

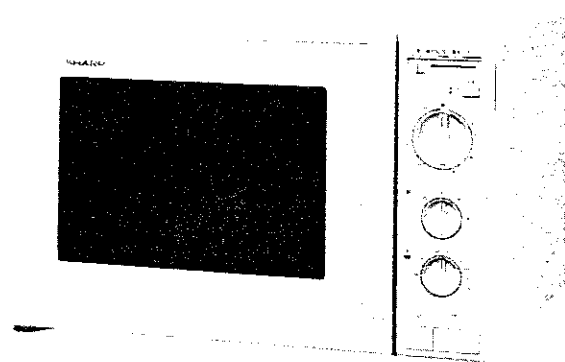
SHARP

HEISLUFT-MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL/EINBAU-AUSFUHRUNG
 FOUR À MICRO-ONDES POUR CUISSON AU GRIL & À CONVECTION/TYPE INTÉGRÉ
 MICROGOLFOVEN MET GRILLEN & CONVECTIE/INBOUWMODEL
 FORNO A MICROONDE A GRIGLIA E CONVEZIONE/TIPO INCORPORATO
 HORNO DE MICROONDAS, CONVECCION Y PARRILLA/TIPO EMPOTRADO
 GRILL & CONVECTION MICROWAVE OVEN/BUILT-IN TYPE

R-8R10(B)/(W)



R-8R10(B)



R-8R10(W)

DEUTSCH BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite 1/D-1	ITALIANO MANUALE D'ISTRUZIONI	Pag. 31/I-1
FRANÇAIS MODE D'EMPLOI	Page 11/F-1	ESPAÑOL MANUAL DE MANEJO	Página 41/S-1
NEDERLANDS GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde 21/NL-1	ENGLISH OPERATION MANUAL	Page 51/GB-1

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

ENGLISH

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.

Avertissement

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

Waarschuwing

De niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Avvertenza:

La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno e l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a portello aperto possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

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.

Warning

Serious health risks may result if these instructions on use and maintenance are not observed, or if the oven is tampered with so that it is possible to put the oven into operation when the door is open.

DIESES GERÄT STIMMT MIT DEN BEDINGUNGEN DER EN 55014, 02. 1987 ÜBEREIN.

DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE VEREISTE EN 55014, 02. 1987.

THIS APPARATUS COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF EN 55014, 02. 1987.

CET APPAREIL RÉPOND AUX SPÉCIFICATIONS DE LA EN 55014, 02. 1987.

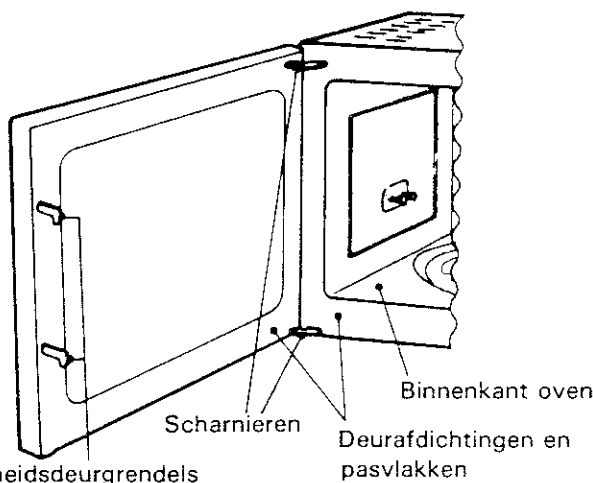
QUESTO APPARECCHIO È STATO PRODOTTO IN CONFORMITÀ ALLE EN 55014, 02. 1987.

ESTE APARATO CUMPLE LAS ESPECIFICACIONES DE LA EN 55014, 02. 1987.

INSTALLATIE

- 1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de microgolfoven en verwijder alle stickers met reclames, enz. Van de ovendeur.
- 2) Controleer de deur zorgvuldig op tekenen van schade. Schenk in het bijzonder aandacht aan:
 - a) De deur, controleer dat deze niet scheef zit of gebogen is.
 - b) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels, controleer dat ze niet gebroken zijn of loszitten.
 - c) De deurafdichtingen en pasvlakken, controleer dat deze niet beschadigd zijn.
 - d) Binnenin de oven zelf of in de deur, controleer dat er geen deukjes in zitten.

Als er enige sprake van schade is, neem de oven dan niet in gebruik maar neem onmiddellijk contact op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats.



- 3) De oven mag niet gebruikt worden op een plaats waar warmte en vocht worden opgewekt (bijvoorbeeld, in de buurt van een conventionele oven). En daar de glasdeur tijdens het koken warm wordt, dient de onderkant van de oven zich minstens 80 cm van de vloer te bevinden, veilig buiten het bereik van kinderen.
- 4) De oven is uitgerust met een Schuko stekker. Deze stekker dient in een standaard geaard stopcontact te worden gestoken. Dit stopcontact dient makkelijk te bereiken te zijn zodat het de stekker in geval van nood onmiddellijk zonder moeilijkheden uit het stopcontact getrokken kan worden.

Opmerking: Het speciale inbouwframe dient te worden gebruikt wanneer de oven in een keukenkast wordt gebouwd. Dit inbouwframe is verkrijgbaar bij uw dealer. Zie de installatie-aanwijzingen van het frame of vraag uw dealer zodat u op de hoogte bent van de juiste installatiemethode.

