

SHARP

Achtung
Advertencia
Importante
Avertissement
Importante
Belangrijk

Viktigt
Viktigt
Viktig
Tärkeää
Important



DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

FRANÇAIS

ITALIANO

NEDERLANDS

SVENSKA

DANSK

NORSK

SUOMI

ENGLISH



R-60ST

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

800 W (IEC 60705)

D

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

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

E

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

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

P

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.

Importante: Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.

F

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

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

I

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

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

NL

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

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

SE

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

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

DK

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

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

NO

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

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

FI

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

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

GB

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

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



Achtung:

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

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

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

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

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

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

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

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

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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

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

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

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

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

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

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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



INHALT

Bedienungsanleitung

ENTSORGUNGSGESAMTINFORMATIONEN.....	1
INHALT.....	2
TECHNISCHE DATEN.....	2
GERÄT UND ZUBEHÖR.....	3
BEDIENFELD.....	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	5-7
AUFSTELLANWEISUNGEN.....	7
VOR INBETRIEBNAHME.....	7
EINSTELLEN DER UHR.....	8
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN.....	8
MANUELLER BETRIEB.....	9
GAREN MIT DER MIKROWELLE.....	9
GAREN MIT DEM GRILL / MIX-GRILL-BETRIEB.....	10
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN.....	11-12
GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN.....	12
ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN.....	13
AUTO MENÜ BETRIEB.....	13
AUTO MENÜ TABELLE.....	14
GEEIGNETES GESCHIRR.....	15
REINIGUNG UND PFLEGE.....	16
SERVICE ADRESSEN.....	1



TECHNISCHE DATEN

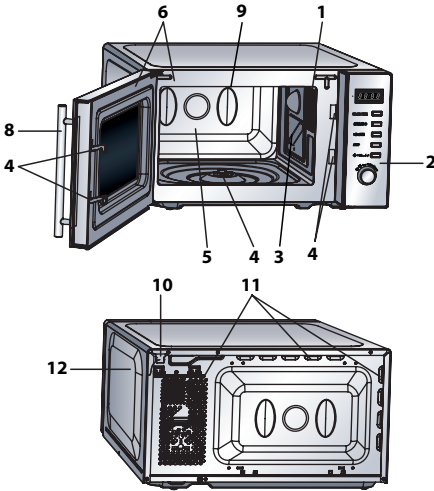
Modellname:	R-60ST
Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz einphasig
Sicherung/Sicherungsautomat	: 10 A
Leistungsaufnahme: Mikrowelle	: 1270 W
Leistungsabgabe: Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
OFF-Modus (Energiespar-Modus)	: weniger als 1,0 W
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen (B) x (H) x (T)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Garrauminhalt	: 20 Liter***
Drehsteller	: ø 255 mm
Gewicht	: ca. 11 kg
Garraumlampe	: 25 W/230-240 V

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

** Die Tiefe umfasst nicht den Türgriff.

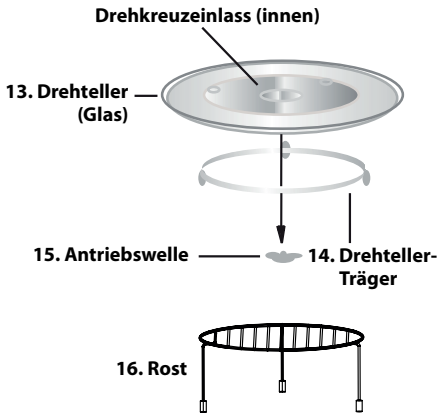
*** Die interne Kapazität wird durch die Messung der maximale Breite, Tiefe und Höhe berechnet. Die tatsächliche Kapazität zur Aufnahme von Lebensmitteln ist weniger.

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



GERÄT

1. Garraumlampe
2. Bedienfeld
3. Spritzschutz für den Hohlleiter (NICHT ENTFERNEN)
4. Motorwelle des Drehtellers
5. Garraum
6. Türdichtungen und Dichtungsflächen
7. Türsicherungsverriegelungen
8. Türgriff
9. Grillheizer-Element
10. Netzkabel
11. Lüftungsöffnungen
12. Außenseite



ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist: (13) Drehteller (14) Drehteller-Träger (15) Antriebswelle (16) Rost

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

Anweisungen zur Verwendung des Rostes finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf der Seite DE-10.

Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.

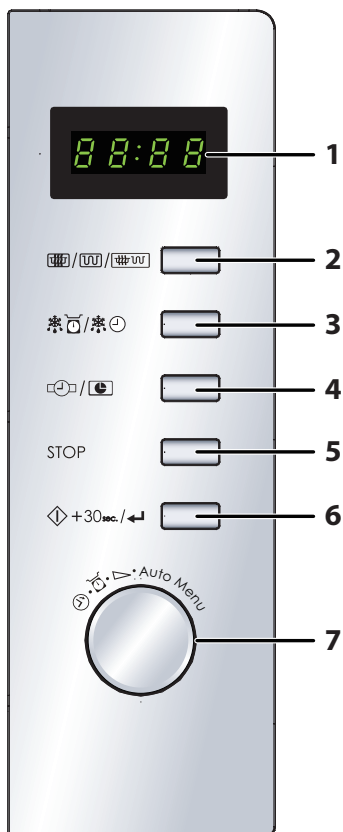
HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem autorisierten Sharp-Servicepartner bitte folgende Angabe mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

HINWEISE:

- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtigem Drehteller und Drehteller-Träger. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Alle Nahrungsmittel und Nahrungsbehälter müssen beim Garen immer auf dem Drehteller gestellt werden.
- Der Drehteller rotiert im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung ändert sich möglicherweise jedes Mal, wenn Sie das Gerät starten. Dies hat keinen Einfluss auf die Garleistung.



BEDIENFELD



1. DIGITALANZEIGE
2. MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL-Taste
3. GEWICHTSABHÄNGIGE/ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN-Taste
4. UHREINSTELL/STARTVERZÖGERUNGSTaste
5. STOP-Taste
6. START/+30sec./BESTÄTIGUNGSTaste
7. EINGABE-REGLER

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





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUR REFERENZ AUFBEWAHREN

Zur Vermeidung von Feuer:

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

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

Gerät nicht in einen Schrank stellen.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.

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

Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem Hitze generiert wird, z.B. neben einen konventionellen Herd. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Wird Rauch festgestellt, ist das Gerät sofort auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.

Nur Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Siehe Seite DE-15. Geschirr sollte überprüft werden, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist.

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

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach Verwendung reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

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

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.

Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gegart oder aufgewärmt werden, wie z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.

Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zur Vermeidung von Verletzungen:

WARNUNG:

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

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

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

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

Das Gerät nicht mit geöffneter Türe betreiben oder verändern Sie die Türsicherungsverriegelung in keiner Weise. Gerät nicht betreiben, wenn sich ein Objekt zwischen den Türdichtungen und den Dichtungsflächen befindet.

Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Lebensmittelrückstände. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE-16. Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.

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

Zur Vermeidung von elektrischen Schlägen:

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

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

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

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

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich der Geräterückseite.

Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufstellen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Bei beschädigtem Netzkabel muss dieses mit einem speziellen Kabel ersetzt werden.

Der Austausch darf nur durch einen qualifizierten SHARP Servicepartner ausgeführt werden.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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

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

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

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

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen:

Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden.

Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebens-

mittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder deshalb fern.

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

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte und gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder von der Tür fern halten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Missbrauch durch Kinder:

WARNUNG: Nur Kinder über 8 Jahren sollten das Gerät ohne Beaufsichtigung verwenden, wenn entsprechende Sicherheitseinweisungen gegeben wurden, und das Kind versteht, dass der Gebrauch gefährlich sein kann. Wenn das Gerät in den Modi GRILL, MIX GRILL und AUTO MENÜ betrieben wird sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen betreiben. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn sie stehen unter Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit. Kindern sollten Anweisungen gegeben werden, dass dieses Gerät kein Spielzeug ist.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder hängen. Nicht mit dem Gerät spielen, oder es als Spielzeug verwenden.

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

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät in irgendeiner Weise modifizieren.

Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und folgenden Umgebungen ausgelegt:

- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfen;
- Hotelkunden, Motels oder andere Wohnumgebungen;
- Bed and Breakfast-Unterkünfte.

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:

Das Gerät niemals im leeren Zustand betreiben. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen dem Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr darf nicht überschritten werden.

Keine Metall-Utensilien verwenden, die Mikrowellen reflektieren, da dies Funkenbildung zur Folge haben kann. Stellen Sie keine Konservendosen in das Gerät.



Nur für das Gerät konzipierte Drehteller und Drehteller-Träger verwenden. Gerät nie ohne Drehteller betreiben. Um den Drehteller vor Bruch zu bewahren:

- (a) Lassen Sie den Drehteller vor der Reinigung mit Wasser abkühlen.
- (b) Stellen Sie keine heißen Lebensmittel oder Utensilien auf den kalten Drehteller.
- (c) Stellen Sie keine kalten Lebensmittel oder Utensilien auf den heißen Drehteller.

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

HINWEIS:

Verwenden Sie für das Garen mit Mikrowellen keine Plastikbehälter, wenn das Gerät vom GRILL oder MIX GRILL heiß ist. Diese könnten schmelzen.

Plastikbehälter dürfen in den oberen Modi nicht verwendet werden, es sei denn, der Hersteller des Behälters versichert, dass diese Mikrowellen geeignet sind.

Sollten Sie sich beim Anschluss des Gerätes nicht sicher sein, so kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.

Weder der Hersteller noch der Händler übernimmt Haftung für Schäden an Ofen oder Verletzungen, die infolge von Nichtbeachtung des elektrischen Anschlusses entstehen. An den Innenwänden oder den Dichtungen und Dichtungsoberflächen können Wasserdampf oder Tropfen entstehen. Dies ist ein normaler Vorgang und kein Zeichen für eine Fehlfunktion der Mikrowelle.



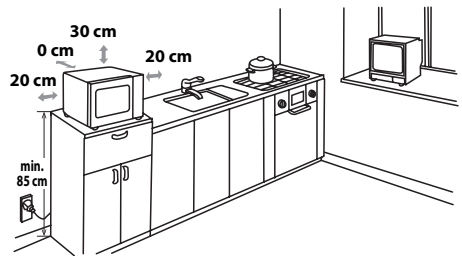
Dieses Symbol zeigt an, dass die Oberflächen während des Betriebs heiß werden.

AUFSTELLANWEISUNGEN



1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Gerätes und jegliche Schutzfolien von der Gehäuseoberfläche des Gerätes.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
3. Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, um das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.
4. Wählen Sie eine ebene Fläche, die über genügend Freiraum für die Ein- und/oder Auslässe verfügt. Die Rückseite des Gerätes sollte an einer Wand platziert werden.

- Die minimale Installationshöhe sollte 85 cm betragen.
- Ein minimaler Abstand von 20 cm zwischen Gerät und angrenzenden Wänden muss eingehalten werden.
- Es ist ein Mindestabstand von 30 cm über dem Gerät einzuhalten.
- Nicht die Standfüße des Gerätes entfernen.
- Ein Blockieren der Ein- und/ oder Auslassöffnungen kann das Gerät beschädigen.
- Platzieren Sie das Gerät so weit als möglich von Radios und TV-Geräten entfernt. Der Mikrowellenbetrieb kann den Radio- oder TV-Empfang stören.



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

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

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

VOR INBETRIEBNAHME



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

Zum Einstellen der Uhr befolgen Sie bitte die Anweisungen auf der nächsten Seite.



EINSTELLEN DER UHR

Das Gerät ist mit einer 24-Stunden Anzeige ausgestattet.

1. Drücken Sie auf die **UHREINSTELL/ STARTVERZÖGERUNGS**-Taste, und die Stunden-Anzeige beginnt zu blinken.
2. Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, bis die korrekte Stunde angezeigt wird. Die eingestellte Zeit sollte zwischen 0 und 23 Stunden liegen.
3. Drücken Sie auf die **UHREINSTELL/ STARTVERZÖGERUNGS**-Taste, und die Minuten-Anzeige beginnt zu blinken.
4. Einstellen der Minuten. Drehen Sie den **EINGABE**-Regler bis die korrekten Minuten angezeigt werden, Die Eingabezeit sollte zwischen 0-59 liegen.
5. Drücken Sie auf die **UHREINSTELL/ STARTVERZÖGERUNGS**-Taste einmal, um die Uhr zu starten. Das Symbol „:“ der Digitalzeit beginnt in der Anzeige zu blinken.

HINWEISE:

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



MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Ihr Gerät verfügt über 5 Leistungsstufen. Zum Einstellen der Leistung befolgen Sie bitte nachfolgende Anweisungen:

Leistungsstufe	Drücken Sie die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL -Taste	Anzeige (Prozentual)
HOCH	x 1	P100 (100%)
MITTELHOCH	x 2	P80 (80%)
MEDIUM	x 3	P50 (50%)
MEDIUM NIEDRIG (AUFTAUEN)	x 4	P30 (30%)
NIEDRIG	x 5	P10 (10%)

- Ihr Mikrowellengerät hat, wie dargestellt, 5 Leistungsstufen.
- Um die Leistungsstufe für das Garen zu verändern drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste, oder drehen Sie den **EINGABE**-Regler bis im Display die gewünschte Stufe angezeigt wird. Drücken Sie die **START/+30sec./ BESTÄTIGUNGS**-Taste zum Bestätigen, geben Sie die Garzeit ein und drücken Sie die **START/+30sec./ BESTÄTIGUNGS**-Taste, um das Gerät zu starten.
- Wenn Sie während des Garens die Leistungsstufe einsehen möchten, drücken Sie auf die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste. Die aktuelle Leistungsstufe wird für 2-3 Sekunden angezeigt. Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn im Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

Generell gelten folgende Empfehlungen:

P100 - (HOCH = 800 W) wird für schnelles Garen oder Aufwärmen für z.B. Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw. verwendet.

P80 - (MEDIUM HOCH = 640 W) wird zum Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten oder Tellergerichten, als auch für empfindliche Speisen wie Rührkuchen verwendet. Mit dieser niedrigeren Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart und ein Übergaren an den Seiten wird verhindert.

P50 - (MEDIUM = 400 W) für feste Lebensmittel, die eine lange Garzeit erfordern, wenn sie konventionell gegart werden, z.B. Rindfleisch, sollte diese Leistungseinstellung verwendet werden, damit das Fleisch zart wird.

P30 - (MEDIUM NIEDRIG = 240 W Auftaueinstellung) wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Pasta und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zuzubereiten.

P10 - (NIEDRIG = 80 W) wird zum schonenden Auftauen für z.B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet.



Öffnen der Gerätetür:

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

Starten des Gerätes:

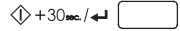
Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor und platzieren Sie diese in einem geeigneten Behälter direkt auf dem Drehteller. Schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, nachdem Sie die gewünschte Betriebsart ausgewählt haben.

Wenn das Garprogramm ausgewählt wurde und die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste nicht innerhalb von 1 Minuten gedrückt wurde, wird die Einstellung abgebrochen.

Wenn während des Garens die Tür geöffnet wird, muss die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste erneut gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen. Nach effizientem Drücken der Taste ertönt ein akustisches Signal einmal, während bei ineffizientem Drücken kein Signal ertönt.

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

1. Einen Fehler bei der Programmierung zu löschen.
2. Das Gerät während des Garens vorübergehend anzuhalten.
3. Um ein Programm während des Garvorgangs abzubrechen, drücken Sie die **STOP**-Taste zweimal.
4. Aktivieren und Deaktivieren der Kindersicherung (siehe Seite DE-12).



GAREN MIT DER MIKROWELLE



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

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

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

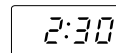
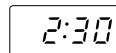
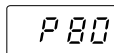
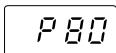
MANUELLES GAREN/ MANUELLES AUFTAUEN

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

Beispiel:

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

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste zweimal für P80 drücken, oder drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die Mikrowellenleistung auf P80 einzustellen.
2. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.
3. Bestimmen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers.
4. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um den Vorgang zu starten. (Im Display wird die Garzeit herunter gezählt.)



HINWEIS:

- Beim Start des Gerätes wird die Garraumlampe eingeschaltet und der Drehteller dreht sich mit- oder gegen den Uhrzeigersinn.
- Wird die Gerätetür während des Garens/Auftauens zum Umrühren der Speisen geöffnet, stoppt die Garzeit automatisch. Die Gar/Auftau-Zeit startet wieder, sobald die Tür geschlossen, und die **Start/+30sec./BESTÄTIGUNGS** Taste gedrückt wird.
- Nach Abschluss des Garens/Auftauens erscheint im Display wieder die Tageszeit, wenn diese eingestellt wurde.
- Zur Anzeige der Leistungsstufe während des Garens drücken Sie auf die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste. Die aktuelle Leistungsstufe wird für 2-3 Sekunden angezeigt.



GAREN MIT DEM GRILL / MIX-GRILL-BETRIEB

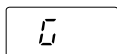
1. GAREN NUR MIT DEM GRILL

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

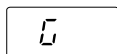
Beispiel:

Grillen für 20 Minuten mit dem Grill-Modus.

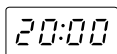
1. Wählen Sie den Grill-Garmodus durch Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste mehrmals, oder Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, bis in der Anzeige 'G' aufleuchtet.



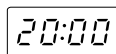
2. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.



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



4. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um den Vorgang zu starten. (Im Display wird die Garzeit herunter gezählt.)



HINWEIS:

Nach der Hälfte der Grillzeit ertönt ein Signalton zweimal. Dies ist eine Erinnerung zum Umdrehen des Lebensmittels, um eine gleichmäßige Bräunung zu erhalten. Das Gerät stoppt nicht automatisch. Für bessere Grillergebnisse sollte das Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Nach dem Wenden der Lebensmittel schließen Sie die Tür und drücken die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um mit dem Grillen fortzufahren.

2. GAREN IM MIX-GRILL-BETRIEB

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

Die Kombination von Mikrowellenleistung und Grill reduziert die Garzeit und liefert ein krispes, braunes Ergebnis.

Es stehen 2 Kombinationen zur Auswahl:

KOMBINATION 1 (Anzeige: C-1)

55% der Zeit Mikrowellenleistung, 45% der Zeit Grillgaren. Für Fisch und Gratin.

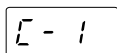
KOMBINATION 2 (Anzeige: C-2)

36% der Zeit Mikrowellenleistung, 64% der Zeit Grillgaren. Für Pudding, Omelettes und Geflügel.

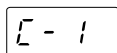
Beispiel:

Garen im **MIX-GRILL-BETRIEB** für 15 Minuten, mit 55% der Zeit Mikrowellenleistung und 45% der Zeit Grillleistung (C-1).

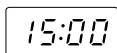
1. Wählen Sie den Grill-Garmodus durch Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste mehrmals, oder Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, bis in der Anzeige 'C-1' aufleuchtet.



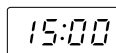
2. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.



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



4. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um den Vorgang zu starten. (Im Display wird die Garzeit herunter gezählt.)



HINWEISE für das GAREN mit GRILL und MIX-GRILL-BETRIEB:

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

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



WARNUNG:

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



1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

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

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

Beispiel: Wenn Sie Lebensmittel für 5 Minuten auftauen, und dann mit P80 Mikrowellenleistung für 7 Minuten garen möchten, führen Sie die folgenden Schritte durch:

- 1. Drücken Sie die **GEWICHTSABHÄNGIGE/ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN**-Taste zweimal. dEF erscheint in der Anzeige.
- 2. Geben Sie die Auftauzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers, bis die Anzeige "5:00" Minuten anzeigt.
- 3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste einmal.
- 4. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste für P80 erneut drücken, oder drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die Mikrowellenleistung auf P80 einzustellen.
- 5. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste erneut, um die Einstellungen zu bestätigen.
- 6. Geben Sie die Garzeit durch drehen des **EINGABE**-Reglers ein, bis das Display "07:00" Minuten anzeigt.
- 7. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um den Garvorgang einzuleiten.

2. +30sec. FUNKTION (Direkt Start)

a) Direkt Start

Sie können einen Garvorgang direkt mit P100 Mikrowellenleistung für 30 Sekunden starten, indem Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste drücken. Der Garprozess wird sofort gestartet, wobei ein jeweilig erneutes Drücken der Taste die Garzeit um 30 Sekunden erhöht.

b) Verlängerung der Garzeit

Sie können die Garzeit während des manuellen Garens, Grillens, Heißluft, Kombi-Garen und zeitgesteuerten Auftauen für jeweils 30 Sekunden erhöhen, wenn Sie die Taste **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS** gedrückt halten, während das Gerät in Betrieb ist. Während des gewichtsabhängigen Auftauen, der Auto-Menü-Funktion und Garens mit verschiedenen Garfolgen kann die Garzeit durch Drücken der **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste nicht erhöht werden.

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

3. STARTVERZÖGERUNG

STARTVERZÖGERTES GAREN erlaubt Ihnen das Gerät zu programmieren, um zu einem späteren Zeitpunkt mit dem Garen zu beginnen.

Bevor Sie mit der Einstellung beginnen, stellen Sie sicher, dass die korrekte Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Folgen Sie bitte dem nachfolgenden Beispiel, um die Mikrowelle automatisch zu einem späteren Zeitpunkt für 7 Minuten auf P80 zu starten. Die maximale Startverzögerung ist 23 Stunden, 59 Minuten.

- 1) Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN/GRILL/MIX-GRILL**-Taste einmal und drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die Mikrowellen-Leistungsstufe P80 einzustellen:
- 2) Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.
- 3) Geben Sie die Garzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers ein, bis das Display "07:00" Minuten anzeigt. Nach den oben aufgeführten Schritten bitte nicht die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste betätigen.
- 4) Drücken Sie die **UHREINSTELL/STARTVERZÖGERUNGS**-Taste einmal. Das Display zeigt die aktuelle Zeit an und die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
- 5) Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die Stunden auf die gewünschte Startzeit einzustellen. Die Eingabezeit sollte zwischen 0-23 Stunden liegen.
- 6) Drücken Sie auf die **UHREINSTELL/STARTVERZÖGERUNGS**-Taste, und die Minuten-Anzeige beginnt zu blinken.
- 7) Drehen Sie den **EINGABE**-Regler, um die Minuten auf die gewünschte Startzeit einzustellen. Die Eingabezeit sollte zwischen 0-59 Minuten liegen.
- 8) Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um die Einstellungen für das zeitverzögerte Garen zu bestätigen. Das Symbol der Digitalzeit leuchtet auf.

Bei Erreichen der vorprogrammierten Zeit ertönt ein Signalton zweimal und das Gerät startet automatisch für 7 Minuten auf P80.



ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

4. KINDERSICHERUNG:

Zur Verhinderung einer unbeaufsichtigten Verwendung des Gerätes durch Kinder aktivieren Sie die Kindersicherung.

a) Um die KINDERSICHERUNG einzustellen:

Drücken und halten Sie die **STOP**-Taste für 3 Sekunden bis die Anzeige folgendes anzeigt:

b) Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten:

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



GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

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

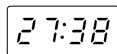
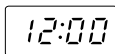
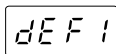
Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktionen nutzen können.

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

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

1. Drücken Sie die **GEWICHTSABHÄNGIGE/ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN**-Taste einmal.
2. Geben Sie das gewünschte Gewicht durch Drehen des **EINGABE**-Reglers ein, bis das Display anzeigt:
3. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um mit dem Auftauen zu beginnen. (Die Anzeige zählt die Auftauzeit herunter)

x 1



HINWEIS:

- Die Ausgangstemperatur für Lebensmittel zum Auftauen ist -18°C.
- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- Gegebenenfalls dünnere Teile des Fleisches oder Geflügels vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile während des Auftauens zu warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.
- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 100 g aufgerundet werden, z.B. 650 g auf 700 g.
- Nach dem Auftauen ertönt ein akustisches Signal 5 mal und das LED zeigt die Tageszeit an, wenn die Uhr eingestellt ist. Wurde die Uhr nicht eingestellt, erscheint in der Anzeige "0:00", wenn die Auftauzeit abgelaufen ist.

ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN



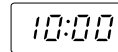
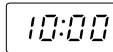
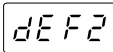
ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN

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 00:05 - 95:00.

Beispiel: Lebensmittel für 10 Minuten auftauen.

1. Drücken Sie die **GEWICHTSABHÄNGIGE/ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN**-Taste zweimal.
2. Geben Sie die Garzeit durch Drehen des **EINGABE**-Reglers ein, bis das Display folgendes anzeigt:
3. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um mit dem Auftauen zu beginnen. (Die Anzeige zählt die Auftauzeit herunter)

x 2



Hinweise für ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN:

- Die voreingestellte Mikrowellen-Leistungsstufe beträgt P30 und kann nicht geändert werden.
- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- Gegebenenfalls dünnere Teile des Fleisches oder Geflügels vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile während des Auftauens zu warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.
- Nach dem Auftauen ertönt ein akustisches Signal 5 mal und das LED zeigt die Tageszeit an, wenn die Uhr eingestellt ist. Wurde die Uhr nicht eingestellt, erscheint in der Anzeige "0:00", wenn die Auftauzeit abgelaufen ist.

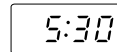
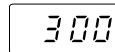
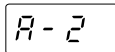
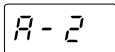
AUTO MENÜ BETRIEB



Die **AUTO MENÜ**-Programme erkennen automatisch den richtigen Garmodus und garen die Lebensmittel (Details hierzu finden Sie auf Seite DE-14). Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können.

Beispiel: Um 300 g Karotten mit Verwendung der AUTO-MENÜ Funktion für frisches Gemüse zu garen.

1. Drehen Sie den **EINGABE**-Regler zur Auswahl des gewünschten Auto-Menüs. (A-1 bis A-8)
2. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.
3. Geben Sie das gewünschte Gewicht durch Drehen des **EINGABE**-Reglers ein.
4. Drücken Sie die **START/+30sec./BESTÄTIGUNGS**-Taste, um mit dem Garen zu beginnen. (Die Anzeige zählt die eingeebene Garzeit herunter.)



HINWEISE:

- Das Gewicht der Lebensmittel kann durch Drehen des **EINGABE**-Reglers bestimmt werden, bis das gewünschte Gewicht/Menge angezeigt wird. Bitte geben Sie nur das Gewicht der Lebensmittel, ohne den Behälter, ein.
- Lebensmittel mit einem größeren oder geringeren Gewicht/Menge als in der AUTO MENÜ-Tabelle auf Seite DE-14 angegeben bitte manuell garen.



AUTO MENÜ TABELLE

Auto Menü	Anzeige	Garmethode	GEWICHT/ PORTION / UTENSILIEN	Verfahren
Aufwärmen Esteller (vorgekochte Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse und Beilagen)	A-1	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (Ausgangstemp. 5°C) Teller und perforierte Mikrowellenfolie oder passende Abdeckhaube	Die vorgekochten Lebensmittel auf einen Teller geben und mit perforierter Mikrowellenfolie oder passenden Abdeckhaube abdecken. Den Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Nach dem Garen umrühren.
Frisches Gemüse wie z.B. Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Fenchel, Lauch, Paprika, Zucchini usw.	A-2	100% Mikro	200 g, 300 g, 400 g (Ausgangstemp. 20°C) Schüssel und Deckel	Das Gemüse in gleichgroße kleine Stücke, Würfel oder Scheiben schneiden und in eine geeignete Schüssel geben. Die erforderliche Menge Wasser (1 Esslöffel pro 100 g) hinzufügen und abdecken. Nach dem Garen umrühren und für ca. 2 Minuten ruhen lassen.
Fisch (Fischfilet)	A-3	80% Mikro	250 g, 350 g, 450 g (Ausgangstemp. 20°C) Flache Auflaufform und perforierte Mikrowellenfolie oder passenden Deckel	Das Fischfilet in einer Lage in der Auflaufform anordnen und mit perforierter Mikrowellenfolie oder passenden Deckel abdecken.
Fleisch (Fleisch ohne Knochen wie z.B. Rind, Lamm, Schwein oder Geflügel)	A-4	100% Mikro	250 g, 350 g, 450 g (Ausgangstemp. 20°C) Flache Auflaufform und perforierte Mikrowellenfolie oder passenden Deckel	Das Fleisch in kleine Streifen schneiden und in eine flache Auflaufform geben. Mit perforierten Mikrowellenfolie oder passenden Deckel abdecken und in die Mitte des Drehtellers stellen.
Pasta (getrocknete Pasta z.B. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Mikro	Pasta Wasser 50 g 450 ml 100 g 800 ml (Ausgangstemperatur des Wassers: 20°C) Große Schüssel	Die Pasta in eine geeignet große Schüssel geben und das Wasser hinzufügen. Nicht abdecken. Nach dem Garen umrühren und 2 Minuten stehen lassen, dann abgießen.
Salzkartoffeln und Pellkartoffeln	A-6	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (Ausgangstemp. 20°C) Schüssel und Deckel	Salzkartoffeln: Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Teile. Legen Sie die Kartoffeln in eine Schüssel. Geben Sie 1 Löffel Wasser auf 100 g, ein wenig Salz, und Decken Sie die Schüssel mit einem Deckel ab. Nach dem Garen für ca. 2 Minuten ruhen lassen. Pellkartoffeln: Wählen Sie Kartoffeln mit ähnlicher Größe, waschen Sie diese und legen Sie sie auf den Drehteller. Nach dem Garen ca. 5 Minuten ruhen lassen.
Tiefkühlpizza	A-7	100% Mikro	200 g, 400 g (Ausgangstemp. 5°C) Teller	Legen Sie die Pizza auf einen Teller in die Mitte des Drehtellers. Nicht abdecken.
Suppe	A-8	80% Mikro	200 g, 400 g (Ausgangstemp. 5°C) Tassen	Stellen Sie die Tasse(n) auf den Drehteller und rühren Sie die Suppe nach dem Garen um.

HINWEISE:

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



Beim Garen/Auftauen in einem Mikrowellengerät muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um auf die Lebensmittel wirken zu können. Daher ist es wichtig, geeignetes Geschirr zu wählen. Bevorzugen Sie runde/ovale Behälter, da Lebensmittel in den Ecken von quadratischen oder länglichen Behältern schnell übergaren. Wie im Folgenden beschrieben, können viele verschiedene Arten von Geschirr verwendet werden.

Geschirr	Mikrowellene geeignet	Grill	MIX-GRILL	Kommentare
Aluminiumfolie Folienbehälter	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, um die Lebensmittel vor Überhitzung zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Wänden des Innenraums entfernt, da Lichtbögen auftreten können. Folienbehälter werden generell nicht empfohlen, außer vom Hersteller anders angegeben, wie z.B. Microfoil®. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig.
Bräunungsgeschirr	✓	✗	✗	Bitte immer die Anweisungen beachten. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Erwärmezeiten. Seien Sie sehr vorsichtig, da dieses Geschirr sehr heiß wird.
Porzellan und Keramik	✓ / ✗	✗	✓	Porzellan, Tonware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind grundsätzlich geeignet, sofern sie kein metallisches Dekor haben.
Glas z.B. Pyrex®	✓	✓	✓	Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von feinen Gläsern, diese können beim plötzlichen Erwärmen zerspringen.
Metall	✗	✓	✗	Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da sich Funken bilden könnten und somit ein Feuer verursacht werden kann.
Plastik/Polystyrol, z.B. Fastfood-Behälter	✓	✗	✗	Bitte beachten Sie, dass sich einige Behälter bei hohen Temperaturen verformen, schmelzen oder ihre Farbe verändern.
Klarsichtfolie	✓	✗	✗	Sollte die Lebensmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrierbeutel/Bratfolie	✓	✗	✗	Muss angestochen werden, um heißen Dampf entweichen zu lassen. Stellen Sie sicher, dass die Beutel Mikrowellen geeignet sind. Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metall-Bindungen, da diese schmelzen können oder wegen "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 dieses Material verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann.
Recyclingpapier und Zeitungen	✗	✗	✗	Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Funkenbildung und Bränden führen können.
Rost	✓	✓	✓	Das mitgelieferte Metallrost wurde speziell für alle Betriebsarten entwickelt und beschädigt das Gerät nicht.

⚠️ WARNUNG:

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



REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Außenbereich des Gerätes

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

Bedienfeld

Öffnen Sie vor der Reinigung die Tür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Bei der Reinigung des Bedienfeldes vorsichtig vorgehen. Nur mit einem feuchten Tuch sanft abwischen, bis das Bedienfeld sauber ist. Niemals zu viel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden.

Garraum

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

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

3. Keine Sprühreiniger im Garraum verwenden.

4. Heizen Sie das Gerät regelmäßig mit dem Grill und ohne Lebensmittel für 20 Minuten auf. Zurückgelassene Lebensmittel oder verspritztes Fett kann Rauch oder schlechte Gerüche verursachen.

5. Lebensmittel erzeugen während des Garens Dampf und können Feuchtigkeit im Inneren des Gerätes und an der Tür erzeugen. Es ist sehr wichtig, das Gerät zu trocknen. Zurückgelassene Feuchtigkeit kann zu Rostablagerungen im Inneren des Gerätes führen.

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.

ZUBEHÖR:

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

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des Öffner mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür keine scharfen Scheuermittel.

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Reinigungstipp - Zur leichteren Reinigung Ihres Gerätes:

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

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

WICHTIG:

- Schließen Sie nach dem Garen/Auftauen die Tür. Beachten Sie, dass aus Sicherheitsgründen das Licht für 10 Minuten leuchtet, wenn die Tür geöffnet ist. Dies dient als Erinnerung, um die Tür zu schließen.
- Wenn Sie Lebensmittel über der Standardzeit mit nur P100 (800) W garen wird sich die Leistung des Gerätes automatisch verringern, um ein Überhitzen des Gerätes zu verhindern (die Leistungsstufe verringert sich).

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle P100	30 Minuten
Grill/ Mix-Grill	Intermittierender Betrieb, temperatur- und zeitgesteuert



Atención:

Su producto está marcado con este símbolo.

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

Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

1. En la Unión Europea

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

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

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

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

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

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

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

2. En otros países fuera de la Unión Europea

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

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

B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

1. En la Unión Europea

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

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

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

2. En otros países fuera de la Unión Europea

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



ÍNDICE

Manual de instrucciones

INFORMACIÓN SOBRE EL CORRECTO RECICLAJE	1
ÍNDICE.....	2
ESPECIFICACIONES	2
HORNO Y ACCESORIOS.....	3
PANEL DE CONTROL	4
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	5-7
INSTALACIÓN	7
ANTES DE USAR.....	7
AJUSTE DEL RELOJ	8
NIVELES DE POTENCIA MICROONDAS	8
FUNCIONAMIENTO MANUAL	9
COCINAR CON MICROONDAS.....	9
COCINAR EN GRILL/COCINAR EN MIX GRILL.....	10
OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS	11-12
FUNCIONAMIENTO DE DESCONGELADO POR PESO	12
FUNCIONAMIENTO DEL DESCONGELADO POR TIEMPO	13
FUNCIONAMIENTO DE AUTO MENÚ.....	13
TABLA DE AUTO MENÚ.....	14
UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO.....	15
CUIDADO Y LIMPIEZA	16
DIRECCIONES DE SERVICIO	1

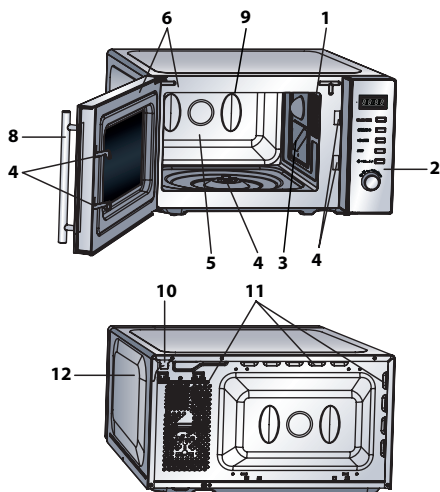


ESPECIFICACIONES

Nombre del modelo:	R-60ST
Voltaje de línea de CA	: 230 V, 50 Hz monofásico
Fusible/interruptor del circuito de la línea de distribución	: 10 A
Potencia de CA requerida: Microondas	: 1270 W
Potencia de salida: Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Modo Apagado (Modo de ahorro de energía)	: menos de 1,0 W
Frecuencia de Microondas	: 2450 MHz* (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones Exteriores (A) x (A) x (P)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Dimensiones de la Cavidad (A) x (A) x (P)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Capacidad del horno	: 20 litros***
Plato giratorio	: ø 255 mm
Peso	: aprox. 11 kg
Lámpara del horno	: 25 W/230-240 V

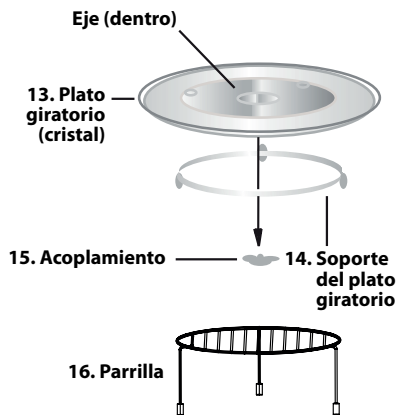
- * Este producto cumple con los requisitos de la norma europea EN55011.
En conformidad con esta norma, este producto se clasifica como equipo de grupo 2 clase B.
El grupo 2 significa que el equipo genera energía de radio frecuencia intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el tratamiento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

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



HORNO

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



ACCESORIOS:

Compruebe que están incluidos los siguientes accesorios: (13) Plato giratorio (14) Soporte del plato giratorio (15) Acoplamiento (16) Parrilla

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

Para utilizar la parrilla, consulte las secciones de cocinar a la parrilla en las páginas ES-10.

Nunca toque la parrilla cuando esté caliente.

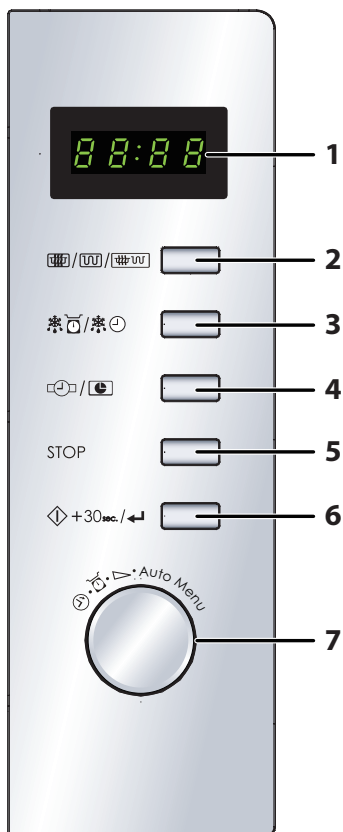
NOTA: Cuando realice pedidos de accesorios, por favor, mencione dos elementos: el nombre de la pieza y el nombre del modelo a su distribuidor o agente de servicio autorizado SHARP.

NOTAS:

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



PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DIGITAL
2. Tecla MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/
MIX GRILL
3. Tecla DESCONGELADO POR PESO/
DESCONGELADO POR TIEMPO
4. Tecla AJUSTE DEL RELOJ/RETRASAR EL
INICIO
5. Tecla de STOP
6. Tecla START/+30sec./CONFIRMAR
7. Dial de ENTRADA

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





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

Para prevenir el peligro de incendio.

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

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

No coloque el horno dentro de un armario.

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

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

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

No coloque el horno en zonas donde se genere calor.

Por ejemplo, cerca de un horno convencional.

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

No guarde o use el horno en exteriores.

Si se observa humo, apague o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada con el fin de sofocar las llamas.

Utilice solamente recipientes e utensilios aptos para microondas.

Vea la página ES-15. Se deberán comprobar los utensilios para verificar que son aptos para su uso en hornos de microondas.

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

Limpie la cubierta de la guía de onda, la cavidad del horno y el plato giratorio después de cada uso. Estos deben estar secos y no tener grasa. La grasa acumulada puede recalentarse y provocar humo o incendiarse.

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

No bloquee los orificios de ventilación.

Extraiga todos los sellos metálicos, envolturas con alambre, etc., de la comida y de las envolturas de comida. Los arcos eléctricos en superficies metálicas pueden provocar un incendio.

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

Cuando haga palomitas de maíz, utilice solamente fabricantes especializados en palomitas para microondas. No almacene comida u otros artículos dentro del horno. Compruebe la configuración después de encender el horno para asegurar que el horno funciona como se desea.

Para evitar 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 pudín de Navidad.

Ver las sugerencias correspondientes en el manual de funcionamiento.

Para evitar la posibilidad de lesiones

ADVERTENCIA:

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

- Puerta; compruebe que la puerta esta cerrada correctamente y asegúrese de que no esté desalineada o deformada.
- Bisagras y cierres de puerta de seguridad; asegúrese de que no estén rotos o sueltos.
- Sellos de las puertas y superficies de sellado; compruebe que no han sido dañados.
- Interior de la cavidad del horno o puerta; asegúrese de que no presenta abolladuras.
- Cable de alimentación y enchufe, verifique que no estén dañados.

Si los sellos de la puerta o la puerta están dañados, no debe utilizar el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente.

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

No haga funcionar el horno con la puerta abierta ni modifique las cerraduras de seguridad de ninguna manera. No haga funcionar el horno si hay algún objeto entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que la grasa o la suciedad se acumule en las juntas de puerta y partes adyacentes. Limpiar el horno a intervalos regulares y eliminar los depósitos de alimentos. Siga las instrucciones de "Cuidado y limpieza" en la página ES-16. El no mantener el horno en condiciones limpias podría dar lugar a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida del aparato así como provocar una situación peligrosa.

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

Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica

Bajo ninguna circunstancia se deberá desmontar la carcasa exterior.

Nunca derrame o inserte ningún objeto en las aberturas de cerradura de la puerta u orificio de ventilación. En caso de que se produzca un derrame, apagar y desenchufar inmediatamente el aparato, y llame a un agente autorizado de servicio SHARP.

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

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

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes, incluyendo la parte posterior del horno.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

No trate de cambiar la lámpara del horno usted mismo o permita que ninguna persona no autorizada por SHARP lo haga. Si la lámpara se estropea, por favor consulte a su distribuidor o un agente autorizado del servicio SHARP.

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

1. No utilice una cantidad excesiva de tiempo.
2. Remueva el líquido antes de calentar/recalentar.
3. Es aconsejable introducir una varilla de 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.

No cocine huevos con cáscara, así como los huevos duros no deben calentarse en el microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya terminado la cocción. Para cocinar o recalentar los huevos que no hayan sido revueltos o mezclados, perforar las yemas y las claras o los huevos pueden explotar. Pele y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno microondas.

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

Para evitar la posibilidad de quemaduras

ADVERTENCIA: Se debe revolver y agitar el contenido de biberones y envases de comida para bebés y revisar la temperatura antes de su consumo, con el fin de evitar quemaduras.

Utilice agarraderas o guantes de cocina cuando saque los alimentos del horno para evitar quemaduras.

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

Para evitar quemaduras, compruebe la temperatura de los alimentos y revuelva siempre antes de servir y preste especial atención a la temperatura de los alimentos y bebidas para be-

bés, niños o ancianos. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben permanecer alejados. La temperatura de los recipientes no es un indicador real de la temperatura de los alimentos o bebidas; verifique siempre la temperatura de los alimentos.

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

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

Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que puedan quemarse.

Para evitar el uso incorrecto por parte de los niños

ADVERTENCIA: Sólo permita que los niños a partir de los 8 años de edad 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. Cuando se utiliza el horno en funcionamiento GRILL, MIX GRILL y AUTO MENU, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les supervise o una persona responsable de su seguridad les enseñe a utilizar el aparato. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

No se apoye sobre o balancee la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

Los niños deben aprender todas las instrucciones importantes de seguridad: el uso de las agarraderas, la extracción cuidadosa de las tapas de los alimentos, prestando 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

Nunca modifique el horno de ninguna manera.

No mueva el horno mientras este funcionando.

Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- zonas para el personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos tipo pensión.

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

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

Nunca utilice el horno si está vacío. Cuando utilice un plato para dorar o material de auto-calentamiento, coloque siempre un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana debajo para evitar daños en el plato giratorio y soporte del plato, debido al estrés por calor. No se debe exceder el tiempo de pre-calentamiento especificado en las instrucciones de los platos.

No utilice utensilios de metal, los cuales reflejan las microondas y pueden provocar arco eléctrico. No introduzca latas en el horno.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



Utilice solamente el plato giratorio y el soporte del plato giratorio diseñado para este horno. No ponga en funcionamiento el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que el plato giratorio se rompa:

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

No coloque nada en el compartimiento exterior durante la operación.

NOTA:

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

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

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

Ni el fabricante ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por averías en el horno o lesiones personales que resulten del incumplimiento del correcto procedimiento de conexión eléctrica.

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



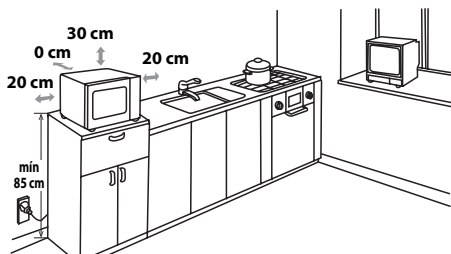
Este símbolo significa que las superficies son propensas a calentarse durante el uso.

ESPAÑOL

INSTALACIÓN



- Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno y retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie de la carcasa del horno microondas.
- Revise detenidamente el horno para detectar cualquier signo de avería.
- Coloque el horno en una superficie nivelada segura, lo suficientemente fuerte 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.
- Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para la admisión y/o rejillas de ventilación de salida.
Se deberá colocar la superficie posterior del aparato contra la pared.
 - La altura mínima de la instalación es de 85 cm.
 - 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.
 - El bloquear los orificios de entrada y/o de salida puede averiar el horno.
 - Sítúe el horno lo más alejado de la radio y la televisión como sea posible. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en la recepción de radio o TV.



- 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.

ANTES DE USAR



Enchufe el horno. Aparecerá: "0:00" en la pantalla del horno, sonará una vez una señal audible. Este modelo tiene una función de reloj y el horno consume menos de 1,0 W en modo de espera. Para ajustar el reloj, ver la página siguiente.



AJUSTE DEL RELOJ

El horno tiene un modo de reloj de 24 horas.

1. Pulse una vez la tecla **AJUSTE DEL RELOJ/RETRASAR EL INICIO**. La cifra de la hora parpadeará.
2. Gire el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca la hora correcta, el tiempo de entrada debe estar entre 0-23.
3. Pulse la tecla **AJUSTE DEL RELOJ/RETRASAR EL INICIO**, la cifra de los minutos parpadeará.
4. Establezca los minutos. Gire el dial de **ENTRADA** hasta que aparezcan los minutos correctos, el tiempo de entrada debe de estar entre 0-59.
5. Pulse una vez la tecla **AJUSTE DEL RELOJ/RETRASAR EL INICIO** para poner en marcha el reloj. El icono ":" del tiempo digital parpadeará en la pantalla.

NOTAS:

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



NIVELES DE POTENCIA MICROONDAS

El horno dispone de 5 niveles de potencia y para establecer la potencia siga las instrucciones que se indican a continuación:

Nivel de potencia	Pulse la tecla MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL	Pantalla (Porcentaje)
ALTO	x 1	P100 (100%)
MEDIO ALTO	x 2	P80 (80%)
MEDIO	x 3	P50 (50%)
MEDIO BAJO (DESCONGELAR)	x 4	P30 (30%)
BAJO	x 5	P10 (10%)

- Su horno tiene 5 niveles de potencia, como se muestra.
- Para cambiar el nivel de potencia para la cocción, pulse la tecla **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL** o gire el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca el nivel deseado en la pantalla. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar la configuración, introduzca el tiempo de cocción y a continuación pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para poner el horno en funcionamiento.
- Para comprobar el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**, aparecerá el nivel de potencia actual en la pantalla durante 2-3 segundos. El horno continúa con la cuenta atrás aunque aparezca el nivel de potencia en la pantalla.

Por lo general se aplican las recomendaciones siguientes:

P100 - (ALTO salida = 800 W) se utiliza para cocinar o recalentar rápidamente por ejemplo, para guisos, bebidas calientes, verduras, etc.

P80 - (MEDIO ALTO salida = 640 W) se utiliza para tiempos de cocción más largos de los alimentos densos, como asados, pasteles de carne y comidas plateadas, también para platos sensibles como bizcochos. En esta configuración reducida la comida se cocina uniformemente sin sobre-cocinarse por los lados.

P50 - (MEDIO salida = 400 W) para alimentos densos los cuales requieren un periodo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo, asado de carne, es recomendable utilizar esta configuración de potencia para garantizar que la carne quede tierna.

P30 - (MEDIO BAJO salida = 240 W configuración descongelar) para descongelar, seleccione esta configuración de potencia, para asegurar que el plato se descongela de manera uniforme. Esta configuración es ideal para cocinar a fuego lento arroz, pasta, albóndigas y flan de huevo.

P10 - (BAJO salida = 80 W) para un descongelado suave, por ejemplo pasteles de crema u hojaldré.

FUNCIONAMIENTO MANUAL

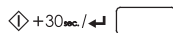


Abrir la puerta:

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

Poner el horno en funcionamiento:

Preparar y colocar los alimentos en un recipiente adecuado en el plato o el lugar directamente en el plato. Cierre la puerta y pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** después de seleccionar el modo de cocción deseado.



Una vez establecido el programa de cocción y no se ha pulsado la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** transcurrido 1 minuto, se cancelará la configuración.

Se debe pulsar la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para continuar la cocción si se abre la puerta durante la cocción. La señal audible suena una vez por medio de una pulsación eficiente, una pulsación ineficiente no tendrá respuesta.

Use la tecla de **STOP** para:

1. Borrar un error durante la programación.
2. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar dos veces la tecla de **STOP**.
4. Para establecer y para cancelar el bloqueo para niños (consulte la página ES-12).



ESPAÑOL

COCINAR CON MICROONDAS



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

La unidad de entrada de tiempo de cocción (descongelado) varía de 5 segundos a 5 minutos. Dependiendo de la longitud total de la cocción (descongelado) como se muestra en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad creciente
0-1 minutos	5 segundos
1-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-95 minutos	5 minutos

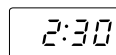
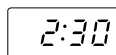
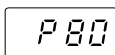
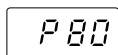
COCCIÓN MANUAL/ DESCONGELADO MANUAL

- Introduzca el tiempo de cocción y utilice los niveles de potencia de microondas P100 a P10 para cocinar o descongelar (consulte la página ES-8).
- Remueva o dele la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, 2 - 3 veces durante la cocción.
- Después de cocinar, cubra la comida y déjela reposar cuando se recomiende.
- Después de descongelar, cubra los alimentos en papel de aluminio y dejar reposar hasta que estén totalmente descongelados.

Ejemplo:

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

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando dos veces la tecla **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL** para P80 o gire el dial de ENTRADA para seleccionar la potencia de microondas a P80.
2. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar la configuración
3. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el dial de **ENTRADA**.
4. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** 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 del horno y el plato giratorio rotará en dirección de las manecillas del reloj o en sentido contrario.
- Si se abre la puerta durante el proceso de cocción/descongelado para remover o dar la vuelta a la comida, el tiempo de cocción se detendrá automáticamente. El tiempo de cocción/descongelado empezará la cuenta atrás nuevamente cuando se cierre la puerta y se pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR**.
- Una vez se ha completado el proceso de cocción/descongelado, aparecerá la hora del día en la pantalla, si se ha ajustado el reloj.
- Si desea saber el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla **MICROWAVE/GRILL/MIX GRILL**. Aparecerá el nivel de potencia actual en la pantalla durante 2-3 segundos.



COCINAR EN GRILL/COCINAR EN MIX GRILL

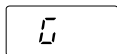
1. COCINAR EN SÓLO GRILL

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

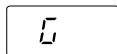
Ejemplo:

Para asar por 20 minutos, utilice el modo de cocción grill.

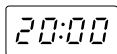
1. Seleccione el modo de cocinar al grill pulsando varias veces la tecla **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL** o gire el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca 'G' en la pantalla



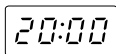
2. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar la configuración.



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



4. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para comenzar el asado. (La pantalla contará hacia atrás hasta alcanzar el tiempo de cocción establecido.)



