

SHARP

Achtung  
Avertissement  
Importante  
Wažne  
Fontos

Важно  
Important  
Pomembno  
Important



## R-270

**MIKROWELLENGERÄT** - BEDIENUNGSANLEITUNG

**FOUR A MICRO-ONDES** - MODE D'EMPLOI

**FORNO A MICROONDE** - MANUALE D'ISTRUZIONI

**KUCHENKA MIKROFALOWA** - INSTUKCJA OBSŁUGI

**MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ** - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

**МИКРОВОЉНОВА ФУРНА** - РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

**CUPTOR CU MICROUNDE** - MANUAL DE UTILIZARE

**MIKROVALOVNA PEČICA** - NAVODILA ZA UPORABO

**MICROWAVE OVEN** - OPERATION MANUAL

DE

FR

IT

PL

HU

БГ

RO

SI

GB



DE

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.

FR

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.

IT

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.

PL

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, z którymi należy się zapoznać przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki.

**Ważne:** Nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji lub doprowadzenie do uruchomienia kuchenki przy otwartych drzwiczkach może być przyczyną niebezpieczeństwa dla życia i zdrowia.





HU

A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használata előtt!

**Fontos:** A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosításával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!

БГ

Това ръководство за употреба съдържа информация, която трябва да прочетете внимателно, преди да започнете да използвате Вашата микровълнова фурна.

**Важно:** При неспазване на настоящото ръководство или модифициране на фурната, позволяващо работа при отворена врата, съществува сериозна опасност за здравето Ви.

RO

Acest manual de utilizare conține informații importante, care trebuie citite cu atenție înainte de utilizarea cuptorului cu microunde.

**Important:** Nerespectarea instrucțiunilor descrise în acest manual sau modificarea cuptorului pentru a funcționa cu ușa deschisă poate duce la rănirea utilizatorului.

GB

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

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





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

## A. Entsorgungsinformationen (für Haushalte)

### 1. In der EU

Achtung: Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht in den Hausmüll! Elektro-Altgeräte müssen getrennt von dem übrigen Abfall und gemäß der gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Entsorgung und zum Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten behandelt werden. Gemäß der Umsetzung der Altgeräterichtlinie seitens der Mitgliedsstaaten können Privathaushalte in der Europäischen Union ihre elektrischen und elektronischen Altgeräte an dafür vorgesehenen Entsorgungsstellen kostenlos abgeben.

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

\*) Kontaktieren Sie hierfür bitte Ihre örtlichen Behörden.

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

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

### 2. In Nicht-EU-Ländern

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

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

## B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer.

### 1. In der EU

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

Kontaktieren Sie bitte Ihren SHARP-Händler, der Sie über die Zurücknahme des Produkts informieren wird. Es könnten Ihnen dabei Rücknahme- und Recyclingkosten in Rechnung gestellt werden. Kleine Produkte (und kleine Mengen) werden möglicherweise auch von ihrem örtlichen Recyclinghof entgegengenommen. In Spanien: Kontaktieren Sie bitte ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder die örtlichen Behörden, um mehr über die Entsorgung Ihrer Altgeräte zu erfahren.

### 2. In Nicht-EU-Ländern

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





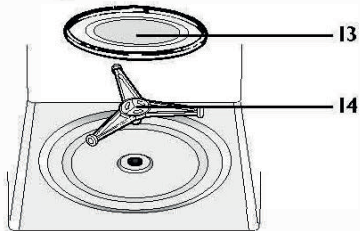
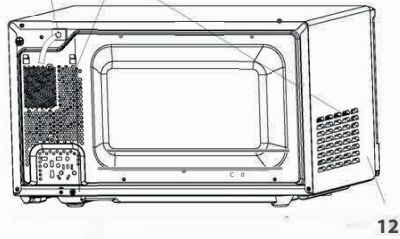
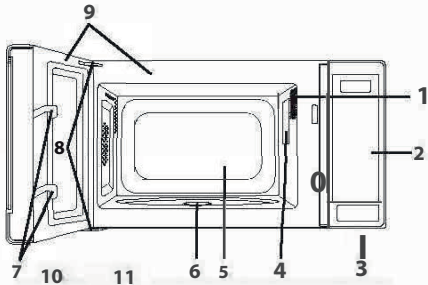
# INHALTSVERZEICHNIS

