate la manopola 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.

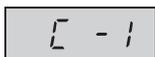
COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+GRILL



Esempio:

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

1. Premete **MICROONDE & GRILL** 7 volte o premete **MICROONDE & GRILL** una volta e poi ruotate la manopola **INSERIMENTO** finché non appare "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 bruciate, usate sempre guanti da forno.

ALTRE FUNZIONI UTILI



1. COTTURA IN SEQUENZA

Questa funzione vi permette di utilizzare fino a 3 diverse modalità che possono includere i tempi di cottura manuale, lo scongelamento e la funzione di scongelamento a peso. Una volta programmato, non c'è bisogno di intervenire durante la cottura, poiché il forno passerà automaticamente da una modalità alla successiva. Ci udirà un segnale acustico dopo il primo passaggio. Se la funzione di scongelamento è richiesta nella sequenza di cottura, ricordate che deve essere sempre il primo passaggio della sequenza di cottura.

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 **MICROONDE & GRILL**: 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



ALTRE FUNZIONI UTILI

"20:00" minuti sul display.

- 4. Premete il tasto **MICROONDE & GRILL**: 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/INVIO**. 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:

Tenete premuto il tasto **STOP/ANNULLA** per 3 secondi finché sul display non apparirà:



b. Per disattivare il BLOCCO BAMBINI:

Tenete premuto il tasto **STOP/ANNULLA** per 3 secondi, finché non sentirete un lungo bip.

4. Modalità ECO:

In modalità stand-by, premete il pulsante "STOP" una volta, il display LED si spegne ed il forno a microonde entra in modalità ECO. Qualsiasi operazione farà accendere nuovamente il display LED ed il forno a microonde ritornerà in modalità stand-by.



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 il tasto
**SCONGELAMENTO A
PESO/A TEMPO.**

x1



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)



FUNZIONE SCONGELAMENTO A PESO



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.

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/A TEMPO**.

x2



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.



FUNZIONE MENU AUTOMATICI

I programmi **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 ruotando la manopola **INSERIMENTO** finché il peso/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
Riscaldamento Piatto (cibo precotto, per esempio carne, verdura e contorni)	A-1	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (temperatura iniziale 5°C) Piatto e pellicola forata, oppure un coperchio adatto	Mettete il cibo precotto su un piatto. Usate una pellicola forata oppure un coperchio adatto per coprire il piatto. Mettete il piatto al centro del piatto rotante. Mescolate dopo la cottura.
Verdura fresca per esempio cavolfiori, carote, broccoli, finocchi, porri, peperoni, zucchini ecc.	A-2	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 cucchiaino da tavola per 100 g). Coprite con un coperchio. Girate dopo la cottura e lasciate riposare il cibo per circa due minuti.
Pesce (filetto di pesce)	A-3	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.

TABELLA MENU AUTOMATICI



Menu automatici	Display	Metodo di cottura	Peso/porzione/ utensili	Procedura
Carne (carne disossata, per esempio manzo, agnello, maiale o pollame)	A-4	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.
Pasta (pasta di semola, per esempio fusilli, farfalle, rigatoni)	A-5	80% Micro	Pasta Acqua 50g 450 ml 100g 800 ml (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. Dopo la cottura, mescolate bene e lasciate riposare per due minuti prima di scolare.
Patate lesse e ripiene	A-6	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 cucchiaino da tavola di acqua per ogni 100 g, aggiungete del sale e coprite la ciotola con un coperchio. Dopo la cottura lasciate riposare per circa 2 minuti prima di servire. Patate ripiene: scegliete patate di dimensione simile e lavatele, poi mettetele sul piatto rotante. Dopo la cottura, lasciatele riposare per circa 5 minuti prima di servirle.
Pizza surgelata	A-7	100% Micro	200 g, 400 g (temperatura iniziale 5°C) Piatto	Mettete la pizza su un piatto al centro del piatto rotante. Non copritela.
Minestre	A-8	80% Micro	200 ml, 400 ml (temperatura iniziale 5°C) Tazze (200 ml per tazza)	Mettete le tazze sul piatto rotante e mescolate dopo la cottura.
Bevande	A-9	100% Micro	1 (tazza) 120 ml 2 (tazze) 240 ml 3 (tazze) 360 ml (temperatura iniziale 5°C)	Mettete le tazze sul piatto rotante e mescolate dopo il riscaldamento.
Popcorn	A-10	100% Micro	0.05 Kg, 0.1 Kg	Mettete il sacchetto di popcorn direttamente sul piatto (vedete la nota sotto: Informazioni importanti riguardo la caratteristica Popcorn del microonde)

NOTE:

- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.

