

**SHARP**

**Achtung  
Advertencia  
Importante  
Avertissement  
Importante**

**Viktigt  
Viktigt  
Viktig  
Tärkeää  
Important**



## **R-860**

**MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEISLUFT - BEDIENUNGSANLEITUNG**  
**HORNO DE MICROONDAS CON GRILL Y COVECCIÓN - MANUAL DE INSTRUCCIONES**  
**FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION - MODE D'EMPLOI**  
**FORNO A MICROONDE CON GRILL E FUNZIONE ARIA VENTILATA - MANUALE D'ISTRUZIONI**  
**COMBI-MAGNETRON MET GRILL EN CONVECTIE - GEBRUIKSAANWIJZING**  
**MIKROVÅGSUGN MED GRILL OCH KONVEKTION - BRUKSANVISNING**  
**MIKROBØLGEOVN MED GRILL OG KONVEKTION - BRUGSANVISNING**  
**MIKROBØLGEOVN MED GRILL OG VARMLUFT - BRUKSANVISNING**  
**MICROAALTOUUNI JA KIERTOILMA/GRILLI - KÄYTTÖOPAS**  
**MICROWAVE OVEN WITH GRILL AND CONVECTION - OPERATION MANUAL**

**900 W (IEC 60705)**

DEUTSCH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

ITALIANO

NEDERLANDS

SVENSKA

DANSK

NORSK

SUOMI

ENGLISH



D

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

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

E

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

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

F

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

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

I

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

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

NL

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

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





SE

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

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

DK

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

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

NO

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

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

FI

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

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

GB

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

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





Achtung: Ihr Produkt ist mit diesem Symbol gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass Elektro-Altgeräte nicht mit dem allgemeinen Hausmüll vermischt werden dürfen. Es gibt ein separates Sammelsystem für diese Produkte.

## A. Entsorgungsinformationen (für Haushalte)

### 1. In der EU

Achtung: Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht in den Hausmüll! Elektro-Altgeräte müssen getrennt von dem übrigen Abfall und gemäß der gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Entsorgung und zum Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten behandelt werden.

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

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

\*) Kontaktieren Sie hierfür bitte Ihre örtlichen Behörden.

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

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

### 2. In Nicht-EU-Ländern

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

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

## B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer.

### 1. In der EU

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

Kontaktieren Sie bitte Ihren SHARP-Händler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren wird. Es könnten Ihnen dabei Rücknahme- und Recyclingkosten in Rechnung gestellt werden. Kleine Produkte (und kleine Mengen) werden möglicherweise auch von ihrem örtlichen Recyclinghof entgegengenommen.

In Spanien: Kontaktieren Sie bitte ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder die örtlichen Behörden, um mehr über die Entsorgung Ihrer Altgeräte zu erfahren.

### 2. In Nicht-EU-Ländern

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





# INHALTSVERZEICHNIS



DEUTSCH

**Bedienungsanleitung**

INFORMATIONEN ÜBER DIE ORDNUNGSGEMÄÙE ENTSORGUNG ..... 1

PHASE ..... 2

WIE FUNKTIONIERT IHR GERÄT? ..... 3

GERÄT UND ZUBEHÖR ..... 4

BEDIENFELD ..... 5

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE..... 6-13

AUFSTELLUNG ..... 14-15

VOR DER INBETRIEBNAHME ..... 16

EINSTELLEN DER TIMER ..... 16

TIMER-FUNKTION ..... 16

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN ..... 17

MANUELLER BETRIEB ..... 18

MIKROWELLEN-GARTIPPS ..... 18-19

GAREN/MIKROWELLE+GRILL GAREN ..... 19-20

MIKROWELLEN-GARTIPPS ..... 20-21

MIKRO+HEISSLUFTGAREN ..... 21

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN ..... 21-22

FUNKTION GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN ..... 23

FUNKTION ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN ..... 23

AUTO-MENÜ-FUNKTION ..... 24

AUTO-MENÜ ..... 24-25

GEEIGNETES GESCHIRR ..... 26

REINIGUNG UND PFLEGE ..... 27

FEHLERBEHEBUNG..... 28-29

TECHNISCHE DATEN ..... 30

DEN KUNDENDIENST RUFEN..... I



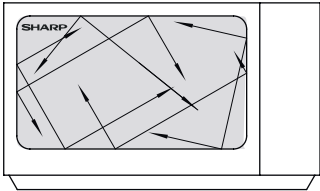
## WIE FUNKTIONIERT IHR GERÄT?

Mikrowellen sind Energiewellen, wie z.B. Radiowellen..

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

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

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



Mikrowellen durchdringen bestimmte Materialien, wie Glas und Plastik, um Lebensmittel zu erhitzen. (Siehe „Geeignetes Geschirr“ auf Seite DE-26).

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

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

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

### HINWEIS:

Dieses Modell verwendet ein flaches Glasblech anstatt eines Drehtellers. Dieses Blech ist an den Boden des Garraums geklebt, sodass es sich nicht wie ein Drehteller dreht. Stellen Sie Ihr Geschirr einfach auf das flache Glasblech.

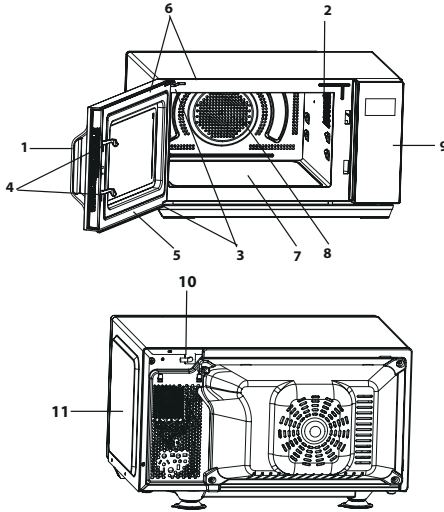




## GERÄT UND ZUBEHÖR

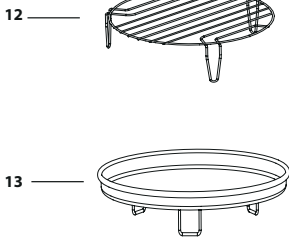


DEUTSCH



### GERÄT

1. Türgriff
2. Garraumlampe
3. Türscharniere
4. Türsicherungsverriegelungen
5. Tür
6. Türdichtungen und Dichtungsflächen
7. Glassteller
8. Garraum
9. Bedienfeld
10. Netzkabel
11. Außenseite des Gehäuses



### ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist:

**12) Gestell 13 ) Garblech**

- Anweisungen zur Verwendung des Rostes finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf der Seite DE-20.

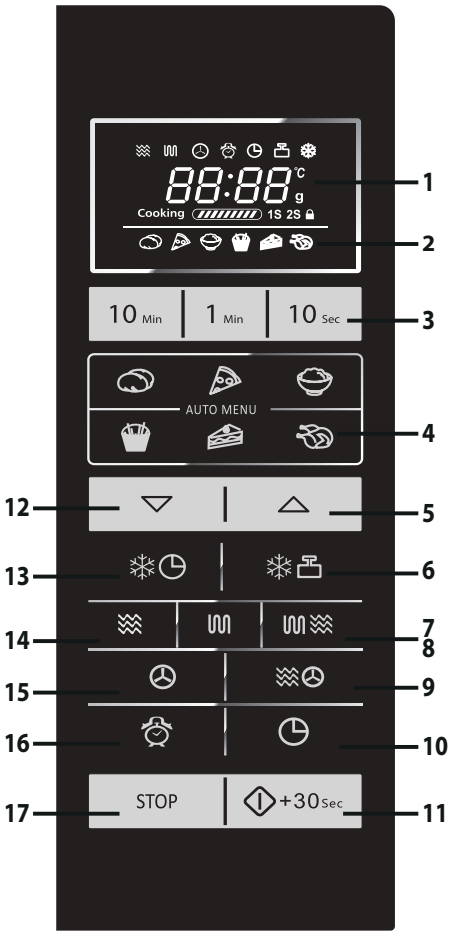
**Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.**

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





# BEDIENFELD



1. DIGITALDISPLAY und Symbole
  - Symbol für MIKROWELLE
  - Symbol für den GRILL
  - Symbol für HEISSLUFT
  - Symbol für VERZÖGERUNG-ZEITSCHALTUHR
  - Symbol für ZEITSCHALTUHR
  - Symbol für GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN
  - Symbol für ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN
  - Symbol für KINDERSICHERUNG
2. Symbol für AUTOMENÜ
  - GRÖÖE PELLKARTOFFEL
  - PIZZA
  - REIS
  - BACKOFEN POMMES FRITES
  - KUCHEN
  - BRATHÄHNCHEN
3. ZAHL-Tasten
4. AUTO-MENÜ-Tasten
5. AUTO-MENÜ A1-A7 Tasten, sowie die GEWICHT ERHÖHEN-Taste
6. GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN-Taste
7. GRILL-Taste
8. MICRO+GRILL-Taste
9. MIKRO HEISSLUFT-Taste
10. TIMER/ UHR EINSTELLEN-Taste
11. START/SCHNELLSTART-Taste
12. AUTOGAREN A1-A7-Taste sowie GEWICHT ERHÖHEN-Taste
13. GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN-Taste
14. MICRO POWER-Taste
15. HEISSLUFT-Taste
16. TIMER-Taste
17. STOP/LÖSCHEN-Taste





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



DEUTSCH

### BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUR REFERENZ AUFBEWAHREN

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





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

- 10. WARNUNG:** Nehmen Sie unter keinen Umständen selbst Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.
- 11.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses gegen ein spezielles Kabel ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch einen qualifizierten SHARP-Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
- 12. WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
- 13.** Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
- 14.** Kochen Sie Eier nicht mit Schale. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Garen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, sollten Sie das Eigelb und Eiweiß anstecken, damit die Eier nicht explodieren. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät sollten Sie gekochte Eiern schälen und in Scheiben schneiden.
- 15.** Kochutensilien sollten auf Mikrowellenfähigkeit überprüft werden. (Siehe Seite DE-26) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behälter und Utensilien, wenn das Gerät im Mikrowellen-Modus betrieben wird.
- 16.** Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläsern muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 17.** Gerätetüre, Gehäuse, Garraum, Geschirr, Zubehör und speziell die Heizelemente des Grills werden während des Betriebs extrem heiß..
- 18.** Diese Bereiche sollten während des Betriebs nicht be-



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



DEUTSCH

rührt werden. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie vor der Reinigung darauf, dass sie nicht mehr heiß sind. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät im Auge behalten, da diese sich entzünden könnten.

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





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

darauf geachtet werden, die Heizelemente innerhalb des Gerätes nicht zu berühren.

- 28.** Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder deshalb von ihnen fern.

### Zur Vermeidung von Bränden:

- 1. Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Brände verursachen.**
- 2.** Die Steckdose muss einfach zugänglich sein, sodass der Netzstecker im Notfall einfach gezogen werden kann.
- 3.** Die AC-Stromversorgung muss 230V-240V~, 50 Hz sein
- 4.** Ein getrennter, nur für den Betrieb dieses Geräts dienender Stromkreis sollte vorliegen.
- 5.** Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem Hitze erzeugt wird, z. B. neben einem Herd.
- 6.** Das Gerät nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder, sich Kondenswasser bilden kann, aufstellen.
- 7.** Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder aufstellen.
- 8.** Den Spritzschutz für den Hohlleiter und den Garraum nach Verwendung reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Anhaftende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- 9.** Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen aufbewahren.
- 10.** Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
- 11.** Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung an Metalloberflächen kann zu Bränden führen.
- 12.** Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Die Temperatur ist nicht kontrollierbar und das Fett kann sich entzünden.
- 13.** Zum Herstellen von Popcorn sollte nur spezielles Mikrowellen-Popcorn-Geschirr verwendet werden.
- 14.** Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
- 15.** Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes über-



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



DEUTSCH

prüfen, um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.

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

### Zur Vermeidung von Verletzungen:

#### 1. **WARNUNG:**

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

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht falsch ausgerichtet oder verzogen sein.
  - b) Die Scharniere und Türverschlüsse dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
  - c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
  - d) Der Garraum und die Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen aufweisen.
  - e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit in irgendeiner Art verändertem Türverschluss betreiben.
  3. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den Dichtungsoberflächen befinden.
  4. Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Speisenreste. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE27.
  5. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellen-





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

geräten befragen.

### **Zur Vermeidung von Elektroschocks:**

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

### **Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:**

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

**Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z. B. Saugflaschen) erhitzen, da der Inhalt heraus-spritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.**

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine übertrieben langen Garzeiten ein.
2. Die Flüssigkeiten vor dem Garen/Wiedererhitzen umrühren.





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



DEUTSCH

3. Es wird empfohlen, während des Wiedererhitzens einen Glasstab oder einen ähnlichen Gegenstand (nicht aus Metall) in den Behälter zu stellen.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
3. Die Schale von Lebensmitteln, wie z. B. Kartoffeln, Würsen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann, denn sonst könnten Sie platzen.

### Zur Vermeidung von Verbrennungen:

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

### Zur Vermeidung von Fehlgebrauch durch Kinder:

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





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### Sonstige Warnungen

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

### Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes:

1. Das Gerät niemals im leeren Zustand betreiben, es sei denn, es ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Dies kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z. B. ein Porzellanteller) unter sie platziert werden. Dadurch werden Beschädigungen durch Hitze vermieden. Die für das Geschirr angegebene Vorheizzeit darf nicht überschritten werden.
3. Verwendung Sie nicht Metallgeschirr, weil sie die Mikrowellen reflektieren und elektrische Überschläge verursachen können.
4. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gehäuse.

### HINWEIS:

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

### EINBAU-KIT

Für dieses Gerät ist kein Einbau-Kit verfügbar.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.





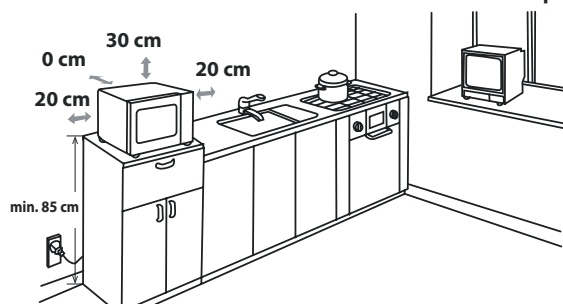


## EINBAU



DEUTSCH

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



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

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

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





## EINBAU

Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit (z. B. in der Nähe oder über einem Backofen) auftreten können, oder in der Nähe brennbarer Materialien (z. B. Vorhänge) aufstellen. Lüftungsöffnungen nicht blockieren oder versperren. Nichts auf die Oberseite des Gerätes stellen.

### STROMANSCHLUSS

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



**WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**



## VOR DER INBETRIEBNAHME

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

## EINSTELLEN DER UHR

Das Gerät verfügt über eine digitale Uhr-Funktion. Sie können der Uhrzeit-Modus setzen, indem Sie das 24 oder 12-Stunden-Zyklus wählen.

1. Drücken Sie einmal für 3 Sekunden auf die 🕒-Taste. Das Symbol "Hr 24" wird angezeigt und dann wird das Uhr-Symbol "🕒" beleuchtet.
2. Drücken Sie zweimal auf die 🕒-Taste. Das Symbol "Hr 12" wird angezeigt und dann wird die Uhr-Anzeige "🕒" beleuchtet.
3. Nach den Stunden-Zyklus ausgewählt wird, drücken Sie die "10Min", "1Min", "10Sek."-Zifferntasten, um die Uhrzeit einzugeben.
4. Drücken Sie einmal auf die 🕒-Taste um die Uhr zu starten. Das Symbol ":" der Digitalzeit beginnt in der Anzeige zu blinken, und das Uhr-Symbol "🕒" verschwindet.

### HINWEISE:

- Das Gerät kehrt zur vorherigen Einstellung zurück, wenn beim Einstellen der Uhr die Taste **STOPP/LÖSCHEN** gedrückt wird.
- Wird die Stromzufuhr zu Ihrem Mikrowellengerät unterbrochen, zeigt das Display vorübergehend "01:00" an, nachdem das Gerät wieder an die Stromquelle angeschlossen wird. Geschieht dies beim Garen, wird das Programm gelöscht. Auch die Tageszeit wird gelöscht.

## TIMER-FUNKTION

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

### Beispiel:

Einstellen des Timers auf 5 Minuten.

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie einmal auf die 🕒-Taste. Das Symbol ":" wird angezeigt und dann wird die Uhr-Anzeige "🕒" beleuchtet.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Drücken Sie die "10Min", "1Min", "10Sek."-Zifferntasten, um die Uhrzeit einzugeben.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Drücken Sie auf die <b>START/SCHNELLSTART</b>-Taste um den Timer zu starten.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Überprüfen Sie die Anzeige. (Im Display wird die programmierte Garzeit heruntergezählt. Das Heißluft-symbol blinkt.)</li> </ol> |
|--|--|---|---|

Wenn der Timer bei 0:00 ankommt, ertönt ein akustisches Signal einmal und die LCD-Bildschirm zeigt dann die Tageszeit an.

Sie können jederzeit 50 Sekunden bis 99 Minuten eingeben. In TIMER-Modus wird die Garzeit 5 Sekunden lang angezeigt.





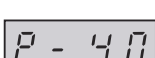

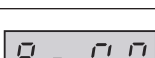
Um die Timer-Funktion zu deaktivieren, können Sie auf die **STOP/LÖSCHEN**-Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken.





## MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN

Ihr Gerät verfügt über 6 Leistungsstufen. Zum Einstellen der Leistung befolgen Sie bitte die nachfolgenden Anweisungen.

Einstellen der Leistungsstufe	LCD-Bildschirm	Mikrowellenleistung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie einmal auf die <b>MIKROWELLENLEISTUNG</b>-Taste. P100 wird angezeigt und gleichzeitig leuchtet die Mikrowellenanzeige  im Display auf.</li> </ul>		HOCH = 100 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie auf die <b>MIKROWELLENLEISTUNG</b>-Taste das Leistungsniveau zu ändern, bis der gewünschten Pegel angezeigt ist.</li> </ul>		MITTELHOCH = 80 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie auf die "10Min", "1Min", "10Sek"-Zifferntasten, die Garzeit einzugeben, dannach drücken Sie auf die <b>START/SCHNELLSTART</b>-Taste das Gerät zu starten.</li> </ul>		MITTEL = 60 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie während des Garens die Leistungsstufe prüfen möchten, drücken Sie auf die <b>MIKROWELLENLEISTUNG</b>-Taste. Die aktuelle Leistungsstufe wird für 4 Sekunden angezeigt. Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn im Display die Leistungsstufe angezeigt wird.</li> </ul>		MITTELNIEDRIG = 40 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Standby-Modus, drücken Sie auf die "10Min", "1Min", "10Sek"-Zifferntasten. Die Standard-Leistungspegel wird um P100 eingesetzt.</li> </ul>		NIEDRIG = 20 %
		0 %

Allgemein gelten die folgende Empfehlungen:

**P100** - wird für schnelles Garen oder Aufwärmen für z. B. Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw. verwendet.

**P80** - wird zum Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten oder Tellergerichten, als auch für empfindliche Speisen wie Rührkuchen verwendet. Mit dieser niedrigeren Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart und ein Übergaren an den Seiten wird verhindert.

**P60** - für dichte Speisen, die bei konventionellem Garen eine lange Garzeit benötigen, z.B. Rinderschmorgerichte, wird empfohlen Die Leistungseinstellung zu wählen, um sicherzustellen, dass das Fleisch zart sein wird.

**P40** -Auftaueinstellung, wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Pasta und Klöße zu sieden und Eiercreme zuzubereiten.

**P20** - wird zum schonenden Auftauen für z. B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet..

**P00** - Für die Abkühlphase der Hohlraumtemperatur.



## MANUELLER BETRIEB



DEUTSCH

### Öffnen der Gerätetür:

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

### Starten des Gerätes:

Abhängig von der Lebensmittelart und den erforderlichen Endergebnissen legen Sie Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und platzieren diesen dann auf dem Drehteller. Legen Sie alternativ Lebensmittel direkt auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die **START/SCHNELLSTART**-Taste, nachdem Sie die gewünschte Betriebsart ausgewählt haben. Wenn das Garprogramm ausgewählt wurde und auf **START/SCHNELLSTART**-Taste nicht innerhalb von 20 Minute gedrückt wurde, wird die Einstellung abgebrochen.

Wenn während des Garens die Tür geöffnet wird, muss die **START/SCHNELLSTART**-Taste erneut gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach korrektem Drücken der Taste ertönt ein akustisches Signal einmal. Wenn nicht richtig gedrückt ist, wird auch kein Ton gehört.

Verwenden Sie die **STOPP/LÖSCHEN**-Taste, um:

1. Einen Fehler bei der Programmierung zu löschen.
2. Das Gerät während des Garens vorübergehend anzuhalten.
3. Um ein Programm während des Garvorgangs abzubrechen, drücken Sie zweimal auf die **STOPP/LÖSCHEN**-Taste..
4. Der Kindersicherung zu aktivieren und deaktivieren (siehe Seite DE-22).

## GAREN MIT DER MIKROWELLE



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

Die Eingabeeinheit der Garzeit (Abtauung) variiert von 10 Sekunden bis zu 10 Minuten.

Es hängt von der Gesamtlänge der Kochzeit (Abtauung) ab, wie auf der Tabelle gezeigt ist.

Garzeit	Zeiteinheit
0-1 Minute	10 Sekunden
1-10 Minuten	1 Minute
10-99 Minuten	10 Minuten

### MANUELLES GAREN/MANUELLES AUFTAUEN

- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen P100 bis P10 (siehe Seite DE-17).
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garens 2 bis 3 Mal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.

Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

### Beispiel:

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

1. Drücken Sie auf die -Taste. P100 wird angezeigt.
2. Drücken Sie auf die -Taste, die Leistungsstufe für P80 zu wählen.
3. Drücken Sie auf die "10Min", "1Min", "10Sek."-Zifferntasten, um die Garzeit einzugeben.
4. Drücken Sie auf die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um den Vorgang zu starten. (Im Display wird die Garzeit heruntergezählt.)




### HINWEIS:

- Nachdem das Garen beginnt, leuchtet die Backofenlampe.





## GAREN MIT DER MIKROWELLE

- Wird die Gerätetür während des Garens/Auftauens zum Umrühren der Speisen geöffnet, stoppt die Garzeit. Die Gar-/Auftauzeit startet wieder, sobald die Türe geschlossen, und die **START/SCHNELLSTART**-Taste gedrückt wird.
- Wenn das Garen/Auftauen abgeschlossen ist, wird auf dem Display "End" angezeigt. Öffnen Sie die Tür und schließen Sie sie, oder drücken Sie irgendeine Taste, und die Tageszeit wird wieder auf dem Display erscheinen, wenn die Uhr eingestellt wurde.
- Zur Anzeige der Leistungsstufe während des Garens drücken Sie auf die  Taste. Die aktuelle Leistungsstufe wird für 3 Sekunden angezeigt.





## GAREN MIT GRILL/GAREN mit MICROWELLE und GRILL

### 1. GAREN NUR MIT GRILL

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

#### Beispiel:

Grillen für 20 Minuten unter Verwendung der -Taste.

1. Drücken Sie einmal auf die -Taste.  "Grill" "15" wird angezeigt.
2. Drücken Sie auf die "10Min", "1Min", "10Sek."-Zifferntaste, um die erforderliche Heizzeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um das Grillen zu starten. (Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)



### 2. GAREN MIT MIKROWELLE und GRILL

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

Die Kombination aus Mikrowellenleistung mit Grill reduziert die Garzeit und liefert eine knusprige Bräune.

Sie haben 2 verschiedene Kombinationen zur Auswahl:

#### **KOMBINATION 1 (Display: Co-1)**




Mikrowelle kocht für 10 sec, während Grill kocht für 23 sec, die ein Zyklus macht.

#### **KOMBINATION 2 (Display: Co-2)**

Mikrowelle kocht für 18 sec, während Grill kocht für 15 sec, die ein Zyklus macht.

#### Beispiel:

Grillen für 20 Minuten unter Verwendung der **MICRO+GRILL**-Taste mit Co-1.

1. Drücken Sie einmal auf die  -Taste. Das Symbol "Co-1"  "Co-1" "15" wird angezeigt.
2. Drücken Sie auf die "10Min", "1Min", "10Sek."-Zifferntaste, um die erforderliche Heizzeit einzugeben.
3. Drücken Sie auf die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um mit dem Garen zu beginnen. (Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)





## GAREN MIT GRILL/GAREN mit MICROWELLE und GRILL



### HINWEISE zum GAREN MIT GRILL und MIKROWELLE und GRILL:

- Der Grill muss vor dem Garen nicht vorgeheizt werden.
- Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch zu vermeiden, betreiben Sie den Grill für 20 Minuten lang ohne Speisen.

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



#### WARNUNG:

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

DEUTSCH

## GAREN MIT HEISSLUFT




- Konvektionstemperiereinheit-Ordnung 200°C->190°C->180°C->170°C->160°C->150°C->140°C->130°C->120°C->110°C.

### 1. Heissluft-Garen mit Vorwärmen-Programm

#### Beispiel:

Zum Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 190°C Konvektionstemperiereinheit:

1. Drücken Sie  auf die Taste, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
2. Schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die START/QUICK START-Taste, um die Vorwärmung zu starten.
3. Nach dem Vorheizen, öffnen Sie die Tür und lege in der Lebensmittel. Drücken Sie auf den "10Min", "1Min", "10Sec"-Taste, um die erforderliche Heizzeit einzurichten.
4. Drücken Sie auf die **START/SCHNELL-START**-Taste, um den Vorgang zu starten. (Im Display wird die Garzeit heruntergezählt.)



### HINWEISE

- Die Vorheizzeit kann nicht ausgewählt werden. Die Höchstvorheiz-Zeit beträgt 30 min.
- Wenn der Garraum die voreingestellte Temperatur erreicht, stoppt das Vorheizen und ein Signalton ertönt alle zwei Sekunden.
- Wenn Sie die Tür nicht innerhalb von 30 min öffnen, wird das Programm stoppen und „END“ wird angezeigt






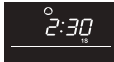
## GAREN MIT HEISSLUFT (KONVEKTION)

### 1. Heissluft-Garen ohne Vorwärmen-Programm

#### Beispiel:

Zum Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 190°C Konvektionstemperiereinheit:

1. Drücken Sie ständig auf die -Taste, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
2. Drücken Sie auf die "10Min", "1Min", "10Sek."-Zifferntaste, um die erforderliche Heizzeit einzugeben.
3. Drücken Sie auf die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um den Vorgang zu starten. (Im Display wird die Garzeit heruntergezählt.)



#### HINWEIS:

- Um die eingestellte Temperatur während des Garens zu überprüfen, drücken Sie die **HEISSLUFT**-Taste.




## GAREN MIT MIKRO+HEISSLUFT

Mikro+Heisslufttemperaturreihenfolge 200°C->170°C->140°C->110°C

#### Beispiel:

Zum Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 170°C Konvektionstemperiereinheit:

1. Drücken Sie ständig auf die -Taste, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
2. Drücken Sie auf die "10Min", "1Min", "10Sek."-Zifferntaste, um die erforderliche Heizzeit einzugeben.
3. Drücken Sie auf die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um den Vorgang zu starten. (Im Display wird die Garzeit heruntergezählt.)



#### HINWEIS

- Um die eingestellte Temperatur während des Garens zu überprüfen, drücken Sie die **MIKRO+HEISSLUFT**-Taste..



## ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

### 1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

- Geben Sie die erste Phase des Garprogramms ein.
- Geben Sie die zweite Phase des Garprogramms ein, dann wird „25“ angezeigt werden.
- 3. Drücken Sie die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

#### HINWEIS:

- Es gibt insgesamt zwei Stufen.
- Mehrphasiges Garen kann nur für Mikrowellen-Garen, Grillen, Umluftgaren und Kombinationsgaren.

### 2. DELAY TIMER

Mit dieser Funktion können Sie das Programm vorprogrammieren und das Mikrowellengerät wird später automatisch starten, je nach Programm.

- Im Standby-Modus können Sie ihr gewünschtes Garprogramm einstellen.







## ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



DEUTSCH

- Drücken Sie einmal auf die -Taste, die Uhrzeit wird angezeigt, und die DELAY TIMER-Anzeige leuchtet
- Drücken Sie auf die "10Min", "1Min", "1Sek."-Zifferntasten, um die Startzeit einzustellen, wenn Sie das Programm starten wollen.
- Drücken Sie auf die **START/QUICK START**-Taste, sobald die Uhr die aktuelle Zeit erreichen. Das System wird den voreingestellten Programm automatisch gestartet.

### HINWEIS:

- Im Verzögerungs-Timer-Modus drücken Sie auf einmal die -Taste, und die voreingestellte Garzeit wird 5 Sekunden lang angezeigt. **STOPP/LÖSCHEN**-Taste drücken, um die Delay-Timer-Funktion zu löschen.
- Für Schnellstart, Zeit- und Gewichtsabhängiges Auftauen können Sie die Verzögerungs-Timer-Funktion nicht benutzen.

### 3. SCHNELLSTART

#### Direktstart

Durch Drücken auf der **START/SCHNELLSTART**-Taste können Sie direkt mit dem Garen auf der Leistungsstufe P100 für 30 Sekunden beginnen. Der Garprozess startet sofort und mit jedem Drücken der Taste wird die Garzeit um 30 Sekunden erhöht.

**HINWEIS:** Die Garzeit kann bis auf ein Maximum von 10 Minuten erhöht werden.

### 4. KINDERSICHERUNG:

Verhindern Sie den unbeaufsichtigten Betrieb des Gerätes durch Kinder.

**a.** Um die KINDERSICHERUNG einzustellen:

Drücken Sie im Stand-By-Modus für 3 Sekunden auf die Taste **STOPP/LÖSCHEN**. Es ertönt ein langer Piepton, der die Aktivierung der Kindersicherung anzeigt und die Anzeige leuchtet zusammen mit der aktuellen Uhrzeit auf.



**b.** Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten:

Drücken Sie im Stand-By-Modus für 3 Sekunden auf die Taste **STOPP/LÖSCHEN**. Es ertönt ein langer „Piepton“, der anzeigt, dass die Sicherung deaktiviert ist.

### 5. AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS

**a.** Das Mikrowellengerät besitzt einen eingebauten Schutzmechanismus gegen zu hohe Temperaturen. Wenn E01 auf dem Display angezeigt wird, ist dieser Schutzmechanismus aktiviert worden.

Das Gerät wird in den normalen Stand-by-Modus zurückkehren, wenn die Schäden behoben worden sind und die **STOPP/LÖSCHEN**-Taste gedrückt wurde.

**b.** Wenn das Gerät eine ungewöhnlich niedrige Temperatur registriert, wird der Fehlercode E02 auf dem Display angezeigt.

Das Gerät wird in den normalen Stand-by-Modus zurückkehren, wenn die Schäden behoben worden sind und die **STOPP/LÖSCHEN**-Taste gedrückt wurde.

**c.** Im Falle eines Kurzschlusses am Sensor, wird das Gerät den Schutzmechanismus aktivieren, während das Display „E03“ anzeigt, und so lange piepen, bis **STOPP/LÖSCHEN** gedrückt wurde, um das Gerät wieder in den normalen Zustand zurückzuführen

**d. KÜHLUNG** — Das Steuersystem des Mikrowellengeräts verfügt über eine Kühlungsfunktion. Bei jedem Garmodus mit einer Garzeit über 2 Minuten, wird der Lüfter nach dem Ende des Garens etwa 3 Minuten automatisch das Gerät kühlen, um dessen Funktionsdauer zu verlängern.







## FUNKTION GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

### GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät ist mit einem Timer und Leistungsstufen vorprogrammiert, sodass Lebensmittel wie Schweine-, Rinder und Hähnchenfleisch einfach aufgetaut werden können. Der Gewichtsbereich für diese ist von 100g - 1800g, in 100g Schritten. Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können.

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

1. Drücken Sie einmal auf die -Taste.
2. Geben Sie das gewünschte Gewicht durch Betätigung der , bis das Display folgendes anzeigt:
3. Drücken Sie die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um das Auftauen zu beginnen. (Die Anzeige zählt die Auftauzeit herunter)



### HINWEIS:

- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- Gegebenenfalls dünnere Teile des Fleisches oder Geflügels vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile während des Auftauens zu warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.
- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 100 g aufgerundet werden, z. B. 650 g auf 700 g.
- Nach zwei Drittel der gesamten Auftauzeit, wird das System pausieren und piepen, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel zu wenden, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren. Wenn dies abgeschlossen ist, drücken Sie auf die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um die Abtauung wieder aufzunehmen.



## FUNKTION ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN

### ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN

Diese Funktion erlaubt Ihnen, je nach Lebensmittel-Typ, ein schnelles Auftauen indem Sie eine geeignete Auftauperiode wählen. Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können. Der einstellbare Zeitbereich ist 00:10 - 99:50.

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

1. Drücken Sie auf die -Taste.
2. Geben Sie die Garzeit durch Drücken der "10Min", "1Min", "10Sek."-Zifferntasten, bis das Display zeigt 10:00.
3. Drücken Sie die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um das Auftauen zu beginnen. (Die Anzeige zählt die Auftauzeit herunter)



### Hinweise für ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN:

- Die aktuelle Leistungsstufe der Mikrowelle kann nicht verändert werden.
- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- Gegebenenfalls dünnere Teile des Fleisches oder Geflügels vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile während des Auftauens zu warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.
- Nach ein Drittel der gesamten Auftauzeit, wird das System pausieren und piepen, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel zu wenden, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren. Wenn dies abgeschlossen ist, drücken Sie auf die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um die Abtauung wieder aufzunehmen.





## AUTO-MENÜ-FUNKTION



Die **AUTO MENU** Programme berechnen automatisch den richtigen Garmodus und garen die Lebensmittel (Details hierzu finden Sie auf Seite DE-24, DE-25). Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können.







**Beispiel:** Um 0.3kg unter Verwendung von Autogaren REIS zu garen.

1. Drücken Sie einmal auf die -Taste, um das gewünschte Auto-Menü auszuwählen.
2. Drücken Sie noch einmal auf die -Taste, bis das gewünschte Auto-Menü angezeigt ist.
3. Drücken Sie die **START/SCHNELLSTART**-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.








### HINWEIS:

- Um zusätzliche Auto-Menü-Programme (Auto-Menü-Tabelle auf Seiten DE-24 und DE-25) auszuwählen, verwenden Sie bitte  . Drücken Sie **START/SCHNELLSTART** und dann  , um das gewünschte Gewicht auszuwählen. Drücken Sie **START/QUICK START** um mit dem Garen zu beginnen.
- Lebensmittel mit einem größeren oder geringeren Gewicht/Menge als in der **AUTO MENÜ**-Tabelle auf Seite DE-24, DE-25 angegeben bitte manuell garen.

## AUTO-MENÜ-TABELLE



AUTO-MENÜ	Anzeige	GEWICHT/ AB- SCHNITT	GARZEIT	Leistungsstufe
Große Pellkartoffel		1.	06:00	P100
		2	09:00	
		3	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Heissluft 180°C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Reis		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
BACKOFEN POMMES FRITES		200 g	35:00	Heissluft 200°C 2/3 mal umdrehen
Kuchen		475 g	50:00	Heissluft 170°C
Brathähnchen		800g	33:00	Heissluft 200°C 2/3 mal umdrehen
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	

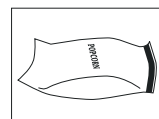


## AUTO-MENÜ-TABELLE

AUTO-MENÜ	Anzeige	GEWICHT/ AB- SCHNITT	GARZEIT	Leistungsstufe
Automatisches Aufwärmen	A-1	200 g	1:30	P100
		300 g	02:00	
		400 g	02:30	
		500 g	03:00	
		600 g	03:30	
		700 g	04:00	
Getränke	A-2	1 (200ml)	1:30	P100
		2 (400ml)	02:40	
		3 (600ml)	03:50	
Gemüse	A-3	200 g	03:00	P100
		300 g	04:00	
		400 g	05:00	
		500 g	06:00	
		600 g	07:00	
Suppe	A-4	1 Schüssel	02:20	P100
		2 Schüssel	04:00	
		3 Schüssel	05:40	
Gegrillter Speck	A-5	100 g	06:00	Kombination 200°C 2/3 mal umdrehen
		200 g	07:30	
		300 g	09:00	
Gegrillte Fischteile	A-6	200 g	15:00	Kombination 200°C 2/3 mal umdrehen
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Roastbeef / Lamm	A-7	200 g	15:00	Kombination 200°C 2/3 mal umdrehen
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

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

- Bei der Auswahl von 0,1 kg Popcorn wird empfohlen, dass Sie an jeder Ecke des Beutels vor dem Garen ein Dreieck herunterklappen. Siehe das Bild auf der rechten Seite.
- Wenn der Popcornbeutel sich ausdehnt und nicht mehr richtig rotiert, drücken Sie bitte einmal auf die **STOP/LÖSCHEN**-Taste, öffnen die Tür und passen die Position des Beutels an, um ein gleichmäßiges Garen sicherzustellen.





# PASSENDES OFENGESCHIRR



Beim Garen/Auftauen in einem Mikrowellengerät muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um auf die Lebensmittel wirken zu können.

Daher ist es wichtig, geeignetes Geschirr zu wählen.

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

DEUTSCH

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

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





## WARTUNG UND REINIGUNG

**VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINSFALLS HANDELSÜBLICHE BACKOFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXIDENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN: DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTES.**

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

### **Außenbereich des Gerätes**

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

### **Bedienfeld**

Öffnen Sie vor der Reinigung die Tür, um das Bedienfeld zu deaktivieren.

Bei der Reinigung des Bedienfeldes vorsichtig vorgehen. Nur mit einem feuchten Tuch sanft abwischen, bis das Bedienfeld sauber ist. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden.

### **Garraum**

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

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

3. Keine Sprühreiniger im Garraum verwenden. Die Hohlleiterabdeckung ist immer in einem sauberen Zustand zu halten.

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

**HINWEIS:** Übermäßiges Reinigen kann zu einem Zerfall der Hohlleiterabdeckung führen.

Die Hohlleiterabdeckung ist ein Verschleißteil und muss ohne regelmäßiges Reinigen ausgetauscht werden.

### **Gerätetür**

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

**HINWEIS:** : Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

### **Glasteller**

Um all Schmutzspuren zu beseitigen, sollten Sie den Glassteller mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen, während er nicht so heiß ist. Für größere Verschmutzungen sollten Sie eine sanfte Seife verwenden und mit einem feuchten Tuch mehrfach abwischen, bis alle Reste entfernt sind. Verwenden Sie keine ätzenden und scharfen Reiniger oder scharfe Metallschaber, um den Glassteller zu reinigen.

### **Reinigungstipp - Zur leichteren Reinigung Ihres Gerätes:**

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

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



## FEHLERBEHEBUNG



DEUTSCH

Wenn Sie denken, dass das Gerät nicht ordentlich funktioniert, gibt es einige einfache Überprüfungen, die Sie selbst durchführen können bevor Sie den Kundendienst rufen. Dies kann Ihnen viel Aufwand sparen, wenn der Fehler etwas Einfaches ist

Führen Sie die folgende Überprüfung durch:

Stellen Sie einen halben Becher Wasser auf den Drehteller und schließen Sie ihn die Tür.

Programmieren Sie das Gerät so, dass es bei 100 % Mikrowellenleistung 1 Minute lang gart.

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

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

**WARNUNG: Niemals selbst das Gerät umbauen, reparieren, oder modifizieren. Umbauen oder Reparaturen können für jede Person, außer für ausgebildete SHARP-Techniker, gefährlich sein. Dies ist wichtig, da es die Entfernung von Abdeckungen umfassen kann, die als Schutz gegen Mikrowellenenergie dienen.**

- Die Türabdichtung verhindert das Austreten von Mikrowellen während des Betriebs, aber stellt keine luftdichte Dichtung dar. Daher ist es normal, Wassertropfen oder einen leichten lauwarmen Luftstrom im Türbereich zu sehen. Aus Lebensmittel mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt tritt Dampf aus, der zu Kondenswasser im Gerät führt, das aus dem Gerät heraustropfen kann.
- **Reparaturen und Umbauten:** Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn es nicht richtig funktioniert.
- **Zugriff auf das Gehäuse & die Lampe:** Entfernen Sie niemals das Gehäuse. Das ist extrem gefährlich, aufgrund der Präsenz von elektrisch geladenen Teilen im Innern, deren Berührung Todesgefahr bedeutet. Ihr Gerät ist nicht mit einer Lampabdeckung versehen. Wenn die Lampe kaputtgeht, versuchen Sie nicht, sie selbstständig zu entfernen, rufen Sie den SHARP-Kundendienst.
- **Abkühlfunktion:** Wenn das Mikrowellengerät auf 2 min oder länger eingestellt ist (egal in welchem Modus), beginnt am Programmende eine dreiminütige Abkühlphase, in der nur der Lüfter weiterbetrieben wird. Dies ist keine Fehlfunktion und das Garen läuft auch nicht weiter. Der Lüfter wird nach 3 Minuten automatisch stoppen.



## FEHLERBEHEBUNG

### FEHLERBEHEBUNG-DIAGRAMM

FRAGE	ANTWORT
Ein Luftzug tritt an der Tür auf.	Wenn das Gerät in Betrieb ist, zirkuliert Luft im Garraum. Die Tür ist nicht luftdicht abgeschlossen, daher kann Luft durch die Tür austreten,
Kondenswasser sammelt sich im Gerät an und kann aus der Tür heraustropfen.	Der Garraum ist normalerweise kälter als das Gargut und somit entsteht Dampf beim Garen, der an der kälteren Oberfläche kondensiert. Die Dampfmenge hängt vom Wassergehalt des Garguts ab. Manche Lebensmittel, wie z.B. Kartoffeln, haben einen hohen Wassergehalt. Das Kondenswasser in der Glastür sollte nach ein paar Stunden verschwunden sein.
Blitzen oder Lichtbogenbildung im Garraum beim Garen.	Wenn ein Metallgegenstand während des Garens dem Garraum zu nahe kommt, kann ein Lichtbogen entstehen. Dies kann möglicherweise die Garraumoberfläche aufräumen, aber beschädigt das Gerät nicht weiter.
Lichtbogenbildung bei Kartoffeln.	Stellen Sie sicher, dass Sie alle „Augen“ aus den Kartoffeln entfernt haben und die Kartoffeln eingestochen haben, dann können Sie sie direkt auf den Drehteller oder in eine hitzebeständige Auflaufform o.ä. geben.
Das Display leuchtet auf, aber das Bedienfeld reagiert nicht auf Drücken	Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist-
Gerät gar zu langsam.	Überprüfen Sie die eingestellt Leistungsstufe
Das Gerät produziert Geräusche	Die Mikrowellenenergie pulsiert währen des Garens/Auftaus
Das Gehäuse ist heiß.	Das Gehäuse kann warm werden, halten Sie Kinder von ihm fern.



## TECHNISCHE DATEN



Modellname:	R-860
Wechselstromversorgung	: 230-240V, 50Hz einphasig
Leistungsaufnahme: Mikrowelle	: 1400W
Ausgangsspannung: Mikrowellen	: 900W (IEC 60705)
OFF-Modus (Energiespar-Modus)	: weniger als 1,0W
Mikrowellenfrequenz	: 2450MHz* (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen (B) x (H) x (T)** mm	: 490 x 287 x 495
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)*** mm	: 340 x 197 x 338
Garraumkapazität	: 25 Liter***
Glasteller (B) x (T) mm	: 291 x 291
Gewicht	: ca. 16,5kg
Garraumlampe	: 20W/230V~

DEUTSCH

- \* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011. Das Produkt wird gemäß dieser Norm als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im Haushalt geeignet ist.
- \*\* Die Tiefe umfasst nicht den Türgriff.
- \*\*\* Die interne Kapazität wird durch die Messung der maximale Breite, Tiefe und Höhe berechnet. Die tatsächliche Kapazität zur Aufnahme von Lebensmitteln ist geringer.

IM RAHMEN EINES BESTREBENS NACH STÄNDIGER VERBESSERUNG BEHALTEN WIR UNS DAS RECHT VOR, JEDERZEIT UND OHNE ANGABE VON GRÜNDEN, TECHNISCHE DATEN ODER DAS DESIGN ZU VERÄNDERN.



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

## A. Información sobre eliminación para particulares

### 1. En la Unión Europea

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

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

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

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

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

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

La correcta eliminación de estos productos ayuda a conservar los recursos naturales y a prevenir los efectos negativos potenciales sobre el medio ambiente y la salud de los seres humanos resultante de una manipulación inadecuada de los residuos de estos productos.

### 2. Países no pertenecientes a la Unión Europea

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

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

## B. Información sobre eliminación para empresas

### 1. En la Unión Europea

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

Póngase en contacto con su distribuidor de SHARP, quien le informará sobre cómo retirar el producto. La recogida y reciclado pueden conllevar un coste. Los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) podrían ser retirados por los centros de recogida locales.

Para España: Póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con la autoridad local para la retirada del producto usado.

### 2. Países no pertenecientes a la Unión Europea

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





# ÍNDICE



## Manual de instrucciones

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN CORRECTA .....	1
CONTENIDOS .....	2
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO .....	3
HORNO Y ACCESORIOS .....	4
PANEL DE CONTROL .....	5
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	6-13
INSTALACIÓN .....	14-15
ANTES DE USAR .....	16
AJUSTE DEL RELOJ .....	16
FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR DE COCINA .....	16
NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS .....	17
FUNCIONAMIENTO MANUAL .....	18
COCINAR CON EL MICROONDAS .....	18-19
COCINAR EN MODO GRILL y EN MODO MICRO+GRILL .....	19-20
COCINAR EN MODO CONVECCIÓN .....	20-21
COCINAR EN MODO MICRO+CONVECCIÓN .....	21
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS .....	21-22
FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN POR PESO .....	23
FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO .....	23
FUNCIÓN DE AUTO MENÚ .....	24
TABLA DE AUTO MENÚ .....	24-25
UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO .....	26
CUIDADO Y LIMPIEZA .....	27
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	28-29
ESPECIFICACIONES .....	30
LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO .....	I

ESPAÑOL



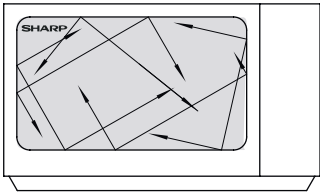
## FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

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

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

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

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



Las microondas atraviesan determinados materiales, como el cristal y el plástico, para calentar la comida ES-26).

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

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

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

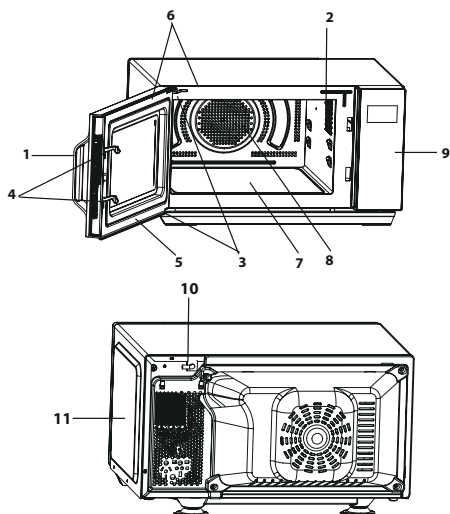
Se necesita un periodo de reposo tras la cocción para permitir que el calor se disperse de manera uniforme a través de todos los alimentos.

### NOTA:

Este modelo utiliza una bandeja plana de cristal en lugar de un plato giratorio. La bandeja plana de cristal está unida con pegamento a la parte inferior de la cavidad y no da vueltas como un plato giratorio. Basta colocar el plato en la bandeja de cristal plana.



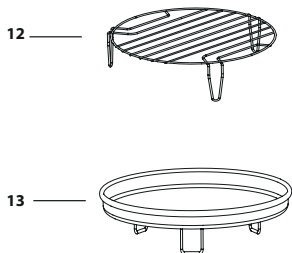
## HORNO Y ACCESORIOS



### HORNO

1. Asa de la puerta
2. Lámpara del horno
3. Bisagras del horno
4. Cierres de seguridad de la puerta
5. Puerta
6. Sellos de la puerta y superficies de sellado
7. Bandeja plana de cristal
8. Cavidad del horno
9. Panel de control
10. Cable de alimentación
11. Mueble exterior

ESPAÑOL



### ACCESORIOS:

Compruebe que están incluidos los siguientes accesorios:

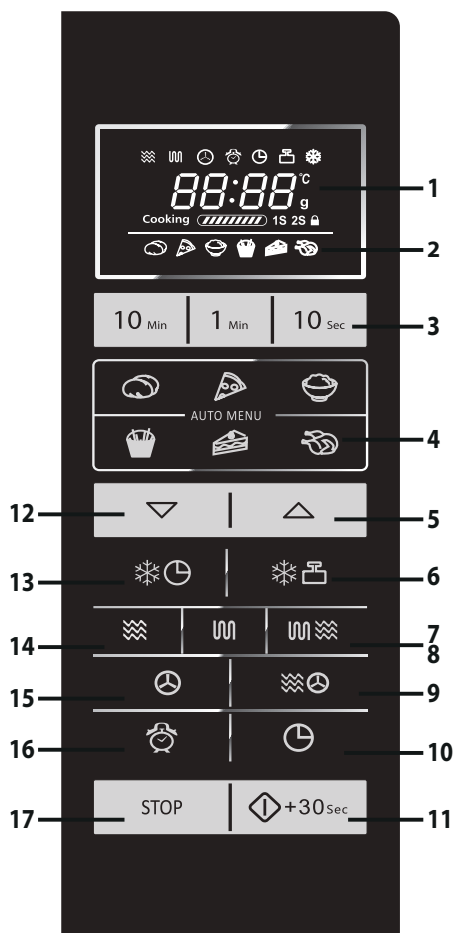
**12) Parrilla 13) Bandeja de hornear**

• Para utilizar la parrilla, consulte las secciones dedicadas al grill en las páginas ES-20.

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

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






## PANEL DE CONTROL



### 1. PANTALLA DIGITAL e INDICADORES

-  Indicador de MICROONDAS
-  Indicador de GRILL
-  Indicador de CONVECCIÓN
-  Indicador de TEMPORIZADOR DE RETARDO
-  Indicador de TEMPORIZADOR DE COCINA
-  Indicador de DESCONGELACIÓN POR PESO
-  Indicador de DESCONGELACIÓN POR TIEMPO
-  Indicador de BLOQUEO PARA NIÑOS

### 2. INDICADORES DE AUTO MENÚ

-  PATATAS ASADAS
-  PIZZA
-  ARROZ
-  PATATAS FRITAS AL HORNO
-  BIZCOCHO
-  POLLO ASADO

### 3. Teclas de NÚMERO

### 4. Teclas AUTO MENÚ

### 5. Tecla AUTO MENÚ A1-A7 y tecla AUMENTAR PESO

### 6. Tecla DESCONGELAR POR PESO

### 7. Tecla GRILL

### 8. Tecla MICRO+GRILL

### 9. Tecla MICRO+CONVECCIÓN

### 10. Tecla TEMPORIZADOR DE COCINA/ AJUSTAR RELOJ

### 11. Tecla INICIO/INICIO RÁPIDO

### 12. Tecla AUTO MENÚ A1-A7 y tecla REDUCIR PESO

### 13. Tecla DESCONGELAR POR TIEMPO

### 14. Tecla POTENCIA DE MICROONDAS

### 15. Tecla CONVECCIÓN

### 16. Tecla TEMPORIZADOR DE RETARDO

### 17. Tecla PARAR/BORRAR



## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



### LEA CUIDADOSAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS

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

ESPAÑOL





## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

están dañados, no debe utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente.

- 10. ADVERTENCIA:** Nunca ajuste, repare o modifique el horno. Es peligroso para cualquier persona que no tenga los conocimientos necesarios a para llevar a cabo una operación de mantenimiento o reparación, que consista en retirar una cubierta que protege contra la exposición a la energía de microondas.
- 11.** Si el cable de alimentación del aparato está dañado, se debe sustituir por un cable especial. El cambio debe realizarlo un agente de servicio autorizado SHARP.
- 12. ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar.
- 13.** Calentar bebidas en el microondas puede retardar la ebullición, por lo que se deberá tener cuidado al manejar el recipiente.
- 14.** No cocine huevos con cáscara ni caliente huevos duros en el microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya terminado la cocción. Para cocinar o recalentar los huevos que no hayan sido revueltos o mezclados, perfora las yemas y las claras, ya que de lo contrario los huevos pueden explotar. Pele y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno microondas.
- 15.** Se deben comprobar los utensilios para garantizar que son adecuados para su uso en el horno. Vea la página ES-26. Utilice solamente recipientes y utensilios que sean aptos para microondas en los modos de microondas.
- 16.** Se debe remover y agitar el contenido de biberones y envases de comida para bebés y revisar la temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras.
- 17.** La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno, la vajilla, los accesorios y sobre todo los elementos para calentar el grill se calientan mucho durante el funcionamiento.
- 18.** Se debe tener cuidado de no tocar estas zonas. Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes gruesos de





## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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

ESPAÑOL





## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### Para prevenir el peligro de fuego:

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



## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



el horno para asegurarse de que el aparato funciona como se desea.

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

### Para evitar la posibilidad de lesiones

#### 1. ADVERTENCIA:

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

- a) Puerta: compruebe que la puerta está cerrada correctamente y asegúrese de que no esté desalineada o deformada.
  - b) Bisagras y cierres de puerta de seguridad: asegúrese de que no estén rotos o sueltos.
  - c) Sellos de las puertas y superficies de sellado: compruebe que no han sido dañados.
  - d) Interior de la cavidad del horno o puerta: asegúrese de que no presenta abolladuras.
  - e) Cable de alimentación y enchufe: verifique que no estén dañados.
2. No use el horno con la puerta abierta ni modifique los cierres de seguridad de la puerta.
  3. No utilice el horno si hay un objeto entre los sellos de las puertas y superficies de sellado.
  4. No permita que la grasa o la suciedad se acumule en los sellos de las puertas y las partes adyacentes. Limpie el horno con regularidad y elimine los depósitos de alimentos. Siga las instrucciones para el cuidado y limpieza en la página E-27.
  5. Las personas con MARCAPASOS deben consultar a su médico o al fabricante del marcapasos para tomar las

ESPAÑOL



## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

precauciones debidas respecto a los hornos microondas.

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

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

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

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

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

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

1. No caliente durante una cantidad excesiva de tiempo.
2. Remueva el líquido antes de calentar o recalentar.





## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



3. Es aconsejable introducir una varilla de cristal o un utensilio similar (no metálico) en el líquido mientras se calienta.
4. Deje el líquido en reposo durante al menos 20 segundos en el horno al final del tiempo de cocción para evitar ebulliciones posteriores.
3. Perfore la piel de alimentos como patatas, salchichas y frutas antes de cocinar, ya que pueden explotar.

### **Para evitar la posibilidad de quemaduras**

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

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

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

### **Otras advertencias**

ESPAÑOL





## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

### **NOTA:**

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

### **KIT INTEGRADO**

Este horno no lleva kit integrado.

Este horno se ha diseñado para uso exclusivo sobre encimera.