NOTA:

Una vez transcurrido la mitad de tiempo de asado, una señal acústica suena dos veces para recordarle que tiene que dar vuelta a la comida para garantizar de que se dore uniformemente. Tenga en cuenta que el horno no se detendrá automáticamente durante el asado. Para un mejor resultado de grill se debe dar la vuelta a la comida una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Después de dar la vuelta a la comida, cierre la puerta y pulse la tecla **START/ +1min /CONFIRMAR** para continuar con el asado.

2. COCCIÓN MIX GRILL

MIX GRILL combina la potencia de microondas con el grill. MIX significa cocinar con la potencia de Microondas y la potencia de Grill de forma alterna.

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

Hay 2 opciones de combinación:

COMBINACIÓN 1 (Pantalla: C-1)

55% de tiempo para potencia de microondas, 45% para cocinar al grill. Se utiliza para pescado o gratinado.

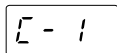
COMBINACIÓN 2 (Pantalla: C-2)

36% de tiempo para cocinar en microondas, 64% de tiempo para cocinar al grill. Se utiliza para tortillas de huevo y carne de ave.

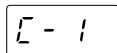
Ejemplo:

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

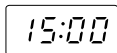
1. Seleccione el modo de cocinar al grill pulsando varias veces la tecla **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL** o gire el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca 'C-1' en la pantalla



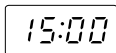
2. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar la configuración.



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



4. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para comenzar el asado. (La pantalla contará hacia atrás hasta alcanzar el tiempo de cocción establecido.)



NOTAS para COCINAR al GRILL y MIX GRILL:

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

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



ADVERTENCIA:

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



1. COCINAR EN SECUENCIA

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

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

Ejemplo: Si desea descongelar la comida durante 5 minutos, para luego cocinar con potencia de microondas P80 durante 7 minutos. Los pasos son los siguientes:

- 1. Pulse dos veces la tecla **DESCONGELADO POR PESO/DESCONGELADO POR TIEMPO**, aparecerá dEF2 en la pantalla LED.
- 2. Introducir el tiempo de descongelado girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca "5:00" minutos en la pantalla.
- 3. Pulse una vez la tecla **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**.
- 4. Introducir el nivel de potencia pulsando la tecla **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL** una vez más para P80 o gire el dial de **ENTRADA** para seleccionar la potencia de microondas a P80.
- 5. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar la configuración.
- 6. Introducir el tiempo de cocción girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca en la pantalla "7:00" minutos.
- 7. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para comenzar a cocinar en secuencia.

2. FUNCIÓN +30sec. (Comienzo directo)

a. Encendido directo

Se puede empezar a cocinar directamente en el nivel de potencia de microondas P100 durante 30 segundos pulsando la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR**. El proceso de cocción comenzará de inmediato, mientras que cada vez que pulsa la tecla, aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos.

b. Ampliar el tiempo de cocción

Se puede extender el tiempo de cocción durante la cocción manual en múltiplos de 30 minutos si se pulsa la tecla **START/+1min/CONFIRMAR** mientras el horno está en funcionamiento. Durante la función descongelado de peso, auto menú y cocinar en secuencia, no se puede aumentar el tiempo de cocción pulsando la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR**.

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

3. INICIO RETARDADO

La cocción **INICIO RETARDADO** le permite programar el horno para que comience a cocinar en un punto posterior del día.

Antes de configurar, asegúrese de que el reloj está establecido a la hora del día correcta.

Ejemplo:

Siga el ejemplo a continuación para poner en funcionamiento el microondas de modo automático a una hora posterior durante 7 minutos en P80. La duración máxima del tiempo de retraso es de 23 horas y 59 minutos.)

- 1) Pulse una vez la tecla **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL** y giré el dial de **ENTRADA** para seleccionar el nivel de la potencia de microondas a P80.
- 2) Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar la configuración.
- 3) Introducir el tiempo de cocción girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca en la pantalla "7:00" minutos. Después de los pasos anteriores, por favor no pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR**.
- 4) Pulse una vez la tecla **AJUSTE DEL RELOJ/RETRASAR EL INICIO**. Aparecerá la hora actual en la pantalla y la cifra de las horas parpadeará.
- 5) Gire el dial de **ENTRADA** para establecer la hora de inicio deseada para la cocción. La hora de entrada debería de estar entre 0-23.
- 6) Pulse la tecla **AJUSTE DEL RELOJ/RETRASAR EL INICIO** y la cifra de los minutos parpadeará.
- 7) Gire el dial de **ENTRADA** para establecer los minutos de la hora de inicio deseada para la cocción. La hora de entrada debería de estar entre 0-59 minutos.
- 8) Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar la configuración del comienzo retrasado. Se iluminará el icono del tiempo digital. Cuando se alcance el tiempo pre-programado, sonará dos veces una señal audible y el horno se pone en marcha automáticamente durante 7 minutos en P80.



OTRAS FUNCIONES PRÁCTICAS

4. BLOQUEO PARA NIÑOS:

Se utiliza para prevenir que los niños pequeños utilicen el horno sin supervisión. En el estado de bloqueo para niños

a. Para establecer el BLOQUEO PARA NIÑOS:

Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 3 segundos hasta que aparezca en la pantalla: [_ _ _]

b. Para cancelar el BLOQUEO PARA NIÑOS:

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



FUNCIONAMIENTO DE DESCONGELADO POR PESO

DESCONGELADO POR PESO

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

Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información de cómo operar estas funciones.

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

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

1. Pulse una vez la tecla

**DESCONGELADO POR PESO/
DESCONGELADO POR TIEMPO.**

x 1

DEF 1

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

12:00

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

27:38

NOTA:

- Los alimentos congelados se descongelan desde los -18°C.
- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que los alimentos son frescos y están en buenas condiciones.
- Si es necesario, cubra las áreas de carne o de carne de ave con trozos pequeños de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel no toca las paredes del horno.
- El peso de los alimentos se debe redondear a los 100 g más cercanos, por ejemplo de 650 g a 700 g.
- Después del descongelado, sonará cinco veces la señal acústica y aparecerá la hora del día en la pantalla LED, si se ha ajustado el reloj. Si el reloj no se ha ajustado, solamente aparecerá "0:00" en la pantalla cuando haya terminado de descongelar.

FUNCIONAMIENTO DEL DESCONGELADO POR TIEMPO



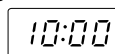
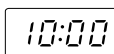
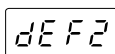
DESCONGELADO POR TIEMPO

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

Ejemplo: Para descongelar la comida por 10 minutos.

1. Pulse dos veces la tecla **DESCONGELADO POR PESO/DESCONGELADO POR TIEMPO.**
2. Introducir el tiempo de cocción girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca en la pantalla:
3. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para comenzar el descongelado. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de descongelado.)

x 2



Notas para un descongelado por tiempo:

- El nivel de potencia de microondas predeterminado es P30 y no se puede cambiar.
- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que los alimentos son frescos y están en buenas condiciones.
- Si es necesario, cubra las áreas de carne o de carne de ave con trozos pequeños de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel no toca las paredes del horno.
- Después del descongelado, sonará cinco veces la señal acústica y aparecerá la hora del día en la pantalla LED, si se ha ajustado el reloj. Si el reloj no se ha ajustado, solamente aparecerá "0:00" en la pantalla cuando haya terminado de descongelar.

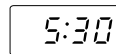
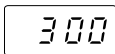
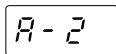
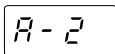
FUNCIONAMIENTO DE AUTO MENÚ



El programa de **AUTO MENÚ** calcula automáticamente el modo de cocción correcto y cocina los alimentos (más detalles en la página ES-14). Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información sobre cómo utilizar esta función.

Ejemplo: Para cocinar 300 g de zanahorias utilizando la función de AUTO MENÚ para verduras frescas.

1. Gire el dial de **ENTRADA** y seleccione el auto menú deseado. (A-1 to A-8)
2. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar la configuración.
3. Introduzca el tiempo de cocción deseado girando el dial de **ENTRADA**.
4. Pulse la tecla **START/+30sec./CONFIRMAR** para comenzar la cocción. (Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de asado establecido.)



NOTAS:

- Se puede introducir la cantidad o el peso de la comida girando el dial de **ENTRADA** hasta que aparezca el peso/la cantidad deseada en la pantalla. Introduzca el peso del alimento solamente. No incluir el peso del recipiente.
- Para los alimentos que pesan más o menos de los pesos que se señalan en el cuadro de AUTO MENÚ en la página ES-14 cocinar con funcionamiento manual.



TABLA DE AUTO MENÚ

Auto menú	Pantalla	Método de cocción	PESO/ PORCIÓN/ UTENSILIOS	Procedimiento
Re-calentar Plato de comida (comida pre-cocinada, por ejemplo, carne, verduras y guarniciones)	A-1	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (temp. inicial 5°C) Un plato y film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada	Ponga los alimentos pre-cocinados en un plato. Utilice film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada para cubrir el plato. Coloque el plato en el centro del plato giratorio. Revolver después de la cocción.
Verduras frescas por ejemplo coliflor, zanahorias, brócoli, hinojo, puerro, pimiento, calabacín, etc.	A-2	100% Micro	200 g, 300 g, 400 g (temp. inicial 20°C) El recipiente y la tapa	Cortar, picar o rebajar las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Coloque las verduras frescas en un recipiente adecuado. Póngalo en el plato giratorio. Añadir la cantidad necesaria de agua (1 cucharada por cada 100 g). Cubrir con una tapa. Remover después de la cocción y deje reposar la comida durante 2 minutos aproximadamente.
Pescado (filetes de pescado)	A-3	80% Micro	250 g, 350 g, 450 g (temp. inicial 20°C) Una fuente y cubrir con film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada	Colocar en una sola capa en una fuente. Utilice film transparente para microondas ventilado o una tapa adecuada para cubrir.
Carne (carne deshuesada, por ejemplo ternera, cordero, cerdo o carne de ave)	A-4	100% Micro	250 g, 350 g, 450 g (temp. inicial 20°C) Una fuente y cubrir con film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada	Corte la carne en tiras pequeñas y colócala en una fuente. Utilice film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada para cubrir la fuente. Coloque la fuente en el centro del plato giratorio.
Pasta (pasta seca por ejemplo Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Micro	Pasta Agua 50 g 450 ml 100 g 800 ml (temp. inicial del agua: 20°C) Recipiente grande y ancho	Coloque la pasta en un recipiente de tamaño adecuado y añada agua. No cubra. Coloque el recipiente en el centro del plato giratorio. Después de cocinar, revolver bien y dejar reposar durante 2 minutos antes de drenar.
Patata asada y patata hervida	A-6	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (temp. inicial 20°C) El recipiente y la tapa	Patatas hervidas: Pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Coloque las patatas en un recipiente. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g, añadir un poco de sal y cubrir el recipiente con una tapa. Después de la cocción, dejar reposar durante aprox. 2 minutos antes de servir. Patatas asadas: Seleccione patatas de tamaño similar y lavarlas para colocarlas en el plato giratorio. Después de la cocción, dejar reposar durante 5 minutos aprox. antes de servir.
Pizza fría	A-7	100% Micro	200 g, 400 g (temp. inicial 5°C) Plato	Coloque la pizza en un plato en el centro del plato giratorio. No la cubra.
Sopa	A-8	80% Micro	200 g, 400 g (temp. inicial 5°C) Tazas	Coloque las tazas en el plato giratorio y revuelva después de calentar.

NOTAS:

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

UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO



Para cocinar/descongelar los alimentos en un horno de microondas, la energía de microondas debe ser capaz de pasar por el contenedor para penetrar en los alimentos. Por lo tanto es importante escoger un recipiente adecuado.

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

Utensilios de cocina	Apto para microondas	Grill	Mix Grill	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 papel al menos a 2 cm de distancia de las paredes del horno, ya que puede producirse arco eléctrico. Los recipientes de aluminio no son recomendables a menos que los especifique el fabricante, por ejemplo, Microfoil®, siga las instrucciones cuidadosamente.
Platos para dorar	✓	✗	✗	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No exceder los tiempos de calentamiento dados. Tenga mucho cuidado ya que estos platos se calientan mucho.
Porcelana y cerámica	✓ / ✗	✗	✓	Porcelana, cerámica, loza de barro esmaltada y la porcelana de huesos son generalmente convenientes, a excepción de aquellas con decoración metálica.
Cristalería por ejemplo Pyrex®	✓	✓	✓	Se debe tener cuidado si se utiliza cristalería fina, ya que puede romperse o agrietarse si se calienta bruscamente.
Metal	✗	✓	✗	No se recomienda usar utensilios de metal ya que crearían un arco eléctrico, lo que podría provocar un incendio.
Plástico/Poliestireno por ejemplo recipientes de comida rápida	✓	✗	✗	Se debe tener cuidado con algunos recipientes, pueden deformarse, derretirse o descolorarse con las altas temperaturas.
Film transparente	✓	✗	✗	No se debe tocar los alimentos y deben perforarse para permitir el escape de 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 a la 'arco eléctrico' del metal.
Platos de papel, tazas y papel de cocina	✓	✗	✗	Utilizar 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 provocar un incendio.
Parrilla	✓	✓	✓	Las parrillas metálicas que se suministran han sido especialmente diseñadas para todos los modos de cocción y no dañarán el horno.

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 HIDROXIDO DE SODIO O ESTROPAJOS EN CUALQUIER PARTE DE SU HORNO MICROONDAS.

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

Exterior del horno

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

Panel de control

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

Evite el uso excesivo de cantidades de agua. No utilice ningún tipo de limpiador químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para su limpieza, frotar cualquier salpicadura o derrame con un paño o esponja suave o húmeda después de cada uso, mientras que el horno está todavía caliente. Para 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 tapa cubierta de la guía de ondas.

2. Asegúrese de que el jabón suave o el agua no penetran en los pequeños orificios de ventilación en las paredes que puedan averiar el horno.

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

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

5. La comida liberará vapor durante la cocción y genera condensación en el interior del horno y la puerta. Es importante secar el horno. La acumulación de condensación al final dará como resultado la formación de óxido en el interior del horno.

Mantenga la cubierta de la guía de onda limpia en todo momento.

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

NOTA: El mojar excesivamente puede provocar la desintegración de la cubierta de la guía de onda.

La cubierta de la guía de onda es una pieza que se consume y sin una limpieza regular, tendrá que ser reemplazada.

Accesorios:

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

Puerta

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

NOTA: No se debe utilizar un limpiador a vapor.

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

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

IMPORTANTE:

- Cierre la puerta después de la cocción / descongelado. Tenga en cuenta que la luz permanecerá encendida durante 10 minutos cuando la puerta está abierta, esto es por razones de seguridad para recordarle que debe cerrar la puerta.
- Si se cocina la comida durante el tiempo estándar con sólo P100 (800 W), la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. (Se reducirá nivel de potencia de microondas.)

Modo de cocción	Tiempo normal
Microondas P100	30 minutos
Modo de cocción Grill/ Mix Grill	Funcionamiento intermitente, temperatura y tiempo controlado

P



Atenção:

O seu produto está identificado com este símbolo. Significa que os produtos eléctricos e electrónicos não devem ser misturados com o lixo doméstico comum. Existe um sistema de recolhas específico para estes produtos.

A. Informações sobre a Eliminação de Produtos para os Utilizadores (particulares)

1. Na União Europeia

Atenção: Se quiser eliminar este equipamento, não o deve fazer juntamente com o lixo doméstico comum!

O equipamento eléctrico e electrónico deve ser tratado separadamente e ao abrigo da legislação aplicável que obriga a um tratamento, recuperação e reciclagem adequados de equipamentos eléctricos e electrónicos usados.

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

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

*) Contacte as entidades locais para mais informações.

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

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

2. Em outros Países fora da UE

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

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

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

1. Na União Europeia

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

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

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

2. Em outros Países fora da UE

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



CONTEÚDOS

Manual de operações

INFORMAÇÃO SOBRE UMA ELIMINAÇÃO ADEQUADA	1
CONTEÚDOS	2
ESPECIFICAÇÕES.....	2
FORNO E ACESSÓRIOS.....	3
PAINEL DE CONTROLO.....	4
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	5-7
INSTALAÇÃO	7
ANTES DE OPERAR.....	7
ACERTAR O RELÓGIO	8
NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICROONDAS.....	8
MANUAL DE OPERAÇÕES.....	9
COZINHAR COM O MICROONDAS	9
COZINHAR COM GRILL/COZINHAR COM MIX GRILL	10
OUTRAS FUNÇÕES CONVENIENTES.....	11-12
OPERAÇÃO DE DESCONGELAR POR PESO	12
OPERAÇÃO DE DESCONGELAR POR TEMPO	13
OPERAÇÃO MENU AUTOMÁTICO.....	13
TABELA DO MENU AUTOMÁTICO	14
LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO.....	15
MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	16
CONTACTOS DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA.....	1



ESPECIFICAÇÕES

Nome do modelo:	R-60ST
Tensão da Linha AC	: 230 V, 50 Hz monofásico
Fusível de linha de distribuição/disjuntor:	: 10 A
Potência AC requerida: Microondas	: 1270 W
Potência de saída: Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Modo Desligado (Modo Poupança de Energia)	: menos de 1,0 W
Frequência do Microondas	: 2450 MHz* (Grupo 2/Classe B)
Dimensões Exteriores (L) x (A) x (P)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Dimensões da Cavidade (L) x (A) x (P)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Capacidade do Forno	: 20 litros***
Prato giratório	: ø 255 mm
Peso	: aprox. 11 kg
Lâmpada do forno	: 25 W/230-240 V

* Este Produto cumpre os requisitos do padrão europeu EN55011.

Em conformidade com este padrão, este produto é classificado como sendo um equipamento de grupo 2 classe B.

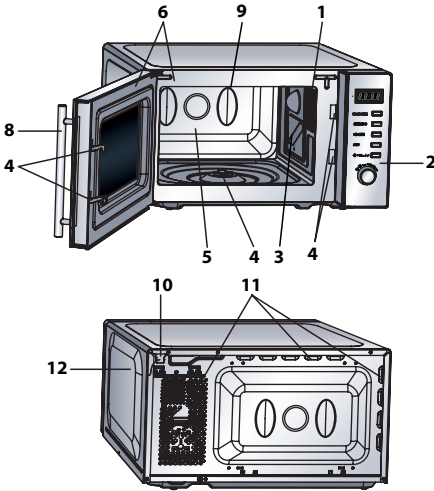
O grupo 2 significa que o equipamento gera intencionalmente energia de rádio-frequência sob a forma de radiação eletromagnética para tratamento de aquecimento de alimentos.

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

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

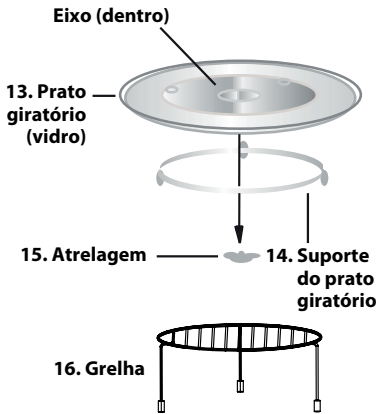
*** A capacidade interna calcula-se medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é menor.

COMO PARTE DA POLÍTICA DE CONTÍNUAS MELHORIAS, RESERVAMO-NOS O DIREITO DE ALTERAR O DESENHO E AS ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO.



FORNO

1. Lâmpada do forno
2. Painel de controlo
3. Capa da guia de ondas (NÃO RETIRAR)
4. Eixo do motor do prato giratório
5. Cavidade do forno
6. Vedações da porta e da superfície
7. Fechos de segurança da porta
8. Puxador da porta
9. Elemento de aquecimento do grill
10. Cabo de alimentação
11. Aberturas de ventilação
12. Estrutura exterior



ACESSÓRIOS:

Verifique que os seguintes acessórios são fornecidos: (13) Prato giratório (14) Suporte do prato giratório (15) Atrilagem (16) Grelha

Coloque a atrilagem no eixo do motor do prato giratório e em seguida coloque o suporte do prato giratório no centro da base do forno para poder girar livremente à volta da atrilagem. Coloque o prato giratório no suporte do prato giratório para encaixar firmemente na atrilagem. Para evitar danos no prato giratório, verifique que os recipientes são devidamente levantados da orla do prato giratório quando os estiver a retirar do forno.

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

Nunca toque no grill quando este estiver quente

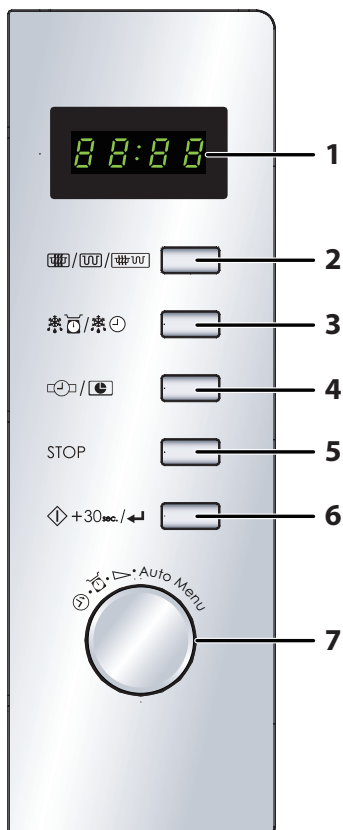
NOTA: Quando encomendar acessórios refira duas coisas: o nome da peça e o nome do modelo ao seu revendedor ou agente de serviço autorizado SHARP.

NOTAS:

- A capa da guia de ondas é frágil. Tenha cuidado quando limpar o interior do forno de modo a não danificá-la.
- Utilize sempre o forno com o prato giratório e o suporte do prato giratório devidamente encaixados. Isto permite cozinhar de forma minuciosa e uniforme. Um prato giratório mal colocado pode chocalhar, não girar adequadamente e provocar algum dano no forno.
- Toda a comida e recipientes de comida devem ser sempre colocados no prato giratório para serem cozinhados.
- O prato giratório gira no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A direção da rotação pode mudar de cada vez que inicia o forno. Isto não afeta o desempenho da cozedura.



PAINEL DE CONTROLO



1. MOSTRADOR DIGITAL
2. Botão de NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL
3. Botão DESCONGELAR POR PESO/DESCONGELAR POR TEMPO
4. Botão DEFINIR RELÓGIO/INÍCIO RETARDADO
5. Botão de STOP
6. Botão START/+30sec./CONFIRMAR
7. Disco de ENTRADA

Gire para introduzir o tempo de cozedura, o nível de potência, a temperatura, o peso e seleccione menu automático.



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

O forno microondas não deve ser deixado sem vigilância enquanto estiver a funcionar. Níveis de potência demasiado elevados ou tempo de cozedura demasiado longo podem sobreaquecer os alimentos, provocando um incêndio.

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

Não coloque o forno num compartimento fechado.

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

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

Deve arranjar-se um circuito separado apenas para esta aplicação

Não coloque o forno em áreas que gerem calor.

Por exemplo, perto de um forno convencional.

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

Não guarde ou use o forno numa área exterior.

Caso se observe fumo, desligue ou desconecte da parede o forno e mantenha a porta fechada, de forma a abafar quaisquer chamas.

Use apenas recipientes e utensílios próprios para o microondas.

Ver página PT-15. Os utensílios devem ser verificados para ver se são próprios para usar em fornos microondas.

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

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

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

Não bloqueie as saídas de ventilação.

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

Não use o forno microondas para aquecer óleo para fritar. A temperatura não pode ser controlada e o óleo pode pegar fogo.

Para fazer pipocas, use apenas embalagens próprias para fazer pipocas no microondas.

Não guarde comida ou quaisquer outros objetos dentro do forno.

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

Para evitar sobreaquecimento e incêndios, devem ser tidos cuidados especiais quando cozinhar ou reaquecer alimentos com grande quantidade de açúcar ou gordura, como por exemplo, salsichas, tartes ou bolos.

Veja as dicas correspondentes no manual de operações.

Para evitar o risco de lesões**ATENÇÃO:**

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

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

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

ATENÇÃO: Nunca ajuste, repare ou modifique o forno sozinho. É arriscado para qualquer pessoa que não tenha competências para tal levar a cabo qualquer tipo de manutenção ou reparação que envolva a remoção de uma capa que protege da exposição a energia das microondas.

Não opere o forno com a porta aberta nem altere os fechos de segurança da porta de nenhum modo. Não opere o forno se houver algum objeto entre as vedações da porta e as vedações da superfície.

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas vedações da porta e partes adjacentes. Limpe o forno com regularidade e retire todos os depósitos de comida. Siga as instruções em "LIMPEZA E MANUTENÇÃO" na página PT-16. Caso o forno não se mantenha limpo, a superfície pode deteriorar-se, o que poderá afetar negativamente a vida da máquina e resultar numa situação não desejada.

Pessoas com PACEMAKERS devem aconselhar-se com o seu médico ou com o fabricante do pacemaker sobre regras de segurança com fornos microondas.

Para evitar a possibilidade de choques elétricos

Nunca em nenhum momento remova a cobertura exterior.

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

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

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

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

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

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

Para evitar a possibilidade de explosão e de erupção espontânea:

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

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

Nunca use recipientes fechados. Retire os selos e coberturas antes de usar. Recipientes fechados podem explodir devido à pressão interna que se forma mesmo depois de o forno ter sido desligado.

Tenha cuidado com os líquidos no microondas. Use um recipiente largo que permita as bolhas saírem.

Nunca aqueça líquidos num recipiente com gargalo estreito, como biberons, pois isto pode provocar uma erupção do conteúdo do recipiente quando estiver quente e provocar queimaduras.

Para evitar uma erupção espontânea de um líquido a ferver e eventuais queimaduras:

1. Não use tempo excessivo.
2. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
3. Aconselha-se a inserir uma vareta de vidro ou outro utensílio semelhante (não metálico) dentro do líquido quando o reaquecer.
4. Deixe o líquido descansar por, pelo menos, 20 segundos no forno após o fim do tempo de cozedura para evitar uma erupção de bolhas tardia.

Não cozinhe ovos com casca e igualmente ovos cozidos não devem ser aquecidos no forno microondas, pois podem explodir mesmo depois do forno ter parado de trabalhar. Para cozinhar ou reaquecer ovos que não tenham sido mexidos, perfure a gema e a clara, caso contrário os ovos podem explodir. Descasque e corte os ovos cozidos antes de os reaquecer no forno microondas.

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

Para evitar o risco de queimaduras

Atenção: O conteúdo de biberons e boiões com comida de bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes de serem consumidos, para evitar queimaduras.

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

Abra sempre os recipientes, embalagens de pipocas, embalagens para cozinhar no forno, etc., longe da cara e mãos para evitar queimaduras com o vapor ou erupção de bolhas. Para evitar queimaduras, verifique sempre antes a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Preste especial atenção à temperatura de alimentos e

bebidas servidos a crianças ou idosos. As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças não deverão aproximar-se.

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

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

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

Mantenha as crianças afastadas da porta para prevenir que se queimem.

Para evitar o uso errado por crianças

Atenção: Deixe as crianças usar o forno sem supervisão apenas quando tiverem sido dadas instruções adequadas de modo a que a criança consiga usar o forno de uma forma segura e compreenda os riscos de uma utilização incorrecta. Quando utilizar as funções GRILL, MIX GRILL e MENU AUTOMÁTICO, as crianças só devem usar o forno sob a supervisão de um adulto devido à temperatura gerada. Esta função não é adequada para o uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que estejam sob supervisão ou tenham instruções relativas ao uso da função por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para não brincarem com a máquina.

Não se apoie ou balance a porta do forno. Não brinque com o forno nem o utilize como um brinquedo.

Deve-se ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: o uso de pegas, o retirar com cuidado as coberturas dos alimentos; prestando especial atenção às embalagens (por exemplo, materiais que se aquecem sozinhos) feitas para tornar a comida estaladiça, pois podem estar particularmente quentes.

Outros avisos

Nunca modifique o forno de nenhuma maneira.

Não mova o forno quando este estiver a funcionar.

Este aparelho foi projetado para ser utilizado em ambiente doméstico ou semelhante, como por exemplo:

- zonas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
- quintas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- ambientes ao estilo de pousadas.

Este forno foi concebido para uso doméstico e só pode ser usado para cozinhar comida. Não é indicado para uso comercial ou em laboratórios.

Para promover o uso sem problemas do seu forno e evitar problemas.

Nunca opere o forno quando este estiver vazio. Quando usar um prato de barro ou material que aqueça sozinho, coloque sempre por baixo um isolante resistente ao calor, como um prato de porcelana, para prevenir danos no prato giratório e no suporte do prato giratório devido à tensão do calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções da loiça não deve ser excedido.

Não use utensílios metálicos, pois estes reflectem as microondas e podem causar arcos eléctricos. Não coloque latas dentro do forno.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



Utilize apenas o prato giratório e o suporte do prato giratório específicos para este forno. Não opere o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório se parta:

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

Não coloque nada na parte exterior durante o funcionamento.

NOTA:

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

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

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

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

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



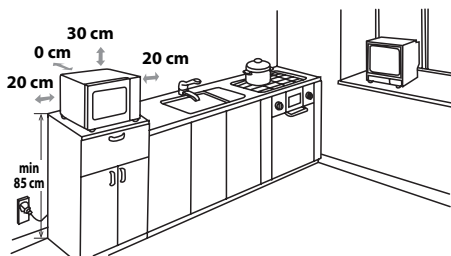
Este símbolo significa que as superfícies podem ficar quentes durante o uso.

PORTUGUÊS

INSTALAÇÃO



- Retire todo o tipo de embalagens de dentro da cavidade do forno e retire todas as películas de proteção que encontrar na superfície da cabine do microondas.
- Verifique cuidadosamente se o forno tem sinais de estragos.
- Coloque o forno numa superfície segura, nivelada e suficientemente forte para suportar o peso do forno juntamente com o da peça mais pesada que pensa cozinhar no forno. Não coloque o forno num recipiente fechado.
- Escolha uma superfície nivelada que forneça espaço aberto suficiente para a entrada e/ou saída de ar. A superfície traseira do aparelho deve ser colocada junto a uma parede.
 - A altura mínima de instalação é de 85 cm.
 - É necessário haver um espaço mínimo de 20 cm entre o forno e quaisquer paredes adjacentes.
 - Deixe um espaço mínimo de 30 cm por cima do forno.
 - Não remova os pés da base do forno.
 - Bloquear a abertura de entrada e/ou saída pode danificar o forno.
 - Coloque o forno tão longe de rádios e televisores quanto possível. O funcionamento do forno microondas pode provocar interferências na receção de rádio ou televisão.



- Conecte de forma segura a ficha do forno a uma tomada elétrica (com ligação à terra) normal de uso doméstico.

ATENÇÃO: Não coloque o forno em locais onde se gere calor, orvalho ou muita humidade (por exemplo, perto ou por baixo de um forno convencional) ou perto de materiais combustíveis (por exemplo, cortinas). Não bloqueie nem obstrua as aberturas da saída de ar. Não coloque objetos em cima do forno.

ANTES DE OPERAR



Ligue o forno à corrente. No mostrador do forno aparecerá: "0:00" e soará um sinal sonoro uma vez. Este modelo tem uma função de relógio e o forno consome menos de 1,0 W no modo de descanso. Para acertar o relógio veja a página seguinte.



ACERTAR O RELÓGIO

O seu forno tem modo de relógio de 24 horas.

1. Carregue no botão **DEFINIR RELÓGIO/INÍCIO RETARDADO** uma vez. A imagem das horas irá piscar.
2. Gire o disco de **ENTRADA** até aparecer a hora correta. A hora introduzida deve ser entre 0 e 23.
3. Carregue no botão **DEFINIR RELÓGIO/INÍCIO RETARDADO**. O mostrador dos minutos irá piscar.
4. Defina os minutos. Gire o disco de **ENTRADA** até aparecerem os minutos corretos. A entrada dos minutos deve ser entre 0 e 59.
5. Carregue no botão **DEFINIR RELÓGIO/INÍCIO RETARDADO** para iniciar o relógio. O ícone ":" do mostrador digital ficará a piscar no mostrador.

NOTAS:

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



NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICROONDAS

O seu forno tem 5 níveis de potência. Para definir a potência siga as instruções em baixo:

Nível de Potência	Carregue no botão NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL.	Mostrador (Porcentagem)
ALTO	x 1	P100 (100%)
MÉDIO ALTO	x 2	P80 (80%)
MÉDIO	x 3	P50 (50%)
MÉDIO BAIXO (DESCONGELAR)	x 4	P30 (30%)
BAIXO	x 5	P10 (10%)

- O seu forno tem 5 níveis de potência, como indicado.
- Para alterar o nível de potência da cozedura, carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL** ou gire o disco de **ENTRADA** até o mostrador apresentar o nível desejado. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar, introduza o tempo de cozedura e carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para iniciar o forno.
- Para verificar o nível de potência durante a cozedura, carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL**, o nível de potência atual será apresentado durante 2-3 segundos. O forno continuará em contagem decrescente, mesmo apesar do mostrador apresentar o nível de potência.

Regra geral, as seguintes recomendações aplicam-se:

P100 - (emissão ALTA = 800 W) usado para cozinhar depressa ou para reaquecer, por exemplo, para estufados, bebidas quentes, legumes, etc.

P80 - (emissão MÉDIA ALTA = 640 W) usado para uma cozedura mais prolongada de alimentos espessos, como assados, rolo de carne e refeições no prato, também para pratos delicados como pão de ló. Com estas definições reduzidas, os alimentos serão cozinhados uniformemente sem se queimarem dos lados.

P50 - (emissão MÉDIA = 400 W) para alimentos densos que exigem um tempo de cozedura longo quando cozinhados de forma convencional, por exemplo, para pratos de carne, é aconselhável usar este nível de potência para que a carne fique tenra.

P30 - (emissão MÉDIA BAIXA = 240 W) Definições de descongelar) para descongelar, seleccione este nível de potência para que os alimentos se descongelem uniformemente. Este nível é também ideal para fazer arroz, massa, pastéis e leite creme.

P10 - (emissão BAIXA = 80 W) para um descongelar delicado, por exemplo para massas de bolos.



Para abrir a porta:

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

Para iniciar o forno:

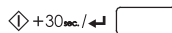
Prepare e coloque os alimentos num recipiente adequado no prato giratório ou coloque-os diretamente no prato giratório. Feche a porta e carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** depois de selecionar o modo de cozedura desejado.

Assim que o programa de cozedura tenha sido definido e não tenha carregado no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** no espaço de 1 minuto, as definições são canceladas.

O botão **START/+30sec./CONFIRMAR** deve ser carregado para continuar a cozedura, caso a porta seja aberta durante a cozedura. Se carregar de forma adequada soará um sinal sonoro audível, se carregar de forma inadequada não haverá reação.

Use o botão **STOP** para:

1. Apagar um erro durante a programação.
2. Parar o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura, carregue no botão **STOP** duas vezes.
4. Para selecionar e cancelar o bloqueio de crianças (ver página PT-12).



COZINHAR COM O MICROONDAS



O seu forno pode ser programado até 95 minutos (95:00).

A unidade de entrada do tempo de cozedura (descongelar) varia entre 5 segundos e 5 minutos. Depende da duração total do tempo de cozedura (descongelar) tal como indicado na tabela.

Tempo de Cozedura	Unidade de Aumento
0-1 minutos	5 segundos
1-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-95 minutos	5 minutos

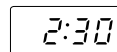
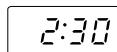
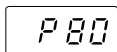
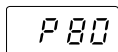
COZEDURA MANUAL/DESCONGELAR MANUAL

- Introduza o tempo de cozedura e utilize os níveis de potência do microondas de P100 a P10 para cozinhar (ver página PT-8).
- Mexa ou vire os alimentos, se possível, 2 a 3 vezes durante a cozedura.
- Depois de cozinhar, tape os alimentos e deixe-os ficar, quando recomendado.
- Depois de descongelados, cubra os alimentos com película aderente e deixe ficar até estarem totalmente descongelados.

Exemplo:

Para cozinhar durante 2 minutos e 30 segundos em potência do microondas P80 (80%).

1. Introduza o nível de potência carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL** duas vezes para P80 ou gire o disco de **ENTRADA** para selecionar a potência do microondas para P80.
2. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar as definições.
3. Introduza o tempo de cozedura desejado girando o disco de **ENTRADA**.
4. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para iniciar a cozedura. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura definido.)



NOTA:

- Quando o forno começar a funcionar, a lâmpada do forno acender-se-á e o prato giratório girará no sentido dos ponteiros do relógio, ou no sentido contrário.
- Se a porta for aberta durante a cozedura/descongelar para mexer ou virar os alimentos, o tempo de cozedura no mostrador automaticamente parará. O tempo de cozedura/descongelar inicia a contagem decrescente novamente quando a porta for fechada e se pressionar o botão **START/+30sec./CONFIRMAR**.
- Quando a cozedura/descongelar estiver completo, o mostrador apresentará as horas, caso o relógio tenha sido definido.
- Se desejar saber qual o nível de potência durante a cozedura, carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL**. O nível de potência atual será apresentado durante 2-3 segundos.



COZINHAR COM GRILL/COZINHAR COM MIX GRILL

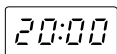
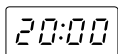
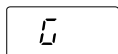
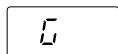
1. COZINHAR APENAS COM GRILL

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

Exemplo:

Para grelhar durante 20 minutos usando o modo de cozinhar com o grill.

1. Selecione o modo de cozinhar com o grill carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL** várias vezes ou então gire o disco de **ENTRADA** até o mostrador apresentar a indicação 'G'
2. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar as definições.
3. Introduza o tempo de cozedura desejado girando o disco de **ENTRADA**.
4. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para começar a grelhar. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura definido.)



NOTA:

Quando o tempo de grelhar estiver a meio, um sinal sonoro tocará duas vezes. Isto acontece para lembrar de virar os alimentos, para garantir que ficam tostados uniformemente. Tenha em conta que o forno não irá parar automaticamente. Para melhores resultados com o grill os alimentos devem ser virados após ter passado metade do tempo de cozedura. Quando os alimentos já tiverem sido virados, feche a porta e carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para continuar a grelhar.

2. COZINHAR COM O MIX GRILL

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

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

Há 2 tipos de combinação:

COMBINAÇÃO 1 (Mostrador: C-1)

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

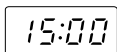
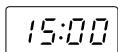
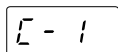
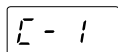
COMBINAÇÃO 2 (Mostrador: C-2)

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

Exemplo:

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

1. Selecione o modo de cozinhar com o grill carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL** várias vezes ou então gire o disco de **ENTRADA** até o mostrador apresentar a indicação 'C-1'
2. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar as definições.
3. Introduza o tempo de cozedura desejado girando o disco de **ENTRADA**.
4. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para começar a grelhar. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura definido.)



NOTAS para COZINHAR COM GRILL e MIX GRILL:

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

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

⚠ATENÇÃO:

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



1. COZINHAR EM SEQUÊNCIA

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

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

Exemplo: Se quiser descongelar os alimentos durante 5 minutos, cozinhe com a potência do microondas P80 durante 7 minutos. Os passos serão os seguintes:

- 1. Carregue no botão **DESCONGELAR POR PESO/DESCONGELAR POR TEMPO** duas vezes, aparecerá a indicação dEF2 no mostrador.
- 2. Introduza o tempo de descongelar girando o disco de **ENTRADA** até o mostrador apresentar "5:00" minutos.
- 3. Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL** uma vez.
- 4. Introduza o nível de potência carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL** mais uma vez para P80 ou gire o disco de **ENTRADA** para selecionar a potência do microondas para P80.
- 5. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** mais uma vez para confirmar a definição.
- 6. Introduza o tempo de cozedura girando o disco de **ENTRADA** até o mostrador apresentar a indicação "7:00" minutos.
- 7. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para iniciar a sequência de cozedura.

2. FUNÇÃO +30sec. (Início direto)

a) Início direto

Pode iniciar diretamente a cozedura no nível de potência do microondas P100 durante 30 segundos carregando no botão **START/+30sec./CONFIRMAR**. O processo de cozedura iniciar-se-á imediatamente e de cada vez que o botão for carregado o tempo de cozedura aumentará em 30 segundos.

b) Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura durante o tempo de cozedura manual e de descongelar por tempo em múltiplos de 30 segundos, caso o botão **START/+30sec./CONFIRMAR** for carregado enquanto o forno estiver a operar. Durante a função de descongelar por peso, menu automático e cozinhar em sequência, o tempo de cozedura não pode ser prolongado por carregar no botão **START/+30sec./CONFIRMAR**.

NOTA: O tempo de cozedura pode ser prolongado até um máximo de 95 minutos.

3. INÍCIO RETARDADO

A cozedura de "INÍCIO RETARDADO" permite-lhe programar o forno para começar a cozinhar num determinado momento mais tarde nesse dia.

Antes de definir, verifique que o relógio tem a hora do dia correta.

Exemplo:

Siga o exemplo em baixo para iniciar num momento mais tarde durante o dia. O tempo máximo de atraso é de 23 horas e 59 minutos.

- 1) Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS/GRILL/MIX GRILL** uma vez e gire o disco de **ENTRADA** para selecionar o nível de potência do microondas para P80.
- 2) Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar as definições.
- 3) Introduza o tempo de cozedura girando o disco de **ENTRADA** até o mostrador apresentar a indicação "7:00" minutos.
Após todos os passos em cima, não carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR**.
- 4) Carregue no botão **ACERTAR RELÓGIO/INÍCIO RETARDADO**. O mostrador apresentará a hora atual e a imagem das horas irá piscar.
- 5) Gire o disco de **ENTRADA** para definir a hora desejada para o início da cozedura.
O tempo de entrada deve ser entre 0-23.
- 6) Carregue no botão **DEFINIR RELÓGIO/INÍCIO RETARDADO** e o mostrador dos minutos irá piscar.
- 7) Gire o disco de **ENTRADA** para definir a hora desejada para o início da cozedura.
O tempo de entrada deve ser entre 0 e 59 minutos.
- 8) Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar as definições do início retardado. O ícone da hora digital acender-se-á.
Quando chegar a hora pré-programada, ouvir-se-á um sinal sonoro duas vezes e o forno começará automaticamente a trabalhar durante 7 minutos em P80.



OUTRAS FUNÇÕES CONVENIENTES

4. BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

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

a) Para definir o BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

Carregue e mantenha o botão de **STOP** durante 3 segundos até o mostrador apresentar a indicação: [- - -]

b) Para cancelar o BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

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



OPERAÇÃO DE DESCONGELAR POR PESO

DESCONGELAR POR PESO

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

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

Exemplo: Para descongelar uma peça de carne que pese 1.2kg usando o **DESCONGELAR POR PESO**.

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

1. Carregue no botão **DESCONGELAR POR PESO/DESCONGELAR POR TEMPO** uma vez.
2. Introduza o peso desejado girando o disco de **ENTRADA** até o mostrador apresentar:
3. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para começar a descongelar. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de descongelar.)

x 1

DEF 1

12:00

27:38

NOTA:

- Os alimentos congelados são descongelados a partir de -18° C.
- Antes de congelar alimentos, verifique que estes são frescos e de boa qualidade.
- Caso necessário, proteja pequenas áreas de carne com película de alumínio. Isto fará com que essas áreas não fiquem quentes durante o descongelar. Certifique-se de que essa película não toca nas paredes do forno.
- O peso dos alimentos deverá ser arredondado para os 100 gr mais próximos, por exemplo, 650 gr para 700 gr.
- No fim da cozedura, soará um sinal sonoro cinco vezes e o mostrador apresentará as horas, caso o relógio tenha sido acertado. Se o relógio não foi acertado, o mostrador apresentará apenas "0:00" quando a cozedura estiver completa.

OPERAÇÃO DE DESCONGELAR POR TEMPO



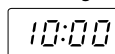
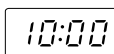
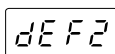
DESCONGELAR POR TEMPO

Esta função descongela rapidamente os alimentos, permitindo-lhe escolher um período de descongelar adequado, dependendo do tipo de alimento. Siga o exemplo em baixo para mais detalhes sobre como operar esta função. O alcance de tempo é 0:05 - 95:00.

Exemplo: Para descongelar um alimento durante 10 minutos.

1. Carregue no botão **DESCONGELAR POR PESO/DESCONGELAR POR TEMPO** duas vezes.
2. Introduza o tempo de cozedura girando o disco de **ENTRADA** até o mostrador apresentar a indicação:
3. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para começar a descongelar. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de descongelar.)

x 2



Notas para o Descongelar por Tempo:

- O nível de potência pré-definido do microondas é de P30 e não pode ser alterado.
- Antes de congelar alimentos, verifique que estes são frescos e de boa qualidade.
- Caso necessário, proteja pequenas áreas de carne com película de alumínio. Isto fará com que essas áreas não fiquem quentes durante o descongelar. Certifique-se de que essa película não toca nas paredes do forno.
- No fim da cozedura, soará um sinal sonoro cinco vezes e o mostrador apresentará as horas, caso o relógio tenha sido acertado. Se o relógio não foi acertado, o mostrador apresentará apenas "0:00" quando a cozedura estiver completa.

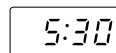
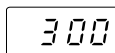
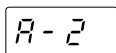
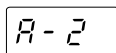
OPERAÇÃO MENU AUTOMÁTICO



Os programas do **MENU AUTOMÁTICO** detetam automaticamente o modo de cozedura e o tempo de cozedura dos alimentos adequados (pormenores na página PT-14). Siga o exemplo em baixo para mais pormenores sobre como operar esta função.

Exemplo: Cozinhar 300 gr de cenouras usando a função de MENU AUTOMÁTICO para legumes frescos.

1. Gire o disco de **ENTRADA** e seleccione o menu automático desejado. (A-1 a A-8)
2. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para confirmar as definições.
3. Introduza o peso desejado girando o disco de **ENTRADA**.
4. Carregue no botão **START/+30sec./CONFIRMAR** para iniciar a cozedura. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura definido.)



NOTAS:

- O peso dos alimentos pode ser introduzido girando o disco de **ENTRADA** até aparecer o peso desejado. Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades fornecidos na tabela do MENU AUTOMÁTICO na página PT-14, cozinhe com uma operação manual.



TABELA DO MENU AUTOMÁTICO

Menu Automático	Mos-trador	Técnica de cozedura	PESO/DOSE/UTENSÍLIOS	Procedimentos
Reaquecer Prato do Jantar (alimentos pré-cozinhados, por ex., carne, legumes e acompanhamentos)	A-1	100% Micro	200 gr, 400 gr, 600 gr (temp. inicial 5° C) Prato e película aderente de microondas ou uma tampa adequada ventiladas	Coloque os alimentos pré-aquecidos num prato. Use película aderente de microondas ou uma tampa adequada ventiladas para cobrir o prato. Coloque o prato no meio do prato giratório. Mexa depois de cozinhar.
Legumes Frescos Legumes frescos, por ex., couve-flor, cenouras, brócolos, funcho, alho francês, pimentos, courgettes, etc	A-2	100% Micro	200 gr, 300 gr, 400 gr (temp. inicial 20° C) Taça e tampa	Corte, pique ou corte às fatias legumes frescos em pedaços iguais. Coloque os legumes frescos num recipiente adequado. Coloque-o no prato giratório. Junte a quantidade de água exigida (15 ml por cada 100 gr). Tape com uma tampa. Mexa depois de cozinhado e deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Peixe (filete de peixe)	A-3	80% Micro	250 gr, 350 gr, 450 gr (temp. inicial 20° C) Tarteira e película aderente de microondas ou uma tampa adequada ventiladas	Coloque numa camada única numa tarteira. Use película aderente de microondas ou uma tampa adequada ventiladas para cobrir.
Carne (carne sem osso, por ex., vaca, borrego, porco ou aves)	A-4	100% Micro	250 gr, 350 gr, 450 gr (temp. inicial 20° C) Tarteira e película aderente de microondas ou uma tampa adequada ventiladas	Corte a carne em tiras pequenas e coloque-a numa tarteira. Use película aderente de microondas ou uma tampa adequada ventiladas para cobrir a tarteira. Coloque a tarteira no meio do prato giratório.
Massa (massa seca, por ex., Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Micro	Massa Água 50 gr 450 ml 100 gr 800 ml (temp. inicial da água: 20° C) Taça grande e larga	Coloque a massa numa taça de tamanho apropriado e junte a água. Não cubra. Coloque a taça no meio do prato giratório. Depois de cozinhar, mexa bem e deixe repousar durante 2 minutos antes de escorrer.
Batata cozida e batata assada	A-6	100% Micro	200 gr, 400 gr, 600 gr (temp. inicial 20° C) Taça e tampa	Batatas cozidas: Descasque as batatas e corte-as em pedaços de tamanho idêntico. Coloque as batatas numa taça. Junte 15 ml por cada 100 gr, adicione um pouco de sal e cubra a taça com uma tampa. Depois de cozinhar deixe ficar durante cerca de 2 minutos antes de servir. Batatas assadas: Escolha batatas de tamanho idêntico e lave-as para as colocar no prato giratório de vidro. Depois de cozinhar, deixe ficar durante cerca de 5 minutos antes de servir.
Pizza Fria	A-7	100% Micro	200 gr, 400 gr (temp. inicial 5° C) Prato	Coloque a pizza num prato no centro do prato giratório. Não cubra.
Sopa	A-8	80% Micro	200 gr, 400 gr (temp. inicial 5° C) Chávenas	Coloque as taças no prato giratório e mexa depois de cozinhar.

NOTAS:

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

LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO



Para cozinhar/descongelar num forno microondas, a energia das microondas deve poder passar através do recipiente, para penetrar nos alimentos. Por isso, é necessário escolher uma loiça adequada.

É preferível usar pratos redondos/ovais do que quadrados/retangulares, pois os alimentos que ficam nos cantos costumam ficar demasiado cozinhados. Pode ser usada uma variedade de loiça como a listada em baixo.

Loiça de cozinha	Própria para microondas	Grill	MIX GRILL	Comentários
Película de alumínio Recipientes de alumínio	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	Podem usar-se pequenos pedaços de película de alumínio para evitar que os alimentos se sobreaqueçam. Mantenha a película a pelo menos 2 cm das paredes do forno, pois pode provocar arco elétrico. Não se recomendam recipientes de alumínio, a não ser que seja especificado pelo produtor, por ex., Microfoil [®] , siga as instruções com cuidado.
Loiça de barro	✓	✗	✗	Siga sempre as instruções do produtor. Não exceda os tempos de cozedura indicados. Tenha muito cuidado, pois estes pratos ficam muito quentes.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	✗	✓	Porcelana, cerâmica, painéis de barro e porcelana de ossos em geral podem ser usadas, à exceção daquelas que tiverem decorações metálicas.
Loiça de vidro, por ex., Pyrex [®]	✓	✓	✓	Tenha cuidado se usar loiça de vidro sensível, pois este pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Metal	✗	✓	✗	Não é recomendável o uso de loiça metálica quando usar a potência das microondas, pois pode provocar faíscas e levar a um incêndio.
Plástico/Esferovite, por ex., recipientes de fast food	✓	✗	✗	Tenha em atenção que alguns recipientes podem deformar-se, derreter ou perder a cor quando expostos a temperaturas elevadas.
Película aderente	✓	✗	✗	Não deve tocar nos alimentos e deve estar furada para deixar sair o vapor.
Sacos de congelar/assar	✓	✗	✗	Devem estar furados para deixar o vapor sair. Certifique-se de que os sacos são próprios para uso no microondas. Não use tiras de plástico ou metal para fechar os sacos, pois estas podem derreter ou pegar fogo devido à produção de fagulhas.
Pratos/copos de papel e papel de cozinha	✓	✗	✗	Use apenas para aquecer ou absorver a humidade. Tenha em atenção que o sobreaquecimento pode provocar um incêndio.
Recipientes de verga e madeira	✓	✗	✗	Esteja sempre com atenção ao forno quando usar estes materiais, pois podem sobreaquecer e provocar um incêndio.
Papel reciclado e jornais	✗	✗	✗	Podem conter extratos de metal, o que provocará fagulhas e pode provocar um incêndio.
Grelha	✓	✓	✓	A grelha de metal fornecida foi especialmente desenhada para todos os modos de cozedura e não danifica o forno.