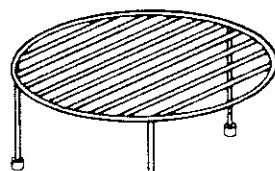
- 5) Zorg ervoor dat het netsnoer niet onder de oven ligt.
- 6) Noch de fabrikant, noch de dealer kan enige aansprakelijkheid aanvaarden voor schade aan de oven of persoonlijk letsel als gevolg van het niet opvolgen van de juiste methode voor het maken van de elektrische aansluitingen. De netspanning dient 220 V, 50 Hz te zijn.

NEDERLANDS

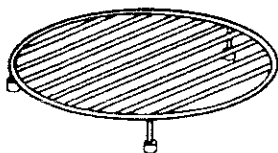
Kontroleer dat de volgende accessoires meegeleverd zijn:



Uitneembare draaitafel

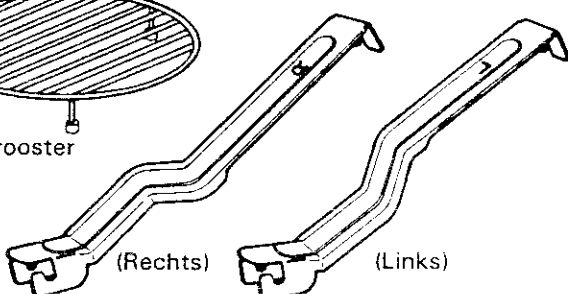


Hoog rooster



Laag rooster

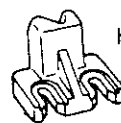
Handgrepen



(Rechts)

(Links)

Rotisserie



Keramische vleespensteun



Vleespen



Vorktanden met schroeven

Handleidingen en overige

- Kookboek voor convector en grillen
- Kookboek voor de microgolf
- Handleiding
- DEUTSCHE BUNDESPOST kaart (enkel voor gebruik in Duitsland)

VOORZORGSMATREGELEN

Algemeen

- 1) **Visuele controle na het uitpakken** — Gebruik de oven niet wanneer deze beschadigd is. Zie a.u.b. INSTALLATIE 2) op pagina NL-1.
- 2) **Deur** — Gebruik de oven niet als er iets vastzit tussen de deur afdichtingen tussen de oven en de ovendeur.
- 3) **Draaitafel** — Voor alle bediening dient de draaitafelsteun juist gemonteerd te zijn en de draaitafel dient op de juiste manier op de steun te worden gemonteerd.
- 4) **Ventilatie** — De ventilatieopeningen van de oven mogen nooit worden geblokkeerd.
- 5) **Reparatie** — Het is gevaarlijk om de oven zelf te repareren of te laten repareren door iemand behalve door en erkende onderhoudsmonteur die opgeleid werd door SHARP.
- 6) **Lege bediening** — Tijdens werking van de microgolf (inklusief KOMBINATIE-KOKEN) mag de microgolfoven niet bediend worden terwijl de oven leeg is. Dit kan nl. schade veroorzaken aan de oven.
- 7) **Achterlaten van voedsel** — Houd geen voedsel of iets anders in de oven terwijl deze niet gebruikt wordt.
- 8) **Rotisserie** — Wanneer de twee vorktanden voor de rotisserie te dicht bij elkaar worden gebruikt, kunnen ze gaan buigen. Houd de vorktanden daarom uit elkaar of plaats ze loodrecht tegen over elkaar.

Te gebruiken voorwerpen

- 1) **Metaal** — Metalen gebruiksvoorwerpen anders dan de accessoires mogen NIET gebruikt worden bij gebruik van de microgolfoven. Metaal kaatst nl. de gebruikte microgolffenergie terug waardoor elektrische ontleding kan ontstaan waarbij vonken gaan overspringen.
 - * Als metaal (zoals aluminiumfolie) toch gebruikt wordt voor een bepaald doeleind (zie het kookboek voor uitzonderingen) mag dit nooit in aanraking komen met de ovenwanden, de draaitafel of ovenroosters tijdens werking van de microgolfoven.
 - * Metaal mag gebruikt worden voor de stand voor KOMBINATIE-KOKEN. Om overspringen van vonken te voorkomen, dient u een hittebestendige isolator zoals een Pyrex® gebakspaat of een aardewerk plaat tussen het metalen gebruiksvoorwerp en het rooster of de draaitafel te plaatsen. Als vonken toch overspringen, stop dan het gebruik van dat gebruiksvoorwerp voor KOMBINATIE-KOKEN.

- 2) **Voorwerpen met een deksel** — Verwijder vastzittende deksels e.d. altijd van het voorwerp alvorens dit in gebruik te nemen. Bij dichtzittende voorwerpen kan de druk zodanig oplopen dat een explosie wordt veroorzaakt zelfs nadat de oven uitgeschakeld is.
- 3) **Braden** — Gebruik voor het koken van water of vloeistoffen altijd een kom met een brede opening zodat luchtbelllen vrijelijk kunnen ontsnappen. Nauwe openingen kunnen grote luchtbelllen vormen hetgeen kan leiden tot spetters en inbranden zelfs nadat de oven reeds uitgeschakeld is en het wordt daarom aanbevolen een glazen roerspaan o.i.d. te gebruiken om plotseling koken te voorkomen (spetteren of inbranden kan nl. optreden).
- 4) **Overige** — Zie de inleiding in het meegeleverde kookboek voor aanbevolen gebruiksvoorwerpen.