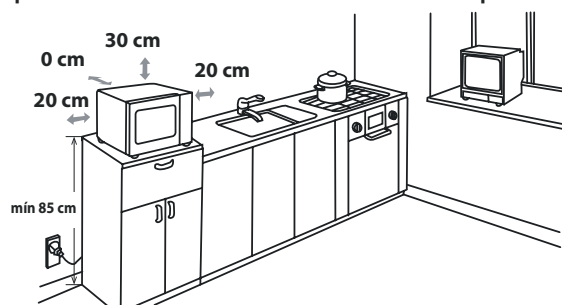


## INSTALACIÓN



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

ESPAÑOL



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





## INSTALACIÓN

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

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

No bloquee ni obstruya los orificios de ventilación de aire. No coloque objetos encima del horno.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

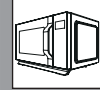



**ADVERTENCIA: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE CONECTARSE A UNA TOMA DE TIERRA.**





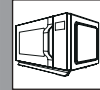
## ANTES DE USAR



Enchufe el horno. Aparecerá: "1:00" en la pantalla del horno y ", y sonará una vez una señal audible.







Este modelo tiene una función de reloj y el horno consume menos de 1,0W en modo de espera. Para ajustar el reloj, consulte las instrucciones que se indican más abajo.

## AJUSTE DEL RELOJ



ESPAÑOL

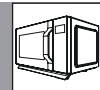
El horno tiene una función de reloj digital. Puede escoger entre ajustar la hora del reloj en ciclo de 24 o 12 horas en modo de espera.

1. Pulse una vez la tecla  durante tres segundos; se mostrará "Hr 24" y se iluminará el indicador "".
2. Pulse dos veces la tecla ; se mostrará "Hr 12" y se iluminará el indicador "".
3. Después de elegir el ciclo de horas, pulse las teclas de número "10Min", "1Min", "10Sec" para introducir la hora del reloj.
4. Pulse una vez la tecla  para poner en marcha el reloj. El icono ":" de la hora digital parpadeará en la pantalla y desaparecerá el indicador de reloj "".

### NOTAS:

- Durante el proceso de ajuste del reloj, si se pulsa la tecla PARAR/BORRAR, el horno volverá a la configuración anterior.
- Si se interrumpe la fuente de alimentación eléctrica del horno microondas, aparecerá "1:00" en la pantalla de forma intermitente una vez que se haya restablecido la corriente. Si esto sucede durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará.



## FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR DE COCINA



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

### Ejemplo:

Para establecer el temporizador durante 5 minutos.

1. Pulse una vez la tecla ; parpadeará el icono ":" y se iluminará el indicador de reloj "".
2. Pulse las teclas de número "10Min", "1Min", "10Sec" para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar el temporizador.
4. Compruebe la pantalla. (La pantalla iniciará la cuenta atrás hasta el tiempo de cocción establecido y el indicador parpadeará.)

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



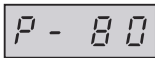

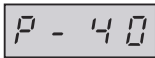


Puede introducir hasta 99 minutos y 50 segundos. En el estado de temporizador de cocina, se mostrará 5 segundos.

Para cancelar la función de temporizador de cocina, debe pulsar la tecla **PARAR/BORRAR** en los siguientes 5 segundos.



## NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS

El horno microondas dispone de 6 niveles de potencia. Siga las instrucciones que se indican a continuación para establecer la potencia.

Para establecer el nivel de potencia	Pantalla LCD	Potencia de microondas
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulse una vez la tecla <b>POTENCIA DE MICROONDAS</b>. Aparecerá P100 en la pantalla y se iluminarán al mismo tiempo el indicador del microondas .</li> </ul>		ALTO = 100 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulse la tecla <b>POTENCIA DE MICROONDAS</b> para cambiar el nivel de potencia hasta que la pantalla indique el nivel deseado.</li> </ul>		MEDIO ALTO = 80 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulse las teclas de número "10Min", "1Min", "10Sec" para introducir el tiempo de cocción y pulse la tecla <b>INICIO/INICIO RÁPIDO</b> para poner el horno en funcionamiento.</li> </ul>		MEDIO = 60 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Para comprobar el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla <b>POTENCIA DE MICROONDAS</b>. Aparecerá el nivel de potencia actual durante 4 segundos en la pantalla. El horno continuará la cuenta atrás aunque aparezca el nivel de potencia en la pantalla.</li> </ul>		MEDIO BAJO = 40 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>En modo en espera, pulse las teclas "10Min", "1Min", "10Sec" directamente. El nivel de potencia predeterminado es P100.</li> </ul>		BAJO = 20 %
		0 %

En términos generales se aplican las recomendaciones siguientes:

**P100:** se utiliza para cocinar o recalentar alimentos rápidamente, por ejemplo, guisos, bebidas calientes, verduras, etc.

**P80:** se utiliza para tiempos de cocción más largos de alimentos densos, como asados, pasteles de carne y comidas en plato, también para platos sensibles como bizcochos. En esta configuración reducida, la comida se cocina uniformemente, sin sobrecocerse por los lados.

**P60:** para alimentos densos que requieren un periodo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo, para asados de carne es recomendable utilizar esta configuración de potencia con el fin de garantizar que la carne quede tierna.

**P40:** para asegurarse de que el plato se descongela de manera uniforme, seleccione esta configuración de potencia. Este ajuste es ideal para cocinar arroz, pasta, albóndigas y flan de huevo a fuego lento.

**P20:** para una descongelación lenta, por ejemplo, de pasteles de crema u hojaldre.

**P00:** para enfriar la temperatura de la cavidad.



## FUNCIONAMIENTO MANUAL



### Abrir la puerta:

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

### Poner el horno en funcionamiento:

Dependiendo del tipo de comida y del resultado final deseado, coloque los alimentos en un recipiente adecuado y, a continuación, el recipiente en el plato giratorio, o bien coloque los alimentos directamente sobre el plato. Cierre la puerta y pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** después de seleccionar el modo de cocción deseado.

Una vez establecido el programa de cocción, se cancelará la configuración si no se ha pulsado la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** transcurridos 20 minutos.

Debe pulsarse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para continuar la cocción si la puerta se abre durante la cocción. Sonará una vez una señal audible cuando se pulse la tecla. Una presión ineficiente no generará ningún sonido.

Use la tecla de **PARAR/BORRAR** para:

1. Borrar un error durante la programación.
2. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción; pulse dos veces la tecla de **PARAR/BORRAR**.
4. Establecer y cancelar el bloqueo para niños (consulte la página ES-22).

ESPAÑOL

## COCINAR CON MICROONDAS



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

La unidad de introducción de tiempo de cocción (descongelación) varía de 10 segundos a 10 minutos, dependiendo de la duración total del cocción (descongelación) como se muestra en la tabla.



Tiempo de cocción	Unidad creciente
0-1 minuto	10 segundos
1-10 minutos	1 minuto
10-99 minutos	10 minutos

### COCCIÓN MANUAL/DESCONGELACIÓN MANUAL

- Introduzca el tiempo de cocción y utilice los niveles de potencia de microondas P100 a P20 para cocinar o descongelar (consulte la página ES-17).
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, de 2 a 3 veces durante la cocción.
- Después de cocinar, cubra la comida y déjela reposar, cuando se recomiende.
- Después de descongelar, cubra los alimentos en papel de aluminio y deje reposar hasta que estén totalmente descongelados.

### Ejemplo:

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

1. Pulse la tecla . Aparecerá P100 en la pantalla.
2. Pulse la tecla  para seleccionar el nivel de potencia P80.
3. Pulse las teclas de número "10Min", "1Min", "10Sec", para introducir el tiempo de cocción.
4. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para comenzar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás hasta alcanzar el tiempo de cocción establecido.)



### NOTA:


- Cuando el horno se pone en funcionamiento, se enciende la lámpara.
- Si se abre la puerta durante el proceso de cocción o descongelación para remover o dar la vuelta a la comida, el tiempo de cocción se detendrá automáticamente. El tiempo de coc-





## COCINAR CON MICROONDAS

ción o descongelación empezará la cuenta atrás nuevamente cuando se cierre la puerta y se pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

- Una vez se ha completado el proceso de cocción o descongelación, la pantalla mostrará "End". Si abre y cierra la puerta o pulsa cualquier tecla, aparecerá en la pantalla la hora del día (siempre y cuando se haya ajustado el reloj).
- Si desea saber el nivel de potencia durante el cocinado, pulse la tecla . Aparecerá el nivel de potencia actual en la pantalla durante 3 segundos.




## COCINAR EN MODO GRILL/COCINAR EN MODO MICRO+GRILL

### 1. COCINAR SOLO EN GRILL

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

#### Ejemplo:

Para asar durante 20 minutos, usando la tecla .


1. Pulse una vez el botón . Se mostrará "GrL" "15".

2. Pulse las teclas "10Min", "1Min", o "10Sec" para ajustar el tiempo de calentamiento necesario.

3. Pulse la tecla INICIO/INICIO RÁPIDO para encender grill. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de grill programado.)



### 2. COCINAR EN MODO MICRO+GRILL

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

La combinación de la potencia de las microondas con el grill reduce el tiempo de cocción y proporciona resultados crujientes y dorados.

Existen dos opciones de combinación:

#### COMBINACIÓN 1 (Pantalla: Co-1)


El microondas cocina durante 10 segundos, mientras que el grill cocina 23 segundos, y el conjunto constituye un ciclo.

#### COMBINACIÓN 2 (Pantalla: Co-2)

El microondas cocina durante 18 segundos, mientras que el grill cocina 15 segundos, y el conjunto constituye un ciclo.

#### Ejemplo:

Para cocinar 20 minutos, utilizando **MICRO+GRILL** con Co-1.

1. Pulse una vez la tecla . A continuación, se mostrará "Co-1" "15".

2. Pulse las teclas "10Min", "1Min" o "10Sec" para ajustar el tiempo de calentamiento.

3. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la cocción. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de grill programado.)





## COCINAR EN MODO GRILL/COCINAR EN MODO MICRO+GRILL



### NOTAS para COCINAR EN MODO GRILL y EN MODO MICRO+GRILL:

- No es necesario precalentar el grill antes de cocinar.
- Se pueden detectar humo o un olor a quemado cuando se utiliza el grill por primera vez. Esto es normal y no una señal de que el horno está estropeado. Para evitar este problema, cuando utilice el horno por primera vez, caliente el horno sin alimentos durante 20 minutos en modo de grill.

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



#### ADVERTENCIA:

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

ESPAÑOL

## COCINAR EN MODO CONVECCIÓN




- Orden de temperatura de convección 200°C->190°C->180°C->170°C->160°C->150°C->140°C->130°C->120°C->110°C.

### 1. Cocinar en modo convección con el programa de precalentamiento

#### Ejemplo:

Para cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a una temperatura de convección de 190°C.

1. Pulse la tecla  continuamente hasta que se muestre la temperatura deseada.
2. Cierre la puerta y pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para empezar el precalentamiento.
3. Tras el precalentamiento, abra la puerta y ponga los alimentos dentro. Pulse **"10Min"**, **"1Min"** o **"10Sec"** para establecer el tiempo de precalentamiento requerido.
4. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para comenzar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás hasta alcanzar el tiempo de cocción establecido.)



### NOTAS

- El tiempo de precalentamiento no puede elegirse. El máximo tiempo de precalentamiento es 30 minutos.
- Cuando la cavidad alcanza la temperatura preestablecida, el precalentamiento se detiene y el aparato emite una señal audible cada dos segundos.
- Si no se abre la puerta en los siguientes 30 minutos, el programa finalizará y se mostrará "END" en la pantalla.






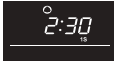
## COCINAR EN MODO CONVECCIÓN

### 1. Cocinar en modo convección sin el programa de precalentamiento

#### Ejemplo:

Para cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a una temperatura de convección de 190°C.

1. Pulse la tecla  continuamente hasta que se muestre la temperatura deseada.
2. Pulse las teclas "10Min", "1Min" o "10Sec" para ajustar el tiempo de calentamiento necesario.
3. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para comenzar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás hasta alcanzar el tiempo de cocción establecido.)



#### NOTA:

- Para comprobar la temperatura establecida, pulse la tecla **CONVECCIÓN**.




## COCINAR EN MODO MICRO+CONVECCIÓN

Orden de la temperatura micro+convección 200°C->170°C->140°C->110°C

#### Ejemplo:

Para cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a una temperatura de convección de 170°C.

1. Pulse la tecla  continuamente hasta que se muestre la temperatura deseada.
2. Pulse las teclas "10Min", "1Min" o "10Sec" para ajustar el tiempo de calentamiento necesario.
3. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para comenzar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás hasta alcanzar el tiempo de cocción establecido.)



#### NOTA

- Para comprobar la temperatura establecida durante la cocción, pulse la tecla **MICRO+CONVECCIÓN**.



## OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

### 1. COCCIÓN EN VARIAS FASES

- Introduzca el programa de cocción de la primera fase.
- Introduzca el programa de cocción de la segunda fase, se mostrará "2S".
- Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la cocción.

#### NOTA:

- Hay dos fases en total.
- El modo de cocción en varias fases solo se puede utilizar para cocinar en los modos microondas, grill, convección y combinado.

### 2. TEMPORIZADOR DE RETARDO

Con esta función, puede preestablecer el programa y el horno microondas empezará a funcionar según el programa de forma automática en un momento posterior.


- En modo en espera, establezca el programa de cocción deseado.






## OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS



- Pulse la tecla una vez  se mostrará la hora del día y el indicador del temporizador se iluminará.
- Pulse las teclas **"10Min"**, **"1Min"**, **"1Sec"** para establecer la hora a la que desea que se inicie el programa.
- Pulse una vez la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO**; cuando el reloj alcance la hora preestablecida, el sistema pondrá en marcha automáticamente el programa preestablecido.

### NOTA:

- En el modo de temporizador de retardo, pulse una vez la tecla  el tiempo de cocción se mostrará unos cinco segundos. Puede pulsar la tecla **PARAR/BORRAR** para cancelar la función del temporizador de retardo.
- Las funciones de inicio rápido, descongelación por tiempo y descongelación por peso.

ESPAÑOL

### 3. INICIO RÁPIDO

#### Encendido directo


Se puede empezar a cocinar directamente en el nivel de potencia de microondas P100 durante 30 segundos pulsando la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO**. El proceso de cocción comenzará de inmediato y cada vez que pulse la tecla aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos.

**NOTA:** El tiempo de cocción se puede ampliar hasta un máximo de 10 minutos.

### 4. BLOQUEO PARA NIÑOS

Se utiliza para prevenir que los niños pongan en funcionamiento del horno sin supervisión.

#### a. Para establecer el BLOQUEO PARA NIÑOS:

En modo de espera, pulse la tecla **PARAR/BORRAR** durante tres segundos. Sonará un pitido largo para indicar que el horno se encuentra en estado de bloqueo para niños y el indicador  se iluminará junto con la hora actual.



#### b. Para cancelar el BLOQUEO PARA NIÑOS:

En modo de espera, pulse la tecla **PARAR/BORRAR** durante tres segundos. Sonará un pitido largo para indicar que la cerradura se ha desbloqueado.

### 5. MECANISMO DE PROTECCIÓN AUTOMÁTICO

a. El microondas incorpora un mecanismo de protección contra temperaturas altas. El sistema mostrará E01 en la pantalla si se activa el estado de protección.

El sistema volverá al modo en espera normal cuando hayan desaparecido todos los fallos y se haya pulsado la tecla **PARAR/BORRAR**.

b. Asimismo, si el sistema detecta una temperatura muy baja, el aparato mostrará E02 en la pantalla.

El sistema volverá al modo en espera normal cuando hayan desaparecido todos los fallos y se haya pulsado la tecla **PARAR/BORRAR**.

c. En caso de cortocircuito en el sensor, el horno entrará en modo de protección; en este modo, se mostrará "E 03" en pantalla y el aparato emitirá un pitido hasta que se pulse la tecla **PARAR/BORRAR** para devolver el horno a estado normal.

d. **FUNCIÓN DE ENFRIAMIENTO:** el sistema de control del horno microondas incluye una función de enfriamiento. Esta función activa automáticamente el ventilador del horno durante unos tres minutos tras aplicar cualquier modo de cocción durante más de dos minutos. El objetivo de esta función es prolongar la vida útil de horno.





## FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN POR PESO





### DESCONGELACIÓN POR PESO

El horno microondas está preprogramado con un temporizador y niveles de potencia para que los siguientes alimentos se descongelen fácilmente: cerdo, ternera y pollo.

El rango de peso de estos alimentos es de 100 g a 1800 g en pasos de 100 g.

Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información de cómo utilizar esta función.

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

1. Pulse una vez la tecla  .
2. Introduzca el peso deseado pulsando la tecla   hasta que aparezca en la pantalla:
3. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para empezar a descongelar. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de descongelación.)



#### NOTA:

- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que son frescos y están en buenas condiciones.
  - Si es necesario, cubra las áreas de carne o de carne de ave con trozos pequeños de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas se calienten durante la descongelación. Asegúrese de que el papel no toca las paredes del horno.
  - El peso de los alimentos se debe redondear a los 100 g más cercanos, por ejemplo de 650 g a 700 g.
  - Tras descongelar durante dos tercios del tiempo, el sistema hará una pausa y emitirá un pitido para recordarle que gire los alimentos para que el proceso de descongelado se aplique de manera uniforme.
- Cuando se haya completado el proceso, pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para reiniciar el proceso de descongelación.



## FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

### DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Esta función descongela rápidamente los alimentos y le permite elegir un periodo de descongelación adecuado en función del tipo de comida. Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información sobre cómo utilizar esta función. El intervalo de tiempo es de 0:10 – 99:50.

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

1. Pulse la tecla .
2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando las teclas de número "10Min", "1Min", "10Sec" hasta que la pantalla muestre: 10:00.
3. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para empezar a descongelar. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de descongelación.)



#### Observaciones para la descongelación por tiempo:

- El nivel de potencia de microondas predeterminado no se puede cambiar.
  - Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que son frescos y están en buenas condiciones.
  - Si es necesario, cubra las áreas de carne o de carne de ave con trozos pequeños de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas se calienten durante el descongelación. Asegúrese de que el papel no toca las paredes del horno.
  - Tras descongelar durante un tercio del tiempo, el sistema hará una pausa y emitirá un pitido para recordarle que gire los alimentos para que el proceso de descongelado se aplique de manera uniforme.
- Cuando se haya completado el proceso, pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para reiniciar el proceso de descongelación.





## FUNCIÓN DE AUTO MENÚ



Los programas **AUTO MENÚ** calculan automáticamente el modo de cocción correcto y cocinan los alimentos (más detalles en la página ES-24 y ES-25). Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información sobre cómo utilizar esta función.







**Ejemplo:** Para cocinar 0,3 kg de arroz usando la función de autococción ARROZ.

1. Pulse una vez la tecla  para seleccionar el auto menú deseado.
2. Vuelva a pulsar repetidamente la tecla  hasta que se muestre el peso deseado
3. Pulse la tecla **INICIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la cocción.



### NOTA:

- Para acceder a programas de auto menú adicionales (páginas ES-24, ES-25), utilice   para seleccionarlos. Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** y, a continuación, pulse   para seleccionar el peso deseado. Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para iniciar la cocción.
- Para los alimentos que pesan más o menos los pesos/cantidades que se señalan en el cuadro **AUTO MENÚ** en las páginas ES-24, ES-25 cocinar con funcionamiento manual.

## TABLA DE AUTO MENÚ



AUTO MENÚ	PANTALLA	PESO/PORCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA
Patatas asadas		1	6:00	P100
		2	9:00	
		3	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Convención 180°C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Arroz		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Patatas fritas al horno		200 g	35:00	Convención 200°C Dar a vuelta 2/3 veces
Biscocho		475 g	50:00	Convención 170°C
Pollo asado		800 g	33:00	Convención 200°C Dar a vuelta 2/3 veces
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	



## TABLA DE AUTO MENÚ

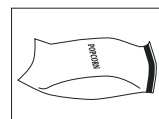
AUTO MENÚ	PANTALLA	PESO/ PORCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA
Recalentar automáticamente	A-1	200 g	1:30	P100
		300 g	2:00	
		400 g	2:30	
		500 g	3:00	
		600 g	3:30	
		700 g	4:00	
		800 g	4:30	
Bebidas	A-2	1 (200 ml)	1:30	P100
		2 (400ml)	2:40	
		3 (600ml)	3:50	
Verduras	A-3	200 g	3:00	P100
		300 g	4:00	
		400 g	5:00	
		500 g	6:00	
		600 g	7:00	
Sopa	A-4	1 cuenco	2:20	P100
		2 cuenco	4:00	
		3 cuenco	5:40	
Bacon a la parrilla	A-5	100 g	6:00	Combinación 200°C Dar a vuelta 2/3 veces
		200 g	7:30	
		300 g	9:00	
Pescado a la parrilla	A-6	200 g	15:00	Combinación 200°C Dar a vuelta 2/3 veces
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Asado de ternera/cordero	A-7	200 g	15:00	Combinación 200°C Dar a vuelta 2/3 veces
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

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

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



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





## UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO



Para cocinar o descongelar los alimentos en un horno microondas, la energía de microondas debe ser capaz de atravesar el contenedor para penetrar en los alimentos.

Por lo tanto, es importante escoger un recipiente adecuado.

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

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

ESPAÑOL



### ADVERTENCIA:

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





## CUIDADO Y LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN: NO UTILICE LIMPIADORES COMERCIALES DE HORNO, LIMPIADORES A VAPOR, ABRASIVOS, LIMPIADORES Duros, CUALQUIERA QUE CONTenga HIDRÓXIDO DE SODIO O ESTROPAJOS EN CUALQUIER PARTE DE SU HORNO MICROONDAS.**

**LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y RETIRE CUALQUIER RESTO DE COMIDA** - Mantenga el horno limpio, ya que, de lo contrario, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

### Exterior del horno

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

### Panel de control

Abra la puerta antes de limpiar para desactivar el panel de control.

Se debe tener cuidado al limpiar los controles del horno. Utilice un paño humedecido con agua solamente, frote suavemente el panel hasta que quede limpio. Evite utilizar una cantidad excesiva de agua. No utilice ningún tipo de producto químico o limpiador abrasivo.

### Interior del horno

1. Para su limpieza, frote cualquier salpicadura o sustancia derramada con un paño o esponja suave o húmeda después de cada uso, mientras que el horno está todavía caliente. Para derrames más grandes, utilice un jabón suave y frote varias veces con un trapo húmedo hasta que se eliminen todos los residuos. No quite la cubierta del guíaondas.

2. Asegúrese de que el jabón suave o el agua no penetran en los pequeños orificios de ventilación en las paredes que puedan averiar el horno.  
3. No utilice limpiadores de tipo aerosol en el interior del horno.

Mantenga la cubierta del guíaondas limpia en todo momento.

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

**NOTA:** Mojar excesivamente puede provocar la desintegración de la cubierta del guíaondas.

La cubierta del guíaondas es un consumible y sin una limpieza regular se deberá reemplazar.

### Puerta

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

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

### Bandeja plana de cristal

Para eliminar todo rastro de suciedad, limpie regularmente la bandeja plana de cristal con un paño suave y húmedo cuando no esté demasiado caliente. Para derramamientos más grandes, utilice un jabón suave y frote varias veces con un trapo húmedo hasta que se eliminen todos los residuos. No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar bandeja plana de cristal

### Consejo de limpieza - Una manera fácil de limpiar su horno:

Coloque la mitad de un limón en un recipiente, añada 300 ml de agua y caliente al 100% por 10 -12 minutos.

Limpie el horno con un paño limpio, suave y seco.



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Siga estas sencillas comprobaciones:

Llene una taza de agua a la mitad, colóquela en la bandeja de cristal y cierre la puerta.

Programa el horno para que cocine durante 1 minuto a potencia de microondas del 100 %.

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

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

**ADVERTENCIA: Nunca ajuste, repare o modifique el horno por su cuenta. Para cualquier persona que no tenga los conocimientos adecuados, es peligroso llevar a cabo una operación de mantenimiento o reparación. Esto es importante ya que puede requerir la retirada de cubiertas que proporcionan protección contra la energía de microondas.**

- La junta de la puerta evita que se filtren líquidos del microondas durante el funcionamiento del horno, pero no crea un sellado hermético. Es normal observar gotas de agua, luz o sentir aire caliente alrededor de la puerta del horno. Los alimentos con un alto contenido de humedad despedirán vapor o generarán condensación dentro de la puerta, lo que puede formar gotas fuera del horno.
- **Reparaciones y modificaciones:** no intente utilizar el microondas si no funciona correctamente.
- **Carcasa exterior y acceso a la lámpara:** No retire nunca la carcasa exterior. Esto es muy peligroso debido a las piezas de alta tensión internas, que no deben tocarse nunca, porque su contacto podría causar la muerte.  
El horno no integra una cubierta de acceso a la lámpara. Si la lámpara falla, no intente sustituirla. Llame al servicio técnico homologado de SHARP
- **Función de enfriamiento:** Si el microondas se ha establecido para funcionar durante dos minutos o más (en cualquier modo), se activará el ventilador durante tres minutos una vez finalizado el programa. No se trata de una avería y el micoondas no aplicará ningún modo de cocción. El ventilador se detendrá a los tres minutos.

ESPAÑOL



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

## ESPECIFICACIONES



Nombre del modelo:	R-860
Voltaje de línea de CA	: 230-240 V~, 50 Hz monofásico
Potencia de CA requerida: Microondas	: 1400W
Potencia: Microondas	: 900W (IEC 60705)
Modo apagado (Modo de ahorro de energía)	: menos de 1,0W
Frecuencia de microondas	: 2450MHz* (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores (An) x (Al) x (P)** mm	: 490 x 287 x 495
Dimensiones de la cavidad (An) x (Al) x (P)*** mm	: 340 x 197 x 338
Capacidad del horno	: 25 litros***
Bandeja plana de cristal (An) x (P) mm	: 291 x 291
Peso	: aprox. 16,5kg
Lámpara del horno	: 20 W/230 V~

- \* Este producto cumple con los requisitos de la norma europea EN55011. En conformidad con esta norma, este producto se clasifica como equipo de grupo 2 clase B. El grupo 2 significa que el equipo genera energía de radiofrecuencia intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de los alimentos. El equipo de clase B significa que el equipo es adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
- \*\* La profundidad no incluye el asa de apertura de puerta.
- \*\*\* La capacidad interna se calcula midiendo la anchura, la profundidad y la altura máxima. La capacidad real de almacenaje de alimentos es inferior.

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

ESPAÑOL



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

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

### 1. Au sein de l'Union européenne

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

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils. Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les États membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement\* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

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

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

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

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

### 2. Pays hors de l'Union européenne

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

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

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

### 1. Au sein de l'Union européenne

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

Veillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

### 2. Pays hors de l'Union européenne

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







# TABLE DES MATIÈRES



## Mode d'emploi

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT .....	1
TABLE DES MATIÈRES .....	2
COMMENT VOTRE FOUR FONCTIONNE .....	3
FOUR ET ACCESSOIRES .....	4
PANNEAU DE COMMANDE .....	5
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	6-13
INSTALLATION .....	14-15
AVANT LA MISE EN SERVICE .....	16
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	16
FONCTION MINUTERIE .....	16
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES .....	17
FONCTIONNEMENT MANUEL .....	18
CUISSON AU MICRO-ONDES .....	18-19
CUISSON AU GRIL / MICRO+GRIL .....	19-20
CUISSON PAR CONVECTION .....	20-21
CUISSON PAR MICRO+CONVECTION .....	21
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES .....	21-22
FONCTION DÉCONGÉLATION PAR POIDS .....	23
FONCTION DÉCONGÉLATION PAR TEMPS .....	23
FONCTION MENU AUTO .....	24
TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE .....	24-25
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE .....	26
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	27
DÉPANNAGE .....	28-29
SPÉCIFICATIONS .....	30
APPEL POUR RÉPARATIONS .....	I

FRANÇAIS



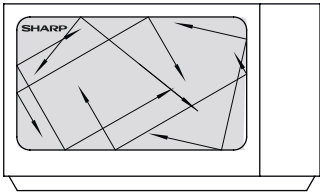
## COMMENT VOTRE FOUR FONCTIONNE

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

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

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

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



Les micro-ondes passent à travers certains matériaux, comme le verre et le plastique, pour chauffer la nourriture. (voir « Ustensiles adaptés » en page FR-26).

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

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

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

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

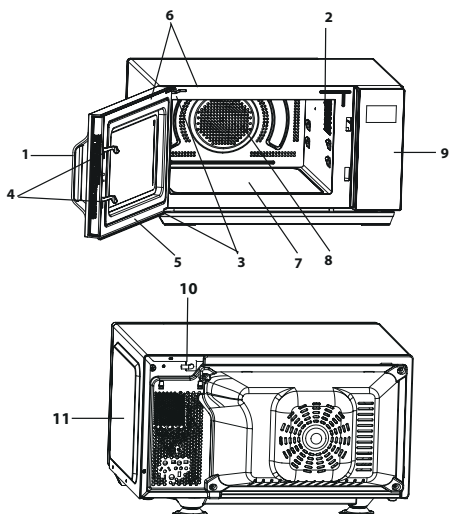
### REMARQUE :

Ce modèle utilise un plateau en verre au lieu d'un plateau tournant. Le plateau en verre est collé au fond de la cavité, et ne tournera pas comme un plateau tournant. Placez simplement votre plat sur le dessus du plateau en verre.





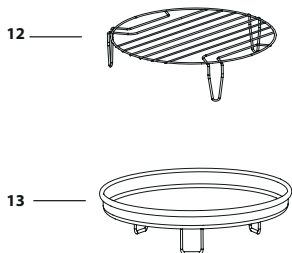
## FOUR ET ACCESSOIRES



### FOUR

1. Poignée d'ouverture de la porte
2. Éclairage du four
3. Charnières de porte
4. Loquets de sécurité de la porte
5. Porte
6. Joints de porte et surfaces de contact du joint
7. Plateau en verre
8. Cavité du four
9. Panneau de commande
10. Cordon d'alimentation
11. Boîtier extérieur

FRANÇAIS



### ACCESSOIRES :

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

**12) Grille 13 )** Plaque à pâtisserie

- Pour l'utilisation de la grille, reportez-vous aux sections gril de la page F-20.

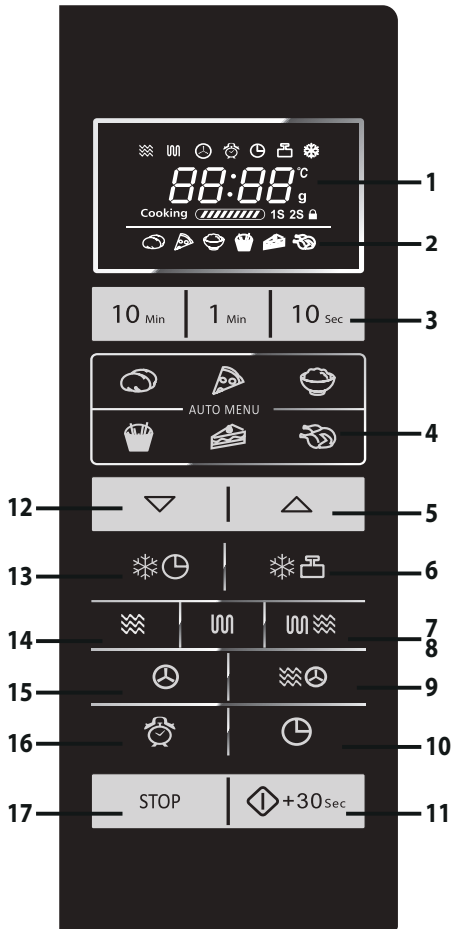
**Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.**

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





## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. AFFICHAGE NUMÉRIQUE et VOYANTS INDICATEURS



Symbole de MICRO-ONDES



Symbole de GRIL



Symbole de CONVECTION



Symbole de MINUTERIE DE DÉLAI



Symbole de MINUTERIE



Symbole de DÉCONGÉLATION PAR POIDS



Symbole de DÉCONGÉLATION PAR TEMPS



Symbole de VERROUILLAGE PARENTAL

### 2. VOYANTS DU MENU AUTO



POMMES DE TERRE AU FOUR



PIZZA



RIZ



FRITES AU FOUR



GÂTEAU



POULET RÔTI

### 3. Touches numériques

#### 4. Touches MENU AUTO

#### 5. Touche MENU AUTO A1-A7 et AUGMENTER POIDS

#### 6. Touche DÉCONGÉLATION PAR POIDS

#### 7. Touche GRIL

#### 8. Touche MICRO+GRIL

#### 9. Touche MICRO+CONVECTION

#### 10. Touche MINUTERIE/RÉGLAGE HORLOGE

#### 11. Touche DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO

#### 12. Touche MENU AUTO A1-A7 et RÉDUIRE POIDS

#### 13. Touche DÉCONGÉLATION PAR TEMPS

#### 14. Touche PUISSANCE MICRO

#### 15. Touche CONVECTION

#### 16. Touche MINUTERIE DE DÉLAI

#### 17. Touche ARRÊT/EFFACER



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



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

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

FRANÇAIS





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

soit réparé par du personnel qualifié.

- 10. AVERTISSEMENT :** Veuillez ne rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Faites appel à du personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie des micro-ondes, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.
- 11.** Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique. L'échange doit être effectué par un agent d'entretien autorisé SHARP.
- 12. AVERTISSEMENT :** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.
- 13.** Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient.
- 14.** Veuillez ne pas cuire d'œufs dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œufs durs entiers dans le four à micro-ondes, ceux-ci risquant d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
- 15.** Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir Page F-26.
- 16.** Veuillez à remuer ou à agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et à vérifier leur température avant qu'ils ne soient consommés pour éviter toute brûlure.
- 17.** La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement.
- 18.** Veuillez faire attention à ne pas toucher ces zones. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaaleur pour four. Lorsque vous réchauf-



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



- fez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'incendie.
19. Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
  20. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous dépôts de nourriture.
  21. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.
  22. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.
  23. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyeur vapeur.
  24. Référez-vous à la page FR-27 pour plus d'instructions concernant le nettoyage des joints de porte, des cavités et pièces adjacentes.
  25. Cet appareil est conçu pour être utilisé pour une utilisation domestique et autres applications similaires telles que :
    - pour la cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail,
    - pour une utilisation par les clients des hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels,
    - pour les maisons de campagne,
    - pour les environnements de type chambre d'hôte.
  26. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être gardés à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.
  27. L'appareil chauffe durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
  28. Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utili-



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

sation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

### **Pour éviter tout risque d'incendie :**

- 1. Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments et créer un risque d'incendie.**
2. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
3. L'alimentation électrique doit être 230~240 V, 50 Hz.
4. Ce four doit être alimenté par un circuit électrique indépendant.
5. Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur. Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.
6. Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.
7. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
8. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes et la cavité du four après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
9. Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
10. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
11. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc., métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique et causer un incendie.
12. N'utilisez pas ce four à micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.
13. Pour faire du popcorn, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
14. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.







## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



15. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
16. Pour éviter les surchauffes et incendies, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
17. Reportez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.

### Pour éviter toute blessure

#### 1. AVERTISSEMENT :

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

- a) Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
  - b) Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
  - c) Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
  - d) Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.
  - e) Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière.
  3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
  4. Évitez que la graisse ou les saletés ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les pièces adjacentes. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et Nettoyage" de la page F-27.
  5. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

l'utilisation du four.

### **Pour éviter toute décharge électrique**

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

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

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

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

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

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





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



rant le réchauffage.

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

### **Pour éviter toute brûlure**

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

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

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





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### **Autres avertissements**

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

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

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

### **REMARQUE :**

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

### **KIT INTÉGRÉ**

Aucun kit intégré n'est disponible pour ce four.

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



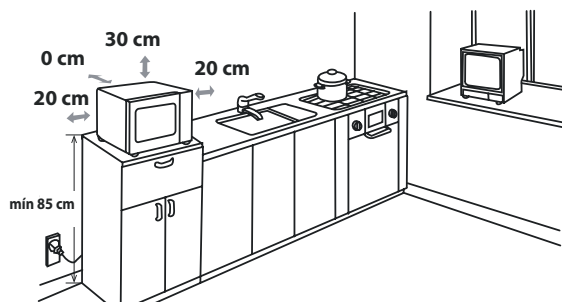


## INSTALLATION



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

FRANÇAIS



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

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

**AVERTISSEMENT :** Ne placez pas le four dans un endroit





## INSTALLATION

généralant de la chaleur ou à des niveaux élevés d'humidité (par exemple, près ou au-dessus d'un four conventionnel) ou près de matériaux combustibles (par ex. rideaux).

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

### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**


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



**AVERTISSEMENT – CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE**

## AVANT LA MISE EN SERVICE









Branchez le four. L'écran du four affiche : 01:00, et  et un signal sonore s'active une fois. Ce modèle dispose d'une fonction horloge et le four utilise moins de 1.0W en mode de veille. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE



Votre four dispose d'une fonctionnalité d'horloge, vous pouvez choisir de régler l'heure sur un cycle de 24 ou 12 heures en mode veille.

1. Appuyez sur la touche  une fois pendant 3 secondes, « Hr 24 » s'affiche et l'indicateur d'horloge  s'éclaire.
2. Appuyez sur la touche  deux fois pendant 3 secondes, « Hr 12 » s'affiche et l'indicateur d'horloge  s'éclaire.
3. Après avoir choisi le cycle d'heure, appuyez sur les touches numérotées "10Min", "1Min", "10Sec" pour saisir l'heure de l'horloge.
4. Appuyez sur la touche  une fois pour démarrer l'horloge. L'icône « : » de l'horloge numérique se met à clignoter sur l'écran et l'affichage de l'horloge  disparaît.

### REMARQUES :

- Durant le réglage de l'horloge, si la touche ARRÊT/EFFACER est utilisée, le four revient à son réglage précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente « 01:00 » une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé.

FRANÇAIS



## FONCTION MINUTERIE



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

### Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche  l'icône ":" clignotera et l'indicateur d'horloge  s'éclairera.
2. Appuyez sur les touches numérotées "10Min", "1Min", "10Sec" pour saisir l'heure.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la minuterie.
4. Vérifiez l'affichage. (L'écran affiche le décompte du temps programmé et le symbole clignote.)

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


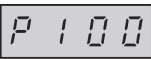


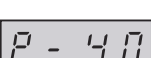
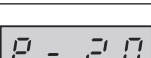
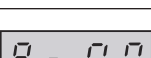
Vous pouvez saisir n'importe quelle durée jusqu'à 99 minutes, 50 secondes. En mode minuterie, le temps de cuisson s'affiche pendant 5 secondes.

Pour annuler la minuterie, appuyez sur **ARRÊT/EFFACER** dans les 5 secondes.



## NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four est doté de 6 niveaux de puissance. Pour régler la puissance, suivez les instructions ci-dessous.

Pour régler le niveau de puissance.	Écran LCD	Puissance micro-ondes
<ul style="list-style-type: none"><li>Appuyez sur la touche <b>PUISSANCE MICRO</b> une fois, P100 s'affiche et le symbole de micro-ondes  s'allume en même temps sur l'écran.</li><li>Appuyez sur la touche <b>PUISSANCE MICRO</b> pour modifier le niveau de puissance jusqu'à ce que l'écran affiche l'heure souhaitée</li><li>Appuyez sur les touches numérotées "10Min", "1Min", "10Sec" pour saisir le temps de cuisson, puis sur <b>DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE</b> pour démarrer le four.</li><li>Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, appuyez sur la touche <b>PUISSANCE MICRO</b>, le niveau de puissance actif s'affiche pendant 4 secondes. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance</li><li>En mode veille, appuyez sur les touches numérotées "10Min", "1Min", "10Sec" directement, le niveau de puissance par défaut étant P100.</li></ul>		FORT = 100 %
		MOYEN-FORT = 80 %
		MOYEN = 60 %
		MOYEN-DOUX = 40 %
		DOUX = 20 %
		0 %

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

**P100** - Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc.

**P80** - Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

**P60** - Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

**P40** - Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance afin de vous assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.

**P20** - Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

**P00** - Pour refroidir la température de la cavité.





## FONCTIONNEMENT MANUEL



### Ouverture de la porte :

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

### Démarrage du four :

Suivant le type d'aliment et le type de cuisson requis, placez les aliments soit dans un plat approprié puis sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré. Une fois le programme de cuisson réglé et si la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** n'a pas été utilisée dans les 20 secondes qui suivent, les réglages seront annulés.

La touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** doit être utilisée pour continuer la cuisson si la porte est ouverte durant la cuisson. Un signal sonore s'active à chaque pression de la touche, une pression inactive ne provoque pas de réponse.

Utilisez la touche **ARRÊT/EFFACER** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. **Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche ARRÊT/EFFACER.**
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-22).

FRANÇAIS

## CUISSON AU MICRO-ONDES



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

L'intervalle de temps de cuisson (décongélation) varie entre 5 secondes et 95 minutes. Cela dépend de la durée totale de la cuisson (décongélation), comme expliqué dans le tableau.

Durée de cuisson	Intervalle de temps
0-1 minute	10 secondes
1-10 minutes	1 minute
10-99 minutes	10 minutes

### CUISSON MANUELLE/DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P100 à P20 pour cuire ou décongeler (reportez-vous à la page F-17).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, comme recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

### Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à P80 (80 %) de puissance micro-ondes.

1. Appuyez sur la touche . P100 s'affichera.
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le niveau de puissance P80.
3. Appuyez sur les touches numérotées "10Min", "1Min", "10Sec", pour saisir le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)



### REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson/décongélation pour mélanger ou retourner la nourriture, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuis-





## CUISSON AU GRIL / MICRO+GRIL



### NOTES pour les modes GRIL et MICRO+GRIL :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Vous pouvez remarquer de la fumée ou une odeur de brûlé lors de votre première utilisation du gril. Cela est normal et n'est pas un signe de mauvais fonctionnement. Pour éviter ce problème, chauffez le four sur gril pendant 20 minutes sans aliments avant votre première utilisation.

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



#### AVERTISSEMENT :

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

## CUISSON PAR CONVECTION




- Ordre des températures de convection 200°C->190°C->180°C->170°C->160°C->150°C->140°C->130°C->120°C->110°C.

### 1. Cuisson par convection avec programme de préchauffage

#### Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à une température de convection de 190°C.

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
2. Fermez la porte et appuyez sur DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE pour démarrer le préchauffage.
3. Après le préchauffage, ouvrez la porte et mettez la nourriture dedans. Appuyez sur "10Min", "1Min", "10Sec" pour configurer la durée de chauffage requise.
4. Appuyez sur la touche DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)



### REMARQUES

- Vous ne pouvez pas choisir la durée de préchauffage. La durée maximum de préchauffage est de 30 min.
- Lorsque la cavité atteint la température prééglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentira toutes les deux secondes.
- Si vous n'ouvrez pas la porte dans les 30 minutes, ce programme se terminera et « END » s'affichera.




## CUISSON PAR CONVECTION

### 1. Cuisson par convection sans programme de préchauffage

#### Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à une température de convection de 190°C.

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
2. Appuyez sur la touche "10Min", "1Min", "10Sec" pour configurer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)



#### REMARQUE :

- Pour vérifier la température réglée lors de la cuisson, appuyez sur la touche **CONVECTION**.




## CUISSON PAR MICRO+CONVECTION

Ordre des températures de micro+convection 200°C->170°C->140°C->110°C

#### Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à une température de convection de 170 °C.

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
2. Appuyez sur la touche "10Min", "1Min", "10Sec" pour configurer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson programmé.)



#### REMARQUE

- Pour vérifier la température réglée lors de la cuisson, appuyez sur la touche **MICRO+CONVECTION**.



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 1. CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

- Saisissez la première étape du programme de cuisson.
- Saisissez la deuxième étape du programme de cuisson 2S s'affiche.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la cuisson.

#### REMARQUE :

- Il y a 2 étapes au total.
- La cuisson en plusieurs étapes est uniquement utilisable pour la cuisson au micro-ondes, au gril, par convection et par combinaison.

### 2. MINUTERIE DE DÉLAI


Avec cette fonction, vous pouvez pré-régler le programme et le four à micro-ondes commencera à fonctionner conformément au programme plus tard.

- En mode veille, réglez le programme de cuisson souhaité.




## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



- Appuyez une fois sur la touche  l'heure du jour s'affichera et le voyant de minuterie de délai s'éclairera.
- Appuyez sur les touches numériques "10Min" "1Min" "1Sec" pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le programme.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** une fois lorsque l'horloge atteint l'heure pré-réglée, et le système démarrera le programme prédéfini automatiquement.

### REMARQUE :

- En état de minuterie de délai, appuyez sur la touche  une fois, le temps de cuisson prédéfini s'affichera pendant 5 secondes. Vous pouvez appuyer sur la touche **ARRÊT/ EFFACER** pour annuler la fonction de minuterie de délai.
- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions de démarrage rapide et de décongélation par poids ou par temps lorsque la minuterie de délai est réglée.

### 3. DÉMARRAGE RAPIDE

#### Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE**. La cuisson démarre immédiatement, et vous pouvez augmenter le temps de cuisson de 30 secondes en appuyant à nouveau sur la touche.

**REMARQUE :** Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 10 minutes au maximum.

### 4. VERROUILLAGE ENFANT

Utilisez cette fonction pour empêcher une utilisation non supervisée du four par des enfants.

**a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :**

En mode de veille, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** pendant 3 secondes. Un long signal se fait entendre, ce qui indique que l'appareil est maintenant en mode de verrouillage parental, et le symbole  s'allume en même temps que l'heure actuelle.



**b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :**

En mode de veille, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** pendant 3 secondes. Un long "bip" se fait entendre, ce qui indique que la porte a été déverrouillée.

### 5. MÉCANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE

a. Le micro-ondes dispose d'un mécanisme de protection contre les hautes températures. Si E01 s'affiche à l'écran, le système est entré en état de protection.

Le système reprendra automatiquement en mode veille une fois le problème résolu et après avoir appuyé sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.

b. De même, si le système détecte un code de température trop basse, E02 s'affichera à l'écran.

Le système reprendra automatiquement en mode veille une fois le problème résolu et après avoir appuyé sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.

c. En cas de court-circuit sur le capteur, le four entrera en mode de protection et affichera E03 tout en émettant un signal sonore jusqu'à ce que vous appuyiez sur **ARRÊT/EFFACER** pour rétablir l'état normal.

d. FONCTION DE REFROIDISSEMENT—Le système de commande du four à micro-ondes dispose d'une fonction de refroidissement. Comme pour tout mode de cuisson dépassant les 2 minutes, après l'arrêt ou la fin de la cuisson, le ventilateur du four fonctionnera automatiquement pendant environ 3 minutes pour refroidir le four et prolonger ainsi sa durée de vie.







## FONCTION DÉCONGÉLATION PAR POIDS

### DÉCONGÉLATION PAR POIDS

Le four à micro-ondes est préprogrammé avec une minuterie et des niveaux de puissance afin de décongeler facilement les aliments tels que le porc, le bœuf et le poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 100 g à 1800 g par palier de 100 g. Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser cette fonction.

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

Placez la viande dans un plat à gâteau ou bien sur une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau en verre.

1. Appuyez une fois sur la touche .
2. Saisissez le poids souhaité en appuyant sur  jusqu'à ce que l'écran affiche :
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte le temps de décongélation)



### REMARQUE :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Cela permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.
- Le poids des aliments doit être arrondi par tranche de 100 g, par exemple, 700 g pour 650 g.
- Après les deux tiers du temps total de décongélation, le système se mettra en pause et émettra un signal sonore pour vous rappeler de retourner la nourriture pour assurer une décongélation uniforme. Une fois cela fait, appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour reprendre la décongélation.




## FONCTION DÉCONGÉLATION PAR TEMPS

### DÉCONGÉLATION PAR TEMPS

Ce programme permet de décongeler la viande rapidement tout en vous autorisant à choisir un temps de décongélation approprié, en fonction du type de viande. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme. La gamme de temps est 00:10 – 99:50.

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

1. Appuyez sur la touche .
2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur les touches numériques "10Min", "1Min", "10Sec" jusqu'à ce que l'écran affiche 10:00.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte le temps de décongélation)



### Notes pour la décongélation par temps :

- Les niveaux de puissance pré-réglés ne peuvent pas être modifiés.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Cela permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.
- Après le tiers du temps total de décongélation, le système se mettra en pause et émettra un signal sonore pour vous rappeler de retourner la nourriture pour assurer une décongélation uniforme. Une fois cela fait, appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour reprendre la décongélation.





## FONCTION MENU AUTO



Les programmes du **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode et le temps de cuisson corrects de vos aliments (détails en page F-24, F-25). Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre comment utiliser cette fonction.







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

- Appuyez une fois sur la touche  pour sélectionner le menu automatique souhaité.
- Appuyez à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche
- Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la cuisson.









### REMARQUE :

- Pour plus de programmes automatiques (tableau en pages F-24 et 25), utilisez   puis appuyez sur **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** et sur   pour sélectionner le poids souhaité. Appuyez sur **DÉMARRER/DÉMARRAGE RAPIDE** pour démarrer la cuisson.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids/quantités indiqués sur le schéma du **MENU AUTO** en pages F-24 et 25, cuisez de manière manuelle.

FRANÇAIS

## TABLE DU MENU AUTO



MENU AUTO	AFFICHAGE	POIDS/PORTION	DURÉE DE CUISSON	NIVEAU DE PUISSANCE
Pommes de terre au four		1	06:00	P100
		2	09:00	
		3	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Convection 180°C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Riz		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Frites au four		200 g	35:00	Convection 200°C Retourner 2/3 fois
Gâteau		475 g	50:00	Convection 170 °C
Poulet rôti		8,00 g	33:00	Convection 200°C Retourner 2/3 fois
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	



## TABLE DU MENU AUTO

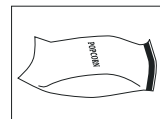
MENU AUTO	AFFI-CHAGE	POIDS/ PORTION	DURÉE DE CUISSON	NIVEAU DE PUISSANCE
Réchauffage automatique	A-1	200 g	01:30	P100
		300 g	02:00	
		400 g	02:30	
		500 g	03:00	
		600 g	03:30	
		700 g	04:00	
		800 g	04:30	
Boissons	A-2	1 (200 mL)	01:30	P100
		2 (400 mL)	02:40	
		3 (600 mL)	03:50	
Légumes	A-3	200 g	03:00	P100
		300 g	04:00	
		400 g	05:00	
		500 g	06:00	
		600 g	07:00	
Soupe	A-4	1 bol	02:20	P100
		2 bols	04:00	
		3 bols	05:40	
Bacon grillé	A-5	100 g	06:00	Combinaison 200°C Retourner 2/3 fois
		200 g	07:30	
		300 g	09:00	
Morceaux de poisson grillés	A-6	200 g	15:00	Combinaison 200°C Retourner 2/3 fois
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Rôti de bœuf/ agneau	A-7	200 g	15:00	Combinaison 200°C Retourner 2/3 fois
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

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

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



2. Si ou lorsque le sachet de popcorn gonfle et ne peut pas tourner correctement, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** une fois, ouvrir la porte du four et ajuster la position du sachet pour assurer une cuisson homogène.







## BIEN CHOISIR LA VAISSELLE



Pour cuire / décongeler des aliments dans un four à micro-ondes, l'énergie micro-ondes doit pouvoir pénétrer au travers du récipient contenant la nourriture.

Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés.

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

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

FRANÇAIS



### AVERTISSEMENT :

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





## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

### **Extérieur du four**

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

### **Panneau de commande**

Ouvrez la porte avant le nettoyage pour désactiver le panneau de commande.

Faites attention en nettoyant le panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau, nettoyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre. Évitez d'utiliser des quantités excessives d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyeur abrasif.

### **Intérieur du four**

1. Pour le nettoyage, enlevez les éclaboussures et les débordements avec un chiffon doux humide ou une éponge après chaque utilisation lorsque le four est toujours chaud. Pour les taches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus aient disparu. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.

2. Assurez-vous que des produits de nettoyage ou de l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Cela risque d'endommager le four.

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

Gardez toujours le cadre du répartiteur d'ondes propre.

Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus).

**REMARQUE :** Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger.

Le boîtier du guide d'onde est une pièce consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

### **Porte**

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.

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

### **Plateau en verre**

Pour enlever toutes les taches, nettoyez régulièrement le plateau en verre avec un chiffon doux et humide lorsque le plateau en verre a refroidi. Pour les taches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus aient disparu. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer le plateau en verre du four.

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

Placez un demi-citron dans un bol, ajouter 300 mL d'eau et chauffez sur 100% pendant 10 - 12 minutes

Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.



## DÉPANNAGE



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

Suivez les vérifications simples décrites ci-dessous :

Placez une demi-tasse d'eau sur le plateau de verre et fermez la porte.

Sélectionnez la puissance maximale et programmez le four pour une cuisson de 1 minute.

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

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

**AVERTISSEMENT : Veuillez ne rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Il est dangereux pour d'autres personnes que les techniciens formés de SHARP d'effectuer les réparations ou l'entretien. Cela est important, car il peut être nécessaire de retirer les couvercles qui assurent la protection contre l'énergie des micro-ondes.**

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



## DÉPANNAGE

### TABLEAU DE DÉPANNAGE

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

## FICHE TECHNIQUE



Nom du modèle :	R-860
Tension d'alimentation	: 230-240 V~, 50 Hz, monophasé
Consommation électrique : Micro-ondes	: 1400W
Puissance de sortie : Micro-ondes	: 900W (IEC 60705)
Mode veille	: moins de 1,0W
(Mode économies d'énergie)	
Fréquence des micro-ondes	: 2450MHz* (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 490 x 287 x 495
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm	: 340 x 197 x 338
Capacité du four	: 25 litres***
Plateau en verre (L) x (P) mm	: 291 x 291
Poids	: environ 16,5kg
Éclairage du four	: 20 W/230 V~

- \* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- \*\* La profondeur ne comprend pas la poignée d'ouverture de la porte.
- \*\*\* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à cette valeur

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

FRANÇAIS



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

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

### 1. Nell'Unione Europea

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

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

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

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

\*) Contattate le autorità locali per ulteriori dettagli.

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

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

### 2. In altri paesi al d fuori dell'UE

Se volete eliminare questo prodotto, contattate le autorità locali e chiedete quali siano le modalità per un corretto smaltimento.

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

## B. Informazioni sul prodotto per utilizzatore business.

### 1. Nell'Unione Europea

Se questo prodotto è utilizzato per scopi professionali e volete eliminarlo:

Contattate il vostro fornitore SHARP, che vi informerà riguardo le modalità di ritiro del prodotto. Potrebbero esservi addebitati dei costi derivati dal ritiro e dallo smaltimento. Piccoli prodotti (e piccole quantità) potrebbero essere ritirati dagli enti locali di raccolta.

Per la Spagna: contattate il sistema di raccolta ufficiale o le autorità locali per il ritiro dei prodotti usati.

### 2. In altri paesi al d fuori dell'UE

Se volete eliminare questo prodotto, contattate le autorità locali e chiedete quali siano le modalità per un corretto smaltimento.