- Quando si usa la cottura automatica il risultato dipende da parametri quali forma e dimensione del cibo, oltre che dalle preferenze personali riguardo al livello di cottura. Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto con la cottura programmata, regolate il tempo di cottura in base alle vostre esigenze.



UTENSILI ADATTI

Per cucinare/scongelerare cibo in un forno a microonde, l'energia a microonde deve poter passare attraverso un contenitore perché penetri nel cibo. Per questo è importante scegliere gli utensili adatti. I piatti rotondi o ovali sono preferibili a quelli quadrati o oblungi, perché il cibo sui bordi tende a cuocere troppo. Diversi utensili da cucina possono essere usati, come indicato sotto.

Utensile	Microonde sicuro	Commenti
Fogli di alluminio vaschette di alluminio	✓ / ✗	Dei pezzi di fogli di alluminio possono essere utilizzati per proteggere il cibo dal surriscaldamento. Tenete i fogli ad almeno 2 cm dalle pareti del forno, perché potrebbero formarsi degli archi elettrici. I contenitori di alluminio non sono consigliati, a meno che non sia specificato dal produttore, per esempio Microfoil®; seguite rigorosamente le istruzioni.
Piatto crisp	✓	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'arrostato	✓	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.

MANUTENZIONE E PULIZIA



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 dimenticate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo

Apriete 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 di 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 un 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.



MANUTENZIONE E PULIZIA

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 utilizzando 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



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.....	15-16
MICROWAVE POWER LEVELS.....	16
MANUAL OPERATION.....	17
MICROWAVE COOKING.....	17-18
GRILL COOKING/MICRO+GRILL COOKING.....	18-19
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS.....	19-20
WEIGHT DEFROST FUNCTION.....	20-21
TIME DEFROST FUNCTION.....	21
AUTO MENU FUNCTION.....	22
AUTO MENU CHART.....	22-23
SUITABLE OVENWARE.....	24
CARE AND CLEANING.....	25-26

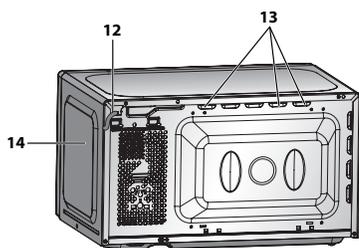
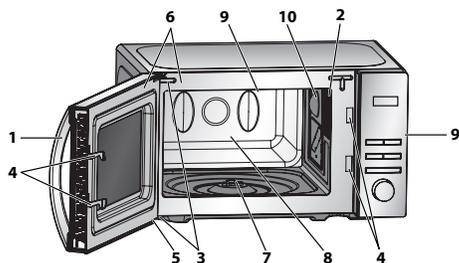


SPECIFICATIONS

Model name:	R-652
AC Line Voltage	: 230V~,50Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 10A
AC Power required: Microwave	: 1270W
Output power: Microwave	: 800W (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	: 440 x 258 x 359
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)*** mm	: 306 x 208 x 307
Oven Capacity	: 20 litres***
Turntable	: ø 255mm
Weight	: approx. 11.5kg
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.

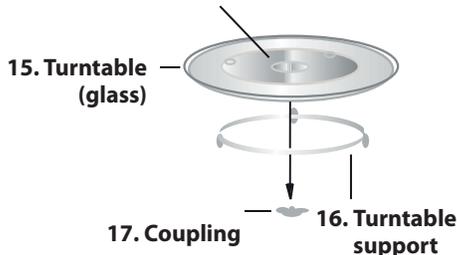
AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.



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

Hub (inside)



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. Then place the turntable on to the turntable motor shaft; ensuring it is located firmly.
- 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-18-19.