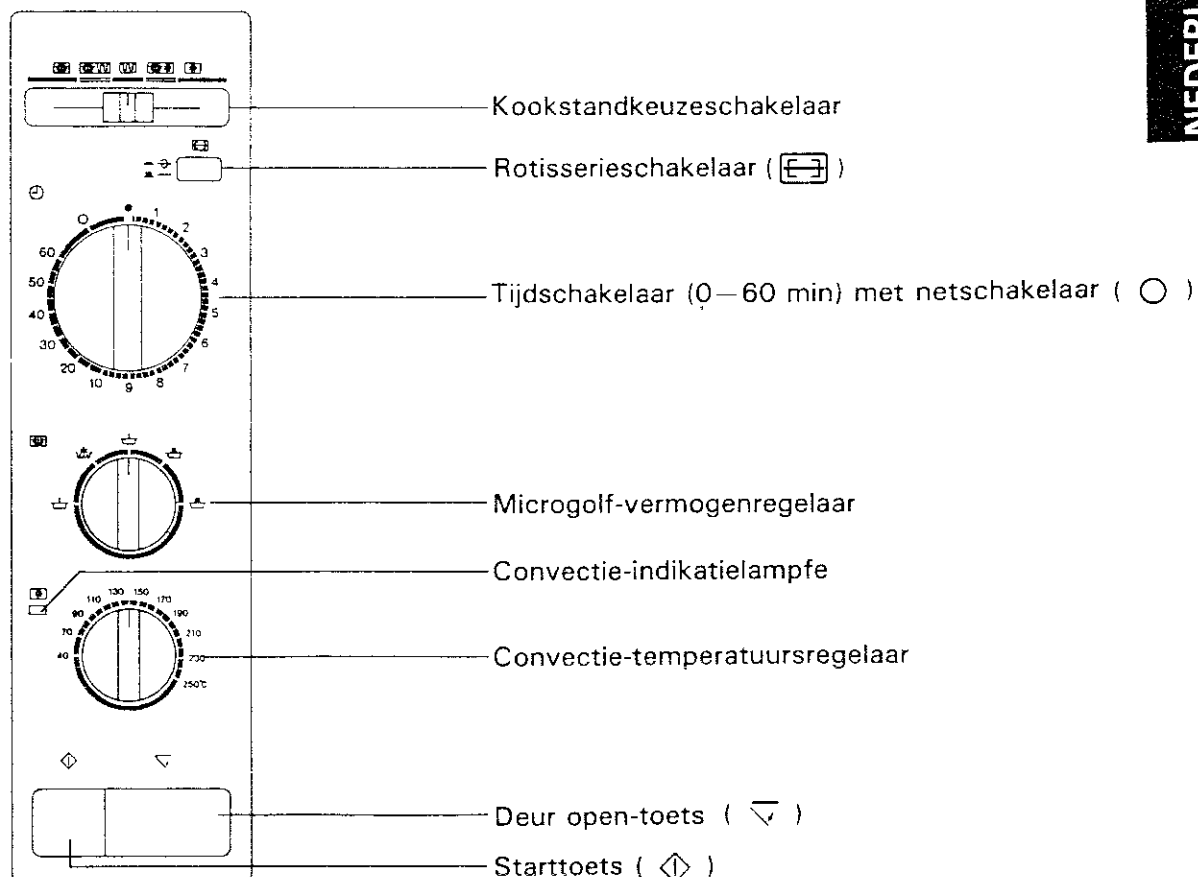
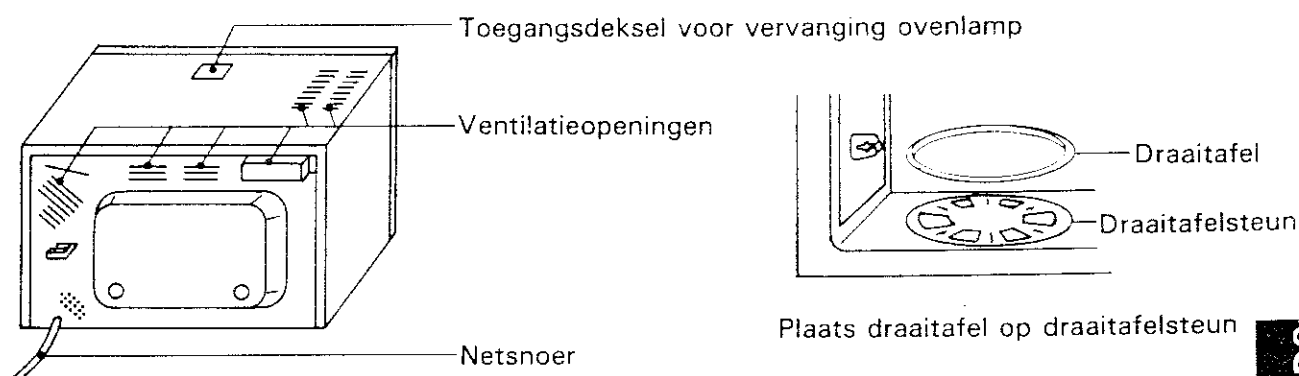
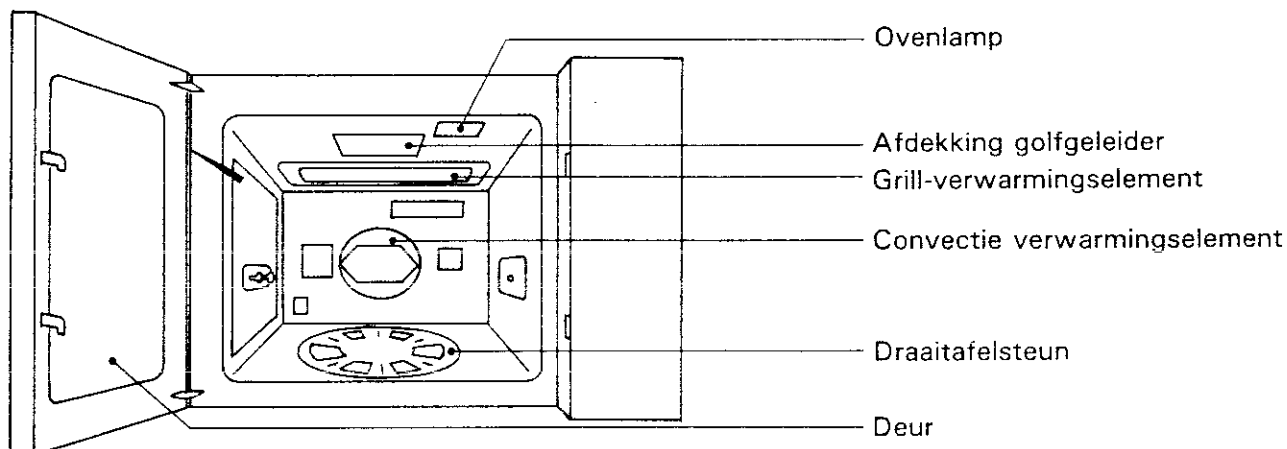
Voedsel