# INDICE



**Manuale d'istruzioni**

INFORMAZIONI SUL CORRETTO UTILIZZO ..... 1

CONTENUTI..... 2

COME FUNZIONA IL FORNO ..... 3

FORNO E ACCESSORI ..... 4

PANNELLO DI CONTROLLO ..... 5

IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA ..... 6-13

INSTALLAZIONE..... 14-15

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE..... 16

IMPOSTARE L'OROLOGIO ..... 16

FUNZIONE TIMER DA CUCINA ..... 16

LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE ..... 17

OPERAZIONI MANUALI ..... 18

CUCINA A MICROONDE..... 18-19

COTTURA ALLA GRIGLIA/MICROONDE+COTTURA ALLA GRIGLIA ..... 19-20

CUCINA A CONVEZIONE..... 20-21

CUCINA A CONVEZIONE+MICROONDE..... 20-21

ALTRE UTILI FUNZIONI ..... 22

FUNZIONE SCONGELAMENTO A PESO ..... 23

FUNZIONE SCONGELAMENTO A TEMPO ..... 23

FUNZIONE MENU AUTOMATICI ..... 24

TABELLA COTTURA AUTOMATICA ..... 24-25

UTENSILI ADATTI..... 26

MANUTENZIONE E PULIZIA ..... 27

RISOLUZIONE PROBLEMI ..... 28-29

SPECIFICHE ..... 30

CONTATTARE L'ASSISTENZA ..... I

ITALIANO



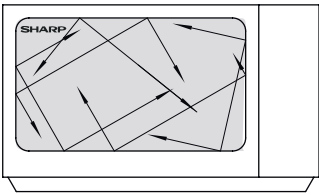
## COME FUNZIONA IL FORNO

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

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

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

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



Le microonde passano attraverso alcuni materiali, come vetro e plastica, per riscaldare gli alimenti. (Vedere "Stoviglie adatte" a pagina IT-26).

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

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

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

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

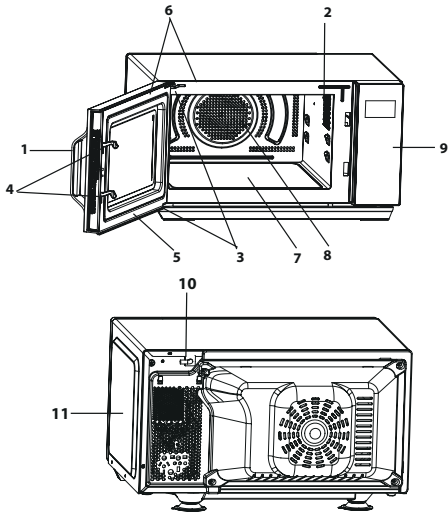
### NOTA:

Questo modello usa un vassoio piatto di vetro al posto del piatto girevole. Il vassoio piatto di vetro è fissato con colla sul fondo della cavità, e non ruota come un piatto girevole. Collocare il piatto sopra il vassoio piatto di vetro.



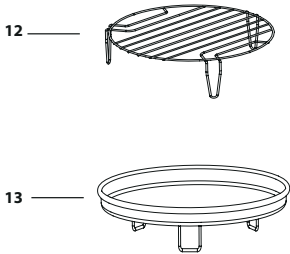


## FORNO E ACCESSORI



### FORNO

1. Maniglia dello sportello
2. Illuminazione del forno
3. Cerniere dello sportello
4. Ganci di sicurezza dello sportello
5. Sportello
6. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
7. Vassoio piatto di vetro
8. Cavità del forno
9. Pannello di controllo
10. Cavo per l'alimentazione
11. Rivestimento esterno



### ACCESSORI:

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

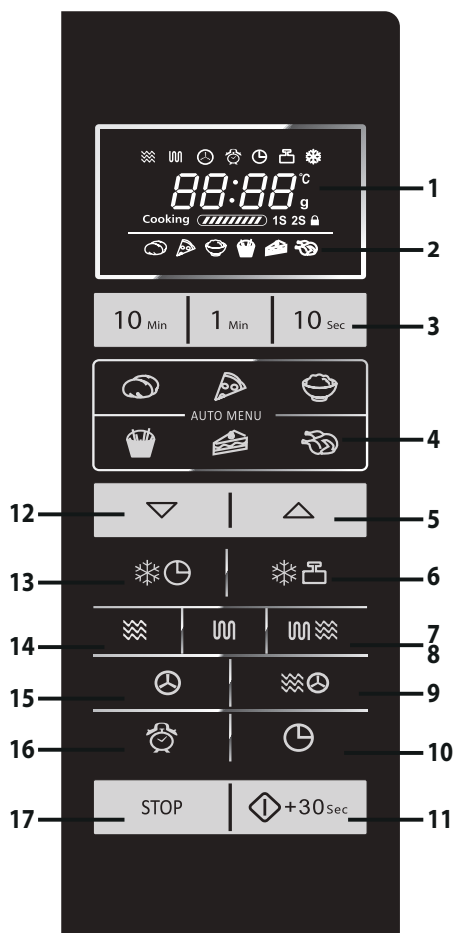
**12) Scaffale 13) vassoio per forno**

- Per l'utilizzo della griglia, fate riferimento alle sezioni sul grill alla pagina I-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.

## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1.DISPLAY DIGITALE e INDICATORI

-  Indicatore MICROONDE
-  Indicatore GRILL
-  Indicatore dell'ARIA VENTILATA
-  Indicatore TIMER RITARDO
-  Indicatore TIMER CUCINA
-  Indicatore SCONGELAMENTO A PESO
-  Indicatore TEMPO DI SCONGELAMENTO
-  Indicatore BLOCCO BAMBINO

### 2.Indicatore MENU' AUTOMATICI

-  PATATE AL FORNO
-  PIZZA
-  RISO
-  PATATINE AL FORNO
-  TORTA
-  POLLO ARROSTO

### 3.Tasti NUMERO

- 4.Tasti MENU AUTOMATICA
- 5.MENU AUTOMATICO tasto A1-A7 oltre che tasto AUMENTO PESO
- 6.Tasto SCONGELAMENTO A PESO
- 7.Tasto GRIGLIA
- 8.Tasto MICROONDE + GRIGLIA
- 9.Tasto MICROONDE+CONVEZIONE
- 10.Tasto TIMER CUCINA/ CONFIGURAZIONE OROLOGIO
- 11.Tasto AVVIO/AVVIO RAPIDO
- 12.Tasto MENU AUTOMATICO A1-A7 e tasto RIDUZIONE PESO
- 13.Tasto SCONGELAMENTO A TEMPO
- 14.Tasto POTENZA MICROONDE
- 15.Tasto CONVEZIONE
- 16.Tasto RITARDO CUCINA
- 17.Tasto ARRESTO/ANNULLA



## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



### LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATELO PER FUTURE CONSULTAZIONI

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

ITALIANO





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.

- 10. ATTENZIONE:** Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.
- 11.** Se il cavo elettrico è rovinato, deve essere sostituito con un cavo speciale. La sostituzione deve essere effettuata da un tecnico specializzato SHARP.
- 12. ATTENZIONE:** Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
- 13.** Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e pertanto è necessario fare attenzione durante il maneggiamento del contenitore in cui si trovano.
- 14.** Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere anche dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume, altrimenti potrebbero esplodere. Sgusciate e affettate le uova assodate prima di riscaldarle nel forno a microonde.
- 15.** Gli utensili devono essere controllati per assicurarsi che siano adatti all'utilizzo per il forno. Vedi pag. I-25. 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 riscaldan-





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



- ti del grill possono riscaldarsi molto durante l'utilizzo.
- 18.** Dovete fare attenzione a non toccare queste zone. Per prevenire bruciate, indossate sempre degli spessi guanti da cucina. Prima di pulire, assicuratevi che non siano caldi. Se scaldate cibo in contenitori di plastica o di carta, tenete sott'occhio il forno: potrebbero andare a fuoco.
  - 19.** Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnetelo o scollegate la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.
  - 20.** Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo.
  - 21.** La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.
  - 22.** Non utilizzare pulitori abrasivi o raschietti appuntiti in metallo per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiarne la superficie, producendo schegge di vetro.
  - 23.** Non dovete usare un pulitore a vapore.
  - 24.** Leggete le istruzioni per pulire le guarnizioni, le cavità e le parti adiacenti a pag. I-23.
  - 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.





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

### **Per scongiurare il pericolo d'incendio:**

- 1.** Il forno a microonde non deve rimanere incustodito durante il funzionamento. Livelli di potenza troppo alti o tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.
- 2.** La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
- 3.** L'alimentazione CA deve essere 230V~,50Hz.
- 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 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.



## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



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 normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
  - b) Che le cerniere e i ganci di sicurezza dello sportello non siano rotti o allentati.
  - c) Che la guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello non siano danneggiate.
  - d) Che l'interno del forno o lo sportello non siano ammaccati.
  - e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo i ganci di sicurezza del forno.
  3. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
  4. Non fate in modo che grasso o sporco si formino sulle guarnizioni e le parti adiacenti. Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo. Seguite le istruzioni "Cura e pulizia" a pag. I-27.
  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.

ITALIANO





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

### **Per evitare le scosse elettriche**

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

### **Per evitare esplosioni ed ebollizioni improvvise:**

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperci 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 li-







## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



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

4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi al termine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
3. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde. Forate la buccia delle patate, 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





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

diventare estremamente caldi.

### **Altri avvertimenti**

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

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

1. Non fate funzionare il forno quando è vuoto, a meno che non sia indicato nel manuale di istruzioni. Nel caso potreste danneggiare il forno.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante a causa del calore. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usare utensili di metallo, perchè riflettono le microonde e possono generare archi elettrici.
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**

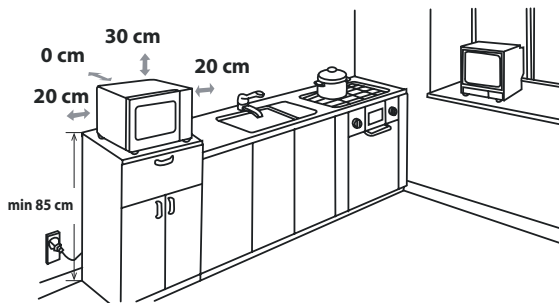
Non è disponibile un kit da incasso per questo forno. Questo forno è disegnato per essere utilizzato solo su un piano di lavoro.



## INSTALLAZIONE



1. Togliete tutti gli involucri dall'interno del forno e togliete le pellicole protettive sulle pareti esterne del forno. Controllate che il forno non sia in alcun punto danneggiato.
2. Posizionate il forno su di una superficie sicura e piana, resistente a sufficienza per sostenere il peso del forno e il più pesante elemento possibile che possa esservi cucinato. Non mettete il forno in un armadio.
3. Scegliete una superficie che dia sufficiente spazio alle ventole di ingresso e uscita. La parte posteriore dell'elettrodomestico deve essere posizionata contro il muro.
  - E' richiesto uno spazio minimo di 20cm tra il forno e qualunque parete adiacente.
  - Lasciate almeno 30cm 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 85cm dal pavimento. Tenete i bambini lontano dallo sportello per evitare che si brucino.

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

**ATTENZIONE:** non posizionate il forno in un posto in cui si



## INSTALLAZIONE

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 areazione.

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 riciclabile e nel caso la presa in casa vostra non sia compatibile con la spina fornita, toglietela correttamente, senza tagliarla.
- Se la spina a muro del vostro forno è di tipo non riciclabile e la presa in casa vostra non è compatibile con la spina fornita, isolate le condutture della presa.



**ATTENZIONE: QUESTA APPARECCHIATURA RICHIEDE MESSA A TERRA**

## PRIMA DI USARE IL FORNO









Inserite il cavo di alimentazione del forno. Sul display apparirà: "01:00", si sentirà  un segnale acustico una volta.

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

## IMPOSTARE L'OROLOGIO



Il forno è dotato di una funzionalità con orologio digitale, è possibile impostare l'ora dell'orologio su un ciclo di 24/12 ore.

1. Premere il tasto  una volta per tre secondi, " Hr 24 " viene visualizzato e l'indicatore dell'orologio  si illumina.
2. Premere il tasto  due volte, " Hr 12 " viene visualizzato e l'indicatore dell'orologio  si illumina.
3. Dopo avere selezionato il ciclo orario, premere i tasti numerici " **10Min**", " **1Min**", " **10Sec**" per inserire il tempo dell'orologio.
4. **Premere il tasto**  per avviare l'orologio. L'icona ":" dell'ora digitale lampeggia sul display e l'indicatore dell'orologio  scompare.

### NOTE:

- Se nel processo di inserimento dell'ora viene premuto il tasto **STOP/ANNULLA**, il forno tornerà alla precedente impostazione.
- Se l'alimentazione elettrica del vostro microonde viene interrotta, il display mostrerà ad intermittenza "01:00" dopo che la corrente è stata ristabilita. Se ciò succede durante la cottura, il programma verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata.

ITALIANO



## 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. Premere il tasto  una volta, l'icona ":" lampeggia e l'indicatore dell'orologio  si illumina.
2. Premere i tasti numerici " **10Min**", " **1Min**", " **10Sec**" per inserire il tempo.
3. Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per avviare il timer.
4. Controllare il display. (Il display inizierà il conto alla rovescia rispetto al tempo di cottura inserito. L'indicatore lampeggerà).

Quando il timer arriva a 0:00, si sentirà un segnale acustico 1 volta e il LED mostrerà l'ora. È possibile inserire intervalli di tempo fino a 99 minuti e 5 secondi. Nello stato del timer della cucina, il tempo della cucina viene visualizzato per 5 secondi.

Per annullare la funzione timer della cucina, premere il tasto **ARRESTO/ANNULLA** entro 5 secondi.



## LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE

Il vostro forno ha 6 livelli di potenza; per impostare il livello di potenza seguite le istruzioni qui di seguito:

Per impostare il livello di potenza	Display LCD	Potenza microonde
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premete il tasto <b>POTENZA MICROONDE</b> una volta: apparirà P100 e contemporaneamente l'indicatore del microonde e l'indicatore del microonde "■" si illumineranno sul display.</li> </ul>		ALTO = 100 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il tasto <b>ALIMENTAZIONE MICRO</b> per modificare il livello di potenza fino a che il display indica il livello desiderato.</li> </ul>		MEDIO-ALTO = 80 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere i tasti numerici "10Min", "1Min", "10Sec" per inserire il tempo di cottura e quindi premere il tasto <b>AVVIO/AVVIO RAPIDO</b> per avviare il forno.</li> </ul>		MEDIO = 60 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per controllare il livello di potenza durante la cottura, premete il tasto <b>POTENZA MICROONDE</b>, 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.</li> </ul>		MEDIO-BASSO = 40 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>• In modalità stand by, premere i tasti numerici "10Min", "1Min", "10Sec" direttamente, il livello di potenza predefinito è P100.</li> </ul>		BASSO = 20 %
		0 %

Di solito le seguenti raccomandazioni riguardano quanto segue:

**P100** - usato per la cottura rapida o per riscaldare, p.es. per pasticci, bevande calde, verdure, ecc.

**P80** - 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.

**P60** - per alimenti densi che richiedono tempi di cottura lunghi se cucinati convenzionalmente, p.es. pasticci di manzo, si consiglia di usare questa impostazione per ottenere carne tenera.

**P40** - 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.

**P20** - Per scongelamento delicato, per esempio per dolci al cucchiaio o pasticcini.

**P00** - per raffreddare la temperatura della cavità.



## OPERAZIONI MANUALI



### Aprire lo sportello:

Per aprire lo sportello del forno, tirate la maniglia.

### Avviare il forno:

A seconda del tipo di cibo e dei risultati richiesti, mettete il cibo o in un contenitore adatto, e poi mettetelo sul piatto rotante, oppure mettete il cibo direttamente sul piatto rotante. Chiudete lo sportello e premete il tasto **START/+30sec./INVIO** dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata.

Una volta che il programma di cottura è stato impostato e il tasto **START/+30 sec./INVIO** non viene premuto entro 20 minuti, 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. Annullare un programma durante la cottura, premere il tasto **ARRESTA/ANNULLA** due volte.
4. Per impostare e per annullare il blocco bambini (vedere pagina I-22).

## COTTURA A MICROONDE



ITALIANO

Il vostro forno può essere programmato per una cottura fino a 99 minuti, 50 secondi (99:50).

L'unità di immissione del tempo di cottura (scongelo) varia da 10 secondi a 10 minuti.

Dipende dalla lunghezza totale del tempo di cottura (scongelo) comemostrato sulla tabella.



Tempo di cottura	Unità di aumento
0-1 minuto	10 secondi
1-10 minuti	1 minuto
10-99 minuti	10 minuti

### COTTURA MANUALE/SCONGELAMENTO MANUALE

- Inserite il tempo di cottura utilizzando livelli di potenza delle microonde da P100 a P20 per cucinare o scongelare (vedi pag. I-8).
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante la cottura.
- Dopo la cottura, coprite il cibo e lasciatelo riposare, se consigliato.
- Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

### Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con potenza delle microonde P80 (80%).

1. Premere il tasto  **P100 viene visualizzato.**
2. Premere il tasto  per selezionare livello di potenza P80
3. Premere i tasti numerici "10Min", "1Min", "10Sec", per inserire il tempo di cottura.
4. **Premere il tasto AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare la cottura. (Il display mostra il conto alla rovescia per il tempo di cottura programmato.)



### NOTA:


- Quando il forno si avvia, la spia del forno si illumina.
- Se lo sportello viene aperto durante la cottura/scongelo per agitare o girare gli alimenti, il tempo di cottura sul display si arresta automaticamente. Il tempo di cottura/





## COTTURA A MICROONDE

scongelamento avvia nuovamente il conto alla rovescia quando lo sportello viene chiuso e il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** viene premuto.

- Quando la cottura/scongelamento è completa, il display mostra "Fine". Aprire lo sportello e chiudere, o premere un tasto, l'ora del giorno riappare sul display, se l'orologio è stato impostato.
- Se desiderate conoscere il livello di potenza durante la cottura, premete il tasto MICRO&-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 il tasto .

1. Premere il tasto  una volta.  
Viene visualizzato "Gr" "15".
2. Premere "10Min", "1Min", "10Sec" per impostare il tempo di riscaldamento richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare la grigliatura.  
(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.  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: Co-1)


Il microonde cuocer per 10 secondi, mentre la griglia cuoce per 23 secondi, questo costituisce un ciclo.

#### COMBINAZIONE 2 (Display: Co-2)

Il microonde cuocer per 18 secondi, mentre la griglia cuoce per 15 secondi, questo costituisce un ciclo.

#### Esempio:

Per cuocere per 20 minuti, utilizzando il tasto **MICRO+GRILL** con Co-1.

1. Premere una volta il pulsante  quindi viene visualizzato "Co-1" "15"  
"Co-1", "15";
2. Premere "10Min", "1Min", "10Sec" per impostare il tempo di riscaldamento richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare la cottura.  
(Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura grill impostato.)







## COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+GRILL



### NOTE per GRILL e COTTURA MICRO+GRILL:

- Non è necessario preriscaldare il grill.
- Potreste vedere fumo o sentire odore di bruciato quando usate il grill per la prima volta. E' normale e non significa che il forno funzioni male. Per evitare questo problema, quando utilizzate per la prima volta il forno, scaldate il forno senza cibo per 20 minuti in modalità grill.

**IMPORTANTE:** Durante il funzionamento per permettere al fumo e agli odori di disperdersi, aprite una finestra o accendete la cappa di aspirazione della cucina.



### ATTENZIONE:

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

## COTTURA AD ARIA VENTILATA



- Ordine temperatura di convezione 200°C->190°C->180°C->170°C->160°C->150°C->140°C->130°C->120°C->110°C.

### 1. Cucina a convezione con programma di preriscaldamento

#### Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con temperatura di convezione di 190°C.

#### 1. Premere il tasto



continua-  
mente fino a  
visualizzare la  
temperatura  
desiderata.

#### 2. Chiudere lo sportello e premere

il tasto **AVVIO/  
AVVIO RAPIDO**  
per iniziare a  
preriscaldare.

#### 3. Dopo avere preri-

scaldato, aprire lo  
sportello e collo-  
care gli alimenti.  
Premere **"10Min"**,  
**"1Min"**, **"10Sec"**  
per impostare il  
tempo di cottura  
richiesto.

#### 4. Premere il tasto

**AVVIO/AVVIO RA-  
PIDO** per iniziare la  
cottura. (Il display  
mostra il conto  
alla rovescia per il  
tempo di cottura  
programmato.)



### NOTE

- Il tempo di preriscaldamento non può essere selezionato. Il tempo di preriscaldamento massimo è 30 min.
- Quando la cavità raggiunge la temperatura rpeimpostata, il preriscaldamento si arresta e viene emesso un segnale acustico ogni due secondi.
- Se non si apre lo sportello entro 30min questo programmatermina e viene visualizzato "FINE".




## COTTURA AD ARIA VENTILATA

### 1. Cucina a convezione senza programma di preriscaldamento

#### Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con temperatura di convezione di 190°C.

1. Premere il tasto  continuamente fino a visualizzare la temperatura desiderata.
2. Premere "10Min", "1Min", "10Sec" per impostare il tempo di riscaldamento richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare la cottura. (Il display mostra il conto alla rovescia per il tempo di cottura programmato.)



#### NOTA:

- Per controllare la temperatura impostata durante la cottura, premere il tasto **CONVEZIONE**.



## CUCINA A CONVEZIONE+MICROONDE

Temperatura microonde+convezione 200°C->170°C->140°C->110°C

#### Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con temperatura di convezione di 170°C.

1. Premere il tasto  continuamente fino a visualizzare la temperatura desiderata.
2. Premere "10Min", "1Min", "10Sec" per impostare il tempo di riscaldamento richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare la cottura. (Il display mostra il conto alla rovescia per il tempo di cottura programmato.)



#### NOTA

- Per controllare la temperatura impostata durante la cottura, premere il tasto **MICROONDE+CONVEZIONE**.



## ALTRE FUNZIONI UTILI

### 1. COTTURA A FASI MULTIPLE

- Inserire la prima fase del programma di cottura.
- Inserire la seconda fase del programma di cottura, viene visualizzato "2S".
- Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare a cuocere.

#### NOTA:

- In totale di cono 2 fasi.
- La cottura a fase multipla è utilizzabile solo per la cottura a microonde, la cottura a griglia, la cottura a convezione e la cottura combinata.

### 2. TIMER RITARDO

Con questa funzione, è possibile preimpostare il programma e il forno a microonde inizia a lavorare automaticamente in base al programma in seguito.


- In modalità standby, impostare il programma di cottura desiderato.






## ALTRE FUNZIONI UTILI



- Premere una volta il tasto , l'ora del giorno viene visualizzata e l'indicatore del timer di ritardo si illumina.
- Premere i tasti numerici "10Min", "1Min", "1Sec" per configurare l'ora a cui si vuole iniziare il programma.
- Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO**, una volta che l'orologio raggiunge il tempo preimpostato, il sistema avvia automaticamente il programma preimpostato.

### NOTA:

- Nello stato del timer di ritardo, premere il tasto , una volta, il tempo di cottura preimpostato viene visualizzato per 5 secondi. Premere il tasto **ARRESTO/ANNULLA** per annullare la funzione del timer di ritardo.
- Avvio rapido, scongelamento a tempo e scongelamento a peso non possono usare la funzione timer ritardo.

### 3. AVVIO RAPIDO

#### Avvio diretto



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

**NOTA:** Il tempo di cottura può essere esteso ad un massimo di 10 minuti.

### 4. BLOCCO BAMBINI

Utilizzatelo per evitare che bambini utilizzino il forno senza supervisione di un adulto.

#### a. Per impostare il BLOCCO BAMBINI:

In modalità stand-by, premere il tasto **ARRESTO/ANNULLA** per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico prolungato che indica il passaggio allo stato di blocco bambini e   indicatore si illumina insieme all'orario corrente.



#### b. Per disattivare il BLOCCO BAMBINI:

In modalità stand-by, premere il tasto **STOP/ANNULLA** per 3 secondi. Si udirà un lungo "bip", che indica che il blocco è stato disinserito.

### 5. MECCANISMO DI PROTEZIONE AUTOMATICA

a. Il microonde dispone di un meccanismo di protezione integrato contro le alte temperature, se E01 viene visualizzato sul display, il sistema è passato allo stato di protezione.

Il sistema riprende la normale modalità di standby una volta che gli errori sono stati rimossi e il pulsante **ARRESTO/ANNULLA** è stato premuto.

b. Lo stesso succede se il sistema rilevata una temperatura estremamente bassa, il codice E02 viene visualizzato sul display.

Il sistema riprende la normale modalità di standby una volta che gli errori sono stati rimossi e il pulsante **ARRESTO/ANNULLA** è stato premuto.

c. In caso di corto circuito del sensore, il forno passa alla modalità di protezione mentre il display visualizzato "E 03" con un segnale acustico fino a che viene premuto **ARRESTO/ANNULLA** per riportare il forno allo stato normale.

d. **FUNZIONALITÀ DI RAFFREDDAMENTO** — Il sistema di controllo del forno a microonde ha una funzionalità di raffreddamento. Con tutte le modalità di cottura con tempo di cottura superiore a 2 minuti, dopo l'arresto o il termine della cottura, la ventola del forno funziona per ca. 3 minuti automaticamente per raffreddare il forno e prolungarne la vita utile.





## FUNZIONE SCONGELAMENTO A PESO

### SCONGELAMENTO A PESO

Il forno a microonde è pre-programmato con un timer e livelli di potenza, quindi alimenti come maiale, manzo e pollo possono essere scongelati con facilità. L'intervallo di peso per questo è in passaggi di 100g – 1800g in 100g. 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. Premere il tasto  una volta.
2. Inserire il peso desiderato premendo  fino a che il display mostra:
3. Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare a scongelare. (Il display inizierà il conto alla rovescia del tempo di scongelamento)



#### NOTA:

- 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 avere scongelato per un terzo del tempo totale, il sistema entra in pausa ed emette un segnale acustico per ricordarti di girare gli alimenti per assicurare uno scongelamento uniforme. Quando è completo, premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per riprendere a scongelare.




## 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 00:10-95:50.

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

1. Premere il tasto .
2. Inserire il tempo di cottura premendo i tasti numerici "10Min", "1Min", "10Sec" fino a che il display mostra: 10 :00.
3. Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare a scongelare. (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 avere scongelato per un terzo del tempo totale, il sistema entra in pausa ed emette un segnale acustico per ricordarti di girare gli alimenti per assicurare uno scongelamento uniforme. Quando è completo, premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per riprendere a scongelare.



## FUNZIONE MENU AUTOMATICI



Il programma **MENU AUTOMATICO** calcola automaticamente la corretta modalità di cottura per i cibi (dettagli a pagina I-21, I-22). Seguite l'esempio qui sotto per i dettagli su come utilizzare questa funzione.







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

1. Premere il tasto  RISO una volta per selezionare il menu automatico desiderato.
2. Premere nuovamente il tasto  RISO fino a che non viene visualizzato il peso desiderato.
3. Premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare a cuocere.



### NOTA:

- Per programmi con menu automatico aggiuntivi (tabella menu automatico a pagina I-21, I-22), usare   per selezionare. Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**, e quindi premere   per scegliere il peso desiderato. Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per iniziare la cottura.
- Per un peso superiore o inferiore dei pesi/quantità indicati nella tabella **MENU AUTOMATICI** a pagina I-22, I-23 cuocete con operazione manuale.

ITALIANO

## TABELLA MENU AUTOMATICI



MENU AUTOMATICI	DISPLAY	PORZIONE/PESO	TEMPO DI COTTURA	LIVELLO DI POTENZA
Patate al forno		1	06:00	P100
		2	09:00	
		3	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Convezione 180°C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
RISO		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Patatine al forno		200 g	35:00	Convezione 200°C Girare 2/3 volte
Dolci		475 g	50:00	Convezione 170°C
Pollo arrosto		800g	33:00	Convezione 200°C Girare 2/3 volte
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	

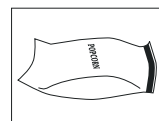


## TABELLA MENU AUTOMATICI

MENU AUTOMATICI	DISPLAY	PORZIONE/PESO	TEMPO DI COTTURA	LIVELLO DI POTENZA
Riscaldamento automatico	A-1	200 g	1:30	P100
		300 g	02:00	
		400 g	02:30	
		500 g	03:00	
		600 g	03:30	
		700 g	04:00	
		800 g	04:30	
Bevande	A-2	1 (200ml)	1:30	P100
		2 (400ml)	02:40	
		3 (600ml)	03:50	
Verdura	A-3	200 g	03:00	P100
		300 g	04:00	
		400 g	05:00	
		500 g	06:00	
		600 g	07:00	
Minestre	A-4	1 tazza	02:20	P100
		2 tazza	04:00	
		3 tazza	05:40	
Bacon alla griglia	A-5	100 g	06:00	Combinazione 200°C Girare 2/3 volte
		200 g	07:30	
		300 g	09:00	
Pezzi di pesce grigliato	A-6	200 g	15:00	Combinazione 200°C Girare 2/3 volte
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Manzo/agnello arrosto	A-7	200 g	15:00	Combinazione 200°C Girare 2/3 volte
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

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

- Quando selezionate 0,1 kg di popcorn, è consigliabile fare una pieghetta a triangolo su ogni angolo della busta prima della cottura. Fate riferimento alla figura di destra.
- Se/quando la busta di popcorn si ingrandisce e non ruota più correttamente, premete una volta il tasto **STOP/ANNULLA** e aprite lo sportello del forno; quindi sistemate la busta nella posizione corretta per avere una cottura omogenea.



## UTENSILI ADATTI



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

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

### ⚠ ATTENZIONE:

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



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

### **Pannello di controllo**

Aprirete sportello prima di pulire per disattivare il pannello di controllo.

Prestate attenzione quando pulite i controlli del forno. Usate solamente un panno umido e passatelo delicatamente sul pannello finché non sarà pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non utilizzate alcun tipo di pulitore chimico o abrasivo.

### **Interno del forno**

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.

Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.

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.

### **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.

### **Vassoio piatto di vetro**

Per rimuovere tutte le tracce di sporco, pulire regolarmente il vassoio piatto in vetro con un panno morbido mentre 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 usare detersivi abrasivi o raschiatori metallici affilati per pulire il vassoio di vetro.

### **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.



## RISOLUZIONE PROBLEMI



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

Seguire l'elenco seguente:

Collocare mezzo bicchiere d'acqua sul piatto di vetro e chiudere lo sportello.

Programmare il forno per cuocere per 1 minuto usando il 100% della potenza del microonde.

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

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

**ATTENZIONE: non regolare, riparare o modificare il forno da soli. È pericoloso per tutti tranne che per gli ingegneri addestrati SHARP eseguire manutenzione o riparazione. Questo è importante perché potrebbe includere la rimozione dei coperchi che offrono protezione dall'energia a microonde.**

- La guarnizione dello sportello arresta la perdita di microonde durante l'uso del forno, ma non forma una chiusura ermetica. È normale vedere gocce di acqua, luce o aria calda intorno allo sportello del forno. Gli alimenti con elevato contenuto di umidità rilasciano vapore e generano condensa all'interno dello sportello e ciò potrebbe fuoriuscire dal forno.
- **Riparazioni e modifiche:** non tentare di usare il forno se non opera normalmente.
- **Accesso a cabina esterna e sia:** non rimuovere la cabina esterna. È molto pericoloso a causa delle parti ad alta tensione all'interno che non devono essere toccate in alcun caso, perché ciò potrebbe essere letale.  
Il forno non è dotato di coperchio di accesso alla spia. Se la spia si guasta, non tentare di sostituirla da soli, ma contattare una struttura di servizio approvata SHARP.
- **Funzione di raffreddamento:** se il microonde è impostato su due minuti o più (in qualsiasi modalità), una volta che il programma termina, passa a un raffreddamento di tre minuti con la ventola attiva. Non si tratta di malfunzionamento e non cuoce; la ventola si arresta dopo tre minuti.

ITALIANO



## RISOLUZIONE PROBLEMI

### TABELLA RISOLUZIONE PROBLEMI

DOMANDA	RISPOSTA
Presenza di ipotermia intor- no allo sportello.	Quando il forno è in funzione, l'aria circola nella cavità. Lo sportello non forma una chiusura ermetica quindi l'aria potrebbe fuoriuscire dallo sportello.
Nel forno si forma condensa che potrebbe fuoriuscire dallo sportello.	La cavità del forno normalmente è più fredda degli alimenti cucinati, e il vapore generato durante la cottura si condensa sulla superficie più fredda. La quantità di vapore prodotta di- pende dal contenuto d'acqua degli alimenti cucinati. Alcuni alimenti, come le patate hanno contenuti elevati di umidità. La condensa intrappolata nel vetro dello sportello deve es- sere pulita dopo alcune ore.
Lampeggiamento o arco elettrico dall'interno della cavità durante la cottura.	Si verifica un arco quando un oggetto metallico è molto vici- no alla cavità del forno durante la cottura. Ciò potrebbe rendere ruvida la superficie della cavità, ma non danneggia il forno.
Patate con arco elettrico.	Assicurare che tutti gli "occhi" siano stati rimossi e che le pa- tate siano state forate, posizionarle direttamente sul piatto rotante o un piatto resistente al calore.
Lo schermo si illumina ma nel pannello di controllo non funziona quando viene premuta.	Controllare che lo sportello sia chiuso correttamente.
Il forno cuoce troppo lenta- mente.	Assicurarsi di avere selezionato il livello di potenza corretto.
Il forno emette un rumore.	L'energia a microonde emette ON e OFF durante la cottura/ scongellamento.
Il rivestimento esterno è caldo.	Il rivestimento potrebbe essere caldo al tatto - tenere lonta- ni i bambini.



## DATI TECNICI



Nome del modello:	R-860
Tensione di linea CA	: 230-240V~, 50Hz monofase
Tensione di alimentazione CA richiesta: Microonde	: 1400W
Potenza in uscita: Microonde	: 900W (IEC 60705)
Modalità Spento (Modalità di risparmio energetico)	: meno di 1,0W
Frequenza delle microonde	: 2450MHz* (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne (L) x (A) x (P)** mm	: 490 x 287 x 495
Dimensioni interne (L) x (A) x (P)*** mm	: 340 x 197 x 338
Capacità del forno	: 25 litri***
Vassoio piatto in vetro (L) x (A) mm	: 291 x 291
Peso	: circa 16,5kg
Luce del forno	: 20W/230V~

- \* Questo prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
- \*\* La profondità non comprende la maniglia dello sportello.
- \*\*\* La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massime. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore.

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

ITALIANO



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

## A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

### 1. In de Europese Unie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

### 1. In de Europese Unie

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

Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

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

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





# INHOUDSOPGAVE



## **Gebruiksaanwijzing**

INFORMATIE OVER CORRECTE VERWIJDERING .....	1
INHOUD .....	2
HOE UW OVEN WERKT .....	3
OVEN EN ACCESSOIRES .....	4
BEDIENINGSPANEEL .....	5
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	6-13
INSTALLATIE .....	14-15
VOOR INGEBRUIKNAME .....	16
DE KLOK INSTELLEN.....	16
KEUKENTIMERFUNCTIE .....	16-17
VERMOGENSSTANDEN .....	17
HANDMATIGE BEDIENING .....	18
KOKEN IN DE MAGNETRON.....	18-19
KOKEN MET GRILL/MICRO + GRILL .....	19-20
CONVECTIEKOKEN .....	20-21
KOKEN MET MICRO + CONVECTIE.....	21
OVERIGE HANDIGE FUNCTIES .....	21-22
ONTDOOIEN OP GEWICHT-FUNCTIE .....	23
ONTDOOIEN OP TIJD-FUNCTIE.....	23
AUTO MENU-FUNCTIE .....	24
AUTO MENU-TABEL .....	24-25
GESCHIKT OVENGEREI .....	26
ONDERHOUD EN REINIGING .....	27
PROBLEEMOPLOSSING .....	28-29
SPECIFICATIES .....	30
KLANTENSERVICE .....	28

NEDERLANDS



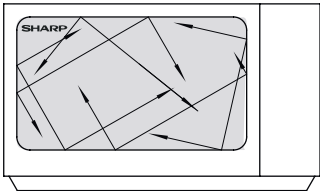
## HOE UW OVEN WERKT

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

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

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

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



Microgolven zullen dwars door bepaalde materialen gaan om het voedsel te verwarmen, zoals door glas en plastic. (zie 'Geschikt ovengerei' op pagina 26).

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

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

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

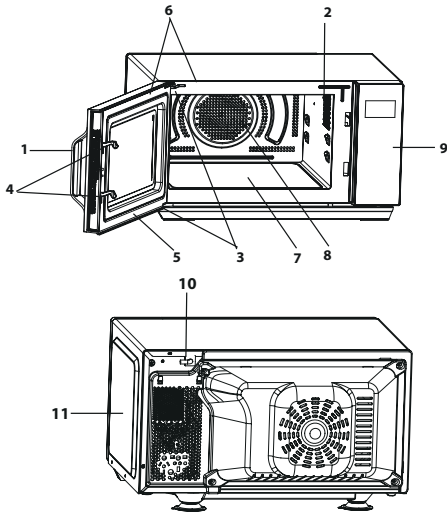
Rusttijd na bereiding is belangrijk, omdat het ervoor zorgt dat de warmte gelijkmatig door het voedsel wordt verspreid.

### OPMERKING:

Dit model maakt gebruik van een glasplaat in plaats van een draaitafel. Deze glasplaat is met lijm bevestigd op de bodem van de oven en zal niet draaien. Plaats uw schaal gewoon bovenop deze glasplaat.

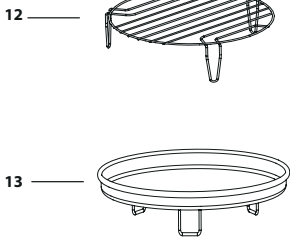


## OVEN EN TOEBEHOREN



### OVEN

1. Deurgreep
2. Oven lamp
3. Deurscharnieren
4. Veiligheidsgrendels
5. Deur
6. Deurafdichtingen en afdichtingsopervlakken
7. Glasplaat
8. Ovenruimte
9. Bedieningspaneel
10. Netsnoer
11. Buitenkast



### TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:

**12) Rek 13 ) bakplaat**

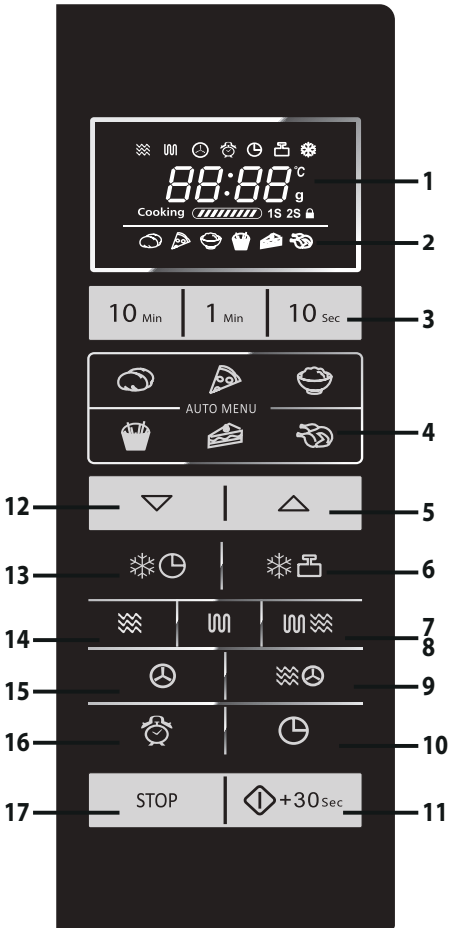
- Voor gebruik van het rek raadpleeg de secties over grillen op pagina NL-20.

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

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



# BEDIENINGSPANEEL



## 1.DIGITALE DISPLAY en SYMBOLEN



MAGNETRON-symbool



GRILL-symbool



CONVECTIE-symbool



TIMER-symbool



KOOKWEKKER-symbool



ONTDOOIEN OP GEWICHT-symbool



ONTDOOIEN OP TIJD-symbool



KINDERSLOT-symbool

## 2.AUTO MENU-SYMBOLEN



GEPOFTE AARDAPPELS



PIZZA



RIJST



OVENCHIPS



TAART



GEBRADEN KIP

## 3.NUMMER-toetsen

### 4.AUTO MENU-toetsen

### 5.AUTO MENU A1-A7-toetsen en

### GEWICHT VERHOGEN-toets

### 7. GRILL-toets

### 8. MICRO + GRILL-toets

### 9.MICRO+CONVECTIE-toets

### 10.KEUKENWEKKER/KLOKINSTELLING-toets

### 11.START/QUICK START-toets

### 12.AUTO MENU A1-A7-toetsen en

### GEWICHT VERLAGEN-toets

### 13.ONTDOOIEN OP TIJD-toets

### 14.MICRO POWER-toets

### 15.CONVECTIE-toets

### 16.VERTRAGINGSTIMER-toets

### 17.STOP/CLEAR-toets





## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



### ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

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



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

schadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden totdat deze door een vakman is gerepareerd.

- 10. WAARSCHUWING:** Nooit zelf aanpassingen, veranderingen of reparaties aan de oven uitvoeren. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.
- 11.** Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.
- 12. WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in gesloten bakjes en verpakkingen worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
- 13.** Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de verpakking vastpakt.
- 14.** Verhit nooit hele eieren in hun schaal in de combi-magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in combi-magnetrons worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de combi-magnetron is uitgezet. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn geklopt, dient u het eigeel en eiwit door te prikken om ontploffing te voorkomen. Pel en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de combi-magnetron te verwarmen.
- 15.** Controleer of keukengerei geschikt is voor de oven. Zie pagina NL-26. Gebruik alleen voor magnetrons geschikte verpakkingen en keukengerei wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.
- 16.** De inhoud van babyflesjes en babyvoedingspotjes roeren of schudden en de temperatuur voor gebruik controleren om verbranding te voorkomen.
- 17.** De deur, behuizing, ovenruimte, schalen, accessoires



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



- en in het bijzonder het verwarmingselement van de grill zullen tijdens het gebruik erg heet worden.
18. Gelieve deze gebieden/voorwerpen dus niet aan te raken. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Zorg ervoor dat deze gebieden/voorwerpen niet meer heet zijn als u ze schoonmaakt. Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen, de oven in het oog houden voor de mogelijkheid van ontbranding.
  19. Als er rook wordt uitgestoten, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.
  20. Maak de oven regelmatig schoon en verwijder voedselresten.
  21. Indien de oven niet naar behoren wordt schoon gehouden, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak. Dit kan leiden tot een verkorte levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties.
  22. Gebruik geen sterk schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers bij het schoonmaken van het glas van de oven deur. Deze kunnen de oppervlakte bekrassen wat kan leiden tot versplintering van het glas.
  23. Gebruik geen stoomreiniger.
  24. Zie instructies voor het schoonmaken van de deurafdichtingen, ovenruimte en aangrenzende delen op pagina NL-27.
  25. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen bijvoorbeeld:
    - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
    - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
    - boerderijen;
    - logeeraccommodaties.
  26. **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Let erop dat u deze





## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht aanwezig is.

27. Dit apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let erop dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
28. Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd jonge kinderen op afstand.

### Voorkomen van brand:

1. **Laat de combi-magnetron tijdens het gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge vermogenniveaus of te lange bereidingstijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand als gevolg.**
2. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in geval van nood snel uit het stopcontact kunt trekken.
3. De AC-stroomvoorziening dient 230V en 50Hz te zijn .
4. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.
5. Plaats de oven niet op plaatsen waar hitte wordt opgewekt. Bijvoorbeeld naast een conventionele oven.
6. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
7. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
8. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider en de ovenruimte na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Opgehoopt vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
9. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
10. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
11. Verwijder alle metalen sluitingen, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakkingen. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
12. Gebruik de combi-magnetron niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



13. Gebruik alleen popcorn die in een speciale magnetronverpakking voor het bereiden van popcorn is verpakt.
14. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de oven.
15. Controleer de instellingen van de oven na het starten ervan om ervoor te zorgen dat de oven naar wens werkt.
16. Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstupping verhit of opwarmt.
17. Volg de bijbehorende aanwijzingen in de gebruikershandleiding op.

### **Voorkomen van letsel**

#### **1. WAARSCHUWING:**

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

- a) Controleer of de deur goed sluit en niet krom of vervormd is.
  - b) Controleer of de scharnieren en deurvergrendelingen niet gebroken zijn of los zitten.
  - c) Controleer of de deurafdichtingen en afdichtingsvlakken niet zijn beschadigd.
  - d) Controleer of er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zitten.
  - e) Controleer of het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn.
2. Gebruik de oven niet met de deur open. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
  3. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en afdichtingsvlakken zit.
  4. Laat vet of vuil zich niet ophopen rond de deurafdichtingen of aangrenzende delen. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten, Volg de instructies "Onderhoud en reiniging" op pagina NL27.
  5. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van com-



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

bi-magnetrons.

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

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Indien er iets in deze openingen terecht is gekomen, schakel de oven dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, inclusief de achterkant van de oven.
6. Vervang de ovenlamp niet zelf en laat dit niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren. Raadpleeg uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.

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

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

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

Om te voorkomen dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik niet te veel bereidingstijd.
2. Roer de vloeistof voor het verwarmen/opwarmen.





## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



3. Het wordt aanbevolen om tijdens het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof te steken.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan om te voorkomen dat de vloeistof later nog explosief gaat koken.
3. Prik ter voorkoming van het ontploffen van voedsel voor het verwarmen in de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke.

### **Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen**

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

### **Incorrect gebruik door kinderen voorkomen**

1. Hang of slinger niet aan de ovendeur.
2. Zorg dat kinderen ook van alle belangrijke veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn: het gebruik van pannelappen, het voorzichtig verwijderen van de afdekking van voedsel; wees erop bedacht dat magnetronverpakkingen van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knappe-



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

rig maken van voedsel) zeer heet kunnen worden.

### **Overige waarschuwingen**

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

### **Voorkomen van problemen of beschadiging:**

1. De oven nooit leeg gebruiken tenzij wanneer dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding. Dit kan de oven beschadigen.
2. Ter voorkoming van schade dient u bij gebruik van bruiningsschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendige isolator, zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere voorverwarmingstijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen, die de microgolven reflecteren en elektrische vonken kunnen veroorzaken.
4. Plaats tijdens gebruik geen voorwerpen op de behuizing van de oven.

### **OPMERKING:**

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

### **INBOUWKIT**

Er is geen inbouwkits beschikbaar voor deze oven.

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

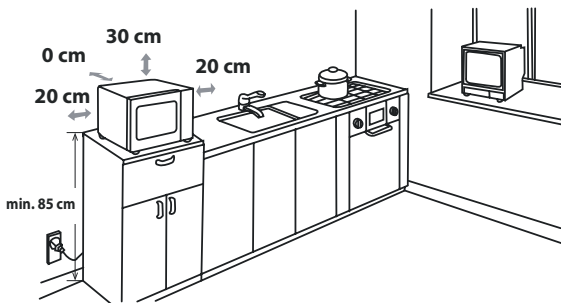




## INSTALLATIE



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



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

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

**WAARSCHUWING:** Plaats de oven niet op een plek waar



## INSTALLATIE

hitte of vochtigheid ontstaat (bijvoorbeeld naast of boven een gewone oven) of naast brandbare materialen (bijvoorbeeld gordijnen).

Blokkeer of belemmer de ventilatieopeningen niet.

Plaats geen objecten op de oven.

### **ELEKTRISCHE AANSLUITING**

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



**WAARSCHUWING: DEZE STEKKER DIENT GE-  
AARD TE ZIJN.**

## VOOR INGEBRUIKNAME



Steek het netsnoer van de combi-magnetron in het stopcontact. De combi-magnetron toont: "1:00", een  hoorbaar signaal zal één keer luiden.







Dit model heeft een klokfunctie en de combi-magnetron gebruikt minder dan 1.0W in stand-by modus.

Om de klok in te stellen, zie hieronder.

## DE KLOK INSTELLEN



Uw oven heeft een digitale klokfunctie die u kunt instellen in een 12 of 12-uurse stand-by modus.

1. Druk gedurende 3 seconden op de  toets en "Hr 24" zal worden weergegeven en het kloksymbool "" zal branden.
2. Druk twee keer op de  toets en "Hr 12" zal worden weergegeven en het kloksymbool "" zal branden.
3. Druk na het kiezen van de uurcyclus op de cijfer-toetsen "10Min", "1Min", "10Sec" om de kloktijd in te voeren.
4. Druk 1x op de  toets om de klok te starten. Het symbool ":" van de digitale tijd zal op de display gaan knipperen en het kloksymbool "" zal verdwijnen.

### OPMERKINGEN:

- Indien tijdens het instellen van de klok de STOP/CLEAR -toets wordt ingedrukt, zal de oven terug gaan naar de eerdere instelling.
- Als de elektrische voeding van uw oven wordt onderbroken, zal de display periodiek "1:00" tonen nadat de voeding is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma worden gewist.



## KOOKWEKKERFUNCTIE



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

### Voorbeeld:

Om de timer in te stellen op 5 minuten.

1. Druk 1x op de  -toets en het symbool ":" zal gaan knipperen en het kloksymbool "" zal gaan branden.
2. Druk op de cijfer-toetsen "10Min", "1Min", "10Sec" om de tijd in te voeren.
3. Druk op de toets **START/QUICK START** om de timer te starten.
4. Controleer de display. (De display zal vanaf de geprogrammeerde bereidingstijd aftellen en het symbool zal knipperen)

Wanneer de timer op 0:00 staat, zal er 1x een hoorbaar signaal klinken en de LCD-display zal dan de tijd van de dag tonen.





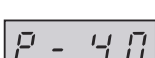

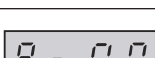
U kunt ieder tijdstip invoeren tot 99 minuten en 50 seconden. In de keukenwekkerstand zal de keukentijd gedurende 5 seconden te zien zijn.

Om de keukenwekkerfunctie te annuleren, kunt u binnen 5 seconden op de toets **STOP/CLEAR** drukken.



## VERMOGENSSTANDEN VAN DE MAGNETRON

Uw oven heeft 6 vermogensstanden. Volg de onderstaande instructie om het vermogen in te stellen.

Het vermogen instellen	LCD-display	Magnetronvermogen
<ul style="list-style-type: none"><li>• Druk 1x op de toets <b>MICRO POWER</b> en P100 zal worden weergegeven en tegelijkertijd zal het magnetronsymbool  op de display gaan branden.</li><li>• Druk op de <b>MICRO POWER</b>-toets om de vermogensstand te veranderen totdat de display het gewenste niveau aangeeft.</li><li>• Druk op de cijfertoetsen "<b>10Min</b>", "<b>1Min</b>", "<b>10Sec</b>" om de kooktijd in te voeren en druk daarna op de <b>START/QUICK START</b>-toets om de oven te starten.</li><li>• Om het vermogen tijdens de bereiding te controleren, druk u op de <b>MICRO POWER</b>-toets. Het huidige vermogen zal 4 seconden getoond worden. De oven zal verder aftellen terwijl de display het vermogen toont.</li><li>• In de stand-by mode drukt u direct op de cijfertoetsen "<b>10Min</b>", "<b>1Min</b>", "<b>10Sec</b>". Het standaardvermogen bedraagt P100.</li></ul>		HOOG = 100 %
		MEDIUM HOOG = 80 %
		MEDIUM = 60 %
		MEDIUM LAAG = 40 %
		LAAG = 20 %
		0 %

In het algemeen gelden de volgende adviezen:

**P100** - voor het snel koken of opwarmen van stoofschotels, warme dranken, groenten etc.

**P80** - voor langdurige bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake. Bij deze lagere instelling wordt het eten gelijkmatig gekookt zonder dat de zijkanten aanbranden.

**P60** - voor compact voedsel met een langere bereidingstijd als het conventioneel wordt bereid, bijv. een rundvleesovenschootel, zodat het vlees mals wordt.

**P40** - voor ontdooien; kies dit vermogensniveau om ervoor te zorgen dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het sudderen van rijst, pasta, dumplings en vla.

**20P** - voor voorzichtige ontdooiing van bijv. taart of gebak.

**P00** - voor het afkoelen van de oventemperatuur.



## HANDMATIGE BEDIENING



### De deur openen:

Trek aan de hendel om de deur van de oven te openen.

### De oven starten:

Plaats het voedsel, afhankelijk van het soort voedsel en de gewenste resultaten, in een geschikte verpakking of schaal en plaats deze vervolgens op de glasplaat of plaats het voedsel direct op de glasplaat. Sluit de deur en druk op de **START/QUICK START**-toets nadat u het gewenste kookprogramma heeft geselecteerd.

Als het kookprogramma is ingesteld en de **START/QUICK START**-toets wordt niet binnen 20 seconden ingedrukt, zal de instelling worden geannuleerd.

De **START/QUICK START**-toets moet worden ingedrukt om door te kunnen gaan met koken als de deur tijdens het koken is geopend. Er klinkt 1x een signaal wanneer er op de toets gedrukt wordt. Indien er niet goed op de toets gedrukt wordt, klinkt er geen signaal.

Gebruik de **STOP/CLEAR**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het bereiden tijdelijk te onderbreken.
3. Om een programma tijdens het koken te annuleren. Hiervoor drukt u 2x op de **STOP/CLEAR**-toets.
4. Om het kinderslot in te stellen en te annuleren (raadpleeg pagina NL-22).

## VOEDSEL BEREIDEN MET DE MAGNETRON



Uw oven kan tot maximaal 99 minuten en 50 seconden worden ingesteld.

De invoereenheid van de kook- of ontdooitijd varieert van 10 seconden tot 10 minuten.

Dit hangt van de totale duur van de kook- of ontdooitijd zoals in de tabel staat aangegeven.

Bereidingstijd	Verhogende eenheid
0-1 minuten	10 seconden
1-10 minuten	1 minuut
10-99 minuten	10 minuten

NEDERLANDS

### HANDMATIG BEREIDEN/ HANDMATIG ONDOOIEN

- Voer de kooktijd in en gebruik het magnetronvermogen van P100 tot P20 om te koken of te ontdoeien (zie ook pagina NL-17).
- Roer of draai het voedsel indien mogelijk 2-3x tijdens de bereiding.
- Dek het voedsel na het bereiden af en laat het staan indien dit wordt aanbevolen.
- Dek na het ontdoeien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

### Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te verhitten op P80 (80%) magnetronvermogen.

1. Druk op de -toets. P100 zal worden weergegeven.
2. Druk op de -toets om het vermogen voor P80 te selecteren
3. Druk op de cijfer-toetsen "**10Min**", "**1Min**", "**10Sec**", om de kooktijd in te voeren.
4. Druk op de **START/QUICK START**-toets om de bereiding te starten. (De display zal aftellen vanaf de ingeprogrammeerde bereidingstijd).



### OPMERKING:


- Als de oven start zal de ovenlamp gaan branden.
- Als de deur tijdens het koken/ontdoeien wordt geopend om te roeren of het voedsel om te





## VOEDSEL BEREIDEN MET DE MAGNETRON

draaien, zal de kooktijd op de display automatisch stoppen. De ontdooi- of kooktijd zal verder aftellen wanneer de deur weer is gesloten en de **START/QUICK START**-toets wordt ingedrukt.