⚠ ATENÇÃO:

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



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

ATENÇÃO: NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA DO FORNO COMERCIAIS, LIMPEZA A VAPOR, PRODUTOS ABRASIVOS OU ÁSPEROS, QUE CONTEÑHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES EM NENHUMA PARTE DO SEU FORNO MICROONDAS. LIMPE O FORNO COM INTERVALOS REGULARES E ELIMINE DEPÓSITOS DE COMIDA - Mantenha o forno limpo, caso contrário a superfície pode deteriorar-se. Isto poderá afetar de forma adversa a vida do aparelho e provocar uma situação perigosa.

Exterior do forno

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

Painel de controlo

Abra a porta antes de limpar para desativar o painel de controlo. Deve-se ter cuidado ao limpar o painel de controlo. Usando um pano embebido apenas em água, limpe suavemente o painel até ficar limpo. Evite usar quantidades excessivas de água. Não utilize nenhum tipo de produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

1. Para limpar, limpe os salpicos e pingos com um pano suave húmido ou com uma esponja após cada utilização enquanto o forno ainda estiver quente. Para derramamentos maiores utilize um detergente suave e passe várias vezes com um pano húmido até todos os resíduos serem eliminados. Não retire a capa da guia de ondas.

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

3. Não utilize produtos de limpeza de spray.

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

5. Os alimentos irão libertar vapor durante a cozedura e provocar condensação dentro do forno e na porta. É importante limpar o forno para ficar seco. Caso a condensação fique acumulada dentro do forno pode provocar o aparecimento de ferrugem no seu interior. Mantenha a capa da guia de ondas sempre limpa.

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

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

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

Acessórios

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

Porta

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

NOTA: Não limpe o equipamento a vapor.

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

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

IMPORTANTE:

- Feche a porta depois de cozinhar/descongelar. Tenha em conta que a luz permanecerá acesa durante 10 minutos enquanto a porta estiver aberta. Isto acontece por motivos de segurança, para se lembrar de fechar a porta.
- Se cozinhar alimentos por mais tempo do que o tempo padrão usando P100 (800 W), o nível de potência do microondas reduzir-se-á automaticamente para evitar sobreaquecimento. (O nível de potência do microondas reduzir-se-á.).

Modo de Cozedura	Tempo Padrão
Microondas P100	30 minutos
Modo de Cozinhar com o Grill/ Mix Grill	Operação intermitente, controle de temperatura e tempo

F



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

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

1. Au sein de l'Union européenne

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

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

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

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

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

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

2. Pays hors de l'Union européenne

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

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

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

1. Au sein de l'Union européenne

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

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

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

2. Pays hors de l'Union européenne

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



TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT.....	1
TABLE DES MATIERES.....	2
FICHE TECHNIQUE.....	2
FOUR ET ACCESSOIRES.....	3
PANNEAU DE COMMANDE.....	4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE.....	5-7
INSTALLATION.....	7
AVANT LA MISE EN SERVICE.....	7
REGLAGE DE L'HORLOGE.....	8
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES.....	8
FONCTIONNEMENT MANUEL.....	9
CUISSON AU MICRO-ONDES.....	9
CUISSON AU GRIL/MIX GRIL.....	10
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES.....	11-12
FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR POIDS.....	12
FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS.....	13
FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO.....	13
TABLE DU MENU AUTO.....	14
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE.....	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	16
ADRESSES D'ENTRETIEN.....	1



FICHE TECHNIQUE

Nom du modèle :	R-60ST
Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 10 A
Consommation électrique :	
Micro-ondes	: 1270 W
Puissance :	
Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
Gril	: 1000 W
Mode Veille (Mode économie d'énergie)	: moins de 1,0 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz* (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Capacité du four	: 20 litres***
Plateau tournant	: ø 255 mm
Poids	: approx. 11 kg
Éclairage du four	: 25 W/230-240 V

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

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

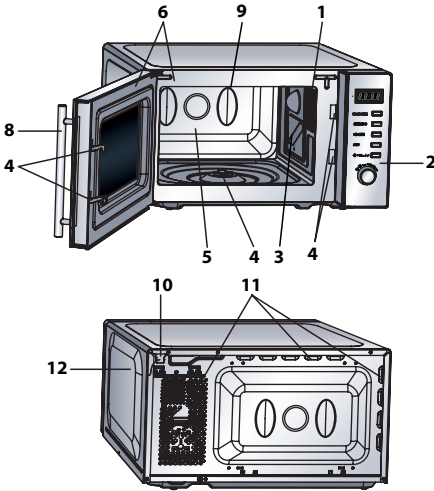
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

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

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

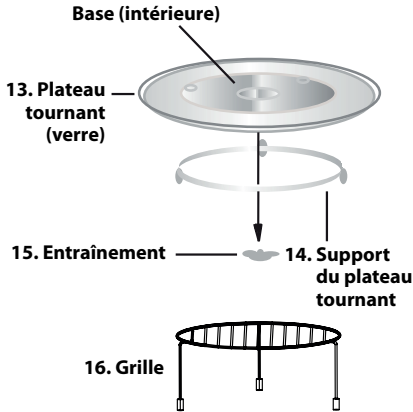
*** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

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



FOUR

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



ACCESSOIRES :

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

- (13) Plateau tournant (14) Support du plateau tournant (15) Entraînement (16) Grille

Placez l'entraînement dans l'arbre du moteur du plateau tournant puis placez le support du plateau tournant au centre de la sole de four, afin qu'il puisse tourner librement sur l'entraînement. Placez le plateau tournant sur le support de plateau tournant afin qu'il soit positionné fermement dans l'entraînement. Pour éviter d'endommager le plateau tournant, assurez-vous que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four. Pour l'utilisation de la grille, référez-vous aux sections grillades de la page F-10.

Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.

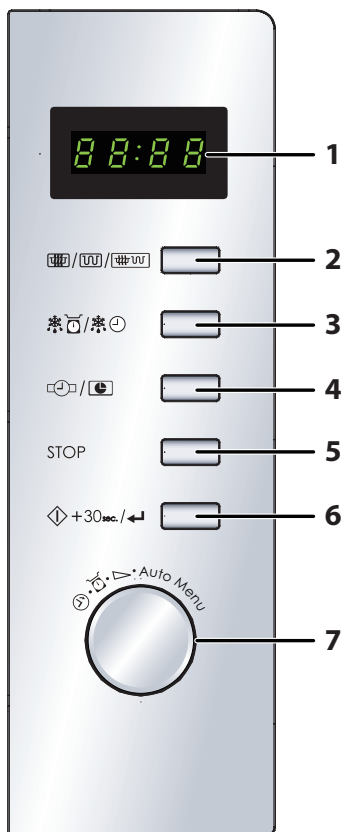
REMARQUE : Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et du modèle.

REMARQUES :

- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Ceci favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut empêcher sa bonne rotation et endommager le four.
- Tous les aliments et les récipients contenant de la nourriture doivent être placés sur le plateau tournant durant la cuisson.
- Le plateau tournant pivote dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque utilisation du four. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson.



PANNEAU DE COMMANDE



- 1. Affichage DIGITAL**
- 2. Bouton NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL**
- 3. Bouton DECONGELATION PAR POIDS/PAR TEMPS**
- 4. Bouton REGLAGE HORLOGE/DEMARRAGE RETARDE**
- 5. Bouton STOP**
- 6. Bouton DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION**
- 7. Bouton SELECTION**

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





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE ULTERIEURE

Pour éviter tout danger d'incendie.

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 conduisant à leur inflammation.

Ce four est conçu pour être uniquement utilisé sur un plan de travail de cuisine. Il n'est pas conçu pour être installé dans un élément de cuisine.

Veillez ne pas placer le four dans un placard.

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

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

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

Veillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur,

Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle. Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.

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

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

N'utilisez que des récipients et ustensiles compatibles avec la cuisson micro-ondes.

Voir page F-15. Il est nécessaire de vérifier que les ustensiles utilisés sont bien compatibles avec la cuisson micro-ondes.

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

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

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

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

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

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

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

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

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

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT :

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

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

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

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

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

Ne laissez pas la graisse ou les saletés s'accumuler sur les joints de porte ou autres pièces adjacentes. Nettoyez le four de manière régulière et enlevez tout dépôt de nourriture. Suivez les instructions de la page F-16 concernant "Entretien et Nettoyage". 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.

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

Pour éviter toute décharge électrique

Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.

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

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

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas en dehors de la table ou du meuble sur lequel est posé le four. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

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

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

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

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

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

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

Prenez des précautions lorsque vous employez votre four à micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à 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 long.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet similaire (non-métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes car il risque 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.

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

Pour éviter toute brûlure

AVERTISSEMENT : Il est nécessaire de remuer ou d'agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et de vérifier leur température avant leur consommation, afin d'éviter toute brûlure.

Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

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

Pour éviter de vous brûler, vérifiez toujours la température des aliments et mélangez bien avant le service. Faites particulièrement attention aux aliments et boissons destinés aux

bébé, enfants et personnes âgées. Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

La température du récipient n'est pas un bon indicateur de la température des aliments, vérifiez toujours la température des aliments.

Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Ne laissez pas les enfants s'approcher de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT : Ne laissez un enfant de plus de 8 ans utiliser le four sans supervision que si vous lui avez donné des instructions adéquates, afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de manière sûre et comprenne les dangers d'une utilisation abusive. Lorsque le four est utilisé en mode GRIL, MIX GRIL et MENU AUTO, les enfants ne doivent utiliser le four que sous supervision parentale, de hautes températures étant générées. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leurs ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur le porte du four. N'utilisez pas le four comme un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles que : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution de l'emballage des produits alimentaires. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages conçus pour rendre la nourriture croustillante (par exemple, ceux destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

Veuillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veuillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les foyers et autres applications similaires telles que :

- cuisine pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements résidentiels;
- maisons de campagne;
- utilisation par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- environnements de type chambre d'hôte.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou scientifique.

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

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

N'utilisez pas de récipients métalliques, qui reflètent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Ne placez pas de cannettes dans le four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Utilisez uniquement le plateau tournant et le support de plateau tournant conçus pour ce four. N'utilisez pas le four sans plateau tournant.

Pour prévenir tout risque de casse du plateau tournant :

- Laissez le plateau refroidir avant de le nettoyer avec de l'eau.
- Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds sur un plateau froid.
- Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles froids sur un plateau chaud.

Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

REMARQUE :

N'utilisez pas de récipients en plastique pour une cuisson au micro-ondes si le four est toujours chaud après une cuisson au GRIL ou MIX GRIL, ceci pouvant les faire fondre.

Les récipients en plastique ne doivent pas être utilisés durant les modes mentionnés ci-dessus, sauf mention spécifique par le fabricant.

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

Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsable des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des surfaces d'étanchéité. Ceci est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.

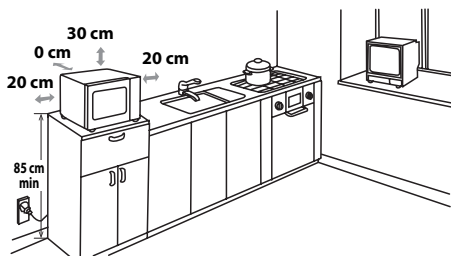


Ce symbole signifie que ces surfaces peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.

INSTALLATION



- Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité du four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four micro-ondes.
- Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
- Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.
- Sélectionnez une surface plane qui offre suffisamment de place pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
 - La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
 - 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 TV. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



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

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

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

AVANT LA MISE EN SERVICE



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

Ce modèle dispose d'une fonction horloge et le four utilise moins de 1.0 W en mode de veille.

Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.



REGLAGE DE L'HORLOGE

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

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

REMARQUES :

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



NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four est doté de 5 niveaux de puissance et pour régler la puissance suivez les instructions ci-dessous :

Niveau de puissance	Pressez le bouton NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/ MIX GRIL.	Affichage (Pourcents)
FORT	x1	P100 (100%)
MOYEN-FORT	x2	P80 (80%)
MOYEN	x3	P50 (50%)
MOYEN DOUX (DE- CONGELATION)	x4	P30 (30%)
DOUX	x5	P10 (10%)

- Votre four possède 5 niveaux de puissance, comme indiqué.
- Pour changer le niveau de puissance de cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL** ou tournez le bouton de **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche le niveau désiré. Pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour confirmer, entrez le temps de cuisson et pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour démarrer le four.
- Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL**. Le niveau de puissance actif s'affiche pendant 2-3 secondes. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

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

P100 - (FORT = 800 W) A Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...

P80 - (MOYEN-FORT = 640 W) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

P50 - (MOYEN = 400 W) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

P30 - (MOYEN DOUX = 240 W) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de s'assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.

P10 - (DOUX = 80 W) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

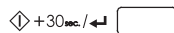


Ouverture de la porte :

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

Démarrage du four :

Préparez et placez les aliments dans un plat approprié sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.



Une fois le programme de cuisson réglé et si la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** n'a pas été pressée durant la minute suivante, les réglages seront annulés.

La touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** doit être pressée pour continuer la cuisson si la porte est ouverte durant la cuisson. Le signal sonore s'active une fois par pression efficace, une pression inactive ne provoque pas de réponse.

Utilisez la touche **ARRÊT** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez 2 fois sur la touche **ARRÊT**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-12).



CUISSON AU MICRO-ONDES



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

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

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

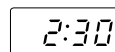
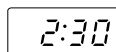
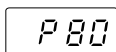
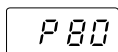
CUISSON MANUELLE/DECONGELATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P100 à P10 pour cuire ou décongeler (référez-vous à la page F-8).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 - 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

Exemple :

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

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 2 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL** pour sélectionner P80 ou tournez le bouton de **SELECTION** pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
2. Pressez la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour confirmer les réglages.
3. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION**.
4. Pressez la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens opposé.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson/décongélation pour mélanger ou retourner la nourriture, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson/décongélation commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** est pressée.
- Lorsque la cuisson/décongélation est terminée, l'heure réapparaît sur l'écran, si l'horloge a bien été réglée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL**. Le niveau de puissance utilisé s'affichera pendant 2-3 secondes.



CUISSON AU GRIL/MIX GRIL

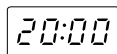
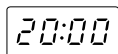
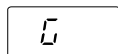
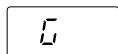
1. CUISSON AU GRIL UNIQUEMENT

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

Exemple :

Pour cuire sur gril pendant 20 minutes, en utilisant le mode de cuisson sur gril.

1. Sélectionnez le mode de cuisson sur gril en pressant le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL** plusieurs fois ou tournez le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche 'G'.
2. Pressez la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour confirmer les réglages.
3. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION**.
4. Pressez la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



REMARQUE :

A la moitié du temps de cuisson sur gril, un signal sonore se déclenche deux fois. Ceci est pour vous rappeler de retourner la nourriture afin d'obtenir un brunissement homogène. Veuillez noter que le four ne s'arrête pas automatiquement. Pour un meilleur brunissement, les aliments doivent être retournés à mi-cuisson durant une cuisson sur gril. Une fois les aliments retournés, fermez la porte et pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour continuer la cuisson.

2. CUISSON MIX GRIL

MIX GRIL combine la puissance micro-ondes et la cuisson au gril. MIX signifie que la cuisson se fait alternativement par Micro-ondes et au Gril.

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

Il existe deux types de combinaison :

COMBINAISON 1 (Affichage : C-1)

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

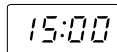
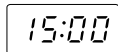
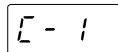
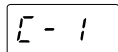
COMBINAISON 2 (Affichage : C-2)

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

Exemple :

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

1. Sélectionnez le mode de cuisson sur gril en pressant le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL** plusieurs fois ou tournez le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche 'C-1'.
2. Pressez la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour confirmer les réglages.
3. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION**.
4. Pressez la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



NOTES pour les modes GRIL et MIX GRIL :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT :

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



1. CUISSON PAR SEQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 2 différentes étapes de cuisson, dont une cuisson manuelle, une cuisson pré-programmée, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois le four programmé, il n'est plus nécessaire de s'en occuper, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Un signal sonore se déclenche après la première étape. Si l'une des étapes est une décongélation, elle doit être placée en premier.

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

Exemple : Si vous souhaitez décongeler des aliments pendant 5 minutes, puis les cuire avec une puissance micro-ondes P80 pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :

- 1. Pressez le bouton **DECONGELATION PAR POIDS/TEMPS** deux fois, dEF2 est indiqué sur l'affichage LED.
- 2. Entrez le temps de décongélation en tournant le bouton **SELECTION**, jusqu'à ce que l'affichage indique "5:00" minutes.
- 3. Pressez le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL** une fois de plus
- 4. Entrez le niveau de puissance en appuyant 2 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL** pour sélectionner P80 ou tournez le bouton de **SELECTION** pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
- 5. Pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** une fois de plus pour confirmer la sélection.
- 6. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "7:00" minutes.
- 7. Pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour démarrer la séquence de cuisson.

2. FONCTION +30sec. (Démarrage direct)

a. Démarrage direct

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

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson durant une cuisson manuelle et une décongélation par temps par un multiple de 30 secondes si la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** est pressée lorsque le four est en fonctionnement. Durant une décongélation par poids, la fonction auto ou une cuisson par séquence, le temps de cuisson ne peut pas être prolongé via la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION**.

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

3. DEMARRAGE RETARDE

La cuisson à **DEMARRAGE RETARDE** vous permet de programmer le four pour qu'il démarre plus tard dans la journée.

Avant de lancer la cuisson, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

Exemple :

Suivez l'exemple ci-dessous pour démarrer le four micro-ondes automatiquement à un temps ultérieur pendant 7 minutes à P80. Le délai maximum est de 23 heures et 59 minutes.

- 1) Pressez le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES/GRIL/MIX GRIL** une fois et tournez le bouton **SELECTION** pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
- 2) Pressez la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour confirmer les réglages.
- 3) Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "7:00" minutes. Une fois ces étapes effectuées, ne pressez pas le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION**.
- 4) Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE/DEMARRAGE RETARDE**. L'écran affiche l'heure en cours et les heures se mettent à clignoter.
- 5) Tournez le bouton **SELECTION** pour régler l'heure du temps désiré de démarrage de cuisson. Le temps entré doit être compris entre 0-23.
- 6) Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE/DEMARRAGE RETARDE**, le chiffre des minutes se met à clignoter.
- 7) Tournez le bouton **SELECTION** pour régler les minutes du temps désiré de démarrage de cuisson. Le temps entré doit être compris entre 0-59 minutes.
- 8) Pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour confirmer les réglages du démarrage retardé. L'icône du temps digital s'affiche. Lorsque le temps pré-programmé est décollé, un signal sonore s'active deux fois et le four démarre automatiquement pendant 7 minutes sur P80.



AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

4. VERROUILLAGE ENFANT :

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

a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez pressée la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique :

b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez pressée la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore s'active.



FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR POIDS

DECONGELATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est pré-programmé avec un temps et un niveau de puissance afin de décongeler facilement les aliments suivants : porc, bœuf et poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 100 g à 2000 g par paliers de 100 g.

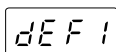
Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser ces fonctions.

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

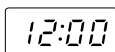
Placez la viande dans un plat à gâteau ou sur une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau tournant.

1. Pressez le bouton **DECONGELATION PAR POIDS/TEMPS** deux fois.

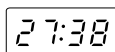
x1



2. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :



3. Pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte le temps de décongélation)



REMARQUE :

- Les aliments à décongeler sont supposés conservés à -18°C.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 100 g, par exemple, 650 g pour 700 g.
- Après la décongélation un signal sonore s'active cinq fois et l'écran affiche l'heure actuelle, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche "00:00" en fin de décongélation.

FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS



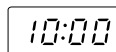
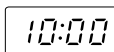
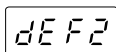
DECONGELATION PAR TEMPS

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

Exemple : Pour décongeler les aliments pendant 10 minutes.

1. Pressez le bouton **DECONGELATION PAR POIDS/ TEMPS** deux fois.
2. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :
3. Pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte le temps de décongélation.)

x2



Notes pour la décongélation par temps :

- Le niveau de puissance micro-ondes pré-réglé est P30 et ne peut pas être modifié.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.
- Après la décongélation un signal sonore s'active cinq fois et l'écran affiche l'heure actuelle, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche "00:00" en fin de décongélation.

FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO

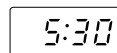
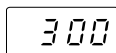
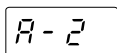
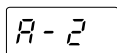


FRANÇAIS

Les programmes du **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode et le temps de cuisson corrects de vos aliments (détails en page F-14). Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre comment utiliser cette fonction.

Exemple : Pour cuire 300 g de carottes en utilisant la fonction MENU AUTO pour légumes frais.

1. Tournez le bouton **SELECTION** et sélectionnez le menu auto désiré. (A-1 à A-8)
2. Pressez la touche **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour confirmer les réglages.
3. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SELECTION**.
4. Pressez le bouton **DEMARRAGE/+30sec./CONFIRMATION** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson.)



REMARQUES :

- Le poids de la nourriture peut être entré en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que le poids voulu s'affiche. Entrez le poids de la nourriture uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids donnés sur le schéma du MENU AUTO en page F-14, cuisez de manière manuelle.



TABLE DU MENU AUTO

Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	POIDS/PORTION/USTENSILES	Procédure
Réchauffage Plateau Repas (nourriture pré-cuite telle que viande, légumes et accompagnement)	A-1	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (température initiale 5°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez la nourriture pré-cuite dans une assiette. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir l'assiette. Placez l'assiette au milieu du plateau tournant. Mélangez après cuisson.
Légumes frais tels que chou-fleur, carottes, brocoli, fenouil, poireau, poivron, courgettes, etc...	A-2	100% Micro	200 g, 300 g, 400 g (température initiale 20°C) Bol et couvercle	Découpez, hachez ou tranchez les légumes frais en morceaux de taille régulière. Placez les légumes frais dans un récipient adapté. Placez-le sur le plateau tournant. Ajoutez la quantité d'eau requise (une cuillère à soupe pour 100 g). Couvrez avec un couvercle. Mélangez après cuisson et laissez reposer la nourriture pendant environ 2 minutes.
Poisson (filet de poisson)	A-3	80% Micro	250 g, 350 g, 450 g (température initiale 20°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez la nourriture en une seule couche dans un plat pour four. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir.
Viande (viande sans os telle que bœuf, mouton, porc ou volaille)	A-4	100% Micro	250 g, 350 g, 450 g (température initiale 20°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Découpez la viande en petits morceaux et placez-la dans un plat pour four. Placez le plat au centre du plateau tournant.
Pâtes (pâtes sèches telles que Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Micro	Pâtes Eau 50 g 450 ml 100 g 800 ml (température initiale de l'eau : 20°C) Large bol	Placez les pâtes dans un bol de taille appropriée et ajoutez de l'eau. Ne couvrez pas. Placez le bol au centre du plateau tournant. Après la cuisson, mélangez bien et laissez reposer pendant 2 minutes avant d'égoutter.
Pommes de terre cuites à l'eau et en robe des champs	A-6	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (température initiale 20°C) Bol et couvercle	Pommes de terre à l'eau : Pelez les pommes de terre et découpez-les en morceaux de taille similaire. Placez les pommes de terre dans un bol. Ajoutez une c. à soupe d'eau pour 100 g, ajoutez un peu de sel et couvrez le bol avec un couvercle. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes avant de servir. Pommes de terre en robe des champs : Choisissez des pommes de terre de taille similaire et placez-les sur le plateau tournant en verre. Après la cuisson, laissez-les reposer pendant environ 5 minutes avant de servir.
Pizza froide	A-7	100% Micro	200 g, 400 g (température initiale 5°C) Assiette	Placez la pizza sur une assiette au centre du plateau tournant. Ne pas couvrir.
Soupe	A-8	80% Micro	200 g, 400 g (température initiale 5°C) Tasses	Placez les tasses sur le plateau tournant et mélangez après la cuisson.

REMARQUES :

- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifier que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments ainsi que de vos préférences personnelles en matière de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat, veuillez ajuster le temps de cuisson à votre convenance.



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	Gril	Mix Gril	Commentaires
Papier Aluminium Récipient en Aluminium	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés pour empêcher les aliments de surchauffer. Gardez le papier aluminium à une distance d'au moins 2 cm des parois du four, des arcs électriques pouvant se former. Les récipients en papier aluminium ne sont pas recommandés, sauf si spécifié par le fabricant, comme par ex. Microfoil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseur	✓	✗	✗	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de chauffage indiqués. Faites très attention, ces plats pouvant devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / ✗	✗	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
Plats en verre par ex. Pyrex®	✓	✓	✓	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craqueler ou les casser.
Métal	✗	✓	✗	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Plastique/Polystyrène par ex. récipients de restauration rapide	✓	✗	✗	Il est important de bien faire attention à la cuisson, certains récipients pouvant se déformer, fondre ou se 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 laisser 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/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.
Grille	✓	✓	✓	La grille métallique fournie a été spécialement conçue pour tous les modes de cuisson et n'endommagera pas votre four.

**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

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

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. 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 disparaissent. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.

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

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

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

5. La nourriture relâche de la vapeur durant la cuisson et cause de la condensation à l'intérieur du four et de la porte. Il est important de garder le four sec. Une accumulation de condensation peut mener à une rouille de l'intérieur du four.

Gardez toujours le cadre du répartiteur d'ondes propre.

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

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

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

Accessoires

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

Porte

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

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

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

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

IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson/décongélation. La lumière restera allumée pendant 10 minutes lorsque la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.
- Si vous cuisinez des aliments en utilisant une durée de cuisson supérieure à la durée standard avec seulement P100 (800 W), la puissance du four diminuera automatiquement pour éviter une surchauffe. (Le niveau de puissance micro-ondes sera réduit).

Mode de cuisson	Durée standard
Puissance micro-ondes P100	30 minutes
Mode de cuisson Gril/Mix Gril	Fonctionnement intermittent, contrôle du temps et de la température

I



Attenzione:

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

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione europea

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

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

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

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

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

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

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

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

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

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

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione europea

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

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

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

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

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



INDICE

Manuale d'istruzioni

INFORMAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO	1
INDICE.....	2
DATI TECNICI.....	2
FORNO E ACCESSORI.....	3
PANNELLO DI CONTROLLO	4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	5-7
INSTALLAZIONE.....	7
PRIMA DI USARE IL FORNO	7
IMPOSTARE L'OROLOGIO	8
LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE.....	8
OPERAZIONI MANUALI.....	9
COTTURA A MICROONDE.....	9
COTTURA GRILL/COTTURA MISTO GRILL.....	10
ALTRE FUNZIONI UTILI.....	11-12
OPERAZIONE DI SCONGELAMENTO A PESO.....	12
OPERAZIONE DI SCONGELAMENTO A TEMPO.....	13
FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA	13
TABELLA MENU AUTOMATICI.....	14
UTENSILI ADATTI.....	15
MANUTENZIONE E PULIZIA	16
CENTRI DI ASSISTENZA.....	1



DATI TECNICI

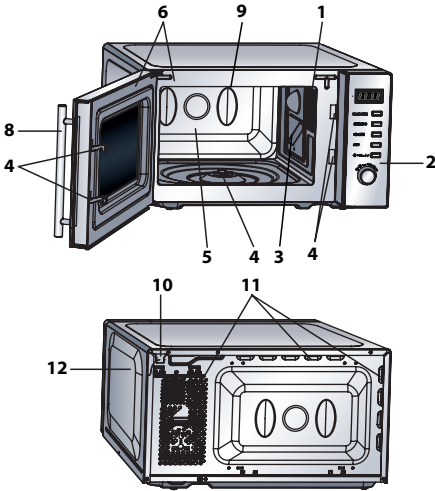
Nome del modello:	R-60ST
Tensione di linea CA	: 230 V, 50 Hz monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 10 A
Tensione di alimentazione: Microonde	: 1270 W
Potenza erogata: Microonde	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Modalità Spento (Modalità di risparmio energetico)	: meno di 1,0 W
Frequenza delle microonde	: 2450 MHz* (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne (L) x (A) x (P)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Dimensioni interne (L) x (A) x (P)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Capacità del forno	: 20 litri***
Piatto rotante	: ø 255 mm
Peso	: circa 11 kg
Luce del forno	: 25 W/230-240 V

* Questo prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.
 In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.
 Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.
 Apparecchiatura di classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

** La profondità non comprende la maniglia dello sportello.

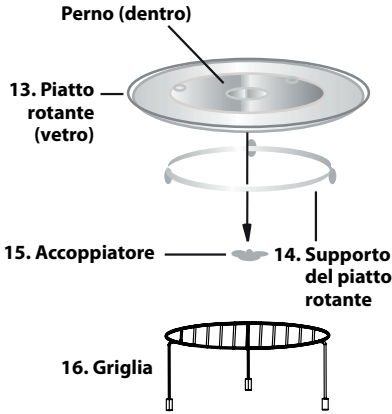
*** La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massime. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore.

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



FORNO

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



ACCESSORI:

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti: (13) Piatto rotante (14) Supporto del piatto rotante (15) Accoppiatore (16) Griglia

Mettete l'accoppiatore sul perno del motore del piatto rotante e poi posizionate il supporto del piatto rotante al centro del ripiano del forno in modo che possa liberamente ruotare attorno all'accoppiatore. Posizionate quindi il piatto rotante sul suo supporto in modo che resti ben agganciato all'accoppiatore. Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.

Per l'utilizzo della griglia, fate riferimento alle sezioni sul grill alla pagina I-10.

Non toccate mai il grill quando è caldo.

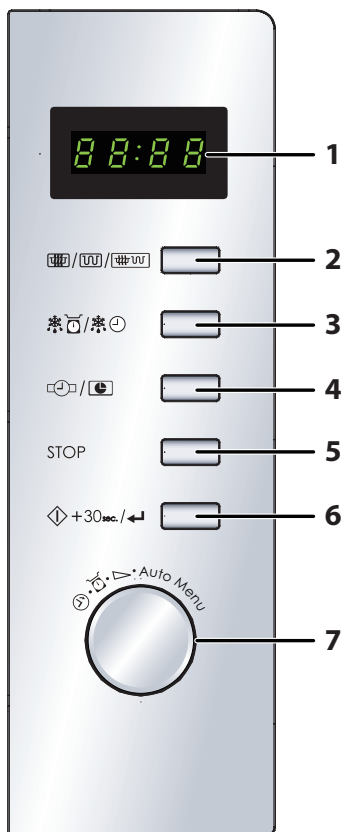
NOTA: Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.

NOTA:

- Il coperchio guida onde è fragile. Fate attenzione a non danneggiarlo quando si effettua la pulizia dell'interno del forno.
- Mettete in funzione il forno sempre con il piatto rotante e il sostegno rotante posizionati correttamente. Ciò migliora il funzionamento del forno e di conseguenza anche la cottura. Se il piatto rotante non è posizionato correttamente, esso potrebbe sobbalzare, ruotare in maniera scorretta e causare danni al forno.
- Il cibo e i contenitori di cibo devono sempre essere posizionati sul piatto rotante per la cottura.
- Il piatto rotante ruota sia in senso orario, sia antiorario. La direzione di rotazione può variare ad ogni accensione del forno. Ciò non ha rilevanza sulla qualità della cottura.



PANNELLO DI CONTROLLO



1. **Display Digitale**
2. **Tasto LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL**
3. **Tasto SCONGELAMENTO A PESO/ SCONGELAMENTO A TEMPO**
4. **Tasto IMPOSTAZIONE OROLOGIO/AVVIO RITARDATO**
5. **Tasto STOP**
6. **Tasto START/+30sec./CONFERMA**
7. **Manopola INSERIMENTO**

Ruotate per inserire il tempo di cottura, l'ora, il livello di potenza, il peso e la selezione menu automatici




IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVATELE PER FUTURI CONSULTI
Per scongiurare il pericolo d'incendio.

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

Questo forno è progettato per essere utilizzato solamente su un piano da lavoro. Non è progettato per essere incassato.

Non mettete il forno in un armadio.

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

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

Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.

Non mettete il forno in aree in cui viene generato del calore.

Per esempio vicino ad un forno tradizionale.

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

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

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

Utilizzate solamente contenitori e utensili adatti all'uso nel microonde.

Vedi pag. I-15. Gli utensili dovrebbero essere controllati per assicurarsi che siano adatti all'utilizzo nei forni a microonde.

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

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

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

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di archi elettrici sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può prendere fuoco.

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

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le impostazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.

Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio salsicce, pasticci di carne o dolci.

Vedere i riferimenti corrispondenti in questo manuale di istruzioni.

Per evitare potenziali danni
ATTENZIONE:

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

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

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

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

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto o con i ganci di sicurezza modificati in qualunque modo. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni dello sportello e le superfici di tenuta dello sportello.

Evitate che si formino accumuli di grasso e sporco vicino alle guarnizioni e alle parti adiacenti. Pulite il forno ad intervalli regolari e rimuovete i depositi di cibo. Seguite le istruzioni "Cura e pulizia" a pagina I-16. La mancanza di pulizia costante potrebbe portare al deterioramento della superficie, che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e creare situazioni pericolose.

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

Per evitare le scosse elettriche

La copertura esterna del forno non deve assolutamente essere smontata.

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

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

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

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

Tenete l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata di bambini minore di 8 anni.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un tecnico SHARP autorizzato. Se la lampadina si fulmina, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.

Se il cavo elettrico è rovinato, deve essere sostituito con un cavo speciale.

La sostituzione deve essere effettuata da un tecnico specializzato SHARP.

Per evitare esplosioni ed ebollizioni improvvise:

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

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

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

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

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

Per evitare improvvise eruzioni di liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo.
2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi al termine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.

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

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

Per evitare scottature

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

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

Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllate sempre la temperatura del cibo e mescolate prima di servire. Prestate particolare attenzione alla temperatura di cibo e bevande dati a bebè, bambini e anziani. Le parti accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

La temperatura del contenitore non è una vera indicazione della temperatura del cibo o della bevanda; controllate sempre la temperatura del cibo.

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

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

Tenete i bambini lontani dallo sportello per evitare che si brucino.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

ATTENZIONE: Permettete l'utilizzo del forno senza supervisione solamente a bambini che abbiano almeno 8 anni e a cui siano state date le istruzioni corrette, in modo che il bambino sia in grado di usare il forno in tutta sicurezza e che capisca il rischio di un uso improprio. Quando l'elettrodomestico funziona come GRILL, MISTO GRILL e MENU AUTOMATICI, i bambini dovrebbero usare il forno solo sotto supervisione di un adulto, a causa della temperatura generata. L'elettrodomestico non è inteso per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e informazioni, a meno che non siano state date loro le istruzioni per l'utilizzo da parte di qualcuno che sia responsabile della loro incolumità. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.

Non appoggiatevi o fate dondolare lo sportello. Non giocare col forno né usarlo come se fosse un giocattolo.

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

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.

Non spostate il forno mentre sta funzionando.

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;
- fattorie;
- da clienti negli hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti della tipologia dei bed and breakfast.

Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Non fate funzionare il forno quando è vuoto. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettetelo sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto girevole e al sostegno rotante a causa del calore. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non utilizzate utensili in metallo, che riflettono le microonde e possono causare archi elettrici. Non mettete lattine nel forno.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



Usate solamente il piatto rotante e il supporto per il piatto rotante creati apposto per questo forno. Non fatelo funzionare senza il piatto rotante.

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

- Prima di pulire il piatto rotante con l'acqua, fatelo raffreddare.
- Non mettete cibo o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
- Non mettete cibo o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

Non utilizzate contenitori di plastica per il microonde se il forno è ancora caldo dopo l'uso GRILL e MISTO GRILL perché potrebbero sciogliersi.

Non si devono utilizzare contenitori di plastica durante le modalità sopra indicate a meno che il produttore dei contenitori dichiarati che sono adatti.

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

Né il produttore né il rivenditore si fanno carico di alcuna responsabilità per danni al forno o per lesioni personali derivanti dal mancato rispetto della procedura di collegamento elettrico.

Si possono talvolta formare del vapore acqueo o delle gocce sulle pareti del forno o attorno alle guarnizioni e alle superfici di tenuta. E' del tutto normale e non è indice di malfunzionamento o di perdita.

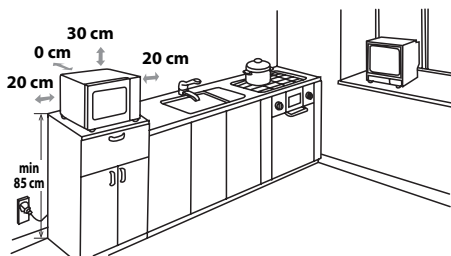


Questo simbolo significa che le superfici possono scaldarsi durante l'utilizzo.

INSTALLAZIONE



- Togliete tutto il materiale all'interno del forno e togliete tutte le pellicole protettive dal microonde e sulla sua superficie.
- Controllate con attenzione che il forno non sia danneggiato.
- Posizionate il forno su di una superficie sicura e piana, resistente a sufficienza per sostenere il peso del forno e il più pesante elemento possibile che possa esservi cucinato. Non mettete il forno in un armadio.
- Scegliete una superficie che dia sufficiente spazio alle ventole di ingresso e uscita. La parte posteriore dell'elettrodomestico deve essere posizionata contro il muro.
 - L'altezza minima per l'installazione è 85 cm.
 - E' richiesto uno spazio minimo di 20 cm tra il forno e qualunque parete adiacente.
 - Lasciate almeno 30 cm di spazio sopra il forno.
 - Non togliete i piedini da sotto il forno.
 - Bloccare la presa e/o i bocchettoni di sfogo 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.



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

ATTENZIONE: Non posizionate il forno in un posto in cui si producono calore, condensa o grande umidità (per esempio vicino o sopra un normale forno) o vicino a materiali combustibili (per esempio tende).

Non bloccate od ostruite i bocchettoni di aereazione. Non mettete oggetti sopra il forno.

PRIMA DI USARE IL FORNO



Inserite il cavo di alimentazione del forno. Sul display apparirà: "0:00", si sentirà un segnale acustico una volta. Questo modello ha una funzione orologio e il forno utilizza meno di 1,0 W in modalità stand-by.

Per impostare l'orologio, guardate la pagina successiva.



IMPOSTARE L'OROLOGIO

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

1. Premete una volta il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO/AVVIO RITARDATO**, i minuti inizieranno a lampeggiare.
2. Ruotate la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia l'ora corretta; l'ora inserita dovrebbe essere tra 0 e 23.
3. Premete il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO/AVVIO RITARDATO**, i minuti inizieranno a lampeggiare.
4. Impostate i minuti. Girate la manopola **INSERIMENTO** finché i minuti desiderati appariranno sul display, la cifra inserita deve essere tra 0 e 59.
5. Premete una volta il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO/AVVIO RITARDATO** per far partire l'orologio. L'icona ":" dell'ora digitale lampeggerà sul display.

NOTA:

- Se l'orologio è impostato, quando la cottura è ultimata, il display mostrerà l'ora corretta. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà "0:00".
- Per controllare l'ora durante la cottura, premete il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO/AVVIO RITARDATO** e il LED mostrerà l'ora per 2-3 secondi. Questo non altera in alcun modo il processo di cottura.
- Se nel processo di inserimento dell'ora viene premuto il tasto **STOP**, il forno tornerà alla precedente impostazione.
- Se l'alimentazione elettrica del vostro microonde viene interrotta, il display mostrerà ad intermittenza "0:00" dopo che la corrente è stata ristabilita. Se ciò succede durante la cottura, il programma verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata.



LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE

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

Livello di potenza	Premete il tasto LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL	Display (percentuale)
ALTO	x1	P100 (100%)
MEDIO ALTO	x2	P80 (80%)
MEDIO	x3	P50 (50%)
MEDIO BASSO (SCONGELAMENTO)	x4	P30 (30%)
BASSO	x5	P10 (10%)

- Il forno ha 5 livelli di potenza, come illustrato.
- Per cambiare il livello di potenza per la cottura, premete il tasto **LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL** o girate la manopola **INSERIMENTO** finché il display indichi il livello desiderato. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per confermare, inserite il tempo di cottura e poi premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per far partire il forno.
- Per controllare il livello di potenza durante la cottura, premete il tasto **LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL**, il livello di potenza attuale verrà mostrato sul display per 2-3 secondi. Il forno continua il conto alla rovescia anche se viene mostrato il livello di potenza.

Vi raccomandiamo di attenervi a quanto segue:

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

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

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

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

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

**Aprire lo sportello:**

Per aprire lo sportello del forno, tirate la maniglia.

Avviare il forno:

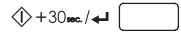
Preparate il cibo e posizionatelo in un apposito contenitore da porre sul piatto rotante, oppure direttamente sul piatto rotante. Chiudete lo sportello e premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata.

Una volta che il programma di cottura è stato impostato e il tasto **START/+30sec./CONFERMA** non viene premuto entro 1 minuto, l'impostazione verrà cancellata.

Il tasto **START/+30sec./CONFERMA** deve essere premuto per continuare la cottura se lo sportello viene aperto durante la cottura. Si sentirà un segnale acustico una volta se la pressione è sufficiente, nessun segnale verrà prodotto se la pressione è insufficiente.

Usate il tasto **STOP** per:

1. Annullare un'azione errata durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare un programma durante la cottura, premete il tasto **STOP** due volte.
4. Per impostare e per annullare il blocco bambini (vedere pagina I-12).



COTTURA A MICROONDE



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

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

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

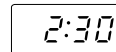
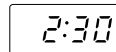
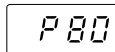
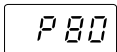
COTTURA MANUALE/SCONGELAMENTO MANUALE

- Inserite il tempo di cottura utilizzando livelli di potenza delle microonde da P100 a P10 per cucinare o scongelare (vedi pag. I-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 all'P80.

1. Inserite il livello di potenza premendo due volte il tasto **LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL** per P80 o girate la manopola **INSERIMENTO** per selezionare la potenza P80.
2. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per confermare l'impostazione.
3. Inserite il tempo di cottura desiderato girando la manopola **INSERIMENTO**.
4. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per far partire la cottura. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura inserito.)

**NOTA:**

- Quando il forno parte, la luce del forno si illumina e il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario.
- Se lo sportello viene aperto durante la cottura o lo scongelamento per girare il cibo, il tempo di cottura si interromperà automaticamente. Riprenderà il conto alla rovescia quando lo sportello viene nuovamente chiuso e viene premuto il tasto **START/+30sec./CONFERMA**.
- Quando la cottura o lo scongelamento è completato, l'ora riapparirà sul display, se l'orologio è stato impostato.
- Se volete conoscere il livello di potenza durante la cottura, premete il tasto **LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL**. Il livello di potenza attuale verrà mostrato per 2-3 secondi.



COTTURA GRILL/COTTURA MISTO GRILL

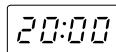
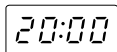
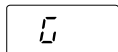
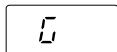
1. COTTURA SOLO GRILL

Il grill nella parte superiore dell'interno del forno ha solamente un'impostazione di potenza. Il grill è aiutato dal piatto rotante che ruota contemporaneamente per assicurare una doratura uniforme. Utilizzate la griglia per piccoli pezzi di cibo come il bacon, il prosciutto e i dolci da tè. Il cibo può essere messo sia direttamente sulla griglia oppure in un piatto resistente al calore sulla griglia.

Esempio:

Per grigliare per 20 minuti, usando la modalità grill.

1. Selezionate la modalità di cottura grill premo più volte il tasto **LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL** o girate la manopola **INSERIMENTO** finché il display non mostrerà 'G'
2. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per confermare l'impostazione.
3. Inserite il tempo di cottura desiderato girando la manopola **INSERIMENTO**.
4. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per far partire la cottura. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura inserito.)



NOTA:

A metà cottura grill, si sentirà un segnale acustico due volte. Questo vi ricorderà di girare il cibo per assicurare una doratura uniforme. State attenti: il forno non si fermerà automaticamente. Per migliori risultati con il grill, il cibo dovrebbe essere girato a metà cottura. Dopo aver girato il cibo, chiudete lo sportello e premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per continuare con la cottura grill.

2. COTTURA MISTO GRILL

MISTO GRILL combina la potenza delle microonde con il grill. **MISTO** significa cuocere con potenza microonde e potenza grill alternativamente.

La combinazione di potenza microonde e grill riduce i tempi di cottura e produce un risultato croccante e dorato.

Ci sono due scelte per la combinazione:

COMBINAZIONE 1 (Display: C-1)

55% del tempo per potenza microonde, 45% del tempo per cottura grill. Usatelo per il pesce e il gratin.

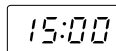
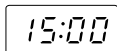
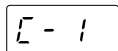
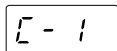
COMBINAZIONE 2 (Display: C-2)

36% del tempo per cottura a microonde, 64% del tempo per cottura grill. Usatelo per omelette e pollame.

Esempio:

Per cucinare per 15 minuti, usando **MISTO GRILL** con il 55% del tempo a potenza microonde e il 45% del tempo a potenza grill (C-1).

1. Selezionate la modalità di cottura grill premo più volte il tasto **LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL** o girate la manopola **INSERIMENTO** finché il display non mostrerà 'C-1'
2. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per confermare l'impostazione.
3. Inserite il tempo di cottura desiderato girando la manopola **INSERIMENTO**.
4. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per far partire la cottura. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura inserito.)



NOTE per GRILL e COTTURA MISTO GRILL:

- Non è necessario preriscaldare il grill.
- Quando dorate il cibo in un contenitore profondo, mettetelo sul piatto rotante.
- Potreste vedere fumo o sentire odore di bruciato quando usate il grill per la prima volta. È normale e non significa che il forno funzioni male. Per evitare questo problema, quando utilizzate per la prima volta il forno, scaldate il forno senza cibo per 20 minuti in modalità grill.

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

⚠ ATTENZIONE:

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



1. COTTURA IN SEQUENZA

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

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

Esempio: se volete scongelare cibo per 5 minuti e poi cucinare con P80 di potenza microonde per 7 minuti, ecco cosa fare:

- 1. Premete due volte il tasto **SCONGELAMENTO A PESO/SCONGELAMENTO A TEMPO**, apparirà dEF2 sul display LED.
- 2. Inserite il tempo di cottura ruotando la manopola **INSERIMENTO** finché sul display non appaia "5:00" minuti
- 3. Premete una volta il tasto **LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL**.
- 4. Inserite il livello di potenza premendo una volta il tasto **LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE/GRILL/MISTO GRILL** per P80 o girate la manopola **INSERIMENTO** per selezionare la potenza P80.
- 5. Premete ancora una volta il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per confermare l'impostazione.
- 6. Inserite il tempo di cottura girando la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia "7:00" minuti sul display.
- 7. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per far iniziare il processo di cottura.

2. FUNZIONE +30sec (Avvio diretto)

a. Avvio diretto

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

b. Prolungare il tempo di cottura

Potete prolungare il tempo di cottura durante la cottura manuale, grill, ad aria ventilata, combi e scongelamento a multipli di 30 secondi se il tasto **START/+30sec./CONFERMA** viene premuto mentre il forno è in funzione. Durante lo scongelamento a peso, la funzione cottura automatica e la cottura a sequenza, il tempo di cottura non può essere aumentato col tasto **START/+30sec./CONFERMA**.

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

3. AVVIO RITARDATO

L'AVVIO RITARDATO permette di programmare il forno per farlo partire più tardi nella giornata.

Prima di impostare, assicuratevi che l'orologio sia impostato sull'ora corretta.

Esempio:

Seguite l'esempio qui sotto per far partire automaticamente il microonde più tardi per 7 minuti a P80. Il massimo ritardo consentito è di 23 ore e 59 minuti.

- 1) Premete una volta il tasto **LIVELLO DI POTENZA DEL MICROONDE** e girate la manopola **INSERIMENTO** per selezionare il livello di potenza delle microonde a P80.
- 2) Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per confermare l'impostazione.
- 3) Inserite il tempo di cottura girando la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia "7:00" minuti sul display. Dopo i passaggi precedenti, non premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA**.
- 4) Premete una volta il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO/AVVIO RITARDATO** il display mostrerà l'ora attuale e le cifre lampeggeranno.
- 5) Ruotate la manopola **INSERIMENTO** per impostare l'ora in cui volete far partire la cottura. L'ora inserita dovrebbe essere tra 0-23.
- 6) Premete il tasto **IMPOSTAZIONE OROLOGIO/AVVIO RITARDATO**, i minuti inizieranno a lampeggiare.
- 7) Ruotate la manopola **INSERIMENTO** per impostare l'ora in cui volete far partire la cottura. L'ora inserita dovrebbe essere tra 0-59.
- 8) Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per confermare l'impostazione dell'avvio ritardato. L'icona dell'ora si illuminerà.

Quando arriva l'ora pre-programmata, si sentirà due volte un segnale acustico e il forno inizierà a funzionare automaticamente per 7 minuti a P80.



ALTRE FUNZIONI UTILI

4. BLOCCO BAMBINI:

Usatelo per evitare utilizzi non supervisionati del forno da parte dei bambini. In modalità blocco bambini

a. Per impostare il BLOCCO BAMBINI:

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

b. Per disattivare il BLOCCO BAMBINI:

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



OPERAZIONE DI SCONGELAMENTO A PESO

SCONGELAMENTO A PESO

Il forno a microonde è preprogrammato con un tempo e un livello di potenza che permetta lo scongelamento facile dei seguenti cibi: maiale, manzo e pollo. La quantità di peso per questo cibo è 100 g - 2000 g a pezzi da 100 g.

Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare queste funzioni.

Esempio: Per scongelare 1,2 kg di carne usando **SCONGELAMENTO A PESO**.

Mettete la carne su un piatto o sulla griglia per lo scongelamento sul piatto rotante.

1. Premete due volte il tasto **SCONGELAMENTO A PESO/SCONGELAMENTO A TEMPO**.

x1

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

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

NOTA:

- Il cibo congelato viene scongelato da -18°C.
- Prima di congelare il cibo, assicuratevi che sia fresco e di buona qualità.
- Se necessario, proteggete piccole parti di carne o pollame con del foglio di alluminio. Questo impedirà alle parti di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicuratevi che il foglio di alluminio non tocchi le pareti del forno.
- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 100 g più vicini, per esempio, 650 g a 700 g.
- Dopo la cottura si sentirà cinque volte un suono e il LED mostrerà l'ora, se l'orologio è stato impostato. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà solo "0:00" quando la cottura è completa.

OPERAZIONE DI SCONGELAMENTO A TEMPO



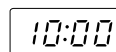
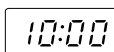
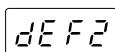
SCONGELAMENTO A TEMPO

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

Esempio: Per scongelare il cibo in 10 minuti.

1. Premete due volte il tasto **SCONGELAMENTO A PESO/SCONGELAMENTO A TEMPO**.
2. Inserite il tempo di cottura girando la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia "10:00" minuti sul display.
3. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per iniziare lo scongelamento. (Il display inizierà il conto alla rovescia del tempo di scongelamento)

x2



Note per lo SCONGELAMENTO A TEMPO:

- Il livello di potenza preimpostato è P30 e non può essere cambiato.
- Prima di congelare il cibo, assicuratevi che sia fresco e di buona qualità.
- Se necessario, proteggete piccole parti di carne o pollame con del foglio di alluminio. Questo impedirà alle parti di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicuratevi che il foglio di alluminio non tocchi le pareti del forno.
- Dopo la cottura si sentirà cinque volte un suono e il LED mostrerà l'ora, se l'orologio è stato impostato. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà solo "0:00" quando la cottura è completa.

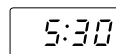
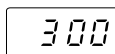
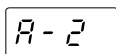
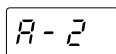
FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA



I **MENU AUTOMATICI** mettono automaticamente in funzione la corretta modalità di cottura per i cibi (dettagli a pagina I-14). Seguite l'esempio qui sotto per i dettagli su come utilizzare questa funzione.

Esempio: Per cucinare 300 g di carote utilizzando la funzione MENU AUTOMATICI per verdura fresca.

1. Girate la manopola **INSERIMENTO** e selezionate il menu automatico desiderato. (A-1 to A-8)
2. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per confermare l'impostazione.
3. Inserite il peso girando la manopola **INSERIMENTO**.
4. Premete il tasto **START/+30sec./CONFERMA** per iniziare la cottura. (Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.)



NOTA:

- Il peso o la quantità di cibo possono essere inseriti girando la manopola **INSERIMENTO** finché non appaia il peso/la quantità desiderati. Inserite solamente il peso del cibo. Non includete il peso del contenitore.
- Per un peso superiore o inferiore dei pesi/quantità indicati nella tabella MENU AUTOMATICI a pagina I-14 cuocete con operazione manuale.