- 1) **Eieren** — Kook geen eieren in hun bast. De druk binnenin de bast zal gaan oplopen waardoor het ei kan ontploffen (zelfs nadat de oven uitgeschakeld werd). Eieren mogen niet opnieuw worden opgewarmd tenzij het roereieren of fijngehakte eieren betreft. Steek het eigeel door alvorens te gaan koken.
- 2) **Olie en vetten** — Verwarm olie of vetten voor bakken niet. De temperatuur kan dan nl. niet geregeld worden waardoor oververhitting kan voorkomen.
- 3) **Suiker** — Volg de aanbevolen kookaanwijzingen zorgvuldig bij het koken van voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte zoals Kerstmis pudding, gehaktpastei of fruittaart. Wanneer de aanbevolen kooktijden overschreden worden kan het voedsel verbranden en de oven beschadigd raken.

Overige

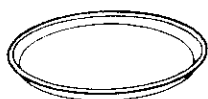
- 1) **Kondensatie** — Vochtigheid en vocht in voedsel kunnen soms condensatie veroorzaken op de wanden van de oven of aan de binnenkant van de deur. Dit is normaal bij koken. In het algemeen zal afgedekt voedsel minder condensatie veroorzaken dan niet afgedekt voedsel. Soms kan echter vocht tussen de deurafdichtingen en de pasvlakken gaan zitten. Dit is normaal en is geen teken dat uit de microgolfoven mikrogolffenergie lekt tijdens het koken.
- 2) **Hete oven** — Tijdens CONVECTIE koken, GRILLEN of KOMBINATIE-KOKEN zal de oven heet worden. Het gebruik van een ovendoek of -handschoenen wordt aanbevolen. Gebruik altijd het plastik gedeelte van de deur om de deur te openen en te sluiten en gebruik de handgrepen om de vleespen uit te nemen bij rotisserie koken. Wees voorzichtig dat u het grill-verwarmingselement of de ovenwand tijdens deze kookstanden niet aanraakt.

NAMEN VAN ONDERDELEN



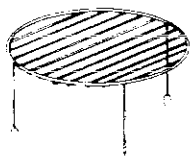
ACCESSOIRES

■ DRAAITAFEL



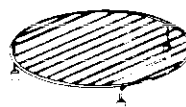
Voor alle kookstanden. (Kan in combinatie met het hoge rooster gebruikt worden voor CONVECTIE koken in twee fasen.)

■ HOOG ROOSTER



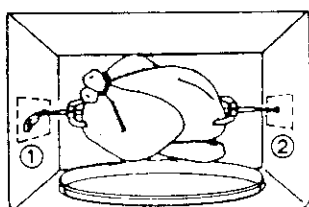
Te gebruiken voor CONVECTIE koken in twee fasen; tevens te gebruiken voor GRILLEN.

■ LAAG ROOSTER



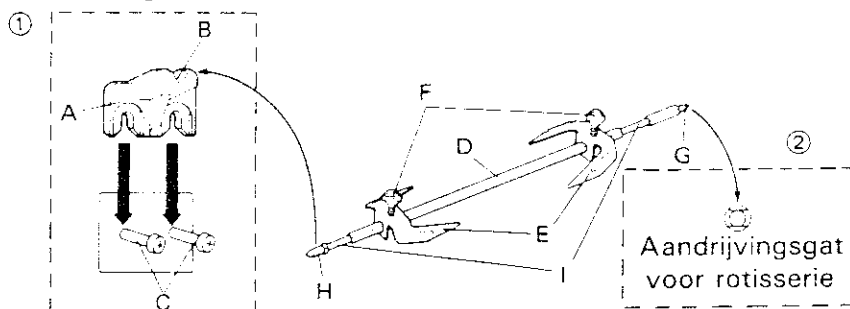
Te gebruiken voor roosteren of bakken.