- Wanneer de bereiding/ontdooiing is voltooid zal de display "End" weergeven. Open de deur en sluit deze of druk op een willekeurige toets. De huidige tijd zal weer verschijnen op de display, indien de klok is ingesteld.
- Als u het vermogensniveau tijdens het bereiden wilt weten, druk dan op de -toets. Het huidige vermogen wordt 3 seconden getoond.





## KOKEN MET GRILL /MICRO GRILL

### 1. KOKEN MET ALLEEN DE GRILL

De grill bovenin de ovenruimte heeft één vermogensniveau. Gebruik het rek voor het grillen van klein voedsel zoals bacon, ham en cakejes. Het voedsel kan direct op het rek geplaatst worden of in een hittebestendige schaal op het rek.


#### Voorbeeld:

Om gedurende 20 minuten te grillen, gebruikt u de -toets.

1. Druk 1x op de -toets.  "Grill" "1S" zal worden weergegeven.
2. Druk op "10Min", "1Min", "10Sec" om de gewenste opwarmtijd in te stellen.
3. Druk op de **START/QUICK START**-toets om het grillen te starten. (De display telt de geprogrammeerde griltijd af.)



### 2. KOKEN MET MICRO + GRILL

**MICRO+GRILL** combineert de magnetron met de grill.  betekent afwisselend koken met de magnetron en de grill.

De combinatie van magnetron met de grill vermindert de kooktijd en geeft een krokant en bruin resultaat.

Er zijn twee keuzes voor de combinatie:

#### COMBINATIE 1 (Display: Co-1)



Magnetron kookt gedurende 10 seconden en de grill gedurende 23 seconden in 1 cyclus.

#### COMBINATIE 2 (Display: Co-2)

Magnetron kookt gedurende 18 seconden en de grill gedurende 15 seconden in 1 cyclus.

#### Voorbeeld:

Om 20 minuten te grillen gebruikt u de **MICRO+GRILL**-toets met Co-1.

1. Druk 1x op de -toets en daarna zal "Co-1" , "1S" worden weergegeven.
2. Druk op "10Min", "1Min", "10Sec" om de vereiste opwarmtijd in te stellen.
3. Druk op de **START/QUICK START**-toets om het koken te starten. (De display telt de geprogrammeerde griltijd af.)



## KOKEN MET GRILL /MICRO GRILL



### OPMERKINGEN voor GRILLEN en MICRO+GRILL KOKEN:

- Het is niet nodig om de grill voor te verwarmen.
- U kunt rook of een branderige geur ontdekken wanneer u de grill voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en is niet een teken dat de oven defect is. U kunt dit probleem voorkomen, door wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, de oven gedurende 20 minuten zonder voedsel op de grill-stand te verwarmen.

**BELANGRIJK:** Open een raam of zet de afzuiging van de keuken aan tijdens gebruik om rook en geuren te verdrijven.



#### WAARSCHUWING:

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

## CONVECTIE KOKEN




- Convectietemperatuurvolgorde 200°C->190°C->180°C->170°C->160°C->150°C->140°C->130°C->120°C->110°C.

### 1. Convectiekoken met voorverwarmingsprogramma

#### Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te koken op 190°C convectietemperatuur.

1. Druk continu op de -toets totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.
2. Sluit de deur en druk op de **START/QUICK START**-toets om de voorverwarming te starten.
3. Open de deur na de voorverwarming en plaats het voedsel erin. Druk op **"10Min"**, **"1Min"**, **"10Sec"** om de gewenste opwarmtijd in te stellen.
4. Druk op de **START/QUICK START**-toets om de bereiding te starten. (De display zal aftellen vanaf de ingeprogrammeerde bereidingstijd).



### OPMERKINGEN

- De voorverwarmingstijd kan niet worden geselecteerd. De maximale voorverwarmingstijd bedraagt 30 min.
- Als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, zal de voorverwarming stoppen en er zal iedere twee seconden een signaal klinken.
- Als de deur niet binnen 30min wordt geopend zal dit programma worden beëindigd en "END" worden weergegeven.




## CONVECTIEKOKEN

### 1. Convectiekoken zonder voorverwarmingsprogramma

#### Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te koken op 190°C convectietemperatuur.

1. Druk continu op de -toets totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.
2. Druk op "10Min", "1Min", "10Sec" om de gewenste opwarmtijd in te stellen.
3. Druk op de START/QUICK START-toets om de bereiding te starten. (De display zal aftellen vanaf de ingeprogrammeerde bereidingstijd)



#### OPMERKING:

- Om de ingestelde temperatuur te controleren tijdens het koken, drukt u op de **CONVECTIE-toets**.




## KOKEN MET MICRO + CONVECTIE

Micro+convectie-temperatuurvolgorde 200°C->170°C->140°C->110°C

#### Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te koken op 170°C convectietemperatuur.

1. Druk continu op de -toets totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.
2. Druk op "10Min", "1Min", "10Sec" om de gewenste opwarmtijd in te stellen.
3. Druk op de START/QUICK START-toets om de bereiding te starten. (De display zal aftellen vanaf de ingeprogrammeerde bereidingstijd)



#### OPMERKING

- Om de ingestelde temperatuur te controleren tijdens het koken, drukt u op de **MICRO+CONVECTIE-toets**.



## ANDERE HANDIGE FUNCTIES

### 1. IN FASEN KOKEN

- Voer de eerste fase van het kookprogramma in.
- Voer de tweede fase van het kookprogramma in en daarna zal "2S" worden weergegeven.
- Druk op de **START/QUICK START**-toets om met koken te starten.

#### OPMERKING:

- Er zijn in totaal 2 fasen.
- Het koken in fasen is alleen bruikbaar voor het koken met de magnetron, de grill, convectie of een combinatie hiervan.

### 2. VERTRAGINGSTIMER

Met deze functie kunt u het programma van te voren instellen en de magnetron zal automatisch later volgens het programma beginnen te functioneren.

- Stel in de stand-by stand het gewenste kookprogramma in.









## ANDERE HANDIGE FUNCTIES



- Druk 1x op de -toets en de huidige tijd zal worden weergegeven. De vertragingstimer zal gaan branden.
- **Druk op de cijfertoetsen "10Min""1Min""1Sec"** om het tijdstip in te stellen waarop het programma zou moeten beginnen.
- Druk op de **START/QUICK START**-toets en zodra de klok de ingestelde tijd heeft bereikt, zal het systeem automatisch het vooraf ingestelde programma opstarten.

### OPMERKING:

- In de vertragingstijdfunctie drukt u 1x op de -toets en de vooraf ingestelde kooktijd zal gedurende 5 seconden worden weergegeven. U kunt de **STOP/CLEAR**-toets indrukken om de vertragingstimerfunctie te annuleren.
- De functies Quick start en Ontdooien op tijd en gewicht kunnen niet worden gebruikt in combinatie met de vertragingstimerfunctie.

### 3. QUICK START

#### Direct beginnen

U kunt direct met 30 seconden bereiden op P100 magnetronvermogen starten door te drukken op de **START/QUICK START**-toets. Het bereidingsproces zal direct beginnen en elke keer dat u op de toets drukt zal de bereidingstijd met 30 seconden worden verlengd.

**OPMERKING:** De bereidingstijd kan worden verlengd tot maximaal 10 minuten.

### 4. KINDERSLOT:

Gebruiken om onbegeleid gebruik door kleine kinderen te voorkomen.

#### a. Het instellen van het KINDERSLOT:

Druk in de stand-by modus 3 seconden op de **STOP/CLEAR**-toets. Er klinkt een lange pieptoon om aan te geven dat het kinderslot actief is en het  symbool zal oplichten samen met de huidige tijd.



#### b. Het annuleren van het KINDERSLOT:

Druk in de stand-by modus gedurende 3 seconden op de **STOP/CLEAR**-toets. Er klinkt een lange pieptoon om aan te geven dat het slot is verwijderd.

### 5. AUTOMATISCH BESCHERMINGSMECHANISME

a. De magnetron heeft een ingebouwd beschermingsmechanisme tegen hoge temperaturen. Als E01 op de display van het systeem wordt getoond dan bevindt het apparaat zich in deze beschermstand.

Het programma zal worden hervat in de normale standby-modus zodra de fouten zijn verwijderd en op de **STOP/CLEAR-toets** is gedrukt.

b. Ook als het systeem een superlage temperatuur heeft bereikt zal de foutcode E02 op de display worden weergegeven.

Het programma zal worden hervat in de normale standby-modus zodra de fouten zijn verwijderd en op de **STOP/CLEAR-toets** is gedrukt.

c. In het geval van kortsluiting zal de oven in de beschermstand worden gebracht en foutcode E03 zal worden weergegeven met een piepsignaal totdat er op **STOP/CLEAR** wordt gedrukt om de oven weer normaal te laten functioneren.

d. **KOELFUNCTIE** - Het controlesysteem van de magnetron beschikt over de koelfunctie. Na iedere kookstand met een kooktijd die langer is dan 2 minuten zal de oven, na het stoppen of afronden van het kookproces, automatisch de ovenventilator gedurende 3 minuten aanzetten om de oven af te laten koelen en zo de levensduur van de oven te verlengen.





## ONTDOOIEN OP GEWICHT-FUNCTIE

### ONTDOOIEN OP GEWICHT

De magnetron is voorgeprogrammeerd met een timer en vermogensniveaus zodat voedingsmiddelen zoals varkensvlees, rundvlees en kip gemakkelijk kunnen worden ontdooid. Het gewichtsbereik hiervoor bedraagt tussen 100g - 1800g in stappen van 100g. Volg het onderstaande voorbeeld voor het bedienen van deze functie.

**Bijvoorbeeld:** Het ontdooien van een groot stuk vlees van 1,2 kg m.b.v. de functie **ONTDOOIEN OP GEWICHT**.

Plaats het vlees in een hittebestendige schaal of, als alternatief, op een ontdooierek op de glasplaat.

1. Druk 1x op de -toets.
2. Voer het gewenste gewicht in door te drukken op de toets  totdat op de display te zien is:
3. Druk op de **START/QUICK START**-toets om het ontdooien te starten. (De display telt af vanaf de ingestelde ontdooitijd)



### OPMERKING:

- Zorg voor het invriezen van voedsel ervoor dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afschermen. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.
- Het gewicht moet worden afgerond naar de dichtstbijzijnde 100g, bijvoorbeeld 650g naar 700g.
- Na 2/3 van de totale ontdooitijd zal het systeem pauzeren en een signaal laten horen om u eraan te helpen herinneren het voedsel om te draaien voor een gelijkmatige ontdooiing. Als dit is gedaan, drukt u op de **START/QUICK START**-toets om het ontdooien voort te zetten.



## ONTDOOIEN OP TIJD-FUNCTIE

### ONTDOOIEN OP TIJD

Met deze functie kunt u snel voedsel ontdooien, waarbij u afhankelijk van het type voedsel een geschikte ontdooitijd kunt kiezen. Volg het onderstaande voorbeeld om deze functie te bedienen. Het tijdsbestek is 0:10 – 99:50.

**Bijvoorbeeld:** Voedsel gedurende 10 minuten ontdooien.

1. Druk op de -toets.
2. Voer de kooktijd in door op de cijfertoetsen "10Min", "1Min", "10Sec" te drukken totdat in de display 10:00 wordt weergegeven.
3. Druk op de **START/QUICK START**-toets om het ontdooien te starten. (De display telt af vanaf de ingestelde ontdooitijd)



### Opmerkingen voor ontdooien op tijd:

- Het vooraf ingestelde vermogen kan niet gewijzigd worden.
- Zorg voor het invriezen van voedsel ervoor dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afschermen. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.
- Na een derde van de totale ontdooitijd zal het systeem pauzeren en een signaal laten horen om u eraan te helpen herinneren het voedsel om te draaien voor een gelijkmatige ontdooiing. Als dit is gedaan, drukt u op de **START/QUICK START**-toets om het ontdooien voort te zetten.



## AUTO MENU-FUNCTIE



De **AUTO MENU**-programma's bepalen automatisch de juiste kookstand en de bereidings-tijd van het voedsel (zie details op pagina NL-24, NL-25). Volg het voorbeeld hieronder voor details over hoe u deze functie bedient.






**Voorbeeld:** Om 0,3 kg rijst te koken met de functie Auto Cook RICE.

1. Druk 1x op de -toets om het gewenste auto-menu te selecteren.
2. Druk nogmaals een paar keer op de -toets totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.
3. Druk op de **START/ QUICK START**-toets om het koken te starten.









### OPMERKING:

- Voor extra automenuprogramma's (automenu tabel op pagina's NL-24, NL-25) gebruikt u   om te selecteren. Druk op **START/QUICK START** en druk daarna op   om het gewenste gewicht te selecteren. Druk op **START/QUICK START** om het koken te starten.
- Voor voedsel dat meer of minder weegt dan de in de **AUTO MENU**-tabel op pagina NL-24, NL-25 aangegeven gewichten/hoeveelheden kunt u kiezen voor een handmatige bediening.

## AUTO MENU-TABEL



NEDERLANDS

AUTO MENU	DISPLAY	GEWICHT/ PORTIE	KOOKTIJD	VERMOGEN
Gepofte aardappel		1	6:00	P100
		2	9:00	
		3	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Convectie 180°C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Rijst		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Ovenfriet		200 g	35:00	Convectie 200°C 2/3 keer omdraaien
Gebak		475 g	50:00	Convectie 170°C
Geroosterde kip		800g	33:00	Convectie 200°C 2/3 keer omdraaien
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	

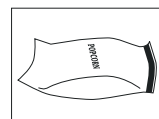


## AUTO MENU-TABEL

AUTO MENU	DISPLAY	GEWICHT/ PORTIE	KOOKTIJD	VERMOGEN
Automatisch opwarmen	A-1	200 g	1:30	P100
		300 g	2:00	
		400 g	2:30	
		500 g	3:00	
		600 g	3:30	
		700 g	4:00	
		800 g	4:30	
DRANKEN	A-2	1 (200ml)	1:30	P100
		2 (400ml)	2:40	
		3 (600ml)	3:50	
Groenten	A-3	200 g	3:00	P100
		300 g	4:00	
		400 g	5:00	
		500 g	6:00	
		600 g	7:00	
Soep	A-4	1 kom	2:20	P100
		2 kommen	4:00	
		3 kommen	5:40	
Gegrilde bacon	A-5	100 g	6:00	Combinatie 200°C 2/3 keer omdraaien
		200 g	7:30	
		300 g	9:00	
Gegrilde visstukjes	A-6	200 g	15:00	Combinatie 200°C 2/3 keer omdraaien
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Gebraden rund/lamsvlees	A-7	200 g	15:00	Combinatie 200°C 2/3 keer omdraaien
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

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

1. Wanneer u 0,1 kg popcorn kiest, wordt u aanbevolen om voor de bereiding een driehoek in elke hoek van de zak te vouwen.  
Zie ook de afbeelding hier rechts.
2. Indien/wanneer de popcornzak uitzet en niet meer naar behoren draait, druk dan op de **STOP/CLEAR**-toets, open de ovendeur en pas de positie van de zak aan voor een gelijkmatige bereiding.





## GESCHIKTE SCHALEN



Om in een magnetron te verwarmen/ontdooien, dient de microgolfenergie door de verpakking/schaal heen kunnen gaan om in het voedsel binnen te kunnen dringen.

Daarom is het belangrijk om te kiezen voor geschikt kookgerei.

Rond/ovaal servies is te verkiezen boven vierkant/langwerpig servies, omdat het voedsel in de hoeken de neiging heeft over te koken. Een verscheidenheid aan kookgerei kan worden gebruikt zoals hieronder omschreven.

Kookgerei	Magne- tronbe- stendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie Aluminium verpak- kingen	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen gebruikt worden om het voedsel te beschermen tegen oververhitting. Houd de folie ten minste 2 cm van de ovenwanden, omdat het anders kan gaan vonken. Verpakkingen, bakjes en schalen van aluminium worden niet aanbevolen tenzij anders aangegeven door de fabrikant (bijv. Microfoil®). Volg de instructies zorgvuldig op.
Bruiningsschalen	✓	Volg altijd de instructies van de fabrikant op. Overschrijd de aangegeven verwarmingstijd niet. Wees voorzichtig omdat de schalen zeer heet kunnen worden.
Porselein en kera- mie	✓ / ✗	Porselein, aardewerk en beenderporselein zijn normaal gesproken geschikt, behalve als deze metalen decoratie hebben.
Glasservies bijv. Pyrex®	✓	Ga zorgvuldig om met fijn glaswerk omdat dit kan breken of barsten bij plotselinge temperatuurverschillen.
Metaal	✗	Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat dit gaat vonken, wat tot brand kan leiden.
Plastic/polystyreen bijv. fastfood-bakjes	✓	Ga hier zorgvuldig mee om omdat sommige bakjes vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vershoudfolie	✓	Het mag het voedsel niet raken en moet doorgeprikt zijn om de stoom te laten ontsnappen.
Diepvries/braadzak- ken	✓	Moet doorprikt zijn om stoom te laten ontsnappen. Verzeker u ervan dat de zak geschikt is voor magnetrons. Gebruik geen plastic of metalen sluitingen, omdat deze kunnen smelten of vlam vatten door het vonken van het metaal.
Papieren borden, bekers en keukenrol- papier	✓	Gebruik alleen voor verwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden omdat oververhitting brand kan veroorzaken.
Bakjes van riet of hout	✓	Blijf altijd bij de oven wanneer deze materialen worden gebruikt omdat oververhitting brand kan veroorzaken.
Gerecycled papier en krantenpapier	✗	Kan metaal bevatten die vonken veroorzaken en kunnen leiden tot brand.



### WAARSCHUWING:

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





## ONDERHOUD EN REINIGING

**LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW COMBI-MAGNETRON GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUMHYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.**

**MAAK DE OVEN REGELMATIG SCHOON EN VERWIJDER ALLE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit bevordert een langere levensduur van het apparaat en kan gevaarlijke situaties voorkomen.**

### **Buitenkant van de oven**

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog dit vervolgens met een zachte doek.

### **Bedieningspaneel**

Open de deur voor het schoonmaken om het bedieningspaneel te de-activeren.

Het bedieningspaneel dient voorzichtig schoongemaakt te worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

### **Binnenkant van de oven**

1. Veeg na gebruik van de oven eventuele spatzen of gemorst voedsel weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Veeg hardnekkiger vuil weg met een met milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn. Verwijder het afdekplaatje van de golfgeleider niet.

2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.

3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen reinigers in spuitbussen.

Houd het afdekplaatje van de golfgeleider te allen tijde schoon.

Het afdekplaatje van de golfgeleider is gemaakt van kwetsbaar materiaal en moet zorgvuldig gereinigd worden (volg de bovenstaande reinigingsinstructies).

**OPMERKING:** door overmatig nat maken kan het afdekplaatje van de golfgeleider loslaten.

Het afdekplaatje voor de golfgeleider is een gebruiksartikel en moet, wanneer niet regelmatig gereinigd, worden vervangen.

### **Deur**

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

**OPMERKING:** gebruik geen stoomreiniger.

### **Glasplaat**

Om alle vuilsporen te verwijderen adviseren wij u om de glasplaat met een zachte vochtige doek schoon te maken als de glasplaat niet meer zo heet is. Bij hardnekkiger vuil kunt u gebruik maken van een vochtige doek met milde zeep en de plaat hiermee afnemen totdat alle vlekken zijn verwijderd. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glasplaat schoon te maken.

### **Schoonmaaktip om uw oven gemakkelijker schoon te maken:**

Plaats een halve citroen in een schaal, voeg 300ml water toe en verwarm 10-12 minuten op 100%.

Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.



## PROBLEEMOPLOSSING



Indien u het idee heeft dat de oven niet goed werkt zijn er een aantal eenvoudige controles die u kunt uitvoeren voordat u de hulp van een technicus inroept. Hiermee wordt voorkomen dat u onnodig een technicus laat komen voor een defect dat eenvoudig is op te lossen. Deze eenvoudige controle wordt hieronder uiteengezet:

Plaats een half kopje water op de glasplaat en sluit de deur.

Programmeer de oven voor 1 minuut op 100% magnetronvermogen.

1. Gaat de ovenlamp aan tijdens het koken?
2. Draait de magnetroncirculator?
3. Werkt de ventilator? (U kunt hiervoor uw hand boven de luchtventilatoropeningen plaatsen)
4. Hoort u na 1 minuut het belsein?
5. Is het water in de kop heet geworden?  
Als uw antwoord "NEE" is op iedere vraag controleer dan eerst of de oven op de juiste manier is aangesloten en of er geen zekering is gesprongen. Als dit niet het geval is kunt u de onderstaande probleemoplossingstabellen raadplegen.

**WAARSCHUWING: repareer, wijzig of pas de oven nooit zelf aan. Dit is gevaarlijk en het onderhoud en reparaties dienen te worden uitgevoerd door een hiervoor opgeleide onderhoudsmonteur van SHARP. Dit is belangrijk omdat hierbij wellicht een afdekking van de magnetron dient te worden geopend die bescherming biedt tegen microgolven.**

- De deurafdichting houdt lekkage van microgolven tijdens de ovenfunctie tegen, maar het zorgt niet voor een luchtdichte afsluiting. Het is normaal dat er rond de ovendeur druppels water of licht te zien is of dat u hier warme lucht voelt. Voedsel dat veel vocht bevat, veroorzaakt stoom en condensatie aan de binnenkant, die aan de buitenkant te zien kan zijn.
- **Reparaties en aanpassingen:** voer geen reparaties of aanpassingen aan de oven uit als deze niet naar behoren functioneert.
- **Behuizing en lamp:** Maak de behuizing nooit open. Dit is erg gevaarlijk omdat de onderdelen binnenin onder hoge spanning staan en dus nooit mogen worden aangeraakt omdat dit levensgevaarlijk is.  
De oven is niet voorzien van een toegankelijk deksel op de lamp. Als de lamp kapot is, dient u deze niet zelf te vervangen maar neem hiervoor contact op met een door SHARP erkende servicedienst.
- **Afkoelfunctie:** Als de magnetron voor 2 minuten of langer (in iedere stand) is ingesteld zal na afloop van het programma de ventilator gedurende 3 minuten de magnetron afkoelen. Dit is geen fout en de magnetron zal niet meer functioneren. De ventilator stopt automatisch na 3 minuten.



## PROBLEEMOPLOSSING

### PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

VRAAG	ANTWOORD
Ik voel een luchtstroom bij de deur.	Wanneer de oven werkt, circuleert er lucht in de ovenruimte. De deur vormt geen luchtdichte afsluiting dus er kan lucht via de deurbieren ontsnappen.
Er wordt condensatie in de oven gevormd, die op de deur te zien kan zijn.	De ovenruimte zal normaliter kouder zijn dan het voedsel dat wordt gekookt en daarom zal de geproduceerde stoom tijdens het koken op een kouder oppervlak condenseren. De hoeveelheid stoom hangt af van de hoeveelheid water dat het voedsel bevat. Sommige voedingsmiddelen, zoals aardappelen, bevatten ontzettend veel vocht. Condensatie in de glazen deur zou na een paar uur verdwenen moeten zijn.
Flitsen of vonken in de ovenruimte tijdens het koken.	Vonken ontstaan als er een metaal voorwerp in de buurt komt van de ovenruimte tijdens het koken. Dit kan mogelijk het oppervlak van de ovenruimte aantasten, maar zal de oven niet beschadigen.
Vonken bij het bereiden van aardappels.	Controleer of alle "ogen" van de aardappelen zijn verwijderd en dat u ze heeft ingeprikt. Plaats ze direct op de glasplaat of in een hittebestendige schaal of iets soortgelijks.
De display is verlicht maar het bedieningspaneel reageert niet.	Controleer of de deur goed is gesloten.
Oven werkt te langzaam.	Zorg ervoor dat het juiste vermogen is geselecteerd.
Oven maakt geluid.	De magnetronenergie gaat aan en uit tijdens het koken/ontdooien.
Buitenkast is heet.	De kast kan handwarm worden - houd kinderen uit de buurt.



## SPECIFICATIES



<b>Modelnaam:</b>	<b>R-860</b>
Wisselstroom	: 230-240V, 50Hz 1-fase
AC-stroomvoorziening vereist: magnetron	: 1400W
Uitgangsvermogen: magnetron	: 900W (IEC 60705)
Uitstand (energiespaarstand)	: minder dan 1,0W
Frequentie van de magnetron	: 2450MHz*(Groep 2/Klasse B)
Afmetingen buitenkant (B) x (H) x (D)** mm	: 490 x 287 x 495
Afmetingen binnenkant (B) x (H) x (D)*** mm	: 340 x 197 x 338
Ovencapaciteit	: 25 liter***
Glasplaat (B) x (D) mm	: 291 x 291
Gewicht	: ca. 16,5kg
Ovenlamp	: 20W/230V

- \* Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011. Volgens deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur. Groep 2 betekent dat het de bedoeling is dat dit apparaat radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel. Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- \*\* De diepte is exclusief de deurgreep.
- \*\*\* De inhoud wordt berekend door het meten van de maximale breedte, hoogte en diepte. De voedselcapaciteit is lager.

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



OBS: Produkten är märkt med den här symbolen. Det betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushålls-sopor. Det finns ett separat insamlings-system för dessa produkter.

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

### 1. I Europeiska unionen

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

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

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

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

\*) Vänligen kontakta din lokala myndighet för ytterligare detaljer.

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

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

### 2. I andra länder utanför EU

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

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

## B. Information om avfallshantering för företagsanvändare

### 1. I Europeiska unionen

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

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

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

### 2. I andra länder utanför EU

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



# INNEHÅLL



## **Bruksanvisning**

INFORMATION OM RÄTT ÅTERVINNING .....	1
INNEHÅLL .....	2
HUR DIN UGN FUNGERAR .....	3
UGN OCH TILLBEHÖR .....	4
KONTROLLPANEL .....	5
VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER .....	6-13
INSTALLATION .....	14-15
FÖRE ANVÄNDNING .....	16
STÄLLA IN KLOCKAN .....	16
KÖKSTIMER FUNKTION.....	16
MIKROVÅGSEFFEKTIVÅER.....	17
MANUELL DRIFT.....	18
MIKROVÅGSTILLAGNING .....	18-19
GRILLMATLAGING/MIKRO+GRILLMATLAGNING .....	19-20
KONVEKTIONSMATLAGNING .....	20-21
MIKRO+KONVEKTIONSMATLAGNING .....	21
ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER .....	21-22
VIKTUPPTININGSFUNKTION .....	23
TIDUPPTININGSFUNKTION .....	23
AUTOMENYFUNKTION.....	24
AUTOMENYTABELL .....	24-25
LÄMPLIGA UGNSKÄRL .....	26
SKÖTSEL OCH RENGÖRING .....	27
FELSÖKNING.....	28-29
SPECIFIKATIONER .....	30
RING EFTER SERVICE.....	I

SVENSKA





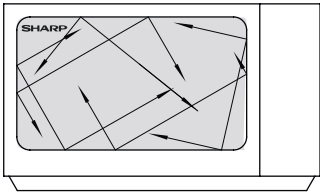
## HUR DIN UGN FUNGERAR

Mikrovågor är energivågor, liknande dem som används för TV- och radiosignaler.

Elektrisk energi omvandlas till mikrovågse-nergi, som är riktad mot mellersta botten av utrymmet via en vägledare. Sedan fördelar mikrovågsugnens omrörare mikrovågse-nergin jämnt till varje hörn av utrymmet.

Mikrovågor kan inte passera genom metall, på grund av detta är ugnsutrymmet gjort av metall och det finns ett fint metallnät på luckan.

Under tillagningen studsar mikrovågorna mot sidorna i ugnsutrymmet på måfå.



Mikrovågor passerar genom vissa material, såsom glas och plast, för att värma maten. (Se, Lämpliga ugnskärl på sidan SE-26).

Vatten, socker och fett i maten absorberar mikrovågor som får dem att vibrera. Detta skapar värme genom friktion, på samma sätt som när dina händer blir varma när man gnuggar dem tillsammans.

Den yttre delarna av maten värms upp av mikrovågor, sedan flyttas värmen till mitten genom ledning, som det gör i konventionell matlagning. Det är viktigt att vända, omplacera eller röra i maten för att säkerställa jämn uppvärmning.

När tillagningen är klar slutar ugnen automatiskt att producera mikrovågor.

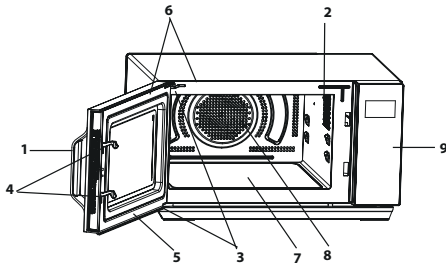
Väntetid är nödvändig efter tillagningen, eftersom det gör att värmen sprids jämnt i hela maten.

### **OBS:**

Denna modell använder en platt glasbricka i stället för roterande tallrik. Den platta glasbrickan är fäst med lim på botten av utrymmet, den roterar inte som en roterande tallrik. Placera helt enkelt din maträtt på toppen av den platta glasbrickan.

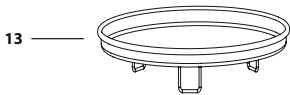
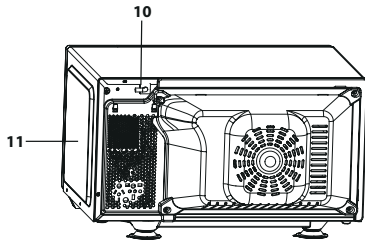


## UGN OCH TILLBEHÖR



### UGN

1. Luckhandtag
2. Ugnsampa
3. Luckgångjärn
4. Luckans säkerhetspärar
5. Lucka
6. Lucktätningar och tätningssytor
7. Platt glasbricka
8. Ugnsutrymme
9. Kontrollpanel
10. Nätsladd
11. Ytterhölje



### TILLBEHÖR:

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

**12) Rack 13 ) bakplåt**

• För användning av stativet se grillavsnitten på sidan SE-20.

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

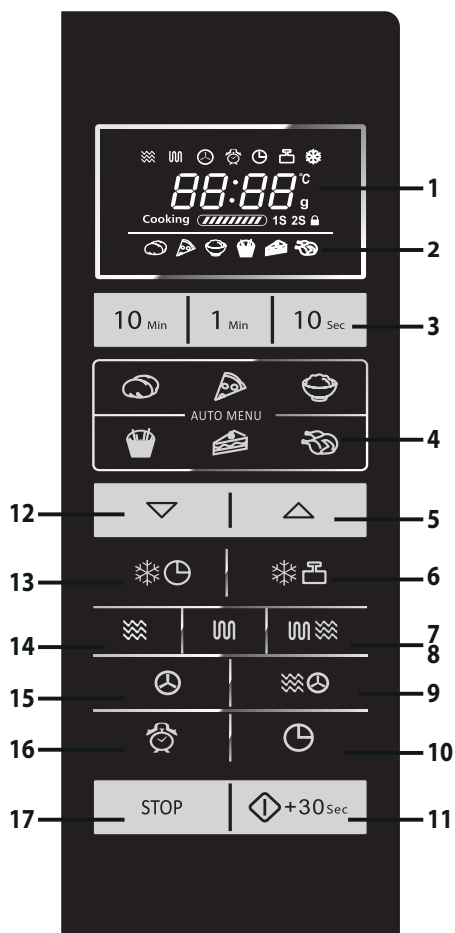
**OBS:** När du beställer tillbehör, nämna två saker: delens namn och modellnamnet till din återförsäljare eller SHARP auktoriserad serviceverkstad.

SVENSKA





## KONTROLLPANEL



### 1.DIGITAL DISPLAY och INDIKATORER



MIKROVÅG-indikator



GRILL-indikator



KONVEKTION-indikator



FÖRDRÖJNINGSTIMER-indikator



KÖKSTIMER-indikator



VIKTUPPTINING-indikator



TIDUPPTINING-indikator



BARNLÅS-indikator

### 2.AUTOMENY-INDIKATORER



BAKAD POTATIS



PIZZA



RIS



POMMES FRITES



TÅRTA



STEKT KYCKLING

### 3.SIFFER-tangenter

### 4.AUTOMENY-tangenter

### 5.AUTOMENY A1-A7 tangent såväl som ÖKA VIKT-tangent

### 6.VIKTUPPTINING-tangent

### 7.GRILL-tangent

### 8.MIKRO+GRILL-tangent

### 9.MIKRO+KONVEKTION-knapp

### 10.KÖKSTIMER/STÄLL KLOCKA-knapp

### 11.START/SNABBSTART-knapp

### 12.AUTOMENY A1-A7-knapp såväl som MINSKA VIKT-knapp

### 13.TIDUPPTINING-knapp

### 14.MIKROEFFEKT-knapp

### 15.KONVEKTION-knapp

### 16.FÖRDRÖJD TIMER-knapp

### 17.STOPP/RENSA-knapp



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



### LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

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





## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

själv. Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikro vågor.

- 11.** Om sladden på denna apparat skadas måste den ersättas med en speciell sladd. Bytet måste göras av en auktoriserad SHARP servicetekniker.
- 12. VARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera.
- 13.** Mikro vågsuppvärmning av drycker kan leda till förse-nad eruptiv kokning, därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren.
- 14.** Koka inte ägg i sina skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikro vågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikro vågstillagningen har avslutats. Att koka eller värma ägg som inte är knäckta eller blanda-de, stick hål i vitan och gulan, annars kan äggen explo-dera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikro vågsugnen.
- 15.** Husgeråd bör kontrolleras för att säkerställa att de är lämpliga för användning i ugnen. Se sidan SE-26. An-vänd endast mikro vågsugns säkra behållare och tillbe-hör i mikro vågsugns lägen.
- 16.** Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall rö-ras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.
- 17.** Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet, rätter, tillbehör och särskilt grilluppvärmningselementen blir mycket var-ma under drift.
- 18.** Försiktighet bör vidtas för att undvika att vidröra dessa områden. För att förhindra brännskador, använd alltid tjocka ugnsvantar. Innan du rengör se till att de inte är varma. Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappers-behållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning.



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



19. Om rök observeras, slå av eller koppla ur ugnen och håll luckan stängd för att kväva eventuella flammor.
  20. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester.
  21. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden för apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.
  22. Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset.
  23. Ångtvätt får inte användas.
  24. Se anvisningarna för rengöring av lucktätningar, håligheter och angränsande delar på sidan SE-27.
  25. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
    - personalköksutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
    - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
    - bondgårdar;
    - miljöer av typ bed and breakfast.
  26. **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kontinuerligt övervakas.
  27. Vid användning blir apparaten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.
  28. Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta.
- För att undvika risk för brand:**
1. **Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. Effektnivåer som är för höga, eller tillagningstider som är för långa, kan överhettan maten och orsaka brand.**
  2. Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

3. Strömförsörjningen måste vara 230-240V~,50Hz.
4. En enskild strömkrets som betjänar endast denna apparat bör tillhandahållas.
5. Placera inte ugnen i områden där värme alstras. Till exempel, i närheten av en vanlig ugn.
6. Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas.
7. Förvara inte eller använd ugnen utomhus.
8. Rengör stänkskyddet och ugnsutrymmet efter användning. Dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.
9. Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.
10. Blockera inte ventilationsöppningarna.
11. Ta bort alla metalltätningar, påsklämmor, etc., från livsmedel och förpackningar. Gnista på metallytor kan orsaka brand.
12. Använd inte mikrovågsugnen för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.
13. För att göra popcorn, använd bara speciella mikrovågsgnspopcornstillverkare.
14. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.
15. Kontrollera inställningarna när du startar ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.
16. För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar.
17. Se motsvarande tips i bruksanvisningen.

### För att undvika risken för skada

#### 1. **VARNING:**

Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar. Kontrollera följande före användning:



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



- a) Luckan; se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.
- b) Gångjärnen och luckans säkerhetsspärrar; kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- b) Luckans tätningar och tätningsytor; se till att de inte har skadats.
- b) Inuti ugnen eller på luckan; se till att det inte finns några bucklor.
- b) Nätsladden och kontakten; se till att de inte är skadade.
2. Använd inte ugnen med luckan öppen eller ändra luckspärrarna på något sätt.
3. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningar och tätningsytor.
4. Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar och närliggande delar. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester. Följ instruktionerna för "Skötsel och rengöring" på sidan SE-27.
5. Personer med PACEMAKER bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikro vågsugnar.

### **För att undvika risken för elektriska stötar**

1. Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljet.
2. Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrspärrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.
3. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
4. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsyta.
5. Håll nätsladden borta från heta ytor, inklusive baksidan av ugnen.
6. Försök inte att byta ut ugnslampan själv eller låta någon





## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

som inte är en elektriker som godkänts av SHARP att göra det. Om ugnslampan inte lyser, kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad SHARP servicetekniker.

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

1. Använd aldrig slutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera på grund av en tryckökning även efter att ugnen har stängts av.
2. Var försiktig då du värmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblor kan komma ut.

**Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren vid uppvärmning och orsakar brännskador.**

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skållning:

1. Använd inte alltför mycket tid.
  2. Rör om i vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
  3. Det är lämpligt att infoga en glasstav eller liknande redskap (inte metall) i vätskan under återuppvärmning.
  4. Låt vätskan stå minst 20 sekunder i ugnen i slutet av koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.
3. Perforera skinnet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

### **För att undvika risken för brännskador**

1. Använd **grytlappar eller ugnshandskar när du tar maten ur ugnen för att förhindra brännskador.**
2. Öppna alltid behållare, popcornförpackningar, tillagningsspåsar etc., bort från ansikte och händer för att undvika ångbrännskador och kokeruptioner.
3. **För att undvika brännskador, testa alltid livsmedelstemperaturen och rör om innan servering och ägna särskild uppmärksamhet åt temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn eller äldre. Tem-**



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



**peraturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.**

4. Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.
5. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

### **För att undvika missbruk av barn**

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

### **Andra varningar**

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

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

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

### **OBS:**

Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en



## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

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

### **INBYGGD UTRUSTNING**

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

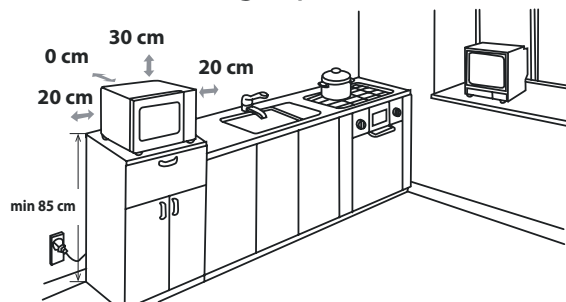




## INSTALLATION



1. Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnsutrymmet och ta bort skyddsfilm som finns på mikrovågsugns ytterhölje. Kontrollera ugnen noga för tecken på skador.
2. Placera ugnen på en säker, plan yta, stark nog att bära ugnens vikt och det tyngsta föremål som sannolikt kommer att tillagas i ugnen. Placera inte ugnen i ett skåp.
3. Välj en plan yta som ger tillräckligt öppet utrymme för luftintag och/eller luftutsläpp. Den bakre ytan av apparaten skall placeras mot en vägg.
  - Ett avstånd på minst 20cm krävs mellan ugnen och eventuella angränsande väggar..
  - Lämna ett avstånd på minst 30cm ovanför ugnen.
  - Ta inte bort fötterna från botten av ugnen.
  - Att blockera intags- och/eller utsläppsöppningarna kan skada ugnen.
  - Placera ugnen så långt bort från radio- och TV-apparater som möjligt. Användning av mikrovågsugnen kan orsaka störningar på din radio- eller TV-mottagning.



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

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

**VARNING:** Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög





## INSTALLATION

luftfuktighet alstras, (t.ex. nära eller ovanför en vanlig ugn) eller i närheten av brännbara material (t.ex. gardiner).  
Blockera inte eller stör luftventilsöppningar.  
Placera inga föremål ovanpå ugnen.

### ELANSLUTNING

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



**VARNING: DENNA ENHET MÅSTE VARA JORDAD**



## FÖRE ANVÄNDNING



Anslut ugnen. Ugnens display visar: "1:00" och "🕒", en hörbar signal ljuder en gång. Denna modell har en klockfunktion och ugnen använder mindre än 1,0W i standby-läge. För att ställa klockan, se nedan.

## STÄLLA IN KLOCKAN



Ugnen har en digital klockfunktion, du kan välja att ställa in klockan i 24 eller 12 timmars cykel i standby-läge.

1. Tryck på 🕒-tangenten en gång i 3 sekunder, "Hr 24" visas och klockindikatorn "🕒" tänds.
2. Tryck på 🕒-tangenten två gånger, "Hr 12" visas och klockindikatorn "🕒" tänds.
3. Efter att du valt timcykeln, tryck på sifvertangenterna "10Min", "1Min", "10Sek" för att ställa in klockans tid.
4. Tryck på 🕒-tangenten en gång för att starta klockan. Ikonen ":" i den digitala tiden blinkar på displayen och klockindikatorn "🕒" försvinner.

### OBSERVERA:

Under inställning av klockan, om **STOPP/RENSA**-knappen trycks in, kommer ugnen att gå tillbaka till den tidigare inställningen.

- Om strömmen till mikrovågsugnen bryts, kommer displayen att visa periodvis "1:00" efter att strömmen kommit tillbaka. Om detta inträffar under tillagning, kommer programmet att raderas.

## KÖKSTIMER FUNKTION



SVENSKA

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

### Exempel:

Att ställa in timern på 5 minuter.

1. Tryck på 🕒-tangenten en gång, ikonen ":" blinkar och klockindikatorn "🕒" tänds.
2. Tryck på sifvertangenterna "10Min", "1Min", "10Sek" för att ange tiden.
3. Tryck på **START/SNABBSTART** för att starta timern.
4. Kontrollera displayen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tiden och indikatorn blinkar)

När timern kommer fram till 0:00, kommer en signal ljuda en gång och lysdioden kommer då att visa tiden på dagen.


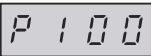
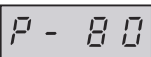

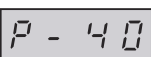
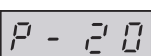
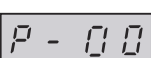
Du kan ange vilken tid som helst upp till 99 minuter 50 sekunder. I kökstimerläge, kommer kökstiden att visas i 5 sekunder.

För att avbryta kökstimerfunktionen kan du trycka på **STOPP/RENSA**-tangenten inom 5 sekunder.



## MIKROVÅGSEFFEKTIVÅER

Mikrovågsugnen har 6 effektnivåer. För att ställa in nivåerna följ instruktionen nedan:

För att ställa in effektnivå	LCD-display	Mikrovågseffekt
<ul style="list-style-type: none"><li>Tryck på <b>MIKROVÅGSEFFEKT</b>-tangenten en gång, P 100 visas och samtidigt tänds mikrovågsindikatorn  på displayen.</li></ul>		HÖG = 100%
<ul style="list-style-type: none"><li>Tryck på <b>MIKROVÅGSEFFEKT</b>-tangenten för att ändra effektnivån tills displayen indikerar önskad nivå.</li></ul>		MELLANHÖG = 80%
<ul style="list-style-type: none"><li>Tryck på sifvertangenterna "10Min", "1Min", "10Sek" för att ange tillagningstiden och tryck sedan på <b>START/SNABB-START</b>-tangenten för att starta ugnen.</li></ul>		MELLAN = 60 %
<ul style="list-style-type: none"><li>För att kontrollera effektnivån under tillagningen, tryck på <b>MIKROVÅGSEFFEKT</b>-tangenten, den nuvarande effektnivån kommer att visas i 4 sekunder. Ugnen fortsätter att räkna ner även om displayen visar effektnivån.</li></ul>		MELLANLÅG = 40 %
<ul style="list-style-type: none"><li>I standby-läge, tryck på sifvertangenterna "10Min", "1Min", "10Sek" direkt, standard effektnivå är P100.</li></ul>		LÅG = 20 %
		0 %

Generellt gäller följande rekommendationer:

**P100** - används för snabb tillagning eller återuppvärmning t.ex. grytor, varma drycker, grönsaker etc.

**P80** - används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och färdiga måltider, även för känsliga rätter som t.ex. sockerkaka. Vid denna lägre inställning, kommer maten att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.

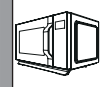
**P60** - för kompakt mat vilka kräver en lång tillagningstid när den tillagas konventionellt, t.ex. köttgryta, är det tillrådligt att använda detta effektläge för att säkerställa att köttet kommer att vara mört.

**P40** - Upptiningsinställning för att tina, välj denna effektnivå, för att se till att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och koka äggkräm.

**P20** - För skonsam upptining, t.ex. gräddtårter eller bakverk.

**P00** - För att kyla ner utrymmets temperatur.

## MANUELL DRIFT



### Öppna luckan:

För att öppna ugnsluckan, dra i luckhandtaget.

### Att starta ugnen:

Beroende på vilken typ av mat och det önskade slutresultatet, antingen placera maten i en lämplig behållare, placera sedan behållaren på tallriken, alternativt placera maten direkt på tallriken. Stäng luckan och tryck på **START/SNABBSTART**-tangenter efter att ha valt önskat tillagningsläge.

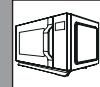
När tillagningsprogrammet har ställts in och **START/SNABBSTART**-tangenter inte trycks in inom 20 sekunder, kommer inställningen att avbrytas.

**START/SNABBSTART**-tangenter måste tryckas in för att fortsätta tillagningen om luckan öppnas under tillagningen. En ljudsignal hörs en gång när du trycker på knappen, ineffektiv tryckning ger inget ljud.

Använd **STOPP/RENSA**-tangenter för att:

1. Radera ett misstag under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagningen.
3. Avbryta ett program under tillagning genom att trycka på **STOPP/RENSA**-tangenter två gånger.
4. För att ställa in och att annullera barnlåset (se sidan SE-22).

## MIKROVÅGSTILLAGNING



Din ugn kan programmeras upp till 99 minuter, 50 sekunder (99:50).

Inmatningsenheten för tillagningstid (upptining) varierar från 10 sekunder till 10 minuter.

Det beror på den totala längden för tillagningstid (upptining) som visas på tabellen.



Tillagningstid	Ökningsenhet
0-1 minut	10 sekunder
1-10 minuter	1 minut
10-99 minuter	10 minuter

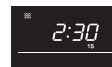
### MANUELL TILLAGNING/MANUELL UPPTINING

- Ange tillagningstiden och använd mikrovågseffektnivåer P100 till P20 för tillagning eller upptining (se sidan SE-17).
- Rör eller vänd på maten, om möjligt, 2 - 3 gånger under tillagning.
- Efter tillagningen täck över maten och låt stå, om det rekommenderas.
- Efter upptining, täck över maten med folie och låt stå tills helt upptinad.

### Exempel:

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

1. Tryck på -tangenter. P100 visas.
2. Tryck på -tangenter för att välja effektnivå för P80.
3. Tryck på siffer-tangenterna "10Min", "1Min", "10Sek", för att ange tillagningstiden.
4. Tryck på **START/SNABBSTART**-tangenter för att starta tillagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagningstiden.)



### OBS:

- När ugnen startar kommer ugnslampan att tändas.
- Om luckan öppnas under tillagningen/upptiningen för att röra i eller vända på maten, stannar tillagningstiden på displayen automatiskt. Tillagnings-/upptiningstiden börjar



## MIKROVÅGSTILLAGNING

räkna ner igen när luckan är stängd och **START/SNABBSTART**-tangente trycks in.

- När tillagningen/upptiningen är färdig, visar displayen "Slut". Öppna luckan och stäng, eller tryck på någon knapp, tidpunkten på dagen visas på displayen, om klockan har ställts in. Om du vill veta effektnivån under tillagningen, tryck på -knappen. Den nuvarande effektnivån visas i 3 sekunder.



## GRILL MATLAGNING/MIKRO+GRILL MATLAGNING

### 1. BARA GRILL MATLAGNING

Grillen i toppen av ugnen har bara en effektinställning. Använd stativet för grillning av små bitar av mat som bacon, skinka och tekakor. Mat kan placeras antingen direkt på stativet eller i en form/värmetålig tallrik på stativet.

#### Exempel:

För att grilla i 20 minuter med hjälp av tangente .

- Tryck på en gång. "Grill" "15" visas.
- Tryck på "10Min", "1Min", "10Sek" för att ställa in önskad uppvärmningstid.
- Tryck på **START/SNABBSTART** för att starta grillningen. (Displayen räknar ned genom den programmerade grillningstiden.)



### 2. MIKRO+GRILL MATLAGNING

**MIKRO+GRILL** kombinerar mikrovågseffekt med grillen. betyder att laga mat med mikrovågseffekt och grilleffekt växelvis.

Kombinationen av mikrovågseffekt med grillen minskar tillagningstiden och ger en knaprig, brun yta.

Det finns 2 val för kombinationen:

#### KOMBINATION 1 (Display: Co-1)

Mikrovåg tillagar under 10 sekunder, medan grill tillagar under 23 sek, vilket utgör en cykel.

#### KOMBINATION 2 (Display: Co-2)

Mikrovåg tillagar under 18 sekunder, medan grill tillagar under 15 sek, vilket utgör en cykel.

#### Exempel:

Att tillaga i 20 minuter, med hjälp **MIKRO+GRILL**, med Co-1.

- Tryck på en gång och sedan visas "Co-1" , , "15".
- Tryck på "10Min", "1Min", "10Sek" för att ställa in önskad uppvärmningstid.
- Tryck på **START/SNABBSTART** för att starta tillagningen. (Displayen räknar ned genom den programmerade grillningstiden.)



## GRILL MATLAGNING/MIKRO+GRILL MATLAGNING



### NOTERINGAR för GRILL och MIKRO+GRILL MATLAGNING:

- Det är inte nödvändigt att förvärma grillen.
- Du kan upptäcka rök eller att det luktar bränt när du använder grillen för första gången. Detta är normalt och inte ett tecken på att ugnen är ur funktion. För att undvika detta problem, när du första gången använder ugnen, värm ugnen utan mat i 20 minuter på grill.

**VIKTIGT:** Under drift, för att rök eller lukter ska skingras, öppna ett fönster eller slå på köksventilationen.



#### **VARNING:**

**Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet och tillbehör blir mycket heta under drift. Se till att undvika brännskador genom att använda tjocka ugnshandskar.**

## KONVEKTION MATLAGNING




- Konvektion temperaturordning 200°C->190°C->180°C->170°C->160°C->150°C->140°C->130°C->120°C->110°C.

### 1. Konvektionstillagning med förvärmningsprogram

#### Exempel:

Att tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på 190°C konvektionstemperatur.

1. Tryck på -tangentsen kontinuerligt tills önskad temperatur visas.
2. Stäng luckan och tryck på tangentsen START/SNABBSTART för att starta förvärmning.
3. Efter förvärmning, öppna luckan och sätt in maten. Tryck på "10Min", "1Min", "10Sek" för att ställa in önskad uppvärmningstid.
4. Tryck på **START/SNABB-START**-tangentsen för att starta tillagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagningstiden.)



#### ANMÄRKNINGAR

- Uppvärmningstid kan inte väljas. Maximal förvärmningstid är 30 minuter.
- När utrymmet uppnår den förinställda temperaturen kommer förvärmningen att stanna och en ljudsignal hörs varannan sekund.
- Om luckan inte öppnas inom 30 minuter kommer detta program att avslutas och "SLUT" visas.



## KONVEKTION MATLAGNING

### 1. Konvektionstillagning utan förvärmningsprogram

#### Exempel:

Att tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på 190°C konvektionstemperatur.

1. Tryck på -tangentsen kontinuerligt tills önskad temperatur visas.

2. Tryck på "10Min", "1Min", "10Sek" för att ställa in önskad uppvärmningstid.

3. Tryck på **START/SNABB-START**-tangentsen för att starta tillagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagningstiden.)



#### OBS:

- För att kontrollera den inställda temperaturen under tillagningen tryck på tangentsen **KONVEKTION**.



## MIKRO+KONVEKTIONSMATLAGNING

Mikro+konvektion temperaturordning 200°C->170°C->140°C->110°C

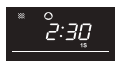
#### Exempel:

Att tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på 170°C konvektionstemperatur.

1. Tryck på -tangentsen kontinuerligt tills önskad temperatur visas.

2. Tryck på "10Min", "1Min", "10Sek" för att ställa in önskad uppvärmningstid.

3. Tryck på **START/SNABB-START**-tangentsen för att starta tillagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagningstiden.)



#### OBS

- För att kontrollera den inställda temperaturen under tillagningen tryck på tangentsen **MIKRO+KONVEKTION**.



## ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

### 1. MULTISTEGSTILLAGNING

- Mata in det första steget för tillagningsprogrammet.
- Mata in det andra steget för tillagningsprogrammet, då visas "2S".
- Tryck på **START/SNABBSTART**-tangentsen för att starta tillagningen.

#### OBS:

- Det finns 2 steg totalt.
- Multistegstillagning är bara användbart för mikrovågstillagning, grilltillagning, konvektionstillagning och kombinationstillagning.

### 2. FÖRDRÖJNINGSTIMER

Med denna funktion kan du förinställa programmet och mikrovågsugnen kommer att börja arbeta enligt programmet automatiskt senare.


- I standby-läge, ställ in önskat tillagningsprogram.






## ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER



- Tryck på -tangenten en gång, tiden på dagen visas och fördröjningstimerindikatorn tänds.
- Tryck på sifvertangenterna "10Min" "1Min" "1Sek" för att ställa in tiden när du vill starta programmet.
- Tryck på **START/SNABBSTART**-tangenten, när klockan når den förinställda tiden, kommer systemet att starta det förinställda programmet automatiskt.

### OBS:

- I fördröjningstimerläge, tryck på -tangenten en gång, den förinställda tillagningstiden visas i 5 sekunder. Du kan trycka på **STOPP/RENSA**-tangenten för att avbryta fördröjningstimerfunktionen
- Snabbstart, tidupptining och viktupptining kan inte använda fördröjningstimerfunktionen.

### 3. SNABBSTART

#### Direkt start

Du kan direkt börja laga mat på P100 mikrovågseffekt i 30 sekunder genom att trycka på **START/SNABBSTART**-tangenten. Tillagningen startar omedelbart, och varje gång du trycker på knappen ökar tillagningstiden med 30 sekunder.

**OBS:** Tillagningstiden kan förlängas med maximalt 10 minuter..

### 4. BARNLÅS

Används för att förhindra oövervakad användning av ugnen av små barn.

**a.** För att ställa in BARNLÅS:

I standby-läge, tryck på **STOPP/RENSA**-tangenten i 3 sekunder. Det blir en lång ljudsignal som anger ingående i barnlåstillstånd och  indikatorn lyser tillsammans med den aktuella klocktiden.



**b.** För att avbryta BARNLÅS:

I standby-läge, tryck på **STOPP/RENSA**-tangenten i 3 sekunder. Det hörs ett långt "pip" som anger att låset är släppt..

### 5. AUTOMATISK SKYDDSMEKANISM

a. Mikrovågsugnen har en inbyggd skyddsmekanism mot hög temperatur, om E01 visas på displayen har systemet gått in i skyddsstatus.