TABELLA MENU AUTOMATICI

Menu automatici	Display	Metodo di cottura	PESO/PORZIONI/UTENSILI	Procedura
Preriscaldamento Piatti (cibo precotto, per esempio carne, verdura e contorni)	A-1	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (temperatura iniziale 5°C) Piatto e pellicola forata, oppure un coperchio adatto	Mettete il cibo precotto su un piatto. Usate una pellicola forata oppure un coperchio adatto per coprire il piatto. Mettete il piatto al centro del piatto rotante. Mescolate dopo la cottura.
Verdura fresca per esempio cavolfiori, carote, broccoli, finocchi, porri, peperoni, zucchine ecc.	A-2	100% Micro	200 g, 300 g, 400 g (temperatura iniziale 20°C) Ciotola e coperchio	Tagliate, sminuzzate o affettate le verdure fresche a pezzi di uguale grandezza. Mettete la verdura fresca in un contenitore adatto. Mettetelo sul piatto rotante. Aggiungete la quantità d'acqua necessaria (un cucchiaino da tavola per 100 g). Coprite con un coperchio. Girate dopo la cottura e lasciate riposare il cibo per circa due minuti.
Pesce (filetto di pesce)	A-3	80% Micro	250 g, 350 g, 450 g (temperatura iniziale 20°C) Piatto e pellicola forata, oppure un coperchio adatto	Disponetelo su un unico strato su un piatto da sformato. Usate una pellicola forata o un coperchio adatto per coprirlo.
Carne (carne disossata, per esempio manzo, agnello, maiale o pollame)	A-4	100% Micro	250 g, 350 g, 450 g (temperatura iniziale 20°C) Piatto e pellicola forata, oppure un coperchio adatto	Tagliate la carne a strisciole e metterla in un piatto da sformato. usate una pellicola forata o un coperchio adatto. Mettete il piatto da sformato al centro del piatto rotante.
Pasta (pasta di semola, per esempio fusilli, farfalle, rigatoni)	A-5	80% Micro	Pasta Acqua 50 g 450 ml 100 g 800 ml (temperatura iniziale dell'acqua: 20°C) Ciotola grande e larga	Mettete la pasta in una ciotola di grandezza appropriata e aggiungete l'acqua. Non coprite. Mettete la ciotola al centro del piatto rotante. Dopo la cottura, mescolate bene e lasciate riposare per due minuti prima di scolare.
Patate bollite e ripiene	A-6	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (temperatura iniziale 20°C) Ciotola e coperchio	Patate bollite: pelate le patate e tagliatele in pezzi di uguale grandezza. Mettete le patate in una ciotola. Aggiungete un cucchiaino da tavola di acqua ogni 100gr, aggiungete un pizzico di sale e coprite la ciotola con un coperchio. Dopo la cottura, lasciatele riposare per circa 2 minuti prima di servirle. Patate ripiene: scegliete patate di simile dimensione, lavatele e mettetele sul piatto rotante. Dopo la cottura fatele riposare per circa 5 minuti prima di servirle.
Pizza surgelata	A-7	100% Micro	200 g, 400 g (temperatura iniziale 5°C) Piatto	Mettete la pizza su un piatto al centro del piatto rotante. Non coprite.
Minestre	A-8	80% Micro	200 g, 400 g (temperatura iniziale 5°C) Tazze	Mettete le tazze sul piatto rotante e mescolate dopo la cottura.

NOTA:

- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.
- Quando si usa la cottura automatica il risultato dipende da parametri quali forma e dimensione del cibo, oltre che dalle preferenze personali riguardo al livello di cottura. Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto con la cottura programmata, regolate il tempo di cottura in base alle vostre esigenze.



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

I piatti rotondi o ovali sono preferibili a quelli quadrati o oblungi, perché il cibo sui bordi tende a cuocere troppo. Diversi utensili da cucina possono essere usati, come indicato sotto.

Utensile	Microonde sicuro	Grill	Grill Mix	Commenti
Fogli di alluminio vaschette di alluminio	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	Piccoli pezzi di fogli di alluminio possono essere utilizzati per proteggere il cibo dal surriscaldamento. Mantenete i fogli ad almeno 2 cm dalle pareti del forno, poiché potrebbero verificarsi archi elettrici. Le vaschette di alluminio non sono consigliate, a meno che il produttore non lo specifichi, per esempio Microfoil®. Seguite attentamente le istruzioni.
Piatto crisp	✓	✗	✗	Seguite sempre le istruzioni del produttore. Non sforate coi tempi indicati. State molto attenti ai piatti, che potrebbero diventare molto caldi.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	✗	✓	Porcellana, terracotta, vasellame smaltato e porcellana fine sono di solito adatti, a meno che non abbiano decorazioni in metallo.
Cristalleria, per esempio Pyrex®	✓	✓	✓	Fate attenzione se utilizzate cristalleria fine, poiché può rompersi o creparsi se riscaldata improvvisamente.
Metallo	✗	✓	✗	Non è consigliato l'utilizzo di utensili da cucina in metallo perché possono creare archi elettrici, che possono trasformarsi in fuoco.
Plastica/polistirene, per esempio contenitori di fast food	✓	✗	✗	Fate attenzione poiché alcuni contenitori si deformano, si sciolgono o scoloriscono ad alte temperature.
Pellicola protettiva	✓	✗	✗	Non dovrebbe toccare il cibo e deve essere forata per permettere al vapore di fuoriuscire.
Sacchetti per il freezer/l'arrosto	✓	✗	✗	Deve essere forato per far uscire il vapore. Assicuratevi che i sacchetti siano adatti per l'uso nel microonde. Non usate fermagli in plastica o metallo, perché potrebbero sciogliersi, incendiarsi a causa degli archi elettrici.
Carta - piatti, bicchieri e carta da cucina	✓	✗	✗	Da usare solamente per riscaldare o per assorbire l'umidità. Attenzione al surriscaldamento, che potrebbe causare fiammate.
Paglia e contenitori di legno	✓	✗	✗	Fate sempre attenzione al forno quando utilizzate questi materiali perché il surriscaldamento può provocare fiammate.
Carta riciclata e giornali	✗	✗	✗	Può contenere estratti di metallo che causano archi metallici e possono sfociare in fiammate.
Griglia	✓	✓	✓	Le griglie metalliche fornite sono state prodotte apposta per ogni modalità di cottura e non danneggiano il forno.

⚠ 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

Aprire lo sportello prima della pulizia per disattivare il pannello di controllo. Prestate attenzione durante la pulizia del pannello di controllo. Usate solo un panno umidificato, passatelo delicatamente sul pannello finché non viene pulito.

Evitate di usare troppa acqua. Non utilizzate alcun tipo di pulitore chimico o abrasivo.

Interno del forno

1. Per la pulizia, togliete sporco e schizzi con un panno morbido o una spugna dopo ogni utilizzo mentre il forno è ancora tiepido. Per schizzi più impegnativi, utilizzate un sapone delicato e strofnate più volte con un panno umido finché non vengono rimossi tutti i residui. Non togliete il coperchio guida onde.

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

3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

4. Scaldare regolarmente il vostro forno usando il grill e scaldare il forno per 20 minuti su grill. I resti di cibo o grasso possono causare fumo o cattivo odore.

5. Il cibo rilascia vapore durante la cottura e causa condensa all'interno del forno. È importante asciugare il forno. Una concentrazione di condensa potrebbe causare la formazione di ruggine 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.

Accessori

Gli accessori come il piatto rotante, il supporto per il piatto rotante e la griglia dovrebbero essere lavati con una soluzione liquida di sapone delicato ed asciugati. Sono lavabili in lavastoviglie.

Sportello

Per eliminare ogni traccia di sporco, pulite regolarmente entrambe i lati dello sportello, le guarnizioni e le parti adiacenti con un panno morbido e umido. Non utilizzate pulitori abrasivi.

NOTA: Non utilizzare getti a vapore.

Consigli per la pulizia - per una più facile pulizia del vostro forno

Mettete mezzo limone in un contenitore, aggiungete 300 ml di acqua e riscaldate a 100% per 10 -12 minuti. Pulite il forno utilizzando un panno morbido e asciutto.

IMPORTANTE:

- Chiudete lo sportello dopo aver cucinato/scongelato. Fate attenzione: la luce resta accesa per 10 minuti quando lo sportello è aperto: è un dispositivo di sicurezza per ricordarvi di chiudere lo sportello.
- Se cucinate oltre il tempo standard a 800 W, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde verrà ridotto).

Modalità di cottura	Tempo standard
Microonde P100	30 minuti
Modalità di cottura grill/misto grill	Operazione intermittente, temperatura e tempo controllato



Let op:

Uw product is van dit merkteken voorzien.

Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid.

Er bestaat een afzonderlijk inzamelingssysteem voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggoeien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, teruggwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

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

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

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

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

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

2. In andere landen buiten de Europese Unie

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

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

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

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

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

2. In andere landen buiten de Europese Unie

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



INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

INFORMATIE OVER VERANTWOORDE VERWIJDERING.....	1
INHOUDSOPGAVE.....	2
SPECIFICATIES.....	2
MAGNETRON EN TOEBEHOREN.....	3
BEDIENINGSPANEEL.....	4
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN.....	5-7
INSTALLATIE.....	7
VOOR INGEBRUIKNAME.....	7
DE KLOK INSTELLEN.....	8
VERMOGENSSTANDEN VAN DE MAGNETRON.....	8
HANDMATIGE BEDIENING.....	9
VOEDSEL BEREIDEN MET DE MAGNETRON.....	9
BEREIDING MET GRILL/MIX GRILL.....	10
ANDERE HANDIGE FUNCTIES.....	11-12
GEBRUIK VAN WEIGHT DEFROST.....	12
GEBRUIK VAN TIME DEFROST.....	13
GEBRUIK VAN AUTO MENU.....	13
AUTO MENU-TABEL.....	14
GESCHIKTE SCHALEN.....	15
ONDERHOUD EN REINIGING.....	16
ONDERHOUDSADRESSEN.....	1



SPECIFICATIES

Modelnaam:	R-60ST
Wisselstroom	: 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker	: 10 A
Vereist vermogen wisselstroom: Magnetron	: 1270 W
Geleverd vermogen: Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Uitstand (energiespaarstand)	: minder dan 1,0 W
Frequentie van de magnetron	: 2450 MHz* (Groep 2/Klasse B)
Afmetingen buitenkant (W) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Afmetingen binnenkant (W) x (H) x (D)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Magnetroncapaciteit	: 20 liter***
Draaitafel	: ø 255 mm
Gewicht	: circa 11 kg
Ovenlamp	: 25 W/230-240 V

* Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.

Volgens deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.

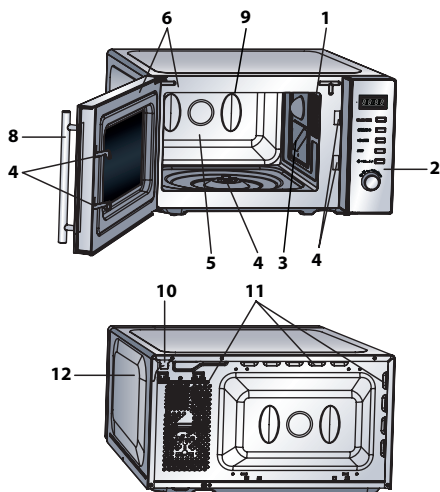
Groep 2 betekent dat het de bedoeling is dat dit apparaat radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.

Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De diepte is exclusief de deurhendel.

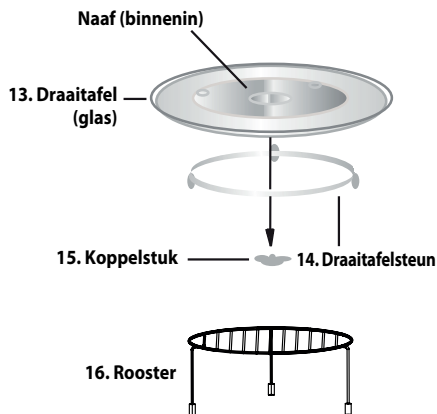
*** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat. De eigenlijke inhoud voor voedsel in minder.

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



MAGNETRON

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



TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende accessoires zijn geleverd:
 (13) Draaitafel (14) Draaitafelsteun (15) Koppelstuk (16) Rooster

Plaats het koppelstuk in de draaitafel motoras en plaats dan de draaitafelsteun in het midden van de vloer van de magnetron zodat deze vrij rond het koppelstuk kan draaien. Plaats dan de draaitafel op de draaitafelsteun zodat deze stevig in het koppelstuk zit. Om schade aan de draaitafel te voorkomen, zorg ervoor dat borden en bakjes goed over de draaitafelrand getild worden wanneer ze uit de magnetron gehaald worden.

Zie voor gebruik van het rooster de secties over grillsen op pagina NL-10.

Raak de grill nooit aan wanneer deze heet is.

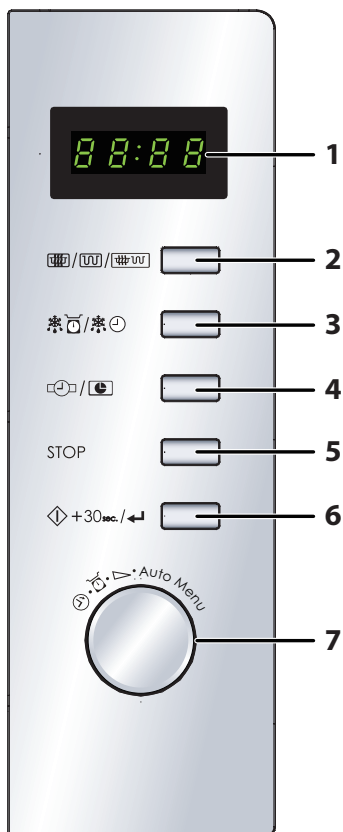
OPMERKING: Stel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van de naam van het onderdeel en de modelnaam.

OPMERKINGEN:

- Het afdekplaatje voor de golfgeleider is breekbaar. Maak de binnenkant van de magnetron voorzichtig schoon om er zeker van te zijn dat dit niet beschadigt.
- Bedien de magnetron alleen als de draaitafel en draaitafelsteun juist zijn geplaatst. Dit bevordert een grondige en gelijkmatige bereiding. Een slecht geplaatste draaitafel kan gaan rammelen, kan mogelijk niet goed draaien en kan schade aan de magnetron veroorzaken.
- Plaats te bereiden voedsel en verpakkingen altijd op de draaitafel.
- De draaitafel draait met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in. De draairichting kan, telkens als u de magnetron start, veranderen. Dit heeft geen invloed op de bereidingsresultaten.



BEDIENINGSPANEEL



1. **DIGITALE DISPLAY**
2. **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL-knop**
3. **WEIGHT DEFROST/TIME DEFROST-knop**
4. **KLOK INSTELLEN/VERTRAAG START-knop**
5. **STOP- knop**
6. **START/+30sec./BEVESTIG-toets**
7. **ENTRY-draaiknop**

Draai om kooktijd, tijd, vermogen, temperatuur en gewicht in te voeren en kies auto menu.





BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR GEBRUIK IN DE TOEKOMST.

Voorkomen van brand.

Laat de magnetron tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge vermogensniveaus of te lange bereidingstijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand als gevolg.

Deze magnetron is alleen ontworpen om los te staan. Hij is niet ontworpen om in een keuken ingebouwd te worden.

Plaats de magnetron niet in een kast.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker bij nood snel uit het stopcontact kunt trekken.

Sluit de magnetron alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.

Plaats de magnetron niet op een plaats waar hitte ontstaat, bijvoorbeeld naast een gewone oven.

Plaats de magnetron niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de magnetron niet buitenshuis.

Als u rook opmerkt, dient u de magnetron uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.

Gebruik alleen magnetronvaste bakken en gerei. Zie pagina NL-15. Gerei moet nagekeken worden om er zeker van te zijn dat dit geschikt is voor gebruik in magnetrons.

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u op de magnetron te letten of de bakjes geen vlam vatten.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaitafelsteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Opgehoopt vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de magnetron of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de 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.

Gebruik alleen popcorn die in een voor magnetrons geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetron.

Controleer de instellingen van de magnetron na het starten ervan om ervoor te zorgen dat de magnetron naar wens werkt.

Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding verhit of opwarmt.

Volg de bijbehorende aanwijzingen in de gebruikershandleiding.

Voorkomen van letsel

WAARSCHUWING:

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

- Controleer of de deur goed sluit en niet krom of anders beschadigd is.
- Controleer of de scharnieren en deurvergrendelingen niet gebroken zijn of los zitten.
- Controleer of de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
- Controleer of er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zitten.
- Controleer of het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn.

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de magnetron niet gebruikt worden totdat hij door een vakman is gerepareerd.

WAARSCHUWING: Nooit zelf aanpassingen, veranderingen of reparaties aan de magnetron uitvoeren. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij de afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd.

Gebruik de magnetron niet wanneer de deur openstaat en bewerk de vergrendelingen van de deur niet. Gebruik de magnetron niet wanneer er zich een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken bevindt.

Zorg ervoor dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen ophoopt. Reinig de magnetron regelmatig en verwijder voedselresten. Volg de voorschriften voor "Onderhoud en reiniging" op pagina NL-16. Als u de magnetron niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van magnetronbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van magnetrons.

Het voorkomen van de mogelijkheid van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Indien er iets in deze openingen terecht is gekomen, schakel de magnetron dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel.

Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.

Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, inclusief de achterkant van de magnetron.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELN

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.

Indien het netsnoer van dit apparaat is beschadigd, moet deze vervangen worden door een special snoer.

De vervanging moet gedaan worden door erkend SHARP onderhoudspersoneel.

Om de mogelijkheid van een explosie en overkoken te voorkomen:

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

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

Gebruik nooit gesloten bakjes. Verwijder de sluiting en deksels voor gebruik. Gesloten bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de magnetron is uitgeschakeld nog ontploffen door de opgebouwde druk.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of verpakkingen met een wijde Hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

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

Om te voorkomen dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik niet te veel bereidingstijd.
2. Roer de vloeistof voor het verwarmen/opwarmen.
3. Het wordt aanbevolen om tijdens het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof te steken.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de magnetron staan om te voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Verhit nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetrons worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetron is uitgezet. Voor het opwarmen van eieren die niet zijn geklopt, dient u het eigeel en eiwit door te prikken om ontploffing te voorkomen. Pel en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetron te verwarmen.

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

Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen

WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om brandwonden te voorkomen.

Voorkom brandwonden en gebruik ovenwantsen of pannenlappen wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt.

Voorom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijke uit de buurt van uw gezicht en handen.

Voor het voorkomen van brandwonden, probeer de temperatuur van het voedsel altijd en roer het door voordat u het serveert. Besteed speciale aandacht aan de temperatuur van

voedsel en dranken voor baby's, kinderen of ouderen. Toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd kleine kinderen op afstand.

De temperatuur van de verpakking komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de magnetrondeur staan wanneer u deze opent, om brandwonden door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken om de stoom te laten ontsnappen en brandwonden te voorkomen. Houd kinderen uit de buurt van de magnetron zodat zij zich niet aan een hete magnetron kunnen branden.

Om incorrect gebruik door kinderen te voorkomen

WAARSCHUWING: laat alleen kinderen van 8 jaar en ouder de magnetron gebruiken zonder toezicht wanneer ze goede aanwijzingen hebben gekregen, zodat het kind in staat is de magnetron op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt. Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de GRILL, MIX GRILL en AUTO MENU stand, dienen kinderen alleen de magnetron te gebruiken onder toezicht van volwassenen in verband met de hoge temperatuur. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik bij personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er moet op kinderen gelet worden zodat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Let op dat kinderen niet aan de deur of magnetron gaan hangen. De magnetron is geen speelgoed.

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

Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele manier veranderingen aan de magnetron aan. Verplaats de magnetron niet terwijl deze in werking is.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en bijvoorbeeld voor gebruik:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren andere werkomgeving;
- in boerenwoningen;
- door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- in een bed-and-breakfast.

Deze magnetron dient voor het bereiden van voedsel thuis en dient derhalve alleen voor het bereiden van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de magnetron niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Gebruik de magnetron nooit wanneer deze leeg is. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Overschrijf nooit de in de handleiding van het vaatwerk voorgeschreven opwarmtijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken kunnen ontstaan. Plaats geen blikjes in de magnetron.



Gebruik alleen de voor deze magnetron ontworpen draaitafel en draaitafelsteun. Gebruik de magnetron niet zonder de draaitafel.

Om te voorkomen dat de draaitafel breekt:

- Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.
- Plaats heet voedsel of hete schalen en dergelijke niet op een koude draaitafel.
- Plaats koud voedsel of koude schalen en dergelijke niet op een warme draaitafel.

Plaats tijdens gebruik geen voorwerpen op de behuizing van de magnetron.

OPMERKING:

Gebruik geen plastic verpakkingen bij het opwarmen met de magnetronfunctie indien de magnetron nog steeds heet is van het gebruik van de GRILL en MIX GRILL-functie, omdat deze dan kunnen smelten.

Plastic bakjes en verpakkingen kunnen niet met de hierboven genoemde functie worden gebruikt tenzij het bakje of verpakking door de fabrikant als geschikt zijn gemerkt.

Raadpleeg een erkend elektricien indien u twijfels heeft over het aansluiten van uw magnetron.

Noch de fabrikant noch de dealer zijn aansprakelijk voor schade aan de magnetron of letsel indien de magnetron niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Condens of rook kunnen zich mogelijk op de magnetronwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken vormen. Dit is normaal en duidt niet op een defect of lekkage.

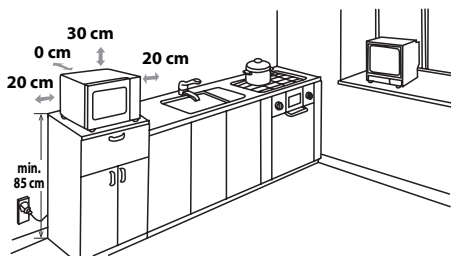


Dit symbool betekent dat oppervlakken door gebruik heet kunnen worden.

INSTALLATIE



- Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de magnetron en verwijder de beschermingslaag van de behuizing van de magnetron.
- Controleer de magnetron zorgvuldig op tekenen van beschadiging.
- Plaats de magnetron op een veilig, vlak oppervlak, dat sterk genoeg is om het gewicht van de magnetron plus de zwaarst mogelijk te bereiden artikelen te dragen. Plaats de magnetron niet in een kast.
- Kies een vlak oppervlak met genoeg ruimte voor de ventilatieopeningen. De achterkant van het apparaat dient tegen een muur geplaatst worden.
 - De minimale installatiehoogte bedraagt 85 cm.
 - Er dient minimaal 20 cm ruimte over te worden gelaten tussen de magnetron en de wanden.
 - Laat een minimale ruimte van 30 cm boven de magnetron open.
 - Verwijder de voetjes van de onderkant van de magnetron niet.
 - Blokking van de ventilatieopeningen kan de magnetron beschadigen.
 - Plaats de magnetron zo ver mogelijk verwijderd van radio's en TV's. Gebruik van de magnetron kan de ontvangst van uw radio of TV verstoren.



- Steek de stekker van de magnetron in een standaard aardstopcontact.

WAARSCHUWING: Plaats de magnetron niet op een plek waar 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 magnetron.

VOOR INGEBRUIKNAME



Steek het netsnoer van de magnetron in het stopcontact. De magnetron toont: "0:00", een hoorbaar signaal zal één keer luiden.

Dit model heeft een klokfunctie en de magnetron gebruikt minder dan 1,0 W in stand-by modus.

Om de klok in te stellen, zie de volgende pagina.



DE KLOK INSTELLEN

Uw magnetron heeft een 24-uurs klok modus.

1. Druk eenaal op de de **KLOK INSTELLEN/VERTRAAG START**-toets, het uursymbool zal knipperen.
2. Draai de **ENTRY**-knop totdat het juiste uur verschijnt; de ingevoerde tijd dient tussen 0 en 23 te liggen.
3. Druk op de de **KLOK INSTELLEN/VERTRAAG START**-toets en de minuten zullen gaan knipperen.
4. Stel de minuten in. Draai de **ENTRY**-knop totdat het correcte aantal minuten wordt weergegeven, de ingevoerde tijd moet tussen 0-59 vallen.
5. Druk één keer op de **KLOK INSTELLEN/VERTRAAG START**-toets om de klok te starten. Het symbool “:” van de digitale tijd zal knipperen op de display.

OPMERKINGEN:

- Indien de klok is ingesteld zal, wanneer de bereiding is voltooid, de display de juiste tijd van de dag tonen. Als de klok niet is ingesteld, zal de display alleen “0:00” tonen.
- Om tijdens de bereiding de tijd te controleren, druk op de **KLOK INSTELLEN/VERTRAAG START**-toets en de display zal de tijd van de dag 2-3 seconden tonen. Dit heeft geen effect op het bereidingsproces.
- Indien tijdens het instellen van de klok de **STOP**-toets wordt ingedrukt, zal de magnetron terug gaan naar de eerdere instelling.
- Als de elektrische voeding van uw magnetron wordt onderbroken, zal de display periodiek “0:00” tonen nadat de voeding is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma worden afgebroken. De tijd van de dag zal ook worden gewist.



VERMogensSTANDEN VAN DE MAGNETRON

U magnetron heeft 5 vermogensstanden. Volg de onderstaande instructie om het vermogen in te stellen:

Vermogen	Druk op de MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL -toets	Display (Percentage)
HOOG	x1	P100 (100%)
HALFHOOG	x2	P80 (80%)
MEDIUM	x3	P50 (50%)
MIDDELLAAG (ONTDOOIEN)	x4	P30 (30%)
LAAG	x5	P10 (10%)

- Zoals weergegeven, heeft uw combi-magnetron 5 vermogensniveaus.
- Om het vermogen voor de bereiding te veranderen, druk op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-toets of draai aan de **ENTRY**-knop totdat de display het gewenste vermogen toont. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de instellingen te bevestigen, voer de bereidingstijd in en druk dan op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de magnetron te starten.
- Om het vermogen tijdens de bereiding te controleren, druk op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-knop. Het huidige vermogen zal 2-3 seconden getoond worden. De magnetron zal verder aftellen terwijl de display het vermogen toont.

In het algemeen gelden de volgende adviezen:

P100 - (HOOG = 8000 W) Voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. ovenschotels, warme dranken, groenten, vis, etc.

P80 - (HALFHOOG = 640 W) Voor langere bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehakt, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake van biscuitdeeg. Bij deze lagere instelling wordt het eten gelijkmatig bereid zonder dat de zijkanten overkoken.

P50 - (MEDIUM = 400 W) Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, bijv. rundvleeschotels. Deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

P30 - (MIDDELLAAG = 240 W Ontdooien) Om te ontdooien; kies dit vermogensniveau om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal Voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

P10 - (LAAG = 80 W) voor voorzichtig ontdooien van bijv. taartjes of gebak.

HANDMATIGE BEDIENING

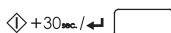


De deur openen:

Trek aan de hendel om de deur van de magnetron te openen.

De magnetron starten:

Bereid en plaats het voedsel in een geschikte verpakking of schaal op de draaitafel of plaats deze rechtstreeks op de draaitafel. Sluit de deur en druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets na keuze van het gewenste kookprogramma.



Als het bereidingsprogramma is ingesteld en de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets niet binnen 1 minuut wordt ingedrukt, wordt de instelling geannuleerd.

De **START/+30sec./BEVESTIG**-toets moet worden ingedrukt om met koken door te gaan als de deur tijdens het koken is geopend. Als u juist heeft gedrukt hoort u een signaal, als u niet goed heeft gedrukt hoort u niets.

Gebruik de **STOP**-toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De magnetron tijdens het bereiden tijdelijk te onderbreken.
3. Om een programma tijdens het bereiden te annuleren, druk tweemaal op de **STOP**-toets.
4. Om het kinderslot in te stellen en te annuleren (raadpleeg pagina NL-12).



VOEDSEL BEREIDEN MET DE MAGNETRON



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

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

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

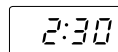
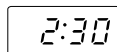
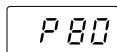
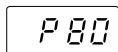
HANDMATIG BEREIDEN/ HANDMATIG ONTDOOIE

- Voer de bereidingstijd in en gebruik het magnetronvermogen van P100 tot P10 om te bereiden of te ontdooien (zie ook pagina NL-8).
- Roer of draai het voedsel tijdens de bereiding waar mogelijk 2-3 keer.
- Dek het voedsel na het bereiden af en laat het staan indien aanbevolen.
- Dek na het ontdooien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te verhitten op 80% magnetronvermogen.

1. Voer het vermogen in door twee maal te drukken op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-toets voor P80 of draai aan de **ENTRY**-knop om het vermogen in te stellen op P80.
2. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de instelling te bevestigen.
3. Voer de gewenste bereidingstijd in door de **ENTRY**-knop te draaien.
4. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de bereiding te starten. (De display zal aftellen naar de ingestelde bereidingstijd.)



OPMERKING:

- Wanneer de magnetron start, gaat het ovenlampje branden en draait de draaitafel met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in.
- Als de deur tijdens het koken/ontdooien geopend wordt om te roeren of voedsel om te draaien, zal de kooktijd op de display automatisch stoppen. De ontdooi- of kooktijd zal verder aftellen wanneer de deur weer is gesloten en de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets wordt ingedrukt.
- Wanneer het bereiden/ontdooien is voltooid, zal de tijd van de dag verschijnen op de display, indien de klok is ingesteld.
- Indien u het vermogen wilt controleren tijdens het bereiden, druk dan op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-toets. Het huidige vermogen zal 2-3 seconden getoond worden.



BEREIDING MET GRILL/MIX GRILL

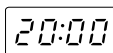
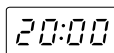
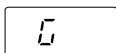
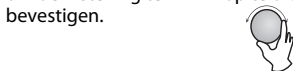
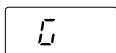
1. BEREIDEN MET ALLEEN DE GRILL

De grill bovenin de ovenruimte heeft één vermogensniveau. De grill wordt ondersteund door de draaitafel die gelijktijdig draait voor een gelijkmatige garing. Gebruik het rooster voor het grillen van klein voedsel zoals bacon, ham en cake'jes. Het voedsel kan direct op het rooster geplaatst worden of in een hittebestendige schaal op het rooster of draaitafel.

Voorbeeld:

Om 20 minuten te grillen met behulp van de grillstand.

1. Selecteer de grillstand door meerdere keren op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-toets te drukken of draai de **ENTRY**-knop totdat de display 'G' toont.
2. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de instelling te bevestigen.
3. Voer de gewenste bereidingstijd in door de **ENTRY**-knop te draaien.
4. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om het grillen te starten. (De display zal aftellen naar de ingestelde bereidingstijd.)



OPMERKING:

Halverwege de griltijd gaat er twee keer een geluidssignaal. Dit helpt u eraan te herinneren om het eten om te draaien om te zorgen voor een gelijkmatige bruining. Let erop dat de magnetron niet automatisch zal stoppen. Voor betere grillresultaten dient het eten halverwege de bereidingstijd te worden gedraaid. Sluit de deur na het omdraaien en druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om verder te gaan met grillen.

2. BEREIDEN MET MIX GRILL

MIX GRILL combineert de magnetron met de grill. **MIX** betekent dat er afwisselend met de magnetron en grill bereid wordt.

De combinatie van magnetron met de grill vermindert de bereidingstijd en geeft een krokant en bruin resultaat.

Er zijn twee keuzes voor combinatie:

COMBINATIE 1 (Display: C-1)

55% van de tijd voor de magnetron en 45% van de tijd voor de grill. Te gebruiken voor vis en gratins.

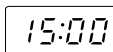
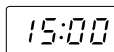
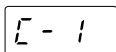
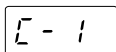
COMBINATIE 2 (Display: C-2)

36% van de tijd voor de magnetron, 64% van de tijd voor de grill. Te gebruiken voor pudding, omeletten en gevelgte.

Voorbeeld:

Om 15 minuten te bereiden met **MIX GRILL** met 55% van de tijd voor de magnetron en 45% voor de grill (C-1).

1. Selecteer de grillstand door meerdere keren op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-toets te drukken of draai de **ENTRY**-knop totdat de display 'C-1' toont.
2. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de instelling te bevestigen.
3. Voer de gewenste bereidingstijd in door de **ENTRY**-knop te draaien.
4. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om het grillen te starten. (De display zal aftellen naar de ingestelde bereidingstijd.)



OPMERKINGEN voor GRILL en MIX GRILL:

- Het is niet nodig om de grill voor te verwarmen.
- Als u voedsel in een diepe verpakking bereid, plaats deze dan op de draaitafel.
- U kunt rook of een branderige lucht ruiken wanneer u de grill voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en dit betekent niet dat de magnetron kapot is. Om dit probleem te voorkomen kunt u wanneer u de magnetron voor het eerst gebruikt de magnetron eerst 20 minuten zonder voedsel op de grill-stand verhitten.

BELANGRIJK: Doe een raam open of zet de afzuiger van de keuken aan tijdens gebruik om rook en geuren te verdrijven.



WAARSCHUWING:

De deur, behuizing, ovenruimte en accessoires worden erg heet tijdens gebruik. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.



1. ETAPPE KOKEN

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

Let op: Auto menu kan niet worden ingesteld als een van de meerdere etappes.

Bijvoorbeeld: U wilt het voedsel 5 minuten ontdooien en daarna 7 minuten met P80 magnetronvermogen bereiden. De stappen zijn als volgt:

- 1. Druk tweemaal op de **WEIGHT DEFROST/TIME DEFROST**-knop, dEF2 verschijnt op het beeldscherm.
- 2. Voer de bereidingstijd in door de **ENTRY**-knop te draaien tot dat "5:00" minuten verschijnt.
- 3. Druk een keer op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-toets.
- 4. Voer het vermogen in door twee maal te drukken op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-toets voor P80 of draai aan de **ENTRY**-knop om het vermogen in te stellen op P80.
- 5. Druk nogmaals op de **START/+30sec./BEVESTIG**-knop om de instelling te bevestigen.
- 6. Voer de bereidingstijd in door de **ENTRY**-knop te draaientotdat de display "7:00" minuten toont .
- 7. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-knop om het etappe-bereiden te starten.

2. +30sec. FUNCTIE (Direct starten)

a. Direct beginnen

U kunt direct met 30 seconden bereiden op P100 magnetronvermogen starten door te drukken op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets. Het bereidingsproces zal direct beginnen, terwijl elke keer dat u op de knop drukt de bereidingstijd met 30 seconden zal worden verlengd.

b. De bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd tijdens handmatig bereiden en ontdooien in tijd verlengen met meervouden van 30 seconden wanneer de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets wordt ingedrukt tijdens het gebruik van de oven. Tijdens gewicht-ontdooien en auto menu-functie en etappe koken kan de bereidingstijd niet met de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets worden verlengd.

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

3. DELAY START (vertraag start)

Bereiding met **DELAY START** stelt u in staat de magnetron te programmeren zodat deze met de bereiding begint op een later tijdstip die dag.

Voor het instellen, zorg ervoor dat de klok juist is ingesteld.

Voorbeeld:

Volg het voorbeeld hieronder om de magnetron automatisch te starten op een later tijdstip. De maximale vertraging is 23 uur en 59 minuten.

- 1) Druk éénmaal op de **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL**-toets en draai aan de **ENTRY**-knop om het vermogen in te stellen op P80.
- 2) Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de instelling te bevestigen.
- 3) Voer de bereidingstijd in door de **ENTRY**-knop te draaien totdat de display "7:00" minuten toont . Na de stappen hierboven, druk niet op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets.
- 4) Druk éénmaal op de **KLOK INSTELLEN/VERTRAAG START**-knop. De display zal de huidige tijd weergeven en het uren-symbool zal knipperen.
- 5) Draai de **ENTRY**-knop om het tijdstip van de gewenste start van het bereiden in te stellen. De ingevoerde tijd dient tussen 0 en 23 te liggen.
- 6) Druk op de **KLOK INSTELLEN/VERTRAAG START**-toets en het minuten-symbool zal gaan knipperen.
- 7) Draai de **ENTRY**-knop om de minuten van de gewenste start van het bereiden in te stellen. De ingevoerde tijd dient tussen 0 en 59 te liggen.
- 8) Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-knop om te instelling voor vertraagde start te bevestigen. Het tijdspectrogram zal oplichten. Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd bereikt wordt, zult u een tweemaal een signaal horen. De oven start automatisch 7 minuten op P80.



ANDERE HANDIGE FUNCTIES

4. KINDERSLOT:

Om het ongebeleid gebruik door kleine kinderen te voorkomen. Kinderslot:

a. Het instellen van CHILDLCK (kinderslot):

Druk op de **STOP**-toets en houd deze 3 seconden ingedrukt tot het scherm toont: [_ _ _]

b. Het annuleren van het CHILD LOCK (kinderslot):

Druk op de **STOP**-toets en houd deze 3 seconden ingedrukt tot een lange pieptoon klinkt.



GEBRUIK VAN WEIGHT DEFROST

WEIGHT DEFROST (ontdooien op gewicht)

De magnetron is voorgeprogrammeerd met een tijds- en vermogensniveau zodat het volgende voedsel gemakkelijk ontdooit: varkensvlees, rundvlees en kip. Het gewicht kan dit voedsel worden ingesteld van 100 g tot 2000 g in stappen van 100 g.

Volg het onderstaande voorbeeld voor het bedienen van deze functies.

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

Plaats het vlees in een hittebestendige schaal of ontdooirooster voor magnetrons op de draaitafel.

1. Druk een keer op de **WEIGHT DEFROST/TIME DEFROST**-knop.

x1

DEF 1

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

12:00

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

27:38

OPMERKING:

- Bevroren voedsel wordt ontdooit vanaf -18°C.
- Zorg ervoor voor het invriezen van voedsel dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afschermen. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de magnetronwanden niet raakt.
- Het gewicht moet worden afgerond naar de dichtstbijzijnde 100 g, bijvoorbeeld 650 g naar 700 g.
- Na het ontdooien zal het signaal vijf keer klinken en de display zal hierna de tijd van de dag tonen, indien de klok is ingesteld. Indien de klok niet is ingesteld zal de display alleen "0:00" tonen na het ontdooien.

GEBRUIK VAN TIME DEFROST



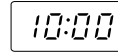
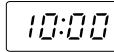
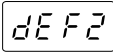
TIME DEFROST (ontdooien op tijd)

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 0:05 – 95:00.

Bijvoorbeeld: Om het voedsel 10 minuten te ontdooien.

1. Druk twee keer op de **WEIGHT DEFROST/TIME DEFROST**-knop.
2. Voer het gewenste gewicht in door de **ENTRY**-knop te draaien totdat de display toont:
3. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om het ontdooien te starten. (De display telt de ingestelde ontdooitijd af.)

x2



Opmerkingen voor ontdooien op tijd:

- Het vooraf ingestelde vermogensniveau van de magnetron is P30 en kan niet veranderd worden.
- Zorg ervoor voor het invriezen van voedsel dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afscheren. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de magnetronwanden niet raakt.
- Na het ontdooien zal het signaal vijf keer klinken en de display zal hierna de tijd van de dag tonen, indien de klok is ingesteld. Indien de klok niet is ingesteld zal de display alleen "0:00" tonen na het ontdooien.

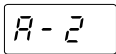
GEBRUIK VAN AUTO MENU



De **AUTO MENU** programma's bepalen automatisch de juiste kookstand en de bereidingstijd van het voedsel (Zie pagina NL-14). Volg het voorbeeld hieronder om te weten te komen hoe u deze functie bedient.

Bijvoorbeeld: Om 300 g wortels te bereiden met de AUTO MENU -functie voor verse groente.

1. Draai aan de **ENTRY**-knop om het gewenste automenu te kiezen. (A-1 tot A-8)
2. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de instelling te bevestigen.
3. Voer het gewenste gewicht in door de **ENTRY**-knop te draaien.
4. Druk op de **START/+30sec./BEVESTIG**-toets om de bereiding te starten. (De display telt de ingestelde bereidingstijd af.)



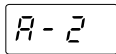
2. Druk op de

START/+30sec./

BEVESTIG-toets

om de instelling te

bevestigen.

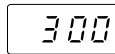


3. Voer het gewenste

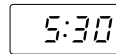
gewicht in door

de **ENTRY**-knop te

draaien.



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



OPMERKINGEN:

- Het gewicht of hoeveelheid van het voedsel kan worden ingevoerd door op de **ENTRY**-toetsen te drukken totdat het gewenste gewicht/hoeveelheid wordt getoond. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Tel het gewicht van de schaal hier niet bij op.
- Bereid voedsel dat meer weegt dan de in AUTO MENU-tabel op pagina NL-14 vermelde gewichten/hoeveelheden door middel van handmatige bediening.



AUTO MENU-TABEL

Auto Menu	Display	Bereidingswijze	GEWICHT/PORTIE/KEUKENGEREI	Werkwijze
Opwarmen Bord (voorgekookt voedsel bijv. vlees, groente en garnering)	A-1	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (oorspronkelijke temperatuur 5°C) Bord en geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of geschikte deksel	Plaats het voorgekookte voedsel op een bord. Gebruik geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of een geschikte deksel om het bord af te dekken. Plaats het bord in het midden van de draaitafel. Na de bereiding roeren.
Verse groenten bijv. bloemkool, wortelen, broccoli, venkel, prei, paprika, courgettes enz.	A-2	100% Micro	200 g, 300 g, 400 g (oorspronkelijke temperatuur. 20° C) Kom en deksel	Snijd of hak verse groente in stukken van gelijke grote. Plaats de verse groente in een geschikte schaal. Plaats op de draaitafel. Voeg de vereiste hoeveelheid water toe (1 eetlepel per 100 g.) Afdекken met een deksel. Na bereiding roeren en ongeveer 2 minuten laten staan.
Vis (visfilet)	A-3	80% Micro	250 g, 350 g, 450 g (oorspronkelijke temperatuur 20°C) Gratineerschaal en geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of geschikte deksel	Plaats een enkele laag in een gratineerschaal. Afdекken met geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of een geschikte deksel.
Vlees (gefileerd vlees bijv. rund, lam, varkensvlees of gevogelte)	A-4	100% Micro	250 g, 350 g, 450 g (oorspronkelijke temperatuur. 20° C) Gratineerschaal en geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of geschikte deksel	Snij het vlees in smalle stroken en plaats het in de gratineerschaal. Gebruik geventileerd voor magnetron geschikt vershoudfolie of een geschikte deksel. Plaats de gratineerschaal in het midden van de draaitafel.
Pasta (gedroogde pasta bijv. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Micro	Pasta Water 50 g 450 ml 100 g 800 ml (oorspronkelijke temperatuur van het water: 20°C) Grote en brede kom	Plaats de pasta in een qua grootte geschikte kom en voeg het water toe. Niet afdекken. Plaats de kom in het midden van de draaitafel. Na bereiding goed roeren en 2 minuten laten staan voor afgieten.
Gekookte aardappel en aardappels in schil	A-6	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (Oorspronkelijke temperatuur 20°C) Kom en deksel	Gekookte aardappels: schild de aardappels en snij ze in stukjes van soortgelijke grote. Doe de aardappels in een schaal. Voeg 1 teelepel water per 100 gram toe, doe er een beetje zout bij en sluit de schaal met een deksel. Laat de schaal na bereiding circa 2 minuten staan voordat u ze opdiend. Aardappels in schil: kies aardappels van soortgelijke grootte en was ze. Leg ze op de glazen draaitafel. Laat ze circa 5 minuten na het bereiden staan voordat u ze opdiend.
Koude pizza	A-7	100% Micro	200 g, 400 g (oorspronkelijke temperatuur 5°C) Bord	Plaats de pizza op een bord in het midden van de draaitafel. Niet afdекken.
Soep	A-8	80% Micro	200 g, 400 g (oorspronkelijke temperatuur 5°C) Bekers	Plaats de bekens in het midden van de draaitafel en roer na het bereiden.

OPMERKINGEN:

- De uiteindelijke temperatuur houdt verband met de oorspronkelijke temperatuur van het voedsel. Controleer na bereiding of het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.
- De resultaten die worden bereikt met behulp van automatische bereiding zijn afhankelijk van verschillen zoals de vorm en grootte van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur met betrekking tot de bereidingsresultaten. Indien u niet tevreden bent met het geprogrammeerde resultaat, pas dan de bereidingstijd naar wens aan.



Om te verwarmen/ontdooien met een magnetron, moet de microgolfenergie door de schaal heen kunnen om het voedsel binnen te dringen. Daarom is het belangrijk om te kiezen voor geschikt kookgerei.

Rond/ovaal servies is te verkiezen boven vierkant/langwerpig servies, omdat het voedsel in de hoeken de neiging heeft over te koken. Er kunnen verschillende soorten kookgerei worden gebruikt, zoals hieronder omschreven.

Kookgerei	Magnetron- bestendig	Grill	Mix Grill	Opmerkingen
Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	Kleine stukken aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om voedsel tegen oververhitting te beschermen. Houd de folie tenminste 2 cm van de magnetronwanden, omdat het anders kan gaan vonken. Verpakkingen, bakjes en schalen van aluminium worden niet aanbevolen tenzij anders aangegeven door de fabrikant, bijv. Microfoil®, volg de instructies zorgvuldig op.
Bruiningsschalen	✓	✗	✗	Volg altijd de aanwijzingen van de fabrikant. Overschrijd niet de opgegeven bereidingstijd. Wees voorzichtig omdat dit vaatwerk erg heet kan worden.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	✗	✓	Porselein, aardewerk en beenderporselein zijn normaal gesproken geschikt, behalve als deze metalen decoratie hebben.
Glaswerk bijv. Pyrex®	✓	✓	✓	Ga zorgvuldig om met fijn glaswerk omdat dit kan breken of barsten bij plotselinge temperatuurverschillen.
Metaal	✗	✓	✗	Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat dit gaat vonken, wat tot brand kan leiden.
Plastic/polystyreen bijv. fastfood-bakjes	✓	✗	✗	Ga hier zorgvuldig mee om omdat sommige bakjes vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vershoudfolie	✓	✗	✗	Het mag het voedsel niet raken en moet doorgeprikt zijn om de stoom te laten ontsnappen.
Diepvries/ braadzakken	✓	✗	✗	Moet doorprikt worden om stoom te laten ontsnappen. Verzeker u ervan dat de zak geschikt is voor magnetrons. Gebruik geen plastic of metalen sluitingen, omdat deze kunnen smelten of vlam vatten door het vonken van het metaal.
Papieren borden, bekers en keukenrolpapier	✓	✗	✗	Gebruik alleen voor verwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden omdat oververhitting brand kan veroorzaken.
Bakjes van riet of hout	✓	✗	✗	Blijf altijd bij de magnetron 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.
Rooster	✓	✓	✓	Het meegeleverde metalen rooster is speciaal ontworpen voor alle bereidingsstanden en zal de magnetron niet beschadigen.

⚠ 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 MAGNETRON GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUMHYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES. REINIG DE MAGNETRON REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit voor een langere levensduur en het voorkomen van gevaarlijke situaties.

Buitenkant van de magnetron

De buitenkant van de magnetron kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog dit vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel

Open de deur voor het schoonmaken om het controle-paneel uit te schakelen. Voorzichtigheid is geboden bij het schoonmaken van het controle-paneel. Wrijf het paneel met een alleen met water bevochtigde doek voorzichtig schoon.

Vermijd teveel water. Gebruik geen chemische of schurende reinigingsmiddelen.

Binnenkant van de magnetron

1. Veeg na gebruik van de magnetron eventuele spatzen of gemorst voedsel weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de magnetron nog warm is. Veeg hardnekkiger vuil weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn. Verwijder het afdekplaatje van de golfgeleider niet.

2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de magnetron kan beschadigen.

3. Gebruik voor de binnenkant van de magnetron geen reinigers in spuitbussen.

4. Verwarm uw magnetron regelmatig met de grill en verwarm de magnetron 20 minuten met de grill zonder voedsel. Resterend voedsel kan rook of vervelende geuren veroorzaken.

5. Tijdens de bereiding zal voedsel stoom veroorzaken en er kan zich condens vormen aan de binnenkant van de magnetron en deur. Het is belangrijk deze af te drogen. Een ophoping van condens zal uiteindelijk leiden tot roestvorming aan de binnenkant van magnetron.

Houd het afdekplaatje van de golfgeleider te allen tijde schoon.

Het afdekplaatje van de golfgeleider is gemaakt van kwetsbaar materiaal en moet zorgvuldig gereinigd worden (volg de bovenstaande reinigingsinstructies).

OPMERKING: Overmatig onderdompelen kan ontbinding van het afdekplaatje van de golfgeleider veroorzaken.

Het afdekplaatje voor de golfgeleider is een verbruiksartikel en moet, wanneer niet regelmatig gereinigd, worden vervangen.

Toebehoren

Het toebehoren zoals de draaitafel, draaitafelsteun en rooster moeten worden gewassen in een milde zeepoplossing en gedroogd worden. Ze zijn geschikt voor de vaatwasser.

Deur

Om alle sporen van vuil te verwijderen, maak regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger.

Schoonmaaktip om uw magnetron gemakkelijker schoon te maken:

Plaats een halve citroen in een schaal, voeg 300 ml water toe en verwarm 10-12 minuten op 100%.

Veeg de magnetron schoon met een zachte, droge doek.

BELANGRIJK:

- Sluit de deur na het koken/ontdooien. Let er op dat de lamp 10 minuten lang blijft branden terwijl de deur openstaat, dit is voor de veiligheid om u eraan te herinneren de deur te sluiten.
- Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd met P100 (800 W) bereidt, dan zal de magnetron automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de magnetron wordt vermindert.)

Bereidingsstand	Standaardtijd
Magnetron P100	30 minuten
GRILL/MIX GRILL bereidingsstand	Intermitterend gebruik, temperatuur en tijd geregeld

SE



OBS!

Produkten är märkt med symbolen ovan.

Denna symbol indikerar att elektroniska produkter inte ska kastas i det vanliga hushållsavfallet eftersom det finns ett separat avfallshanteringssystem för dem.

A. Information om återvinning av elektrisk utrustning för hushåll

1. EU-länder

OBS! Kasta inte denna produkt i soporna!

Förbrukad elektrisk utrustning måste hanteras i enlighet med gällande miljölagstiftning och återvinningsföreskrifter.

I enlighet med gällande EU-regler ska hushåll ha möjlighet att lämna in elektrisk utrustning till återvinningsstationer utan kostnad.* I vissa länder* kan det även hända att man gratis kan lämna in gamla produkter till återförsäljaren när man köper en ny liknande enhet.

*) Kontakta kommunen för vidare information.

Om utrustningen innehåller batterier eller ackumulatorer ska dessa först avlägsnas och hanteras separat i enlighet med gällande miljöföreskrifter. Genom att hantera produkten i enlighet med dessa föreskrifter kommer den att tas om hand och återvinnas på tillämpligt sätt, vilket förhindrar potentiella negativa hälso- och miljöeffekter.

2. Länder utanför EU

Kontakta de lokala myndigheterna och ta reda på gällande sorterings- och återvinningsföreskrifter om du behöver göra dig av med denna produkt.

B. Information om återvinning för företag

1. EU-länder

Gör så här om produkten ska kasseras:

Kontakta SHARPs återförsäljare för information om hur man går till väga för att lämna tillbaka produkten. Det kan hända att en avgift för transport och återvinning tillkommer.

Mindre skrymmande produkter (om det rör sig om ett fåtal) kan eventuellt återlämnas till lokala återvinningsstationer.

2. Länder utanför EU

Kontakta de lokala myndigheterna och ta reda på gällande sorterings- och återvinningsföreskrifter om du behöver göra dig av med denna produkt.