■ ROTISSERIE



OM VOEDSEL TE PLAATSEN:

Het rotisseriesysteem is handig voor het grillen van vlees en gevogelte. Alle kanten van het voedsel worden gelijkmatig bruin en omdraaien is niet nodig.

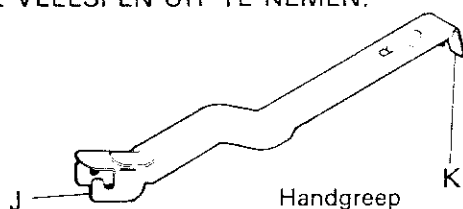


1. Bevestig de keramische vleespensteun (A) aan de haken (C) aan de linkerkant van de ovenwand.
2. Steek de vleespen (D) door het voedsel en hang het voedsel in het midden van de vleespen. Schuif de vorktanden (E) van beide zijden in het voedsel en draai de schroeven (F) stevig aan.
3. Steek het uiteinde van de vleespen (G) in het aandrijvingsgat voor rotisserie koken aan de rechterkant van de ovenwand. Duw de vleespen nu naar rechts en draai hem ietwat totdat de vleespen in het aandrijvingsgat voor rotisserie koken valt.

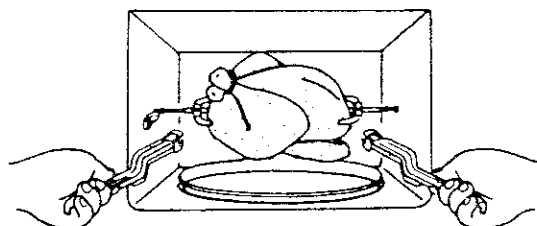
4. Plaats de andere kant van de vleespen (H) op de uitholling van de keramische vleespensteun (B).

OPMERKING: Zorg er bij gebruik van het rotisseriesysteem voor dat het voedsel aan de vleespen niet in aanraking komt met de draaitafel. Als dit nl. wel gebeurt, kan het voedsel met vleespen en al van de keramische vleespensteun vallen.

OM DE VLEESPEN UIT TE NEMEN:



1. Plaats de uiteinden (J) van de twee handgrepen om de vleespen (I). Til eerst de linkerkant van de vleespen ietwat op en neem de vleespen daarna uit, te beginnen met de linkerkant.
2. Haak het uiteinde (K) van de handgreep aan het uiteinde van de vleespen (I) en trek daarna aan de vleespen terwijl u het voedsel met een vleespen vasthoudt.



OPMERKING: DE WANDEN VAN DE OVEN KUNNEN HEET WORDEN; HET WORDT DAAROM AANBEVOLEN OVENHANDSCHOENEN TE GEBRUIKEN BIJ HET UITNEMEN VAN DE VLEESPEN. DE KERAMISCHE VLEESPENSTEUN IS ENKEL VOOR ROTISSERIE KOKEN. NA VOLTOOIEN VAN ROTISSERIE KOKEN DIENT U DE KERAMISCHE VLEESPENSTEUN TE VERWIJDEREN EN OP TE BERGEN MET HET ANDERE TOEBEHOREN.

KOOKPROCEDURE

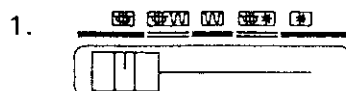
In het kookboek zijn stapsgewijs de aanwijzingen voor de bereiding van elk gerecht aangegeven. Hieronder volgen enkel de basis-aanwijzingen.

Algemeen

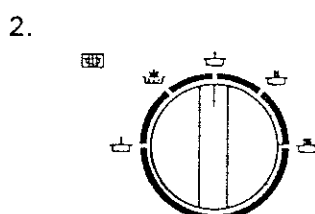
1. De oven mag in geen geval gebruikt worden zonder de draaitafel en draaitafelsteun. Bovendien moeten de draaitafel en de draaitafelsteun zodanig aangebracht zijn, dat ze niet belemmerd worden in hun draaibeweging.
2. Zorg ervoor dat de tijdschakelaar in de "•" stand staat en steek vervolgens de stekker stevig in het stopcontact (220 V, 50 Hz).
3. Druk op de deur-open toets, open de deur en plaats het voedsel op de draaitafel.
4. Het ovenlampje zou aan moeten gaan zodra de tijdschakelaar ingesteld is. Als de tijdschakelaar in de "•" stand staat, gaat het lampje alleen branden wanneer de deur geopend wordt.
5. Wilt u de tijdschakelaar op een kortere tijd dan 1 minuut instellen, draai de schakelaar dan eerst verder dan 1 minuut en vervolgens terug tot de gewenste tijdsinstelling.
6. Als u het koken wilt stopzetten voordat de kooktijd teneinde is, draai dan de tijdschakelaar terug op "•" of open gewoon de ovendeur. U kunt de ovendeur gerust openen terwijl de oven in werking is. (De tijd klok zal dan stoppen en de resterende kooktijd aangeven.) Om het kookproces weer te vervolgen, hoeft u de ovendeur slechts te sluiten en nogmaals op de  starttoets te drukken. Als u tijdens het kookproces de tijdsinstelling wilt veranderen, draai dan de tijdschakelaar eenvoudigweg naar links of rechts totdat de gewenste tijdsinstelling bereikt is.
7. De "o" stand van de tijdschakelaar betekent dat de netspanning uitgeschakeld is.