Systemet kommer att återgå till normalt standbyläge när felet har tagits bort och **STOPP/RENSA**-knappen har tryckts in.

b. Likaså om systemet upptäcker en väldigt låg temperatur visas felkod E02 på displayen. Systemet kommer att återgå till normalt standbyläge när felet har tagits bort och **STOPP/RENSA**-knappen har tryckts in.

c. Vid en kortslutning till sensorn, går ugnen in i skyddsläge när displayen visar "E 03" med pip tills **STOPP/RENSA** trycks in för att få ugnen att gå tillbaka till det normala.

d. KYLNINGSFUNKTION—Mikrovågsugns kontrollsystem har en kylningsfunktion. För alla tillagningsmetoder med tillagningstid över 2 minuter, efter avslutad eller stoppad matlagning, kommer ugnens fläkt att arbeta ca 3 minuter automatiskt för att kyla av ugnen för att förlänga livslängden på ugnen.





## VIKTUPPTININGSFUNKTION

### VIKTUPPTINING



Mikrovågsugnen är förprogrammerad med en timer och effektnivåer för att livsmedel som fläsk, nöt och kyckling lätt kan tinas.

Viktområdet för detta är från 100g - 1800g i 100g steg.

Följ exemplet nedan för vägledning om hur du använder denna funktion.

**Exempel:** För att tina upp en köttstek som väger 1,2kg med **VIKTUPPTINING**.

Lägg köttet i en form eller alternativt på ett mikrovågsugnsupptinningsstativ på den glastallriken.

1. Tryck på tangenten  en gång.
2. Ange önskad vikt genom att trycka på  tills displayen visar:
3. Tryck på START/SNABB-START-tangenten för att starta upptiningen. (Displayen räknar ned genom upptinningsstiden.)



### OBS:

- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- Om det behövs, skydda små områden av kött eller fjäderfä med platta bitar av aluminiumfolie. Detta förhindrar att områdena blir varma under upptiningen. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnens väggar.
- Livsmedelsvikt bör avrundas upp till närmaste 100g, till exempel, 650g till 700g.
- Efter upptining vid två tredjedelar av den totala tiden, kommer systemet att pausa och pipa för att påminna dig att vända på maten för att säkerställa jämn upptining. När detta är klart, tryck på **START/SNABBSTART**-tangenten för att återuppta upptiningen.




## TIDUPPTININGSFUNKTION

### TIDUPPTINING

Denna funktion tinar snabbt mat samtidigt som du kan välja en lämplig upptinningsperiod, beroende på typ av mat. Följ exemplet nedan för vägledning om hur du använder denna funktion. Tidsintervallet är 0:10 - 99:50.

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

1. Tryck på -tangenten.
2. Ange tillagningstiden genom att trycka på sifertangenterna "10Min", "1Min", "10Sek" tills displayen visar: 10:00.
3. Tryck på START/SNABB-START-tangenten för att starta upptiningen. (Displayen räknar ned genom upptinningsstiden.)



### Att notera för tidsupptining:

- Den förinställda mikrovågseffektnivån kan inte ändras.
- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- Om det behövs, skydda små områden av kött eller fjäderfä med platta bitar av aluminiumfolie. Detta förhindrar att områdena blir varma under upptiningen. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnens väggar.
- Efter upptining vid en tredjedel av den totala tiden, kommer systemet att pausa och pipa för att påminna dig att vända på maten för att säkerställa jämn upptining. När detta är klart, tryck på **START/SNABBSTART**-tangenten för att återuppta upptiningen.







## AUTOMENYFUNKTION



**AUTOMENY**-programmen hittar automatiskt rätt tillagningssätt och tillagningstid för livsmedlen (detaljer på sidan SE--24, SE-25). Följ exemplet nedan för vägledning om hur man använder denna funktion.







**Exempel:** För att koka 0,3kg ris med användning av automatisk tillagning RIS.

1. Tryck på -tangenten en gång för att välja önskad automeny.
2. Tryck på -tangenten om och om igen tills önskad vikt visas
3. Tryck på **START/SNABBSTART**-tangenten för att starta tillagningen.









### OBS:

- För ytterligare automenyprogram (automenytabell på sidorna SE-24, SE-25), använd   för att välja. Tryck på **START/SNABBSTART**, och tryck sedan på   för att välja önskad vikt. Tryck på **START/SNABBSTART** för att starta tillagningen.
- För livsmedel som väger mer eller mindre än de vikter/mängder som anges i **AUTOMENY**-tabellen på sidorna SE-24, SE-25 tillaga med manuell drift.

## AUTOMENYTABELL



AUTOMENY	DISPLAY	VIKT/POR-TION	TILLAGNINGSTID	EFFEKTNIVÅ
Bakad potatis		1	06:00	P100
		2	09:00	
		3	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Konvektion 180°C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Ris		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Pommes frites		200 g	35:00	Konvektion 200°C 2/3 tid vända
Tårta		475 g	50:00	Konvektion 170°C
Stekt kyckling		800g	33:00	Konvektion 200°C 2/3 tid vända
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	

SVENSKA



## AUTOMENYTABELL

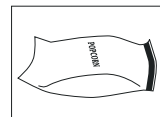
AUTOMENY	DISPLAY	VIKT/POR-TION	TILLAGNINGS-TID	EFFEKTIVÅ
Autoupp-värmning	A-1	200 g	01:30	P100
		300 g	02:00	
		400 g	02:30	
		500 g	03:00	
		600 g	03:30	
		700 g	04:00	
		800 g	04:30	
Drycker	A-2	1 (200ml)	01:30	P100
		2 (400ml)	02:40	
		3 (600ml)	03:50	
Grönsaker	A-3	200 g	03:00	P100
		300 g	04:00	
		400 g	05:00	
		500 g	06:00	
		600 g	07:00	
Soppa	A-4	1 skål	02:20	P100
		2 skålar	04:00	
		3 skålar	05:40	
Grillad bacon	A-5	100 g	06:00	Kombination 200°C 2/3 tid vända
		200 g	07:30	
		300 g	09:00	
Grillade fiskbitar	A-6	200 g	15:00	Kombination 200°C 2/3 tid vända
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Stek biff/ lamm	A-7	200 g	15:00	Kombination 200°C 2/3 tid vända
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

### Viktig information om mikrovågspopcornfunktionen:

1. När du väljer 0,1 gram popcorn, föreslås det att du viker ner en triangel på varje hörn av påsen innan tillagning.  
Se bilden till höger.



2. Om/När popcornpåsen expanderar och inte längre roterar ordentligt, vänligen tryck på **STOP/RENSA**-tangentsen en gång och öppna ugnsluckan och justera påsens läge för att säkerställa jämn tillagning.



## LÄMPLIGA UGNSHUSGERÅD



För att laga/tina mat i en mikrovågsugn, måste mikrovågsenergin kunna passera genom behållaren för att penetrera maten

Därför är det viktigt att välja lämpliga husgeråd.

Runda/ovala tallrikar är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnen tenderar att tillagas för länge. En mängd olika husgeråd kan användas som anges nedan.

Husgeråd	Mikrovågs-säker	Kommentarer
Aluminiumfolie Foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att skydda livsmedel från överhettning. Placera folien minst 2 cm från ugnens väggar, eftersom gnistor kan förekomma. Foliebehållare rekommenderas inte såvida inte annat anges av tillverkaren, t.ex. Microfoil <sup>®</sup> , följ instruktionerna noga.
Stekkärl	✓	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angiven uppvärmningstid. Var mycket försiktig eftersom dessa rätter blir mycket varma.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, keramik, fajans och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metalldekoration.
Glasföremål t.ex. Pyrex <sup>®</sup>	✓	Försiktighet bör iaktas vid användning av tunna glasföremål eftersom de kan gå sönder eller spricka om de värms plötsligt.
Metall	✗	Det rekommenderas inte att använda metallhusgeråd eftersom det bildar gnistor, vilket kan leda till brand.
Plast/Polystyren t.ex. snabbmatsförpackningar	✓	Man måste vara försiktig eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Plastfolie	✓	Det får inte röra vid maten och måste penetreras för att låta ångan komma ut.
Frys-/Stekpåsar	✓	Måste penetreras för att släppa ut ånga. Se till att påsarna är lämpliga för mikrovågsanvändning. Använd inte plast- eller metallband, eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av metallens gnistbildning.
Papper - tallrikar, muggar och hushållspapper	✓	Använd endast för uppvärmning eller att absorbera fukt. Man måste vara försiktig eftersom överhettning kan orsaka brand.
Halm- och träbehållare	✓	Övervaka alltid ugnen när du använder dessa material eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	Kan innehålla metallfragment som orsakar "gnista" och kan leda till brand.

### VARNING:

**Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.**



## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

**VARNING: ANVÄND INTE KOMMERSIELLA UGNSRENGÖRINGSMEDEL, ÅNGTVÄTTAR, SLITANDE, HÅRDA RENGÖRINGSMEDEL, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV DIN MIKROVÅGSUGN.**

**RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT ALLA MATRESTER - Håll ugnen ren, annars kan det leda till en försämring av ugnens yta. Detta kan negativt påverka livslängden på apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.**

### Ugnens utsida

Utsidan av ugnen kan rengöras lätt med mild tvål och vatten. Se till att tvålen torkas av med en fuktig trasa och torka av utsidan med en mjuk handduk.

### Kontrollpanel

Öppna luckan före rengöring för att avaktivera kontrollpanelen.

Försiktighet bör iaktas vid rengöring av kontrollpanelen. Med en trasa fuktad endast med vatten, torka försiktigt av panelen tills den är ren. Undvik att använda stora mängder vatten. Använd inte någon sorts kemikalier eller slipande rengöringsmedel.

### Ugnens insida

1. För rengöring, torka alla stänk eller spill med en fuktig trasa eller svamp efter varje användning när ugnen fortfarande är varm. För större spill, använd en mild tvål och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester är borta. Ta inte bort vägledarskyddet.

2. Se till att tvål eller vatten inte tränger in i de små ventilerna i väggarna vilket kan orsaka skador på ugnen.

3. Använd inte rengöringsmedel i sprejform på ugnens insida.

Håll vägledarskyddet rent hela tiden.

Vägledarskyddet är tillverkat av ett ömtåligt material och bör rengöras med omsorg (följ rengöringsinstruktionerna ovan).

**OBS:** Överdriven blötläggning kan orsaka sönderfall av vägledarskyddet.

Vägledarskyddet är en förbrukningsvara och utan regelbunden rengöring, kommer det att behöva ersättas.

### Lucka

För att ta bort alla spår av smuts, rengör regelbundet båda sidor av luckan, lucktätningar och närliggande delar med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset.

**OBS:** En ångtvätt bör inte användas.

### Platt glasbricka

För att ta bort alla spår av smuts, rengör regelbundet den platta glasbrickan med en mjuk, fuktig trasa medan den platta glasbrickan inte är så het. För tyngre spill, använd en mild tvål och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester är borta. Använd inte starka frätande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra den platta glasbrickan.

### Rengöringstips - För att underlätta rengöringen av ugnen:

Placera en halv citron i en skål, tillsätt 300 ml (1/2 pint) vatten och värm på 100% i 10 -12 minuter.

Torka ugnen ren med en mjuk, torr trasa.



## FELSÖKNING



Om du tror att ugnen inte fungerar ordentligt finns det några enkla kontroller du kan utföra själv innan du ringer en ingenjör. Detta kommer att bidra till att förhindra onödiga service-samtal om felet är något enkelt.

Följ denna enkla kontroll nedan:

Placera en halv kopp vatten på glastallriken och stäng luckan.

Programmera ugnen att laga mat i en minut med 100% mikrovågseffekt.

1. Tänds ugnslampan vid tillagning?
2. Roterar mikrovågsomröraren?
3. Fungerar kylfläkten? (Kontrollera genom att placera handen ovanför luftventilationsöppningarna.)
4. Efter 1 minut, hörs signalen?
5. Är vattnet i koppen varmt?  
Om du svarar "nej" på någon fråga kontrollera först att ugnen är korrekt ansluten och att säkringen inte har löst ut. Om det inte finns något fel med något kontrollera mot felsökningstabellen nedan.

**WARNING: Du får aldrig justera, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för någon annan än en av SHARP utbildad ingenjör att utföra service eller reparationer. Detta är viktigt eftersom det kan innebära borttagandet av höljen som ger skydd mot mikrovågsenergi.**

- Dörrtätningen stoppar mikrovågsläckage under ugnsdrift, men bildar inte en lufttät tätning. Det är normalt att se vattendroppar, ljus eller känna varm luft runt ugnsluckan. Mat med en hög fukthalt kommer att avge ånga och orsakar kondens innanför dörren som kan droppa från ugnen.
- **Reparationer och modifieringar:** Försök inte använda ugnen om den inte fungerar som den ska.
- **Yttre hölje & lampa Åtkomst:** Ta aldrig bort det yttre höljet. Detta är mycket farligt på grund av högspänningsdelar inuti som aldrig får beröras, eftersom det kan vara dödligt. Ugnen är inte utrustad med en lamplucka. Om lampan inte fungerar, försök inte byta lampan själv, ring en av SHARP godkänd serviceverkstad.
- **Nedsvalningsfunktion:** Om mikrovåg är inställd på 2 minuter eller längre (i alla lägen), när programmet avslutas kommer den att träda in i en 3 min nedsvalning där fläkten endast kommer att vara på. Detta är inte ett fel och den tillagar inte, fläkten stannar efter 3 minuter.

SVENSKA





## FELSÖKNING

### FELSÖKNINGSTABELL

FRÅGA	SVAR
Drag cirkulerar runt dörren.	När ugnen är i drift, cirkulerar luft i utrymmet. Dörren bildar inte en lufttät tätning så luft kan strömma ut från dörren.
Kondens bildas i ugnen, och kan droppa från dörren.	Ugnsutrymmet är normalt kallare än den mat som tillagas, och ånga som produceras vid matlagning kondenserar på den kallare ytan. Mängden ånga som produceras beror på vattenhalten i den mat som tillagas. Vissa livsmedel, såsom potatis har en hög fukthalt. Kondens som fastnar i dörrens glas bör klaras upp efter några timmar.
Blinkande eller ljusbågar inifrån utrymmet vid matlagning.	Ljusbågsbildning kommer att ske när ett metallföremål kommer i närhet till ugnsutrymmet under tillagning. Detta kan möjligen rugga upp ytan av utrymmet, men borde inte på annat sätt skada ugnen.
Ljusbågsbildning potatisar.	Se till att alla "ögon" tas bort från potatisen och att de har penetrerats, placera direkt på glastallriken eller i en värmetålig pajform eller liknande.
Displayen lyser men kontrollpanelen fungerar inte när man trycker.	Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.
Ugnen tillagar för långsamt.	Säkerställ att korrekt effektnivå har valts.
Ugnen ger ifrån sig ljud.	Mikrovågenergy pulserar PÅ och AV under tillagning/upptining.
Yttre höljet är varmt.	Höljet kan bli varmt vid beröring - håll barn borta.

## SPECIFIKATIONER



Modellnamn:	R-860
Nätspänning	: 230-240V, 50Hz enfas
Nödvändig effekt:	: 1400W
Uteffekt:	: 900W (IEC 60705)
	: mindre än 1,0W
	: 2450MHz*(grupp 2/klass B)
Mikrovågsfrekvens	: 490 x 287 x 495
Yttermått (B) x (H) x (D)** mm	: 340 x 197 x 338
Innermått (B) x (H) x (D)*** mm	: 25 liter***
Ugnsvolym	: 291 x 291
Platt glasbricka (B) x (D) mm	: cirka. 16,5kg
Vikt	: 20W/230V~
Ugnslampa	

- \* Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011. I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B utrustning. Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för uppvärmningsbehandling av livsmedel. Klass B utrustning innebär att utrustningen är lämplig att användas i hushåll.
- \*\* Djupet inkluderar inte dörröppningshandtaget.
- \*\*\* Intern kapacitet beräknas genom att mäta maximal bredd, djup och höjd. Faktisk kapacitet att innehålla mat är mindre.

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

SVENSKA



Bemærk: Dit produkt er markeret med dette symbol. Det betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald. Der findes et separat indsamlingssystem for disse produkter.

## Oplysninger om bortskaffelse for brugere (private husholdninger)

### 1. I EU

Vigtigt: Hvis du vil bortskaffe dette udstyr, skal du ikke bruge en almindelig skraldespand!

Brugt elektrisk og elektronisk udstyr skal behandles separat og i overensstemmelse med lovgivningen, der kræver korrekt behandling, indsamling og genbrug af brugt elektrisk og elektronisk udstyr.

Efter implementeringen af medlemslandene kan private husholdninger inden for landene i EU gratis returnere deres brugte elektriske og elektroniske udstyr på angivne genbrugsstationer\*.

I nogle lande\* vil din lokale forhandler muligvis også modtage dit gamle produkt uden omkostninger, hvis du køber et tilsvarende nyt produkt.

\*) Kontakt de lokale myndigheder for yderligere detaljer.

Hvis dit brugte elektriske eller elektroniske udstyr indeholder batterier eller akkumulatører, bedes du bortskaffe disse separat på forhånd i henhold til lokale krav.

Ved at bortskaffe dette produkt på korrekt vis hjælper du med at sikre, at affaldet underkastes den nødvendige behandling, genindvinding og genbrug og således forebygger potentielle negative virkninger på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå som følge af uhensigtsmæssig håndtering af affaldet.

### 2. I lande uden for EU

Hvis du vil bortskaffe dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge efter den korrekte bortskaffelsesmetode.

I Schweiz: Brugt elektrisk eller elektronisk udstyr kan returneres gratis til forhandleren, selv hvis du ikke køber et nyt produkt. Yderligere genbrugsstationer er angivet på hjemmesiden [www.swico.ch](http://www.swico.ch) eller [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Oplysninger om bortskaffelse for erhvervsbrugere

### 1. I EU

Hvis produktet anvendes til forretningsformål og du vil bortskaffe det:

Kontakt venligst din SHARP-forhandler, som vil informere dig om tilbagemtagning af produktet. Du kan blive opkrævet for omkostningerne i forbindelse med tilbagemtagning og genbrug. Mindre produkter (og små mængder) kan muligvis afleveres til din lokale genbrugsstation.

For Spanien: Kontakt venligst det etablerede indsamlingssystem eller de lokale myndigheder for tilbagemtagning af dine brugte produkter.

### 2. I lande uden for EU

Hvis du vil bortskaffe dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge efter den korrekte bortskaffelsesmetode.





# INDHOLD



## Brugsanvisning

OPLYSNINGER OM KORREKT BORTSKAFFELSE .....	1
INDHOLD .....	2
SÅDAN VIRKER DIN OVN .....	3
OVN OG TILBEHØR .....	4
BETJENINGSPANEL .....	5
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER .....	6-13
INSTALLATION .....	14-15
FØR IBRUGTAGNING .....	16
INDSTILLING AF UR .....	16
KØKKENTIMER-FUNKTION .....	16
MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER .....	17
MANUEL BETJENING .....	18
MIKROBØLGETILBEREDNING .....	18-19
GRILTILBEREDNING/MIKRO+GRILTILBEREDNING .....	19-20
KONVEKTIONSTILBEREDNING .....	20-21
MIKRO+KTIONSTILBEREDNING .....	21
ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER .....	22
OPTØNING EFTER VÆGT FUNKTION .....	23
OPTØNING EFTER TID FUNKTION .....	23
AUTO MENU-FUNKTION .....	24
AUTO MENU SKEMA .....	24-25
OVNFAST PORCELÆN OG EGNEDE BEHOLDERE .....	26
PLEJE OG RENGØRING .....	27
FEJLFINDING .....	28-29
SPECIFIKATIONER .....	30
SÅDAN TILKALDES SERVICE .....	1

DANSK



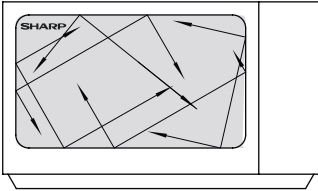
## SÅDAN VIRKER DIN OVN

Mikrobølger er energibølger, svarende til dem, der anvendes til tv- og radiosignaler.

Elektrisk energi omdannes til mikrobølgeenergi, som ledes ind til midten af ovnrummets bund gennem en bølgeleder. Derefter udstråler mikrobølgefordeleren mikrobølgeenergi jævnt fordelt i hele ovnrummet.

Mikrobølger kan ikke passere gennem metal, og derfor er ovnrummet lavet af metal, og der er et fintmasket metalnet på ovnlågen.

Under tilberedning kastes mikrobølgerne vilkårligt tilbage fra siderne i ovnrummet.



Mikrobølger kan passere gennem visse materialer, såsom glas og plast, for at opvarme maden. (Se, velegnede fade, skåle etc. på side DK-26).

Vand, sukker og fedt i madvarer absorberer mikrobølger, hvilket får dem til at vibrere. Dette skaber varme ved friktion, på samme måde som hænderne bliver varme, når man gnider dem mod hinanden.

De yderste dele af maden opvarmes af mikrobølgeenergien, derefter flytter varmen ind til midten ved ledning, som det gør i konventionel madlavning. Det er vigtigt at vende, omarrangere eller røre i maden for at sikre jævn varme.

Når tilberedningen er færdig, stopper ovnen automatisk med at producere mikrobølger.

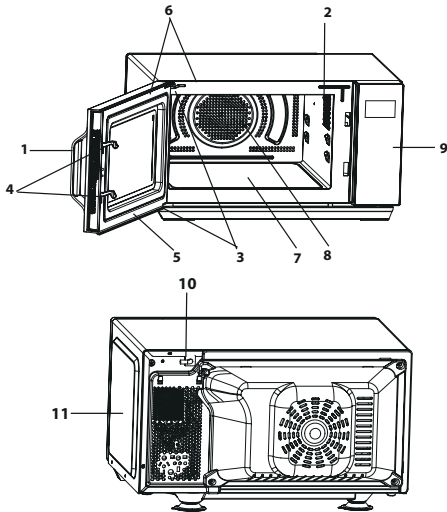
Hviletid er nødvendig efter tilberedningen, da det gør at varmen kan spredes jævnt i hele madvaren.

### BEMÆRK:

Denne model bruger en flad glasbakke i stedet for en drejetallerken. Den flade glasbakke er limet fast til ovnrummets bund. Den kan ikke rotere ligesom en drejetallerken. Placer ganske enkelt dit fad oven på den flade glasbakke.

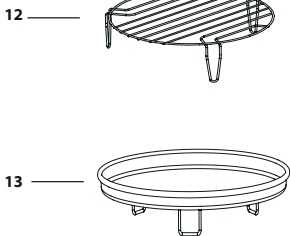


## OVN OG TILBEHØR



### OVN

1. Håndtag
2. Ovnlampe
3. Ovnlågens hængsler
4. Lågens sikkerhedsklinker
5. Ovnlåge
6. Ovnlågens tætninger og tætningslister
7. Flad glasbakke
8. Ovnrum
9. Betjeningspanel
10. Netledning
11. Yderkappe



### TILBEHØR:

Kontrollér, at følgende dele medfølger:

#### 12) Stativ 13 ) bageplade

- Brug af stativet kan ses i grilafsnittet på side DK-20.

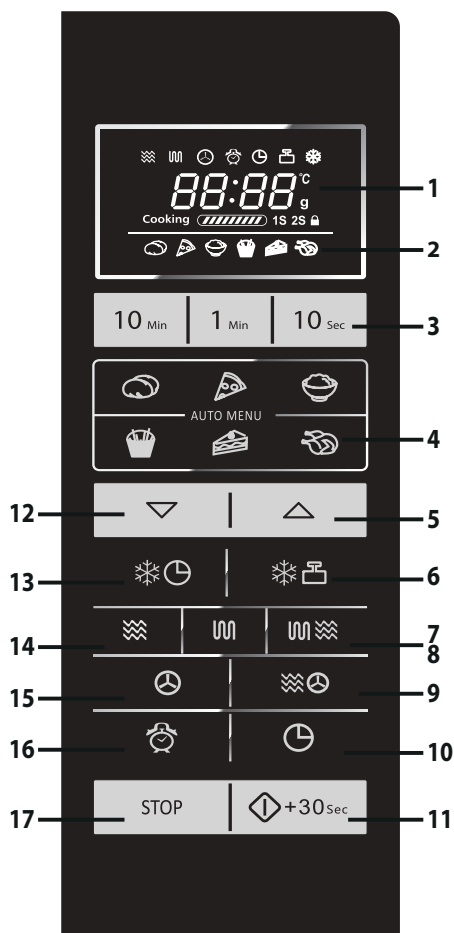
#### Rør aldrig grillen, når den er varm.

**BEMÆRK:** Ved bestilling af tilbehør bedes du opgive to ting: delens navn og modelnavnet til din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.









DANSK



## BETJENINGSPANEL



### 1. DIGITALT DISPLAY og INDIKATORER

-  MIKROBØLGE indikator
-  GRILL-indikator
-  KONVEKTION-indikator
-  UDSKYDELSES-TIMER indikator
-  KITCHEN TIMER indicator
-  OPTØNING EFTER VÆGT-indikator
-  OPTØNING EFTER TID-indikator
-  BØRNESIKRING-indikator

### 2. AUTO MENU-INDIKATORER

-  BAGTE KARTOFFLER
-  PIZZA
-  RIS
-  POMMES FRITES I OVN
-  KAGE
-  GRILLKYLLING

- 3. CIFFER-taster
- 4. AUTO MENU-taster
- 5. AUTO MENU A1-A7 taster såvel som ØG VÆGT-tast
- 6. OPTØ EFTER VÆGT-tast
- 7. GRILL-tast
- 8. MICKO+GRILL-tast
- 9. MIKRO+KONVEKTION-tast
- 10. KØKKEN-TIMER/INDSTIL UR-tast
- 11. START/KVIKSTART-tast
- 12. AUTO MENU A1-A7-tast svel som MINDSK VÆGTEN-tast
- 13. OPTØNING EFTER TID-tast
- 14. MIKRO EFFEKT-tast
- 15. KONVEKTIONSTAST
- 16. UDSKYDELSES-TIMER-tast
- 17. STOP/SLET-tast

DK-5



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



### LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE.

1. Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade. Den er ikke lavet til at blive indbygget i et køkkenkab. Placér ikke ovnen i et skab.
2. Ovnlågen kan blive varm under tilberedning. Stil eller monter ovnen, så bunden af ovnen er 85 cm eller mere over gulvet. Hold børn på afstand af lågen for at forhindre dem i at brænde sig.
3. **ADVARSEL:** Rør ikke den flade bakke umiddelbart efter madlavning, da den kan være varm.
4. Sørg for, at der er et frit rum på minimum 30 cm oven over ovnen.
5. Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
6. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidden af børn under 8 år.
7. **ADVARSEL:** Tillad kun børn at bruge ovnen under passende opsyn og hvor der er givet passende instruktioner, sådan at barnet er i stand til, at bruge ovnen på en sikker måde og forstår farerne ved forkert brug.
8. **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.
9. **ADVARSEL:** Mikrobølgeovnen må ikke anvendes, hvis lågen eller tætningslisterne er beskadigede. Ovnens skal først repareres af en kompetent tekniker før videre anvendelse.

DANSK





## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- 10. ADVARSEL:** Forsøg aldrig at justere, reparere eller modificere ovnen selv. Det kan være farligt for personer uden specielle kundskaber at udføre service eller reparere ovnen, da dette kræver, at dækplader, som beskytter mod farlig mikrobølgeenergi, fjernes.
- 11.** Hvis ovnens strømkabel beskadiges, skal det erstattes med et nyt specialkabel. Kablet må kun udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted.
- 12. ADVARSEL:** Væsker og madvarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er en risiko for, at beholderne eksploderer.
- 13.** Drikke, som opvarmes i en mikrobølgeovn, kan koge uventet op. Vær derfor forsigtig ved håndtering af beholderen.
- 14.** Tilbered ikke æg i æggeskallen og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgetilberedningen er klar. Hvis du vil tilberede æg eller genopvarme æg, der ikke består af røræg eller er blandet, skal du først prikke æggeblommerne og æggehvinderne i stykker, da ægget ellers kan eksplodere. Pil hårdkogte æg, inden de genopvarmes op i mikrobølgeovnen.
- 15.** Redskaber bør kontrolleres for at sikre, at de er egnede til brug i ovnen. Se side DK-26. Anvend kun beholdere og tilbehør, som er egnet til mikrobølgeovne.
- 16.** Indhold af sutteflasker og babymadglas skal omrøres eller omrystes og temperaturen skal tjekkes, inden du mader dit barn, for at undgå forbrændingsskader.
- 17.** Lågen, kabinettets yderside, ovnrummet, fade og tilbehør og især grillvarmelegemerne bliver meget varme under tilberedning.
- 18.** Der skal udvises forsigtighed mod at berøre disse steder. For at forhindre forbrændinger, skal du altid bruge tykke ovnhandsker. Før rengøring skal du forvise dig om at de ikke er varme. Når der opvarmes fødevarer i

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



- plastik eller papirbokse, skal der holdes øje med ovnen på grund af risikoen for antændelse.
19. Hvis der forekommer røg i mikrobølgeovnen, skal der slukkes for kontakten eller stikket skal tages ud. Lad lågen være lukket for at kvæle evt. flammer.
  20. Rengør ovnen med jævne mellemrum og fjern eventuelle madrester.
  21. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til ødelæggelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid negativt og eventuelt føre til en farlig situation.
  22. Anvend aldrig aggressive, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i at glasset går i stykker.
  23. Damprensning m ikke benyttes.
  24. Se instruktioner for rengøring af ovnlågens tætning, rummet og tilstødende dele på side DK-27.
  25. Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser såsom:
    - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
    - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer;
    - bondegårde;
    - bed & breakfast-miljøer.
  26. **ADVARSEL:** Ovnen og dens tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de overvåges løbende.
  27. Ovnen bliver varm under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmelegemerne inden i ovnen.
  28. Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

### Sådan undgås risiko for brand:

- 1. Mikrobølgeovnen bør ikke efterlades uden opsyn under drift. Effektniveauer, der er for høje, eller tilberedningstid, der er for lang, kan overophede madvarerne og forårsage brand.**
2. Stikkontakten skal være let tilgængelig, så ovnen hurtigt kan frakobles stikkontakten i en nødsituation.
3. Vekselstrømsforsyningen skal være 230-240 V~, 50 Hz.
4. Det anbefales, at apparatet tilsluttes en separat strømkreds.
5. Placér ikke mikroovnen i områder, hvor der genereres varme, for eksempel tæt på en almindelig ovn.
6. Ovnens må ikke opstilles på steder med høj fugtighed, eller hvor der er risiko for fugtdannelse.
7. Ovnens må ikke opbevares eller anvendes udendørs.
8. Rengør stænkskærmen og ovnrummet efter anvendelse. Disse dele skal være tørre og uden fedt. Fedt, der samler sig på delene, kan blive overophedede og begynde at ryge og brænde.
9. Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.
10. Undlad at blokere ventilationsåbningerne.
11. Fjern forseglinger af metal, lukkebånd osv. fra maden og indpakningerne. Buedannelse på metaloverflader kan resultere i ild.
12. Anvend ikke mikrobølgeovnen for at varme fritureolie op. Det er ikke muligt at kontrollere temperaturen og olien kan antænde.
13. Hvis du påtænker at lave popcorn, skal du anvende specielle popcornsbeholdere for mikrobølgeovne.
14. Opbevar ikke mad eller andet inde i ovnen.
15. Kontrollér indstillingerne, når du starter ovnen, for at være sikker på, at den anvendes som ønsket.
16. Vær ekstra opmærksom, når madretter med højt suk-



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



kerindhold eller fedtindhold tilberedes, for eksempel, pølser, tærter eller budding.

**17. Se rådene i brugsanvisningen.**

### **Sådan undgås risiko for skader**

#### **1. ADVARSEL:**

Anvend ikke ovnen, hvis den er skadet eller ikke fungerer rigtigt. Kontroller følgende, inden ovnen anvendes:

- a) Ovnlågen: kontroller, at ovnlågen lukker korrekt, og at den ikke hænger på skrå eller er skæv.
- b) Ovnlågens hængsler og sikkerhedslåseklinter: kontroller, at de ikke er beskadigede eller løse.
- c) Ovnlågens tætninger og tætningsoverflader: kontroller at de ikke er beskadigede.
- d) Ovnlågens indvendige sider eller på lågen: kontroller, at der ikke er nogen buler.
- e) Netledningen og stikkontakten: kontroller, at de ikke er beskadigede.

**2.** Anvend ikke ovnen, hvis ovnlågen er åben, og forsøg ikke at ændre på ovnlågens sikkerhedslåseklinter på nogen måde.

**3.** Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovnlågens tætning og kontaktfladerne.

**4.** Tillad ikke fedt og snavs at opbygges på lugens pakninger og tilstødende dele. Rengør oven med regelmæssige mellemrum og fjern fødevarerflejringer. Følg instruktionerne for "Pleje og rengøring" på side DK-27.

**5.** Personer, som anvender PACEMAKER, skal spørge en læge eller pacemakerproducenten til råds angående anvendelse af mikrobølgeovne.

### **Sådan undgås risiko for elektrisk stød**

**1.** Du må under ingen omstændigheder fjerne yderkappen.

**2.** Undgå at der spildes væske på eller der kommer genstande inden for ovnlågens låseåbninger eller ventila-



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

tionsåbningerne. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen umiddelbart slukkes og kobles fra strømmettet. Kontakt derefter et autoriseret SHARP-serviceværksted.

3. Du må ikke komme netledningen og stikket i vand eller andre væsker.
4. Lad ikke netledningen hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.
5. Hold netledningen væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.
6. Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.

### **For at undgå risiko for eksplosion eller pludselig kogning:**

1. Anvend aldrig lukkede beholdere. Tag låget af, inden beholderne anvendes. Lukkede beholdere kan eksplodere, selv efter at der er slukket for ovnen som følge af det tryk, der bygges op inden i beholderen.
2. Vær forsigtig ved mikrobølgeopvarmning af væsker. Anvend en beholder med bred munding, så bobler kan slippe ud.

**Varm aldrig væsker i flasker eller beholdere med smal hals, f.eks. babyflasker, da der er risiko for, at indholdet kan sprøjte ud under opvarmning med risiko for forbrændingsskader.**

Sådan undgås forbrændingsskader fra væsker, der koger over:

1. Tilbered ikke i for lang tid.
2. Omrør væske inden opvarmningen/genopvarmningen.
3. Det anbefales at sætte en glasstav eller lignende (ikke metal) i væsken ved genopvarmning.
4. Lad væsken stå i mindst 20 sekunder i ovnen, efter



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



tilberedningen for at modvirke, at væsken koger over med forsinket virkning.

3. Prik hul i skindet på madvarer som kartofler, pølser og frugt før tilberedning, da de ellers kan eksplodere.

### Sådan undgås risiko for forbrændingsskader

1. Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen, for at undgå forbrændingsskader.
2. Beholdere, popcornsbeholdere, kogeposer osv. skal altid åbnes med retning væk fra ansigt og hænder, så du ikke risikerer at blive forbrændt af varm damp eller kogende væske.
3. **For at undgå, at nogen brænder sig, bør du altid kontrollere madens temperatur og omrøre i den, inden den serveres. Vær især forsigtig med temperaturen på mad og drikkevarer, som gives til babyer, børn og ældre mennesker. Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontrollér altid madens temperatur.**
4. Stå altid på afstand af ovnlågen, når den åbnes for at undgå forbrændingsskader fra damp og varme, som kan strømme ud.
5. Skær fyldt bagværk i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.

### Sådan modvirkes, at børn anvender ovnen forkert

1. Læn dig ikke op ad og hæng ikke på ovnlågen.
2. Børn bør lære de vigtige sikkerhedsanvisninger: Anvend grydelapper, tag låg og forseglinger af beholdere og fade af, vær ekstra forsigtig med emballager (f.eks. selvopvarmende materialer), som holder madvarer friske, da de kan blive ekstremt varme.

### Andre advarsler

1. Forsøg aldrig at modificere ovnen på nogen måde.
2. Flyt ikke ovnen, når den er i brug.
3. Ovnen er kun beregnet for madtilberedning i hushold-



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

ningen og må kun anvendes for at tilberede madvarer. Ovnens er ikke beregnet til kommerciel anvendelse eller laboratoriebrug.

### Sådan tilsikres problemfri anvendelse og eliminering af risiko for skader

1. Brug aldrig ovnen når den er tom undtagen i de tilfælde hvor det anbefales i brugsvejledningen. Hvis du gør det kan det beskadige ovnen.
2. Ved anvendelse af bruningsfad eller selvopvarmende materialer skal man altid placere en varmeisolerende tallerken, f.eks. af porcelæn, nedenunder for ikke at risikere at skader, som skyldes overopvarmning. Foropvarmningstiden, der angives for madvarerne, må ikke overskrides.
3. Brug ikke redskaber af metal, som kan forårsage elektrisk buedannelse.
4. Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

### BEMÆRK:

Hvis du er usikker på, hvordan du tilslutter ovnen, så kontakt en autoriseret elinstallatør. Hverken fabrikanten eller forhandleren kan acceptere noget erstatningsansvar for ovnen eller personskader der er et resultat af ikke at følge de korrekte elektriske forbindelser. Vanddamp eller dråber kan nu og da dannes fra ovnsiderne eller ovnlågens tætning. Dette er normalt og er ikke en indikation af mikrobølgelækage eller en fejlfunktion.

### INDBYGNINGSSÆT

Der er ikke noget indbygningssæt tilgængeligt for denne ovn.

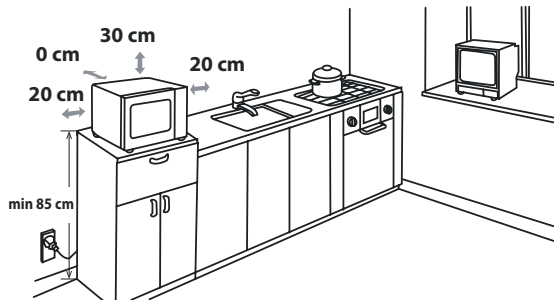
Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade.



## INSTALLATION



1. Fjern alt indpakning fra indersiden af ovnrummet og den beskyttende film, der findes på mikrobølgeovnens kabinetoverflade. Kontroller ovnen omhyggeligt for tegn på skader.
2. Placér ovnen på en sikker og plan overflade, der er stærk nok til at klare ovnens vægt, plus den tungeste genstand, der sandsynligvis vil blive tilberedt i ovnen. Placér ikke ovnen i et skab.
3. Vælg en jævn overflade der har plads nok til at tillade luftindtag- og/eller udsugningsåbninger. Bagsiden af ovnen skal placeres mod en væg.
  - Der skal minimum være 20 cm mellem ovnen og alle tilstødende vægge.
  - Lad der være et frirum på minimum 30cm over ovnen.
  - Fjern ikke fødderne fra bunden af ovnen.
  - Hvis indsugnings- og/eller udløbsåbningerne blokeres, kan det beskadige ovnen.
  - Anbring ovnen så langt væk fra radioer og tv som muligt. Brug af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens i din radio- eller tv-modtagelse.



4. Ovnlågen kan blive varm under tilberedning. Stil eller monter ovnen, så bunden af ovnen er 85cm eller mere over gulvet. Hold børn på afstand af lågen for at forhindre dem i at brænde sig.
5. Sæt ovnens strømstik korrekt i en jordet stikkontakt i væggen.

DANSK



## INSTALLATION

**ADVARSEL:** Anbring ikke ovnen, hvor der genereres varme, fugt eller høj luftfugtighed, (for eksempel tæt på eller over en almindelig ovn) eller i nærheden af brændbare materialer (for eksempel gardiner).

Undlad at blokere ventilationsåbningerne.

Anbring ikke genstande oven på ovnen.

### STRØMTILSLUTNING

- Lad ikke vand komme i kontakt med netledningen eller stikket.
- Sæt stikket rigtigt i stikkontakten.
- Tilslut ikke andre apparater til samme stikkontakt ved hjælp af en adapter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Når du tager stikket ud af stikkontakten, skal du altid tage fat i stikket, aldrig i ledningen, da dette kan beskadige netledningen og forbindelserne inde i stikket.
- Hvis stikket, der er monteret på ovnen, er en omkablet type og hvis stikkontakten i dit hjem ikke er kompatibel med det medfølgende stik, skal du fjerne stikket korrekt (skær ikke af).
- Hvis stikket, der er monteret på ovnen, ikke er en omkablet type og hvis stikkontakten i dit hjem ikke er kompatibel med det medfølgende stik, skal du skære netstikket af.



**ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE JORD-FORBUNDET**

## FØR IBRUGTAGNING



Sæt ovnen til stikkontakten. Ovndisplayet viser: "1:00" og "🕒", der lyder et enkelt bip-signal. Denne model har en urfunktion, og ovnen bruger mindre end 1,0W i standby-tilstand. Se nedenfor vedrørende indstilling af uret.

## INDSTILLING AF UR



Ovnen har digital urfunktion. Du kan vælge at indstille klokkeslættet i en 24 eller 12 timers cyklus i standby-tilstand..

1. Tryk på 🕒 tasten en gang i 3 sekunder. "Hr 24" vil vises, og urindikatoren "🕒" vil lyse op.
2. Tryk på 🕒 tasten to gange, "Hr 12" vil vises, og urindikatoren "🕒" vil lyse op.
3. Efter valg af 12 eller 24 timers visning skal der trykkes på cifertasterne "10 Min", "1 Min", "10 Sek." for at angive klokkeslættet.
4. Tryk på 🕒 tasten for at starte uret. Ikonet ":" for den digitale tid blinker på displayet og urindikatoren "🕒" vil forsvinde.

### BEMÆRKNINGER

- Under processen med indstilling af uret vil ovnen, hvis der trykkes på **STOP/SLET** tasten, vende tilbage til den tidligere indstilling.
- Hvis strømforsyningen til mikrobølgeovnen afbrydes, vil displayet periodisk vise "1:00", efter at strømmen er genoprettet. Hvis dette sker under tilberedningen, vil programmet blive slettet.

## KØKKENTIMER-FUNKTION



Du kan bruge køkkentimerfunktion i tilfælde, hvor tilberedning med mikrobølger ikke er involveret. For eksempel til at tage tid på kogte æg, der er kogt på et almindeligt komfur eller til at overvåge hviletiden for tilberedt/optøet mad.

### Eksempel:

For at indstille timeren til 5 minutter.

1. Tryk på 🕒 tasten en gang. Ikonet ":" vil blinke og urindikatoren "🕒" vil lyse op.
2. Tryk på cifertasterne "10 Min", "1 Min", "10 Sek." for at angive tiden.
3. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte timeren.
4. Tjek displayet. (Displayet vil tælle ned gennem den programmerede tilberedningstid, og indikatoren vil blinke)

Når timeren når 0:00, lyder bip-signalet en gang, og lysdioden viser derefter klokkeslættet. Du kan angive et hvilket som helst tidspunkt op til 99 minutter og 50 sekunder. I køkken-timer-tilstand vises værdien i 5 sekunder.

For at annullere køkken-timeren kan du trykke på **STOP/SLET** tasten, inden der er gået 5 sekunder.



## MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER

Mikroovnen har 6 effektniveauer. Følg instruktionen nedenfor for at vælge niveauerne.

For at indstille effektniveauet	LCD display	Mikrobølgeeffekt
<ul style="list-style-type: none"><li>Tryk på <b>MIKROBØLGEEFFEKT</b> tasten en gang. P100 vil blive vist, og samtidigt vil mikrobølgeindikatoren "☐" blive tændt på displayet.</li><li>Tryk på <b>MIKROBØLGEEFFEKT</b> tasten for at skifte effektniveauet, indtil displayet angiver det ønskede niveau.</li><li>Tryk på cifertasterne " <b>10 Min</b>", "<b>1 Min</b>", "<b>10 Sek</b>." for at angive tilberedningstiden, og tryk derefter på <b>START/KVIKSTART</b> tasten for at tænde for ovnen.</li><li>For at tjekke effektniveauet under tilberedningen skal du trykke på <b>MIKROBØLGEEFFEKT</b> tasten. Det aktuelle effektniveau bliver nu vist i 4 sekunder. Ovnen vil fortsætte nedtællingen, selv om displayet viser effektniveauet.</li><li>Tryk i standby-tilstand på cifertasterne "<b>10 Min</b>", "<b>1 Min</b>", "<b>10 Sek</b>." direkte. Standardeffekten er P100.</li></ul>		HØJ = 100 %
		MEDIUM HØJ = 80 %
		MEDIUM = 60 %
		MEDIUM LAV = 40 %
		LAV = 20 %
		0 %

Som almen regel gælder følgende anbefalinger:

**P100** - anvendes til hurtig opvarmning eller genopvarmning af f.eks. gryderetter, varme drikke, grøntsager osv.

**P80** - anvendes til længere tilberedning af kompakte madvarer, som f.eks. bøf og stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til følsomme retter, såsom sukkerkage. Effekten er mindre og gør, at maden tilberedes jævnt uden risiko for, at siderne brænder på.

**P60** - til bastante madvarer, som kræver lang tilberedningstid, hvis det tilberedes på konventionel vis, f.eks. okseragout, så er det tilrådeligt at bruge denne effektindstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.

**P40** - Optøningsindstilling anvendes til optøning. Anvend dette effektniveau for at sikre, at retten optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til simrende ris, pasta, melboller og til tilberedning af æggecreme.

**P20** - anvendes til langsom optøning, f.eks. af crème gateaux og kager.

**P00** - anvendes til nedkøling af ovnrummet.





## MANUEL BETJENING



### Åbning af ovnlågen:

Træk i håndtaget for at åbne ovnlågen.

### Start af ovnen:

Afhængigt af fødevarerens type og de nødvendige slutresultater, skal fødevarer enten placeres i en egnet beholder, og beholderen derefter placeres på glaspladen, eller fødevarer skal placeres direkte på glaspladen. Luk ovnlågen og tryk på **START/KVIKSTART**-tasten efter at have valgt den ønskede tilberedningstilstand.

Hvis tilberedningsprogrammet er blevet indstillet og der ikke trykkes på **START/KVIKSTART** tasten inden for 20 sekunder, vil indstillingen blive annulleret.

Der skal trykkes på **START/KVIKSTART** tasten for at fortsætte tilberedningen. Hvis ovnlågen åbnes under tilberedningen, vil der lyde et bip-signal en gang. Hvis der ikke trykkes tilstrækkeligt på tasten, høres intet bip-signal.

Brug **STOP/SLET** tasten til at:

1. Slette en fejl under programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedningen.
3. Annullere et program under tilberedningen ved et tryk på **STOP/SLET** tasten to gange.
4. slå børnesikringen til og fra (se side DK-22).

## MIKROBØLGETILBEREDNING



Den ovn kan programmeres i op til 99 minutter, 50 sekunder (99:50).

Tidsværdierne for tilberedning (optøning) varierer fra 10 sekunder til 10 minutter.

Det afhænger af den samlede tid til tilberedning (optøning), som vist i tabellen.

Tilberedningstid	Førgelsesenhed
0-1 minut	10 sekunder
1-10 minutter	1 minut
10-99 minutter	10 minutter

### MANUEL TILBEREDNING/MANUEL OPTØNING

- Indtast tilberedningstiden og brug mikrobølgeeffekter P100 til P20 for at tilberede eller optø (se side DK-17).
- Omrør eller vend maden, hvis det er muligt, 2 - 3 gange under tilberedningen.
- Tildæk, efter tilberedningen, maden og lad den stå, hvis det anbefales.
- Tildæk, efter optøningen, maden med folie og lad den stå, indtil den er helt optøet.

### Eksempel:

For at tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på P80 (80%) mikrobølgeeffekt.

1. Tryk på  tasten. P100 vil vises.
2. Tryk på  tasten for at vælge effektniveauet P80.
3. Tryk på cifertasterne "10 Min", "1 Min", "10 Sek.", for at angive tilberedningstiden.
4. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte tilberedningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)




### BEMÆRK:

- Når ovnen tændes, tændes ovnlampen.
- Hvis lågen åbnes under tilberedningen/optøningen for at omrøre eller vende maden, standser tilberedningstiden på displayet automatisk. Tilberednings-/optøningstiden begynder at tælle ned igen, når lågen lukkes og der trykkes på **START/KVIKSTART** tasten.





## MIKROBØLGETILBEREDNING

- Når tilberedningen/optøningen er færdig, vil displayet vise "Slut". Åbn lågen og luk den igen, eller tryk på en tilfældig tast, så bliver klokkeslettet vist igen i displayet, hvis uret er indstillet.
- Hvis du ønsker at vide effektniveauet under tilberedningen, skal du trykke på -knap-  
pen. Det aktuelle effektniveau vil blive vist i 3 sekunder.





## GRILLTILBEREDNING/MIKRO+GRILLTILBEREDNING

### 1. KUN GRILLTILBEREDNING

Grillen i toppen af ovnrummet har kun én indstillingsstyrke. Brug stativet til grilning af små fødevarer, såsom bacon, røget skinke og tekager. Maden kan placeres enten direkte på stativet, eller i en tærteform/varmebestandig tallerken på stativet.


#### Eksempel:

Sådan grilles i 20 minutter ved brug af  tasten.

1. Tryk på  knappen en gang.  
 "Grill" vil blive vist.
2. Tryk på "10 Min", "1 Min", "10 Sek." For at angive den krævede opvarmningstid.
3. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte grilningen. (Displayet tæller ned gennem den programmerede grilningstid.)



### 2. MIKROBØLGE+GRILL-TILBEREDNING

**MIKRO+GRILL** kombinerer mikrobølgeeffekt med grill.  betyder at tilberede ved skiftevis mikrobølgeeffekt og grilleffekt.

Kombinationen af mikrobølgeeffekt med grill reducerer tilberedningstiden og giver en sprød, brun finish.

Der er 2 kombinationsmuligheder:

#### **KOMBINATION 1 (Display: Co-1)**



Mikrobølgerne tilbereder i 10 sek., mens grillen tilbereder i 23 sek. Dette udgør en cyklus.

#### **KOMBINATION 2 (Display: Co-2)**

Mikrobølgerne tilbereder i 18 sek., mens grillen tilbereder i 15 sek. Dette udgør en cyklus.

#### Eksempel:

Sådan arbejdes der i 20 minutter med brug af **MIKRO+GRILL** med Co-1.

1. Tryk på   knappen en gang og derefter vil "Co-1"  , blive vist i displayet.
2. Tryk på "10 Min", "1 Min", "10 Sek." for at indstille den påkrævede opvarmningstid.
3. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte tilberedningen. (Displayet tæller ned gennem den programmerede grilningstid.)



## GRILLTILBEREDNING/MIKRO+GRILLTILBEREDNING



### BEMÆRKNINGER vedrørende MIKROBØLGE+GRILL-TILBEREDNING:

- Det er ikke nødvendigt at forvarme grillen.
- Du vil muligvis observere røg eller en brændt lugt, når du bruger grillen for første gang. Dette er normalt og ikke tegn på, at ovnen er i stykker. For at undgå dette problem, når du bruger ovnen for første gang, kan du opvarme ovnen uden mad i 20 minutter på grill.

**VIGTIGT:** Åbn et vindue eller tænd for køkkenventilationen under brug af ovnen, så røgen eller lugten kan sprede sig.



#### ADVARSEL:

Lågen, yderskallen, ovnrummet og tilbehør bliver meget varme under brug af ovnen. Brug altid tykke ovnhandsker for at undgå forbrændinger.

## KONVEKTIONSTILBEREDNING




- Konvektionstemperaturrækkefølge 200 °C->190 °C->180 °C->170 °C->160° C->150 °C->140 °C->130 °C->120 °C->110 °C.

### 1. Konvektionstilberedning med forvarmningsprogram

#### Eksempel:

Således tilberedes i 2 minutter og 30 sekunder på 80% mikrobølgeeffekt.

1. Tryk på  tasten hele tiden, indtil den ønskede temperatur vises.
2. Luk lågen, og tryk på START/KVIKSTART knappen for at starte forvarmningen.
3. Åbn lgen efter forvarmningen, og stil maden ind. Tryk på "10 min.," "1 min.," "10 sek." for at indstille den krævede opvarmningstid.
4. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte tilberedningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)



### BEMÆRKNINGER

- Forvarmningstiden kan ikke vælges. Den maksimale forvarmningstid er 30 min.
- Når ovnrummet når den forudindstillede temperatur, vil forvarmningen standse og et hørbart signal vil lyde hvert andet sekund.
- Hvis lågen ikke åbnes inden for 30 min. vil programmet afsluttes, og "SLUT" vil blive vist.

DANSK




## KONVEKTIONSTILBEREDNING

### 1. Konvektionstilberedning uden forvarmningsprogram

#### Eksempel:

Således tilberedes i 2 minutter og 30 sekunder på 80% mikrobølgeeffekt.

1. Tryk på  tasten hele tiden, indtil den ønskede temperatur vises.
2. Tryk på "10 Min" 1 Min", "10 Sek." for at angive den krævede opvarmningstid.
3. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte tilberedningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)



#### BEMÆRK:

- Tryk på KONVEKTIONSTASTEN for at indstille temperaturen under tilberedningen.




## MIKROBØLGE+KONVEKTION-TILBEREDNING

Mikro+konvektionstemperaturrækkefølge 200 °C->170 °C->140 °C->110 °C

#### Eksempel:

Således tilberedes i 2 minutter og 30 sekunder på 80% mikrobølgeeffekt.

1. Tryk på  tasten hele tiden, indtil den ønskede temperatur vises.
2. Tryk på "10 Min" 1 Min", "10 Sek." for at angive den krævede opvarmningstid.
3. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte tilberedningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)



#### BEMÆRK:

- Tryk på MIKRO+KONVEKTIONStasten for at kontrollere temperaturen under tilberedningen.



## ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER

### 1. FLERTRINSTILBEREDNING

- Angiv tilberedningsprogrammet for det første trin.
- Angiv tilberedningsprogrammet for det andet trin. "2S" vil blive vist.
- 3. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at begynde tilberedningen

#### BEMÆRK:

- Der er i alt 2 trin.
- Flertrinstilberedning kan kun anvendes til mikrobølgetilberedning, grilning, konvektionstilberedning og kombinationstilberedning.

### 2 UDSKYDELSES TIMER


Med denne funktion kan du forudindstille programmet og mikrobølgeovnen vil starte i følge programmet automatisk på et senere tidspunkt.

- I standby-tilstand skal du vælge det ønskede tilberedningsprogram.




## ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER



- Tryk på  tasten en gang. Klokkeslettet vises, og udskydelses-timer-indikatoren vil lyse op.
- **Tryk på cifertasterne "10 min" "1 min" "1 sek."** for at indstille tiden for, hvornår du ønsker at starte programmet.
- Tryk på **START/KVIKSTART** tasten en gang. Når uret når den forindstillede tid, vil systemet automatisk starte det forudindstillede program.

### BEMÆRK:

- I udskydelses-timer-tilstand skal du trykke på  tasten en gang. Den forudindstillede tilberedningstid vil blive vist i 5 sekunder. Du kan trykke på **STOP/SLET** tasten for at annullere udskydelses-timer-funktionen.
- Kvikstart, optøning efter tid og optøning efter vægt kan ikke anvende udskydelsestimer-funktionen.