INNEHÅLL

Bruksanvisning

INFORMATION OM RÄTT ÅTERVINNING	1
INNEHÅLL	2
SPECIFIKATIONER	2
UGN OCH TILLBEHÖR.....	3
KONTROLLPANEL	4
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR.....	5-7
INSTALLATION.....	7
FÖRE ANVÄNDNING.....	7
STÄLLA IN KLOCKAN.....	8
MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅER	8
MANUELL DRIFT.....	9
MIKROVÅGSTILLAGNING.....	9
GRILL MATLAGNING/MIX GRILL MATLAGNING.....	10
ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER.....	11-12
VIKTUPPTININGSFUNKTION.....	12
TIDUPPTININGSFUNKTION.....	13
AUTOMENYDRIFT	13
AUTOMENYTABELL.....	14
LÄMPLIGA UGNSHUSGERÅD.....	15
SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	16
SERVICEADRESSER.....	1



SPECIFIKATIONER

Modellnamn:	R-60ST
Nätspänningskälla	: 230 V, 50 Hz enfas
Distribution nätsäkring/kretsskydd	: 10 A
Effektförbrukning: Mikrovågsugn	: 1270 W
Uteffekt: Mikrovågsugn	: 800W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Av-läge (Energisparläge)	: mindre än 1,0 W
Mikrovågsfrekvens	: 2450 MHz* (grupp 2/klass B)
Ytermått (B) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Innermått (B) x (H) x (D)** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Ugnsvolym	: 20 liter***
Roterande tallrik	: ø 255 mm
Vikt	: cirka 11 kg
Ugnslampa	: 25 W/230-240 V

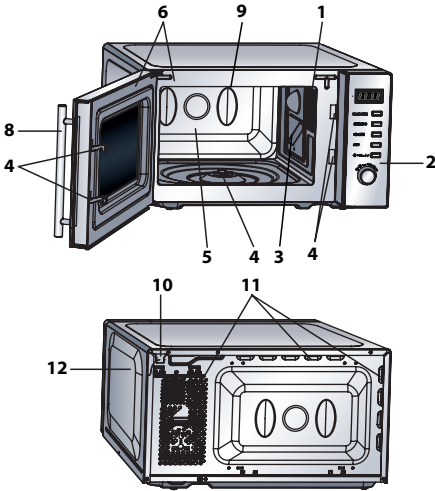
* Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.
I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B utrustning.
Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för uppvärmningsbehandling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

Klass B utrustning innebär att utrustningen är lämplig att användas i hushåll.

** Djupet inkluderar inte dörröppningshandtaget.

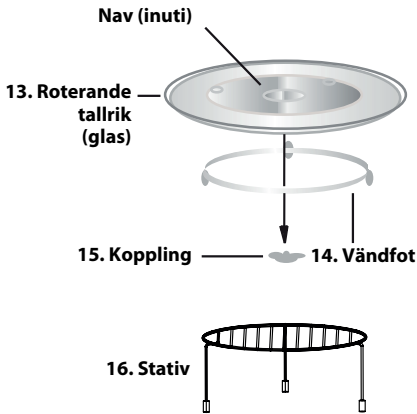
*** Intern kapacitet beräknas genom att mäta maximal bredd, djup och höjd. Faktisk kapacitet att innehålla mat är mindre.

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



UGN

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



TILLBEHÖR:

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- (13) Roterande tallrik (14) Vändfot (15) Koppling (16) Stativ

Placera kopplingen i den roterande tallrikens motoraxel och placera sedan vändfoten i mitten av ugnens botten, så att den kan rotera fritt runt kopplingen. Placera den roterande tallriken på vändfoten så att den placeras ordentligt i kopplingen. För att undvika skador, se till att rätter och behållare lyfts fritt från tallrikskanten när du tar dem från ugnen.

För användning av stativet se grillavsnitten på sidan SE-10.

Rör aldrig grillen när den är varm.

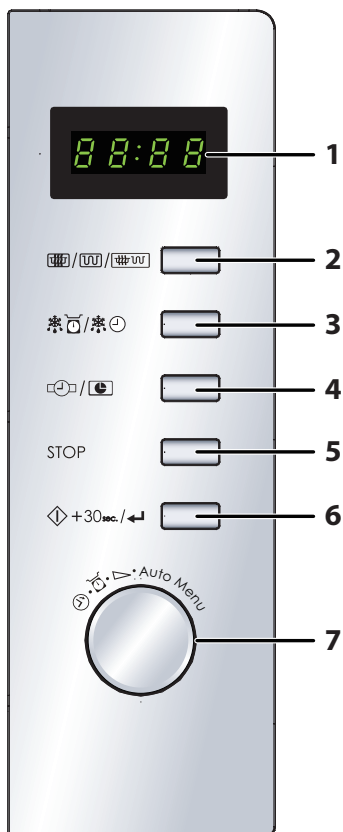
OBS: När du beställer tillbehör, nämna två saker: delens namn och modellnamnet till din återförsäljare eller SHARP auktoriserad serviceverkstad.

OBSERVERA:

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



KONTROLLPANEL



1. **DIGITAL DISPLAY**
2. **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ/GRILL/MIX GRILL-knapp**
3. **VIKTUPPTINING/TIDSUPPTINING-knapp**
4. **KLOCKINSTÄLLNING/FÖRDRÖJD START-knapp**
5. **STOP-knapp**
6. **START/+30sec./BEKRÄFTA-knapp**
7. **INSTÄLLNINGAR-ratten**

Vrid för att ange tillagningstid, tid, effekt, vikt och välja automeny





VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS NOGRANT OCH BEHÅLL FÖR FRAMTIDA BRUK

För att undvika risk för brand.

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

Denna ugn är avsedd att endast användas på en bänkskiva. Den är inte avsedd att byggas in i en köksenhet.

Placera inte ugnen i ett skåp.

Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.

Växelströmförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minst 10 A distributionssäkring, eller minst 10 A distributionsbrytare.

En enskild strömkrets som betjänar endast denna apparat bör tillhandahållas.

Placera inte ugnen i områden där värme alstras.

Till exempel nära en vanlig ugn.

Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas.

Förvara inte eller använd ugnen utomhus.

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

Använd endast mikrovågssäkra behållare och redskap.

Se sidan SE-15. Redskap bör kontrolleras för att säkerställa att de är lämpliga för användning i mikrovågsgugnar.

Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.

Rengör vägledarskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och vändfoten efter användning. Dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.

Blockera inte ventilationsöppningarna.

Ta bort alla metalltätningar, påsklammor, etc., från livsmedel och förpackningar. Gnista på metallytor kan orsaka brand.

Använd inte mikrovågsgugnen för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.

För att göra popcorn, använd bara speciella mikrovågsgugnpopcornstillverkare.

Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.

Kontrollera inställningarna när du startar ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.

För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar.

Se motsvarande tips i bruksanvisningen.

För att undvika risken för skada

VARNING:

Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar. Kontrollera följande före användning:

- Lockan; se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.
- Gångjärnen och luckans säkerhetsparrar; kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- Luckans tätningar och tätningsytor; se till att de inte har skadats.
- Inuti ugnen eller på luckan; se till att det inte finns några bucklor.
- Nätssladden och kontakten; se till att de inte är skadade.

Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.

Justera aldrig, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikrovågor.

Använd inte ugnen med dörren öppen eller ändra luckans säkerhetslås på något sätt. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningen och tätningsytorna.

Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar och närliggande delar. Rengör ugnen regelbundet och avlägsna eventuella matrester. Följ instruktionerna för "Rengöring och underhåll" på sidan SE-16. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden på apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.

Personer med PACEMAKER bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikrovågsgugnar.

För att undvika risken för elektriska stötar

Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljet.

Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrsparrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.

Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsyta.

Håll nätsladden borta från heta ytor, inklusive baksidan av ugnen.

Håll apparaten och dess sladd oätkomliga för barn under 8 år.



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Försök inte att byta ut ugnslampan själv eller låta någon som inte är en elektriker som godkänt av SHARP att göra det. Om ugnslampan inte lyser, kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad SHARP servicetekniker. Om strömladdan i denna apparat skadas måste den ersättas med en speciell sladd.

Utbytet måste göras av en auktoriserad SHARP-servicetekniker.

För att undvika risk för explosion eller plötslig kokning:

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

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

Använd aldrig slutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera på grund av en tryckökning även efter att ugnen har stängts av.

Var försiktig då du värmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblor kan komma ut.

Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren vid uppvärmning och orsakar brännskador.

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skällning:

1. Använd inte alltför mycket tid.
2. Rör om i vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
3. Det är lämpligt att infoga en glasstav eller liknande redskap (inte metall) i vätskan under återuppvärmning.
4. Låt vätskan stå minst 20 sekunder i ugnen i slutet av koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

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

Perforera skinet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

För att undvika risken för brännskador

VARNING: Innehållet i nappflaskor och barnmatburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.

Använd grytlappar eller ugnshandskar när du tar maten ur ugnen för att förhindra brännskador.

Öppna alltid behållare, popcornförpackningar, tillagningspåsar etc., bort från ansikte och händer för att undvika ångbrännskador och kokeruptioner.

För att undvika brännskador, testa alltid mattemperatur och rör om innan servering och fäst särskild

uppmärksamhet till temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn eller äldre. Åtkomliga delar kan bli heta under användningen. Små barn bör hållas på avstånd. Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.

Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.

Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.

För att undvika missbruk av barn

VARNING: Låt bara barn använda ugnen utan övervakning, när lämpliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning. När apparaten används i GRILL, MIX GRILL och AUTOMENY drift bör barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av den temperatur som genereras. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.

Luta dig inte eller gunga på ugnsluckan. Lek inte med ugnen eller använd den som en leksak.

Barn bör lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: användning av grytlappar, försiktigt avtagande av matförpackningar, med speciell uppmärksamhet på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som syftar till att göra mat fräsigt, eftersom de kan vara extra varma.

Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

Flytta inte ugnen när den är i drift.

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:

- personalköksutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- bondgårdar;
- av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
- miljöer av typ bed and breakfast.

Denna ugn är endast för hemmatlagning och får endast användas till matlagning. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk eller laboratoriebruk.

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

Använd aldrig ugnen när den är tom. När du använder en brynskål eller självupphettande material, placera alltid något värmeisolerande t.ex. en porslinstallrik under för att förhindra skador på tallriken och vändefoten på grund av värmestress. Den föruppvärmningstid som anges i instruktionerna får inte överskridas.

Använd inte metallredskap, som återkastar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Ställ inte konservburkar i ugnen.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



Använd endast den roterande tallriken och vändfoten som är utformad för denna ugn. Använd inte ugnen utan tallriken.

För att förhindra att den roterande tallriken går sönder:

- Innan du rengör tallriken med vatten, låt tallriken svalna.
- Placera inte varm mat eller heta husgeråd på en kall tallrik.
- Placera inte kall mat eller kalla husgeråd på en varm tallrik.

Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

OBS:

Använd inte plastbehållare i mikrovågsugnen om ugnen fortfarande är varm av användning av GRILL och MIX GRILL drift eftersom de kan smälta.

Plastbehållare får inte användas under dessa lägen såvida inte behållarens tillverkare säger att de är lämpliga.

Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en auktoriserad elektriker.

Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iakttä korrekt elektrisk anslutning.

Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens vägg eller runt luckans tätningar och tätningssytor. Detta är en normal företeelse och är inte en indikation på mikrovågsläckage eller fel.

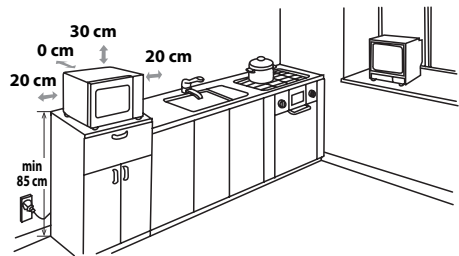


Symbolen betyder att ytor kan bli heta under användning.

INSTALLATION



- Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnsutrymmet och ta bort skyddsfilmen som finns på mikrovågsugns skåpsyta.
- Kontrollera ugnen noga för tecken på skada.
- Placera ugnen på en säker, plan yta, stark nog att bära ugnens vikt och det tyngsta föremål som sannolikt kommer att tillagas i ugnen. Placera inte ugnen i ett skåp.
- Välj en jämn yta med tillräckligt mycket fritt utrymme för intags- och/eller utsläppsventilerna. Den bakre ytan på apparaten skall placeras mot en vägg.
 - Minsta installationshöjd är 85 cm.
 - Ett avstånd på minst 20 cm krävs mellan ugnen och eventuella angränsande väggar.
 - Lämna ett avstånd på minst 30 cm ovanför ugnen.
 - Ta inte bort fötterna från botten av ugnen.
 - Att blockera intags- och/eller utsläppsöppningarna kan skada ugnen.
 - Placera ugnen så långt bort från radio- och TV-apparater som möjligt. Användning av mikrovågsugnen kan orsaka störningar på din radio- eller TV-mottagning.



- Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållseluttag.

WARNING: Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet alstras, (t.ex. nära eller ovanför en vanlig ugn) eller i närheten av brännbara material (t.ex. gardiner).

Blockera inte eller stör luftventilsöppningar. Placera inga föremål ovanpå ugnen.

FÖRE ANVÄNDNING



Anslut ugnen. Ugnens display visar: "0:00", en hörbar signal ljuder en gång.

Denna modell har en klockfunktion och ugnen använder mindre än 1,0 W i standby-läge.

För att ställa klockan, se nästa sida.



STÄLLA IN KLOCKAN

Ugnen har ett 24-timmars format.

1. Tryck på **KLOCKINSTÄLLNING/FÖRDRÖJD START**-knappen, timsiffran kommer att blinka.
2. Vrid **INSTÄLLNING**-ratten tills rätt timme visas, den inställda tiden bör ligga inom 0-23.
3. Tryck på **KLOCKINSTÄLLNING/FÖRDRÖJD START**-knappen, minutsiffran kommer att blinka.
4. Ställ in minuterna. Vrid **INSTÄLLNING**-ratten tills korrekta minuter visas, den inställda tiden bör ligga inom 0-59.
5. Tryck på **KLOCKINSTÄLLNING/FÖRDRÖJD START**-knappen för att starta klockan. Ikonen ":" i den digitala tiden blinkar på displayen.

OBSERVERA:

- Om klockan är inställd, kommer displayen visa rätt tid på dygnet när tillagningen är klar. Om klockan inte har ställts in, visar displayen bara "0:00".
- För att kontrollera tiden på dygnet under en tillagningsprocess, tryck på **KLOCKINSTÄLLNING/FÖRDRÖJD START**-knappen och lysdioden kommer att visa tiden på dygnet under 2-3 sekunder. Detta påverkar inte tillagningsprocessen.
- Under inställning av klockan, om **STOP**-knappen trycks in, kommer ugnen att gå tillbaka till den tidigare inställningen.
- Om strömmen till mikrovågsugnen bryts, kommer displayen att visa periodvis "0:00" efter att strömmen kommit tillbaka. Om detta inträffar under tillagning, kommer programmet att raderas. Tidpunkten på dagen kommer också att raderas.



MIKROVÅGSEFFEKTIVÅER

Ugnen har 5 effektnivåer och för att ställa in effekten följ instruktionen nedan:

Effektnivå	Tryck på MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ/GRILL/MIX GRILL -knappen	Display (procent)
HÖG	x1	P100 (100%)
MEDELHÖG	x2	P80 (80%)
MEDEL	x3	P50 (50%)
MEDIUM LÅG (UPPTINING)	x4	P30 (30%)
LÅG	x5	P10 (10%)

- Ugnen har 5 effektnivåer, som visas.
- För att ändra effektnivån för matlagning, tryck på **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen eller vrid på **INSTÄLLNINGAR**-ratten tills displayen visar den önskade nivån. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen, ange tillagnings-tiden och tryck sedan på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att starta ugnen.
- För att kontrollera effektnivån under tillagning, tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ/GRILL/MIX GRILL**, den nuvarande effektnivån kommer att visas i 2-3 sekunder. Ugnen fortsätter att räkna ner även om displayen visar effektnivån.

Generellt gäller följande rekommendationer:

P100 - (HÖG effekt = 800 W) används för snabb tillagning eller återuppvärmning t.ex. grytor, varma drycker, grönsaker mm.

P80 - (MELLANHÖG effekt = 640 W) används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärs- limpa och färdiga måltider, även för känsliga rätter som t.ex. sockerkaka. Vid denna lägre inställning, kommer maten att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.

P50 - (MELLAN effekt = 400 W) för kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. nötköttsgryta, är det tillrådligt att använda denna effektinställning för att säkerställa att köttet blir mörjt.

P30 - (MELLANLÅG effekt = 240 W upptiningsinställning) för att tina, välj denna effektinställning, för att se till att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och koka äggkräm.

P10 - (LÅG effekt = 80 W) för varsam upptining, t.ex. gräddtårter eller bakverk.

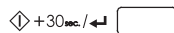


Öppna luckan:

För att öppna ugnsluckan, dra i luckhandtaget.

Att starta ugnen:

Förbered och placera maten i en lämplig behållare på tallriken och placera direkt på den roterande tallriken. Stäng luckan och tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen efter att ha valt önskat tillagningsläge.



När tillagningsprogrammet har ställts in och **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen inte trycks in inom 1 minut, kommer inställningen att avbrytas.

START/+30sec./BEKRÄFTA-knappen måste tryckas in för att fortsätta tillagningen om luckan öppnas under tillagningen. Ljudsignalen ljuder en gång vid en effektiv tryckning, ineffektiv tryckning ger ingen respons.

Använd **STOP** knappen för att:

1. Radera ett misstag under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagningen.
3. Avbryt ett program under tillagning genom att trycka på **STOP** två gånger.
4. För att ställa in och att annullera barnlåset (se sidan SE-12).



MIKROVÅGSTILLAGNING



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

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

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

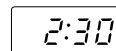
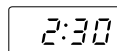
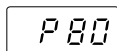
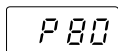
MANUELL TILLAGNING / MANUELL UPPTINING

- Ange tillagningstiden och använd mikrovågseffektnivåer P100 till P10 för tillagning eller upptining (se sidan SE-8).
- Rör eller vänd på maten, om möjligt, 2 - 3 gånger under tillagning.
- Efter tillagningen täck över maten och låt stå, om det rekommenderas.
- Efter upptining, täck över maten med folie och låt stå tills helt upptinad.

Exempel:

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

1. Mata in effekten genom att trycka på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ/GRILL/MIX GRILL** två gånger för P80 eller vrid **INSTÄLLNING**-ratten för att välja mikrovågseffekt till P80.
2. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.
3. Ange tillagningstid genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten.
4. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att starta tillagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagningstiden.)



OBS:

- När ugnen startar kommer ugnslampan att tändas och den roterande tallriken kommer att rotera medsols eller motsols.
- Om luckan öppnas under tillagningen/upptiningen för att röra i eller vända på maten, stannar tillagningstiden på displayen automatiskt. Tillagnings-/upptiningstiden börjar räkna ner igen när luckan är stängd och **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen trycks in.
- När tillagningen/upptiningen är klar, kommer tidpunkten på dagen tillbaka på displayen, om klockan har ställts in.
- Om du vill veta effektnivån under tillagningen, tryck på **MIKROVÅGSEFFEKTIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen. Den nuvarande effektnivån visas i 2-3 sekunder.



GRILL MATLAGNING/MIX GRILL MATLAGNING

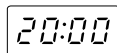
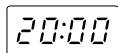
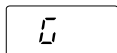
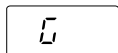
1. BARA GRILL MATLAGNING

Grillen i toppen av ugnen har bara en effektinställning. Grillen består av skivtallriken som roterar samtidigt för att säkerställa jämn stekyta. Använd stativet för grillning av små bitar av mat som bacon, skinka och teckakor. Mat kan placeras antingen direkt på stativet eller i en form/värmetålig tallrik på stativet eller den roterande tallriken.

Exempel:

För att grilla i 20 minuter, med hjälp av läget grill matlagning.

1. Välj läget grill matlagning genom att trycka på **MIKROVÅGSEFFEKTIVÄ/GRILL/MIX GRILL**-knappen flera gånger eller vrid ratten **INSTÄLLNING** tills displayen visar "G"
2. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.
3. Ange tillagningstid genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten.
4. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att starta grillningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagningstiden.)



OBS:

Efter halva grilltiden hörs ljudsignalen två gånger. Detta kommer att påminna dig om att vända på maten för att säkerställa jämn bryning. Tänk på att ugnen inte kommer att stoppas automatiskt vid grillning. För bättre grilleffekt ska maten vändas efter halva tillagningstiden. Efter att maten har vänts, stäng luckan och tryck sedan på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att fortsätta grilla.

2. MIX GRILLTILLAGNING

MIX GRILL kombinerar mikrovågseffekt med grillen. **MIX** betyder att laga mat med mikrovågseffekt och grilleffekt växelvis.

Kombinationen av mikrovågseffekt med grillen minskar tillagningstiden och ger en knaprig, brun yta.

Det finns 2 val för kombinationen:

KOMBINATION 1 (Display: C-1)

55 % tid för mikrovågseffekt, 45 % tid för grill matlagning. Använd för fisk och gratäng.

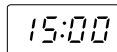
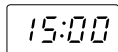
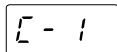
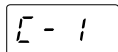
KOMBINATION 2 (Display: C-2)

36 % tid för tillagning i mikrovågsgugn, 64 % tid för grill matlagning. Används för pudding, omelett, och fjäderfå.

Exempel:

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

1. Välj läget grill matlagning genom att trycka på **MIKROVÅGSEFFEKTIVÄ/GRILL/MIX GRILL**-knappen flera gånger eller vrid ratten **INSTÄLLNING** tills displayen visar "C-1"
2. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.
3. Ange tillagningstid genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten.
4. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att starta grillningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagningstiden.)



ANTECKNINGAR för GRILL och MIX GRILL TILLAGNING:

- Det är inte nödvändigt att förvärma grillen.
- Vid stekning av mat i en djup behållare, placera den på tallriken.
- Du kan upptäcka rök eller att det luktar bränt när du använder grillen för första gången. Detta är normalt och inte ett tecken på att ugnen är ur funktion. För att undvika detta problem, när du första gången använder ugnen, värm ugnen utan mat i 20 minuter på grill.

VIKTIGT: Under drift, för att rök eller lukter ska skingras, öppna ett fönster eller slå på köksventilationen.



WARNING:

Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet och tillbehör blir mycket heta under drift. Se till att undvika brännskador genom att använda tjocka ugnshandskar.



1. SEKVENSTILLAGNING

Denna funktion gör att du kan laga mat med upp till 2 olika sekvenser som kan omfatta manuell tillagningstid och läge och / eller tidsupptining samt viktupptiningsfunktion. Väl programmerad finns det ingen anledning att störa tillagningen eftersom ugnen automatiskt går vidare till nästa steg. Ljudsignalen ljuder en gång efter den första sekvensen. Om ett steg är upptining bör det vara i den första sekvensen.

OBS: Automenyn kan inte anges som en av flera sekvenser.

Exempel: Om du vill tina maten i 5 minuter, sedan laga mat med P80 mikrovågseffekt i 7 minuter. Stegen är följande:

- 1. Tryck på knappen **VIKTUPPTINING/TIDUPPTINING** två gånger, DEF2 visas i LED-displayen.
- 2. Ange upptiningstiden genom att vrida **INSTÄLLNING**-ratten tills displayen visar "5:00" minuter.
- 3. Tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅ/GRILL/MIX GRILL** en gång.
- 4. Mata in effekten genom att trycka på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅ/GRILL/MIX GRILL** en gång till för P80 eller vrid **INSTÄLLNING**-ratten för att välja mikrovågseffekt till P80.
- 5. Tryck på knappen **START/+30sec./BEKRÄFTA** en gång till för att bekräfta inställningen.
- 6. Ange tillagningstiden genom att vrida **INSTÄLLNING**-ratten tills displayen visar "07:00" minuter.
- 7. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att starta sekvensmatlagningen.

2. +30sec. FUNKTION (Direkt start)

a. Direkt start

Du kan direkt börja laga mat på P100 mikrovågseffekt i 30 sekunder genom att trycka på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen. Tillagningen startar omedelbart, och varje gång du trycker på knappen ökar tillagningstiden med 30 sekunder.

b. Förlänga tillagningstiden

Du kan förlänga tillagningstiden under manuell tillagning, och tidupptining i multiplar om 30 sekunder om **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen trycks in medan ugnen är i gång. Under viktupptining, automenyfunktion och sekvensmatlagning, kan tillagningstiden inte ökas genom att trycka på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen.

OBS: Tillagningstiden kan förlängas med maximalt 95 minuter.

3. FÖRDRÖJD START

FÖRDRÖJD START-matlagning gör att du kan programmera ugnen att starta matlagningen vid en tidpunkt senare under dagen.

Före inställning, se till att klockan är inställd på rätt tid på dygnet.

Exempel:

Följ exemplet nedan för start av mikrovågsugnen automatiskt vid en senare tidpunkt under 7 minuter på P80. Den maximala tidsfördröjningen är 23 timmar och 59 minuter.

- 1) Tryck på knappen **MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅ/GRILL/MIX GRILL** en gång och vrid **INSTÄLLNING**-ratten för att välja mikrovågseffekt till P80.
- 2) Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.
- 3) Ange tillagningstiden genom att vrida **INSTÄLLNING**-ratten tills displayen visar "07:00" minuter. Efter ovanstående steg, tryck inte på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen.
- 4) Tryck på **KLOCKINSTÄLLNING/FÖRDRÖJD START**-knappen. Displayen visar aktuell tid och timsiffran blinkar.
- 5) Vrid ratten **INSTÄLLNING** för att ställa in timmen för önskad starttid för matlagning. Den angivna tiden bör vara mellan 0-23.
- 6) Tryck på **KLOCKINSTÄLLNING/FÖRDRÖJD START**-knappen och minutsiffran blinkar.
- 7) Vrid ratten **INSTÄLLNING** för att ställa in minuterna för önskad starttid för matlagning. Den angivna tiden bör vara mellan 0-59 minuter.
- 8) Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen för fördröjd start. Ikonen för digital tid tänds. När den förprogrammerade tiden uppnås, kommer en ljudsignal att ljuda två gånger och ugnen startar automatiskt under 7 minuter på P80.



ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

4. BARNSPÄRR:

Används för att förhindra oöverskådad användning av ugnen av små barn. I barnspärrläge

a. För att ställa in BARNSPÄRR:

Tryck och håll inne knappen **STOP** i 3 sekunder tills displayen visar:

b. För att avbryta BARNSPÄRR:

Tryck och håll inne **STOP** knappen i 3 sekunder tills ett långt pip hörs.



VIKTUPPTININGSFUNKTION

VIKTUPPTINING

Mikrovågsugnen är förprogrammerad med en tid och effektnivå så att följande livsmedel tinas enkelt: fläskkött, nötkött och kyckling. Viktområdet för den här maten är från 100 g - 2000 g i 100 g steg.

Följ exemplet nedan för information om hur du använder dessa funktioner.

Exempel: För att tina upp en köttstek som väger 1,2 kg med **VIKTUPPTINING**.

Lägg köttet i en form eller ett mikrovågsugnsupptinningsstativ på skivtallriken.

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

x1

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

3. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att starta upptinningen.
(Displayen räknar ned genom upptinningstiden.)

OBS:

- Frysta livsmedel tinas upp från -18°C.
- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- Om det behövs, skydda små områden av kött eller fjäderfä med platta bitar av aluminiumfolie. Detta förhindrar att områdena blir varma under upptinningen. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnens väggar.
- Livsmedelsvikt bör avrundas upp till närmaste 100 g, till exempel, 650 g till 700 g.
- Efter upptinningen kommer ljudsignalen att höras fem gånger och lysdioden visar då aktuell tid, om klockan har ställts in. Om klockan inte har ställts in, kommer displayen endast att visa "0:00" när upptinningen är klar.

TIDUPPTININGSFUNKTION



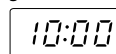
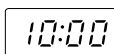
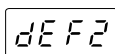
TIDUPPTNING

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

Exempel: För att tina maten i 10 minuter.

1. Tryck på knappen **VIKTUPPTINING/TIDUPPTNING** två gånger.
2. Ange önskad tillagningstid genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten tills displayen visar:
3. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att starta upptiningen. (Displayen räknar ned genom upptiningsstiden.)

x2



Att notera för tidsupptining:

- Den förinställda mikrovågseffektnivån är P30 och kan inte ändras.
- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- Om det behövs, skydda små områden av kött eller fjäderfä med platta bitar av aluminiumfolie. Detta förhindrar att områdena blir varma under upptiningen. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnens väggar.
- Efter upptiningen kommer ljudsignalen att höras fem gånger och lysdioden visar då aktuell tid, om klockan har ställts in. Om klockan inte har ställts in, kommer displayen endast att visa "0:00" när upptiningen är klar.

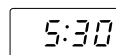
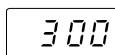
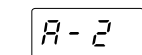
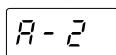
AUTOMENYDRIFT



AUTOMENY-programmen hittar automatiskt rätt tillagningssätt och tillagningstid för livsmedlen (detaljer på sidan SE-14). Följ exemplet nedan för information om hur man använder denna funktion.

Exempel: För att tillaga 300 g morötter med hjälp av funktionen AUTOMENY för färska grönsaker.

1. Vrid **INSTÄLLNING**-ratten och välj önskad automeny. (A-1 till A-8)
2. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att bekräfta inställningen.
3. Ange önskad vikt genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten.
4. Tryck på **START/+30sec./BEKRÄFTA**-knappen för att starta tillagningen. (Displayen räknar ned genom den inställda tillagningstiden.)



OBSERVERA:

- Vikten på livsmedlen kan matas in genom att vrida på **INSTÄLLNING**-ratten tills önskad vikt visas. Ange vikten på maten bara. Ta inte med vikten på behållaren.
- För livsmedel som väger mer eller mindre än de vikter som anges i AUTOMENY-tabellen på sidan SE-14, tillaga med manuell drift.



AUTOMENYTABELL

Automeny	Display	Tillag- ningsme- tod	VIKT / PORTION / REDSKAP	Tillvägagångssätt
Återuppvärm Mattallrik (färdiglagat livsmedel, t.ex. kött, grönsaker och garnering)	A-1	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (initial temp. 5°C) Tallrik och ventilerad mikrovågsfolie eller lämpligt lock	Placera den färdiglagade maten på en tallrik. Använd ventilerad mikrovågsfolie eller ett lämpligt lock för att täcka tallriken. Placera tallriken i centrum av den roterande tallriken. Rör om efter tillagning.
Färska grönsaker t.ex. blomkål, morötter, broccoli, fänkål, purjolök, paprika, zucchini mm.	A-2	100% Mikro	200 g, 300 g, 400 g (initial temp. 20°C) Skål och lock	Klipp, hacka eller skär färska grönsaker i jämnstora bitar. Placera de färska grönsakerna i en lämplig behållare. Placera på den roterande tallriken. Tillsätt den erforderliga mängden vatten (1 msk per 100 g). Täck med ett lock. Rör om efter tillagning och låt maten stå i ca. 2 minuter.
Fisk (fiskfilé)	A-3	80% Mikro	250 g, 350 g, 450 g (initial temp. 20°C) Pajform och ventilerad mikrovågsfolie eller lämpligt lock	Placera i ett enda lager i en pajform. Använd ventilerad mikrovågsfolie eller ett lämpligt lock för att täcka.
Kött (Benfritt kött t.ex. nöt, lamm, fläsk eller fågel)	A-4	100% Mikro	250 g, 350 g, 450 g (initial temp. 20°C) Pajform och ventilerad mikrovågsfolie eller lämpligt lock	Skär köttet i små remsor och placera det i en pajform. Använd ventilerad mikrovågsfolie eller ett lämpligt lock för att täcka pajformen. Placera pajformen i mitten på den roterande tallriken.
Pasta (torkad pasta t.ex. Fussili, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Mikro	Pasta Vatten 50 g 450 ml 100 g 800 ml (initial temp. för vattnet: 0°C) Stor och bred skål	Placera pastan i en lämplig skål och tillsätt vattnet. Täck inte över. Placera skålen i mitten på den roterande tallriken. Efter tillagning, rör om väl och låt stå 2 minuter innan tömning.
Kokt potatis & Bakad potatis	A-6	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (initial temp. 20°C) Skål och lock	Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i lika stora bitar. Placera potatisen i en skål. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g, tillsätt lite salt och täck skålen med ett lock. Efter tillagning, låt stå i ca. 2 minuter före servering. Bakad potatis: Välj potatis av liknande storlek och skölj dem för att sätta dem på glastallriken. Efter tillagning, låt stå i ca. 5 minuter före servering.
Kylld Pizza	A-7	100% Mikro	200 g, 400 g (initial temp. 5°C) Tallrik	Placera pizzan på en tallrik i mitten av den roterande tallriken. Täck inte över.
Soppa	A-8	80% Mikro	200 g, 400 g (initial temp. 5°C) Koppar	Placera kopparna på den roterande tallriken och rör om efter tillagning.

OBSERVERA:

- Den slutliga mattemperaturen kommer att variera beroende på matens temperatur från början. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagning. Vid behov kan du förlänga tillagningstiden manuellt.
- Resultaten vid användning av automatisk tillagning beror på skillnader såsom form och storlek på mat och dina personliga preferenser när det gäller matlagingsresultat. Om du inte är nöjd med det programmerade resultatet, justera tillagningstiden för att matcha dina krav.

LÄMPLIGA UGNSHUSGERÅD



För att laga/tina mat i en mikrovågsugn, måste mikrovågsenergin kunna passera genom behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpliga husgeråd.

Runda/ovala tallrikar är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnen tenderar att tillagas för länge. En mängd olika husgeråd kan användas som anges nedan.

Husgeråd	Mikrovågs-säker	Grill	Mix grill	Kommentarer
Aluminiumfolie Foliebehållare	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att skydda mat från överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnens väggar, ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte såvida inte annat anges av tillverkaren, t.ex. Microfoil®, följ instruktionerna noga.
Stekkärl	✓	✗	✗	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig då dessa kärl blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	✗	✓	Porslin, keramik, fajans och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metalldekoration.
Glaskärl t.ex. Pyrex®	✓	✓	✓	Försiktighet bör iakttas vid användning av tunna glasföremål eftersom de kan gå sönder eller spricka om de värms plötsligt.
Metall	✗	✓	✗	Det rekommenderas inte att använda metallhusgeråd eftersom det bildar gnistor, vilket kan leda till brand.
Plast/Polystyren t.ex. snabbmatförpackning	✓	✗	✗	Man måste vara försiktig eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Plastfolie	✓	✗	✗	Får inte röra vid maten och måste penetreras för att låta ångan komma ut.
Frys-/Stekpås	✓	✗	✗	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.
Stativ	✓	✓	✓	Metallstativet som medföljer har utformats speciellt för alla tillagningssätt och kommer inte att skada ugnen.



WARNING:

Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.



SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING: ANVÄND INTE KOMMERSIELLA UGNRENGÖRINGSMEDEL, 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. Använd en trasa fuktad med vatten, torka försiktigt av panelen tills det blir rent.

Undvik att använda stora mängder vatten. Använd inte någon form av kemiska eller slipande rengöringsmedel.

Ugnens insida

1. För rengöring, torka alla stänk eller spill med en fuktig trasa eller svamp efter varje användning när ugnen fortfarande är varm. För större spill, använd en mild tvål och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester är borta. Ta inte bort vågledarskyddet.

2. Se till att tvål eller vatten inte tränger in i de små ventilerna i väggarna vilket kan orsaka skador på ugnen.

3. Använd inte rengöringsmedel i sprejform på ugnens insida.

4. Hetta upp ugnen regelbundet genom att använda grillen och värme ugnen utan mat i 20 minuter på grill. Resterande mat eller fett kan orsaka rök eller dåligt lukt.

5. Mat kommer att släppa ut ånga under tillagningen och orsaka kondens inuti ugnen och luckan. Det är viktigt att torka ugnen torr. En ansamling av kondens kommer så småningom att leda till att rost bildas på ugnens insida.

Håll vågledarskyddet rent hela tiden.

Vågledarskyddet är tillverkat av ett ömtåligt material och bör rengöras med omsorg (följ rengöringsinstruktionerna ovan).

OBS: Överdriven blötläggning kan orsaka sönderfall av vågledarskyddet.

Vågledarskyddet är en förbrukningsvara och utan regelbunden rengöring, kommer det att behöva ersättas.

Tillbehör

Tillbehör som den roterande tallriken, vändfot och stativ bör tvättas i en mild diskmedelslösning och torkas. De kan diskas i diskmaskin.

Lucka

För att ta bort alla spår av smuts, rengör regelbundet båda sidor av luckan, luckans tätningar och angränsande delar med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel.

OBS: En ångtvätt bör inte användas.

Rengöringstips - För att underlätta rengöringen av ugnen:

Placera en halv citron i en skål, tillsätt 300 ml vatten och värme på 100% i 10-12 minuter.

Torka ugnen ren med en mjuk, torr trasa.

VIKTIGT:

- Stäng luckan efter tillagning/upptining. Observera att ljuset förblir på i 10 minuter när luckan är öppen, detta är för säkerhets skull för att påminna dig om att stänga luckan.
- Om du tillagar mat över den normala tiden med bara P100 (800 W), effekt i ugnen kommer den automatiskt att sänkas för att undvika överhettning. (Mikrovågseffekten sänks).

Tillagningsläge	Standardtid
Mikrovåg P100	30 minuter
Grill/Mix grill tillagningsläge	Intermittent drift, temperatur- och tidreglerad

DK



Obs:

Produktet vil have dette symbol. Det betyder at der er tale om elektrisk eller elektronisk udstyr som ikke bør blandes med det almindelige husholdningsaffald. Der findes et særskilt genbrugssystem til sådanne produkter.

A. Oplysninger om kassering og genbrug af brugere (private husholdninger)

1. Inden for EU

Obs: Hvis du ønsker at kassere dette apparat, bør du ikke komme det i din almindelige skraldespand.

Brugt elektrisk og elektronisk udstyr skal behandles særskilt og i overensstemmelse med loven om korrekt behandling og genbrug af brugt elektrisk og elektronisk udstyr.

Som følge af EU-medlemslandenes implementering af denne lov, har private husstande i EU ret til gratis*, at aflevere deres brugte elektriske og elektroniske udstyr på angivne genbrugspladser. I nogle lande* er det muligvis gratis, at indlevere det brugte produkt hos den lokale forhandler, hvis du køber et tilsvarende nyt produkt.

*) Kontakt de lokale myndigheder hvis du ønsker yderligere oplysninger. Hvis dit brugte elektriske eller elektroniske udstyr indeholder batterier eller akkumulatorer, bedes du skille dig af med dem, i overensstemmelse med den lokale lovgivning, før du indleverer udstyret.

Ved at kassere dette apparat korrekt, vil du være med til at sikre, at vores affald behandles og genbruges rigtigt. Derved udsættes hverken miljøet eller vores helbred for overlast som følge af uhensigtsmæssig affaldshåndtering.

2. I lande uden for EU

Hvis du ønsker at skille dig af med dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge dem om, hvorledes produktet kasseres korrekt.

B. Oplysninger om kassering og genbrug af virksomheder

1. Inden for EU

Hvis dette produkt bruges i forbindelse med virksomhedsdrift, og du ønsker at skille dig af med det:

Du bedes kontakte din SHARP-forhandler, som vil fortælle dig hvordan produktet kan indleveres. Du vil muligvis skulle betale for omkostningerne i forbindelse med indlevering og genbrug. Små produkter (i små mængder) kan muligvis afleveres på den lokale genbrugsplads.

2. I lande uden for EU

Hvis du ønsker at skille dig af med dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge dem, hvorledes produktet kasseres korrekt.



INDHOLD

Brugsanvisning

OPLYSNINGER OM KORREKT BORTSKAFFELSE	1
INDHOLD	2
SPECIFIKATIONER	2
OVN OG TILBEHØR.....	3
BETJENINGSPANEL.....	4
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5-7
INSTALLATION.....	7
FØR IBRUGTAGNING.....	7
INDSTILLING AF UR.....	8
MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER	8
MANUEL BETJENING.....	9
MIKROBØLGETILBEREDNING.....	9
GRILLTILBEREDNING/MIX GRILL TILBEREDNING	10
ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER.....	11-12
BRUG AF OPTØNING EFTER VÆGT	12
BRUG AF OPTØNING EFTER TID.....	13
BRUG AF AUTO MENU	13
AUTO MENU-OVERSIGT.....	14
EGNET OVNGREJ	15
PLEJE OG RENGØRING	16
SERVICEADRESSER	1



SPECIFIKATIONER

Modelnavn:	R-60ST
Strømspænding	: 230 V, 50 Hz, enkelfaset
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse	: 10 A
Påkrævet strømeffekt: Mikrobølge	: 1270 W
Udgangseffekt: Mikrobølge	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Slukket tilstand (strømbesparende tilstand)	: mindre end 1,0 W
Mikrobølgefrekvens	: 2450 MHz* (gruppe 2/klasse B)
Udvendige mål (B) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Ovnrummets mål (B) x (H) x (D)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Ovnkapacitet	: 20 liter***
Drejetallerken	: ø 255 mm
Vægt	: ca. 11 kg
Ovnlampe	: 25 W/230-240 V

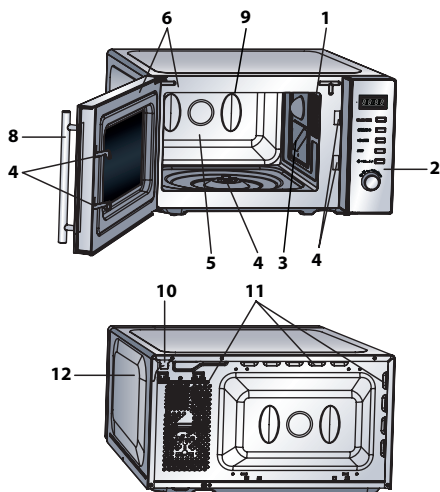
* Dette produkt opfylder kravene i henhold til den europæiske standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard, er dette produkt klassificeret som gruppe 2, klasse B-udstyr. Gruppe 2 betyder, at udstyret afgiver mikrobølger i form af elektromagnetisk stråling beregnet til varmebehandling af næringsmidler.

Klasse B-udstyr betyder, at udstyret er beregnet og passer til anvendelse inden for husholdningen.

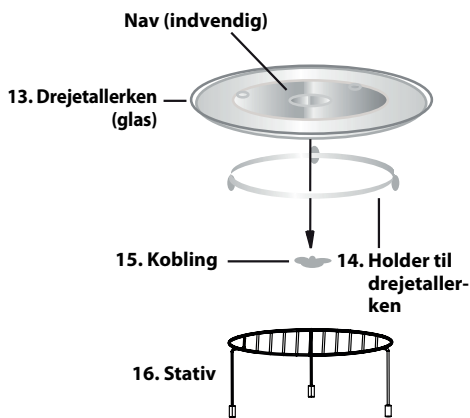
** Dybden omfatter ikke håndtaget.

*** Indvendig kapacitet er beregnet ved at måle maksimal bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet for opbevaring af mad er mindre.

SOM EN DEL AF EN POLITIK OM KONTINUERLIG FORBEDRING FORBEHOLDER VI OS RET TIL AT ÆNDRE DESIGNET OG SPECIFIKATIONERNE UDEN VARSEL.

**OVN**

1. Ovnlampe
2. Betjeningspanel
3. Bølgelederdæksel (MÅ IKKE FJERNES)
4. Drejetallerkenens motoraksel
5. Ovnrum
6. Lågens tætninger og tætningsflader
7. Lågens låsekroge
8. Håndtag
9. Grillvarmelegeme
10. Strømforsyningskabel
11. Ventilationsåbninger
12. Yderkappe

**TILBEHØR:**

Kontrollér, at følgende dele medfølger:

- (13) Drejetallerken (14) Holder til drejetallerken
(15) Kobling (16) Stativ

Placér koblingen på drejetallerkenens motoraksel, og placér derefter holderen til drejetallerkenen i midten af ovnbunden, så den kan rotere frit omkring koblingen. Placér derefter drejetallerkenen på dens holder, så den sidder fast på koblingen. For at undgå at skade drejetallerkenen skal du løfte fadene og beholdere, så de ikke slår imod drejetallerkenens kant, når de tages ud af ovnen.

Se afsnittene om grillning på siderne DK-10 vedrørende brug af stativet.

Rør aldrig grillen, når den er varm.

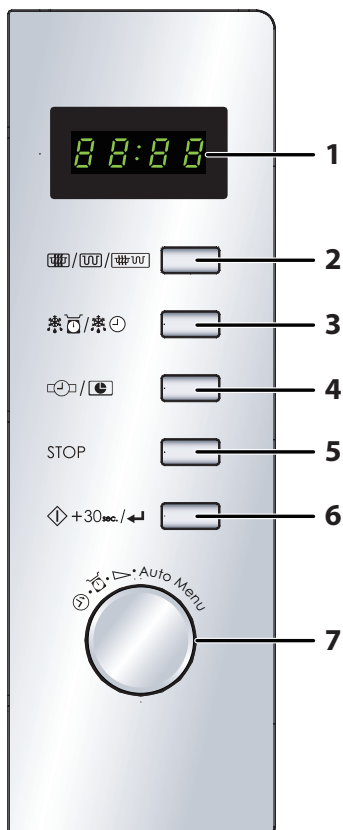
BEMÆRK: Når du bestiller tilbehør, skal du oplyse to ting: delens nummer og modelnavn til din forhandler eller autoriseret SHARP-serviceværksted.

BEMÆRKNINGER:

- Bølgelederdækslet er skrøbeligt. Der bør udvises forsigtighed ved rengøring inde i ovnen for at sikre, at det ikke bliver beskadiget.
- Brug altid ovnen med drejetallerkenen og drejetallerkenens holder anbragt korrekt. Dette fremmer en grundig og ensartet tilberedning. Hvis drejetallerkenen kan rasle, kan den muligvis ikke rotere ordentligt, og kan forårsage skade på ovnen.
- Alle fødevarer og fødevarerbeholdere skal altid placeres på drejetallerkenen ved tilberedning.
- Drejetallerkenen roterer med eller mod uret. Rotationsretningen ændres muligvis, hver gang du starter ovnen. Dette påvirker ikke tilberedningspræstationen.



BETJENINGSPANEL



1. DIGITALT DISPLAY
2. MIKROBØLGEFFEKTNIVEAU/GRILL/ MIX GRILL-knap
3. OPTØNING EFTER VÆGT/OPTØNING EFTER TID-knap
4. INDSTILLING AF UR/FORSINKET START-knap
5. STOP-knap
6. START/+30sec./BEKRÆFT-knap
7. INDFASTNING-hjul

Drej for at indtaste kogetid, tid, effektniveau, vægt og vælg auto menu




VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER: LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE
For at undgå risiko for brand.

Mikrobølgeovnen bør ikke efterlades uden opsyn under drift. Effektniveauer, der er for høje, eller tilberedningstid, der er for lang, kan overophede fødevarer og forårsage brand.

Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade. Den er ikke lavet til at blive indbygget i en køkkenenhed.

Placér ikke ovnen i et skab.

Stikkontakten skal være let tilgængelig, så ovnen kan frakobles stikket i en nødsituation.

Ovnen skal tilsluttes en stikkontakt med 230 V, 50 Hz, som sikres med en 10 A sikring eller en overspændingsbeskyttelse på minimum 10 A.

Det anbefales, at apparatet tilsluttes en separat el-gruppe.

Placér ikke ovnen i områder, hvor der genereres varme.

For eksempel tæt på en almindelig ovn.

Ovnen må ikke opstilles på steder med høj fugtighed, eller hvor der er risiko for fugtdannelse.

Ovnen må ikke placeres eller anvendes udenørs.

Hvis der forekommer røg i mikrobølgeovnen, skal der slukkes for kontakten eller stikket skal tages ud. Lad lågen være lukket for at kvæle flammerne. Anvend kun beholdere og tilbehør, som er egnet til mikrobølgeovne.

Se side DK-15. Redskaber bør kontrolleres for at sikre, at de er egnede til brug i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere, skal du overvåge ovnen på grund af muligheden for antændelse.

Rengør bølgelederdækslet, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens holder efter anvendelse. Disse dele skal være tørre og uden fedt. Fedt, der samler sig på delene, kan blive overophedede og begynde at ryge og brænde.

Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.

Undlad at blokere ventilationsåbningerne.

Fjern forsejlinger af metal, lukkebånd osv. fra maden og indpakningerne. Buedannelse på metaloverflader kan resultere i ild.

Anvend ikke mikrobølgeovnen for at varme fritureolie op. Det er ikke muligt at kontrollere temperaturen og olien kan antænde.

Hvis du påtænker at lave popcorn, skal du anvende specielle popcornsbeholdere for mikrobølgeovne.

Opbevar ikke mad eller andet i ovnen.

Kontroller indstillingerne, når du starter ovnen, for at være sikker på, at den anvendes korrekt.

Vær ekstra opmærksom, når madretter med højt sukkerindhold eller fedtindhold tilberedes, for eksempel, pølser, tærter eller budding. Risiko for overophedning eller brand.

Se rådene i brugsanvisningen.

For at undgå risiko for skader
ADVARSEL:

Anvend ikke ovnen, hvis den er skadet eller ikke fungerer rigtigt. Kontroller følgende, inden ovnen anvendes:

- Ovnlågen; kontroller at ovnlågen lukker korrekt og at den ikke hænger på skrå eller er skævt.
- Ovnlågens hængsler og låsekroge; kontroller at de ikke er beskadigede eller løse.
- Ovnlågens tætning og kontaktoverflader; kontroller at de ikke er beskadigede.
- Ovnen og ovnlågens indvendige sider; kontroller at der ikke er nogen buler.
- Strømkablet og stikkontakten; kontroller at de ikke er beskadigede.

Mikrobølgeovnen må ikke anvendes, hvis lågen eller hængslerne er beskadigede. Ovnen skal først repareres af en kompetent tekniker før videre anvendelse.

Forsøg aldrig at justere, reparere eller modificere ovnen selv. Det kan være farligt for personer uden specielle kundskaber at udføre service eller reparere ovnen, da dette kræver, at kapper, som beskytter mod farlig mikrobølgeenergi, fjernes.

Anvend ikke ovnen, hvis ovnlågen er åben, og forsøg ikke at ændre på ovnlågens låsekroge på nogen måde. Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovnlågens tætning og kontaktfladerne.

Undgå, at der samler sig fedt eller smuds på ovnlågens lukning og nærliggende dele. Rengør ovnen med jævne mellemrum, og fjern eventuelle madrester. Følg anvisningerne i afsnittet "Pleje og rengøring" på side DK-16. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det medføre at overfladen ødelægges, hvilket kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis føre til en farlig situation.

Personer, som anvender PACEMAKER, skal spørge en læge eller pacemaker-producenten til råds angående anvendelse af mikrobølgeovne.

For at undgå risiko for elektrisk stød

Yderkappen må under ingen omstændigheder fjernes. Undgå at der spildes væske på eller der kommer genstande inden for ovnlågens låseåbninger eller ventilationsåbningerne. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen umiddelbart slukkes og kobles fra strømmettet. Kontakt derefter et autoriseret SHARP-serviceværksted.

Strømkablet og stikkontakten må ikke komme i vand eller væsker.

Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.

Hold strømkablet væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.

Hold apparatet og dets ledning inden for rækkevidde af børn under 8 år.



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted. Hvis ovenns strømkabel beskadiges, skal det erstattes med et nyt specialkabel.

Kablet må kun udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted.

For at undgå risiko for eksplosion eller pludselig kogning:

ADVARSEL: Væsker og madvarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er en risiko for, at beholdere eksploderer.

Drikke, som opvarmes i en mikrobølgeovn, kan koge uventet op. Vær ekstra forsigtig ved håndtering af beholdere, der indeholder drikke eller væsker.

Anvend aldrig lukkede beholdere. Tag låget af, inden beholderne anvendes. Lukkede beholdere kan eksplodere, selv efter at der er slukket for ovnen som følge af det tryk, der bygges op inden i beholderen. Vær forsigtig ved mikrobølgeopvarmning af væsker. Anvend en beholder med bred munding, så boblerne kan slippe ud.

Varmluget væsker i flasker eller beholdere med smal hals, f.eks. babyflasker, da der er risiko for, at indholdet kan sprøjte ud under opvarmning med risiko for forbrændingsskader.

For at undgå forbrændingsskader fra væsker, der koger over:

1. Tilbered ikke i for lang tid.
2. Omrør i væsken inden opvarmningen/genopvarmningen.
3. Det anbefales at sætte en glasstav eller lignende (ikke metal) i væsken ved genopvarmning.
4. Lad væsken stå i mindst 20 sekunder i ovnen, efter tilberedningen for at modvirke, at væsken koger over med forhøjet virkning.

Tilbered ikke æg i æggeskal og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter 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. Slå skallen i stykker og skær hårdkogte æg igennem, inden de varmes op i mikrobølgeovnen.