OPMERKING: De draaitafel gaat rechts- of linksom draaien, afhankelijk van de positie van de motor bij het starten van het kookproces.

Koken met de microgolfoven:

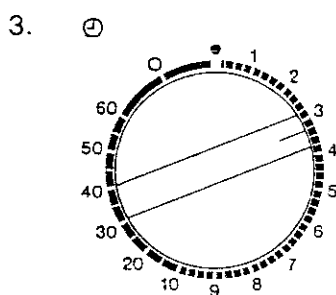


Zet de kookfunctiekeuzeschakelaar op  (MICROGOLF).

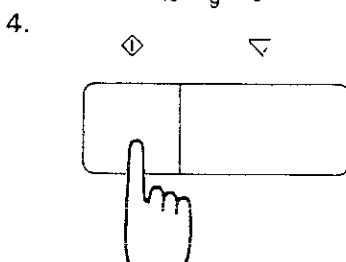


Stel de microgolff Vermogenregelaar in de gewenste stand.

NIVEAU'S		MICROGOLF-VERMOGEN	WATT
 HIGH	(VOL VERMOGEN)	100%	830
 MEDIUM HIGH	(ROOSTEREN)	70%	580
 MEDIUM	(SUDDEREN)	50%	415
 MEDIUM LOW	(ONTDOOIEN)	30%	250
 LOW	(WARM)	10%	85



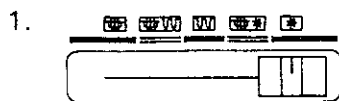
Stel de tijdschakelaar in op de gewenste kooktijd.



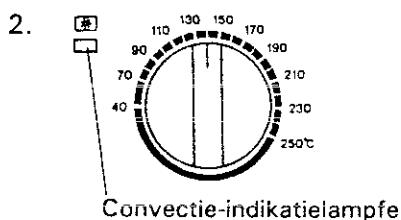
Druk op de  starttoets.

* Nadat het koken is gestopt, keert de tijdschakelaar terug in de "•" stand. Het alarm gaat rinkelen en de oven en ovenlamp gaan automatisch uit.

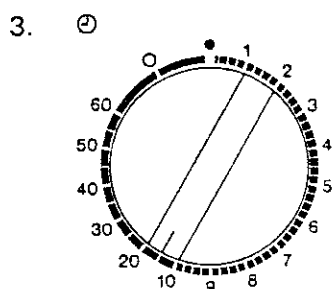
Koken van CONVECTIE:



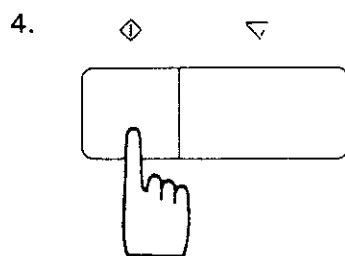
Zet de kookfunctiekeuzeschakelaar op  (CONVECTION).



Stel de gewenste temperatuur in.



Stel de tijdschakelaar in op de gewenste kooktijd.



Druk op de  starttoets.

* De convectie-indikatielamp gaat ook branden en blijft branden totdat de oventemperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

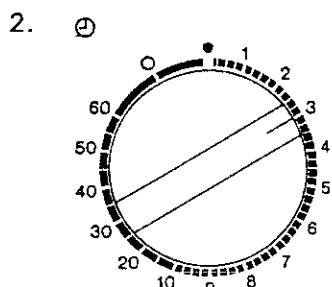
De convectie-indikator gaat dan aan en uit afhankelijk van de oventemperatuur om aan te geven dat het convectie verwarmingselement ingeschakeld (ON) of uitgeschakeld (OFF) is.

* Nadat het koken is gestopt, keert de tijdschakelaar terug in de "•" stand. Het alarm gaat rinkelen en de oven en ovenlamp gaan automatisch uit.

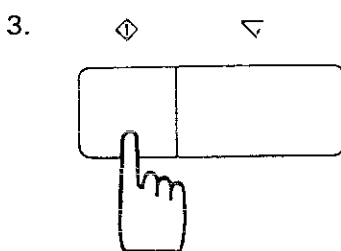
Koken met de GRILL:



Zet de kookstandkeuzeschakelaar op  (GRILLEN).



Stel de tijdschakelaar in op de gewenste kooktijd.



Druk op de  starttoets.

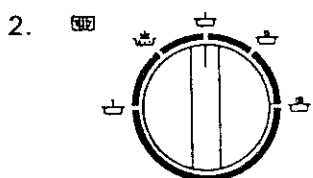
* Nadat het koken is gestopt, keert de tijdschakelaar terug in de "•" stand. Het alarm gaat rinkelen en de oven en ovenlamp gaan automatisch uit.

Kombinatie-koken: en

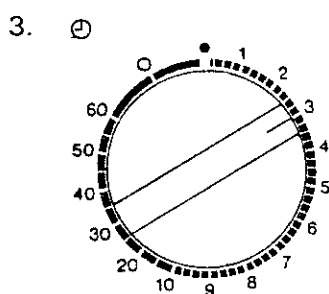
Met de combinatie-kook stand kan voedsel tegelijkertijd door warmte en microgolven worden gekookt. Daar de buitenkant van het voedsel door de warmte bruin wordt terwijl de binnenkant gekookt worden d.m.v. de microgolven, zal de totale kooktijd in het algemeen korter zijn dan bij een andere kookmethode.