### 3. KVIKSTART

#### Direkte start

Du kan starte tilberedningen direkte på P100 mikrobølgeeffektniveau i 30 sekunder ved at trykke på **START/KVIKSTART** -tasten. Tilberedningsprocessen vil starte øjeblikkeligt, og hvert tryk på knappen forøger tilberedningstiden med 30 sekunder.

**BEMÆRK:** Tilberedningstiden kan maksimalt forlænges med 10 minutter.

### 4. BØRNESIKRING

Brug den for at forhindre, at børn bruger ovnen uovervåget.

a. Sådan slås BØRNESIKRINGEN til:

Tryk på **STOP/SLET** -tasten i 3 sekunder i standby-tilstand. Der kommer et langt bip, som angiver, at børnesikret tilstand aktiveres, og   indikatoren lyser sammen med det aktuelle klokkeslæt.



b. Sådan slås BØRNESIKRINGEN fra:

Tryk på **STOP/SLET** tasten i 3 sekunder i standby-tilstand. Der kommer et langt bip, som angiver, at børnesikret tilstand deaktiveres.

### 5. AUTOMATISK BESKYTTELSMEKANISME

a. Mikrobølgeovnen har en indbygget beskyttelsesmekanisme mod høje temperaturer. Hvis E01 vises på displayet, vil systemet have aktiveret beskyttelsesstatus.

systemet vil vende tilbage til normal standby-tilstand, når fejlen er rettet og **STOP/SLET**-knappen er blevet trykket på.

b. Ligeledes hvis systemet opdager en meget lav temperatur, vil fejlkode E02 blive vist på displayet.

systemet vil vende tilbage til normal standby-tilstand, når fejlen er rettet og **STOP/SLET**-knappen er blevet trykket på.

c. Hvis sensoren bliver kortsluttet, vil ovnen aktivere beskyttelsestilstand, og displayet vil vise "E03# og bippe, indtil **STOP/SLET** bliver trykket på for at få ovnen til at gå tilbage til normal-tilstand.

d. KØLEFUNKTION—Mikroovnens kontrolsystem har en kølefunktion. I alle tilberedningstilstande, med tilberedningstider længere end 2 minutter vil ventilatoren, efter at tilberedningen er slut, automatisk køre i ca. 3 minutter for at afkøle ovnen for dermed at forlænge dens levetid.





## OPTØNING EFTER VÆGT FUNKTION





### OPTØNING EFTER VÆGT

Mikrobølgeovnen er forprogrammeret med en timer og effekt niveauer, så fødevarer såsom svinekød, oksekød og kylling nemt kan optøs.

Vægtområdet for dette ligger mellem 100 g og 1800 g i 100 g trin.

Følg eksemplet nedenfor for vejledning om, hvordan du bruger denne funktion.

**Eksempel:** For at optø en steg, der vejer 1,2 kg skal du bruge **OPTØNING EFTER VÆGT**. Læg kødet i en tærteform eller alternativt på et mikrobølgeovns optøningsstativ på glaspladen.

1. Tryk på   tasten en gang.
2. Indtast den ønskede vægt ved at trykke på   indtil displayet viser:
3. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte optøningen. (Displayet tæller ned gennem optøningstiden)



### BEMÆRK:

- Før frysning af madvarer skal du sikre, at maden er frisk og af god kvalitet.
- Afskærm, om nødvendigt, små områder af kød eller fjerkræ med flade stykker aluminiumsfolie. Dette vil forhindre områderne i at blive varme under optøningen. Sørg for, at folien ikke rører ovns vægge.
- Fødevarens vægt skal rundes op til nærmeste 100 g, for eksempel 650 g til 700 g.
- Efter optøning i en tredjedel af den samlede tid vil systemet stoppe og bippe for at minde dig om at vende maden for at sikre en jævn optøning.

Når du har vendt maden, skal du trykke på **START/KVIKSTART** tasten for at genoptage optøningen.





## OPTØNING EFTER TID FUNKTION

### OPTØNING EFTER TID

Denne funktion optør hurtigt maden, og gør det muligt at vælge en passende optøningstid, alt efter fødevarer typen. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion. Tidsintervallet er 0:10 – 99:50.

**Eksempel:** Sådan optøs mad i 10 minutter.

1. Tryk på   tasten.
2. Angiv tilberedningstiden ved at trykke på cifertasterne "10 Min", "1 Min", "10 Sek." indtil displayet viser: 10:00.
3. Tryk på **START/KVIKSTART** tasten for at starte optøningen. (Displayet tæller ned gennem optøningstiden)



### Bemærkninger vedrørende optøning efter tid:

- Det forudindstillede mikrobølgeeffekt niveau kan ikke ændres.
- Før frysning af madvarer skal du sikre, at maden er frisk og af god kvalitet.
- Afskærm, om nødvendigt, små områder af kød eller fjerkræ med flade stykker aluminiumsfolie. Dette vil forhindre områderne i at blive varme under optøningen. Sørg for, at folien ikke rører ovns vægge.
- Efter optøning i en tredjedel af den samlede tid vil systemet stoppe og bippe for at minde dig om at vende maden for at sikre en jævn optøning.

Når du har vendt maden, skal du trykke på **START/KVIKSTART** tasten for at genoptage optøningen.



## AUTO MENU-FUNKTION



**AUTO MENU** -programmerne beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid for madvarerne (se detaljer på DK-24, DK-25). Følg eksemplet nedenfor for vejledning om, hvordan du bruger denne funktion.



**Eksempel:** For at tilberede 0,3 kg ris ved hjælp af Auto Cook RIS.

1. Tryk på  tasten en gang for at vælge den ønskede Auto Menu.







2. Tryk på  tasten igen og igen, indtil den ønskede vægt vises



3. Tryk på **START/ KVIKSTART** tasten for at begynde tilberedningen









### BEMÆRK:

- For at finde flere Auto Menu-programmer (Auto Menu skema på siderne DK-24, DK-25), skal du anvende   for at vælge. Tryk på **START/KVIKSTART**, og tryk derefter   for at vælge den ønskede vægt. Tryk på **START/KVIKSTART** for at igangsætte tilberedningen.
- Madvarer, der vejer mere eller mindre end den vægt/mængde, der er angivet i **AUTO MENU** oversigten på side DK-24 og DK-25, skal tilberedes ved manuel betjening.

## AUTO MENU-OVERSIGT



AUTO MENU	DISPLAY	VÆGT/ PORTION	TILBERED- NINGSTID	EFFEKTNIVEAU
Bagte kartofler		1.	06:00	P100
		2.	09:00	
		3.	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Konvektion 180 °C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Ris		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Pommes Frites i ovn		200 g	35:00	Konvektion 200 °C Vend efter 2/3 af tiden
Kage		475 g	50:00	Konvektion 170°C
Grillkylling		800 g	33:00	Konvektion 200 °C Vend efter 2/3 af tiden
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	

DANSK



## AUTO MENU-OVERSIGT

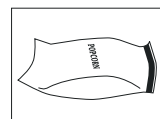
AUTO MENU	DISPLAY	VÆGT/ PORTION	TILBERED- NINGSTID	EFFEKTNIVEAU
Auto genopvarm	A-1	200 g	1:30	P100
		300 g	02:00	
		400 g	02:30	
		500 g	03:00	
		600 g	03:30	
		700 g	04:00	
		800 g	04:30	
Drikkevarer	A-2	1 (200ml)	1:30	P100
		2 (400ml)	02:40	
		3 (600ml)	03:50	
Grøntsager	A-3	200 g	03:00	P100
		300 g	04:00	
		400 g	05:00	
		500 g	06:00	
		600 g	07:00	
Suppe	A-4	1 skål	02:20	P100
		2 skåle	04:00	
		3 skåle	05:40	
Grillet bacon	A-5	100 g	06:00	Kombination 200 °C Vend efter 2/3 af tiden
		200 g	07:30	
		300 g	09:00	
Grillede stykker fisk	A-6	200 g	15:00	Kombination 200 °C Vend efter 2/3 af tiden
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Roastbeef/ lam	A-7	200 g	15:00	Kombination 200 °C Vend efter 2/3 af tiden
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

### Vigtige oplysninger om mikrobølgepopcornsfunktion:

1. Når du vælger 0,1 kg popcorn, anbefales det, at du folder en trekant i hvert hjørne af posen før tilberedning.  
Se billedet til højre.



2. Hvis/når popcornsposen udvider sig og ikke længere roterer korrekt, skal du trykke én gang på **STOP/SLET** tasten en gang og åbne ovnlågen og justere posens position for at sikre en ensartet tilberedning.





## OVNFAST PORCELÆN OG EGNEDE BEHOLDERE



For at tilberede/optø mad i en mikrobølgeovn skal mikrobølgeenergien kunne passere igennem beholderen for at trænge ind i maden.

Derfor er det vigtigt at vælge passende køkkengrej.

Runde/ovale fade er at foretrække frem for firkantede/aflange, da maden i hjørnerne har tendens til at blive overtilberedt. Et udvalg af køkkengrej kan bruges som angivet nedenfor.

Køkkengrej	Mikroovn-segnet	Bemærkninger
Aluminiumsfolie Foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte maden fra overophedning. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da buedannelse kan forekomme. Det anbefales ikke at bruge foliebeholdere, medmindre andet er angivet af producenten, f.eks. Microfoil <sup>®</sup> . Følg anvisningerne nøje.
Bruningsfade	✓	Følg altid producentens instruktioner. Overskrid ikke den angivne opvarmningstid. Være meget forsigtig, da disse fade bliver meget varme.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj og benporcelæn er normalt egnede, bortset fra dem med metaldekoration.
Glasvarer f.eks. Pyrex <sup>®</sup>	✓	Vær forsigtig, hvis du bruger fint glas, da det kan gå i stykker eller revne, hvis det opvarmes pludseligt.
Metal	✗	Det anbefales ikke at bruge metalkøkkengrej, da der vil ske buedannelse, hvilket kan føre til brand.
Plast/polystyren f.eks. fastfoodbeholdere	✓	Der skal udvises forsigtighed, da nogle beholdere slår sig, smelter eller misfarves ved høje temperaturer.
Husholdningsfilm	✓	Den må ikke røre maden og skal prikkes i for at lade dampen slippe ud.
Fryse-/stegeposer	✓	Skal prikkes i for at lade dampen slippe ud. Kontrollér, at poserne er egnede til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plastik eller metalbånd, da de kan smelte eller bryde i brand på grund af buedannelse.
Paptallerkener/-kopper og køkkenrulle	✓	Brug kun til opvarmning eller til at absorbere fugt. Vær forsigtig da overophedning kan forårsage brand.
Strå- og træbeholdere	✓	Vær altid i nærheden af ovnen, når du bruger disse materialer, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og avis	✗	Kan indeholde uddrag af metal, som vil medføre "buedannelse" og kan føre til brand.

### ADVARSEL:

**Ved opvarmning af mad i plast-eller papirbeholdere, skal du overvåge ovnen på grund af muligheden for antændelse.**



## PLEJE OG RENGØRING

**ADVARSEL: BRUG IKKE KOMMERCIEL OVNRENS, DAMPRENSER, SLIBENDE, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, NOGET SOM HELST DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN DEL AF MIKROBØLGEOVNEN.**

**RENGØR MIKROBØLGEOVNEN REGELMÆSSIGT OG FJERN ALLEMADRESTER – Hold ovnen ren, ellers kan overfladerne forringes, hvilket kan påvirke ovnens levetid og kan medføre farlige situationer.**

### Ovnens yderside

Ovnens yderside kan nemt rengøres med mild sæbe og vand. Sørg for, at sæben er tørret af med en fugtig klud og tør derefter ydersiden med en blød klud.

### Betjeningspanel

Åbn ovnlågen før rengøring for at inaktivere betjeningspanelet.

Vær forsigtig ved rengøring af betjeningspanelet. Anvend en klud som fugtes med rent vand, og tør kontrolpanelet af, til det bliver rent. Anvend ikke for meget vand. Anvend ikke kemisk rengøringsmiddel eller skuremiddel.

### Ovnens inderside

1. Efter hver anvendelse skal du tørre madrester og stænk op med en blød fugtig klud eller svamp, mens ovnen stadig er varm. Til større spildte rester bør du anvende en mild sæbe og tørre af flere gange med en blød klud, indtil alle rester er tørret bort. Fjern ikke bølgelederdækslet.

2. Undgå at sæben eller vandet trænger gennem de små ventilationshuller i væggene, da dette kan skade ovnen.

Anvend ikke ovnrens på sprayflaske for at rengøre ovnen indvendigt.

Hold altid bølgelederdækslet rent.

Bølgelederdækslet er konstrueret af et skrøbeligt materiale og skal rengøres med forsigtighed (følg rengøringsanvisningerne ovenfor).

**BEMÆRK:** For meget opblødning kan forårsage nedbrydning af bølgelederdækslet.

Bølgelederdækslet er en ikke-varig del, og uden regelmæssig rengøring, er det nødvendigt at udskifte den.

### Ovnlåge

Ovnlågen holdes ren ved regelmæssigt at tørre begge sider af ovnlågen, ovnlågens forsegling og nærliggende dele med en blød, fugtig klud. Anvend aldrig aggressive slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i at glasset går i stykker.

**BEMÆRK:** Undlad at anvende en damprenser.

### Flad glasbakke

For at fjerne alle spor af snavs skal du jævnligt rengøre den flade glasbakke med en blød, fugtig klud, når glasbakken ikke er varm. Brug en mild sæbe, hvis der er tale om større spild, og aftør med en fugtig klud, indtil alle rester er fjernet. Brug ikke stærke, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre den flade glasbakke..

### Rengøringsstips - For nemmere rengøring af din mikrobølgeovn:

Placér en halv citron i en skål, tilføj 300 ml vand og varm på 100% i 10 -12 minutter.

Tør ovnen af med en blød, tør klud.



## FEJLFINDING



Hvis du synes, at ovnen ikke fungerer ordentligt, så er der nogle enkle eftersyn du kan foretage dig, inden du ringer til en tekniker. Dette er med til at forebygge unødvendige servicebesøg, hvis fejlen er noget simpelt.

Følg de simple eftersyn nedenfor.

Stil en kop halvt fyldt med vand på glaspladen, og luk døren.

Programmer ovnen til at tilberede i 1 minut med 100 % mikrobølgeeffekt.

1. Tænder ovnlampen, når der tilberedes mad?
2. Snurrer mikrobølgeomrøreren rundt?
3. Virker ventilatoren? (Tjek det ved at holde hånden oven over ventilationsåbningerne.)
4. Høres lydsignalet efter 1 minut?
5. Er vandet i koppen varmt?

Hvis du svarer "Nej" til et af spørgsmålene, skal du først kontrollere, at ovnen er tilsluttet korrekt, og at sikringen ikke er sprunget. Hvis der ikke er fejl med nogen af dem, så kan du kontrollere vha. fejlfindingsdiagrammet nedenfor.

**ADVARSEL: Aldrig juster, reparer eller at modificere ovnen selv er farligt for alle andre end SHARP-trænede teknikere, når der skal serviceres eller repareres. Dette er vigtigt, da det kan omfatte fjernelse af dæksler, der beskytter mod mikrobølgeenergi.**

- Lågens tætningslister stopper udslip af mikrobølger, når ovnen er i drift, men det danner ikke en lufttæt forsegling. Det er normalt at se vanddråber, lys eller at mærke varm luft omkring ovnlågen. Madvarer med et højt indhold af fugt vil afgive damp og skabe kondens inden for lågen, som kan dryppe fra ovnen.
- **Reparationer og modifikationer:** Forsøg ikke at betjene ovnen, hvis den ikke fungerer korrekt.
- **Det udvendige kabinet og lampe Adgang:** Fjern aldrig den ydre kabinet. Dette er meget farligt pga. højspændingsdele indeni, som aldrig må blive rørt, da dette kan være livsfarligt. Din ovn er ikke udstyret med et lampedæksel. Hvis lampen brænder ud, m du ikke forsøge er udskifte lampen selv. Ring til et SHARP godkendt servicecenter.
- **Afkølingsfunktion:** Hvis mikrobølgeovnen er indstillet til 2 minutter eller længere (i en hvilken som helst tilstand), vil den, når programmet afsluttes, aktivere en 3 minutters afkøling, hvor det kun er ventilatoren, der er aktiv. Dette er ikke en fejl, og ovnen tilbereder ingenting, og ventilatoren vil standse efter 3 minutter.

DANSK





## FEJLFINDING

### FEJLFINDINGSDIAGRAM

SPØRGSMÅL	SVAR
Der føles træk omkring lågen.	Når ovnen er i gang, cirkulerer luft i ovnrummet. Ovnlågen danner ikke en lufttæt forsegling, så luft kan slippe ud langs lågen.
Der dannes kondens i ovnrummet, og det kan dryppe fra lågen.	Ovnrummet vil normalt være koldere end maden, der tilberedes, og damp, der er dannet under tilberedningen vil kondensere på de koldere overflader. Mængden af damp, der dannes, afhænger af vandindholdet i maden, der tilberedes. Visse madvarer, såsom kartofler har et højt fugtindhold. Kondens, der opsamles i lågen, vil forsvinde efter et par timer.
Blink eller buedannelse i ovnrummet under tilberedning.	Buedannelse opstår, når en metalgenstand kommer i nærheden af ovnrummet under tilberedning. Dette kan muligvis opkradse ovnrummets overflader, men vil ellers ikke beskadige ovnen.
Buedannelse i kartofler.	Sørg for, at alle „øjne“ er fjernet fra kartoflerne, og at de er blevet stukket. Anbring dem direkte på glaspladen eller i et varmebestandigt tærtefad eller lignende.
Displayet er tændt, men betjeningspanelet virker ikke, når der trykkes på det.	Tjek, at lågen er lukket korrekt.
Ovnen arbejder for langsomt.	Sørg for, at det korrekte effektniveau er valgt.
Ovnen støjer.	Mikrobølgeenergi pulserer (tænder/slukker) under tilberedning/optøning.
Det ydre kabinet er varmt.	Kabinettet kan blive varmt at røre ved - Hold børn væk.

## SPECIFIKATIONER



<b>Modelnavn:</b>	<b>R-860</b>
Strømspænding	: 230-240V~, 50Hz, enkeltfaset
Krævet vekselstrømseffekt: Mikrobølge	: 1400W
Udgangseffekt: Mikrobølge	: 900W (IEC 60705)
Slukket tilstand (energisparetilstand)	: mindre end 1,0W
Mikrobølgefrequens	: 2450MHz*(gruppe 2/klasse B)
Udvendige mål (B) x (H) x (D)** mm	: 490 x 287 x 495
Ovnrummets mål (B) x (H) x (D)*** mm	: 340 x 197 x 338
Ovnkapacitet	: 25 liter***
Flad glasplade (B) x (D) mm	: 291 x 291
Vægt	: ca. 16,5kg
Ovnlampe	: 20 W/230 V~

\* Dette produkt opfylder kravene i henhold til den europæiske standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard, er dette produkt klassificeret som gruppe 2, klasse B-udstyr.

Gruppe 2 betyder, at udstyret afgiver mikrobølger i form af elektromagnetisk stråling beregnet til behandling af næringsmidler.

Klasse B betyder, at udstyret er beregnet og passer til anvendelse inden for husholdningen.

\*\* Dybden omfatter ikke håndtaget.

\*\*\* Den indvendige kapacitet er beregnet med maks. mål for bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet for at rumme næringsmidler er mindre.

SOM EN DEL AF EN POLITIK OM KONTINUERLIG FORBEDRING FORBEHOLDER VI OS RET TIL AT ÆNDRE DESIGNET OG SPECIFIKATIONERNE UDEN VARSEL.

DANSK



Obs: Produktet er markert med dette symbolet. Det betyr at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke skal blandes med generelt husholdningsavfall. Det er atskilte innsamlingsystem for disse produktene.

## A. Informasjon om avhending for brukere (private husholdninger)

### 1. I EU

Obs: Hvis du vil kvitte deg med dette utstyret, må du ikke bruk den vanlige søppelbøtten!

Brukt elektrisk og elektronisk utstyr må behandles atskilt og i henhold til lovgivning som krever riktig behandling, gjenvinning og resirkulering av brukt elektrisk og elektronisk utstyr.

Etter implementering av medlemsland, kan private husholdninger i EU-landene returnere brukt elektrisk eller elektronisk utstyr til utvalgte innsamlingssteder gratis\*.

I noen land\* kan også den lokale forhandleren ta tilbake det gamle produktet gratis hvis du kjøper et lignende nytt produkt.

\*) Kontakt lokale myndigheter for nærmere informasjon.

Hvis brukt elektrisk eller elektronisk utstyr har batterier eller akkumulatorer, skal disse avhendes atskilt på forhånd i henhold til lokale krav. Ved å avhende dette produktet på riktig måte, vil du hjelpe med å sikre at avfallet får riktig behandling, gjenvinning og resirkulering, dette kan dermed forhindre potensiell negativ påvirkning på miljøet og helse, noe som ellers kan oppstå fra uriktig avfallshåndtering.

### 2. I land utenfor EU

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kontakt lokale myndigheter og spør om riktig deponeringsmetode.

For Sveits: Brukt elektrisk eller elektronisk utstyr kan returneres gratis til forhandleren selv om du ikke kjøper et nytt produkt. Flere innsamlingssteder listes på hjemmesiden til [www.swico.ch](http://www.swico.ch) eller [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informasjon om avhending for forretningsbrukere

### 1. I EU

Hvis produktet brukes til forretningsformål og du vil kaste det: Kontakt SHARP-forhandleren som vil informere deg om tilbakegivning av produktet. Du kan bli belastet for kostnader som oppstår fra tilbakegivning og resirkulering. Små produkter (og små mengder) kan tas av lokale innsamlingssteder.

For Spania: Kontakt det etablerte innsamlingsystemet eller lokale myndigheter for tilbakegivning av brukte produkter.

### 2. I land utenfor EU

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kan kontakte lokale myndigheter og be om riktig avhendingsmetode.





# INNHOLD



## **Brukerhåndbok**

INFORMASJON OM KORREKT AVHENDING.....	1
INNHOLD .....	2
SLIK FUNGERER OVNEN DIN .....	3
OVN OG TILBEHØR .....	4
KONTROLLPANEL.....	5
VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....	6–13
INSTALLASJON.....	14–15
FØR BRUK .....	16
STILLING AV KLOKKEN .....	16
KJØKKENTIDSUR-FUNKSJON.....	16
MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅER .....	17
MANUELL BRUK.....	18
MIKROBØLGETILBEREDNING.....	18–19
GRILLING/MIKROBØLGE+GRILLING .....	19–20
VARMLUFTSTILBEREDNING.....	20–21
MIKROBØLGE/VARMLUFTSTILBEREDNING.....	21
ANDRE PRAKTISKE FUNKSJONER .....	21–22
VEKTTINING-FUNKSJON.....	23
TIDSTINING-FUNKSJON.....	23
AUTOMENY-FUNKSJON.....	24
AUTOMENY-TABELL .....	24–25
PASSENDE KOKEKAR .....	26
STELL OG RENGJØRING.....	27
FEILSØKNING .....	28–29
SPESIFIKASJONER.....	30
TILKALLE SERVICE.....	1

NORSK





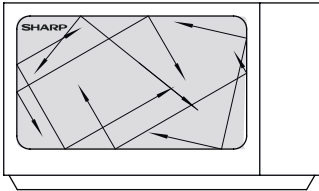
## SLIK FUNGERER OVNEN DIN

Mikrobølger er energibølger av samme type som de som brukes til radio- og TV-signaler.

Elektrisk energi gjøres om til mikrobølgeenergi, som ledes direkte inn i bunnen av ovnsrommet via en bølgeleder. Deretter fordeles varmen jevnt til hvert hjørne av ovnsrommet via ovns vifte.

Mikrobølger kan ikke passere gjennom metall. Derfor er ovnsrommet laget av metall, og det er en finmasket metallnetting i døren.

Under tilberedningen av maten «spretter» mikrobølgene fra sidene til ovnsrommet på en vilkårlig måte.



Mikrobølgene vil passere gjennom visse materialer, som glass og plast, for å varme opp maten. (Se «Passende kokekar» på side NO- 26).

Vann, sukker og fett i maten absorberer mikrobølgene, som får dem til å vibrere. Dette skaper varme gjennom friksjon, på samme måte som hendene dine blir varme når du gnir dem mot hverandre.

Det utvendige området av maten varmes opp av mikrobølgeenergien. Dermed beveges varmen mot midten som følge av varmeledning, på samme måte som ved konvensjonell matlaging. Det er viktig å snu, flytte og røre i maten for å sikre jevn oppvarming.

Når tilberedningen er ferdig, slutter ovnen automatisk å produsere mikrobølger. Ståtid er nødvendig etter tilberedningen for å sørge for at varmen sprer seg jevnt gjennom maten.

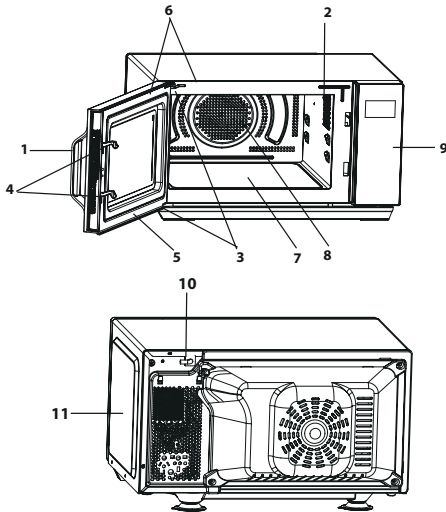
### **NB:**

Denne modellen bruker glassplate istedenfor dreieskive. Glassplaten er festet med lim til bunnen av ovnsrommet, og vil ikke rotere som en dreieskive. Plasser helt enkelt retten din oppå glassbrettet.



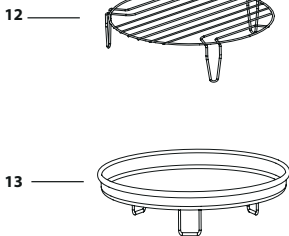


## OVN OG TILBEHØR



### OVNEN

1. Dørhåndtak
2. Ovnslampe
3. Dørhengsler
4. Dørlåshaker
5. Dør
6. Dørpakninger og pakningsoverflate
7. Glassplate
8. Ovnsrom
9. Kontrollpanel
10. Elektrisk ledning
11. Utvendig kabinett



### TILBEHØR:

Undersøk at følgende tilbehør følger med:

**12) Stativ 13 ) stekebrett**

• For bruk av stativet, se avsnitt for grilling på side NO-20.

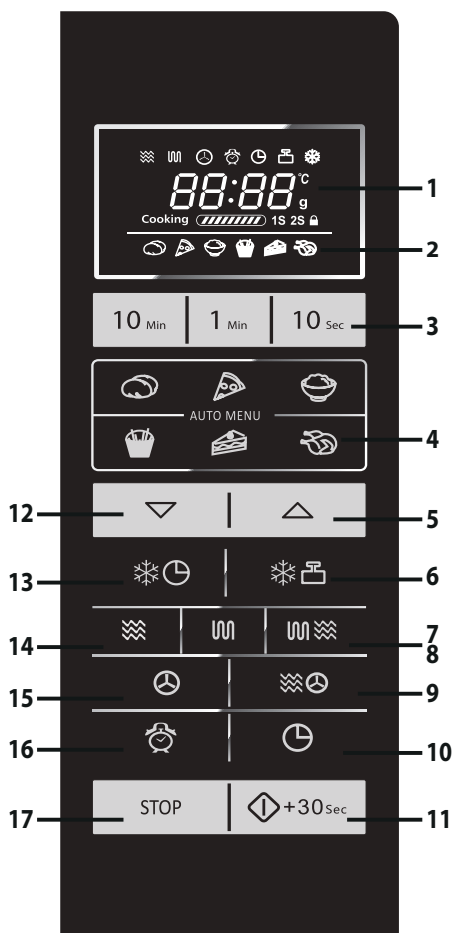
**Berør aldri grillen når den er varm.**

**NB:** Når du bestiller tilbehør må du huske å oppgi delenavn og modellnavn til forhandleren eller SHARPs autoriserte servicerepresentant.





## KONTROLLPANEL



### 1.DIGITALT DISPLAY og INDIKATORER



Indikator for MIKROBØLGE



Indikator for GRILL



Indikator for VARMLUFT



Viser for KJØKKENUR



Viser for KJØKKENUR



Viser for VEKT TING



Viser for TINETID



Indikator for BARNELÅS

### 2.Indikator for AUTOMENYER



OVNSBAKT POTET



PIZZA



RIS



OVNSBAKT CHIPS



KAKE



STEKT KYLLING

### 3.NUMMER-taster

#### 4.AUTO MENY-taster

#### 5.AUTOMENY A1-A7-tast og ØK VEKT-tast

#### 6.VEKT TING-tast

#### 7.GRILL -tast

#### 8.MIKRO+GRILL-tast

#### 9. MIKRO+VARMLUFTS-tast

#### 10.KJØKKENUR/KLOKKE-tast

#### 11.START/HURTIGSTART-tast

#### 12.AUTOMENY A1-A7-tast og SYNK VEKT-tast

#### 13.Tast for TING PÅ TID

#### 14. VELG EFFEKT-tast

#### 15.VARMLUFTS- TAST

#### 16. VELG TID- tast

#### 17. STOPP/SLETT-tast



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



### LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

1. Denne ovnen er konstruert for å bli brukt på en benk. Den er ikke konstruert for innebygging i en kjøkkenenhet. Ikke plasser ovnen i et skap.
2. Ovnsdøren kan bli varm under tilberedning. Plasser eller monter ovnen slik at bunnen på ovnen er minst 85 cm over gulvet. Hold barn unna døren for å unngå at de brenner seg.
3. **ADVARSEL:** Ikke rør glassplaten rett etter bruk etter som den kan bli meget varm.
4. Påse at det er minst 30 cm fri plass over ovnen.
5. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med redusert fysisk, sanselig eller psykiske evner eller manglende erfaring eller kunnskap under forutsetning av at de får oppsyn og instruksjoner angående bruk av apparatet på en sikker måte, slik at de forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn som er yngre enn 8 år uten oppsyn.
6. Hold apparatet og ledningen unna barn som er yngre enn 8 år.
7. **ADVARSEL:** Tillat at barn bruker apparatet uten overvåkning først når det er gitt passende instruksjoner, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feil bruk.
8. **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.
9. **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørpakningen er skadet, må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.
- 10 **ADVARSEL:** Juster, reparer eller modifier aldri ovnen selv. Det er risikofylt for enhver annen person enn en





## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering fra mikrobølgeenergi.

11. Hvis den elektriske ledningen til ovnen påføres skade, må den erstattes med en spesialledning. Utskiftingen må foretas ved et autorisert SHARP-verksted.
12. **ADVARSEL:** Væsker og annen mat må ikke varmes opp i lukkede beholdere, da disse kan eksplodere.
13. Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking. Derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.
14. Kok ikke egg med skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen siden de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggblandinger må det stikkes hull på plomme og egggehvite for å hindre at egget eksploderer. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før det varmes opp i mikrobølgeovnen.
15. Redskap må kontrolleres for å påse at de egner seg for bruk i en mikrobølgeovn. Se side NO-26. Bruk kun mikrobølgesikre beholdere og kjøkkenredskap i mikrobølge-modus.
16. Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.
17. Døren, utvendig kabinett, ovnsrommet, tallerkener, tilbehør, og spesielt grillelementet vil bli meget varme under bruk.
18. Man må utvise forsiktighet slik at ikke disse områdene berøres. For å unngå brannskader må det brukes tykke ovnshansker. Før rengjøring må man forsikre seg om at ovnen ikke er varm. Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere må det holdes et øye med ovnen



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



- på grunn av faren for antenning.
19. Dersom det oppdages røyk, må ovnen slås av eller støpslet på den elektriske ledningen trekkes ut av kontakten, og døren må holdes lukket for å hindre oppblussing av flammer.
  20. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester.
  21. Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.
  22. Ikke bruk sterke og/eller slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glasset i døren, da dette kan skade glassets overflate, som i sin tur kan føre til at glasset sprekker.
  23. Dampvasker må ikke brukes.
  24. **Se instruksjonene for rengjøring av dørpakningen, hulrom og tilstøtende deler på side NO-27.**
  25. Dette apparatet er ment brukt i private husholdninger og på steder som:
    - personalkjøkken i forretninger, kontorer og andre arbeidsplasser;
    - av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
    - gårdsbruk;
    - «bed and breakfast»-miljøer.
  26. **ADVARSEL:** Apparatet og de medfølgende delene blir varme under bruk. Vis varsomhet for å unngå kontakt med varme gjenstander. Barn som er yngre enn 8 år må holdes på avstand, med mindre de er under oppsyn.
  27. Under bruk blir apparatet varmt. Vis varsomhet, slik at ingen kommer i kontakt med varme gjenstander inne i ovnen.
  28. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.

### For å unngå brannfare:

1. **Mikrobølgeovnen må ikke etterlates uten tilsyn når**





## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

**den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange kan overopphete maten og føre til brann.**

2. Det elektriske støpslet må være lett tilgjengelig slik at det raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.
3. Strømforsyningen må være 230V~,50Hz.
4. Det må brukes en separat krets som bare betjener dette utstyret.
15. Ikke plasser ovnen i et område hvor det bygges opp varme, for eksempel nær en konvensjonell ovn.
6. Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet.
7. Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.
8. Rengjør det keramiske gulvet og ovnsrommet etter bruk. Disse må være tørre og fettfrie. Fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.
9. Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpningene.
10. Ikke blokker ventilasjonsåpningene.
11. Fjern alle metallforseglinger, ståltråd og annet fra matens emballasje. Elektriske overslag på metalloverflater kan føre til brann.
12. Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp olje for frityrsteking. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olje kan antennes.
13. Bruk kun spesielle popcornposer i mikrobølgeovn når du skal lage popcorn.
14. Ikke oppbevar mat eller annet i ovnen.
15. Kontroller innstillingene etter at du har startet ovnen for å forsikre deg om at ovnen virker som den skal.
16. For å unngå overoppheting og brann, må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker- eller fettinnhold. F.eks. innbakte pølser, juleribber osv.
17. Se råd om dette i bruksanvisningen.



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



### For å unngå risiko for skader

#### 1. ADVARSEL:

Ikke bruk ovnen dersom den er skadet eller har en funksjonsfeil. Kontroller følgende før bruk:

- a) Døren: Påse at døren lukkes korrekt og at den ikke er feiltilpasset eller skjev.
  - b) Hengslene og dørlåshakene; kontroller at de ikke er ødelagte eller løse.
  - c) Dørpakningene og kontaktflatene; påse at de ikke er skadet.
  - d) Inne i ovnen eller på døren; påse at det ikke er bulker.
  - e) Den elektriske ledningen og støpslet; påse at de ikke har skader.
2. Ikke bruk ovnen med døren åpen eller foreta endringer på dørlåshakene.
  3. Ikke bruk ovnen dersom det er en gjenstand mellom dørpakningen og kontaktflatene.
  4. Ikke la fett eller smuss bygge seg opp på dørpakningen eller tilstøtende deler. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester. Følg instruksjonene i «Stell og rengjøring» på side NO-27.
  5. Personer med PACEMAKER må kontakte lege eller pacemakerprodusent om forholdsregler ved bruk av mikrobølgeovn.

### For å unngå muligheten for elektrisk støt

1. Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.
2. Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.
3. Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.

NORSK





## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

4. Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.
5. Hold den elektriske ledningen unna varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.
6. Ikke gjør forsøk på å skifte pæren i ovnslampen selv. Dette skal kun gjøres av en elektriker som er godkjent av SHARP. Dersom ovnslampen ikke virker, ta kontakt med din forhandler eller et autorisert SHARP-verksted.

### **For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:**

1. Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere som følge av oppbygging av trykk inne i beholderen selv etter at ovnen er skrudd av.
2. Vær forsiktig med mikrobølgeoppvarming av væsker. Bruk en beholder med vid åpning for å sørge for at eventuelle bobler slipper ut.

**Varm aldri opp væsker i beholdere med smal åpning, som tåteflasker, siden det kan føre til at innholdet spruter ut, dette kan føre til skolding når innholdet varmes opp og koker over.**

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skolding:

1. Ikke bruk svært lang tilberedningstid.
  2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
  3. Det anbefales å sette en glassstang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
  4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.
3. Stikk hull på skinnen til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres kan de eksplodere.

### **For å unngå fare for brannskader**

1. Bruk grytekluter eller ovnshansker når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader.







## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



2. Lukk alltid opp beholdere, popcornposer, kokeposer og lignende med åpningen vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skolding fra damp og kokende væske.
3. **For å unngå brannskader eller skolding, test alltid temperaturen i maten og rør alltid i maten før den serveres. Vis spesiell aktsomhet hva gjelder temperaturen på mat og drikke som skal gis til spedbarn, barn og eldre. Temperatur på beholderen gjenspeiler ikke temperaturen på mat eller drikke. Sjekk alltid temperaturen på maten.**
4. Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes, slik at du unngår brannskader eller skolding fra damp eller varme som slippes ut.
5. Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skolding.

### **For å unngå at barn bruker ovnen feilaktig**

1. Man må ikke lene seg eller svinge på døren.
2. Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: Bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av pakker (dvs. selvoppvarmende materialer) som skal holde maten sprø da de kan være ekstra varme.

### **Andre advarsler**

1. Foreta aldri noen form for endring på ovnen.
2. Ikke flytt ovnen mens den er i bruk.
3. Denne ovnen er bare for tilberedning av mat i hjemmet og må bare brukes til tilberedning av mat. Den egner seg ikke for kommersiell- eller laboratoriebruk.

### **For å sørge for problemfri bruk av ovnen og unngå skader:**

1. Bruk aldri ovnen når den er tom unntatt når det anbefales i bruksanvisningen. Å gjøre det vil kunne skade ovnen.
2. Når du bruker en bruningstallerken eller selvoppvar-





## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

mende materiale, plasser alltid en varmebestandig isolator, for eksempel en porselenstallerken, under for å unngå skade på grunn av varmebelastning. Forvarmingstiden som er spesifisert for retten må ikke overskrides.

3. Ikke bruk metallredskaper, da disse reflekterer mikrobølger og kan føre til gnistdannelse.
4. Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.

### **NB:**

Hvis du er usikker på hvordan du skal tilkoble ovnen, snakk med en autorisert elektriker. Hverken produsenten eller forhandleren kan akseptere noe ansvar for skader på ovnen eller personer dersom man har unnlatt å følge korrekt elektrisk tilkoblingsprosedyre. Vanndamp eller dråper kan fra tid til annen dannes på ovnveggen eller rundt dørpakningen og pakningsoverflaten. Dette er normalt og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller funksjonsfeil.

### **INNEBYGD UTSTYR**

Det finnes ikke innebygd utstyr til denne ovnen. Denne ovnen er kun utformet for bruk på en benk.

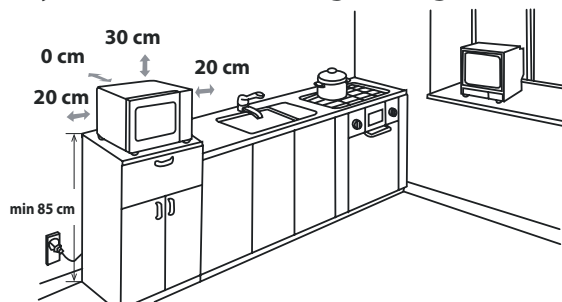




## INSTALLASJON



1. Fjern all emballasje fra innsiden av ovnsrommet og fjern all beskyttelsesfilm fra mikrobølgekabinettets overflate. Kontroller ovnen nøye for ethvert tegn på skade.
2. Plasser ovnen på en solid og jevn overflate som er sterk nok til å tåle vekten av ovnen og det tyngste som vil kunne bli tilberedt inne i den. Ikke plasser ovnen inne i et skap.
3. Velg en flat overflate med stor nok plass til å sikre inn- og utgående ventilasjon. Den bakre overflaten skal plasseres mot en vegg.
  - En minimumavstand på 20 cm er påkrevet mellom ovnen og enhver tilstøtende vegg. En side må være åpen.
  - La det være en fri plass på 30 cm over ovnen.
  - Ikke fjern føttene på bunnen av ovnen.
  - Blokkering av innsug og/eller utluftingsåpninger kan skade ovnen.
  - Plasser ovnen så langt unna som mulig fra radioer og TV-apparater. Bruk av mikrobølgeovn kan føre til forstyrrelser av radio- og TV-signaler.



**4.** Ovnsdøren kan bli varm under tilberedning. Plasser eller monter ovnen slik at bunnen på ovnen er minst 85cm over gulvet. Hold barn unna døren for å unngå at de brenner seg.

5. Sett ovnens støpsel inn i en standard jordet stikkontakt.  
**ADVARSEL:** Ikke plasser ovnen der det skapes varme, fukt eller høy luftfuktighet, (for eksempel nær eller over en kon-

NORSK





## INSTALLASJON

vensjonell ovn) eller nær brennbare materialer (for eksempel gardiner).

Ikke blokker eller begrenns ventilasjonsåpningene.

Ikke plasser gjenstander på toppen av ovnen.

### **ELEKTRISK LEDENDE FORBINDELSE**

- Ikke la vann komme i kontakt med ledningen eller støpselet.
- Sett støpselet godt inn i stikkkontakten.
- Ikke koble til andre apparater til samme støpsel ved å bruke en overgang.
- Hvis den elektriske ledningen er skadet må den skiftes av et autorisert SHARP-verksted eller en annen autorisert person for å unngå skade.
- Ved uttak av støpselet fra stikkkontakten, hold alltid i støpselet og ikke trekk i ledningen, dette kan skade strømledningen og koblingene inni støpselet.
- Dersom støpselet er satt i en skjøteledning, og det viser seg at strømforsyningen i hjemmet ikke er kompatibel med tilkoblingen, ta ut støpselet (ikke fra veggens strømuttak).
- Dersom støpselet ikke er satt i en skjøteledning, og det viser seg at strømforsyningen i hjemmet ikke er kompatibel med tilkoblingen, ta ut støpselet fra strømuttaket.



**ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET**

## FØR BRUK



Sett støpslet inn i den elektriske veggkontakten. Ovnens display vil vise: "01:00" og "🕒", et lydsignal vil høres én gang.

Denne ovnen har en klokkefunksjon og ovnen bruker mindre enn 1,0 W i stand by-modus. For å stille klokken, se nedenfor.

## STILLING AV KLOKKEN



Ovnen din har en klokkefunksjon som du kan stille inn i både 24 og 12-timers sykluser i stand-by-modus.

1. Trykk på 🕒-tasten i 3 sekunder, "Hr 24" vil vises og klokkeindikatoren "🕒" vil lyse opp.
2. Trykk på 🕒-tasten to ganger, "Hr 12" vil vises og klokkeindikatoren "🕒" vil lyse opp.
3. Etter å ha valgt tidssyklus, trykk på nummertastene "10Min", "1Min", "10Sec" for å angi klokkeslett.
4. Trykk på 🕒-tasten for å starte klokken. Ikonet «⏸» for digital tid blinker i displayet og klokkeindikatoren «🕒» forsvinner.

### NOTER:

- Dersom **STOPP/SLETT**-tasten trykkes på under stillingen av klokken, vil ovnen gå tilbake til sin foregående innstilling.
- Hvis strømtilførselen til mikrobølgeovnen avbrytes, vil displayet blinke «01:00» etter at strømmen har kommet tilbake. Dersom dette skjer mens en tilberedning pågår, vil programmet bli slettet. Innstillingen for klokken vil også bli slettet.

## KJØKKENTIDSUR-FUNKSJON



Du kan bruke kjøkkenuret til å ta tiden når det ikke brukes mikrobølgetilberedning, for eksempel for å ta tiden ved koking av egg på en vanlig kokeplate eller for å overvåke ståtiden for tilberedt eller opptint mat.

### Eksempel:

For å sette tidsuret på 5 minutter.

1. Trykk på 🕒-tasten én gang, ikonet "🕒" og klokkeindikatoren "🕒" vil lyse opp.
2. Trykk på nummertastene "10Min", "1Min", "10Sec" for å angi tid.
3. Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tidsuret.
4. Sjekk displayet. Displayet vil telle ned gjennom den programmerte tilberedningstiden. Varmluftindikatoren vil blinke.

Når tiden på tidsuret når 0:00 vil et lydsignal høres 5 ganger og LCD-skjermen vil vise klokkeslettet.


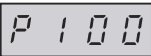


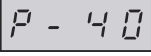
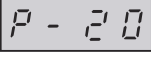

Du kan angi tid opptil 99 minutter og 50 sekunder. I kjøkkenur-modus vil tiden vises i 5 sekunder.

For å avslutte kjøkkenur-modus, trykk på **STOP/SLETT**-tasten innen 5 sekunder.



## MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅER

Ovnens har 6 effektnivåer. For å stille inn effekten, følg instruksjonene nedenfor:

For å stille inn effektnivået	LCD-skjerm	Mikrobølgeeffekt
<ul style="list-style-type: none"><li>Trykk på <b>MIKROEFFEKT</b>-tasten én gang, P100 vil vises. Samtidig vil viseren for mikrobølge  og viseren for effektnivå lyse opp på displayet.</li><li>Trykk på <b>MIKROEFFEKT</b>-tasten for å endre effektnivå til displayet viser ønsket nivå.</li><li>Trykk på nummertastene "10Min", "1Min", "10Sec" for å angi tilberedningstid, og trykk på <b>START/HURTIGSTART</b>-tasten for å starte ovnen.</li><li>For å se effektnivået i løpet av tilberedningstiden, trykk på <b>MIKROEFFEKT</b>-tasten. Det aktuelle effektnivået vises i 4 sekunder. Ovnen fortsetter å telle ned selv om displayet viser effektnivået</li><li>I stand-by-modus, trykk direkte på nummertastene "10Min", "1Min", "10Sec". Standard effektnivå er P100.</li></ul>		HØY = 100 %
		MIDDELS HØY = 80 %
		MIDDELS = 60 %
		MIDDELS LAV = 40 %
		LAV = 20 %
		0 %

Generelt sett gjelder følgende anbefalinger:

**P100** - brukes for hurtig tilberedning eller oppvarming, f.eks. for gryteretter, varme drikker, grønnsaker, osv.

**P80** - brukes til lengre tilberedning av mer kompakt mat, som steker, kjøttpuddinger og mat lagt ut på tallerken, også for mer ømfintlige retter som sukkerbrød. Ved denne reduserte innstillingen vil maten tilberedes jevnt, uten overkoking på sidene.

**P60** - for kompakte matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, f.eks. biffgryter, er det tilrådelig å bruke denne varmeeffekten for å sørge for at kjøttet blir mørt.

**P40** - tining, velg dette effektnivået for å forsikre deg om at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for småkoking av ris, pasta, melboller og tilberedning av eggkrem.

**P20** - brukes til forsiktig tining, for eksempel av kremkaker eller finere bakverk.

**P00** - brukes til å kjøle ned temperaturen i ovnsrommet.

## MANUELL BRUK



### Åpning av døren:

For å åpne ovnsdøren, trekk i dørhåndtaket.

### Start av ovnen:

Avhengig av mattype og nødvendig resultat, enten plasser mat i en passende beholder på platen, eller plasser mat direkte på platen. Lukk døren og trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten etter at du har valgt ønsket tilberedningsmetode.

Når tilberedningsprogrammet er valgt og **START/HURTIGSTART**-tasten ikke trykkes inn i løpet av 20 sekunder, vil innstillingen bli kansellert.

**START/HURTIGSTART**-tasten må trykkes inn for å fortsette tilberedningen hvis døren åpnes under tilberedningen. Et lydsignal høres dersom tasten trykkes inn, dersom tasten ikke trykkes korrekt inn høres ikke noe signal.

Bruk **STOPP/SLETT**-tasten for å:

1. Slette en feil under programmering.
2. Stoppe ovnen midlertidig under tilberedning.
3. For å avbryte et program under tilberedning, trykk på **STOPP/SLETT**-tasten to ganger.
4. For å stille inn eller avbryte barnesikringen (se side NO-22).

## MIKROBØLGETILBEREDNING



Ovnen kan programmeres opp til 99 minutter og 50 sekunder (99:50).

Tidsenheten til tilberedning (tining) varierer fra 10 sekunder til 10 minutter.

Den avhenger av lengden på tilberedningen (tiningen), som vist på tabellen.



Tilberedningstid	Økende enhet
0–1 minutt	10 sekunder
1–10 minutter	1 minutt
10–99 minutter	10 minutter

### MANUELL TILBEREDNING / MANUELL TINING

- Legg inn tilberedningstiden og bruk **MIKROEFFEKT** P100 til P20 for å koke eller tine (se side NO-17).
- Rør eller snu 2-3 ganger i løpet av tilberedningstiden maten der dette er mulig.
- Dekk til maten og la den hvile etter tilberedningen der dette anbefales.
- Etter opptiningen dekkes maten med folie og skal stå inntil den er fullstendig opptint.

### Eksempel:

For å tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på P80 (80 %) mikrobølgeeffekt.

1. Trykk på  -tasten. P100 vil vises.
2. Trykk på  -tasten for å velge effektnivå for P80
3. Trykk på nummertastene "10Min", "1Min", "10Sec" for å angi tilberedningstid.
4. Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom tilberedningstiden.)




### NB:

- Når ovnen starter, vil ovnlampen lyse opp.
- Hvis døren åpnes under tilberedning/opptining for å røre i eller snu maten, vil tilberedningstiden i displayet automatisk stanse. Tilberedningstiden/opptiningstiden begynner å telle ned igjen når døren lukkes og **START/HURTIGSTART**-tasten trykkes inn.



## MIKROBØLGETILBEREDNING

- Når tilberedningen/tiningen er ferdig, vil displayet vise meldingen "End". Åpne og lukk døren, eller trykk på en hvilken som helst tast, og klokken vil igjen vises på displayet hvis den har blitt stilt inn.
- Dersom du ønsker å se effektnivået under tilberedning, kan du trykke -tasten. Nåværende effektnivå vil vises i 3 sekunder.






## GRILLTILBEREDNING/MIKRO+GRILLTILBEREDNING

### 1. TILBEREDNING BARE MED GRILL

Grillen i toppen av ovnen har bare ett effektnivå. Grillen hjelper av den roterende tallerkenen som sørger for jevn bruning. Bruk stativet for å grille små matenheter som bacon, røkt mat og tekaker. Maten kan enten plasseres direkte i stativet eller på en paitallerken / varme- motstandsdyktig tallerken på stativet.


#### Eksempel:

For å grille i 20 minutter, bruk -tasten.

1. Trykk på -knappen en gang.  
 «GrL» «1S» vil vises.
2. Trykk på «10Min», «1Min», «10Sec» for å angi oppvarmingstid.
3. Trykk på START/HURTIGSTART-for å starte grillingen.  
(Displayet vil telle ned gjennom den innstilte grilltiden.)



### 2. MIKROBØLGE/GRILL-TILBEREDNING

**MIKRO+GRILL** kombinerer mikrobølgeeffekt med grilling.  betyr tilberedning vekselvis mikrobølgeeffekt og grill.

Kombinasjonen av mikrobølgeeffekt med grill reduserer tilberedningstiden og skaper en sprø, brun overflate.

Det er to valg for kombinasjonen:

#### KOMBINASJON 1 (Display: C-1)




Mikrobølgeovnen tilbereder i 10 sek, og grillen i 23 sek, tilsammen en syklus.

#### KOMBINASJON 2 (Display: C-1)

Mikrobølgeovnen tilbereder i 18 sek, og grillen i 15 sek, tilsammen en syklus.

#### Eksempel:

For å tilberede i 20 minutter, bruk **MIKRO+GRILL** med Co-1.

1. Trykk på -knappen en gang og deretter «Co-1» «», «», «1S» vil vises.
2. Trykk på «10Min», «1Min», «10Sec» for å angi oppvarmingstid.
3. Trykk **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tilberedningen.  
(Displayet vil telle ned gjennom den innstilte grilltiden.)





## GRILLTILBEREDNING/MIKRO+GRILLTILBEREDNING



### MERKNADER for GRILL- og KOMBI-TILBEREDNING:

- Det er ikke nødvendig å forvarme grillen.
- Du vil kunne se røyk eller merke lukt av brent når du bruker grillen for første gang. Dette er normalt og ikke et tegn på at det er noe galt med ovnen. For å unngå dette problemet når du bruker ovnen for første gang, varm opp ovnen i 20 minutter uten mat på grillen.

**VIKTIG:** For å bli kvitt røyk eller lukt under bruk, åpne et kjøkkenvindu eller slå på kjøkkenventilatoren.



#### ADVARSEL:

**Døren, det utvendige kabinettet, ovnsrommet og tilbehør vil bli svært varme under bruk. Bruk alltid tykke kjøkkenhansker for å unngå brannskader.**

## TILBEREDNING MED VARMLUFT




- Varmluftstemperaturrekkefølge 200 °C->190 °C->180 °C->170 °C->160 °C->150 °C->140 °C->130 °C->120 °C->110 °C.

### 1. Varmluftstilberedning med forhåndsoppvarmingsprogram

#### Eksempel:

For å tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på 190 °C varmluftstemperatur.

1. Trykk på -tasten gjentatte ganger til ønsket temperatur vises.
2. Lukk døren og trykk på START/HURTIGSTART-tasten for å starte forhåndsoppvarming.
3. Etter forhåndsoppvarming, åpne døren og sett inn maten. Trykk på »10Min«, »1Min«, »10Sec« for ønsket oppvarmingstid.
4. Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom tilberedningstiden.)



### MERKNADER

- Forhåndsoppvarmingstid kan ikke velges. Maksimum oppvarmingstid er 30 min.
- Når ovnsrommet når forhåndsinnstilt temperatur vil forhåndsoppvarming stanse og et lydsignal vil høres hvert andre sekund.
- Hvis ikke døren åpnes innen 30 minutt vil dette programmet avbrytes og «END» vil vises.

NORSK




## TILBEREDNING MED VARMLUFT

### 1. Varmsluftstilberedning uten forhåndsoppvarmingsprogram

#### Eksempel:

For å tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på 190 °C varmluftstemperatur.

1. Trykk på -tasten gjentatte ganger til ønsket temperatur vises.
2. Trykk på «10Min», «1Min», «10Sec» for å stille inn valgt oppvarmingstid.
3. Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tilberedning. (Skjermen vil telle ned programmert koketid.)



#### NB:

- For å sjekke innstilt temperatur under tilberedning, trykk på VARMLUFT-tasten.




## MIKROBØLGE/VARMLUFTSTILBEREDNING

Micro+varmluftstemperaturrekkefølge 200 °C->170 °C->140 °C->110 °C

#### Eksempel:

For å tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på 170 °C varmluftstemperatur.

1. Trykk på -tasten gjentatte ganger til ønsket temperatur vises.
2. Trykk på «10Min», «1Min», «10Sec» for å stille inn valgt oppvarmingstid.
3. Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tilberedning. (Skjermen vil telle ned programmert koketid.)