Prik hul i skindet på fødevarer som kartofler, pølser og frugt før tilberedning, da de ellers kan eksplodere.

For at undgå risiko for forbrændingsskader

ADVARSEL: Kontroller altid temperaturen i sutteflasker og baby madglas. Omrør i indholdet, inden du mader dit barn, for at undgå forbrændingsskader. Brug grydelapper eller ovenhandsker, når du tager maden ud af ovnen, for at undgå forbrændingsskader.

Åbn altid beholdere, popcornsbeholdere, kogeposer osv. med retning væk fra ansigt og hænder, så du ikke risikerer at blive forbrændt af varm damp eller kogende væske. For at undgå, at nogen brænder sig, bør du altid kontrollere madens temperatur og omrøre i den, inden den serveres. Vær især forsigtig med temperaturen på mad og væsker, som

gives til babyer, børn og ældre mennesker. Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes på afstand. Temperaturen i beholderen er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontrolér altid madens temperatur.

Stå altid på afstand af ovnlågen, når den åbnes for at undgå forbrændingsskader fra varm damp og varme, som kan strømme ud.

Skær madvarer, der tilberedes i ovnen, i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.

Hold børn på afstand af lågen for at forhindre dem i at brænde sig.

For at modvirke, at børn anvender ovnen forkert

ADVARSEL: Lad kun børn fra 8 år og derover anvende ovnen uden opsyn af en voksen, når de har fået tilstrækkelige anvisninger, så barnet kan anvende ovnen på en sikker måde og forstår risiciene, hvis den anvendes forkert. Når apparatet anvendes med GRILL, MIX GRILL og AUTO MENU, bør børn kun bruge ovnen under vokset opsyn på grund af den genererede temperatur. Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse af personer (heriblandt børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Undlad at hænge eller svinge i ovnlågen. Undlad at lege med ovnen, eller bruge den som legetøj.

Børn bør lære de vigtige sikkerhedsanvisninger: Anvend grydelapper, tag låg og forsejlinger af beholdere og fade af, vær ekstra forsigtig med emballager (f.eks. selvopvarmende materialer), som holder madvarer friske, da de kan blive ekstremt varme.

Andre advarsler

Forsøg aldrig at modificere ovnen på nogen måde.

Flyt ikke på ovnen, når den er i brug.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser såsom:

- personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- bondegårde;
- af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer;
- bed & breakfast-miljøer.

Ovnen er kun beregnet for madtilberedning i husholdningen og må kun anvendes for at tilberede madvarer. Ovnen er ikke beregnet til kommerciel anvendelse eller laboratoriebrug.

For at tilsiire problemfri anvendelse og eliminere risiko for skader.

Anvend aldrig ovnen, hvis den er tom. Ved anvendelse af bruningsfad eller selvopvarmende materialer skal man altid placere en varmeisolerende tallerken, f.eks. af porcelæn, nedenunder for ikke at risikere at skade drejetallerkenen og drejefoden som følge af varmeudviklingen. Opvarmningstiden, der angives for madvarerne, må ikke overskrides.

Anvend ikke køkkenredskaber af metal, da de reflekterer mikrobølgerne og kan forårsage elektrisk buedannelse. Stil ikke konservesdåser i ovnen.



Anvend kun drejetallerkenen og drejetallerkenens holder, der er beregnet til denne ovn. Anvend ikke ovnen uden drejetallerkenen.

For at forhindre, at drejetallerkenen går i stykker:

- Rengør altid drejetallerkenen med vand, lad drejetallerkenen køle ned.
- Placér ikke varme madvarer eller varme redskaber på en kold drejetallerken.
- Placér ikke kolde madvarer eller kolde redskaber på en varm drejetallerken.

Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

BEMÆRK:

Brug ikke plastbeholdere til mikrobølger, hvis ovnen stadig er varm efter brug af GRILL og MIX GRILL, da de kan smelte.

Plastbeholdere må ikke anvendes under ovennævnte anvendelsesfunktioner, medmindre producenten af beholderen siger, at de er egnede.

Hvis du ikke er sikker på, hvordan ovnen tilsluttes korrekt til strømnettet, bør du kontakte en uddannet elektriker.

Hverken producenten eller forhandleren tager noget ansvar for skader på ovnen eller personskader, der opstår som følge af skødesløshed ved tilslutning til nettet. Vanddamp og -dråber kan ind imellem dannes på ovnens vægge og omkring ovnlågens forsejling og kontaktoverflader. Dette er normalt, og er ikke tegn på, at mikrobølger lækker, eller at der er en anden fejl.

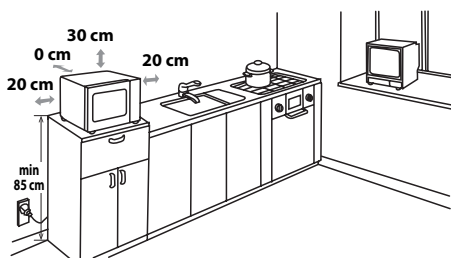


Dette symbol betyder, at overfladerne er tilbøjelige til at blive varme under brug.

INSTALLATION



- Fjern alt indpakning fra indersiden af ovnrummet og den beskyttende film der findes på mikrobølgeovnens kabinetoverflade.
- Kontroller ovnen omhyggeligt for tegn på skader.
- Placér ovnen på en sikker og plan overflade, der er stærk nok til at klare ovnens vægt, plus den tungeste genstand, der sandsynligvis vil blive tilberedt i ovnen. Placér ikke ovnen i et skab.
- Vælg en plan overflade, der giver nok åbent rum for indsugnings- og/eller udløbsåbningerne. Apparatets bagside skal placeres mod en væg.
 - Den mindste installationshøjde er 85 cm.
 - Der skal minimum være 20 cm mellem ovnen og alle tilstødende vægge.
 - Lad der være et rum på minimum 30 cm over ovnen.
 - Fjern ikke fødderne fra bunden af ovnen.
 - Hvis indsugnings- og/eller udløbsåbningerne blokeres, kan det beskadige ovnen.
 - Anbring ovnen så langt væk fra radioer og tv som muligt. Brug af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens i din radio- eller tv-modtagelse.



- Sæt kontakten korrekt i en jordet stikkontakt i væggen.

ADVARSEL: Anbring ikke ovnen, hvor der genereres varme, fugt eller høj luftfugtighed, (for eksempel tæt på eller over en almindelig ovn) eller i nærheden af brændbare materialer (for eksempel gardiner).

Undlad at blokere ventilationsåbningerne. Anbring ikke genstande oven på ovnen.

FØR IBRUGTAGNING



Sæt ovnen til stikkontakten. Ovndisplayet viser: "0:00", der lyder et enkelt bip-signal. Denne model har en urfunktion, og ovnen bruger mindre end 1,0 W i standbytilstand. Se næste side vedrørende indstilling af uret.



INDSTILLING AF UR

Din ovn har et 24-timers ur.

1. Tryk én gang på **INDSTIL UR/ FORSINKET START**-knappen. Timetallet blinker.
2. Drej **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil det korrekte timetal vises, indtastningstiden skal være mellem 0-23.
3. Tryk på **INDSTIL UR/ FORSINKET START**-knappen, minuttallene blinker.
4. Indstil minutterne. Drej **INDTASTNINGS**-hjulet indtil det korrekte minuttal vises, Indtastningstiden skal være mellem 0-59.
5. Tryk på **INDSTIL UR/ FORSINKET START**-knappen for at starte uret. Ikonet ":" for den digitale tid blinker på displayet.

BEMÆRKNINGER:

- Hvis uret er indstillet, viser displayet det korrekte klokkeslæt, når tilberedningen er færdig. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet "0:00".
- Tryk på **INDSTIL UR/ FORSINKET START**-knappen for at se klokkeslættet under en tilberedningsproces og LED vil vise klokkeslættet i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke tilberedningsprocessen.
- Under processen med indstilling af uret, vil ovnen gå tilbage til den foregående indstilling, hvis der trykkes på **STOP**-knappen.
- Hvis strømforsyningen til mikrobølgeovnen afbrydes, vil displayet periodisk vise "0:00", efter at strømmen er genoprettet. Hvis dette sker under tilberedningen, vil programmet blive slettet. Klokkeslættet vil også blive slettet.



MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER

Ovnen har 5 effektiveauer. Følg instruktionen nedenfor for at indstille effekten:

Effektniveau	Tryk på MIKROBØLGE-EFFEKTNIVEAU/GRILL/ MIX GRILL -knappen	Display (Procent)
HØJ	x1	P100 (100%)
MEDIUM HØJ	x2	P80 (80%)
MEDIUM	x3	P50 (50%)
MEDIUM LAV (OPTØNING)	x 4	P30 (30%)
LAV	x5	P10 (10%)

- Ovnen har 5 effektiveauer, som vist.
- For at ændre effektiveauet for tilberedning, tryk på **MIKROBØLGE-EFFEKTNIVEAU/GRILL/ MIX GRILL**-knappen eller drej **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser det ønskede niveau. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at bekræfte, indtast tilberedningstiden og tryk derefter på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at starte ovnen.
- For at kontrollere effektiveauet under tilberedning, tryk på **MIKROBØLGE-EFFEKTNIVEAU/GRILL/ MIX GRILL**-knappen, det aktuelle effektiveau vil blive vist i 2-3 sekunder. Ovnen fortsætter med at tælle ned selv om displayet viser effektiveauet.

Som almen regel gælder følgende råd:

P100 - (HØJ effekt = 800 W) anvendes til hurtig opvarmning eller genopvarmning af fx gryderetter, varme drikke, grøntsager osv.

P80 - (MEDIUM HØJ effekt = 640 W) anvendes til længere tilberedning af kompakte madvarer, som f.eks. bøf og stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til følsomme retter, såsom sukkerkager. Effekten er mindre og gør, at maden tilberedes jævnt uden risiko for, at siderne brænder på.

P50 - (MEDIUM effekt = 400 W) anvendes til kompakte madvarer, der kræver længere tilberedning ved normal tilberedning, f.eks. oksekødsgryderet. Dette effektiveau tilrådes for at få kødet mørt.

P30 - (MEDIUM LAV effekt = 240 W Optøningsindstilling) anvendes til optøning. Anvend dette effektiveau for at sikre, at retten optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til simrende ris, pasta, melboller og til tilberedning af æggecreme.

P10 - (LAV effekt = 80 W) anvendes til langsom optøning, f.eks. af crème gateaux og kager.



Åbning af lågen:

Træk i håndtaget for at åbne ovnlågen.

Start af ovnen:

Forbered og læg maden i en egnet beholder på drejetallerkenen eller direkte på drejetallerkenen. Luk lågen og tryk på knappen **START/+30sec./BEKRÆFT** efter at have valgt den ønskede tilberedningsmåde.

Hvis tilberedningsprogrammet er indstillet og der ikke trykkes på knappen **START/+30sec./BEKRÆFT** inden for 1 minut, bliver indstillingen slettet.

Der skal trykkes på tasten **START/+30sec./BEKRÆFT** for at fortsætte tilberedningen, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Der lyder ét bip-signal ved effektivt tryk, mens der ikke gives noget svar ved ineffektivt tryk.

Brug knappen **STOP** til at:

1. Slette en fejl under programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedningen.
3. Annullere et program under tilberedningen ved at trykke på knappen **STOP** to gange.
4. Til at slå børnesikringen til og fra (se side DK-12).

STOP 

MIKROBØLGETILBEREDNING



Din ovn kan programmeres for op til 95 minutter (95:00).

Indtastningstiden for tilberedning (optøning) varierer fra 5 sekunder til 5 minutter. Det afhænger af den totale længde af tilberedningstid (optøning) som vist i tabellen.

Tilberedningstid	Førøgelsesenhed
0-1 minutter	5 sekunder
1-5 minutter	10 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minut
30-95 minutter	5 minutter

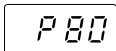
MANUEL TILBEREDNING/MANUEL OPTØNING

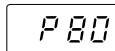
- Indtast tilberedningstiden og brug mikrobølgeeffekter P100 til P10 for at tilberede eller optø (se side DK-8).
- Omrør eller vend maden, hvis det er muligt, 2 - 3 gange under tilberedningen.
- Tildæk, efter tilberedningen, maden og lad den stå, hvis det anbefales.
- Tildæk, efter optøningen, maden i folie og lad den stå, indtil den er helt optøet.

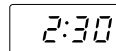
Eksempel:

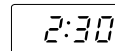
For at tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på P80 (80%) mikrobølgeeffekt.

1. Indtast effektniveauet ved at trykke på **MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAU/GRILL/ MIX GRILL**-knappen to gange for P80 eller drej **INDTASTNING**-hjulet for at vælge mikrobølgeeffekten til P80.
2. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at bekræfte indstillingen.
3. Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNING**-hjulet.
4. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at starte tilberedningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)











BEMÆRK:

- Når ovnen starter, lyser ovnlampen og drejetallerkenen drejer med eller mod uret.
- Hvis lågen åbnes under tilberedningen/optøningen for at omrøre eller vende maden, standser tilberedningstiden på displayet automatisk. Tilberednings-/optøningstiden begynder at tælle ned igen, når lågen lukkes og der trykkes på knappen **START/+30sec./BEKRÆFT**.
- Når tilberedningen/optøningen er færdig, vises klokkeslættet på displayet, hvis uret er blevet indstillet.
- Hvis du ønsker at vide effektniveauet under tilberedningen, skal du trykke på **MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAU/GRILL/ MIX GRILL**-knappen. Det aktuelle effektniveau vil blive vist i 2-3 sekunder.



GRILLTILBEREDNING/MIX GRILL TILBEREDNING

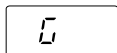
1. KUN GRILLTILBEREDNING

Grillen i toppen af ovnrummet har kun én indstillingsstyrke. Grillen assisteres af drejetallerkenen, der roterer samtidig for at sikre en jævn bruning. Brug stativet til grilling af små fødevarer, såsom bacon, røget skinke og teklager. Maden kan placeres enten direkte på stativet, eller i en tærteform/varmebestandig tallerken på stativet eller drejetallerkenen.

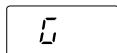
Eksempel:

For at grille i 20 minutter, ved brug af grilltilberedning.

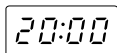
1. Vælg grilltilberedning ved at trykke på **MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAU/GRILL/MIX GRILL**-knappen gentagne gange eller drej **INDTASTNING**-hjulet, indtil displayet viser 'G'



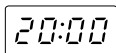
2. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at bekræfte indstillingen.



3. Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNING**-hjulet.



4. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at starte grillningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)



BEMÆRK:

Når halvdelen af grillningstiden er gået, lyder bip-signalet to gange. Dette minder dig om, at du skal vende maden for at sikre en jævn bruning. Vær opmærksom på, at ovnen ikke stopper automatisk under grillning. For en bedre grilleffekt skal fødevarerne vendes efter halvdelen af tilberedningstiden. Efter vending, skal lågen lukkes og derefter trykkes på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at fortsætte grillningen.

2. MIX GRILL TILBEREDNING

MIX GRILL kombinerer mikrobølgeeffekt med grill. MIX betyder at tilberede ved skiftevis mikrobølgeeffekt og grilleffekt.

Kombinationen af mikrobølgeeffekt med grill reducerer tilberedningstiden og giver en sprød, brun finish.

Der er 2 kombinationsmuligheder:

KOMBINATION 1 (Display: C-1)

55% tid ved mikrobølgeeffekt, 45% tid ved grilltilberedning. Bruges til fisk eller au gratin.

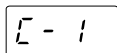
KOMBINATION 2 (Display: C-2)

36% tid ved mikrobølgetilberedning, 64% tid ved grilltilberedning. Bruges til desserter, omeletter, og fjerkræ.

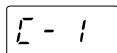
Eksempel:

For at tilberede i 15 minutter, ved brug af **MIX GRILL** med 55% tid ved mikrobølgeeffekt og 45% tid ved grilleffekt (C-1).

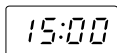
1. Vælg grilltilberedning ved at trykke på **MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAU/GRILL/MIX GRILL**-knappen gentagne gange eller drej **INDTASTNING**-hjulet, indtil displayet viser 'C-1'



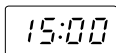
2. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at bekræfte indstillingen.



3. Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNING**-hjulet.



4. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at starte grillningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)



BEMÆRKNINGER vedrørende GRILL og MIX GRILL TILBEREDNING:

- Det er ikke nødvendigt at forvarme grillen.
- Når du skal brune madvarer i en dyb beholder, skal du placere den på drejetallerkenen.
- Du vil muligvis observere røg eller en brændt lugt, når du bruger grillen for første gang. Dette er normalt og ikke tegn på, at ovnen er i stykker. For at undgå dette problem, når du bruger ovnen for første gang, kan du opvarme ovnen uden mad i 20 minutter på grill.

VIGTIGT: Åbn et vindue eller tænd for køkkenventilationen under brug af ovnen, så røgen eller lugten kan sprede sig.

⚠ ADVARSEL:

Lågen, yderskallen, ovnrummet og tilbehør bliver meget varme under brug af ovnen. Brug altid tykke ovnhandsker for at undgå forbrændinger.



1. SEKVENSTILBEREDNING

Med denne funktion kan du tilberede mad i 2 forskellige trin, der kan omfatte manuel tilberedningstid og -tilstand og/eller funktionen optøning efter tid samt optøning efter vægt. Når du har programmeret, er der ingen grund til at blande dig i tilberedningen, da ovnen automatisk går videre til næste trin. Der lyder et bip-signal én gang efter første trin. Hvis ét trin er optøning, skal det være i første trin.

BEMÆRK: Auto menu kan ikke indstilles som en af de multiple sekvenser.

Eksempel: Hvis du vil optø maden i 5 minutter, og derefter tilberede med P80 mikrobølgeeffekt i 7 minutter. Trinene er som følger:

- 1. Tryk to gange på knappen **OPTØNING EFTER VÆGT/OPTØNING EFTER TID**, dEF2 vises på LED-displayet.
- 2. Indtast optøningstiden ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser "5:00" minutter.
- 3. Tryk én gang på **OPTØNING EFTER VÆGT/OPTØNING EFTER TID**-knappen.
- 4. Indtast effektniveauet ved at trykke på **MIKROBØLGEFFEKTNIVEAU/GRILL/MIX GRILL**-knappen en gang til for P80 eller drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at vælge mikrobølgeeffekten til P80.
- 5. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen en gang mere for at bekræfte indstillingen.
- 6. Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser "7:00" minutter.
- 7. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at starte sekvenstilberedningen.

2. +30sec. FUNKTION (Direkte start)

a. Direkte start

Du kan starte tilberedningen direkte på P100 mikrobølgeeffektniveau i 30 sekunder ved at trykke på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen. Tilberedningsprocessen vil starte øjeblikkelig, og hvert tryk på knappen forøger tilberedningstiden med 30 sekunder.

b. Forlæng tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning og optøning efter tid i 30 sekunder af gangen, hvis **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen bliver trykket ind, mens ovnen er i gang. Under optøning efter vægt, auto menu-funktion og sekvenstilberedning, kan tilberedningstiden ikke forøges ved at trykke på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen.

BEMÆRK: Tilberedningstiden kan maksimalt udvides til 95 minutter.

3. FORSINKET START

FORSINKET START-tilberedning tillader dig at programmere ovnen til at starte tilberedningen på et senere tidspunkt på dagen.

Før indstilling, skal du forvise dig om at uret er indstillet til det korrekte klokkeslæt.

Eksempel:

Følg eksemplet nedenfor for at starte mikroovnen automatisk på et senere tidspunkt i 7 minutter på P80. Den maksimale tidsforsinkelser er 23 timer og 59 minutter.)

- 1) Tryk på **MIKROBØLGEFFEKTNIVEAU**-knappen én gang eller drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at vælge mikrobølgeeffekten til P80.
- 2) Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at bekræfte indstillingen.
- 3) Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet indtil displayet viser "7:00" minutter. Efter ovenstående trin skal du ikke trykke knappen **START/+30sec./BEKRÆFT**.
- 4) Tryk på **INDSTIL UR/ FORSINKET START**-knappen. Displayet vil vise den aktuelle tid og timecifret blinker.
- 5) Drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at indstille timetallet for det ønskede starttidspunkt for tilberedning. Den indstillede tid skal være mellem 0-23.
- 6) Tryk på knappen **INDSTILLING AF UR/FORSINKET START** og minuttallene blinker.
- 7) Drej **INDTASTNINGS**-hjulet for at indstille minutterne for det ønskede starttidspunkt for tilberedning. Den indstillede tid skal være mellem 0-59 minutter.
- 8) Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at bekræfte indstillingerne for forsinket start. Ikonet for den digitale tid lyser.
Når den forprogrammerede tid er gået, lyder bip-signalet to gange, og ovnen starter automatisk i 7 minutter på P80.



ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER

4. BØRNESIKRING:

Brug den for at forhindre, at små børn bruger ovnen uovervåget. I børnesikret tilstand

a. For at slå BØRNESIKRINGEN til:

Tryk på og hold knappen **STOP** nede i 3 sekunder, indtil displayet viser:

b. For at slå BØRNESIKRINGEN fra:

Tryk på og hold knappen **STOP** nede i 3 sekunder, indtil der høres et langt bip.



BRUG AF OPTØNING EFTER VÆGT

OPTØNING EFTER VÆGT

Mikrobølgeovnen er forprogrammeret med en tid og et effektniveau, så følgende madvarer kan optøs nemt: Svinekød, oksekød og kylling. Vægtområdet for disse madvarer er 100 g – 2000 g i trin af 100 g. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger disse funktioner.

Eksempel: For at optø en steg, der vejer 1,2 kg ved brug af **OPTØNING EFTER VÆGT**.

Læg kødet i en tærteform eller mikrobølgeovns-optøningsstativ på drejetallerkenen.

1. Tryk én gang på **OPTØNING EFTER VÆGT/OPTØNING EFTER TID**-knappen.
2. Indtast den ønskede vægt ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser:
3. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at starte optøningen.
(Displayet tæller ned gennem optøningstiden)

x1

BEMÆRK:

- Frosne fødevarer kan optøs fra -18°C.
- Før frysning af madvarer skal du sikre at maden er frisk og af god kvalitet.
- Afskærm, om nødvendigt, små områder af kød eller fjerkræ med flade stykker aluminiumsfolie. Dette vil forhindre områderne i at blive varme under optøningen. Sørg for, at folien ikke rører ovnens vægge.
- Fødevarens vægt skal rundes op til nærmeste 100 g, for eksempel 650 g til 700 g.
- Efter optøningen lyder bip-signalet fem gange, og LED viser klokkeslættet, hvis uret er indstillet. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet kun "0:00", når optøningen er færdig.

BRUG AF OPTØNING EFTER TID



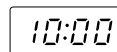
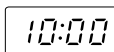
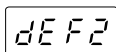
OPTØNING EFTER TID

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 0:05 – 95:00.

Eksempel: For at optø maden i 10 minutter.

1. Tryk to gange på **OPTØNING EFTER VÆGT/OPTØNING EFTER TID**-knappen.
2. Indtast tilberedningstiden ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil displayet viser:
3. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at starte optøningen. (Displayet tæller ned gennem optøningstiden)

x2



Bemærkninger vedrørende optøning efter tid:

- Det forudindstillede mikrobølgeeffektniveau er P30 og det kan ikke ændres.
- Før frysning af madvarer skal du sikre at maden er frisk og af god kvalitet.
- Afskærm, om nødvendigt, små områder af kød eller fjerkræ med flade stykker aluminiumsfolie. Dette vil forhindre områderne i at blive varme under optøningen. Sørg for, at folien ikke rører ovnens vægge.
- Efter optøningen lyder bip-signalet fem gange, og LED viser klokkeslættet, hvis uret er indstillet. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet kun "0:00", når optøningen er færdig.

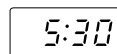
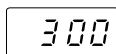
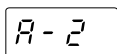
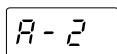
BRUG AF AUTO MENU



Programmerne **AUTO MENU** finder automatisk frem til den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid for madvarerne (se detaljer på DK-14). Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion.

Eksempel: For at tilberede 300 g gulerødder ved at bruge AUTO MENU-funktionen for friske grøntsager.

1. Drej **INDTASTNINGS**-hjulet og vælg den ønskede auto menu (A-1 til A-8)
2. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at bekræfte indstillingen.
3. Indtast den ønskede vægt ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet.
4. Tryk på **START/+30sec./BEKRÆFT**-knappen for at starte tilberedningen. (Displayet tæller ned gennem den indstillede tilberedningstid.)



BEMÆRKNINGER:

- Vægten af maden kan indtastes ved at dreje **INDTASTNINGS**-hjulet, indtil den ønskede vægt vises. Indtast kun vægten af maden. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Madvarer, der vejer mere eller mindre end den vægt, der er angivet i AUTO MENU-oversigten på side DK-14, skal tilberedes ved manuel betjening.



AUTO MENU-OVERSIGT

Auto Menu	Display	Tilberedningsmetode	VÆGT/ PORTION / REDSKABER	Fremgangsmåde
Genopvarmning Spisetallerken (allerede tilberedt mad fx kød, grøntsager og pynt)	A-1	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (starttemp. 5°C) Tallerken og mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg	Sæt det allerede tilberedte mad på en tallerken. Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg til at dække tallerkenen. Placer tallerkenen midt på drejetallerkenen. Omrør efter tilberedning.
Friske grøntsager fx blomkål, gulerodder, broccoli, fennikel, porre, peberfrugt, squash osv.	A-2	100% Mikro	200 g, 300 g, 400 g (starttemp. 20°C) Skål og låg	Skær, hak eller snit friske grøntsager i lige store stykker. Placer friske grøntsager i en egnet beholder. Placer på drejetallerkenen. Tilsæt den påkrævede mængde vand (1 spiseske pr.100 g). Tildæk med et låg. Omrør efter tilberedning og lad maden stå i cirka 2 minutter.
Fisk (fiskefilet)	A-3	80% Mikro	250 g, 350 g, 450 g (starttemp. 20°C) Tærtefad og mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg	Anbring i et enkelt lag i et tærtefad. Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg til at dække.
Kød (benløst kød fx oksekød, lam, svin eller fjerkræ)	A-4	100% Mikro	250 g, 350 g, 450 g (starttemp. 20°C) Tærtefad og mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg	Skær kødet i små strimler og placer det i et tærtefad. Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg til at dække tærtefadet. Placer tærtefadet midt på drejetallerkenen.
Pasta (tør pasta fx Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Mikro	Pasta Vand 50 g 450 ml 100 g 800 ml (starttemp. for vandet: 20°C) Stor og bred skål	Placer pastaen i en skål af passende størrelse og tilsæt vand. Tildæk ikke. Placer skålen midt på drejetallerkenen. Efter tilberedning, omrør godt og lad det stå i 2 minutter før vandet hældes fra.
Kogt kartoffel & Bagte kartofler	A-6	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (starttemp. 20°C) Skål og låg	Kogte kartofler: Skræl kartoflerne og skær dem i lige store stykker. Placer kartoflerne i en skål. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, tilsæt lidt salt og tildæk skålen med et låg. Lad dem stå i ca. 2 minutter efter tilberedningen, før de serveres. Bagte kartofler: Vælg kartofler af samme størrelse. Vask dem og læg dem på glasdrejetallerkenen. Lad dem stå i ca. 5 minutter efter tilberedningen, før de serveres.
Afkølet pizza	A-7	100% Mikro	200 g, 400 g (starttemp. 5°C) Tallerken	Placer pizzaen på en tallerken midt på drejetallerkenen. Tildæk ikke.
Suppe	A-8	80% Mikro	200 g, 400 g (starttemp. 5°C) Kopper	Placer kopperne på drejetallerkenen og omrør efter tilberedning.

BEMÆRKNINGER:

- Sluttemperaturen vil variere alt efter den oprindelige madtemperatur. Kontrollér, at maden er rygende varm efter tilberedningen. Hvis det er nødvendigt, kan du forlænge tilberedningen manuelt.
- Resultaterne ved brug af automatisk tilberedning afhænger af afvigelser, såsom form og størrelse af maden og din personlige præference, hvad angår tilberedningsresultater. Hvis du ikke er tilfreds med det programmerede resultat, kan du justere tilberedningstiden til at matche dine ønsker.



For at tilberede/optø mad i en mikrobølgeovn, skal mikrobølgeenergien kunne passere igennem beholderen for at trænge ind i maden. Derfor er det vigtigt at vælge passende køkkengrej.

Runde/ovale fade er at foretrække frem for firkantede/aflange, da maden i hjørnerne har tendens til at blive overtilberedt. Et udvalg af køkkengrej kan bruges som angivet nedenfor.

Køkkengrej	Mikroovns-egnet	Grill	Mix Grill	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®. Følg anvisningerne nøje.
Bruningsfade	✓	✗	✗	Følg altid producentens anvisninger. Overstig ikke den angivne opvarmningstid. Vær meget forsigtig, da disse fade bliver meget varme.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	✗	✓	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj og benporcelæn er normalt egnede, bortset fra dem med metaldekoration.
Glasvarer f.eks. Pyrex®	✓	✓	✓	Vær forsigtig, hvis du bruger fint glas, da det kan gå i stykker eller revne, hvis det opvarmes pludseligt.
Metal	✗	✓	✗	Det anbefales ikke at bruge metalkøkkengrej, da der vil ske buedannelse, hvilket kan føre til brand.
Plast/polystyren f.eks. fastfoodbeholdere	✓	✗	✗	Der skal udvises forsigtighed, da nogle beholdere slår sig, smelter eller misfarves ved høje temperaturer.
Husholdningsfilm	✓	✗	✗	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.
Stativ	✓	✓	✓	Det medfølgende metalstativ er specielt designet til alle tilberedningsprogrammer og vil ikke beskadige ovnen.

**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 RENGØRINGS-MIDLER, NOGET SOM HELST DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN DEL AF MIKROBØLGEOVNEN. RENGØR OVNEN MED JÆVNE MELLEMRUM OG FJERN EVENTUELLE MADRESTER - Hold ovnen ren, ellers kan det medføre at ovnens overflade ødelægges. Dette kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Ovnens yderside

Ydersiden af ovnen kan nemt rengøres med mild sæbe og vand. Sørg for, at sæben tørres af med en fugtig klud, og tør ydersiden med et blødt håndklæde.

Betjeningspanel

Åbn ovnlågen for rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Vær forsigtig, når du rengør betjeningspanelet. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør panelet forsigtigt, indtil det er rent.

Undgå at bruge for store mængder vand. Brug ikke nogen form for kemisk eller slibende rengøringsmiddel.

Ovnens indvendige side

1. Rengør ovnen ved at tørre stænk eller spild af med en blød, fugtig klud efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Brug mild sæbe ved kraftigere spild, og tør af flere gange med en fugtig klud, indtil alle rester er fjernet. Fjern ikke bølgelederdækslet.

2. Sørg for, at der ikke trænger mild sæbe eller vand ind i de små ventilationshuller i væggene, hvilket kan forårsage skade på ovnen.

3. Brug ikke sprayrengøringsmidler på ovnens inder-side.

4. Varm ovnen op regelmæssigt ved brug af grillen og opvarm ovnen uden mad i 20 minutter på grill. Madrester eller fedtstænk kan forårsage røg eller dårlig lugt.

5. Fødevarer frigiver damp under tilberedningen og forårsager kondens inde i ovnen og ovnlågen. Det er vigtigt at tørre ovnen af. En opbygning af kondens vil i sidste ende føre til rust, som dannes på ovnens inder-side.

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.

Tilbehør

Tilbehøret såsom drejetallerken, drejetallerkenens holder og stativ bør rengøres efter hver brug med et mildt opvaskemiddel og tørres af. Tilbehøret er egnet til opvaskemaskine.

Ovnlåge

Ovnlågen holdes ren ved regelmæssigt at tørre begge sider af ovnlågen, ovnlågens forsejling og nærliggende dele med en blød, fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

BEMÆRK: Undlad at anvende en damprenser.

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.

VIGTIGT:

- Luk ovnlågen efter tilberedning/optøning. Bemærk, at lyset af sikkerhedsmæssig årsag forbliver tændt, når ovnlågen er åben, for at minde dig om at lukke ovnlågen.
- Hvis du tilbereder mad i længere end standardtiden ved hjælp af samme tilberedningsprogram P100 (800 W), mikrobølgeeffektniveauet reduceres for at undgå risiko for overophedning. (Mikrobølgeeffektniveauet reduceres.)

Tilberedningsmåde	Standardtid
Mikrobølge P100	30 minutter
Grill-/Mix Grill-tilberedning	Vekslende drift, temperatur og tidsstyret

NO



Obs:

Produktet vil ha dette symbolet. Det betyr at det er snakk om elektrisk eller elektronisk utstyr som ikke bør blandes med alminnelige husholdningsavfall. Det finnes et separat gjennbruksystem til slike produkter.

A. Informasjon om gjenvinning og gjenbruk for brukere (private husholdninger)

1. I EU - land

Obs: Hvis du ønsker og gjenvinne dette apparatet, bør du ikke kaste dette i en alminnelig søppelkasse.

Brukt elektrisk og elektronisk utstyr skal behandles i overensstemmelse med lov om korrekt behandling og gjenbruk av elektrisk og elektronisk utstyr. Som følge av EU-medlemslandenes implementering av denne lov, har private husstander i EU rett til og sende inn elektrisk og elektronisk utstyr på angitte gjenvinningsstasjoner. I noen land* er det muligens gratis og levere inn det brukte produktet hos den lokale forhandler hvis du kjøper et tilsvarende produkt.

*) Kontakt de lokale myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon. Hvis ditt brukte elektriske eller elektroniske utstyr inneholder batterier eller akkumulatorene, skal disse håndteres separat i henhold til gjeldende miljøforskrifter før du levere inn utstyret.

Ved å håndtere produktet i henhold til disse forskrifter, vil du være med på og sikre at vårt avfall behandles og gjenbrukes riktig. Dermed utsettes verken miljøet eller vår helse for overlast som følge av uohensiktsmessige avfallshåndteringer.

2. I land utenfor EU

Hvis du ønsker og kvitte deg med dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan produktet gjenvinnes korrekt.

B. Informasjon om gjenvinning og gjenbruk for virksomheter

1. Innenfor EU

Hvis dette produktet brukes i forbindelse med virksomhetens drift, og du ønsker å kvitte deg med det:

Kontakt din SHARP-forhandler som vil fortelle deg hvordan produktet kan innleveres. Du vil muligens måtte betale for omkostningene i forbindelse med innlevering og gjenbruk. Små produkter (i små mengder) kan muligens leveres på din lokale gjenvinningsstasjon.

2. I land utenfor EU

Hvis du ønsker og kvitte deg med dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan produktet gjenvinnes korrekt.



INNHold

Bruksanvisning

INFORMASJON OM KORREKT AVHENDING AV OVNEN	1
INNHold	2
SPESIFIKASJONER	2
OVN OG TILBEHØR.....	3
KONTROLLPANEL	4
VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	5-7
INSTALLASJON	7
FØR BRUK	7
STILLING AV KLOKKEN.....	8
MICROWAVE EFFEKTNIVÅER.....	8
MANUELL BRUK	9
MIKROBØLGETILBEREDNING.....	9
GRILL-TILBEREDNING/MIX GRILL-TILBEREDNING.....	10
ANDRE PRAKTISKE FUNKSJONER.....	11-12
TINING I HENHOLD TID VEKT.....	12
TINING I HENHOLD TIL TID.....	13
AUTOMENY.....	13
AUTOMENY-TABELL	14
PASSENDE KOKEKAR.....	15
STELL OG RENGJØRING.....	16
SERVICEADRESSER	1



SPESIFIKASJONER

Modellnavn:	R-60ST
Spenning	: 230 V, 50 Hz enfaset
Sikring/kretsbytter	: 10 A
Vekselstrøm påkrevet: Mikrobølger	: 1270 W
Effekt: Mikrobølger	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Av-modus (Energisparemodus)	: mindre enn 1,0 W
Mikrobølgefrekvens	: 2450 MHz* (group 2/class B)
Utvendige dimensjoner (B) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Dimensjoner i ovnsrommet (B) x (H) x (D)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Ovnskapasitet	: 20 liter***
Dreiefot	: ø 255 mm
Vekt	: ca. 11 kg
Ovnslampe	: 25 W/-240 V

* Dette produktet innfrir kravene i den europeiske standarden EN55011.

I henhold til denne standarden er dette produktet klassifisert som utstyr i Group 2 Class B.

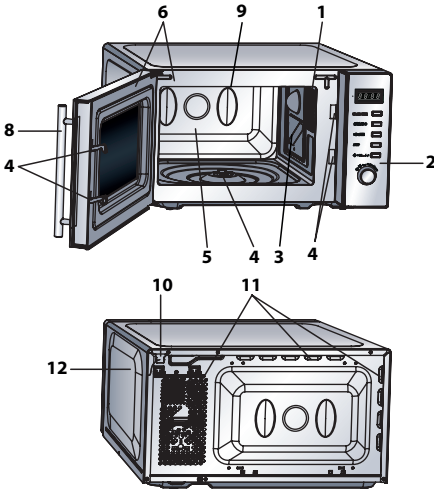
Group 2 betyr at utstyret med hensikt generer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat.

Class B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i en husholdning.

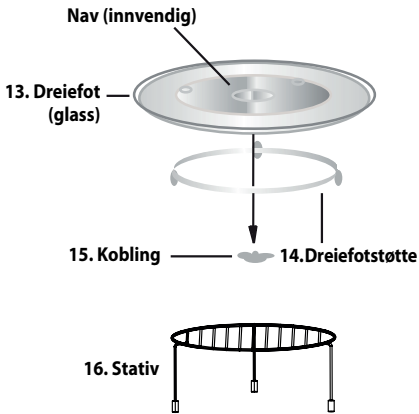
** Dybden inkluderer ikke dørhåndtaket.

*** Intern kapasitet er beregnet ved å måle maksimum bredde, høyde og dybde. Faktisk kapasitet for å romme mat er mindre.

SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID MED KONTINUERLIGE FORBEDRINGER FORBEHOLDER VI OSS RETTEN TIL Å ENDRE DESIGN OG SPESIFIKASJONER UTEN FORUTGÅENDE VARSEL.

**OVNEN**

1. Ovnslampe
2. Kontrollpanel
3. Mikrobølgepanel (IKKE FJERN)
4. Motoraksel for dreieskive
5. Ovn
6. Dørpakninger og pakningsoverflater
7. Dørlåshaker
8. Dørhåndtak
9. Grillelement
10. Elektrisk ledning
11. Ventilasjonsåpninger
12. Utvendig kabinett

**TILBEHØR:**

Kontroller at følgende tilbehør fulgte med:
(13) Dreiefot (14) Dreiefotsøtte (15) Kobling (16) Stativ

Plasser dreieskivestøtten på midten av ovngulvet slik at det fritt kan rotere rundt koblingen. Deretter plasseres tallerken på dreieskivestøtten slik at den får fast kontakt med koblingen. For å unngå skade på dreietallerkenen sørg for at tallerkener og beholdere løftes klar av kanten på dreieskivetallerkenen når de fjernes fra ovnen.

For bruk av stativet, se seksjonen om grilling på side NO-10.

Berør aldri grillen når den er varm.

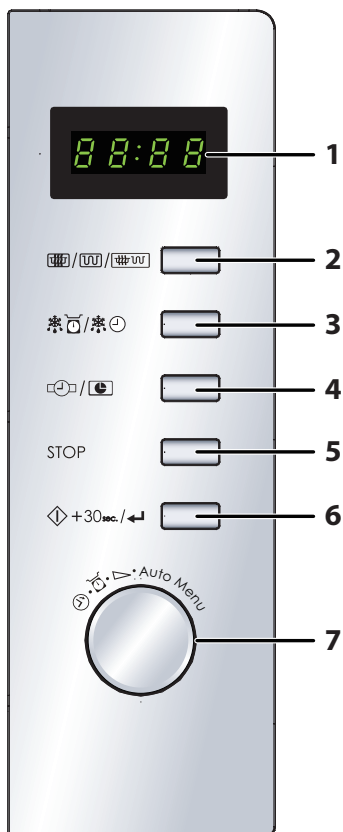
NB: Når du bestiller tilbehør, nevnt to saker til din forhandler eller SHARP- autorisert servicerepresentant; delenavn og modellnavn.

NOTER:

- Mikrobølgepanelet er skjørt. Det må utvises forsiktighet når ovnen rengjøres på innsiden slik at ikke panelet skades.
- Bruk alltid ovnen med den roterende tallerkenen og dreiefoten korrekt montert. Det gir grundig og jevn tilberedning av maten. En uriktig montert tallerken kan skape skrangling, at tallerken ikke roterer korrekt og føre til skade på ovnen.
- All mat og kokekar skal alltid plasseres på den roterende tallerkenen for tilberedning.
- Tallerkenen roterer både til høyre og til venstre. Roteringsretningen kan skifte hver gang du starter ovnen. Dette påvirker ikke tilberedningen av maten.



KONTROLLPANEL



1. **DIGITALT DISPLAY**
2. **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL-knappen**
3. **VEKTTINING/TIDSTINING-knapp**
4. **Knapp for STILL KLOKKEN/FORSINKET START**
5. **STOP-knapp**
6. **START/+30sec./BEKREFT-knapp**
7. **SETT INN-skive**

Roter for å sette inn tilberedningstid, tid, effektnivå, temperatur, vekt og velg automeny





VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

For å unngå fare for brann.

Mikrobølgeovnen må ikke etterlates uten tilsyn når den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange, kan overopphete maten og føre til brann.

Denne ovnen er utformet bare for bruk på en benk. Den er ikke konstruert for innbygging i en kjøkkenenhet.

Ikke plasser ovnen i et skap.

Det elektriske støpslet må være lett tilgjengelig slik at det raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.

Strømmen må være vekselstrøm, 230 V, 50 Hz, med en 10 A sikring eller en minimum 10 A kretsbytter.

Det må brukes en separat krets som bare betjener dette utstyret.

Ikke plasser ovnen i et område hvor det skapes varme. For eksempel nær en konvensjonell ovn.

Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet.

Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.

Dersom det oppdages røyk må ovnen slås av eller støpslet på den elektriske ledningen trekkes ut av kontakten, og døren må holdes lukket for å hindre oppblussing av flammer.

Bruk kun mikrobølgefrysebeholdere og redskaper.

Se side NO-15. Redskaper må kontrolleres for å påse at de passer for bruk i mikrobølgeovner.

Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere må ovnen overvåkes på grunn av faren for antenning.

Rengjør mikrobølgedekselet, ovnsrommet og den roterende tallerkenen etter bruk. Disse må være tørre og fettfrie. Fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.

Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpningene.

Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

Fjern alle metallåser, ståltråd og annet fra matens emballasje. Elektriske overslag på metalloverflater kan føre til brann.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp olje for frityrsteking. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olje kan antennes.

Bruk bare spesielle popcornposer i mikrobølgeovnen når du skal lage popcorn.

Ikke oppbevar mat eller annet inne i ovnen.

Kontroller innstillingene etter at du har startet ovnen for å forsikre deg om at ovnen virker som den skal.

For å unngå overoppheting og brann må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker- eller fettinnhold.

Se tilhørende råd i bruksanvisningen.

For å unngå muligheten for skader

ADVARSEL:

Ikke bruk ovnen dersom den er skadet eller har en funksjonsfeil. Kontroller følgende før bruk:

- Døren: Påse at døren lukkes korrekt og at den ikke er feiltilpasset eller skjev.
- Hengslene og dørlåshakene; kontroller at de ikke er ødelagte eller løse.
- Dørpakningene og kontaktflatene; påse at de ikke er skadet.
- Inne i ovnen eller på døren; påse at det ikke er bulker.
- Den elektriske ledningen og støpslet; påse at de ikke har skader.

Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.

ADVARSEL: Juster, reparer eller modifier aldri ovnen selv. Det er risikofylt for enhver annen person enn en kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering fra mikrobølgeenergi.

Ikke bruk ovnen med døren åpen eller andre dørlinkene på noen måte. Ikke bruk ovnen dersom det er en gjenstand mellom dørpakningen og pakningsoverflatene.

La aldri fett og smuss få bygge seg opp på dørpakninger og tilstøtende områder. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester. Følg instruksjonene på "Stell og rengjøring" side NO-16. Unnlattelse av å sørge for at ovnen er ren kan føre til nedbryting av overflatene, som kan redusere utstyrets livslengde og føre til farlige situasjoner.

Personer med PACEMAKER må kontakte sin lege eller pacemakerprodusent om forholdsregler ved bruk av mikrobølgeovnen.

For å unngå muligheten for elektrisk støt

Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.

Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.

Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.

Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.

Hold den elektriske ledningen vekke fra varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.

Hold apparatet og ledningen vekke fra barn yngre enn 8 år.



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Ikke gjør forsøk på å skifte pære i ovnslampen selv eller la noen som ikke er elektriker godkjent av SHARP gjøre det. Dersom ovnslampen ikke virker, ta kontakt med din forhandler eller et autorisert SHARP-verksted.

Hvis den elektriske ledningen til utstyret er skadet må den erstattes med en spesialledning.

Skiftening må foretas en av autorisert SHARP-tekniker.

For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:

ADVARSEL: Væsker og annen mat må ikke varmes opp i lukkede beholdere idet de kan eksplodere.

Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking, derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.

Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere som følge av oppbygging av press inne i beholderen selv etter at ovnen er skrudd av.

Vær forsiktig med mikrobølgeoppvarming av væsker. Bruk en beholder med vid åpning for å sørge for at eventuelle bobler slipper ut.

Varm aldri opp væsker i beholdere med smal åpning, som tåteflasker, siden det kan føre til at innholdet spruter ut og kan føre til skolding når det varmes opp.

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skolding:

1. Ikke bruk overdrevent mye tilberedningstid.
2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
3. Det anbefales å sette en glass-stang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.

Kok ikke egg i skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen idet de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggblandinger, må det stikkes hull på plumme og eggehvite for å hindre at egget eksploderer. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før det varmes opp i mikrobølgeovnen.

Stikk hull på skinnen til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres vil de kunne eksplodere.

For å unngå fare for brannskader

ADVARSEL: Innholdet på tåteflasker og baby-matglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.

Bruk grytekluter eller ovnshansker når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader.

Lukk alltid opp beholdere, popcornposer, kokepøser og lignende vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skolding fra damp og kokende væske.

For å unngå brannskader eller skolding, test alltid temperaturen i maten og rør alltid i maten før den serveres. Vis spesiell aktsomhet hva gjelder temperaturen på mat og drikke som skal gis til spedbarn, barn og eldre. Tilgjengelig deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes vekke fra ovnen når den brukes.

Temperaturen på beholderen er ikke en indikasjon på matens eller drikkens virkelige temperatur; sjekk alltid temperaturen på det som er tilberedt.

Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes for å unngå brannskader eller skolding fra damp eller varme som slippes ut.

Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skolding.

Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.

For å unngå barns misbruk

ADVARSEL: Tillat barn å bruke mikrobølgeovnen uten tilsyn først etter at de har fått tilfredsstillende instruksjoner slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene forbundet med feilaktig bruk. Når utstyret brukes med innstillingene GRILL, MIX GRILL og AUTO COOK må barn kun bruke ovnen med tilsyn av voksne på grunn av temperaturene som kan oppstå. Dette utstyret er ikke ment brukt av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller kunnskap, dersom de ikke overvåkes eller er gitt instruksjon med hensyn til bruken av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må overvåkes for å påse at de ikke leker med utstyret.

Ikke len deg mot eller heng på døren når den åpnes eller lukkes. Ikke lek med ovnen eller bruk den som en leke.

Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av pakker (dvs. selvoppvarmende materialer) som skal holde maten sprø siden de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Foreta aldri noen form for endring på ovnen.

Ikke flytt ovnen mens den er i bruk.

Dette apparatet er ment brukt i private husholdninger og på steder som:

- ansattekjøkken i forretninger, kontorer og andre arbeidsplasser;
- gårdsbruk;
- av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
- "bed and breakfast"-miljøer.

Denne ovnen er bare for tilberedning av mat i hjemmet og må bare brukes til tilberedning av mat. Den egner seg ikke for kommersiell- eller laboratoriebruk.

For å sørge for problemfri bruk av ovnen og unngå skader.

Når du bruker en bruningsstallerken eller selvoppvarmende materiale, plasser alltid en varmebestandig isolator som en porselentallerken under for å unngå skade på den roterende tallerkenen og/eller dreifeften på grunn av varmebelastning. Forvarmingstiden som er spesifisert for retten må ikke overskrides.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall idet disse kan reflektere mikrobølgene og føre til elektriske overslag. Ikke sett bokser av metall inn i ovnen.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



Bruk bare den roterende tallerkenen og dreiefoten som er beregnet på denne ovnen. Ikke bruk ovnen uten den roterende tallerkenen.

For å hindre at den roterende tallerkenen går i stykker:

- Før den roterende tallerkenen vaskes med vann, la tallerkenen kjøles ned.
- Ikke plasser varm mat eller varmt utstyr på en kald tallerken.
- Ikke plasser kald mat eller kaldt utstyr på en varm tallerken.

Ikke plasser noe på det ytre kabinetet når ovnen er i bruk.

NB:

Ikke bruk plastbeholdere for tilberedning av mat i mikrobølgeovnen dersom ovnen fortsatt er varm fra GRILLING og MIX GRILL-tilberedning idet de kan smelte.

Plastbeholdere må ikke brukes under overnevnte forhold dersom ikke beholderprodusenten sier at de egner seg.

Dersom du er usikker på hvordan du skal tilkoble ovnen, ta kontakt med en autorisert, kvalifisert elektriker.

Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt. Vanndamp eller vanndråper kan fra tid til annen dannes på ovnens vegger eller rundt dørpakningen eller på kontaktflatene. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feil på produktet.

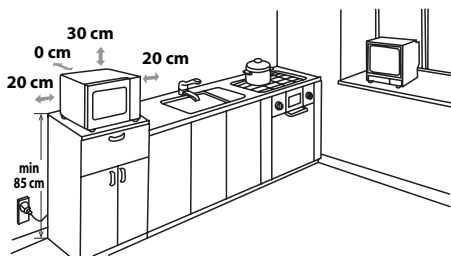


Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm under bruk.

INSTALLASJON



- Fjern all emballasje fra innsiden av ovnsrommet og fjern all beskyttelsesfilm fra mikrobølgekabinettets overflate. Kontroller ovnen nøye for ethvert tegn på skade.
- Undersøk ovnen nøye for å se om det finnes tegn på skader.
- 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.
- Velg en jevn overflate med tilstrekkelig åpent rom for tilfredsstillende inn- og utgående ventilasjon. Baksiden av ovnen må plasseres mot en vegg.
 - Minimum installasjonshøyde er 85 cm.
 - 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 som mulig fra radioer og TV-apparater. Bruk av mikrobølgeovn kan føre til forstyrrelser av radio- og TV-signaler.



- Sett ovnens støpsel inn i en standard jordet stikk-kontakt.

ADVARSEL: Ikke plasser ovnen der det skapes varme, fukt eller høy luftfuktighet, (for eksempel nær eller over en konvensjonell ovn) eller nær brennbare materialer (for eksempel gardiner). Ikke blokker eller begrenser ventilasjonsåpningene. Ikke plasser gjenstander på toppen av ovnen.

FØR BRUK



Sett støpslet inn i den elektriske veggkontakten. Ovnens display vil vise: "0:00", og et lydsignal vil høres en gang. Denne ovnen har en klokkefunksjon og ovnen bruker mindre enn 1,0 W i stand by modus.

For å stille klokken, se neste side.



STILLING AV KLOKKEN

Ovnen har 24-timers klokkemodus.

1. Trykk **STILL KLOKKEN/FORSINKET START**-knappen, og minutt-tallet vil blinke.
2. Roter **SETT INN**-skiven inntil korrekt timetall vises; angitt tid skal være mellom 0-23.
3. Trykk **STILL KLOKKEN/FORSINKET START**-knappen, minutt-tallet vil blinke.
4. Sett minutter. Roter **SETT INN**-skiven inntil korrekt minutt vises, tallet skal være mellom 0-59.
5. Trykk **STILL KLOKKEN/FORSINKET START** -knappen en gang for å starte klokken. Ikonet “.” for digital tid vil blinke i displayet.