Never touch the grill when it is hot.

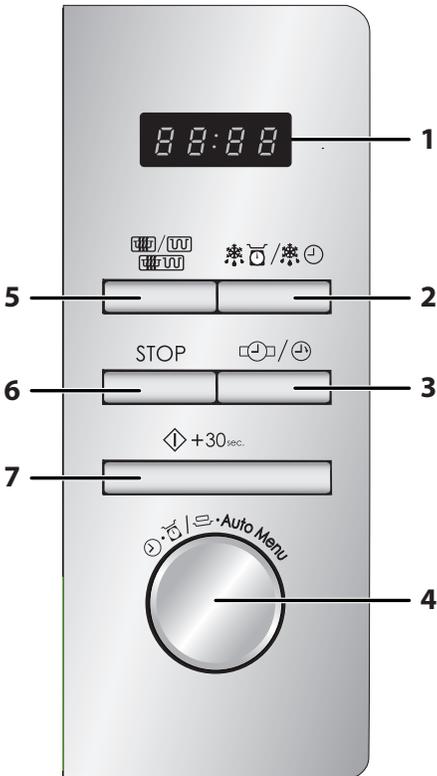
NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.

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.



CONTROL PANEL



- 1. DIGITAL DISPLAY**
- 2. WEIGHT/TIME DEFROST button**
- 3. CLOCK/KITCHEN TIMER button**
- 4. ENTRY dial**

Rotate to enter the cooking time, time, power level, weight and select auto menu



- 5. MICROWAVE & GRILL button**
- 6. STOP/CLEAR button**
- 7. START/+30sec./ENTER button**



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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 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-24. 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-25.
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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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-25.
 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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.

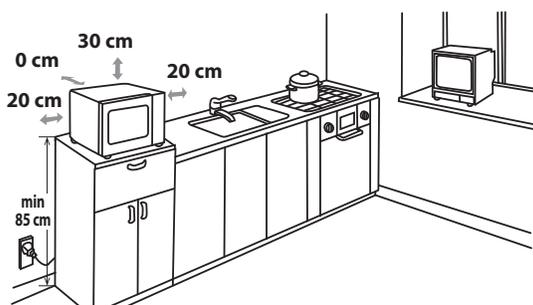
BUILT-IN KIT

No built-in kit is available for this oven.

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



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



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

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



INSTALLATION

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

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

- Do not allow water to come into contact with the power supply cord or plug.
- Insert the plug properly into the socket.
- Do not connect other appliances to the same socket using an adaptor plug.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Sharp approved service facility or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- When removing the plug from the socket always grip the plug, never the cord as this may damage the power supply cord and the connections inside the plug.
- If the plug fitted to your oven is a rewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, remove the plug properly (do not cut off).
- If the plug fitted to your oven is a 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 **CLOCK/KITCHEN TIMER** button once. 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 **CLOCK/KITCHEN TIMER** 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 **CLOCK/KITCHEN TIMER** button to start the clock. The icon ":" of the digital time will be flashing 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 **CLOCK/KITCHEN TIMER** button and the LED will display the time of day for 2-3 seconds. This does not affect the cooking process.
- If in the process of setting the clock, the **STOP/CLEAR** button is pressed, the oven will revert 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. As will the time of day.

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 **CLOCK/KITCHEN TIMER** twice.
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.



KITCHEN TIMER FUNCTION

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
<ul style="list-style-type: none"> Press the MICRO.&GRILL button once, P100 will be displayed. Press MICRO.&GRILL or rotate the ENTRY dial to change the power level until the display indicates the desired level. 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. To check the power level during cooking, press the MICRO.&GRILL button, the current power level will be displayed for 4 seconds. The oven will continue to count down although the display will show the power level. 		HIGH = 100 %
		MEDIUM HIGH = 80 %
		MEDIUM = 50 %
		MEDIUM LOW = 30 %
		LOW = 10 %

Generally the following recommendations apply:

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

P80 - (MEDIUM HIGH output = 640W) 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 = 400W) 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 = 240W) Defrost setting to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

P10 - (LOW output = 80W) For gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.



Opening the door:

To open the oven door, pull the door handle.