#### NB

- For å kontrollere innstilt temperatur under tilberedning, trykk på **MIKRO+VARMLUFT**-tasten.



## ANDRE PRAKTISKE FUNKSJONER

### 1. MULTINIVÅ-TILBEREDNING

- Still inn første nivå av tilberedning.
- Still inn andre nivå av tilberedning, deretter vil «2S» vises.
- Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tilberedningen

#### NB:

- Der er to nivåer totalt.
- Multinivå-tilberedning er kun tilgjengelig for mikrobølgeovn-, grill-, varmlufts- og kombinasjonstilberedning.


### 2 ELEKTRONISK TIDSUR

Med denne funksjonen kan du forhåndsinnstille et program. Mikrobølgeovnen vil følge programmet automatisk.


- I stand-by-modus, velg ønsket tilberedningsprogram.

## ANDRE PRAKTISKE FUNKSJONER



- Trykk på -tasten én gang; tiden på dagen vil vises og viseren for elektronisk tidsur vil lyse.
- Trykk på nummertastene «10Min», »1Min», «1Sec» for å angi når du vil starte programmet.
- Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten når klokken når tidsinnstillingen for det forhåndsinnstilte programmet, og systemet vil automatisk starte det forhåndsinnstilte programmet.

### NB:

- I elektronisk tidsur-modus, trykk på -tasten en gang. Tiden for det forhåndsinnstilte programmet vil vises i 5 sekunder. Du kan trykke på **STOPP/CLEAR**-tasten for å kansellere elektronisk tidsur-funksjonen.
- Hurtigstart, tidstining og vektting kan ikke bruke elektronisk tidsur-funksjonen..

### 3. HURTIGSTART

#### Direkte start


Du kan starte tilberedningen direkte på P100 mikrobølge-effektnivå i 30 sekunder ved å trykke på **START/HURTIGSTART**-tasten. Tilberedningsprosessen vil starte umiddelbart, og hver gang du trykker på tasten vil tilberedningstiden øke med 30 sekunder.

**NB:**Tilberedningstiden kan forlenges til et maksimum av 10 minutter.

### 4. BARNELÅS

Brukt til å forhindre uovervåket bruk av ovnen av små barn.

a. For å stille inn BARNESIKRING:

Trykk **STOPP/SLETT**-tasten i 3 sekunder i stand-by-modus. Et langt bip høres som indikerer at du starter barnelåsmodus og -indikatoren lyser sammen med nåværende klokketid.



b. For å slå av BARNESIKRING:

I stand-by-modus, trykk på **STOPP/CLEAR**-tasten i 3 sekunder. Et langt pip høres, noe som indikerer at låsen er frigjort.

### 5. AUTOMATISK BESKYTTELSEMEKANISME

a. Mikrobølgeovnen har innebygd beskyttelsesmekanisme mot høy temp. Dersom E01 vises på skjermen, har systemet gått inn i beskyttelsesmodus.

Systemet vil gjenoppta normal stand-by-modus når feilene er blitt rettet opp i og **STOPP/SLETT**-tasten er trykket inn.

b. På samme måte, hvis systemet registrerer er meget lav temperatur, vil feilkode E02 vises på skjermen.

Systemet vil gjenoppta normal stand-by-modus når feilene er blitt rettet opp i og **STOPP/SLETT**-tasten er trykket inn.

c. I tilfelle kortslutning i sensoren, vil ovnen gå inn i beskyttelsesmodus og skjermen vise E03 og pipe til **STOPP/SLETT** er trykt inn for at ovnen skal gå tilbake til normalen.

d. NEDKJØLINGSFUNKSJON — Kontrollsystemet til mikrobølgeovnen har en nedkjølings-funksjon. For alle tilberedningsmodus med en tilberedningstid over 2 minutter, vil ovnsviften fortsette å i omtrent 3 minutter automatisk etter at tilberedningen er avsluttet eller stan-set, for å nedkjøle ovnen for lengre levetid.



## VEKTTINING-FUNKSJON

### VEKTTINING



Mikrobølgeovnen er forhåndsprogrammert med tidsur og effektnivå, slik at matvarer som svin, biff og kylling lettere kan tines.

Vektrinnene er fra 100 g-1800 g i 100 g-trinn.

Følg eksemplet nedenfor for veiledning om hvordan disse funksjonene skal brukes.

**Eksempel:** Tine opp et kjøttstykke som veier 1,2 kg med **VEKTTINING**.

Plasser kjøttet på en paitallerken eller mikrobølgeovnens tiningstativ på glassplaten.

1. Trykk på -tasten en gang.
2. Fyll inn ønsket vekt ved å trykke på  til skjermen viser:
3. Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tining. Displayet vil telle ned gjennom opptiningstiden



### NB:

- Før du fryser mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- Om nødvendig skjermes mindre områder av kjøtt eller fjærkre med små flate biter av aluminiumfolie. Dette vil hindre at områdene blir varme under opptining. Påse at folien ikke har kontakt med veggene i ovnen.
- Vekten skal rundes opp til nærmeste 100 g, for eksempel 650 g blir 700 g.
- Etter 1/3 av tiningen er fullført, vil systemet settes på pause og pipe for å minne deg på å snu maten for å sikre jevn tiving.

Når maten har blitt snudd, trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å fortsette tiningen.




## TIDSTINING-FUNKSJON

### TINING PÅ TID

Denne funksjonen gir hurtig opptining av mat samtidig som det gir deg muligheten til å velge en passende opptiningstid, avhengig av mattypen. Følg eksemplet nedenfor for veiledning hvordan funksjonen skal brukes. Tidsområdet er 00:10–99:50.

**Eksempel:** Tine opp mat i 10 minutter.

1. Trykk på -tasten.
2. Angi tilberedningstid ved å trykke på nummertastene »10Min», »1Min», »10Sec» til displayet viser 10:00.
3. Trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å starte tining. Displayet vil telle ned gjennom opptiningstiden



### Merknader om tining på tid:

- Den forhåndsinnstilte mikrobølgeeffekten kan ikke endres.
- Før du fryser mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- Om nødvendig skjermes mindre områder av kjøtt eller fjærkre med små flate biter av aluminiumfolie. Dette vil hindre at områdene blir varme under opptining. Påse at folien ikke har kontakt med veggene i ovnen.
- Etter 1/3 av tiningen er fullført, vil systemet settes på pause og pipe for å minne deg på å snu maten for å sikre jevn tining.

Når maten har blitt snudd, trykk på **START/HURTIGSTART**-tasten for å fortsette tiningen.





## AUTOMENY-FUNKSJON



The **AUTO MENU**-tasten regner automatisk ut korrekt tilberedningsmodus og tilberedningstid for maten (detaljer på side NO-24, NO-25). Følg eksempelet under for veiledning om hvordan funksjonen skal brukes.







**Eksempel:** Tilberede 0,3 kg ris ved bruk av Autotilberedning RIS .

1. Trykk på  -tasten en gang for å velge ønsket automeny.
2. Trykk på  -tasten gjentatte ganger til ønsket vekt vises.
3. Trykk på **START/HURTIGSTART** -tasten for å starte tilberedning.









### NB:

- For flere automeny-programmer(automeny-tabell på side NO-24, NO-25), bruk   til å velge. Trykk på **START/HURTIGSTART**, og trykk deretter på   for å velge ønsket vekt. Trykk på **START/HURTIGSTART** for å starte tilberedningen.
- Matvarer som veier mer eller mindre enn vektene/mengdene som angis i **AUTOMENY**-tabellen på side NO-24, NO-25, må tilberedes manuelt.

## AUTOMENY-TABELL



Automeny	Display	VEKT/ PORSJON	TILBERED- NINGSTID	EFFEKTNIVÅ
Ovnsbakt potet		1.	06:00	P100
		2.	09:00	
		3.	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Varmluft 180 °C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Ris		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Ovnsbakt chips		200 g	35:00	Varmluft 200 °C 2/3 gangers omvendning
Kake		475 g	50:00	Varmluft 170 °C
Stekt kylling		800 g	33:00	Varmluft 200 °C 2/3 gangers omvendning
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	

NORSK

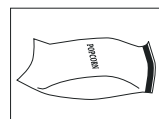


## AUTOMENY-TABELL

Automeny	Display	VEKT/ PORSJON	TILBERED- NINGSTID	EFFEKTIVÅ
Auto-gjenn- oppvarming	A-1	200 g	1:30	P100
		300 g	02:00	
		400 g	02:30	
		500 g	03:00	
		600 g	03:30	
		700 g	04:00	
		800 g	04:30	
Drikke	A-2	1 (200ml)	1:30	P100
		2 (400ml)	02:40	
		3 (600ml)	03:50	
Grønnsaker	A-3	200 g	03:00	P100
		300 g	04:00	
		400 g	05:00	
		500 g	06:00	
		600 g	07:00	
Suppe	A-4	1 skål	02:20	P100
		2 skål	04:00	
		3 skål	05:40	
Grillet bacon	A-5	100 g	06:00	Kombinasjon 200 °C 2/3 gangers omvending
		200 g	07:30	
		300 g	09:00	
Grillede fiskebiter	A-6	200 g	15:00	Kombinasjon 200 °C 2/3 gangers omvending
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Roast beef/ lam	A-7	200 g	15:00	Kombinasjon 200 °C 2/3 gangers omvending
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

### Viktig informasjon om popcorn-tilberedning med mikrobølgeovn:

- Når du velger 0,1 kg popcorn, anbefales det å brette ned en trekant i hvert hjørne av posen før tilberedning. Se bildet til høyre.
- Hvis/når popcornposen ekspanderer og ikke lenger roterer korrekt, trykk på **STOPP/SLETT**-tasten én gang og åpne ovnsdøren for å justere plasseringen av posen for å sikre jevn tilberedning.





## PASSENDE KOKEKAR



For å tilberede/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne passere gjennom beholderne for å gå gjennom maten.

Derfor er det viktig å velge passende kokekar.

Runde/ovale tallerkener er å foretrekke fremfor firkantede/avlange siden maten i hjørnene har en tendens til å bli overkokt. Et utvalg av kokekar som er listet opp nedenfor kan benyttes.

Kokekar	Mikrobølge- getrygg	Kommentarer
Aluminiumfolie Aluminiumsformer	✓ / ✗	Små biter av aluminiumfolie kan brukes for å beskytte maten mot overoppheting. Hold folien minst 2 cm fra ovnens vegger for å unngå elektrisk overslag. Bruk av aluminiumsformer anbefales ikke, med mindre det er spesifikk opplyst at det kan brukes av produsenten, f.eks. produkter fra Microfoil®, følg instruksjonene nøye.
Tallerkener for bruning	✓	Følg alltid produsentens anbefalinger. Ikke tilbered maten i ovnen lenger enn angitt. Vær forsiktig når du håndterer matvarer fra mikrobølgeovnen, ettersom de kan bli svært varme!
Porselen og kera- mikk	✓ / ✗	Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporselen er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorasjoner.
Glassartikler fra f.eks. Pyrex®	✓	Vis forsiktighet ved bruk av fint glass da glasset kan briste eller sprekke ved brå oppvarming.
Metall	✗	Det anbefales ikke bruk av kokekar i metall i mikrobølgeovn da det kan oppstå elektrisk overslag som i sin tur kan føre til brann.
Plast/Polystyren, for eksempel beholdere for gatekjøkkenmat	✓	Forsiktighet må utvises siden noen beholdere kan deformeres, smelte eller misfarge ved høye temperaturer.
Plastfolie	✓	Bør ikke berøre maten og må stikke hull for å slippe ut damp.
Poser for frysing/ steking	✓	Må stikkes hull for å slippe ut damp. Sørg for at posene egner seg for bruk i mikrobølgeovn. Ikke bruk plast- eller metallbånd for lukking da de kan smelte eller antenne som følge av at det oppstår elektriske overslag.
Papirtallerkener, kopper og kjøkken- papir	✓	Bruk bare til oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Det må utvises forsiktighet da overoppheting kan føre til brann.
Strå- og trebehol- dere	✓	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes da overoppheting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avispapir	✗	Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.

### ⚠ ADVARSEL:

**Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere må ovnen overvåkes på grunn av faren for antenning.**

NORSK





## STELL OG RENGJØRING

**Advarsel: Ikke bruk kommersiell ovnsrenngjøring, DAMPVASKERE, slipende, harde rengjøringsmidler, VASKEMIDLER SOM INNEHOLDER SODIUM HYDROKSID eller stålull på noen del av mikrobølgeovnen.**

**RENGJØR OVNEN REGELMESSIG OG FJERN ALLE MATRESTER - Hold ovnen ren. I motsatt fall kan overflatene ta skade. Dette kan virke negativt inn på ovnens livslengde og medføre farlige situasjoner.**

### Ovnens ytre

Utsiden av ovnen kan enkelt holdes ren med mildt såpevann og en myk klut. Sørg for at såpevannet tørkes vekk med en fuktig klut og tørr deretter med et mykt håndkle.

### Kontrollpanel

Åpne døren for å deaktivere kontrollpanelet. Forsiktighet må utvises ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk bare en klut fuktet med vann og tørk over panelet inntil det er rent. Unngå å bruke store mengder vann. Ikke bruk noen form for kjemikalier eller slipende rengjøringsmidler.

### Ovnens interiør

For rengjøring, tørk vekk sprut og søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver gangs bruk, mens ovnen ennå er varm. For kraftigere søl, bruk et mildt såpevann og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle rester er fjernet. Ikke fjern mikrobølgedekselet.

Påse at såpevannet ikke trenger inn i de små ventilasjonshullene i veggene. Dette kan føre til skade på ovnen.

3. Ikke bruk rengjøringsmidler av spraytype på innsiden av ovnen.

Hold mikrobølgedekselet rent til enhver tid.

Dekselet er laget av et ømtålig materiale og må rengjøres forsiktig (følg rengjøringsinstruksjonene ovenfor).

**NB:** Overdreven oppbløting kan føre til oppbløtning av mikrobølgedekselet.

Mikrobølgedekselet er en forbruksdel, og uten regelmessig renhold må det byttes.

### Dør

For å fjerne alle spor av smuss må begge sider av døren, dørpakningen og tilstøtende områder rengjøres regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke eller slipende vaskemidler eller en skarp metallskrape til å fjerne matrester fra dørglasset. Dette kan skrape opp overflaten på glasset med tilhørende fare for sprekking.

**NB:** Dampvasker må ikke brukes.

### Glassplate

For å fjerne all slags smuss, rengjør glassplaten regelmessig med en myk, våt klut mens glassplaten er kald. For store flekker, bruk en mild såpe. Tørk med en tørr klut helt til alle flekker og matrester er fjernet. Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape når du rengjør glassplaten.

### Rengjøringstips – for enklere renhold av ovnen:

Plasser en halv sitron i en bolle, fyll på 300 ml vann og varm opp på 100 % i 10–12 minutter. Tørk ovnen ren med en myk, tørr klut.





## FEILSØKING



Hvis du tror ovnen ikke fungerer ordentlig finnes det noen små ting du kan sjekke selv før du tar med ovnen til en reparatør. Feilen kan være enkel å løse, og kan spare deg for mye tid og krefter.

Skulle et problem oppstå, følg denne enkle sjekklisten,:

Plasser en halvfull kopp vann på glassplaten og lukk døren.

Still inn ovnen på 1 minutt med 100 % effekt.

1. Lyser lampen når ovnen tilbereder?
2. Snurrer mikrobølgeviften?
3. Virker kjøleviften? (Sjekk ved å holde hånden over ventilasjonshullene.)
4. Kommer det et varselsignal etter 1 minutt?
5. Er vannet i koppen varmt?

Hvis svaret er «NEI» på et av spørsmålene, sjekk om ovnen er plagget i ordentlig, og at en sikring ikke har gått. Oppdages ikke feilen fremdeles, sjekk feilsøkingstabellen nedenfor.

**ADVARSEL: Aldri juster, reparer eller modifier ovnen på egenhånd. Kun SHARPs teknikere er kvalifisert til å utføre reparasjoner eller servicearbeid på ovnen. Dette er viktig, ettersom det kan bety at dekkelet som skjermer mot mikrobølgestråling må tas av.**

- Dørpakningen stanser lekkasje av mikrobølger mens ovnen er i drift, men den er ikke lufttett. Det oppstår ofte vanndråper rundt ovnsdøren. Mat med høyt fuktighetsnivå danner damp som kan skape kondens inne i døren, og som kan dryppe ut av ovnen.
- **Reparasjon og modifikasjon:** Ikke bruk ovnen hvis den ikke fungerer ordentlig.
- **Ytre kabinett og lampe tilgang:** Fjern aldri det ytre kabinettet. Det kan være svært farlig, grunnet de høyspente delene ovnen består av. Kontakt med disse delene kan være dødelig.  
Ovnen har ikke et lampetilgangsdeksel. Ikke forsøk å bytt lampe selv hvis den slutter å fungere. Ring heller en SHARP-godkjent reparatør.
- **Nedkjølingsfunksjon:** Hvis mikrobølgeovnen er i gang i 2 minutter eller lengre (i uansett modus) vil den gå inn i en nedkjølingsfase på 3 minutter etterpå, der kun viften vil være på. Dette er ikke en feil, og det betyr ikke at ovnen fortsatt er i gang. Viften vil stanse etter 3 minutter.





## FEILSØKING

### FEILSØKINGSTABELL

PROBLEMSTILLING	SVAR
Det trekker rundt døren.	Når ovnen fungerer, sirkuleres luft inne i ovnsrommet. Døren er ikke lufttett, så luft kan slippe ut av døren.
Kondens oppstår inne i ovnen, og kan dryppe ut av døren.	Ovnsrommet vil vanligvis være kaldere enn maten som tilberedes. Damp som oppstår under tilberedning vil kondensere på en kaldere overflate. Mengden damp som oppstår avhenger av vanninnholdet i maten som tilberedes. Enkelte matvarer, som poteter, har et høyt vanninnhold. Kondens som sitter på glasset til døren forsvinner etter et par timer.
Blinking og gnistring inne i ovnsrommet ved matlaging.	Gnistring oppstår når et metallobjekt kommer for nærme ovnsrommet under tilberedning. Det kan røffe til overflatene inne i ovnsrommet, men er ellers ikke farlig.
Gnistrende poteter.	Sørg for at alle «øyne» er fjernet fra potetene og at de har blitt skrellet. Plasser dem rett på glassplaten eller i en varme-resistent form eller lignende.
Displayet lyser men kontrollpanelet fungerer ikke når jeg trykker på det.	Sjekk om døren er ordentlig lukket.
Ovnen er for treg.	Sørg for at riktig effektnivå har blitt valgt.
Ovnen bråker.	Mikrobølgeenergien pulserer av og på under tilberedning/tining.
Det ytre kabinetet er varmt.	Kabinettet kan bli svært varmt. Barn bør derfor holdes unna apparatet.

## SPESIFIKASJONER



Modellnavn:	R-860
AC-nettspenning	: 230-240V, 50Hz enfaset
Vekselstrøm påkrevet: Mikrobølgeovn	: 1400W
Effekt: Mikrobølge	: 900W (IEC 60705)
Av-modus (Energisparemodus)	: mindre enn 1,0W
Mikrobølgefrequens	: 2450MHz*(gruppe 2/klasse B)
Utvendige dimensjoner (B) x (H) x (D)** mm	: 490 x 287 x 495
Dimensjoner i ovnsrommet (B) x (H) x (D)*** mm	: 340 x 197 x 338
Ovnskapasitet	: 25 liter***
Glassplate (W) x (D) mm	- 291 x 291
Vekt	: Ca. 16,5 kg
Ovnslampe	: 20W/230V~

- \* Dette produktet innfrir kravene i den europeiske standarden EN55011. I henhold til denne standarden er dette produktet klassifisert som utstyr i gruppe 2 klasse B. Gruppe 2 betyr at utstyret med hensikt generer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat. Klasse B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i en husholdning.
- \*\* Dybden inkluderer ikke dørhåndtaket.
- \*\* Intern kapasitet er beregnet ved å måle maksimum bredde, høyde og dybde. Faktisk kapasitet for å romme mat er mindre.

SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID MED KONTINUERLIGE FORBEDRINGER FORBEHOLDER VI OSS RETTEN TIL Å ENDRE DESIGN OG SPESIFIKASJONER UTEN FORUTGÅENDE VARSEL.

NORSK



Huomio: Tuotteesi on merkitty tämä symboli. Se tarkoittaa, ettei käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita saa sekoittaa talousjätteisiin. Näille tuotteille on erillinen keräysjärjestelmä.

## A. Käyttäjille tietoja laitteen hävittämisestä (yksityiset kotitaloudet)

### 1. Euroopan unionissa

Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä jätä sitä tavalliseen roska säiliöön!

Käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita täytyy käsitellä erikseen niiden asianmukaista käsittelyä, palautusta ja kierrätystä koskevan lainsäädännön mukaisesti.

Sen jälkeen, kun lainsäädäntö on toimeenpantu EU:n jäsenvaltioissa, yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa ilmaiseksi käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet määrättyihin keräyspisteisiin\*.

Joissakin maissa\* paikallinen jälleenmyyjä voi myös ottaa takaisin vanhat laitteesi veloitusetta, jos ostat samanlaisen, uuden laitteen.

\*) Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja. Hävitä nämä tuotteet erikseen etukäteen paikallisten säädösten mukaisesti.

Kun hävität tämän tuotteen asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käyvät läpi tarpeellisen käsittelyn, hyödyntämisen ja kierrätyksen. Näin estät mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita saattaa olla seuraamuksena jätteiden väärästä käsittelystä.

### 2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja kysy asianmukaista hävittämistapaa.

Sveitsi: Käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet voidaan palauttaa maksutta jälleenmyyjälle, vaikka et ostaisi uutta tuotetta. Muita keräyspisteitä on lueteltu verkkosivustoilla [www.swico.ch](http://www.swico.ch) ja [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Lisätietoja hävittämisestä yrityskäyttäjille

### 1. Euroopan unionissa

Jos tuote on ollut yrityskäytössä ja haluat hävittää sen:

Ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa lisäohjeita tai ottaa tuotteen takaisin. Sinulta saatetaan veloittaa takaisinotosta tai kierrätyksestä aiheutuneet kustannukset. Pienet tuotteet (ja pienet jättemäärät) voidaan ottaa takaisin paikallisissa keräyspisteissä.

Espanja: Ota yhteyttä käytössä olevaan keräysjärjestelmään tai paikallisiin viranomaisiin, ja pyydä näitä ottamaan takaisin käytetyt laitteet.

### 2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja kysy asianmukaista hävittämistapaa.

**Käyttöopas**

TIETOA LAITTEEN OIKEASTA HÄVITTÄMISESTÄ .....	1
SISÄLTÖ .....	2
UUNIN TOIMINTA .....	3
UUNI JA LISÄVARUSTEET .....	4
SÄÄTÖPANEELI.....	5
TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET .....	6-13
ASENNUS .....	14-15
ENNEN KÄYTTÖÄ .....	16
KELLON ASETTAMINEN .....	16
KEITTIÖAJASTINTOIMINTO .....	16
MIKRON TEHOT .....	17
MANUAALINEN KÄYTTÖ .....	18
MIKROUUNILLA KYSENTÄMINEN .....	18-19
GRILLILLÄ / MIKROLLA+GRILLILLÄ KYSENTÄMINEN .....	19-20
KIERTOILMAKYSENTÄMINEN .....	20-21
MIKRO+KIERTOILMAKYSENTÄMINEN .....	21
MUUT HELPOT TOIMINNOT .....	21-22
SULATUS PAINON MUKAAN -TOIMINTO .....	23
SULATUS AJAN MUKAAN -TOIMINTO .....	23
AUTOM. VALIKKO -TOIMINTO .....	24
AUTOM. VALIKKO -TAULUKKO .....	24-25
SOVELTUVAT UUNIASTIAT .....	26
HOITO JA PUHDISTUS .....	27
VIANMÄÄRITYS .....	28-29
TEKNISET TIEDOT .....	30

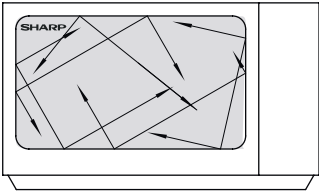


## MITEN UUNI TOIMII

Mikroaallot ovat energia-aaltoja – samantaisia kuin ne, joita käytetään TV- ja radio-signaaleihin.

Sähköenergia muunnetaan mikroaaltoenergiaksi, joka suunnataan sisäosan keskelle pohjaan aaltoputken kautta. Sen jälkeen mikroaaltojen sekoitin jakaa mikroaaltoenergian tasaisesti sisäosan jokaiseen kulmaan.

Mikroaallot eivät läpäise metallia. Tästä syystä uunin sisäosa on valmistettu metallista ja luukussa on ohut metalliverkko. Kypsennyksen aikana mikroaallot ponnahtavat uunin sisäosien seinistä satunnaisesti.



Mikroaallot läpäisevät tietyt materiaalit, kuten lasi ja muovi, ja lämmittävät ruoan. (Katso 'soveltuvat uuniastiat' sivulla FI-26).

Ruoan vesi, sokeri ja rasva imevät mikroaallotoja, jotka saavat ne värähtelemään. Värähtelyn aiheuttama kitka synnyttää kuumuutta samalla tavalla kuin kädet lämpenevät, kun niitä hangataan yhteen.

Ruoan ulkoiset alueet kuumentuvat mikroaaltojen avulla, sitten lämpö siirtyy keskelle lämmön johtumisen vuoksi samoin kuin perinteisessä keittämisessä. Tasaisen kypsentyksen varmistamiseksi on tärkeää kääntää, järjestää uudelleen ja sekoittaa ruokaa.

Kun kypsennys on valmis, uuni lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaalloja.

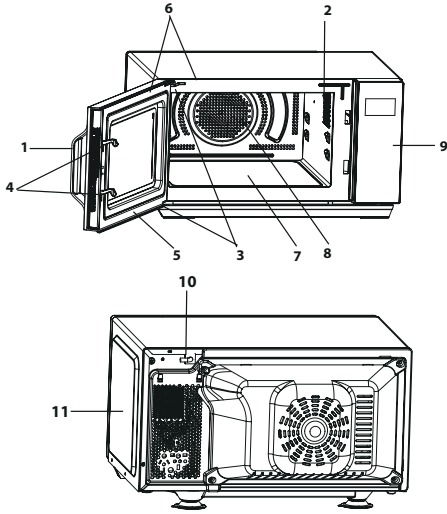
Tasaantumisaika on tarpeen kypsennyksen jälkeen, koska se jakaa lämmön tasaisesti ruokaan.

### HUOMAUTUS:

Tämä malli sisältää litteän lasialustan pyörivän alustan sijaan. Litteä lasialusta on kiinnitetty liimalla sisäosan pohjaan, eikä se pyöri. Aseta ruoka litteän lasialustan päälle.

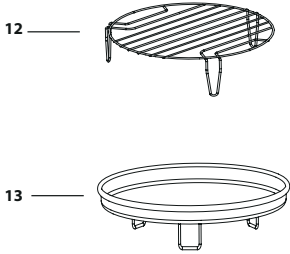


## UUNI JA LISÄVARUSTEET



### UUNI

1. Luukun kahva
2. Uunin lamppu
3. Luukun saranat
4. Luukun turvasalvat
5. Luukku
6. Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
7. Lasialusta
8. Uunin sisäosa
9. Säättöpaneeli
10. Virtajohto
11. Uunin ulkovaippa



### LISÄVARUSTEET:

Varmista, että seuraavat lisävarusteet on toimitettu uunin mukana:

**12) Teline 13) vuoka**

• Katso ohjeet telineen käytöstä grilliosiosta sivulta FI-20.

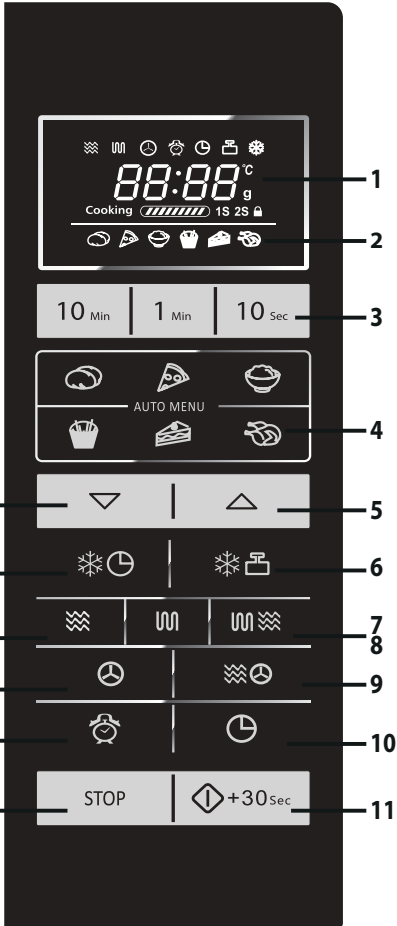
**Älä koskaan kosketa grilliä, kun se on kuuma.**

**HUOMAA:** Lisävarusteita tilatessasi muista mainita osan nimi ja mallin nimi jälleenmyyjälle tai valtuutetulle SHARP-huollolle.





## SÄÄTÖPANEELI



### 1.DIGITAALINEN NÄYTTÖ ja ILMAISIMET



MIKROAALLON ilmaisim



GRILLIN ilmaisim



KIERTOILMAN ilmaisim



VIIVEAJASTIMEN ilmaisim



KEITTIÖAJASTIMEN ilmaisim



SULATUS PAINON MUKAAN -ilmaisim



SULATUS AJAN MUKAAN -ilmaisim



LAPSILUKON ilmaisim

### 2.AUTOM. VALIKON ILMAISIMET



UUNIPERUNAT



PIZZA



RIISI



UUNIRANSKALAISET



KAKKU



PAISTETTU KANA

### 3.NUMEROpainikkeet

#### 4.AUTOM. VALIKON painikkeet

#### 5.AUTOM. VALIKON A1-A7-painike ja LISÄÄ PAINOA -painike

#### 6.SULATUS PAINON MUKAAN -painike

#### 7.GRILLI-painike

#### 8.MIKRO+GRILLI -painike

#### 9.MIKRO+KIERTOILMA -painike

#### 10.KEITTIÖAJASTIN/ASETA KELLO -painike

#### 11.KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS-painike

#### 12.AUTOM. VALIKON A1-A7-painike ja VÄHENNÄ PAINOA -painike

#### 13.SULATUS AJAN MUKAAN -painike

#### 14.MIKRON TEHO -painike

#### 15.KIERTOILMA -painike

#### 16.VIIVEAJASTIN-painike

#### 17.PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ-painike





## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA



### LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

1. Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydän päällä. Se ei sovellu kalusteisiin asennettavaksi keittiölaitteeksi. Uunia ei saa laittaa kaappiin.
2. Luukku saattaa kumentua kypsennyksen aikana. Aseta ja kiinnitä uuni niin, että uunin alaosa on vähintään 85 cm lattian yläpuolella. Pidä lapset etäällä luukusta palovammojen välttämiseksi.
3. **VAROITUS:** Älä kosketa pohjan lasialustaa heti kypsennyksen jälkeen, koska se saattaa olla kuuma.
4. Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
5. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoituksia, tai joilla on puutteellisesti kokemusta tai tietoa, vain jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet laitteen käytöstä turvallisella tavalla, ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset saavat puhdistaa ja huoltaa uunia, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja heitä valvotaan.
6. Pidä laite ja sen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
7. **VAROITUS:** Anna lapsen käyttää uunia omin päin vain, mikäli riittävät ohjeet on annettu ja hän osaa käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää virheellisen käytön vaarat.
8. **VAROITUS:** Käytettävät osat saattavat kuumeta käytössä. Pidä pienet lapset etäällä uunista.
9. **VAROITUS:** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat viallisia, laitetta ei saa käyttää ennen kuin pätevä asentaja on korjannut sen.
10. **VAROITUS:** Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Muiden kuin ammattilaisten on vaarallista suo-





## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

rittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaltoenergialta suojaava kansi irrota-

11. Mikäli laitteen virtajohto vioittuu, tilalle on vaihdettava vain tähän uuniin sopiva erikoisjohto. Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huolto.
12. **VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää.
13. Mikroaaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat kiehua yli lämmityksen päätyttyä. Ole sen takia erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi.
14. Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsentää tai kuumentaa kananmunia, joita ei ole rikottu tai sekoitettu, pistele keltuaisia ja valkuaisia räjähtämisen estämiseksi. Kuori ja viipaloi kovaksikeitettyt kananmunat ennen mikroaaltouunissa lämmittämistä.
15. Välineet täytyy tarkistaa ja varmistaa, että ne soveltuvat käytettäväksi uunissa. Katso sivu FI-26. Käytä mikroaaltotiloissa vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita ja välineitä.
16. Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava, ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estetään palovammojen syntyminen.
17. Luukku, ulkokuori, sisäosa, astiat, välineet ja erityisesti grillin lämmityselementit kuumenevät erittäin kuumiksi käytön aikana.
18. Näitä alueita on varottava koskettamasta. Palovammojen ehkäisemiseksi on aina käytettävä paksuja uunikintaita. Varmista ennen puhdistusta, että alueet eivät ole kuumia. Kun kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastioissa, pidä uunia silmällä mahdollisen syttymisen varalta.

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA



19. Jos havaitset savua, kytke uuni pois päältä tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku kiinni, jotta liekit tukahtuvat.
  20. Puhdista uuni säännöllisesti ja poista sinne jääneet ruoantähteet.
  21. Pidä uuni puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.
  22. Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia hankaustyynyjä mikroaaltouunin luukkuun, koska ne saattavat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
  23. Hörypuhdistinta ei saa käyttää.
  24. Katso ohjeet luukun tiivisteiden, sisäosien ja viereisten osien puhdistamisesta sivulta FI-27.
  25. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:
    - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä,
    - hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä,
    - maataloilla,
    - aamiaismajoituspaikkatyyppeissä ympäristöissä.
  - 26 **VAROITUS:** Laite ja sen esillä olevat osat saattavat kuumeta käytössä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
  27. Laite kuumenee käytössä. Varo koskettamasta lämmityselementtejä uunin sisäpuolella.
  28. Käytettävät osat saattavat kuumeta käytössä. Pidä pienet lapset etäällä uunista.
- Tulipalon vaaran välttäminen:**
1. **Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea teho tai liian pitkä kypsennysaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumentumisen ja johtaa ruoan syttymiseen.**
  2. Pistorasian on oltava kätevästi ulottuvilla, jotta virta-



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

johto on helppo irrottaa vaaratilanteessa.

3. Vaihtovirtalähteen on oltava 230-240 V~, 50 Hz.
4. Käytettävissä on oltava ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.
5. Älä sijoita uunia lämmönlähteiden läheisyyteen, esim. tavallisen uunin lähelle.
6. Älä asenna uunia alueelle, jossa on korkea kosteuspitoisuus tai johon kosteutta saattaa kerääntyä.
7. Älä säilytä äläkä käytä uunia ulkotiloissa.
8. Puhdista roiskesuojus ja uunin sisusta käytön jälkeen. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.
9. Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukkoja.
10. Älä tuki tuuletusaukkoja.
11. Poista ruoasta ja pakkauksista kaikki metalliset tiivisteet, metalliset sulkimet tms. Metallipintojen kipinäinti voi aiheuttaa tulipalon.
12. Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistoöljyn kuumentamiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.
13. Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikro-popcornpakkauksia.
14. Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.
15. Tarkista asetukset kun olet käynnistänyt uunin varmistaksesi uunin asianmukaisen toiminnan.
16. Ole erityisen varovainen valmistatessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkarat, piirakat, jouluvanukas, jne.).
17. Katso vastaavat vihjeet käyttöoppaasta.

### Tapaturmariskin välttäminen

#### 1. VAROITUS:

Älä käytä vahingoittunutta tai väärin toimivaa uunia. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA



- a) Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se on oikein kohdistettu ja suora.
  - b)Saranat ja turvasalvat: varmista, että ne eivät ole rikki tai irrallaan.
  - c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjiä.
  - d)Uunin sisätila ja luukku: varmista, että niissä ei ole lommoja.
  - e) Virtajohto ja pistotulppa: varmista, että ne ovat ehjiä.
2. Älä käytä uunia luukun ollessa auki ja älä muuta turvasalpoja millään tavalla.
  3. Älä käytä uunia, mikäli luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen välillä on jokin esine tai este.
  4. Älä anna rasvan tai lian kerääntyä luukun tiivisteisiin ja läheisiin osiin. Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista kaikki ruoantähteet. Noudata kappaleen "Hoito ja puhdistus" ohjeita sivulla FI-27.
  5. Henkilöiden joilla on TAHDISTIN, on neuvoteltava lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varotoimenpiteistä.

### **Sähköiskun vaaran välttäminen**

1. Ulkovaippaa ei saa missään olosuhteissa irrottaa.
2. Älä koskaan roiskuta mitään tai aseta esteitä luukun lukkoaukon tai tuuletusaukkojen päälle. Mikäli niiden päälle kuitenkin roiskuu jotakin, kytke uuni pois päältä ja irrota pistotulppa välittömästi, ja soita valtuutettuun SHARP-huoltoon.
3. Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
5. Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös uunin takaosasta.
6. Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse. Ainoastaan SHAR-



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Pin valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin lamppu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon.

### **Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:**

1. Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita. Avaa pakkaukset ja poista kannet ennen käyttöä. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia vielä senkin jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä.

2. Käsittele kuumennettavia nesteitä varoen. Käytä leveäsuuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan.

**Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun sisällön äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran.**

Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran:

1. Älä käytä liian pitkää kuumennusaikaa.
2. Sekoita nestettä ennen kuumennusta/lämmitystä.
3. On suositeltavaa laittaa nesteeseen lasipuikko tai jokin vastaava esine (ei metallinen) lämmityksen ajaksi.
4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.

3. Pistele reikiä kuorellisiin ruokiin, kuten perunoihin, makkaroihin ja hedelmiin, jotta ne eivät räjähtäisi kypsennyksen aikana.

### **Palovammojen riskin välttäminen**

1. Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.

2. Avaa aina rasiat, popcornpussit, paistopussit tms., niin että kuuma höyry ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvojesi.

3. **Tarkista aina ruoan lämpötila ja sekoita se ennen tarjoilua. Kiinnitä erityistä huomiota vauvoille, lap-**



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA



**sille ja vanhuksille tarjottavan ruoan lämpötilaan. Astian lämpötila ei osoita todellista ruoan tai juoman lämpötilaa. Tarkasta aina ruoan lämpötila.**

4. Pysyttele aina loitommalla uunin luukku avatessasi välttyäksesi ulospurkautuvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.
5. Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.

### Lapset ja mikroaaltouuni

1. Älä nojaa uunin luukkuun tai roiku siitä.
2. Lapsille on opetettava kaikki tärkeät turvallisuusohjeet: patalappujen käyttö, ruoan pakkauksen varovainen poistaminen, kiinnittäen erityistä huomiota pakkauksiin (esim. itsekuumentuvat materiaalit), joiden on tarkoitus tehdä ruoka rapeaksi. Ne saattavat olla erityisen kuumia.

### Muita varoituksia

1. Älä koskaan muuta uunia millään tavalla.
2. Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.
3. Uuni on tarkoitettu pelkästään kotitalouksien käyttöön, eikä sitä saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.

### Uunin ongelmaton käyttö ja vahinkojen välttäminen:

1. Älä koskaan käytä uunia tyhjänä lukuun ottamatta tilanteita, joissa käyttöoppaassa näin kehoitetaan. Tämä saattaa vaurioittaa uunia.
2. Kun käytät ruskistavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristys, kuten posliinilautanen sen alle, jotta estät lämpörasitusta vaurioittamasta pyörivää alustaa ja telinettä. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysaikoja ei saa ylittää.
3. Älä käytä metallisia välineitä, jotka heijastavat mikroaaltotoja ja saattavat aiheuttaa kipinöintiä.
4. Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.





## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### **HUOMAUTUS:**

Jos olet epävarma siitä, kuinka kytkeä uuni, ota yhteyttä valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole missään vastuussa uunille syntyneestä vauriosta tai tapaturmista, jotka aiheutuvat oikeiden sähköliitännästoimenpiteiden laiminlyömisestä. Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa satunnaisesti muodostua uunin seiniin tai luukun tiivisteiden ympärille ja tiivisteiden pinnoille. Tämä on normaalia, eikä ole osoitus mikroaaltouunin vuodosta tai toimintahäiriöstä.

### **KIINTEÄN ASENNUKSEN SARJA**

Tähän uuniin ei kuulu kiinteän asennuksen sarjaa.

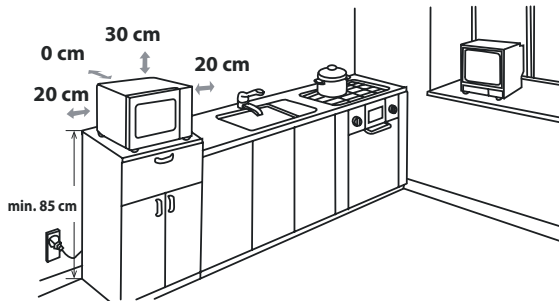
Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydän päällä.







1. Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisäosasta. Jos uunin pinnassa on suojakalvo, poista se. Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
2. Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän rasikaimman ruoan painon. Älä koskaan sijoita uunia kaappiin.
3. Valitse tasainen pinta, jossa on tarpeeksi avointa tilaa sisä- ja ulkotuuletusaukkoja varten. Uunin takaseinä täytyy asettaa seinää vasten.
  - Uunin ja ympäröivien seinien väliin on jätävä vähintään 20 cm tilaa.
  - Jätä vähintään 30 cm tilaa uunin yläpuolelle.
  - Älä irrota jalustaa uunin alaosasta.
  - Tulo- tai lähtöaukkojen tukkiminen voi aiheuttaa uunin rikkoutumisen.
  - Aseta uuni mahdollisimman kauaksi radioista ja televisiosta. Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radion tai television vastaanottoon.



**4.** Luukku saattaa kuumentua kypsennyksen aikana. Aseta ja kiinnitä uuni niin, että uunin alaosa on vähintään 85 cm lattian yläpuolella. Pidä lapset etäällä luukusta palovammojen välttämiseksi.

**5.** Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen, maadoitettuun kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.

**VAROITUS:** Älä aseta uunia paikkaan, jossa syntyy lämpöä



## ASENNUS

tai kosteutta (esimerkiksi tavallisen uunin lähelle tai yläpuolelle) tai tulenarkojen materiaalien lähelle (esim. verhot).

Älä tuki tai häiritse tuuletusaukkoja.

Älä aseta uunin päälle esineitä.

### SÄHKÖLIITÄNTÄ

- Älä päästä vettä kosketuksiin virtajohtojen tai virtapistokkeen kanssa.
- Kytke pistoke kunnolla pistorasiaan.
- Älä yhdistä muita laitteita samaan pistorasiaan haaroittimen avulla.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, Sharpin hyväksymän huollon tai vastaavan hyväksytyyn henkilön täytyy vaihtaa se vaaran välttämiseksi.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, tartu aina pistokkeeseen äläkä koskaan johtoon, koska se saattaa vaurioittaa virtajohtoa ja pistokkeen sisäisiä liitäntöjä.
- Jos uuni on kiinnitetty pistoke on uudelleen johdotettava, ja jos kotisi pistorasia ei ole yhteensopiva toimitukseen kuuluvan pistokkeen kanssa, irrota pistoke asianmukaisesti (älä leikkaa poikki).
- Jos uuni on kiinnitetty pistoke ei ole uudelleen johdotettava eikä kotisi pistorasia ole yhteensopiva toimitukseen kuuluvan pistokkeen kanssa, leikkaa virtapistoke poikki.



**VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON LIITETTÄVÄ MAADOITETTUUN PISTORASIAAN**

## ENNEN KÄYTTÖÄ



Kiinnitä uunin pistotulppa. Uunin näyttö vilkkuu: "1:00" ja "🕒", hälytysääni kuuluu kerran. Tässä mallissa on kellotoiminto. Uunin virrankulutus valmiustilassa on alle 1,0 W. Voit asettaa kellon alla olevien ohjeiden mukaisesti.

## KELLON ASETTAMINEN



Uunissa on digitaalinen kello. Voit asettaa valmiustilassa kellonajan 24 tai 12 tunnin muotoon.

1. Paina 🕒-painiketta kerran 3 sekunnin ajan, "Hr 24" tulee näkyviin ja kellon ilmaisin "🕒" palaa.
2. Paina 🕒-painiketta kahdesti, "Hr 12" tulee näkyviin ja kellon ilmaisin "🕒" palaa.
3. Valittuasi ajan muodon, paina numeropainikkeita "10Min", "1Min", "10Sec" syöttääksesi kellonaika.
4. Käynnistä kello painamalla 🕒-painiketta kerran. Digitaalisen ajan ":"-merkki vilkkuu näytössä ja kellon ilmaisin "🕒" sammuu.

### HUOMAUTUKSET:

- Jos kellon asetusprosessin yhteydessä painetaan **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painiketta, uuni palautuu takaisin aikaisempaan asetukseen.
- Jos mikroaaltouunin sähkönsyöttö keskeytyy, näytöllä näkyy sykäyksittäin "1:00" sen jälkeen, kun virta on palannut. Jos tämä tapahtuu kypsennyksen aikana, ohjelma pyyhkiytyy muistista.

## KEITTIÖAJASTIMEN TOIMINTO



Voit käyttää keittiöajastintointia tilanteissa, joissa mikrolla ei kypsennetä, esimerkiksi ajastaaksesi perinteisellä liedellä keitettäviä kananmunia tai valvoaksesi kypsennetyn/sulatetun ruoan tasaantumisaikaa.

### Esimerkki:

Ajastimen asettaminen 5 minuutiksi.

1. Paina 🕒-painiketta kerran, kuvake ":" vilkkuu ja kellon ilmaisin "🕒" palaa.
2. Paina numeropainikkeita "10Min", "1Min", "10Sec" syöttääksesi kellonaika.
3. Paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS**-painiketta käynnistääksesi ajastin.
4. Tarkasta näyttö. (Asetetun kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä ja ilmaisin vilkkuu)

Kun ajastin tulee kohtaan 0:00, siitä kuuluu äänimerkki kerran, ja LCD-näyttö näyttää kellon-aikaa.


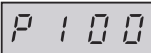
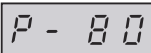
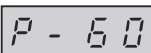
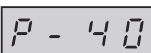
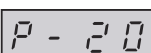

Voit syöttää minkä tahansa ajan 99 minuuttiin 50 sekuntiin saakka. Ajastintilassa ajastin näytetään 5 sekunnin ajan.

Peruuttaaksesi keittiöajastintoinnin, paina **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painiketta 5 sekunnin ajan.



## MIKRON TEHOT

Uunissa on 6 tehoa. Aseta teho noudattamalla seuraavia ohjeita.

Tehon asetus	LCD-näyttö	Mikron teho
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paina <b>MIKRON TEHO</b> -painiketta kerran. P100 tulee näkyviin, ja samaan aikaan mikroaallon ilmaisin  syttyy näytös- sä.</li> </ul>		KORKEA = 100 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paina <b>MIKRON TEHO</b> -painiketta muut- taaksesi tehoa, kunnes näyttö osoittaa haluttua tasoa.</li> </ul>		KOHTALAISEN KORKEA = 80 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paina numeropainikkeita " <b>10Min</b>", "1Min", "10Sec" syöttääksesi kypsennys- aika, ja paina sitten <b>KÄYNNISTYS/</b> <b>PIKAKÄYNNISTYS</b> -painiketta käynnis- tääksesi uuni.</li> </ul>		KESKITASO = 60 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voit tarkistaa tehon kypsennyksen aika- na painamalla <b>MIKRON TEHO</b> -painiket- tä. Nykyinen teho näkyy 4 sekuntia. Uuni laskee kuluva kypsennysaika, vaikka näytöllä näkyy teho.</li> </ul>		KOHTALAISEN MATALA = 40 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paina valmiustilassa numeropainikkeita "10Min", "1Min", "10Sec" suoraan, ole- tusteho on P100.</li> </ul>		MATALA = 20 %
		0 %

Seuraavat yleiset suositukset ovat voimassa:

**P100** - Käytetään pikakypsennykseen tai esim. laatikkoruokien, kuumien juomien, vihannesten, yms. lämmittämiseen.

**P80** - Käytetään pitemmän kypsennysajan vaativien ruokien, kuten paistien, lihamurkkeiden tai valmiiden ruoka-annosten valmistamiseen, mutta myös herkempiin ruokiin, kuten sokerikakkuun. Tällä alemmalla teholla ruoka kypsyy tasaisesti, eikä se valu kypsennysastian reunojen yli.

**P60** - Tätä asetusta suositellaan käytettäväksi tiiviille ruuille, jotka vaativat pitkän kypsennysajan tavallisessa kypsennyksessä, kuten naudanlihavuoka.

tehoasetusta varmistamaan, että liha on mureaa.

**P40** - Käytetään sulattamiseen. Valitse tämä teho varmistaaksesi, että ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii ihanteellisesti myös riisiin, pastan, mykyjen ja munakastikkeen hiljaiseen kiehuttamiseen.

**P20** - Käytetään hitaaseen sulattamiseen, esim. juustokakut tai voitaikina.

**P00** - Uunin sisäosan lämpötilan jäähdyttämiseen.

## MANUAALINEN KÄYTTÖ



### Luukun avaaminen:

Sulje ja avaa luukku vetämällä kahvasta.

### Uunin käynnisty:

Ruuan laadusta ja halutusta lopputuloksesta riippuen, joko aseta ruoka sopivaan astiaan ja astia kuumennusalustalle, tai vaihtoehtoisesti aseta ruoat suoraan alustalle. Sulje luukku ja paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta valittuasi halutun kypsennystilan.

Kun kypsennysohjelma on asetettu, niin ellei **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta paineta 20 sekunnin kuluessa, asetus peruuntuu.

**KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta on painettava, jos kypsentämistä halutaan jatkaa luukun avaamisen jälkeen. Kun painiketta painetaan, kuuluu äänimerkki. Jos painiketta painetaan huonosti, ääntä ei kuulu.

**TYHJENNÄ/PYSÄYTÄ**-painikkeella voit tehdä seuraavaa:

1. Poista virhe ohjelmoinnin aikana.
2. Pysäytä uuni tilapäisesti kypsennyksen aikana.
3. Voit peruuttaa ohjelman kypsennyksen aikana painamalla **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta kahdesti.
4. Lapsilukon asettaminen ja avaaminen (katso sivu FI-22).

## MIKROALLOILLA KYSENNYS



Uuni voidaan ohjelmoida enintään 99 minuuttiin ja 50 sekuntiin (99:50).

Kypsennyksen (sulatuksen) aikamäärä voi olla välillä 10 sekuntia - 10 minuuttia.

Se riippuu kypsennysajan (sulatuksen) kokonaispituudesta, kuten taulukossa on esitetty.

### Kypsennysaika

0-1 minuuttia  
1-10 minuuttia  
10-99 minuuttia

### Lisäävä yksikkö

10 sekuntia  
1 minuutti  
10 minuuttia

### MANUAALINEN KYSENNYS/ MANUAALINEN SULATUS

- Syötä kypsennysaika ja käytä mikron tehoja P100 - P20 kypsennykseen tai sulatukseen (katso sivu FI-17).
- Sekoita tai käännä ruokaa 2-3 kertaa kypsennyksen aikana, mikäli mahdollista.
- Peitä ruoka ja jätä se seisomaan kypsennyksen jälkeen, jos tätä suositellaan.
- Peitä ruoka foliolla sulatuksen jälkeen ja anna seisoa, kunnes se on sulanut kunnolla.

### Esimerkki:

2 minuutin 30 sekunnin kypsennys P80:n (80 %) mikroteholla.

1. Paina -painiketta. Näkyviin tulee P100.
2. Paina -painiketta valitaksesi teho P80
3. Paina numeropainikkeita "10Min", "1Min", "10Sec", syöttääksesi kypsennysaika.
4. Paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta käynnistääksesi kypsennys. (Kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)



### HUOMAUTUS:

- Kun uuni käynnistyy, uunin lamppu palaa.
- Jos luukku avataan kypsennyksen/sulatuksen aikana ruoan sekoittamista ja kääntämistä varten, kypsennysaika näytöllä pysähtyy automaattisesti. Kypsennys/sulatusaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta



## MIKROALLOILLA KYPSENNYS

painetaan.

- Kun kypsennys/sulatus on valmis, näytössä näkyy "End". Avaa luukku ja sulje tai paina mitä tahansa painiketta, ja kellonaika ilmaantuu näkyviin näytölle, jos kello on asetettu.
- Jos haluat tietää tehon kypsennyksen aikana, paina -painiketta. Nykyinen teho näkyy 3 sekunnin ajan.



## GRILLIKYPSENNYS/MIKRO+GRILLI -TOIMINTO

### 1. KYPSENNYS VAIN GRILLILLÄ

Grillillä uunin sisäosan yläosassa on vain yksi tehoasetus. Käytä telinettä pieniin grillattaviin ruokiin, kuten pekoniin, savukinkkuun ja pikkuleipiin. Ruoka voidaan asettaa suoraan telineeseen tai telineeseen kuumuutta kestävässä vuoassa.

#### Esimerkki:

Grillaa 20 minuutin ajan -painiketta käyttämällä.

1. Paina -painiketta kerran. "GrL" "1S" näkyy näytöllä.
2. Paina "10Min", "1Min", "10Sec" asettaaksesi tarvittavan lämmitysajan.
3. Paina KÄYNNISTYS/PIKA-KÄYNNISTYS -painiketta aloittaaksesi grillauksen. (Grillausajan kuluminen näkyy näytöllä.)



### 2. MIKRO + GRILLI

**MIKRO+GRILLI** -toiminto yhdistää mikroaaltojen tehon grilliin. -toiminnolla voit käyttää mikroaaltojen ja grillin tehoa vuorotellen.

Mikroaallon ja grillin tehon yhdistelmä lyhentää kypsennysaikaa ja tarjoaa rapean, ruskean lopputuloksen.

Toiminnossa on kaksi vaihtoehtoa:

#### YHDISTELMÄ 1 (Näyttö: Co-1)

Mikroaallot kypsentävät 10 sekuntia ja grilli kypsentää 23 sekuntia, tämä on yksi sykli.

#### YHDISTELMÄ 2 (Näyttö: Co-2)

Mikroaallot kypsentävät 18 sekuntia ja grilli kypsentää 15 sekuntia, tämä on yksi sykli.

#### Esimerkki:

Kypsentäminen 20 minuutin ajan käyttämällä **MIKRO+GRILLI** yhdistelmällä Co-1.

1. Paina -painiketta kerran, jolloin näkyviin tulee "Co-1" "", "1S".
2. Paina "10Min", "1Min", "10Sec" asettaaksesi tarvittavan lämmitysajan.
3. Paina KÄYNNISTYS/PIKA-KÄYNNISTYS -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. (Grillausajan kuluminen näkyy näytöllä.)