NOTER:

- Hvis klokken er stillt vil den ved slutten av en tilberedningstid igjen vise klokkeslettet. Hvis klokken ikke er stillt vil den bare vise "0:00".
- For å se hvor mye klokken er under en tilberedningsprosess, trykk **STILL KLOKKEN/FORSINKET START**-knappen og LED vil vise tiden i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke den innstilte tilberedningstiden.
- Dersom **STOP**-knappen trykkes under stillingen av klokken vil ovnen gå tilbake til sin foregående innstilling.
- Hvis strømtilførselen til mikrobølgeovnen avbrytes, vil displayet blinke "0:00" når strømmen kommer tilbake. Dersom dette skjer mens en tilberedning pågår, vil programmet bli slettet. Innstillingen av klokken vil også bli slettet.



MICROWAVE EFFEKTNIVÅER

Din ovn har 5 effektnivåer og følg instruksjonene nedenfor for å stille inn effekten:

Effektnivåer	Trykk MIKROBØLGENIVÅ/ GRILL/MIX GRILL- knappen	Display (Prosent)
HØY	x1	P100 (100%)
MIDDELS HØY	x2	P80 (80%)
MIDDELS	x3	P50 (50%)
MIDDELS LAV (TINING)	x4	P30 (30%)
LAV	x5	P10 (10%)

- Din ovn har 5 effektnivåer som vist på motstående side.
- For å endre effektnivået for tilberedning, trykk **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen eller drei **SETT INN**-skiven inntil displayet viser ønsket nivå. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å bekrefte tilberedningstiden og trykk så **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å starte ovnen.
- For å se effektnivået i løpet av tilberedningstiden, trykk **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen, det aktuelle effektnivået vil vises i 2-3 sekunder. Ovnen fortsetter å telle ned selv om displayet vil vise effektnivået.

Generelt sett gjelder følgende anbefalinger:

P100 - (HØY effekt = 800 W) brukt for hurtig tilberedning eller oppvarming, det vil si for gryteretter, varme drikker, grønnsaker etc.

P80 - (MIDDELS HØY effekt = 640 W) brukt for lengre tilberedning av tettere mat, som steker, kjøttpudding og mat lagt ut på tallerken, også for mer ømfintlige retter som sukkerbrød. Ved denne reduserte innstillingen vil maten tilberedes jevnt, uten overkoking på sidene.

P50 - (MIDDELS effekt = 400 W) brukes til kompakte matvarer som krever lengre tilberedningstid ved normal tillaging, f.eks. storfekjøtt. Dette effektnivået anbefales for å få kjøttet mørt.

P30 - (MIDDELS LAV effekt = 240 W innstilling for tining). Velg dette effektnivået for å sikre at maten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å småkoke ris, pasta, melboller og å tilberede eggekrem.

P10 - (LAV effekt = 80 W) for varsom tining, dvs. kremkaker og lignende.

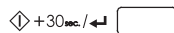


Åpning av døren:

For å åpne ovnsdøren, trekk i dørhåndtaket.

Start av ovnen:

Klargjør og plasser mat i en passende beholder direkte på den roterende tallerkenen. Steng døren og trykk **START/+30sec./BEKREFT**-tasten etter at du har valgt ønsket tilberedningsmetode.



Hvis tilberedningsprogrammet er valgt og **START/+30sec./BEKREFT**-knappen ikke trykkes inn på 1 minutt vil innstillingen bli kansellert.

START/+30sec./BEKREFT-knappen må trykkes inn for å fortsette tilberedningen hvis døren åpnes under tilberedningen. Et lydsignal høres dersom tasten trykkes korrekt inn, dersom tasten ikke trykkes korrekt inn høres ikke noe signal.

Bruk **STOP**-tasten til å:

1. Slette feil under programmering.
2. STOPpe ovnen midlertidig under tilberedning.
3. Avbryt et program under tilberedning, trykk inn **STOP**-tasten to ganger.
4. For å innstille og for å oppheve barnesikringen, (se side NO-12).



MIKROBØLGETILBEREDNING



Ovnen kan programmeres for inntil 95 minutter (95:00).

Tidsenhetene for tilberedning (tining) varierer fra 5 sekunder til 5 minutter. Det er avhengig av den totale tilberednings/opptiningstiden som vist i tabellen.

Tilberedningstid	Økende enhet
0-1 minutter	5 sekunder
1-5 minutter	10 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minutt
30-95 minutter	5 minutter

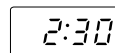
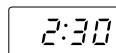
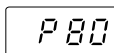
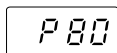
MANUELL TILBEREDNING/MANUELL TINGING

- Legg inn tilberedningstiden og bruk mikrobølgeeffektnivå P100 til P10 for å koke eller tine (se side NO-8).
- 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 80% mikrobølgeeffekt.

1. Velg effektnivå ved å trykke på **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen to ganger for P80, eller drei **SETT INN**-skiven til mikrobølgeeffekten P80.
2. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.
3. Sett inn ønsket tilberedningstid ved å dreie **SETT INN**-skiven.
4. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom tilberedningstiden.)



NB:

- Når ovnen starter vil lyset tennes og dreieskiven vil rotere til venstre eller til høyre.
- Hvis døren åpnes under tilberedning/opptining for å røre i eller snu maten, vil tilberedningstiden i displayet automatisk stanse. Tilberedningstiden/opptiningstiden begynner å telle ned igjen så snart døren lukkes og **START/+30sec./BEKREFT**-knappen trykkes inn.
- Når tilberedningen/tiningen er fullført vil klokkeslettet vises i displayet dersom klokken er stilt.
- Dersom du ønsker å se effektnivået under tilberedning kan du trykke **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen. Aktuelt effektnivå vil vises i 2-3 sekunder.



GRILL-TILBEREDNING/MIX GRILL-TILBEREDNING

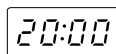
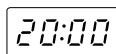
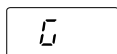
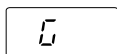
1. TILBEREDNING BARE MED GRILL

Grillen i toppen av ovnen har bare ett effektivnivå. Grillen hjelper av den roterende tallerkenen som sørger for jevn brunng. Bruk stativet for å grille små matenheter som bacon, røkt mat og tekaker. Maten kan enten plasseres direkte i stativet eller på en flantallerken/varmemotstandsdyktig tallerken på stativet.

Eksempel:

For å grille i 20 minutter ved bruk av grilltilberedningsmodus.

1. Velg grilltilberedningsmodus ved å trykke **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen flere ganger eller drei **SETT INN**-skiven inntil displayet viser 'G'.
2. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.
3. Sett inn ønsket tilberedningstid ved å dreie **SETT INN**-skiven.
4. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom tilberedningstiden.)



NB:

Halvveis gjennom grilltiden vil ovnen stanse og et lydsignal høres to ganger. Dette vil minne deg om å snu maten for å sikre jevn brunng. For bedre grillresultat bør maten snus etter halvveis tilberedningstid. Steng døren og trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å fortsette grillingen. Hvis det ikke skjer noe på 1 minutt vil ovnen fortsette å grille og et lydsignal vil høres en gang.

2. MIX GRILL TILBEREDNING

MIX GRILL kombinerer mikrobølgeeffekt med grilling. **MIX GRILL** betyr tilberedning alternativt med mikrobølgeeffekt og grill.

Kombinasjonen av mikrobølgeeffekt med grill reduserer tilberedningstiden og skaper en sprø, brun overflate.

Det er to valg for kombinasjonen:

KOMBINASJON 1 (Display: C-1)

55% tid for mikrobølgeeffekt, 45% tid for grilling. Brukes til fisk eller gratenger.

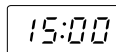
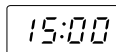
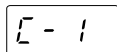
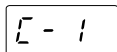
KOMBINASJON 2 (Display: C-2)

36% tid for mikrobølgeeffekt, 64% tid for grilltilberedning. Bruk til puddinger, omeletter og fjærkre.

Eksempel:

For å tilberede i 15 minutter, bruk **MIX GRILL** med 55% tid for mikrobølgeeffekt og 45% grilleffekt (C-1).

1. Velg grilltilberedningsmodus ved å trykke **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen flere ganger eller drei **SETT INN**-skiven inntil displayet viser 'C-1'.
2. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.
3. Sett inn ønsket tilberedningstid ved å dreie **SETT INN**-skiven.
4. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom tilberedningstiden.)



NOTATER for TILBEREDNING med GRILL og MIX GRILL:

- Det er ikke nødvendig å forvarme grillen.
- Når du bruner mat i en dyp tallerken, plasser den på den roterende tallerkenen.
- Du vil kunne se røyk eller merke lukt av 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.

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 brannskår.



1. SEKVENSTILBEREDNING

Denne funksjonen lar deg tilberede mat ved å bruke to forskjellige metoder, som kan inkludere manuell tilberedning og modus og/eller tiningfunksjoner på tid eller i henhold til vekt. Når tilberedningen er programmert er det ikke nødvendig å gripe inn i prosessen siden ovnen automatisk vil gå videre til neste trinn. Lydsignalet vil høres en gang etter det første trinnet. Hvis ett trinn er tining vil det være første trinn.

NB: Automeny kan ikke settes som en av multisekvensene.

Eksempel: Hvis du ønsker på tine maten i 5 minutter og deretter koke med P80 mikrobølgeeffekt i 7 minutter, er trinnene som følger:

- 1. Trykk **VEKTTINING/TIDSTINING**- knappen to ganger, dEF2 vil vises i LED-displayet.
- 2. Still inn tiningstiden ved å rotere **SETT INN**-skiven inntil displayet viser "5:00" minutter.
- 3. Trykk **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen en gang.
- 4. Legg inn effektnivået ved å trykke **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen en gang til for P80 eller dreie **SETT INN**-skiven for å velge mikrobølgeeffekten P80.
- 5. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen en gang til for å bekrefte valget.
- 6. Still inn tilberedningstiden ved å dreie **SETT INN**-skiven inntil displayet viser "7:00" minutter.
- 7. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen.

2. +30sec. FUNKSJON (Direkte start)

a. Direkte start

Du kan starte tilberedningen direkte på P100 mikrobølge effektnivå i 30 sekunder ved å trykke **START/+30sec./BEKREFT**-knappen. Tilberedningsprosessen vil starte umiddelbart, og hver gang du trykker på knappen vil tilberedningstiden øke med 30 sekunder.

b. Forleng tilberedningstiden

Du kan utvide tilberedningstiden ved manuell, grilling, varmluft, kombitilberedning og tining på tid i enheter på 30 sekunder hvis **START/+30sec./BEKREFT**-knappen trykkes inn mens ovnen er i drift. I forbindelse med tining i henhold til vekt, og automeny-funksjonen og sekvenstilberedning kan ikke tilberedningstiden økes ved å trykke **START/+30sec./BEKREFT**-knappen.

NOTE: Tilberedningstiden kan forlenges til et maksimum av 95 minutter.

3. FORSINKET START

FORSINKET START-tilberedning lar deg programmere ovnen til å starte tilberedningen på et senere tidspunkt i løpet av dagen.

Før du setter tiden må du påse at klokken er stilt til riktig klokkeslett.

Eksempel:

Følg eksemplet nedenfor når det gjelder å starte mikrobølgeovnen på et senere tidspunkt. Maksimum tidsforskjelse er 23 timer og 59 minutter.

- 1) Trykk **MIKROBØLGENIVÅ/GRILL/MIX GRILL**-knappen en gang og dreie **SETT INN**-skiven for å sette mikrobølgeeffektnivået til P80.
- 2) Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.
- 3) Still inn tilberedningstiden ved å rotere **SETT INN**-skiven inntil displayet viser "7:00" minutter. Etter ovenstående trinn, ikke trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen.
- 4) Trykk **STILL KLOKKEN/FORSINKET START**-knappen en gang. Displayet vil vise gjeldende klokkeslett og timetallet vil blinke.
- 5) Roter **SETT INN**-skiven for å sette timetallet for ønsket start av tilberedningen. Innstilt timetall skal være mellom 0 og 23.
- 6) Trykk **STILL KLOKKEN/FORSINKET START**-knappen og minutt-tallet vil blinke.
- 7) Roter **SETT INN**-skiven for å sette minutt-tallet for ønsket start av tilberedningen. Innstilt minutt-tall skal være mellom 0 og 59.
- 8) Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen av forsinket start. Ikonet for digitaltid vil tennes.

Når den forhåndsprogrammerte tiden kommer vil et lydsignal høres to ganger og ovnen starter automatisk i 7 minutter på P80.



ANDRE PRAKTISKE FUNKSJONER

4. BARNESIKRING

Barnesikringen hindrer uovertvåket bruk av ovnen av små barn. Når barnesikringen er aktivert:

a. For å stille inn BARNESIKRINGEN:

Trykk og hold **STOP**-knappen i 3 sekunder inntil displayet viser:

b. For å slå av BARNESIKRINGEN:

Trykk inn og hold **STOP**-tasten i 3 sekunder inntil et langt lydsignal høres.



TINING I HENHOLD TIL VEKT

TINING I HENHOLD TIL VEKT

Mikrobølgeovnen er forhåndsprogrammert med tid- og effektnivå slik at følgende mattyper enkelt kan tines opp: Svin, okse og kylling. Vektområdet for disse mattypene er fra 100 g til 2000 g i trinn på 100 g. Følg eksemplet nedenfor for å se hvordan disse funksjonene skal brukes.

Eksempel: For å tine opp et kjøttstykke som veier 1,2 kg med **TINING I HENHOLD TIL VEKT**.

Plasser kjøttet på en flan-tallerken eller mikrobølgeovnens tiningstativ på dreieskiven.

1. Trykk knappen for **VEKTTINING/ TIDSTINING** to ganger.
x1
2. Still inn ønsket vekt ved å dreie **SETT INN**-skiven inntil displayet viser:
3. Trykk **START/+30sec./ BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen.
(Displayet vil telle ned gjennom opptimingstiden.)

NB:

- Frossen mat tines opp fra -18°C.
- Før du fryser inn mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- Om nødvendig skjermes mindre områder av kjøtt eller fjærkre med små flate biter av aluminiumfolie. Dette vil hindre at områdene blir varme under opptiming. Påse at folien ikke har kontakt med veggene i ovnen.
- Vekten skal rundes opp til nærmeste 100 g, for eksempel 650 g blir 700 g.
- Etter tilberedningen vil et lydsignal høres fem ganger og LED vil vise klokkeslettet dersom klokken er stilt. Dersom klokken ikke er stilt, vil displayet bare vise "0:00" når opptiming er ferdig.



TINING PÅ TID

Denne funksjonen gir hurtig opptining av mat samtidig som det gir deg muligheten til å velge en passende opptiningstid, avhengig av mattypen. Følg eksemplet nedenfor med hensyn til hvordan funksjonen skal brukes.

Eksempel: For å tine opp mat i 10 minutter.

1. Trykk knappen for **VEKTTINING/ TIDSTINING** to ganger.
2. Still inn ønsket tid for tining ved å dreie **SETT INN**-skiven inntil displayet viser:
3. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom opptiningstiden.)

x2

DEF2

10:00

10:00

Merknad, ved tining på tid:

- Den forhåndsinnstilte mikrobølgeeffekten er P30 og kan ikke endres.
- Før du fryser inn mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- Om nødvendig skjermes mindre områder av kjøtt eller fjærkre med små flate biter av aluminiumfolie. Dette vil hindre at områdene blir varme under opptining. Påse at folien ikke har kontakt med veggene i ovnen.
- Etter tilberedningen vil et lydsignal høres fem ganger og LED vil vise klokkeslettet dersom klokken er stillt. Dersom klokken ikke er stillt, vil displayet bare vise "0:00" når opptiningen er ferdig.

AUTOMENY



AUTOMENY-tasten regner automatisk ut korrekt tilberedningsmodus og -tid av maten (detaljer på side NO-14). Følg eksemplene nedenfor for detaljer om hvordan funksjonen skal brukes.

Eksempel: For å tilberede 300 g gulrøtter ved bruk av AUTOMENY-funksjonen for friske grønnsaker (A4).

1. Drei **SETT INN**-skiven og velg ønsket automeny. (A-1 til A-8)
2. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å bekrefte innstillingen.
3. Sett inn ønsket tilberedningstid ved å rotere **SETT INN**-skiven.
4. Trykk **START/+30sec./BEKREFT**-knappen for å starte tilberedningen. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte tilberedningstiden.)



A-2

A-2

A-2



3:00

5:30

NOTER:

- Vekten eller mengde matvarer kan stilles inn ved å trykke **SETT INN**-tastene inntil ønsket vekt/mengde vises. Legg bare inn vekten på matvarene eksklusiv emballasje/kokekar.
- Matvarer som veier mer eller mindre enn vektene/mengdene som angis i AUTOMENY-tabellen på side NO-14, må tilberedes manuelt.



AUTOMENY-TABELL

Automeny	Display	Tilberedningsmetode	VEKT/PORSJONER/REDSKAP	Prosedyrer
Oppvarming Middagstallerken (forhåndstilberedt mat, dvs. kjøtt, grønnsaker og garnityr)	A-1	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (starttemp. 5°C) Tallerken og ventilert plastfolie for bruk i mikrobølgeovn eller passende lokk	Sett den forhåndstilberedte maten på en tallerken. Bruk ventilert plastfolie for bruk i mikrobølgeovn eller passende lokk. Plasser tallerken på midten av dreiefoten. Rør etter tilberedning.
Friske grønnsaker dvs. blomkål, gulrøtter, broccoli, fennikel, purreløk, pepper, squash etc.	A-2	100% Mikro	200 g, 300 g, 400 g (starttemp. 20°C) Bolle og lokk	Skjær de friske grønnsakene i like store biter eller skiver. Plasser de friske grønnsakene i passende beholdere. Plasser på dreieskiven. Fyll på med ønsket mengde vann (1 teskje pr. 100 g). Dekk med et lokk. Rør etter tilberedning og la maten stå i ca. 2 minutter.
Fisk (fiskefileter)	A-3	80% Mikro	250 g, 350 g, 450 g (starttemp. 20°C) Flantallerken og ventilert plastfolie for bruk i mikrobølgeovn eller passende lokk	Plasser ett lag på en flan-tallerken. Bruk ventilert plastfolie for mikrobølgeovn eller passende lokk.
Kjøtt (benløst kjøtt, dvs. oksekjøtt, lamm, svin eller fjærkre)	A-4	100% Mikro	250 g, 350 g, 450 g (starttemp. 20°C) Flantallerken og ventilert plastfolie for bruk i mikrobølgeovn eller passende lokk	Skjær kjøttet i smale striper og plasser på en flan-tallerken. Bruk ventilert plastfolie for bruk i mikrobølgeovn eller passende lokk for å dekke flantallerkenen. Plasser flantallerkenen i midten av dreiefoten.
Pasta (tørket pasta dvs. fussili, farfalle, rigatoni)	A-5	80% Mikro	Pasta Vann 50 g 450 ml 100 g 800 ml på (starttemp. for vannet: 20°C) Stor og bred bolle	Legg pasta i en bolle av passende størrelse og fyll på vann. Ikke dekk til bollen. Plasser bollen på midten av dreieskiven. Etter tilberedning, rør godt og la stå i 2 minutter før skylling.
Kokte poteter og ovnsbakte poteter	A-6	100% Mikro	200 g, 400 g, 600 g (starttemp. 20°C) Bolle og lokk	Kokte poteter: skrell potene og del dem opp i like store stykker. Plasser potetene i en bolle. Fyll 1 teskje vann pr. 100 gram potet, og litt salt og dekk bollen med et lokk. Etter koking skal bollen stå i ca. 2 minutter før servering. Ovnsbakte poteter: Velg poteter av lik størrelse, vask dem og plasser dem på dreieskiven. Etter koking skal potetene stå i ca. 5 minutter før servering.
Avkjølt pizza	A-7	100% Mikro	200 g, 400 g (starttemp. 5°C) Tallerken	Plasser pizzaen på en tallerken midt på dreieskiven. Ikke dekk til.
Suppe	A-8	80% Mikro	200 g, 400 g (starttemp. 5°C) Kopper	Plasser koppene på dreieskiven og rør etter tilberedning.

NOTER:

- Den endelige temperaturen vil variere i henhold til matens opprinnelige temperatur. Kontroller om maten er varm nok etter tilberedningen. Om nødvendig kan tilberedningstiden forlenges manuelt.
- Resultatet når du bruker autotilberedning er avhengig av variabler som formen og størrelsen på maten og dine personlige preferanser hva gjelder tilberedningsresultat. Juster tilberedningstiden i henhold til dine ønsker hvis du ikke er tilfreds med det programmerte resultatet.



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	Grill	Mix grill	Kommentarer
Aluminiumfolie Foliebeholdere	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	Små biter av aluminiumfolie kan brukes til å skjerme matvarer fra overoppheting. Hold folien minst 2 cm fra ovnsveggen for å hindre overslag. Foliebeholdere anbefales ikke dersom de ikke er spesifisert av produsenten, for eksempel Micro-foil [®] , følg instruksjonene nøye.
Tallerkener for bruning	✓	✗	✗	Følg alltid produsentens instruksjoner. Ikke overskrid oppgitte oppvarmingstider. Vær forsiktig idet disse rettene blir svært varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	✗	✓	Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporselen er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorasjoner.
Glasstøy, for eks. Pyrex [®]	✓	✓	✓	Vis forsiktighet ved bruk av fint glass idet glasset kan bryte eller sprekke ved brå oppvarming.
Metall	✗	✓	✗	Det anbefales ikke bruk av kokekar i metall i mikrobølgeovn idet det kan oppstå elektrisk overslag som i sin tur kan føre til brann.
Plast/Polystyren, for eks. 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 idet de kan smelte eller antennes som følge av at det oppstår elektriske overslag.
Papirtallerkener, kopper og kjøkkenpapir	✓	✗	✗	Bruk bare til oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Det må utvises forsiktighet da overoppheting kan føre til brann.
Strå- og trebeholdere	✓	✗	✗	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes idet overoppheting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avispapir	✗	✗	✗	Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.
Stativ	✓	✓	✓	Metallstativet som følger ovnen er spesialutformet for alle former for tilberedning og vil ikke skade ovnen.

**ADVARSEL:**

Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere må ovnen overvåkes på grunn av faren for antenning.



STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL: IKKE BRUK KOMMERSIELL OVNSRENGJØRING, DAMPVASKERE, SLIPENDE, HARDE RENGJØRINGSMIDLER, VASKEMIDLER SOM INNEHOLDER SODIUM HYDROKSID ELLER STÅLULL PÅ NOEN DEL AV MIKROBØLGEOVNEN. RENGJØR OVNEN REGELMESSIG OG FJERN MATRESTER - Hold ovnen ren. I motsatt fall kan overflatene ta skade. Dette kan virke negativt inn på ovnens livslengde og medføre farlige situasjoner.

Ovnens eksterior

Utsiden av ovnen kan enkelt holdes ren med mildt såpevann og en myk klut. Sørg for at såpevannet tørkes vekk med en fuktig klut og tørt deretter med et mykt håndkle.

Kontrollpanel

Åpne døren før rengjøring for å deaktivere kontrollpanelet. Forsiktighet må utvises ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk bare en klut fuktet med vann, tork forsiktig over panelet til det blir rent.

Unngå å bruke overdrevne mengder vann. Bruk ikke noen form for kjemiske eller slipende rengjøringsmidler.

Ovnens interiør

1. For rengjøring tork 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 tork over flere ganger med en fuktig klut inntil alle rester er fjernet. Ikke fjern mikrobølgegedslet.

2. Påse at såpevannet ikke trenger inn i de små ventilasjonshullene i veggene. Dette kan føre til skade på ovnen.

3. Ikke bruk rengjøringsmidler av spraytype inne i ovnen.

4. Varm opp ovnen regelmessig ved å bruke grillen og varm opp ovnen uten mat i 20 minutter på grill. Matrester eller fettsprut kan føre til røykutvikling og dårlig lukt.

5. Mat vil utløse damp under tilberedning og føre til kondens på innsiden av ovnen og døren. Det er viktig å tørke ovnen tørt. Oppbygging av kondens vil kunne føre til at det danner seg rust på innsiden av ovnen. Hold mikrobølgegedslet rent til enhver tid.

Dekslet er laget av et ømtålig materiale og må rengjøres forsiktig (følg rengjøringsinstruksjonene ovenfor).

NB: Overdreven oppbløtning kan føre til oppløsning av mikrobølgegedslet.

Mikrobølgegedslet er en forbruksdel, og uten regelmessig renhold må det byttes.

Tilbehør:

Tilbehør som roterende tallerken, dreiefot og stativ må vaskes med et mildt oppvaskmiddel og tørket. De kan vaskes i oppvaskmaskin.

Dør

For å fjerne alle spor etter smuss, rengjør regelmessig begge sider av døren, dørpakningene og områdene rundt døråpningen med en myk, fuktig klut. Ikke bruk slipende vaskemidler.

NB: En dampvasker må ikke brukes.

Rengjøringstips - for enklere renhold av din ovn:

Plasser en halv sitron i en bolle, fyll på 300 ml vann og varm opp på 100% i 10 -12 minutter.

Tørk ovnen ren med en myk, tørt klut.

VIKTIG:

- Lukk døren etter tilberedning/tining. Legg merke til at lyset vil bli stående på når døren er åpen, dette er av sikkerhetsgrunner, som en påminnelse om å lukke døren.
- Hvis du tilbereder mat ut over standard tid med bare P100 (800 W), vil ovnens effekt automatisk senkes for å unngå overoppheting. (Mikrobølgeeffektivitet vil reduseres.)

Tilberedningsmodus	Standardtid
Mikrobølge P100	30 minutter
Grill/Mix Grill-tilberedningsmodus	Avvekslende drift, temperatur og tidskontroll

FI



Huomio:

Tuote on merkitty
tällä symbolilla.
Tämä
tarkoittaa, että
käytettyjä
sähkö- ja
elektroniikkalaitteita
ei saa
sekoittaa
kotitalouden
yleisjätteiden
kanssa.
Näille
tuotteille on
olemassa
erillinen
keräysjärjestelmä.

A. Hävitysohjeet käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

1. Euroopan unionissa

Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä käytä tavallista jätessäiliötä. Käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet pitää hävittää erikseen noudattaen lainsäädäntöä, joka takaa käytettyjen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden oikean käsittelyn, keräämisen ja kierrättämisen.

Jäsenvaltioiden täytäntöönpanoa seuraten yksityiset kotitaloudet EU:n jäsenvaltioissa voivat palauttaa käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet määrättyihin keräyspaikkoihin ilmaiseksi*. Joissakin maissa* paikalliset vähittäismyyjät voivat myös ottaa vastaan vanhan tuotteen ilmaiseksi, jos asiakas ostaa vastaavan uuden tuotteen.

*) Pyydä lisätietoja paikallisviranomaisilta.

Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitä nämä tuotteet etukäteen erikseen paikallisten säästösten mukaisesti.

Hävittämällä tuotteen asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käsitellään, kerätään ja kierrätetään asianmukaisella tavalla. Näin vältetään haitallisilta ympäristö- ja terveysvaikutuksilta, joita saattaa olla seuraamuksena jätteen epäasianmukaisesta käsittelystä.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja pyydä ohjeita tuotteen asianmukaiseen hävittämiseen.

B. Hävitysohjeet yrityskäyttäjille

1. Euroopan unionissa

Jos tuotetta on käytetty yrityskäytössä, ja haluat hävittää sen, ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa sinulle lisäohjeita tai ottaa tuotteen vastaan. Sinulta saatetaan veloittaa tuotteen vastaanottamisesta ja kierrätyksestä johtuvat kustannukset. Paikalliset keräyspisteet saattavat ottaa vastaan pienet tuotteet (ja pienet määrät).

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja pyydä ohjeita tuotteen asianmukaiseen hävittämiseen.



SISÄLTÖ

KÄYTTÖOPAS

ASIAALLISTA HÄVITTÄMISTÄ KOSKEVAT TIEDOT	1
SISÄLTÖ	2
TEKNISEET TIEDOT	2
UUNI JA LISÄVARUSTEET	3
SÄÄTÖPANEELI	4
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA	5-7
ASENNUS	7
ENNEN KÄYTTÖÄ	7
KELLON ASETTAMINEN	8
MIKRON TEHOTASOT	8
MANUAALINEN KÄYTTÖ	9
MIKROAALLOILLA KYSENNYS	9
GRILLITOIMINTO/YHDISTELMÄTOIMINTO	10
MUUT HELPOT TOIMINNOT	11-12
PAINON SULATUSTOIMINTO	12
AJAN SULATUSTOIMINTO	13
AUTOM. VALIKKOTOIMINTO	13
AUTOM. VALIKKOKAAVIO	14
SOVELTUVAT KEITTOASTIAT	15
HOITO JA PUHDISTUS	16
HUOLTO-OSOITTEITA	1

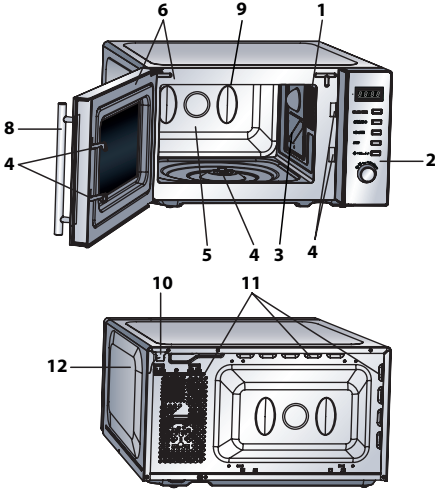


TEKNISEET TIEDOT

Mallin:	R-60ST
AC-käyttöjännite	: 230 V, 50 Hz yksivaiheinen
Jakelujohtosulake/virrankatkaisija:	: 10 A
Tarvittava AC-teho: Mikroaalto	: 1270 W
Lähtöteho: Mikroaalto	: 800 W (IEC 60705)
Grilli	: 1000 W
Pois päältä (Energiansäästötila)	: alle 1,0 W
Mikroaaltotaajuus	: 2450 MHz* (ryhmä 2/luokka B)
Ulkomitat (L) x (K) x (S)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Sisämitat (L) x (K) x (S)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Uunin tilavuus	: 20 litraa***
Pyörivä kuumennusala	: ø 255 mm
Paino	: noin 11 kg
Uunin lamppu	: 25 W/230-240 V

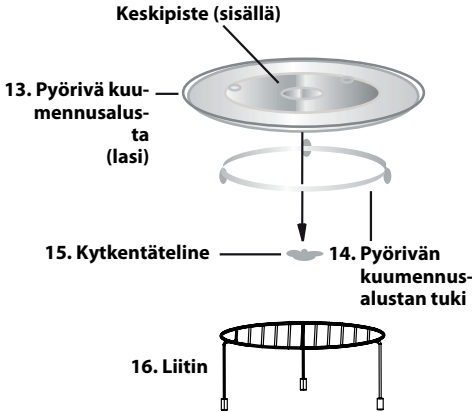
- * Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset.
Kyseisen standardin mukaisesti tämä laite on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi.
Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa.
- Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotilouksissa.
- ** Luukun avauskahva ei sisälly syvyyden mittaan.
- *** Sisätilavuus on maksimileveyden, syvyyden ja korkeuden summa.

OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETTAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTAA LAITTEEN MUOTOILUA.



UUNI

1. Uunin lamppu
2. Säättöpaneeli
3. Aaltoputken suojakansi (ÄLÄ SIIRRÄ)
4. Pyörivän kuumennusalustan moottorin akseli
5. Uunin sisäosa
6. Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
7. Luukun turvasalvat
8. Luukun aukaisupainike
9. Grillin kuumennuselementti
10. Virtajohto
11. Ilmastointiaukot
12. Uunin ulkovaippa



LISÄVARUSTEET:

Varmista, että seuraavat lisävarusteet toimitetaan uunin mukana:

(13) Pyörivä kuumennusalusta (14) Pyörivän kuumennusalustan tuki (15) KytKentäteline (16) Liitin
 Aseta liitos pyörivän kuumennusalustan moottorin akseliin uunin lattian keskellä niin, että se voi vapaasti pyöriä liitoksen ympärillä. Aseta pyörivä kuumennusalustan tuki lujasti liitokseen. Varmistu pyörivän kuumennusalustan vahingoittumisen välttämiseksi, että astiat nostetaan erilleen pyörivän kuumennusalustan reunasta ennen kuin ne siirretään uunista. Katso ohjeet liittimen käytöstä osasta sivuilta FI-10.
ÄLÄ koskaan kosketa grilliä, kun se on kuuma.

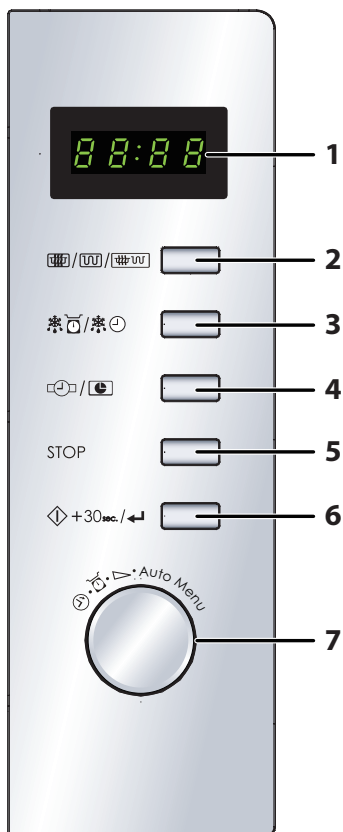
HUOMAA: Muista mainita lisävarusteita tilatessasi seuraavat tiedot jälleenmyyjälle tai valtuutetulle SHARP-huoltajalle: osan nimi ja mallin nimi.

HUOMAUTUKSET:

- Aaltoputken suojakansi on helposti särkyvä. Uunin sisäpuolta puhdistettaessa on noudatettava varovaisuutta sen rikkoutumisen välttämiseksi.
- Käytä uunia aina niin, että pyörivä kuumennusalusta ja kuumennusalustan teline on asennettu kunnolla. Tämä edistää perusteellista ja tasaista kypsymistä. Huonosti paikoillaan oleva kuumennusalusta voi kolistaa, se ei ehkä pyöri kunnolla ja voi aiheuttaa vaurioita uunille.
- Ruoka ja ruoka-astiat asetetaan aina pyörivälle kuumennusalustalle kypsennystä varten.
- Pyörivä alusta pyörii myötäpäivään tai vastapäivään. Pyörimissuunta voi vaihtua joka kerta, kun käynnistät uunin. Tämä ei vaikuta uunin tehoon.



SÄÄTÖPANEELI



1. DIGITAALINEN NÄYTTÖ
2. MIKROAALLON TEHOTASO -/GRILLI-/YHDISTELMÄTOIMINTO -painike
3. PAINON/AJAN SULATUSTOIMINTO-painike
4. KELLON ASETUS/VIIVEKÄYNNISTYS -painike
5. STOP-painike
6. KÄYNNISTYS/ +30sec./ VAHVISTA-painike
7. SYÖTTÖKIEKKO

Syötä kypsennysaika, aika, tehotaso, lämpötila, paino ja valitse autom. valikko kiertämällä





TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ VASTAISEN VARALLE

Tulipalon vaaran välttäminen.

Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea tehotaso, tai liian pitkät kypsennyksiaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumenemisen, joka johtaa tulen syttymisen.

Tämä uuni on rakennettu käytettäväksi vain pöydän päällä. Se ei sovellu sisäänrakennettavaksi keittiölaitteeksi.

Uunია ei saa laittaa kaappiin.

Virtalähteen on oltava kätevästi ulottuvilla, jotta virtajohto on helppo irrottaa vaaratilanteessa.

AC-käyttöjännitteen on oltava 230 V, 50 Hz, lisäksi vähintään 10 A jakelujohtosulake, tai vähintään 10 A virrankatkaisin.

Käytettävissä tulee olla ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.

Älä sijoita uunია lämmönlähteiden läheisyyteen, esim. tavallisen uunin lähelle.

Älä myöskään asenna uunია alueelle, jossa on korkea kosteuspitoisuus tai johon kosteutta saattaa kerääntyä.

Älä säilytä äläkä säilytä uunია ulkotiloissa.

Jos havaitset savua, kytke uuni pois päältä tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku kiinni, jotta saat sammutettua liekit.

Käytä vain mikron kestäviä astioita ja välineitä.

Katso sivu FI-15. Välineet pitäisi tarkistaa ja varmistaa, että ne sopivat mikroaaltouuneille.

Kun lämmität ruokaa muovii- tai paperiastioissa, valvo uunია mahdollisen syttymisen varalta.

Puhdistu aaltoputken suojakansi, uunin sisusta, pyörivä kuumennusalausta ja kuumennusalanusteline käytön jälkeen. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.

Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunია tai tuuletusaukkoja.

Älä tuki tuuletusaukkoja.

Poista ruoasta ja pakkauksista kaikki metalliset tiivisteet, metalliset sulkimet tms., metallipintojen kipiointi voi aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä mikroaaltouunია uppopaistooljyn kuumenamiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.

Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikropopcornpakkauksia.

Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.

Tarkista säädöt uunin käynnistämisen jälkeen varmistaaksesi, että uuni toimii halutulla tavalla.

Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessasi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkarointa, täytettyjä piirakoita jne.). Ne eivät saa kuumentua liikaa, jotta ne eivät syty palamaan.

Katso vastaavat vihjeet käyttöoppaasta.

Tapaturmien riskin välttäminen

VAROITUS:

Älä käytä vahingoittunutta tai viallisesti toimivaa uunია. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

- Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se on ehjä ja suorassa.
- Saranat ja turvasalvat: varmista, että ne eivät ole rikki tai irrallaan.
- Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjiä.
- Uunin sisätila ja luukku: varmista, että niissä ei ole lovia tai kummuja.
- Virtajohto ja pistotulppa: varmista, että ne ovat ehjiä.

Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat viallisia, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin pätevä korjaaja on korjannut sen.

Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunია itse. Muiden kuin ammattilaisten on vaarallista suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaaltoenergiaa suojaava suojuus irrotetaan.

Älä käytä uunია luukku auki tai muuta luukun turvasalpoja millään tavalla. Älä käytä uunია, jos luukun tiivisteiden ja tiivistyspintojen välillä on esine.

Älä päästä likaa tai rasvaa kerääntymään luukun tiivisteisiin tai niihin liittyviin osiin. Noudata ohjeita kohdassa "Hoito ja puhdistus", sivulla FI-16. Uunin pitäminen puhtaana saattaa aiheuttaa pinnan kulumiseen, joka saattaa lyhentää uunin käyttöikää ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen.

Henkilöiden, joilla on TAHDISTIN tulisi neuvotella lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varoitoimenpiteistä.

Mahdollisen sähköiskun välttäminen

Ulkovaippaa ei tule missään olosuhteissa irrottaa.

Älä koskaan roiskuta mitään tai aseta esteitä luukun lukkoaukon tai tuuletusaukkojen päälle. Mikäli niiden päälle kuitenkin roiskuu jotakin, kytke uuni pois päältä ja irrota pistotulppa välittömästi, ja soita valtuutetulle SHARP-huoltajalle.

Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muihin nesteeseen.

Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.

Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös uunin takaosasta.

Pidä laite ja sen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Älä yritä vaihtaa uunin lampun itse. Ainoastaan SHARP:in valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin lamppu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon.

Mikäli laitteen virtajohto vioittuu, tilalle on asennettava vain tähän uuniin sopiva erikoisjohto.

Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huoltaja.

Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää.

Mikroaaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat päätyttyä; eli sen takia erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi.

Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita. Avaa pakkaukset ja poista kannet ennen käyttöä. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia vielä senkin jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä. Käsittele kuumennettavia nesteitä varoen. Käytä leveäsuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan.

Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun sisällön äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran.

Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran:

1. Älä säädä liian pitkä kuumennusaikaa.
2. Sekoita nestettä ennen kuumennusta/jälleenkuumennusta.
3. Nesteeseen kannattaa laittaa lasipuikko tai jokin vastaava esine (ei metallinen) jälleenkuumennuksen ajaksi.
4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.

Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsentää tai kuumentaa kananmunia, joita ei ole sekoitettu, pistele keltuaisia ja valkuaisia räjähtämisen estämiseksi. Kuori ja viipaloi kovaksikeitetyt kananmunat ennen mikroaaltouunissa kuumentamista.

Pistele reikä kuorellisiin ruokiin kuten perunoihin, makkaroihin ja hedelmiin, jotta ne eivät räjähtäisi kypsentämisen aikana.

Palovammojen riskin välttäminen

Varoitus: Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat.

Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.

Avaa aina rasiat, popcornpusit, paistopussit tms., niin että kuumaa höyryä ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse poltamaan käsiäsi tai kasvoja.

Välttääksesi palovamvoja tarkista aina ruoan lämpötila

ja sekoita ennen tarjoilua. Kiinnitä lisäksi erityistä huomiota pikkuvauvoille, lapsille tai vanhuksille tarjottavan ruoan ja juoman lämpötilaan.

Astian lämpötila ei kerro ruoan tai juoman todellista lämpötilaa; tarkista aina ruoan lämpötila.

Pysyttele aina loitommalla uunin luukku avatessasi välttyäksesi ulospurkauvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.

Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.

Pidä lapset etäällä luukusta, jotta he eivät polta itseensä.

Lapset ja mikroaaltouuni

VAROITUS: Anna ainoastaan 8-vuotiaiden tai tätä vanhempien lasten käyttää uunia omin päin vain mikäli riittävät ohjeet on annettu ja he osaavat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtävät varomatoman käytön vaarat. Kun uunia käytetään GRILLI-, YHDISTELMÄ- ja AUTOMAATTISESSA KYPSENNYSTILASSA, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa käytettävän lämpötilan vuoksi. Laitetta eivät saa käyttää sellaiset henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoituksia, tai joilla on puutteellisesti kokemusta tai tietoa, ellei heitä valvota tai heille ole annettu ohjeita laitteen käytöstä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan. Lapsia pitäisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

Älä nojaa uunin luukkuun äläkä heiluta sitä. Älä leiki uunin kanssa, äläkä heiluta sitä.

Lapsille tulisi opettaa kaikki tärkeät turvallisuusohjeet: patalappujen käyttö, ruoan suojusten varovainen poistaminen; erityistä huolta tulee kiinnittää pakkauksiin (esim. itsekuumentuvat materiaalit), joiden on tarkoitus tehdä ruoka rapeaksi, koska ne saattavat olla erityisen kuumia.

Muita varoituksia

Älä koskaan korjaa tai muuta uunia millään tavalla.

Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:

- myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökohteissa,
- maatiloilta,
- hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä, ja
- aamiaismajoituspaikkatyypiset ympäristöt.

Uuni on tarkoitettu pelkästään kotitalouksien käyttöön eikä sitä saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratorioikäyttöön.

Uunin ongelmattoman käytön ja vahinkojen välttämisen varmistaminen.

Älä koskaan käynnistä tyhjää uunia. Kun käytät ruskistavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristin, uuni posliinilaatunen sen alle, jotta estät lämpöaristusta vaurioittamasta pyörivää alustaa ja telinettä. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysajkoja ei saa ylittää.

Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltuja ja saattavat aiheuttaa sähköistä kipinöintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin.



Käytä vain tälle uunille tarkoitettuja pyöriviä alustoja. Älä käytä uunia ilman pyörivää alustaa.

Toimi seuraavasti ehkäistääksesi pyörivää alustaa rikkoutumasta:

- Anna pyörivän alustan jäähtyä, ennen kuin puhdistat vedellä.
- Älä aseta kuumia ruokia tai astioita kylmälle pyörivälle alustalle.
- Älä aseta kylmiä ruokia/astioita kuumalle pyörivälle alustalle.

Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.

HUOMAUTUS:

Älä käytä muoviastioita mikroaaltouunissa, jos uuni on yhä kuuma GRILLIN ja YHDISTELMÄTOIMINNON käyttämisestä koska ne saattavat sulaa.

Muoviastioita ei saa käyttää yllä olevissa tiloissa, ellei astioiden valmistaja ilmoita, että ne ovat soveltuvia kyseiseen käyttöön.

Jos et ole varma kuinka uuni liitetään sähköverkkoon, ota yhteyttä valtuutettuun sähkötekniikkoon.

Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille koituvista vahingoista tai henkilövahingoista, jotka aiheutuvat uunin huolimattomasta sähköliittämisestä. Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa muodostua satunnaisesti uunin siniin, luukun tiivisteisiin ja tiivistepintoihin. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaaltojen vuodosta eikä toimintahäiriöstä.



Tämä symboli tarkoittaa, että pinnat kuumentuvat käytössä.

ASENNUS



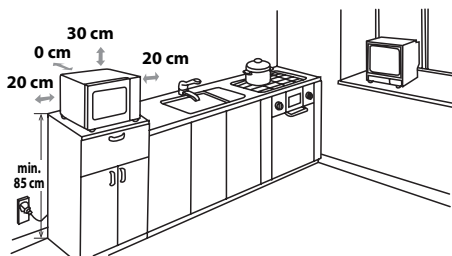
1. Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisäosasta. Jos uunin pinnassa on suojakalvoa, poista ne.

2. Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.

3. Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän raskaimman ruuan painon. Älä koskaan pane uunia kaappiin.

4. Valitse tasainen pinta, jossa on tarpeeksi avointa tilaa sisä- ja ulkotuuletusaukkoja varten. Uunin takaseinä täytyy asettaa seinää vasten.

- Minimiasennuskorkeus on 85 cm.
- Uunin ja ympäröivien seinien väliin on jäätävä vähintään 20 cm:n tila.
- Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
- Älä irrota jalustaa uunin alaosasta.
- Tulo- tai lähtöaukkojen tukkiminen voi aiheuttaa uunin vaurioitumisen.
- Aseta uuni mahdollisimman kauaksi radioista ja televisiosta. Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radion tai television vastaanottoon.



5. Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen (maadoitettuun) kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiin.

VAROITUS: Älä aseta uunia paikkaan, jossa syntyy lämpöä tai kosteutta (esimerkiksi perinteisen uunin lähelle tai yläpuolelle) tai tulenarkojen materiaalien lähelle (esim. verhot).

Älä tuki tuuletusaukkoja.

Älä aseta uunin päälle esineitä.

ENNEN KÄYTTÖÄ



Kiinnitä uunin pistotulppa. Uunin näyttö vilkkuu: "0:00", hälytyksään kuuluu kerran.

Tässä mallissa on kellotoiminto. Uunin virrankulutus on alle 1,0 W valmiustilassa.

Katso ohjeet kellon asettamisesta ovat seuraavalla sivulla.



KELLON ASETTAMINEN

Uunissa on 24 tunnin kello.

1. Paina **KELLON ASETUS/VIIVEKÄYNNISTYS**-painiketta, ja tuntiluku vilkkuu.
2. Kierrä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes oikea tunti tulee näkyviin. Syöttöajan pitäisi olla 0-23.
3. Paina **KELLON ASETUS/VIIVEKÄYNNISTYS**-painiketta, ja minuuttiluku vilkkuu.
4. Aseta minuutit. Kierrä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes oikeat minuutit näkyvät. Minuuttien pitäisi olla 0-59.
5. Paina **KELLON ASETUS/VIIVEKÄYNNISTYS**-painiketta kerran käynnistäaksesi kellon. Näytöllä vilkkuu digitaalisen ajan kuvake ":".

HUOMAUTUKSET:

- Jos kellonaika on asetettu, näytöllä näkyy oikea aika kypsennyksen päättyessä. Jos kellonaikaa ei ole asetettu, näytöllä on vain "0:00".
- Voit tarkastaa ajan kypsennyksen aikana painamalla **KELLON ASETTAMINEN/VIIVEKÄYNNISTYS** -painiketta ja näytöllä näkyy aika 2-3 sekunnin ajan. Tämä ei vaikuta kypsennysprosessiin.
- Jos kellon asetusprosessin yhteydessä painetaan **STOP**-painiketta, uuni palautuu takaisin aikaisempaa asetukseen.
- Jos sähkönsyöttö mikroaaltouunin keskeytyy, näytöllä näkyy sykäyksittäin "0:00" sen jälkeen, kun virta on palannut. Jos tämä tapahtuu kypsennyksen aikana, ohjelma pyyhkiytyy muistista. Kellon asetukset pyyhkiytyvät myös.



MIKRON TEHOTASOT

Uunissa on 5 tehotasoa. Aseta teho noudattamalla seuraavia ohjeita:

Tehotaso	Paina MIKROAALLON TEHOTASO -/GRILLI-/YHDISTELMÄTOIMINTO -painiketta.	Näyttö (Prosenttiosuus)
KORKEA	x 1	P100 (100%)
KOHTALAISEN KORKEA	x 2	P80 (80%)
KOHTALAINEN	x 3	P50 (50%)
KOHTALAISEN MATALA (SULATUS)	x 4	P30 (30%)
MATALA	x 5	P10 (10%)

Seuraavat suositukset ovat yleensä voimassa:

P100 - (KORKEA tehotaso = 800 W) käytetään nopeaan kypsentämiseen tai lämmittämiseen esim. padoille, kuumille juomille, kasviksille jne.

P80 - (KOHTALAISEN KORKEA tehotaso = 640 W) käytetään pidemmän kypsennysajan vaativien ruokien kuten paistien, lihamurekkeiden tai valmiiden ruokannosten valmistamiseen, myös herkempiin ruokiin kuten sokeriakkuun. Tällä alemmalla tehotasolla ruoka kypsyä tasaisesti eikä valu kypsennysastian reunon yli.

P50 - (KOHTALAINEN tehotaso = 400 W) käytetään pitkän kypsennysajan vaativiin ruokiin esim. perinteisiä liharuokia valmistettaessa, esim. lihapata. Tämän alemman tehotason käyttäminen takaa kypsennettävän lihan mureuden.

30 P - (KOHTALAISEN MATALA tehotaso = 240 W sulatusasetus) käytetään sulattamiseen, valitse tämä tehotaso varmistaaksesi, että ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii ihanteellisesti myös riisiin, pastan, mykyjen ja munakastikkeen hiljaiseen kiehumiseen.

P10 - (MATALA tehotaso = 80 W) hellävaraiseen sulatukseen, esim. kermakakut tai leivonnaiset.

- Uunissa on 5 tehotasoa vieressä esitetyn mukaisesti.
- Voit vaihtaa kypsennyksen tehotason painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO -/GRILLI-/YHDISTELMÄTOIMINTO** -painiketta tai pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes näytöllä näkyy haluttu taso. Vahvista painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA**-painiketta, syötä kypsennysaika ja käynnistä uuni sitten painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA**-painiketta.
- Voit tarkistaa tehotason kypsennyksen aikana painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO -/GRILLI-/YHDISTELMÄTOIMINTO** -painiketta. Nykyinen tehotaso näkyy 2-3 sekuntia. Uuni laskee kuluvaan kypsennysaikaan, vaikka näytöllä näkyy tehotaso.



Luukun avaaminen:

Sulje ja avaa luukku vetämällä kahvasta.

Uunin käynnistäminen:

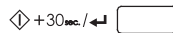
Valmista ja aseta ruoka sopivassa astiassa pyörivälle alustalle tai suoraan pyörivälle alustalle. Sulje luukku ja paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta halutun kypsennystilan valitsemisen jälkeen.

Kun kypsennys on asetettu ja **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta ei paineta 1 minuuttiin, asetus peruuntuu.

KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA -painiketta täytyy painaa kypsennyksen jatkamiseksi, jos luukku avataan kypsentämisen aikana. Kun painallus on tehokas, painikkeesta kuuluu merkkiäänä. Tehottomasta painalluksesta ei kuulu ääntä.

Tee **STOP**-painikkeella seuraavaa:

1. Poista ohjelmointivirhe.
2. Keskeytä uuni tilapäisesti.
3. Voit peruuttaa ohjelman kypsennyksen aikana painamalla **STOP** -painiketta kahdesti.
4. Lapsilukon asettaminen ja peruuttaminen (sivulla FI-12).



MIKROAALLOILLA KYSENNYS



Uuni voidaan ohjelmoida 95 minuuttiin asti (95:00).

Kypsennyksen (sulatuksen) syöttöaika vaihtelee 5 sekunnista 5 minuuttiin. Tämä riippuu kypsennyksen (sulatuksen) kokonaisajasta, joka on esitetty taulukossa.