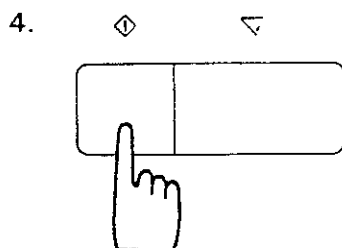
Zet de kookfunctiekeuzeschakelaar op  (KOMBINATIE-KOKEN/microgolf en grillen).



Stel de microgolfvermogenregelaar in de gewenste stand.

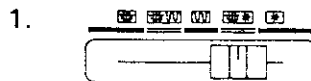


Stel de tijdschakelaar in op de gewenste kooktijd.

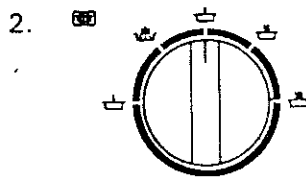


Druk op de starttoets.

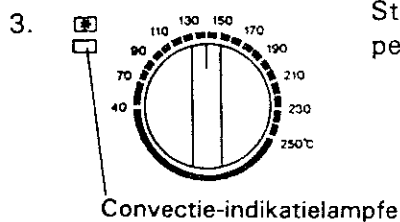
* Nadat het koken is gestopt, keert de tijdschakelaar terug in de "•" stand. Het alarm gaat rinkelen en de oven en ovenlamp gaan automatisch uit.



Zet de kookfunctiekeuzeschakelaar op  (KOMBINATIE-KOKEN/microgolf en grillen).

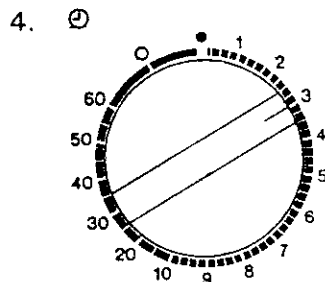


Stel de microgolfvermogenregelaar in de gewenste stand.

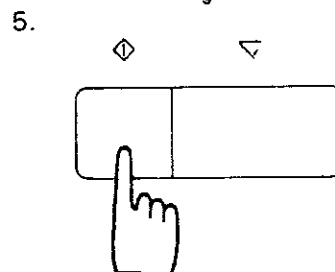


Stel de gewenste temperatuur in.

Convectie-indikatielampje



Stel de tijdschakelaar in op de gewenste kooktijd.



Druk op de  starttoets.

* Nadat het koken is gestopt, keert de tijdschakelaar terug in de "•" stand. Het alarm gaat rinkelen en de oven en ovenlamp gaan automatisch uit.

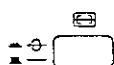
NEDERLANDS

ROTISSERIE koken:

De oven is voorzien van een rotisserie-eenheid. Hiermee is het mogelijk om binnenshuis te barbecuen en gerechten aan het spit te roosteren. Door de rotisserie-eenheid te gebruiken kunt u gelijkmatig grillen zonder het voedsel om te hoeven draaien of te herarrangeren bij grillen of combinatie-koken (Microgolf en grillen). Zie het kookboek voor details.

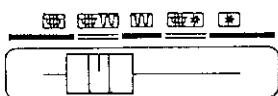
1. Plaats het voedsel op de rotisserie-eenheid in de oven. (Zie pagina NL-4)
Sluit de ovendeur.

2.



Druk op de rotisserie-schakelaar.

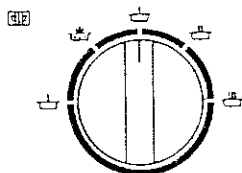
3.



Stel de kookfunctiekeuzeschakelaar in op de juiste stand.

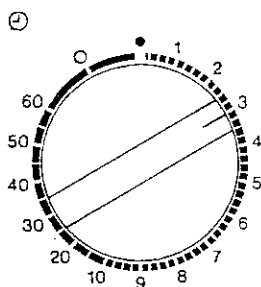
*De afbeelding links geeft de stand  aan (voor KOMBINATIE-KOKEN microgolf en grillen).

4.



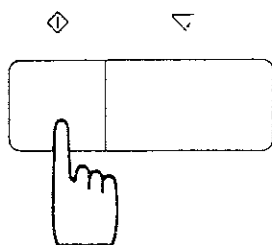
Stel het gewenste microgolfvermogen in bij  (KOMBINATIE-KOKEN microgolf en grillen).

5.



Stel de tijdschakelaar in op de gewenste kooktijd.

6.



Druk op de  starttoets.

De draaitafel draait niet tijdens rotisserie-koken.

*Nadat het koken is gestopt, keert de tijdschakelaar terug in de "•" stand. Het alarm gaat rinkelen en de oven en ovenlamp gaan automatisch uit.

OPMERKING: Zet de rotisserie-schakelaar na het koken in de uitgeschakelde stand en verwijder de vleespen en berg deze op bij het andere toebehoren.

ONDERHOUD EN REINIGEN

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MICROGOLFOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden door wassen met een milde oplossing van zeep en water. Zorg er wel voor de buitenkant na wassen af te spoelen en met een zachte doek af te drogen.