## GRILLIKYSENNYS/MIKRO+GRILLI -TOIMINTO



### GRILLI- ja MIKRO+GRILLI -TOIMINTOJA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA:

- Grilliä ei tarvitse esilämmittää.
- Saatat havaita savua tai palaneen hajua, kun käytät grilliä ensimmäistä kertaa. Tämä on normaalia eikä tämä tarkoita, että uuni olisi rikki. Voit välttää tämän ongelman lämmittämällä uunia grillillä ilman ruokaa 20 minuutin ajan.

**TÄRKEÄÄ:** Anna tämän toiminnon aikana savun tai hajujen hälventyä avaamalla luukkua tai kytkemällä keittiön tuuletus päälle.



#### VAROITUS:

**Luukku, ulkokuori, sisäosa ja lisävarusteet kuumentuvat hyvin kuumiksi käytön aikana. Käytä paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.**

## KIERTOILMAKYSENNYS




- Kiertoilman lämpötilajärjestys 200 °C->190 °C->180 °C->170 °C->160 °C->150 °C->140 °C->130 °C->120 °C->110 °C.

### 1. Kiertoilmakypsennys esilämmitysohjelmalla

#### Esimerkki:

2 minuutin 30 sekunnin kypsennys 190 °C kiertoilmalämpötilassa.

1. Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes haluttu lämpötila näkyy näytöllä.
2. Sulje luukku ja paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta aloittaaksesi esilämmityksen.
3. Esilämmityksen jälkeen avaa luukku ja aseta ruoka uuniin. Paina **"10Min"**, **"1Min"**, **"10Sec"** -painikkeita asettaaksesi tarvittavan lämmitysajan.
4. Paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta käynnistääksesi kypsennys. (Kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)



### HUOMAUTUKSET

- Esilämmitysaikaa ei voida valita. Maksimi esilämmitysaika on 30 minuuttia.
- Kun uunin sisäosa saavuttaa esiasetetun lämpötilan, esilämmitys loppuu ja kahden sekunnin välien kuuluu äänimerkki.
- Jos et avaa luukkua 30 minuutin kuluessa, ohjelma päättyy ja näytöllä näkyy "END".




## KIERTOILMAKYPSENNYS

### 1. Kiertoilmakypsennys ilman esilämmitysohjelmaa

#### Esimerkki:

2 minuutin 30 sekunnin kypsennys 190 °C kiertoilmalämpötilassa.

1. Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes haluttu lämpötila näkyy näytöllä.
2. Paina "10Min", "1Min", "10Sec" asettaaksesi tarvittavan lämmitysajan.
3. Paina **KÄYNNISTYS/PIKA-KÄYNNISTYS** -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. (Kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)



#### HUOMAUTUS:

- Tarkistaaksesi asetetun lämpötilan kypsennyksen aikana, paina **KIERTOILMA** -painiketta.




## MIKRO+KIERTOILMAKYPSENNYS

Mikro+kiertoilmakypsennyksen lämpötilajärjestys 200 °C->170 °C->140 °C->110 °C

#### Esimerkki:

2 minuutin 30 sekunnin kypsennys 170°C kiertoilmalämpötilassa.

1. Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes haluttu lämpötila näkyy näytöllä.
2. Paina "10Min", "1Min", "10Sec" asettaaksesi tarvittavan lämmitysajan.
3. Paina **KÄYNNISTYS/PIKA-KÄYNNISTYS** -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. (Kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)



#### HUOMAUTUS

- Tarkistaaksesi asetetun lämpötilan kypsennyksen aikana, paina **MIKRO+KIERTOILMA** -painiketta.



## MUUT HELPOT TOIMINNOT

### 1. MONIVAIHEINEN KYPSENNYS

- Anna ensimmäisen vaiheen kypsennysohjelma.
- Anna toisen vaiheen kypsennysohjelma, jolloin näytöllä näkyy "2S".
- Paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta käynnistääksesi kypsennyksen

#### HUOMAUTUS:

- Vaiheita on yhteensä kaksi.
- Monivaiheinen kypsennys on käytettävissä vain mikroaaltokypsennyksessä, grillikypsennyksessä, kiertoilmakypsennyksessä ja yhdistelmäkypsennyksessä.

### 2. VIIVEJASTIN

Tämän toiminnon avulla voit esiasettaa ohjelman ja mikroaaltouuni käynnistyy myöhemmin automaattisesti ohjelman mukaan.

- Aseta haluttu kypsennysohjelma valmiustilassa.



## MUUT HELPOT TOIMINNOT



- Paina -painiketta kerran, kellonaika on näkyvässä ja viiveajastimen ilmaisin palaa.
- Paina numeropainikkeita "10Min", "1Min", "1Sec" asettaaksesi ajan, jolloin haluat käynnistää ohjelman.
- Paina **KÄYNNISTYS/PIKÄKÄYNNISTYS** -painiketta. Kun kello saavuttaa esiasetetun ajan, järjestelmä käynnistää esiasetetun ohjelman automaattisesti.

### HUOMAUTUS:

- Paina viiveajastin-tilassa -painiketta kerran, esiasetettu kypsennysaika näytetään 5 sekunnin ajan Voit painaa **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta peruuttaaksesi viiveajastin-toiminnon.
- Pikäkäynnistys, sulatus ajan mukaan -toiminto ja sulatus painon mukaan -toiminto eivät voi käyttää viiveajastin-toimintoa.

### 3. PIKÄKÄYNNISTYS

#### Suora käynnistys

Voit aloittaa kypsennyksen suoraan mikron P100 -teholla 30 sekunnin ajan painamalla **KÄYNNISTYS/PIKÄKÄYNNISTYS** -painiketta. Kypsennysprosessi alkaa välittömästi, ja joka kerta kun painiketta painetaan, se jatkaa kypsennysaikaa 30 sekunnilla.

**HUOMAUTUS:** Kokonaisaikaa voidaan jatkaa enintään 10 minuuttiin saakka.

### 4. LAPSILUKKO

Käytä estämään pienten lasten uunin valvomaton käyttö.

#### a. LAPSILUKON asettaminen:

Paina valmiustilassa **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta 3 sekunnin ajan. Uunista kuuluu pitkä äänimerkki, joka ilmaisee, että se siirtyy lapsilukko-tilaan ja ilmaisin ja sen hetkinen kellonaika ovat näkyvässä.



#### b. LAPSILUKON avaaminen:

Paina valmiustilassa **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta 3 sekunnin ajan. Uunista kuuluu pitkä äänimerkki, joka ilmaisee, että lukko avataan.

### 5. AUTOMAATTINEN SUOJAMEKANISMI

a. Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu suojamekanismi korkea lämpötilaa vastaan. Jos näytöllä näkyy E01, järjestelmä on siirtynyt suojaustilaan.

Järjestelmä palaa normaaliin valmiustilaan, kun viat on poistettu ja **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta on painettu.

b. Samoin jos järjestelmä havaitsee äärimmäisen matalan lämpötilan, näytöllä näkyy vikakoodi E02.

Järjestelmä palaa normaaliin valmiustilaan, kun viat on poistettu ja **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta on painettu.

c. Anturin oikosulun tapauksessa uuni siirtyy suojaustilaan ja näyttö näyttää "E 03", uunin antaessa äänimerkkejä, kunnes **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta painetaan uunin palauttamiseksi normaalitilaan.

d. JÄÄHDYTYSSOMINAISUUS — Mikroaaltouunin ohjausjärjestelmässä on jäähdytysominaisuus. Missä tahansa kypsennystilassa, jossa kypsennys kestää yli kaksi minuuttia, toimii uunin puhallin automaattisesti noin kolme minuuttia kypsennyksen pysäyttämisen tai loputtamisen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi, jotta sen käyttöikä pitenee.



## SULATUS PAINON MUKAAN -TOIMINTO

### SULATUS PAINON MUKAAN



Mikroaaltouuniin on esiohjelmoitu ajastin ja tehoja, joilla ruokia, kuten porsaanlihaa, nautaa ja broileria, voidaan sulattaa helposti.

Painoalue sulatukselle on 100 g – 1800 g, 100 g:n välein.

Katso alla olevista esimerkeistä ohjeet näiden toimintojen käyttämiseen.

**Esimerkki:** 1,2 kg painavan lihan sulattaminen **SULATUS PAINON MUKAAN**-toiminnon avulla.

Aseta liha vuokaan tai mikroaaltouuniin sulatustelineeseen lasialustalle.

1. Paina  -painiketta kerran.
2. Syötä haluttu paino painamalla , kunnes näytössä näkyy:
3. Paina **KÄYNNISTYS/PIKA-KÄYNNISTYS**-painiketta käynnistääksesi sulatuksen. (Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä)



### HUOMAUTUS:

- Varmista ennen ruoan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvänlaatuista.
- Suojaa tarvittaessa pienet lihan tai siipikarjan osat alumiinifoliolla. Se estää kuumenemisen sulatuksen aikana. Varmista, ettei folio kosketa uunin seiniä.
- Ruoan paino pitäisi pyöristää lähimpään 100 grammaan, esimerkiksi 650 grammaa pyöristetään 700 grammaan.
- Kun sulatusajasta on kulunut kaksi kolmasosaa, järjestelmä pysähtyy ja antaa äänimerkin muistuttaakseen ruoan kääntämisestä tasaisen sulatuksen varmistamiseksi. Kun tämä on tehty, paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS**-painiketta jatkaaksesi sulatusta.




## SULATUS AJAN MUKAAN -TOIMINTO

### SULATUS AJAN MUKAAN

Tämän toiminnon avulla ruoka on mahdollista sulattaa nopeasti ja samalla voit valita ruoan tyyppin. Seuraa alla olevaa esimerkkiä tämän toiminnon käytöstä. Aikaväli on 0:10 – 99:50.

**Esimerkki:** Ruoan sulattaminen 10 minuutin ajan.

1. Paina  -painiketta.
2. Syötä kypsennysaika painamalla numeropainikkeita "10Min", "1Min", "10Sec", kunnes näytössä näkyy: 10:00.
3. Paina **KÄYNNISTYS/PIKA-KÄYNNISTYS**-painiketta käynnistääksesi sulatuksen. (Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä)



### Huomautuksia Sulatus ajan mukaan -toiminnosta:

- Esiasetettua tehoa ei voi muuttaa.
- Varmista ennen ruoan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvänlaatuista.
- Suojaa tarvittaessa pienet lihan tai siipikarjan osat alumiinifoliolla. Se estää kuumenemiseltä sulatuksen aikana. Varmista, ettei folio kosketa uunin seiniä.
- Kun sulatusajasta on kulunut kolmannes, järjestelmä pysähtyy ja antaa äänimerkin muistuttaakseen ruoan kääntämisestä tasaisen sulatuksen varmistamiseksi. Kun tämä on tehty, paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS**-painiketta jatkaaksesi sulatusta.



## AUTOM. VALIKKO -TOIMINTO



Valinnan **AUTOM. VALIKKO** ohjelmat laskevat automaattisesti ruoan oikean kypsennystilan ja -ajan (tiedot sivuilla FI-24, FI-25). Noudata seuraavia ohjeita käyttäessäsi tätä toimintoa.



**Esimerkki:** 0,3 kg riisin keittäminen Autom. kypsennys RIISI -toiminnolla.

1. Paina -painiketta kerran valitaksesi halutun autom. valikon.
2. Paina -painiketta uudelleen, kunnes haluttu paino on näkyvässä.
3. Paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** -painiketta käynnistääksesi kypsennyksen.



### HUOMAUTUS:

- Valitaksesi muita autom. valikon ohjelmia (autom. valikko -taulukko sivuilla FI-24, FI-25), käytä valintaan. Paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS**, ja paina sitten valitaksesi haluttu paino. Paina **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** käynnistääksesi kypsennyksen.
- Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin **AUTOM. VALIKKO** -taulukossa on esitetty sivuilla FI-24, FI-25, kypsennä se manuaalisella toiminnolla.

## AUTOM. VALIKON KAAVIO



AUTOM. VALIKKO	NÄYTTÖ	PAINO/ANNOS	KYSPENNYSAIKA	TEHO
Uuniperunat		1	6:00	P100
		2	9:00	
		3	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Kiertoilma 180 °C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Riisi		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Uuniranskalaiset		200 g	35:00	Kiertoilma 200°C 2/3 ajasta käännä
Kakku		475 g	50:00	Kiertoilma 170 °C
Paistettu kana		800 g	33:00	Kiertoilma 200°C 2/3 ajasta käännä
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	

SUOMI



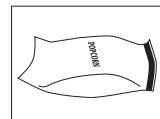


## AUTOM. VALIKON KAAVIO

AUTOM. VALIKKO	NÄYTTÖ	PAINO/ANNOS	KYPSENNYSAIKA	TEHO
Autom. lämmitys	A-1	200 g	1:30	P100
		300 g	2:00	
		400 g	2:30	
		500 g	3:00	
		600 g	3:30	
		700 g	4:00	
		800 g	4:30	
Juomat	A-2	1 (200 ml)	1:30	P100
		2 (400ml)	2:40	
		3 (600ml)	3:50	
Kasvikset	A-3	200 g	3:00	P100
		300 g	4:00	
		400 g	5:00	
		500 g	6:00	
		600 g	7:00	
Keitto	A-4	1 kulho	2:20	P100
		2 kulho	4:00	
		3 kulho	5:40	
Grillattu pekoni	A-5	100 g	6:00	Yhdistelmä 200 °C 2/3 ajasta käännä
		200 g	7:30	
		300 g	9:00	
Grillatut kalapalat	A-6	200 g	15:00	Yhdistelmä 200 °C 2/3 ajasta käännä
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Paahtopais-ti/lammas	A-7	200 g	15:00	Yhdistelmä 200 °C 2/3 ajasta käännä
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

### Tärkeää tietoa mikropopcornin ominaisuuksista:

1. Kun valitset 0,1 kg popcornia, taita pussin nurkat kolmioksi ennen kypsennystä.  
Katso mallia kuvasta oikealla.
2. Jos popcornpussi laajenee eikä enää pyöri kunnolla, paina **PYSÄYTÄ/ TYHJENNÄ** -painiketta kerran, avaa luukku ja säädä pussin asento tasisen kypsennyksen varmistamiseksi.



## SOVELTUVAT KEITTOASTIAT



Jotta ruoka kypsyy/sulaa mikroaaltouunissa, mikroaaltoenergian täytyy kulkea tasaisesti astian läpi tunkeutuakseen ruokaan.

Sen vuoksi on tärkeää valita sopivat kypsennysastiat.

Ruoka kypsyy tasaisemmin pyöreissä tai soikeissa kuin suorakulmaisissa astioissa, sillä nurkissa ruoka saattaa kypsyä liikaa. Erilaisia valmistusastioita voidaan käyttää, kuten alla on lueteltu.

Ruoanlaittovälineet	Mikroaaltouunin kestävä	Kommentteja
Alumiinifolio Folioastiat	✓ / ✗	Ruokaa voidaan suojata ylikuumenemiselta pienillä alumiinifolion paloilla. Pidä folio vähintään 2 cm päässä uunin seinistä, koska se voi aiheuttaa kipinöintiä. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja mainitse toisin, esim. Microfoil®. Noudata ohjeita huolellisesti.
Ruskistusastia	✓	Noudata aina valmistajan ohjeita. Älä ylitä annettuja kuumennusaikoja. Ole varovainen, sillä nämä astiat kuumenevat todella paljon.
Posliini ja keramiikka	✓ / ✗	Posliini, keramiikka, lasitettu ja luoposliini ovat yleensä sopivia. Ne eivät kuitenkaan saa sisältää metallikoristeita.
Lasiastiat esim. Pyrex®	✓	Hauraita lasiastioita käytettäessä on noudatettava varovaisuutta, koska ne voivat rikkoutua tai murtua, jos niitä kuumennetaan äkillisesti.
Metalli	✗	Metallisia keittoastioita ei yleensä pitäisi käyttää, koska ne voivat kipinöidä ja aiheuttaa tulipalon.
Muovi/polystyreeni, esim. pikaruokapak- kaukset	✓	Noudata varovaisuutta, koska jotkut astiat voivat vääntyä, sulaa tai päästää väriä korkeissa lämpötiloissa.
Tuorekelmu	✓	Se ei saisi osua ruokaan ja höyryn pitäisi päästää poistumaan puhkaisemalla pussiin reikä.
Pakastus- tai paahto- pussit	✓	Puhkaise reikä, jotta höyry pääsee pois. Varmista, että pussit soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäviksi. Niitä ei saa kuitenkaan saa sulkea muovi- tai metallisulkimilla, koska paistopussi saattaa tällöin sulaa metallin kipinöinnin vuoksi.
Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imeyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon.
Olki- ja puuastiat	✓	Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät näitä materiaaleja, koska ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon.
Uusiopaperi ja sano- mалеhti	✗	Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.

### ⚠VAROITUS:

**Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, valvo uunia mahdollisen syttymisen varalta.**



## HOITO JA PUHDISTUS

**HUOMAUTUS: ÄLÄ KÄYTÄ KAUPALLISIA UUNINPUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPUHDISTIMIA, HANKAAVIA AINEITA, KARKEITA PUHDISTUSAINEITA, MITÄÄN NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVÄÄ TAI HANKAUSTYNYJÄ MIHINKÄÄN MIKROALTOUUNIN OSIIN. PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLISESTI JA POISTA SINNE JÄÄNEET RUOANTÄHTEET - Pidä uuni puhtaana, tai muuten sen pinnat saavat vaurioitua. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikä ja aiheuttaa vaaratilanteita.**

### Uunin ulkopuoli

Pyyhi uunin ulkopuoli miedolla pesuaineella, kuten astianpesuaineella. Varmista, että pyyhrit pesuaineen pois ja kuivaat pinnan kostealla, pehmeällä liinalla.

### Säätöpaneeli

Avaa ovi ennen puhdistusta säätöpaneelin poistamiseksi käytöstä.

Säätöpaneelin puhdistuksessa on noudatettava varovaisuutta. Pyyhi vain veteen kostutetulla liinalla, kunnes säätöpaneeli on puhdas. Vältä liiallista veden käyttöä. Älä käytä minkäänlaista kemiallista tai hankaavaa puhdistusainetta.

### Uunin sisäpuoli

1. Puhdista kaikki ruoantähteet tai roiskeet pehmeällä, kostealla liinalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin. Käytä itsepäisimmille tahroille mietoa pesuainetta ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki ruoantähteet on poistettu. Älä irrota aaltoputken suojaa.

2. Varmista, että pesuaineliuosta tai vettä ei pääse seinien pieniin ilmanpoistoaukkoihin, koska se saattaa vaurioittaa uunia.

3. Älä käytä sumutetyypisiä puhdistusaineita tai hankaustyynyjä uunin sisäpinnalle.

Pidä aaltoputken suojakansi aina puhtaana.

Se on herkästi rikkoutuvaa materiaalia ja se on puhdistettava varovaisuutta noudattaen (noudata edellä annettuja puhdistusohjeita).

**HUOMAA:** Liiallinen liottaminen voi aiheuttaa aaltoputken suojakannen rikkoutumisen.

Aaltoputken suojakansi on kulutusosa, ja ilman säännöllistä puhdistusta se täytyy vaihtaa.

### Luukku

Puhdista kaikki likakertymät säännöllisesti luukun molemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja tiivistepinnoilta pehmeällä, kostutetulla liinalla. Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia hankaustyynyjä mikroalton uunin luukkuun, koska ne saattavat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

**HUOMAA:** Älä käytä höyrypuhdistinta.

### Lasialusta

Poistaaksesi kaiken lian, puhdista lasialusta säännöllisesti pehmeällä, kostealla liinalla kun lasialusta ei ole kuuma. Jos likaa on enemmän, käytä mietoa saippuaa ja pyyhi useamman kerran kostealla liinalla, kunnes kaikki lika on poistettu. Älä käytä kovia, hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia kaapimia lasialustan puhdistamiseksi.

### Puhdistusvihje - Uunisi helpommaksi puhdistamiseksi:

Aseta kulhoon puolikas sitruunaa, lisää 3 dl vettä ja kuumenna 100 %:lla 10-12 minuuttia.

Pyyhi uuni pehmeällä, kuivalla kankaalla.

## VIANMÄÄRITYS



Jos uuni ei mielestäsi toimi oikein, voit suorittaa muutamia helppoja tarkastuksia ennen kuin soitat huoltoon. Näin välttyään tarpeettomilta huoltokutsuilta, jos vika on yksinkertainen.

Noudata seuraavaa helppoa tarkastusta:

Aseta puoli kupillista vettä alustalle ja sulje luukku.

Ohjelmoi uuni kypsentämään 1 minuutin ajan 100 % mikroaaltoteholla.

1. Syttyykö uunin lamppu kun kypsennys on käynnissä?
2. Pyöriikö mikroaaltojen sekoitin?
3. Toimiiko tuuletin? (Tarkista asettamalla kätesi ilmanottoaukkojen yläpuolelle.)
4. Kuuletko minuutin kuluttua äänimerkin?
5. Onko vesi kupissa kuumaa?

Jos vastaat "Ei" johonkin kysymykseen, tarkista ensin, että uunin pistoke on kunnolla seinässä ja ettei sulake ole palanut. Jos vika ei ole kummassakaan, jatka tarkastusta seuraavan vianmääritystaulukon mukaisesti.

**VAROITUS: Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Huoltotoimien ja korjausten suorittaminen on vaarallista muille, kuin SHARPin koulutetuille asentajille. Tämä on tärkeää, sillä siihen saattaa sisältyä sellaisten kansien poistamista, jotka suojaavat mikroaaltoenergialta.**

- Oven tiiviste pysäyttää mikroaaltojen vuodon käytön aikana, mutta ei muodosta ilmatii- vistä tiivistettä. On normaalia nähdä vesipisaroita, valoa tai tuntea lämmintä ilmaa luukun ympärillä. Ruoat, joissa on korkea kosteuspitoisuus, vapauttavat höyryä ja aiheuttavat luukun sisäpuolelle kondenssivettä, joka saattaa tippua uunista.
- **Korjaukset ja muutokset:** Älä yritä käyttää uunia, jos se ei toimi oikein.
- **Ulko kuori & lampun käsittely:** Älä koskaan poista ulkokuorta. Se on erittäin vaarallista sisäisten korkeajännitteisten osien vuoksi. Niihin ei saa koskea, koska se voi olla hengen- vaarallista.  
Uunia ei ole varustettu lampun kannella. Jos lamppu lakkaa toimimasta, älä yritä vaihtaa sitä itse, vaan ota yhteyttä hyväksytyyn SHARP-huoltoon.
- **Jäähdytystoiminto:** Jos mikroaaltouunin ajastettu kypsennysaika on vähintään 2 minuuttia (kaikissa tiloissa) se siirtyy ohjelman päätyttyä 3 minuutin jäähdytystilaan, jossa tuuletin on käynnissä. Tämä ei ole vika eikä mikroaaltouuni enää kypsennä tuuletuksen aikana. Tuuletin pysähtyy 3 minuutin kuluttua.



## VIANMÄÄRITYS

### VIANMÄÄRITYSTAUUKKO

KYSYMYKSET	VASTAUKSET
Ilmavirta kiertää luukun ympärillä.	Kun uuni toimii, ilma kiertää sisäosassa. Ovi ei ole ilmatiivis, joten ilmaa voi karata luukusta.
Uuniin muodostuu kondenssivettä, joka voi tippua luukusta.	Normaalisti uunin sisäosa on viileämpi kuin kypsennettävä ruoka, joten tuotettu höyry tiivistyy kylmempään pintaan. Höyryn määrä riippuu kypsennettävän ruoan sisältämästä vedestä. Jotkut ruoat, kuten perunat, sisältävät paljon kosteutta. Luukun oveen jääneen kondenssiveden pitäisi poistua muutamassa tunnissa.
Välähdykset tai valokaaret uunin sisäosasta kypsennyksen aikana.	Valokaaria syntyy, kun metallinen esine tulee uunin sisäpinnan lähelle kypsennyksen aikana. Tämä saattaa karhentaa sisäpintaa, mutta ei vaurioita uunia.
Kipinöivät perunat.	Varmista, että kaikki "silmät" on poistettu perunoista, ja että ne on pistetty. Aseta perunat suoraan alustalle tai lämmönkestävään vuokaan tai vastaavaan.
Näyttö on valaistu, mutta säätöpaneeli ei toimi painettaessa.	Tarkista, että luukku on suljettu kunnolla.
Uuni kypsentää liian hitaasti.	Varmista, että on valittu oikea teho.
Uuni pitää ääntä.	Mikroaaltoenergia sykkii PÄÄLLE ja POIS kypsennyksen/sulatuksen aikana.
Ulkokuori on kuuma.	Ulkokuori saattaa kuumeta - pidä lapset etäällä.



## TEKNISET TIEDOT



Malli:	R-860
Verkkojännite	: 230-240 V~, 50 Hz yksivaiheinen
Tarvittava verkkovirran teho: Mikroaalto	: 1400 W
Lähtöteho: Mikroaalto	: 900 W (IEC 60705)
Pois päältä (Energiansäästötila)	: alle 1,0 W
Mikroaaltotaajuus	: 2450 MHz* (Ryhmä 2/Luokka B)
Ulkomitat (L) x (K) x (S)** mm	: 490 x 287 x 495
Ulkomitat (L) x (K) x (S)*** mm	: 340 x 197 x 338
Uunin tilavuus	: 25 litraa***
Lasialusta (L) x (S) mm	: 291 x 291
Paino	: n. 16,5 kg
Uunin lamppu	: 20 W/230 V~

Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset.

Kyseisen standardin mukaisesti tämä laite on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisena säteilynä ruuan lämmittämistä varten.

Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.

\*\* Luukun avauskahva ei sisälly syvyyssmittaan.

\*\*\* Sisätilavuus saadaan mitatun maksimileveyden, syvyyden ja korkeuden avulla. Todellisen tilavuus ruualle on pienempi.

OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETTAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTAA LAITTEEN MUOTOILUA ILMAN ERILLISTÄ ILMOITUSTA.



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](http://www.swico.ch) or [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Information on Disposal for Business Users

### 1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it: Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

### 2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.





# CONTENTS



## Operation manual

INFORMATION ON CORRECT DISPOSAL .....	1
CONTENTS .....	2
HOW YOUR OVEN WORKS .....	3
OVEN AND ACCESSORIES .....	4
CONTROL PANEL .....	5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	6-13
INSTALLATION .....	14-15
BEFORE OPERATION .....	16
SETTING THE CLOCK .....	16
KITCHEN TIMER FUNCTION .....	16
MICROWAVE POWER LEVELS .....	17
MANUAL OPERATION .....	18
MICROWAVE COOKING .....	18-19
GRILL COOKING/MICRO+GRILL COOKING .....	19-20
CONVECTION COOKING .....	20-21
MICRO+CONVECTION COOKING .....	21
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS .....	21-22
WEIGHT DEFROST FUNCTION .....	23
TIME DEFROST FUNCTION .....	23
AUTO MENU FUNCTION .....	24
AUTO MENU CHART .....	24-25
SUITABLE OVENWARE .....	26
CARE AND CLEANING .....	27
TROUBLESHOOTING .....	28-29
SPECIFICATIONS .....	30
CALLING FOR A SERVICE .....	1



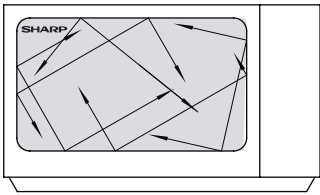
## HOW YOUR OVEN WORKS

Microwaves are energy waves, similar to those used for TV and radio signals.

Electrical energy is converted into microwave energy, which is directed into the middle bottom of the cavity via a waveguide. Then the microwave stirrer distributes the microwave energy to every corner of the cavity evenly.

Microwaves cannot pass through metal, because of this the oven cavity is made of metal and there is a fine metal mesh on the door.

During cooking the microwaves bounce off the sides of the oven cavity at random.



Microwaves will pass through certain materials, such as glass and plastic, to heat the food. (See 'Suitable Ovenware' on page GB-26).

Water, sugar and fat in food absorb microwaves which cause them to vibrate. This creates heat by friction, in the same way your hands get warm when you rub them together.

The outer areas of the food are heated by the microwave energy, then the heat moves to the centre by conduction, as it does in conventional cooking. It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating.

Once cooking is complete, the oven automatically stops producing microwaves.

Standing time is necessary after cooking, as it enables the heat to disperse equally throughout the food.

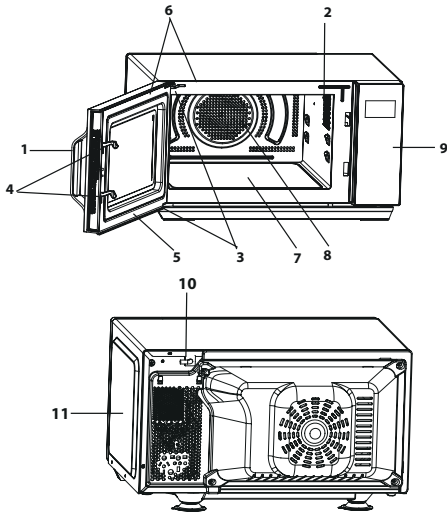
### NOTE:

This model uses a glass flat tray instead of turntable. The glass flat tray is fixed by glue at the bottom of the cavity, it won't rotate like a turntable. Simply place your dish on top of the glass flat tray.



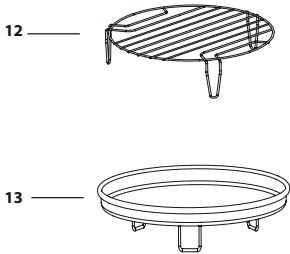


## OVEN AND ACCESSORIES



### OVEN

1. Door handle
2. Oven lamp
3. Door hinges
4. Door safety latches
5. Door
6. Door seals and sealing surfaces
7. Glass flat tray
8. Oven cavity
9. Control panel
10. Power supply cord
11. Outer cabinet



### ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

**12) Rack 13 )** baking tray

- For use of the rack, refer to the grilling sections on page GB-20.

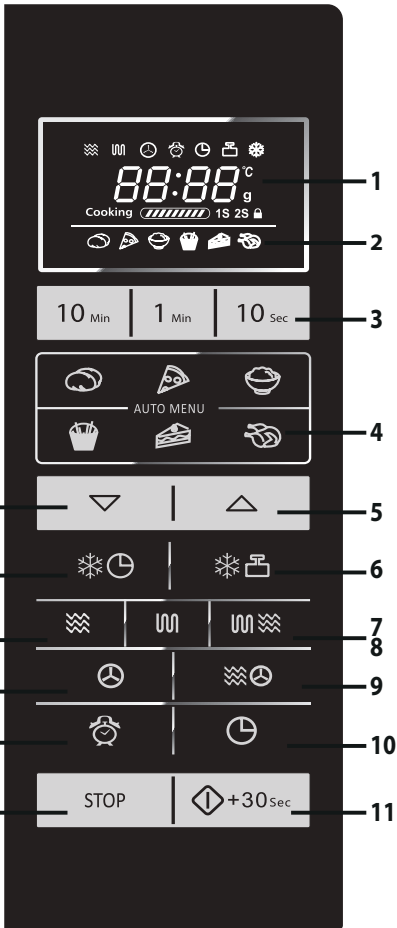
**Never touch the grill when it is hot.**

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





# CONTROL PANEL



## 1.DIGITAL DISPLAY and INDICATORS



MICROWAVE indicator



GRILL indicator



CONVECTION indicator



DELAY TIMER indicator



KITCHEN TIMER indicator



WEIGHT DEFROST indicator



TIME DEFROST indicator



CHILD LOCK indicator

## 2.AUTO MENUS INDICATORS



JACKET POTATOES



PIZZA



RICE



OVEN CHIPS



CAKE



ROAST CHICKEN

## 3.NUMBER keys

4.AUTO MENU keys

5.AUTO MENU A1-A7 key as well as INCREASE WEIGHT key

6.WEIGHT DEFROST key

7.GRILL key

8.MICRO+GRILL key

9.MICRO+CONVECTION key

10.KITCHEN TIMER/SET CLOCK key

11.START/QUICK START key

12.AUTO MENU A1-A7 key as well as DECREASE WEIGHT key

13.TIME DEFROST key

14.MICRO POWER key

15.CONVECTION key

16.DELAY TIMER key

17.STOP/CLEAR key



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet.
2. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
3. **WARNING:** Do not touch the flat tray directly after cooking as it maybe hot.
4. Ensure there is a minimum of free space above the oven of 30 cm.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
8. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
9. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.





## 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-26. 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.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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-27.
25. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - farm houses;
  - bed and breakfast type environments.
26. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
28. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

### To avoid the danger of fire:

1. **The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high,**



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.**

2. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
3. The AC power supply must be 230-240V~,50Hz.
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 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.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### 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-27.
  5. Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

### To avoid the possibility of electric shock

1. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
2. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.
3. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4. Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.
5. Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.
6. Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

### **To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:**

1. Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.
2. Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape.

**Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.**

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time.
  2. Stir liquid prior to heating/reheating.
  3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
  4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.
3. Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

### **To avoid the possibility of burns**

1. Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.
2. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



- 3. To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.**
- 4.** Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.
- 5.** Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

### **To avoid misuse by children**

- 1.** Do not lean or swing on the oven door.
- 2.** Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

### **Other warnings**

- 1.** Never modify the oven in any way.
- 2.** Do not move the oven while it is in operation.
- 3.** This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

### **To promote trouble free use of your oven and avoid damage:**

- 1.** Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven.
- 2.** When using a browning dish or selfheating material, always place a heatresistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to 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.





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4. Do not place anything on the outer cabinet during operation.

### **NOTE:**

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

### **BUILT-IN KIT**

No built-in kit is available for this oven.

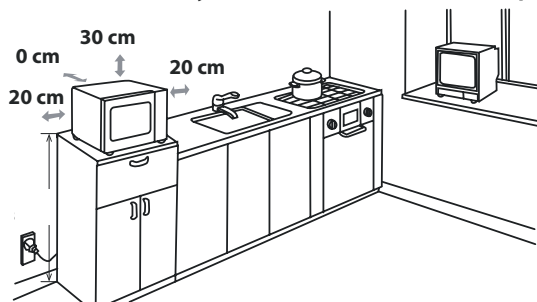
This oven is designed to be used on a countertop only.



## INSTALLATION



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



4. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
  5. Securely connect the plug of the oven to a standard earthed (grounded) household electrical outlet.
- WARNING:** Do not place the oven where heat, moisture or





## INSTALLATION

high humidity are generated, (for example, near or above a conventional oven) or near combustible materials (for example, curtains).

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

### **ELECTRICAL CONNECTION**

- Do not allow water to come into contact with the power supply cord or plug.
- Insert the plug properly into the socket.
- Do not connect other appliances to the same socket using an adaptor plug.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Sharp approved service facility or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- When removing the plug from the socket always grip the plug, never the cord as this may damage the power supply cord and the connections inside the plug.
- If the plug fitted to your oven is a rewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, remove the plug properly (do not cut off).
- If the plug fitted to your oven is a nonrewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, cut-off the mains plug.



**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**





## BEFORE OPERATION



Plug in the oven. The oven display will display: "1:00" and "🕒", 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 digital clock feature, you can choose to set the clock time in 24 or 12 hour cycle in stand by mode.

1. Press the 🕒 key once for 3 seconds, "Hr 24" will display and the clock indicator "🕒" will illuminate.
2. Press the 🕒 key twice, "Hr 12" will display and the clock indicator "🕒" will illuminate.
3. After choosing the hour cycle, press number keys "10Min", "1Min", "10Sec" to input the clock time .
4. Press the 🕒 key once to start the clock. The icon ":" of the digital time will flash on the display and the clock indicator "🕒" will disappear.

### NOTES:

- In the process of clock setting, if the **STOP/CLEAR** key is pressed, the oven will go back to the former setting.
- If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show "1:00" after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the programme will be erased.

## KITCHEN TIMER FUNCTION



You can use the kitchen timer function, in instances where microwave cooking is not involved for example to time boiled eggs cooked on conventional hob or to monitor the standing time for cooked/defrosted food.

### Example:

To set the timer for 5 minutes.

1. Press 🕒 key once, the icon ":" will flash and the clock indicator "🕒" will illuminate.
2. Press number keys "10Min", "1Min", "10Sec" to input time .
3. Press the **START/ QUICK START** key to start the timer.
4. Check the display. (The display will count down through the programmed time and the indicator will flash)

When the timer arrives at 0:00, an audible signal will sound once, and the LCD will display the time of day.

You can enter any time up to 99 minutes 50 seconds. In kitchen timer state, the kitchen time will be displayed for 5 seconds.

To cancel the kitchen timer function , You can press **STOP/CLEAR** key within 5 seconds.





## MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven has 6 power levels. To set the power level follow the instruction below.

To set the power level	LCD display	Microwave Power
<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>MICRO POWER</b> key once, P100 will be displayed and at the same time the microwave indicator "☐" will illuminate on the display.</li> <li>Press the <b>MICRO POWER</b> key to change the power level until the display indicates the desired level.</li> <li>Press the number keys "10Min", "1Min", "10Sec" to enter the cooking time and then press the <b>START/QUICK START</b> key to start the oven.</li> <li>To check the power level during cooking, press the <b>MICRO POWER</b> key, 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</li> <li>In stand by mode, press the number keys "10Min", "1Min", "10Sec" directly, the default power level is P100.</li> </ul>		HIGH = 100 %
		MEDIUM HIGH = 80 %
		MEDIUM = 60 %
		MEDIUM LOW = 40 %
		LOW = 20 %
		0 %

Generally the following recommendations apply:

**P100** - used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

**P80** - 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.

**P60** - 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.

**P40** - 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.

**P20** - for gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.

**P00** - For cooling down the cavity temperature.



# MANUAL OPERATION

### Opening the door:

To open the oven door, pull the door handle.

### Starting the oven:

Depending on the food type and the required end results, either place food into a suitable container, then place the container onto the plate, alternatively place foods directly onto the plate. Close the door and press the **START/QUICK START** key after selecting the desired cooking mode. Once the cooking programme has been set if the **START/QUICK START** key is not pressed in 20 seconds, the setting will be cancelled.

The **START/QUICK START** key 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** key to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP/CLEAR** key twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page GB-22).

# MICROWAVE COOKING

Your oven can be programmed for up to 99 minutes 50 seconds (99:50).

The input unit of cooking (defrosting) time varies from 10 seconds to 10 minutes.

It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table.



Cooking Time	Increasing Unit
0-1 minute	10 seconds
1-10 minutes	1 minute
10-99 minutes	10 minutes

### MANUAL COOKING/MANUAL DEFROSTING

- Enter the cooking time and use the microwave power levels P100 to P20 to cook or defrost (refer to page GB-17).
- 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  key. P100 will be displayed.
2. Press the  key to select the power level for P80
3. Press the number keys "10Min", "1Min", "10Sec", to input the cooking time.
4. Press the **START/QUICK START** key to start cooking. (The display will count down through the programmed cooking time.)




### NOTE:

- When the oven starts, the oven lamp will illuminate.
- 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/QUICK START** key is pressed.





## MICROWAVE COOKING

- When cooking/defrosting is complete, the display will show "End". Open the door and close, or press any button, 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  key. The current power level will be 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. 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  key.

1. Press  button once.  "GrL" "15" will be displayed.
2. Press the "10Min", "1Min", "10Sec" to set up required heating time.
3. Press the **START/QUICK START** 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.  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: Co-1)



Microwave cooks for 10 sec, while grill cooks for 23 sec, that makes one cycle.

#### COMBINATION 2 (Display: Co-2)

Microwave cooks for 18 sec, while grill cooks for 15 sec, that makes one cycle.

#### Example:

To cook for 20 minutes, using **MICRO+GRILL** with Co-1.

1. Press  button once and then "Co-1"  "Co-1", "15" will be displayed.
2. Press the "10Min", "1Min", "10Sec" to set up required heating time.
3. Press the **START/QUICK START** key to start the cooking. (The display will count down through the programmed grilling time.)





## GRILL COOKING/MICRO+GRILL COOKING



### NOTES for GRILL and MICRO+GRILL COOKING:

- It is not necessary to preheat the grill.
- 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 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.**

## CONVECTION COOKING




- Convection temperature order 200°C->190°C->180°C->170°C->160°C->150°C->140°C->130°C->120°C->110°C.

### 1. Convection cooking with preheating program

#### Example:

To cook for 2 minutes and 30 seconds on 190°C convection temperature.

1. Press the  key continually until desired temperature is displayed.
2. Close the door and press **START/ QUICK START** key to start preheating.
3. After preheating, open the door and put in the food. Press the **"10Min", "1Min", "10Sec"** to set up required heating time.
4. Press the **START/ QUICK START** key to start cooking. (The display will count down through the programmed cooking time.)



### NOTES

- Preheating time can not be chosen. The maximum preheating time is 30 min.
- When the cavity reaches the preset temperature, preheating will stop and an audible signal will sound every two seconds.
- If not open the door within 30min this program will finish and "END" will be displayed.






## CONVECTION COOKING

### 1. Convection cooking without preheating program

#### Example:

To cook for 2 minutes and 30 seconds on 190°C convection temperature.

1. Press the  key continually until desired temperature is displayed.
2. Press the "10Min", "1Min", "10Sec" to set up required heating time.
3. Press the **START/QUICK START** key to start cooking. (The display will count down through the programmed cooking time.)



#### NOTE:

- To check the set temperature during cooking, press the **CONVECTION** key.




## MICRO+CONVECTION COOKING

Micro+convection temperature order 200°C->170°C->140°C->110°C

#### Example:

To cook for 2 minutes and 30 seconds on 170°C convection temperature.

1. Press the  key continually until desired temperature is displayed.
2. Press the "10Min", "1Min", "10Sec" to set up required heating time.
3. Press the **START/QUICK START** key to start cooking. (The display will count down through the programmed cooking time.)



#### NOTE

- To check the set temperature during cooking, press the **MICRO+CONVECTION** key.



## OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

### 1. MULTISTAGE COOKING

- Input the first stage cooking program.
- Input the second stage cooking program, then "2S" will be displayed.
- Press the **START/QUICK START** key to start cooking

#### NOTE:

- There are 2 stages in total.
- Multistage cooking is only usable for microwave cooking, grill cooking, convection cooking and combination cooking.

### 2. DELAY TIMER


With this function, you can preset the program and the microwave oven will start to work according to the program automatically later.

- In standby in mode, set your desired cooking program.




## OTHER CONVENIENT FUNCTIONS



- Press the  key once, the time of the day will display and the delay timer indicator will illuminate.
- Press the number keys "10Min", "1Min", "1Sec" to set the time when you want to start the program.
- Press the **START/QUICK START** key, once the clock reach the preset time, the system will start the preset program automatically.

### NOTE:

- In delay timer state, press the  key once, the preset cooking time will be displayed for 5 seconds. You can press **STOP/CLEAR** key to cancel the delay timer function.
- Quick start, time defrost and weight defrost can not use the delay timer function.

### 3. QUICK START

#### Direct start

You can directly start cooking on P100 microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/QUICK START** key. 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 10 minutes.

### 4. CHILD LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

**a.** To set the CHILD LOCK:

In the stand-by mode, press **STOP/CLEAR** key for 3 seconds. There will be a long beep denoting entering the children-lock state and the   indicator will illuminate together with the current clock time.



**b.** To cancel the CHILD LOCK:

In the stand-by mode, press **STOP/CLEAR** key for 3 seconds. There will be a long "beep" denoting that the lock is released.

### 5. AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM

**a.** The Microwave has a built in protection mechanism against high temp, if E01 is shown on the display the system has entered protection status.

The system will resume into normal standby mode once the faults have been removed and the **STOP/CLEAR** button has been pressed.

**b.** Likewise if the system detects a super low temperature fault code E02 will show on the display.

The system will resume into normal standby mode once the faults have been removed and the **STOP/CLEAR** button has been pressed.

**c.** In case of a short circuit to the sensor, the oven will enter into protection mode as display shows "E 03" with beeping until **STOP/CLEAR** is pressed to make the oven back to normal.

**d. COOLING FEATURE**—The controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for any cooking mode which cooking time above 2 minutes, after stopping or nishing cooking, the oven fan will work about 3 minutes automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.





## 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 – 1800g in 100g steps.

Follow the example below for guidance on how to operate this function.

**Example:** To defrost a meat joint weighing 1.2kg using **WEIGHT DEFROST**.

Place the meat in a fan dish or alternatively on a microwave oven defrost rack on the glass plate.

1. Press the  key once.
2. Enter the desired weight by pressing the  until the display shows:
3. Press the **START/QUICK START** key to start defrosting. (The display will count down through defrosting time)



### NOTE:

- 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 for two third of the total time, the system will pause and bleep to remind you to turn the food over to ensure even defrosting.

When this is complete, press **START/QUICK START** key to resume defrosting.




## 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 guidance on how to operate this function. The time range is 0:10 – 99:50.

**Example:** To defrost food for 10 minutes.

1. Press the  key.
2. Enter the cooking time by pressing the number keys "10Min", "1Min", "10Sec" until the display shows:10 :00.
3. Press the **START/QUICK START** key 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 for one third of the total time, the system will pause and bleep to remind you to turn the food over to ensure even defrosting.

When this is complete, press **START/QUICK START** key to resume defrosting.







## AUTO MENU FUNCTION



The **AUTO MENU** programmes automatically calculates the correct cooking mode and cooking time of foods (details on pages GB-24, GB-25). Follow the example below for guidance on how to operate this function.







**Example:** To cook 0.3kg rice using Auto Cook RICE.

1. Press the  key once to select the desired auto menu.
2. Press the  key again and again until the desired weight is displayed.
3. Press the **START/QUICK START** key to start cooking.









### NOTE:

- For additional auto menu programs (auto menu chart on pages GB-24, GB-25), please use   to select. Press **START/QUICK START** and then press   to choose the desired weight. Press **START/QUICK START** to start cooking.
- For food weighting more or less than the weights/quantities given in the **AUTO MENU** chart on pages GB-24, GB-25 cook by manual operation.

## AUTO MENU CHART



AUTO MENU	DISPLAY	WEIGHT/ PORTION	COOKING TIME	POWER LEVEL
Jacket potatoes		1	6:00	P100
		2	9:00	
		3	13:00	
Pizza		150 g	16:00	Convection 180°C
		300 g	17:00	
		450 g	18:00	
Rice		150 g	15:00	P100 10:00, P80 5:00
		300 g	25:00	P100 20:00, P80 5:00
Oven chips		200 g	35:00	Convection 200°C 2/3 times turn over
Cake		475 g	50:00	Convection 170°C
Roast chicken		800g	33:00	Convection 200°C 2/3 times turn over
		1000 g	36:00	
		1200 g	39:00	
		1400 g	42:00	

ENGLISH

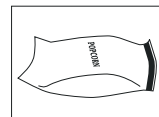


## AUTO MENU CHART

AUTO MENU	DISPLAY	WEIGHT/ PORTION	COOKING TIME	POWER LEVEL
Auto Reheat	A-1	200 g	1:30	P100
		300 g	2:00	
		400 g	2:30	
		500 g	3:00	
		600 g	3:30	
		700 g	4:00	
		800 g	4:30	
Beverages	A-2	1 (200ml)	1:30	P100
		2 (400ml)	2:40	
		3 (600ml)	3:50	
Vegetables	A-3	200 g	3:00	P100
		300 g	4:00	
		400 g	5:00	
		500 g	6:00	
		600 g	7:00	
Soup	A-4	1 bowl	2:20	P100
		2 bowl	4:00	
		3 bowl	5:40	
Grilled bacon	A-5	100 g	6:00	Combination 200°C 2/3 times turn over
		200 g	7:30	
		300 g	9:00	
Grilled fish pieces	A-6	200 g	15:00	Combination 200°C 2/3 times turn over
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	
Roast beef/ lamb	A-7	200 g	15:00	Combination 200°C 2/3 times turn over
		300 g	18:00	
		400 g	21:00	
		500 g	24:00	
		600 g	27:00	

### Important Information about Microwave Popcorn Feature:

- When selecting 0.1 kg of popcorn, it is suggested that you fold down a triangle on each corner of the bag before cooking. Refer to the picture at right.
- If/when the popcorn bag expands and no longer rotates properly, please press **STOP/CLEAR** key once and open the oven door and adjust the bag position to ensure even cooking.





## 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 <sup>®</sup> , follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturers instructions. Do not exceed heating time given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex <sup>®</sup>	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/Polystyrene e.g fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	It should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/Roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'.
Paper - plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.



### WARNING:

**When heating food in plastic or paper containers, monitor the oven due to the possibility of ignition.**





## CARE AND CLEANING

**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 de-activate 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.

### 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.

### Glass flat tray

To remove all traces of dirt, regularly clean the glass flat tray with a soft, damp cloth while the glass flat tray is not so hot. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass flat tray.

### 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.

## TROUBLESHOOTING



If you think the oven is not working properly there are some simple checks you can carry out yourself before calling an engineer. This will help prevent unnecessary service calls if the fault is something simple.

Follow this simple check below:

Place half a cup of water on the glass tray and close the door.

Programme the oven to cook for 1 minute using 100% microwave power.

1. Does the oven lamp come on when it is cooking?
2. Does the microwave stirrer rotate?
3. Does the cooling fan work? (Check by placing your hand above the air vent openings.)
4. After 1 minute does the audible signal sound?
5. Is the water in the cup hot?

If you answer "NO" to any question first check that the oven is plugged in properly and the fuse has not blown. If there is no fault with either, check against the troubleshooting chart below.

**WARNING: Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than SHARP trained engineer to carry out servicing or repairs. This is important as it may involve the removal of covers that provide protection against microwave energy.**

- The door seal stops microwave leakage during oven operation, but does not form an airtight seal. It is normal to see drops of water, light or feel warm air around the oven door. Food with a high moisture content will release steam and cause condensation inside the door which may drip from the oven.
- **Repairs and Modifications:** Do not attempt to operate the oven if it is not working properly.
- **Outer Cabinet & Lamp Access:** Never remove the outer cabinet. This is very dangerous due to high voltage parts inside which must never be touched, as this could be fatal. Your oven is not fitted with a lamp access cover. If the lamp fails, do not attempt to replace the lamp yourself, call a SHARP approved service facility.
- **Cool down function:** If the Microwave is set for 2 mins or longer (in any mode) once the program ends it will enter into a 3 min cool down where the fan only will remain on. This is not a fault and it is not still cooking, the fan will stop after 3 minutes.



## TROUBLESHOOTING

### TROUBLESHOOTING CHART

QUERY	ANSWER
Draught circulates around the door.	When the oven is working, air circulates within the cavity. The door does not form an airtight seal so air may escape from the door.
Condensation forms in the oven, and may drip from the door.	The oven cavity will normally be colder than the food being cooked, and so steam produced when cooking will condense on the colder surface. The amount of steam produced depends on the water content of the food being cooked. Some foods, such as potatoes have a high moisture content. Condensation trapped in the door glass should clear after a few hours.
Flashing or arcing from within the cavity when cooking.	Arcing will occur when a metallic object comes into close proximity to the oven cavity during cooking. This may possibly roughen the surface of the cavity, but would not otherwise damage the oven.
Arcing potatoes.	Ensure all „eyes“ are removed from the potatoes and that they have been pierced, place directly onto the glass tray or in a heat resistant flan dish or similar.
The display is lit but the control panel will not work when pressed.	Check the door is closed properly.
Oven cooks too slowly.	Ensure correct power level has been selected.
Oven makes a noise.	The microwave energy pulses ON and OFF during cooking/defrosting.
Outer cabinet is hot.	The cabinet may become warm to the touch - keep children away.

## SPECIFICATIONS



Model name:	R-860
AC Line Voltage	: 230-240V, 50Hz single phase
AC Power required: Microwave	: 1400W
Output power: Microwave	: 900W (IEC 60705)
Off Mode (Energy Save Mode)	: less than 1.0W
Microwave Frequency	: 2450MHz*(Group 2/Class B)
Outside Dimensions (W ) x (H) x (D)** mm	: 490 x 287 x 495
Cavity Dimensions (W ) x (H) x (D)*** mm	: 340 x 197 x 338
Oven Capacity	: 25 litres***
Glass flat tray (W ) x (D) mm	: 291 x 291
Weight	: approx. 16.5kg
Oven lamp	: 20W/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.







## CALLING FOR SERVICE



### KUNDEN-SERVICE • ONDERHOUDSADRESSEN • ADRESSES DES SAV • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO

#### Deutschland und Österreich

Für Fragen zu unseren Produkten oder im Falle eines defekten SHARP-Gerätes wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8.00 und 18.00 Uhr an unsere Hotlinenummern in Deutschland 01806 77 42 77 und in Österreich unter 0820 555 888 (Anrufrkosten: 0,20 €/je Anruf. aus dem deutschen Festnetz, maximal 0,60 €/je Anruf. aus dem deutschen Mobilfunknetz, 0,145 €/Min. aus Österreich).

#### NEDERLAND

Indien u een technisch probleem met uw magnetron heeft, kunt u zich tot uw dealer wenden of contact opnemen met de Sharp Home Appliances Helpdesk. Telefoonnummer: +31-(0)20-7237777

#### BELGIE

Indien u een technisch probleem met uw magnetron heeft, kunt u zich tot uw dealer wenden of contact opnemen met de Sharp Home Appliances Helpdesk. Telefoonnummer: +31-(0)20-7237777

Si vous avez un problème technique avec votre micro-ondes, vous pouvez contacter votre revendeur ou contacter le Sharp Home Appliances Helpdesk. Téléphone: + 31- (0) 20-7237778

#### FRANCE

Vous pouvez contacter notre service consommateur au 0969 390122

#### ESPAÑA

Si tiene algún problema en el producto que ha adquirido de Sharp y desea contactar con un Servicio Oficial de Sharp; por favor póngase en contacto con el siguiente número de teléfono 902 10 13 88.

#### SWITZERLAND

Bei Fragen zu Ihrem Sharp Produkt kontaktieren Sie bitte die Sharp Infoline von Montag bis Freitag von 09:00-18:00Uhr unter folgender Telefonnummer: 0848 174 277

Si vous avez des questions sûr votre produit Sharp, appeller Sharp Infoline de lundi jusqu'à vendredi de 09:00-18:00 heures sous le numéro de téléphone suivant: 0848 274 277

#### SWEDEN

Sharp helpdesk är på plats för att svara på frågor om Sharp produkter 0200-120 800.  
sharphelpdesksverige@sharp.se

#### NORWAY

Sharp Helpdesk er på plass for å svare på spørsmål om Sharp produkter 22 07 42 82.  
helpdesksverige@sharp.se

#### ICELAND

Ormsson, 530 2800  
helpdesksverige@sharp.se

#### DENMARK

Sharp Helpdesk er på plads for at besvare spørgsmål om Sharp produkter 7023 0810.  
helpdesksverige@sharp.se

#### SUOMI

Sharp Helpdesk vastaa kaikkiin Sharp-tuotteita koskeviin kysymyksiin (09) 146 1500.  
huolto@tehovideo.fi

#### Poland

Informacje o najbliższym serwisie możecie państwo uzyskać dzwoniąc pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za Połączenie lokalne)

#### Website

www.sharphomeappliances.com





# SHARP

**Vestel UK**

London, United Kingdom

[www.sharphomeappliances.com/support](http://www.sharphomeappliances.com/support)