Kypsennysaika	Lisävä yksikkö
0-1 minuuttia	5 sekuntia
1-5 minuuttia	10 sekuntia
5-10 minuuttia	30 sekuntia
10-30 minuuttia	1 minuutti
30-95 minuuttia	5 minuuttia

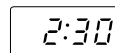
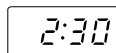
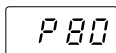
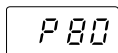
MANUAALINEN KYSENNYS/ MANUAALINEN SULATUS

- Syötä kypsennysaika ja käytä mikroaallon tehotasoa P100-P10 kypsennykseen tai sulatuksen (katso sivu FI-8).
- Sekoita tai käännä ruokaa 2-3 kertaa sulatuksen aikana, mikäli mahdollista.
- Peitä ruoka ja jätä se seisomaan kypsennyksen jälkeen tarvittaessa.
- Peitä ruoka foliolla sulatuksen jälkeen ja anna seisoa, kunnes se on sulanut kunnolla.

Esimerkki:

2 minuutin 30 sekunnin kypsennys P80:n (80 %) mikroaallon teholla.

1. Syötä tehotaso painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO -/GRILLI-/YHDISTELMÄTOIMINTO** -painiketta kahdesti P80:lle tai valitse mikroaallon teho P80:lle kääntämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**.
2. Paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta vahvistaaksesi asetuksen.
3. Syötä haluttu kypsennysaika pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**.
4. Aloita kypsennys painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta. (Kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)



HUOMAUTUS:

- Kun uuni käynnistyy, lamppu syttyy ja kuumennusalausta pyörii joko myötöpäivään tai vastapäivään.
- Jos luukku avataan kypsennyksen/sulatuksen aikana ruuan sekoittamista ja kääntämistä varten, kypsennysaika näytöllä pysähtyy automaattisesti. Kypsennys/sulatusaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta painetaan.
- Kun kypsennys tai sulatus on valmis, aika tulee uudelleen näkyviin näytölle, jos kello on asetettu.
- Jos haluat tietää tehotason kypsennyksen aikana, paina **MIKROAALLON TEHOTASO -/GRILLI-/YHDISTELMÄTOIMINTO** -painiketta. Nykyinen tehotaso näkyy 2-3 sekunnin ajan.



GRILLITOIMINTO/YHDISTELMÄTOIMINTO

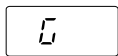
1. KYPSENNYS VAIN GRILLILLÄ

Grillillä uunin sisäosan yläosassa on vain yksi asetus. Grillin toimintaa auttaa pyörivä alusta, joka pyörii ja varmistaa tasaisen ruskettumisen kinkkuun ja teeleipiin telinettä ja käännä se puolellesi välissä grillausta. Käytä pieniin grillattaviin ruokiin, kuten pekoniin, savustettuun. Ruoka voidaan asettaa suoraan telineeseen tai telineeseen kuumentavaa vuossa.

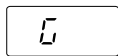
Esimerkki:

Grillaa 20 minuutin ajan grillitoiminnolla.

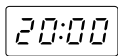
1. Valitse kypsennystila painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO -/GRILLI-/YHDISTELMÄTOIMINTO** -painiketta useita kertoja tai käännä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes näytöllä näkyy "G".



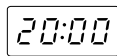
2. Paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta vahvistaaksesi asetuksen.



3. Syötä haluttu kypsennysaika pyörityksellä **SYÖTTÖKIEKKOA**.



4. Aloita kypsennys painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta. (Kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)



HUOMAUTUS:

Grillausajan puolellesi uuni pysähtyy ja kuuluu kaksi hälytysääntä. Tämä muistuttaa kääntämään ruuan tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Jotta grillauksen teho olisi parempi, ruoka pitäisi kääntää kypsennyksen puolellesi välissä. Sulje tämän jälkeen luukku ja paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta jatkaaksesi grillausta.

2. MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄ

MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄ yhdistää mikroaallojen tehon grilliin, jolloin mikroaallon ja grillin tehoa käytetään vuorotellen.

Mikroaallon ja grillin tehon yhdistelmä lyhentää kypsennysaikaa ja tarjoaa rapean, ruskean lopputuloksen.

Toiminnossa on kaksi vaihtoehtoa:

YHDISTELMÄ 1 (Näyttö: C-1)

55 % ajasta mikroaallon tehoa ja 45 % ajasta grillin tehoa. Käytetään kalalle tai gratinoiduille ruokalajeille.

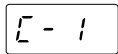
YHDISTELMÄ 2 (Näyttö: C-2)

36 % ajasta mikroaallon tehoa ja 64 % ajasta grillin tehoa. Käytetään vanukoille, munakoille ja siipikarjalle.

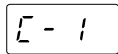
Esimerkki:

Kypsennä 15 minuuttia **YHDISTELMÄTOIMINNOLLA** 55 % ajasta mikroaallojen teholla ja 45 % grillin teholla (C-1).

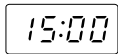
1. Valitse kypsennystila painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO -/GRILLI-/YHDISTELMÄTOIMINTO** -painiketta useita kertoja tai käännä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes näytöllä näkyy "C-1".



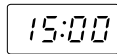
2. Paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta vahvistaaksesi asetuksen.



3. Syötä haluttu kypsennysaika pyörityksellä **SYÖTTÖKIEKKOA**.



4. Aloita kypsennys painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta. (Kypsennysajan kuluminen näkyy näytöllä.)



GRILLIÄ ja MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄÄ KOSKEVAT HUOMAUTUKSET:

- Grilliä ei tarvitse esilämmittää.
- Kun ruskistat ruokia syvässä astiassa, pane ne pyörivälle alustalle.
- Saatat havaita savua tai palaneen hajua, kun käytät grilliä ensimmäistä kertaa. Tämä on normaalia eikä tämä tarkoita, että uuni olisi rikki. Voit välttää tämän ongelman lämmittämällä uunia ilman ruokaa 20 minuutin ajan grillissä.

TÄRKEÄÄ: Anna tämän toiminnon aikana savun tai hajujen hajaantua avaamalla luukkuja tai kytkemällä keittäjän tuuletus päälle.



VAROITUS:

Luukku, ulkokuori, sisäosa ja lisävarusteet kuumentuvat hyvin kuumiksi käytön aikana. Käytä paksumuovälikäsi suojaimia palovammojen välttämiseksi.



1. PERÄKKÄINEN KYPSENNYS

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää kahdessa eri vaiheessa, joihin sisältyy 2 eri vaihetta (esim. manuaalinen kypsennysaika ja tila ja/tai sulatusaika sekä sulatuksen painotoiminto). Kun asetus on ohjelmoitu, kypsennykseen ei tarvitse puuttua, sillä uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan vaiheeseen. Äänimerkki kuuluu ensimmäisen vaiheen jälkeen. Jos toinen vaihe on sulatus, sen pitäisi olla ensimmäinen vaihe.

HUOMAUTUS: Automaattista valikkoa ei voida valita yhtenä useista jaksoista.

Esimerkki: Jos haluat sulattaa ruokaa 5 minuuttia ja sitten kypsentää P80:n mikroaallon tehotasolla 7 minuuttia, toimi seuraavasti:

- 1. Paina **PAINON/AJAN SULATUSTOIMINTO** -painiketta kahdesti, merkkivalonäytölle tulee dEF2.
- 2. Syötä kypsennysaika pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes näytöllä näkyy "5:00" minuuttia.
- 3. Paina the **MIKROAALLON TEHOTASO** -/GRILLI-/ YHDISTELMÄTOIMINTO -painiketta kerran.
- 4. Syötä tehotasoksi P80 painamalla **MIKROAALLON TEHOTASO** -/GRILLI-/ YHDISTELMÄTOIMINTO -painiketta vielä kerran tai valitse mikroaallon teho P80:lle kääntämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**.
- 5. Vahvista asetukset painamalla vielä kerran **KÄYNNISTYS/+30sec./VAHVISTA** -painiketta.
- 6. Syötä sulatusaika kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes näytöllä näkyy "7:00" minuuttia.
- 7. Aloita peräkkäinen kypsennys painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta.

2. +30sec. -toiminto (suora käynnistys)

a. Suora käynnistys

Voit aloittaa kypsennyksen suoraan P100 -mikroaallon tehotasolla 30 minuutin ajan painamalla **KÄYNNISTYS/+30 VAHVISTA** -painiketta. Kypsennysprosessi alkaa välittömästi ja joka kerta kun painiketta painetaan, tämä jatkaa kypsennysaikaa 30 sekunnilla.

b. Kypsennysajan jatkaminen

Voit jatkaa kypsennysaikaa manuaalisen kypsennyksen grillitoiminnon, kiertoilmatoiminnon, yhdistelmätoiminnon ja ajastetun sulatuksen aikana 30 sekunnin jaksoissa painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta silloin kun uuni on käynnissä. Kypsennysaikaa ei voida nostaa painon perusteella tapahtuvan sulatuksen ja peräkkäisen kypsennyksen aikana painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta

HUOMAUTUS: Kokonaisaikaa voidaan jatkaa enintään 95 minuuttiin.

3. VIIVEKÄYNNISTYS

VIIVEKÄYNNISTYS - voit ohjelmoida kypsennyksen alkamaan myöhemmin päivällä.

Varmista ennen asetuksen tekemistä, että kello on oikeassa.

Esimerkki:

Aseta mikroaaltouuni käynnistymään automaattisesti myöhemmin päivällä 7 minuutin ajaksi tehotasolla P80. Suurin mahdollinen viive on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

- 1) Paina **MIKROAALLON TEHOTASO** -/GRILLI-/ YHDISTELMÄTOIMINTO -painiketta kerran ja valitse mikroaallon tehotaso P80 kääntämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**.
- 2) Paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta vahvistaaksesi asetuksen.
- 3) Syötä sulatusaika kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes näytöllä näkyy "7:00" minuuttia. Kun olet suorittanut edellä mainitut vaiheet, älä paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta.
- 4) Paina **KELLON ASETUS/VIIVEKÄYNNISTYS** -painiketta kerran. Näytöllä on nykyinen aika ja tuntiluku vilkkuu.
- 5) Määritä kypsennyksen halutun alkamisajan tunti pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**. Syyttöajan pitäisi olla välillä 0-23.
- 6) Paina **KELLON ASETUS/VIIVEKÄYNNISTYS** -painiketta ja minuuttiluku vilkkuu.
- 7) Määritä kypsennyksen halutun alkamisajan minuutit pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**. Syyttöajan pitäisi olla välillä 0-59.
- 8) Vahvista viivekäynnistysasetukset painamalla **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta Digitaalisen ajan kuvake syttyy. Kun etukäteen ohjelmoitu aika saapuu, kuuluu kaksi hälytysääntä ja uuni käynnistyy automaattisesti 7 minuutin ajaksi tehotasolla P80.



MUUT HELPOT TOIMINNOT

4. LAPSILUKKO:

Käytä estämään pienten lasten uunin valvomatonta käyttöä. Kun lapsilukko on asetettu:

a. LAPSILUKON asettaminen:

Pidä **STOP**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan, kunnes näytöllä näkyy seuraavaa: [_ _ _]

b. LAPSILUKON peruuttaminen:

Pidä **STOP**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan, kunnes lukon ilmaisin sammuu näytöltä.



PAINON SULATUSTOIMINTO

SULATUKSEN PAINOTOIMINTO

Mikroaaltouuniin on ohjelmoitu etukäteen aika- ja tehotaso, jotta seuraavat ruuat voidaan sulattaa helposti: sianliha, naudanliha ja kana. Näiden ruokien paino on 100–2000 g 100 g:n välein. Katso alla olevista esimerkeistä tiedot näiden toimintojen käyttämisestä.

Esimerkki: 1,2 kg painavan lihan sulatus **SULATUKSEN PAINOTOIMINNON** avulla.

Aseta liha vuokaan tai mikroaaltouunin sulatustelineeseen kuumennusalustalle.

1. Paina **PAINON/AJAN**

SULATUSTOIMINTO-painiketta kerran.

x 1

DEFI

2. Syötä haluttu paino kiertämällä

SYÖTTÖKIEKKOA, kunnes näytöllä näkyy:

12:00

3. Paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./**

VAHVISTA-painiketta kerran aloittaaksesi sulatuksen.

(Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).

27:38

HUOMAUTUS:

- Jäätäneet ruuat sulatetaan -18°C:esta.
- Varmista ennen ruuan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvänlaatuista.
- Suojaa tarvittaessa pienet lihan tai siipikarjan osat alumiinifoliolla. Tämä estää kuumenemiseltä sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seiniä.
- Ruuan paino pitäisi pyöristää lähimpään 100 grammaan, esimerkiksi 650 grammaa pyöristetään 700 grammaan.
- Kypsennyksen jälkeen kuuluu piippaus viisi kertaa. Merkkivalonäytöllä näkyy kellon aika, jos kello on asetettu. Jos kelloa ei ole asetettu, näytöllä näkyy vain "0:00", kun sulatus on valmis.

AJAN SULATUSTOIMINTO



SULATUKSEN AIKATOIMINTO

Tämän toiminnon avulla ruoka on mahdollista sulattaa nopeasti ja samalla voit valita ruuan tyyppin. Seuraa alla olevia esimerkkejä tämän toiminnon käyttämisestä. Aikaväli on 0:05 – 95:00.

Esimerkki: Ruuan sulattaminen 10 minuutin ajan.

1. Paina **PAINON/AJAN SULATUSTOIMINTO** -painiketta kahdesti.
2. Syötä sulatusaika kiertämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes näytöllä näkyy:
3. Paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta kerran aloittaaksesi sulatuksen. (Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä).

x 2



Sulatuksen aikatoimintoa koskevat huomautukset:

- Esiasetettu tehotaso on P30, eikä sitä voi muuttaa.
- Varmista ennen ruuan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvänlaatuista.
- Suojaa tarvittaessa pienet lihan tai siipikarjan osat alumiinifoliolla. Tämä estää kuumenemiseltä sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seinää.
- Kypsennyksen jälkeen kuuluu piippaus viisi kertaa. Merkkivalonäytöllä näkyy kellonaika, jos kello on asetettu. Jos kelloa ei ole asetettu, näytöllä näkyy vain "0:00", kun sulatus on valmis.

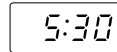
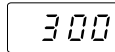
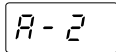
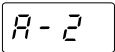
AUTOM. VALIKKOTOIMINTO



AUTOM. VALIKKO -painikkeet etsivät automaattisesti oikean kypsennystilan ja ruokien kypsennyksen (tiedot sivuilla FI-14). Noudata alla olevia ohjeita tämän toiminnon käyttämisestä.

Esimerkki: Kypsennä 300 g porkkanoita AUTOM. VALIKKOTOIMINNOLLA tuoreille kasviksille.

1. Käännä **SYÖTTÖKIEKKOA** ja valitse haluttu autom. valikko. (A-1 to A-8)
2. Paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta vahvistaaksesi asetuksen.
3. Syötä haluttu paino pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**.
4. Paina **KÄYNNISTÄ/+30sec./VAHVISTA** -painiketta kerran aloittaaksesi kypsennyksen. Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä.



HUOMAUTUKSET:

- Ruuan kokonaismäärän paino voidaan syöttää pyörittämällä **SYÖTTÖKIEKKOA**, kunnes haluttu paino/määrä näkyy. Syötä vain ruuan paino. Älä syötä astian painoa.
- Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin manuaalista kypsennystä kuvaavalla sivulla FI-14 AUTOM. VALIKKO -kaaviossa annetut painot tai määrät esittävät.



AUTOM. VALIKKOKAAVIO

Autom. valikko	Näyttö	Kypsen- nysmen- etelmä	PAINO / ANNOS / KEITTIÖVÄLINEET	Menettely
Lämmitys Ruokalautanen (esikypsennetty ruoka, esim. liha, kasvikset ja lisukkeet)	A-1	100 % Mikro	200 g, 400 g, 600 g (lähtölämpötila 5° C) Lautanen ja tuulettuva mikrokelmu tai soveltuva kansi	Pane esikypsennetty ruoka lautaselle. Käytä tuulettuvaa mikrokelmua tai soveltuvaa kantta lautasen peittämiseen. Aseta lautanen pyörivän kuumennusallustan keskelle. Sekoita kypsennyksen jälkeen.
Tuoreet kasvikset esim. kukkakaali, porkkanat, parsakaali, fenkoli, purjosispuli, paprika, kesäkurpitsa, jne.	A-2	100 % Mikro	200 g, 300 g, 400 g (lähtölämpötila 20° C) Kulho ja kansi	Leikkaa, pilko tai viipaloi tuoreet kasvikset tasaisen kokoisiksi palasiksi. Aseta kasvikset sopivaan astiaan. Aseta pyörivälle kuumennusallustalle. Lisää vaadittava määrä vettä (1 rkl 100 g kohti). Peitä kannella. Sekoita kypsennyksen jälkeen ja anna ruuan tasoittua noin kahden minuutin ajan.
Kala (kalafile)	A-3	80 % Mikro	250 g, 350 g, 450 g (lähtölämpötila 20° C) Piirasvuoka ja tuulettuva mikrokelmu tai soveltuva kansi	Aseta yksittäinen kerros piirasvuokaan. Käytä tuulettuvaa mikrokelmua tai soveltuvaa kantta piirasvuoaan peittämiseen.
Naudanliha (luuton liha esim. nauta, lammas, sika tai siipikarja)	A-4	100 % Mikro	250 g, 350 g, 450 g (lähtölämpötila 20° C) Piirasvuoka ja tuulettuva mikrokelmu tai soveltuva kansi	Leikkaa liha pieniksi suikaleiksi ja aseta pieneen piirasvuokaan. Käytä tuulettuvaa mikrokelmua tai soveltuvaa kantta piirasvuoaan peittämiseen. aseta piirasvuoka kuumennusallustan keskelle.
Pasta (kuivattu pasta esim. Fussilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80 % Mikro	Pasta Vesi 50 g 450 ml 100 g 800 ml (veden lähtölämpötila: 20° C) Suuri ja laakea kulho	Aseta pasta asianmukaisen kokoiseen kulhoon ja lisää vettä. Älä peitä. Aseta kulho pyörivän kuumennusallustan keskelle. Sekoita hyvin ja anna vetäytyä pari minuuttia ennen valutusta.
Keitetty peruna ja uuniperuna	A-6	100 % Mikro	200 g, 400 g, 600 g (lähtölämpötila 20° C) Kulho ja kansi	Keitetyt perunat: Kuori perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi paloiksi. Pane perunat kulhoon. Lisää 1 rkl vettä 100 g kohti. lisää vähän suolaa ja peitä kulho kannella. Anna seisoa kypsennyksen jälkeen n. 2 minuuttia ennen tarjoilua. Uuniperunat: valitse tasakokoisia perunoita ja pese ne asettaaksesi ne lasiselle pyörivälle kuumennusallustalle: Anna seisoa kypsennyksen jälkeen noin 5 minuuttia ennen tarjoilua.
Pakastepitsa	A-7	100 % Mikro	200 g, 400 g (lähtölämpötila 5° C) Lautanen	Aseta pitsa kuumennusallustan keskelle. Älä peitä sitä.
Keitto	A-8	80 % Mikro	200 g, 400 g (lähtölämpötila 5° C) Kuppia	Aseta kupit pyörivällä kuumennusallustalle ja sekoita kypsennyksen jälkeen.

HUOMAUTUKSET:

- Lopullinen ruuan lämpötila vaihtelee ruuan alkuperäisen lämpötilan mukaan. Tarkasta, että ruoka on sulanut perusteellisesti. Voit tarvittaessa jatkaa sulatusaikaa manuaalisesti.
- Automaattisen kypsennyksen tulokset riippuvat eroista, kuten ruuan muodosta ja koosta ja henkilökohtaisista mieltymyksistäsi. Jos et pidä ohjelmoiduilla kypsennysajoilla saaduista tuloksista, muokkaa kypsennysaikoja vaatimustesi mukaan.

SOVELTUVAT KEITTOASTIAT



Jotta ruoka kypsyy/sulaa mikroaaltouunissa, mikroaaltoenergian täytyy kulkea tasaisesti astian läpi ruuan läpi. Siksi on tärkeää valita soveltuvat astiat.

Ruoka kypsyy tasaisemmin pyöreissä tai soikeissa kuin suorakulmaisissa astioissa, sillä mikroaaltoenergia ruoka saattaa kypsyä liikaa.

Ruoanlaittovälineet	Mikroaaltouunin kestävä	Grilli	Yhdistetty toiminto	Huomautukset
Alumiinifolio Folioastiat	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	Ruokaa voidaan suojata ylikuumenemiselta pienillä alumiinifolion paloilla. Pidä folio vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä, koska se saattaa kaareutua. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja toisin suosittele, esim. Microfoil ®. Noudata ohjeita huolellisesti.
Ruskistusastia	✓	✗	✗	Noudata aina valmistajan ohjeita. Älä ylitä ohjeellista lämmitysaikaa. Noudata varovaisuutta, sillä astiat kuuluvat erittäin kuumiksi.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	✗	✓	Porsliini, keramiikka, lasitettu ja luoposliini sopivat. Ne eivät kuitenkaan saa sisältää metallikoristeita.
Lasi esim. Pyrex ®	✓	✓	✓	Hauraita lasiastioita käytettäessä on noudatettava varovaisuutta, koska ne voivat rikkoutua tai murtua, jos ne kuumennetaan äkillisesti.
Metalli	✗	✓	✗	Metallia ei yleensä pitäisi käyttää mikroaallon tehotasolla, koska ne voivat kipinöidä ja johtaa tulipaloon.
Muovi tai vaahtomuovi esim. pikaruoka-astiat	✓	✗	✗	Noudata varovaisuutta, koska jotkut astiat voivat vääntyä, sulaa tai päästää väriä korkeissa lämpötiloissa.
Tuorekelmu	✓	✗	✗	Ruokaan ei saisi koskea, vaan höyry pitäisi päästää pois puhkaisemalla siihen reikä.
Pakastus- tai paahtopussit	✓	✗	✗	Pistä reikä ja anna höyryn päästä pois. Varmista, että pussit soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäväksi. Niitä ei saa kuitenkaan voi sulkea metallisulkimilla, koska paistopussi saattaa tällöin sulaa metallin kipinöinnin vuoksi.
Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi	✓	✗	✗	Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imeyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon.
Olki- ja puuastiat	✓	✗	✗	Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät aineita, joiden ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon.
Uusiopaperi ja sanomalehti	✗	✗	✗	Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.
Liitin	✓	✓	✓	Uunin mukana toimitettu metalliliitin on erityisesti suunniteltu kaikkiin kypsennystiloihin eikä vaurioita uunia.



VAROITUS:

Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, valvo uunia mahdollisen syttymisen varalta.



HOITO JA PUHDISTUS

**HUOMAUTUS: ÄLÄ KÄYTÄ KAUPALLISIA UUNIN PUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPUHDISTIMIA, HAN-
KAAVIA AINEITA, KARKEITA PUHDISTUSAINEITA,
MITÄÄN NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVÄÄ TAI
HANKAUSTYNYJÄ MIHINKÄÄN MIKROALTOU-
UNIN OSIIN.**

**PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLISESTI JA POISTA SIN-
NE JÄÄNEET RUOANTÄHTEET - Pidä uuni puhta-
na, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen
voittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyt-
tökäikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia
tilanteita.**

Uunin ulkopuoli

Pyyhi uunin ulkopuolelta miedolla pesuaineella, ku-
ten astianpesuaineella. Varmista, että pyyhkit saippuan
pois ja kuivaat pinnan kostealla, pehmeällä kankaalla.

Säätöpaneeli

Poista säätöpaneelin aktiivointi avaamalla luukku en-
nen puhdistusta. Noudata varovaisuutta. Pyyhi veteen
kostutetulla kankaalla, kunnes säätöpaneeli on puh-
das. Vältä liiallista veden käyttöä. Älä käytä minkään-
laista kemiallista tai hankaavaa puhdistusainetta.

Vältä liiallisen veden käyttöä. Älä käytä kemiallisia tai
hankaavia puhdistusaineita.

Uunin sisäpuoli

1. Puhdista kaikki ruuantähteet tai roiskeet pehmeällä,
kostealla kankaalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen,
kun uuni on vielä lämmin. Käytä itsepäisimmille tah-
roille saippuaa ja pyyhi useita kertoja kostealla kan-
kaalla, kunnes kaikki ruuantähteet on poistettu. Älä
irrotta aaltoputken suojaa.

2. Varmista, että saippualliuosta tai vettä ei pääse sei-
nen pieniin ilmanpoistoaukkoihin, koska tämä saattaa
vioittaa uunia.

3. Älä käytä sumutetyypisiä puhdistusaineita tai han-
kaustyynyjä, koska nämä saattavat aiheuttaa pintojen
voittumisen.

4. Lämmitä uunia säännöllisesti grillin avulla tai kuu-
menna uunia ilman ruokaa 20 minuuttia. Ruuan jää-
nökset ja roiskeinen rasva voivat aiheuttaa savua ja
pahaa hajua.

5. Ruuasta vapautuu höyryä kypsennyksen aikana.
Tästä aiheutuu kondensaatiota uunin sisäosaan ja
luukkuun. On tärkeää pyyhkiä uuni kuivaksi. Keräänty-
nyt kondensaatio johtaa lopulta uunin sisäosan ruos-
tumiseen.

Pidä aaltoputken suojakansi puhtaana.

Se on herkästi särkyvää materiaalia ja pitäisi puhdistaa
varovaisuutta noudattaen (noudata puhdistusohjeita
edellä).

HUOMAA: Liiallinen liotus voi aiheuttaa aaltoputken
suojakannen hajoamisen.

Aaltoputken suojakansi on kulutushyödyke ja ilman
säännöllistä puhdistusta se täytyy vaihtaa.

Lisävarusteet

Lisävarusteet, kuten kuumennusalausta, kuumennus-
alustan tuki ja teline voidaan pestä miedolla saip-
puavedellä. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

Luukku

Puhdista kaikki likakertymät säännöllisesti luukun mo-
lemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja tiivistepinnoilta
pehmeällä, kostutetulla liinalla.

HUOMAA: Älä käytä höyrypuhdistinta.

Puhdistusvihje - uunisi helpommaksi puhdistamiseksi:

Pane puolikas sitruunaa kullohon, lisää 300 ml vettä ja kuumenna 100 %:lla 10-12 minuuttia.

Pyyhi uuni pehmeällä, kuivalla kankaalla.

TÄRKEÄÄ:

- Sulje luukku kypsennyksen / sulatuksen jälkeen. Huomaa, että valo pysyy turvallisuussyistä päällä 10 minuutin ajan, kun luukku on auki ja muistuttaa sulkemaan sen.
- Jos kypsennät ruokaa vakioajalla tehon ollessa vain P100 (800 W), uunin teho pienenee, automaattisesti yli-
kuumentumisen välttämiseksi. (Mikroaaltojen tehotasoa alenee).

Kypsennystila	Vakioaika
Mikroaalto P100	30 minuuttia
Grillitoiminto/ yhdistelmätoiminto	Vaihteleva käyttö, lämpötila ja aika hallittu

GB



Attention:

Your product is marked with this symbol. It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dust bin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.

In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements.

By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it:

Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.



CONTENTS

Operation manual

INFORMATION ON PROPER DISPOSAL.....	1
CONTENTS.....	2
SPECIFICATIONS.....	2
OVEN AND ACCESSORIES.....	3
CONTROL PANEL.....	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	5-7
INSTALLATION.....	7
BEFORE OPERATION.....	7
SETTING THE CLOCK.....	8
MICROWAVE POWER LEVELS.....	8
MANUAL OPERATION.....	9
MICROWAVE COOKING.....	9
GRILL COOKING / MIX GRILL COOKING.....	10
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS.....	11-12
WEIGHT DEFROST OPERATION.....	12
TIME DEFROST OPERATION.....	13
AUTO MENU OPERATION.....	13
AUTO MENU CHART.....	14
SUITABLE OVENWARE.....	15
CARE AND CLEANING.....	16
SERVICE ADDRESSES.....	1



SPECIFICATIONS

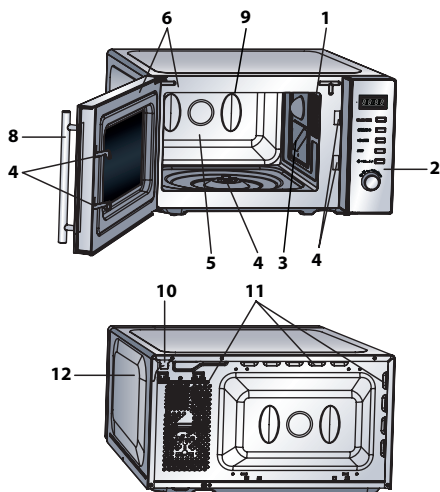
Model name:	R-60ST
AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 10 A
AC Power required: Microwave	: 1270 W
Output power: Microwave	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Off Mode (Energy Save Mode)	: less than 1,0 W
Microwave Frequency	: 2450 MHz* (Group 2/Class B)
Outside Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 439,5 x 258,0 x 355,0
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)*** mm	: 306,0 x 208,2 x 306,6
Oven Capacity	: 20 litres***
Turntable	: ø 255 mm
Weight	: approx. 11 kg
Oven lamp	: 25 W/230-240 V

* This product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

** The depth does not include the door opening handle.

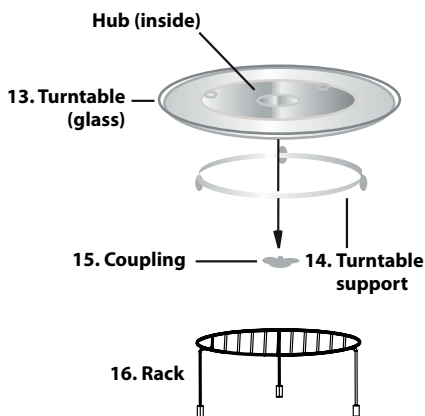
*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

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



OVEN

1. Oven lamp
2. Control panel
3. Waveguide cover (DO NOT REMOVE)
4. Turntable motor shaft
5. Oven cavity
6. Door seals and sealing surfaces
7. Door safety latches
8. Door handle
9. Grill heating element
10. Power supply cord
11. Ventilation openings
12. Outer cabinet



ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

- (13) Turntable (14) Turntable support (15) Coupling (16) Rack

Place the coupling into the turntable motor shaft and then place the turntable support in the centre of the oven floor so that it can freely rotate around the coupling. Place the turntable onto the turntable support so that it locates firmly into the coupling. To avoid turntable damage, ensure dishes and containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

For use of the rack, refer to the grilling sections on page GB-10.

Never touch the grill when it is hot.

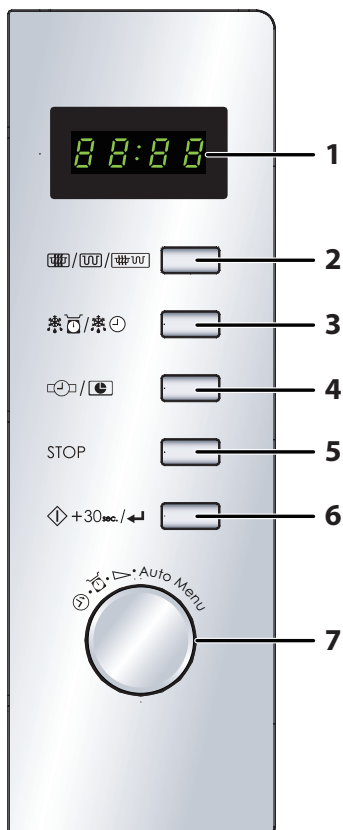
NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.

NOTES:

- The waveguide cover is fragile. Care should be taken when cleaning inside the oven to ensure that it is not damaged.
- Always operate the oven with the turntable and turntable support fitted correctly. This promotes thorough, even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and could cause damage to the oven.
- All food and containers of food are always placed on the turntable for cooking.
- The turntable rotates clockwise or anti-clockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.



CONTROL PANEL



1. **DIGITAL DISPLAY**
2. **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL button**
3. **WEIGHT DEFROST/ TIME DEFROST button**
4. **CLOCK SET/ DELAY START button**
5. **STOP button**
6. **START/ +30sec./ CONFIRM button**
7. **ENTRY dial**

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





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit.

Do not place the oven in a cabinet.

The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.

The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker.

A separate circuit serving only this appliance should be provided.

Do not place the oven in areas where heat is generated.

For example, close to a conventional oven.

Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.

Do not store or use the oven outdoors.

If smoke is observed, switch off or unplug the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.

Use only microwave-safe containers and utensils. See Page GB-15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.

Do not block the ventilation openings.

Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven.

Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.

See the corresponding hints in the operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
- The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-16. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.

Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.

Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape.

Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time.
2. Stir liquid prior to heating/reheating.
3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.

Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Accessible parts may become

hot during use. Young children should be kept away. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

To avoid misuse by children

WARNING: Only allow children aged from 8 years and above to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. When the appliance is operated in the GRILL, MIX GRILL and AUTO MENU operation, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

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.

Never operate the oven when it is empty. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Use only the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

NOTE:

Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL and MIX GRILL operation because they may melt.

Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.



This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use.

INSTALLATION



1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

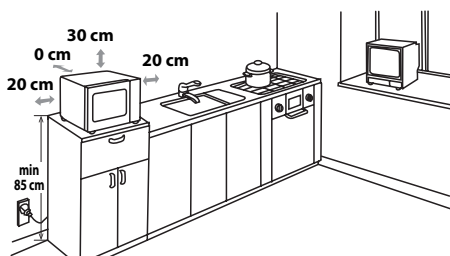
2. Check the oven carefully for any signs of damage.

3. 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.

4. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.

The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

- The minimum installation height is 85 cm.
- A minimum space of 20 cm is required between the oven and any adjacent walls.
- Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



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

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

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

BEFORE OPERATION



Plug in the oven. The oven display will display: "0:00", an audible signal will sound once.

This model has a clock function and the oven uses less than 1,0 W in stand by mode.

To set the clock, see next page.



SETTING THE CLOCK

Your oven has a 24 hour clock mode.

1. Press the **CLOCK SET/ DELAY START** button once. The hour figure will flash.
2. Rotate the **ENTRY** dial until the correct hour is displayed, the input time should be within 0-23.
3. Press the **CLOCK SET/ DELAY START** button, the minute figure will flash.
4. Set the minutes. Rotate the **ENTRY** dial until the correct minutes are displayed, the input time should be within 0-59.
5. Press the **CLOCK SET/ DELAY START** button to start the clock. The icon ":" of the digital time will be flashing on the display.

NOTES:

- If the clock is set, when cooking is complete, the display will show the correct time of day. If the clock has not been set, the display will show "0:00".
- To check the time of day during a cooking process, press **CLOCK SET/ DELAY START** button and the LED will display the time of day for 2-3 seconds. This does not affect the cooking process.
- In the process of clock setting, if the **STOP** button is pressed, the oven will go back to the former setting.
- If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show "0:00" after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.



MICROWAVE POWER LEVELS

Your oven has 5 power levels and to set the power follow the instruction below:

Power Level	Press the MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL button	Display (Percentage)
HIGH	x1	P100 (100%)
MEDIUM HIGH	x2	P80 (80%)
MEDIUM	x3	P50 (50%)
MEDIUM LOW (DEFROST)	x4	P30 (30%)
LOW	x5	P10 (10%)

- Your oven has 5 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL** button or rotate the **ENTRY** dial until the display indicates the desired level. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting, enter the cooking time and then press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to start the oven.
- To check the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL/ GRILL/ MIX GRILL** button, the current power level will be displayed for 2-3 seconds. The oven continues to count down although the display will show the power level.

Generally the following recommendations apply:

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

P80 - (MEDIUM HIGH output = 640 W) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.

P50 - (MEDIUM output = 400 W) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, e.g. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

P30 - (MEDIUM LOW output = 240 W Defrost setting) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

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

MANUAL OPERATION

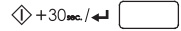


Opening the door:

To open the oven door, pull the door handle.

Starting the oven:

Prepare and place food in a suitable container onto the turntable or place directly onto the turntable. Close the door and press the **START/+30sec/ CONFIRM** button after selecting the desired cooking mode.



Once the cooking programme has been set and the **START/+30sec/ CONFIRM** button is not pressed in 1 minute, the setting will be cancelled.

The **START/+30sec/ CONFIRM** button must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Use the **STOP** button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page GB-12).



MICROWAVE COOKING



Your oven can be programmed for up to 95 minutes (95:00).

The input unit of cooking (defrosting) time varies from 5 seconds to 5 minutes. It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table.

Cooking Time	Increasing Unit
0-1 minutes	5 seconds
1-5 minutes	10 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-95 minutes	5 minutes

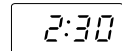
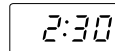
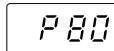
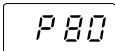
MANUAL COOKING/ MANUAL DEFROSTING

- Enter the cooking time and use microwave power levels P100 to P10 to cook or defrost (refer to page GB-8).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

To cook 2 minutes and 30 seconds on P80 (80%) microwave power.

1. Input the power level by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL** button twice for P80 or turn the **ENTRY** dial to select the microwave power to P80.
2. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting
3. Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial.
4. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to start cooking. (The display will count down through the set cooking time.)



NOTE:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise.
- If the door is opened during cooking/defrosting to stir or turn over food, the cooking time on the display stops automatically. The cooking/ defrosting time starts to count down again when the door is closed and the **START/+30sec/ CONFIRM** button is pressed.
- When cooking/defrosting is complete, the time of day will reappear on the display, if the clock has been set.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL** button. The current power level will displayed for 2-3 seconds.



GRILL COOKING / MIX GRILL COOKING

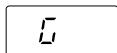
1. GRILL ONLY COOKING

The grill at the top of the oven cavity has one power setting only. The grill is assisted by the turntable which rotates simultaneously to ensure even browning. Use the rack for grilling small items of food such as bacon, gammon and teacakes. Food can be placed either directly onto the rack, or into a flan dish/heat-resistant plate on the rack or turntable.

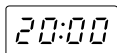
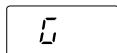
Example:

To grill for 20 minutes, using the grill cooking mode.

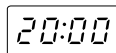
1. Select the grill cooking mode by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL** button several times or turn the **ENTRY** dial until the display will show 'G'
2. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting.
3. Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial.
4. Press the **START/+30sec./ CONFIRM** button to start grilling. (The display will count down through the set cooking time.)



2. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting.



4. Press the **START/+30sec./ CONFIRM** button to start grilling. (The display will count down through the set cooking time.)



NOTE:

Halfway through the grilling time the audible signal sounds twice. This will remind you to turn the food over to ensure even browning. Please be aware that the oven will not stop automatically during. For better grill results the food should be turned over after halfway through the cooking time. After the food has been turned over, close the door and then press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to continue grilling.

2. MIX GRILL COOKING

MIX GRILL combines microwave power with the grill. MIX means to cook by Microwave power and Grill power alternately.

The combination of microwave power with the grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

There are 2 choices for the combination:

COMBINATION 1 (Display: C-1)

55% time for microwave power, 45% time for grill cooking. Use for fish and au gratin.

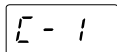
COMBINATION 2 (Display: C-2)

36% time for microwave cooking, 64% time for grill cooking. Use for pudding omelettes and poultry.

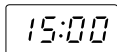
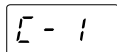
Example:

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

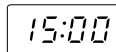
1. Select the grill cooking mode by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/MIX GRILL** button several times or turn the **ENTRY** dial until the display will show 'C-1'
2. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting.
3. Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial.
4. Press the **START/+30sec./ CONFIRM** button to start grilling. (The display will count down through the set cooking time.)



2. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting.



4. Press the **START/+30sec./ CONFIRM** button to start grilling. (The display will count down through the set cooking time.)



NOTES for GRILL and MIX GRILL COOKING:

- It is not necessary to preheat the grill.
- When browning foods in a deep container, place on the turntable.
- You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time. This is normal and not a sign that the oven is out of order. To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill.

IMPORTANT: During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on.



WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity and accessories will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.



1. SEQUENCE COOKING

This function allows you to cook using up to 2 different stages which can include manual cooking time and mode and/ or time defrost as well as weight defrost function. Once programmed there is no need to interfere with the cooking operation as the oven will automatically move onto the next stage. An audible signal will sound once after the first stage. If one stage is defrosting, it should be in the first stage of sequence cooking.

NOTE: Auto menu cannot be set as one of the multiple sequences.

Example: If you want to defrost food for 5 minutes, then cook with P80 microwave power for 7 minutes. The steps are as follows:

- 1. Press the **WEIGHT DEFROST/TIME DEFROST** button twice, dEF2 will appear in the LED display.
- 2. Enter the defrosting time by rotating the **ENTRY** dial until the display shows "5:00" minutes.
- 3. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL** button once.
- 4. Input the power level by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL** button once more for P80 or turn the **ENTRY** dial to select the microwave power to P80.
- 5. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button once more to confirm the setting.
- 6. Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display shows "7:00" minutes.
- 7. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to start the sequence cooking.

2. +30sec FUNCTION (Direct start)

a. Direct start

You can directly start cooking on P100 microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30sec/ CONFIRM** button. The cooking process will start immediately and each time the button is pressed this will increase the cooking time by 30 seconds.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual cooking and time defrost in multiples of 30 seconds if the **START/+30sec/ CONFIRM** button is pressed while the oven is in operation. During the weight defrost, auto menu function and sequence cooking, the cooking time cannot be increased by pressing **START/+30sec/ CONFIRM** button.

NOTE: The cooking time may be extended to a maximum of 95 minutes.

3. DELAY START

DELAY START cooking allows you to program the oven to start cooking at a point later in the day. Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day.

Example:

Follow the example below for starting the microwave automatically at a later point of time for 7 minutes on P80. The maximum time-delay is 23 hours and 59 minutes.

- 1) Press the **MICROWAVE POWER LEVEL/GRILL/ MIX GRILL** button once and turn the **ENTRY** dial to select the microwave power to P80.
- 2) Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting.
- 3) Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display show "7:00" minutes.
After the above steps, please do not press **START/+30sec/ CONFIRM** button.
- 4) Press the **CLOCK SET/ DELAY START** button. The display will show the current time and the hours figure will flash.
- 5) Rotate the **ENTRY** dial to set the hour of the desired start time for cooking.
The input time should be within 0-23.
- 6) Press **CLOCK SET/ DELAY START** button and the minutes figure will flash.
- 7) Rotate the **ENTRY** dial to set the minutes of the desired start time for cooking.
The input time should be within 0-59 minutes.
- 8) Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting for the delay start. The icon of the digital time will light.

When the pre-programmed time arrives, an audible signal will sound twice and the oven starts automatically for 7 minutes on P80.



OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

4. CHILD LOCK:

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children. In child lock state

a. To set the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** button for 3 seconds until the display will show:

b. To cancel the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** button for 3 seconds until a long beep sound.



WEIGHT DEFROST OPERATION

WEIGHT DEFROST

The microwave oven is pre-programmed with a time and power level so that the following food is defrosted easily: Pork, beef and chicken. The weight range for this food is from 100 g – 2000 g in 100 g steps. Follow the example below for details on how to operate these functions.

Example: To defrost a Meat joint weighing 1,2 kg using **WEIGHT DEFROST**.

Place the meat in a flan dish or microwave oven defrost rack on the turntable.

1. Press the **WEIGHT DEFROST/TIME DEFROST** button once.
x1
2. Enter the desired weight by rotating the **ENTRY** dial until the display shows:
3. Press the **START/+30sec/CONFIRM** button to start defrosting.
(The display will count down through defrosting time)

NOTE:

- Frozen foods are defrosted from -18°C.
- Before freezing foods, ensure food is fresh and of good quality.
- If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminium foil. This will prevent the areas from becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.
- Food weight should be rounded up to the nearest 100 g, for example, 650 g to 700 g.
- After defrosting the audible signal will sound five times and the LED will then display time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00" when defrosting is complete.

TIME DEFROST OPERATION

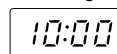
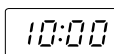
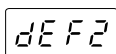


TIME DEFROST

This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function. The time range is 0:05 – 95:00.

Example: To defrost the food for 10 minutes.

1. Press the **WEIGHT DEFROST/ TIME DEFROST** button twice.
x2
2. Enter the cooking time by rotating the **ENTRY** dial until the display shows:
3. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to start defrosting.
(The display will count down through defrosting time)



Notes for Time Defrost:

- The preset microwave power level is P30 and 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 the audible signal will sound five times and the LED will then display time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00" when defrosting is complete.

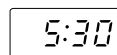
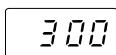
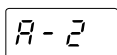
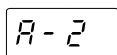
AUTO MENU OPERATION



The **AUTO MENU** programmes automatically work out the correct cooking mode and cooking time of the foods (details on page GB-14). Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: To cook 300 g carrots by using the **AUTO MENU** function for fresh vegetables.

1. Rotate the **ENTRY** dial and select the desired auto menu (A-1 to A-8)
2. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to confirm the setting.
3. Enter the desired weight by rotating the **ENTRY** dial.
4. Press the **START/+30sec/ CONFIRM** button to start cooking.
(The display will count down through the set cooking time.)



NOTES:

- The weight of the food can be input by rotating the **ENTRY** dial until the desired weight is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than the weights given in the **AUTO MENU** chart on page GB-14 cook by manual operation.



AUTO MENU CHART

Auto Menu	Display	Cooking method	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Procedure
Reheat Dinner Plate (pre-cooked food e.g. meat, vegetable and garnishes)	A-1	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (initial temp. 5°C) Plate and vented microwave cling film or suitable lid	Put the pre-cooked food on a plate. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover the plate. Place the plate in the centre of the turntable. Stir after cooking.
Fresh vegetables e.g. Cauliflower, carrots, broccoli, fennel, leek, pepper, courgettes etc.	A-2	100% Micro	200 g, 300 g, 400 g (initial temp 20°C) Bowl and lid	Cut, chop or slice fresh vegetables into even sized pieces. Place the fresh vegetables in a suitable container. Place on the turntable. Add the required amount of water (1 tbsp per 100 g). Cover with a lid. Stir after cooking and let the food stand for approx. 2 minutes.
Fish (fish fillet)	A-3	80% Micro	250 g, 350 g, 450 g (initial temp. 20°C) Flan dish and vented microwave cling film or suitable lid	Place in a single layer in a flan dish. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover.
Meat (boneless meat e.g. beef, lamb, pork or poultry)	A-4	100% Micro	250 g, 350 g, 450 g (initial temp 20°C) Flan dish and vented microwave cling film or suitable lid	Cut the meat into small stripes and place it in a flan dish. Use vented microwave cling film or a suitable lid to cover the flan dish. Place the flan dish in the centre of the turntable.
Pasta (dried pasta e.g. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Micro	Pasta Water 50 g 450 ml 100 g 800 ml (initial temp. for the water: 20°C) Big and wide bowl	Place pasta in an appropriate sized bowl and add the water. Do not cover. Place the bowl in the centre of the turntable. After cooking, stir well and stand for 2 minutes before draining.
Boiled Potato & Jacket Potatoes	A-6	100% Micro	200 g, 400 g 600 g (initial temp. 20°C) Bowl and lid	Boiled Potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Place the potatoes into a bowl. Add 1tbsp water per 100 g, add a little salt and cover the bowl with a lid. After cooking, allow to stand for approx. 2 minutes before serving. Jacketed Potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them to put them on the glass turntable. After cooking, allow to stand for approx. 5 minutes before serving.
Chilled Pizza	A-7	100% Micro	200 g, 400 g (initial temp. 5°C) Plate	Place the pizza on a plate in the centre of the turntable. Do not cover.
Soup	A-8	80% Micro	200 g, 400 g (initial temp. 5°C) Cups	Place the cups on the turntable and stir after cooking.

NOTES:

- The final temperature will vary according to the initial food temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.
- The results when using auto cook depend on variances such as the shape and size of the food and your personal preference as regards cooking results. If you are not satisfied with the programmed result, please adjust the cooking time to match your requirement.

SUITABLE OVENWARE



To cook/defrost food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware.

Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones, as the food in the corners tends to overcook. A variety of cookware can be used as listed below.

Cookware	Microwave Safe	Grill	Mix Grill	Comments
Aluminium foil Foil Containers	✓ / ✗	✓	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer, e.g. Microfoil®, follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	✗	✗	Always follow the manufacturers instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	✗	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex®	✓	✓	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	✓	✗	It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/Polystyrene e.g. fast food containers	✓	✗	✗	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	✗	✗	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 newsprint	✗	✗	✗	May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.
Rack	✓	✓	✓	The metal rack supplied have been specially designed for all cooking modes and will not damage the oven.



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. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean.

Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.

2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.

4. Heat up your oven regularly by using the grill and heat the oven without food for 20 minutes on grill. Remaining food or fat can cause smoke or a bad smell.

5. Food will release steam during cooking and cause condensation inside the oven and door. It is important to wipe the oven dry. A build up of condensation will eventually lead to rust forming 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.

Accessories

The accessories like turntable, turntable support and rack should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. They are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaner.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

Cleaning tip - For easier cleaning of your oven:

Place half a lemon in a bowl, add 300 ml (1/2 pint) water and heat on 100% for 10 -12 minutes.

Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

IMPORTANT:

- Close the door after cooking / defrosting. Please note that the light will remain on for 10 minutes when the door is open, this is for safety reason to remind you to close the door.
- If you cook the food over the standard time with only P100 (800 W), the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced).

Cooking Mode	Standard time
Microwave P100	30 minutes
Grill/ Mix Grill cooking mode	Intermittent operation, temperature and time controlled

KUNDEN-SERVICE • ONDERHOUDSADRESSEN • ADRESSES DES SAV • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO

Deutschland und Österreich

Für Fragen zu unseren Produkten oder im Falle eines defekten SHARP-Gerätes wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8.00 und 18.00 Uhr an unsere Hotline unter 01805-29 95 29 (Anrufkosten: 0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz, maximal 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz, 0,145 €/Min. aus Österreich).

Weitere Informationen und Daten zu unseren Produkten erhalten Sie außerdem auf unserer Internetseite www.sharp.de

BELGIUM - <http://www.sharp.be>

En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158

ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / **Nouvelle Central Radio (N.C.R)**, Rue des Jongs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deizne**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NETHERLAND - <http://www.sharp.nl>

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer, of anders contact opnemen met de Sharp Helpdesk voor zowel gebruikersvragen en serviceadressen.

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, - Helpdesk 0900-7427723

FRANCE - <http://www.sharp.fr/fr>

Vous pouvez contacter notre service consommateur au 0820 856 333

ITALIA - <http://www.sharp.it>

Centralized hotline is 800.826.111

ESPAÑA - <http://www.sharp.es>

Si tiene algún problema en el producto que ha adquirido de Sharp y desea contactar con un Servicio Oficial de Sharp; por favor póngase en contacto con el siguiente número de teléfono 902 10 13 88 o bien en nuestra atención al cliente de nuestra web <http://www.sharp.es>

SWITZERLAND - <http://www.sharp.ch>

Bei Fragen zu Ihrem Sharp Produkt kontaktieren Sie bitte die Sharp Infoline von Montag bis Freitag von 09:00-18:00Uhr unter folgender Telefonnummer: 0848 074 277

Si vous avez des questions 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 - www.sharp.se

Sharp helpdesk är på plats för att svara på frågor om Sharp produkter 0200-120 800.
helpdesksverige@sharp.se

NORWAY - www.sharp.no

Sharp Helpdesk er på plass for å svare på spørsmål om Sharp produkter 22 07 42 82.
helpdesksverige@sharp.se

ICELAND

Ormsson, 530 2800
helpdesksverige@sharp.se

DENMARK - www.sharp.dk

Sharp Helpdesk er på plads for at besvare spørgsmål om Sharp produkter 7023 0810.
helpdesksverige@sharp.se

SUOMI - www.sharp.fi

Sharp Helpdesk vastaa kaikkiin Sharp-tuotteita koskeviin kysymyksiin (09) 146 1500.
helpdesksverige@sharp.se

Poland

Informacje o najbliższym serwisie mezcie państwo uzyskać dzwoniąc pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za Połączenie lokalne)

SHARP



SHARP ELECTRONIC (Europe) GmbH
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg
Germany

Gedruckt in China
Impreso en China
Impresso na China
Imprimé en Chine
Stampato in Cina
Gedruckt in China

Tryckt i Kina
Trykt i Kina
Trykt i Kina
Painettu Kiinassa
Printed in China