Starting the oven:

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

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-20).

Automatically lamp off function:

When the microwave oven is powered on, if opening the door the oven lamp will be turned off automatically after 1 minute.

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. & GRILL** 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.)

P 100

P 80

P 80

2:30

2:30



MICROWAVE COOKING

NOTE:

- When the oven starts, the oven lamp will illuminate and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise.
- If the door is opened during cooking/defrosting to stir or turn over food, the cooking time on the display 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.&GRILL** 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** key 6 times or press **MICRO.&GRILL** key once and then rotate ENTRY dial until "G" is 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.

GRILL COOKING/MICRO+GRILL COOKING



Example:

To cook for 15 minutes, using **MICRO+GRILL** with 55% time microwave power and 45% grill power (C-1).

1. Press **MICRO.&GRILL** key 7 times or press **MICRO.&GRILL** key once and then rotate **ENTRY** dial until "C-1" is 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.

OTHER CONVENIENT FUNCTIONS



1. SEQUENCE COOKING

This function allows you to cook using up to 3 different stages which can include manual cooking times, time defrost as well as a 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 the defrost function is needed within sequence cooking - please note that this should always 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.&GRILL** button, P100 will appear in the LED display.
- 2. Press the **START/+30sec./ENTER** button once to confirm the setting.



OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

- 3. Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display shows "20:00" minutes.
- 4. Press the **MICRO.&GRILL** button, P100 will appear in the LED display.
- 5. Press the **MICRO.&GRILL** 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:

Press and hold the **STOP/CLEAR** button for 3 seconds until the display shows:



b. To cancel the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP/CLEAR** button for 3 seconds until a long beep sounds.

4. ECO Mode:

In standby mode, press the "STOP" button once, the LED display will be off and microwave oven enter to ECO mode. Any operation can light the LED display again, and the microwave oven will return to standby mode.



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 a microwave oven defrost rack on the turntable.

1. Press the **WEIGHT/TIME DEFROST** button.
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)

x1



WEIGHT DEFROST FUNCTION



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 **WEIGHT/TIME DEFROST** button.
x2
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 calculate 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 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
Reheat dinner plate (pre-cooked food e.g. meat, vegetable and garnishes)	A-1	100% Micro	200g, 400g, 600g (initial temp. 5°C) Plate and vented microwave cling film or suitable lid	Put the pre-cooked food on a plate. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover the plate. Place the plate in the centre of the turntable. Stir after cooking.
Fresh vegetables e.g. cauliflower, carrots, broccoli, fennel, leek, pepper, courgettes etc.	A-2	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.
Fish (fish fillet)	A-3	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 fl an dish. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover.

AUTO MENU CHART



Auto Menu	Display	Cooking method	Weight/portion/ utensils	Procedure
Meat (boneless meat e.g. beef, lamb, pork or poultry)	A-4	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.
Pasta (dried pasta e.g. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Micro	Pasta Water 50g 450 ml 100g 800 ml (initial temp. for the water: 20°C) 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. After cooking, stir well and stand for 2 minutes before draining.
Boiled potatoes & Jacket potatoes	A-6	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.
Chilled pizza	A-7	100% Micro	200g, 400g (initial temp. 5°C) plate	Place the pizza on a plate in the centre of the turntable. Do not cover.
Soup	A-8	80% Micro	200 ml, 400 ml (initial temp. 5°C) Cups (200 ml per cup)	Place the cups on the turntable and stir after cooking.
Beverage	A-9	100% Micro	1 (cup) 120ml 2 (cups) 240ml 3 (cups) 360ml (initial temp. 5°C)	Place the cup(s) on the turntable and stir after heating.
Popcorn	A-10	100% Micro	0.05kg, 0.1kg	Place the popcorn bag directly on the turntable (Please see the note below: 'Important Information About Microwave Popcorn Feature')

NOTES:

- The final temperature will vary according to the initial food temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.

- The results when using auto cook depend on variances such as the shape and size of the food and your personal preference as regards cooking results. If you are not satisfied with the programmed result, please adjust the cooking time to match your requirement.



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 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.



CARE AND CLEANING

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

SHARP



PN.:16170000A34336

Printed in China