Binnenkant van de oven

- 1) Behalve de achterkant is de binnenkant van de oven opgebouwd uit roestvrij staal. De oven is gemakkelijk schoon te houden door spatten e.d. met een zachte doek of spons af te vegen terwijl de oven nog warm is. Gebruik een milde oplossing van zeep en spoel af met heet water bij hardnekkiger vuil.
- 2) De achterkant heeft een afwerking die continue zelfreinigt. De afwerking is speciaal gemaakt zodat het meeste vuil tijdens het koken geoxideerd raken. Het oppervlak kan beschadigd raken door in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen, oplosmiddelen of gekoncentreerde schoonmaakmiddelen te gebruiken. Het kan nodig zijn dat u bij veel spatten en vuil zelf een handje moet meehelpen. Gebruik dan een papieren doekje of spons om de spatten weg te halen terwijl de oven nog steeds warm is en de spatten nog zacht zijn.
- 3) Om het reinigingseffekt van de continue zelfreinigende afwerking nog effectiever te maken wordt het aanbevolen na het koken van vet vlees e.d. de oven voor ca. 30 minuten in lege toestand bij 250°C in de convectie stand te laten werken.
- 4) Veeg na elk gebruik de afdekking van de golfgeleider aan de bovenkant van de oven met een zachte vochtige doek af om spetters weg te halen.

- 5) Veeg eventueel vet, spatten e.d. met een zachte doek of spons van de afdichtvlakken zodat er geen ophoping van vuil plaatsvindt na elke maal dat de oven gebruikt wordt terwijl deze nog warm is en de spatten nog zacht zijn.

Een dergelijk opeenhoping van vuil kan nl. resulteren in lekken van mikrogolfenergie uit de oven.

Draaitafel en draaitafelsteun

Van tijd tot tijd kan het nodig zijn om de draaitafel en draaitafelsteun uit de oven te halen om de bodem van de oven een goede beurt te geven. Was de draaitafel en de draaitafelsteun met een mild sopje en droog het geheel na met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaitafelsteun zijn geschikt voor wassen in een afwasmachine.

Deur

Veeg de deur en het doorkijkvenster geregeld aan beide zijden met een vochtige doek af om spatten e.d. weg te halen.

Houd de deurafdichting en de pasvlakken altijd goed schoon zodat vet, spatten e.d. geen kans krijgen om zich op te hopen. Een dergelijk opeenhoping van vuil kan nl. resulteren in lekken van mikrogolfenergie uit de oven.

Vleespen, vorktanden en keramische vleespensteun

De vleespen en vorktanden zijn van geplaat staal en de vleespensteun is gemaakt van keramiek. Deze onderdelen kunnen gewoon afgewassen worden in een mild sopje van zeep en water of in de afwasmachine.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.

Ga na dat de zekering in orde is.

2. Zet de tijdschakelaar op "•", open de deur, plaats een kopje water in de oven en sluit de deur stevig.

Zet de kookfunctiekeuzeschakelaar op  (MICROGOLF), zet de microgolfvermogenregelaar op  (VOL VERMOGEN) en zet de tijdschakelaar op twee minuten.

Druk vervolgens op de  starttoets.

Gaat de ovenlamp branden?

JA _____ NEE _____

Gaat de draaitafel draaien?

JA _____ NEE _____

* Als de rotisserie-schakelaar ingedrukt is, gaat de draaitafel niet draaien. Controleer dus de stand van de rotisserie-schakelaar.

Werkt de koelventilator?

JA _____ NEE _____

(Ga dit na door uw hand over de ventilatieopeningen te leggen.)

Is na twee minuten een signaal te horen en keert de tijdschakelaar terug tot de "•" stand?

JA _____ NEE _____

Is het water warm?

JA _____ NEE _____

Neem het kopje uit de oven.

3. Breng nu op de juiste wijze de keramische vleespensteun met de vleespen (met de vorktanden) zelf aan (zie pagina NL-4) en druk op (rotisserie-schakelaar).

Zet de kookfunctiekeuzeschakelaar op  (GRILLEN) en stel de tijdschakelaar in op drie minuten.

Druk op de  starttoets.

Wordt het grill-verwarmingselement na 3 minuten al rood?

JA _____ NEE _____

Gaat de rotisserie draaien?

JA _____ NEE _____

* De draaitafel gaat bij rotisserie-koken niet draaien.

Verwijder na het testen van de ROTISSERIE de vleespen (met vorktanden) en de keramische vleespensteun uit de oven.

Bel uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en geef het resultaat van uw controles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.

SPECIFICATIES

Netspanning:

220 V, 50 Hz, enkele fase

Zekering:

16 A tijdsvertraging

Vereist vermogen: Microgolf

1,5 kW

Convectie

1,6 kW

Grill

Max. 2,6 kW

Kombinatie

3,0 kW

Uitgangsvermogen: Microgolf

830 W (IEC 705)

Convectie-verwarmingselement

1500 W

Grill-verwarmingselement

1000 W

Microgolffrekwentie:

2450 MHz

Afmetingen buitenkant:

555 mm(B) x 380 mm(H) x 516 mm(D)

Afmetingen binnenkant:

375 mm(B) x 254 mm(H) x 385 mm(D)

Kapaciteit oven:

36,7 l

Tijdschakelaar:

Twee tijden, 0-60 minuten, variabel

Kooksysteem:

Draaitafelsysteem (φ365 mm)

Gewicht:

Ca. 30 kg

SHARP

SHARP CORPORATION

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.

Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1

West Germany

TINSEA465WRR0-H02

Gedruckt in Thailand
Imprimé en Thaïlande
Gedruckt in Thailand
Stampato in Thailand
Impreso en Tailandia
Printed in Thailand