- GERÄT UND ZUBEHÖR ..... 3
- BEDIENFELD ..... 4
- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ..... 5-12
- AUFSTELLUNG ..... 13-14
- WIE FUNKTIONIERT IHR GERÄT? ..... 15
- MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN ..... 16
- VOR DER INBETRIEBNAHME ..... 16
- BETRIEB DES GERÄTS ..... 17-18
- GEWICHTABHÄNGIGES GAREN/AUFTAUEN ..... 19
- GEWICHTABHÄNGIGES-GAREN-TABELLE ..... 20
- SCHNELLAUFTAUEN ..... 21
- AUTO-GAREN ..... 21
- AUTO-GAREN-TABELLE ..... 22
- NÜTZLICHE FUNKTIONEN ..... 23-25
- MIKROWELLEN-GARTIPPS ..... 26-27
- GEEIGNETES KOCHGESCHIRR ..... 28
- AUFTAUTIPPS ..... 29
- AUFWÄRMTIPPS ..... 30
- REINIGUNG UND WARTUNG ..... 31
- FEHLERBEHEBUNG ..... 32
- TECHNISCHE DATEN ..... 33
- SERVICE ADRESSEN ..... I

DE



## GERÄT UND ZUBEHÖR



### GERÄT

1. Garraumlampe
2. Bedienfeld
3. Türöffner-Taste
4. Abdeckung des Hohlleiters (NICHT ENTFERNEN)
5. Garraum
6. Kupplung
7. Türverschluss
8. Türscharniere
9. Türdichtungen und Dichtungsflächen
10. Stromkabel
11. Lüftungsöffnungen
12. Außenseite des Gehäuses

### ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist:

13. Drehteller
14. Drehtellerträger

- Platzieren Sie den Drehtellerträger in die Kupplung im Geräteboden, dann setzen Sie den Drehteller darin ein, bis er fest angebracht ist.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

### HINWEISE:

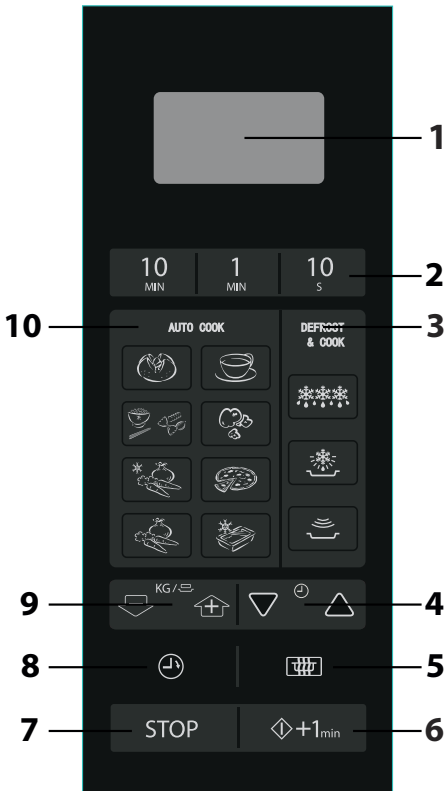
- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller und Drehtellerträger. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Garen. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- 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.
- Wenn Sie Zubehör bestellen, nennen Sie bitte sowohl die **ERSATZTEILBEZEICHNUNG** als auch die **MODELLNUMMER**, wenn Sie sich an Ihren Händler oder den SHARP-Kundendienst wenden.



### WARNUNG:

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

# BEDIENFELD



1. DIGITALANZEIGE
2. ZEIT-Tasten
3. GEWICHTSABHÄNGIGES GAREN- & AUFTAUEN-Taste
4. WENIGER/MEHR ZEIT-Tasten
5. LEISTUNGSSTUFEN-Taste
6. START/AUTO-MINUTE-Taste
7. STOP/LÖSCHEN-Taste
8. TIMER-Taste
9. GEWICHT-Tasten
10. AUTOGAREN-Taste

DE



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

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

DE-5







## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses gegen ein spezielles Kabel ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch einen qualifizierten SHARP-Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
12. **WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
13. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
14. Kochen Sie Eier nicht mit Schale. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Garen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, sollten Sie das Eigelb und Eiweiß anstecken, damit die Eier nicht explodieren. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät sollten Sie gekochte Eier schälen und in Scheiben schneiden.
15. Kochutensilien sollten auf Mikrowellenfähigkeit überprüft werden. (Siehe Seite DE-25) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behälter und Utensilien, wenn das Gerät im Mikrowellen-Modus betrieben wird.
16. Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläsern muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
17. Die Tür, das Gehäuse, der Garraum sowie das Kochgeschirr und anderer Zubehör können während des Betriebs sehr heiß werden.
18. Diese Bereiche sollten während des Betriebs nicht berührt werden. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie vor der Reinigung darauf, dass sie nicht mehr heiß sind. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät im Auge behalten, da diese sich entzünden könnten.
19. Wenn Rauch austritt, ist das Gerät sofort auszuschalten oder der Netzstecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit

DE





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

eventuelle Flammen erstickt werden.

20. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie jegliche Essensreste.
21. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.
22. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen können, was zu einem Bruch des Glases führen kann.
23. Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
24. Für Hinweise zur Reinigung der Türdichtung, des Garraums und der angrenzenden Teile beachten Sie bitte Seite DE-24.
25. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und für folgende Verwendungen ausgelegt:
  - in Angestelltenküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - Für Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnumgebungen;
  - in Bauernhöfen;
  - in Pensionen u.ä. .
26. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Die Heizelemente sollten nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sind von ihm fernzuhalten, es sei denn, dass sie kontinuierlich beaufsichtigt werden.
27. Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente innerhalb des Gerätes nicht zu berühren.
28. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder deshalb von ihnen fern.

### Zur Vermeidung von Bränden:

1. **Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Brände verursachen.**
2. Die Steckdose muss einfach zugänglich sein, sodass der Netzstecker im Notfall einfach gezogen werden kann.





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

DE





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### Zur Vermeidung von Verletzungen:

#### 1. WARNUNG:

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

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht falsch ausgerichtet oder verzogen sein.
- b) Die Scharniere und Türverschlüsse dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- d) Der Garraum und die Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen aufweisen.
- e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

2. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit in irgendeiner Art verändertem Türverschluss betreiben.

3. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den Dichtungsoberflächen befinden.

4. Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Speisereste. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE-31.

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

### Zur Vermeidung von Elektroschocks:

1. Unter keinen Umständen sollte das Gehäuse entfernt werden.

2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türverschlüsse oder Lüftungsöffnungen gießen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelangt ist, sollten Sie das Gerät sofort ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst kontaktieren.

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

4. Das Netzkabel nicht über scharfe Tisch- oder eine Arbeitsplattenkanten führen.





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



5. Das Netzkabel von erhitzten Oberflächen, einschließlich der Geräterückseite, fernhalten.
6. Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszutauschen. Dies ist allein die Aufgabe eines von SHARP zugelassenen Elektrikers! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder eine SHARP-Kundendienststelle!

### Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

### Zur Vermeidung von Verbrennungen:

1. Bei der Entnahme von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden.
2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

DE





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 3. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelterperatur prüfen und umrühren, bevor Sie die Speisen servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder alte Menschen serviert werden. Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur der Speisen oder der Getränke; immer die Temperatur prüfen.**
- 4.** Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
- 5.** Schneiden Sie gefüllte und gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

### Zur Vermeidung von Fehlgebrauch durch Kinder:

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

### Sonstige Warnungen

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

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

- 1.** Das Gerät niemals im leeren Zustand betreiben, es sei denn, es ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Dies kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen.
- 2.** Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z. B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller platziert werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



durch Hitze vermieden. Die für das Geschirr angegebene Vorheizzeit darf nicht überschritten werden.

3. Keine Metall-Utensilien verwenden, die Mikrowellen reflektieren, da dies einen Lichtbogen zur Folge haben kann. Nur für das Gerät konzipierte Drehteller und Drehtellerträger verwenden. Gerät nie ohne Drehteller betreiben.
4. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gehäuse.

### **HINWEIS:**

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

### **EINBAU-KIT**

Für dieses Gerät ist kein Einbau-Kit verfügbar.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.

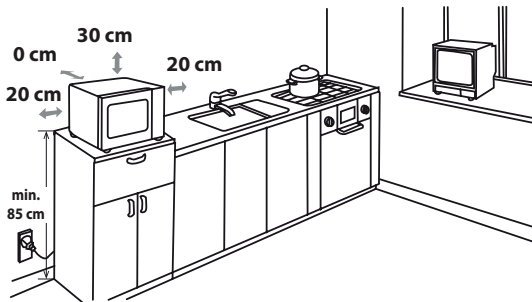
DE





## AUFSTELLANWEISUNGEN

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



4. Die Gerätetür kann während des Garens heiß werden. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Unterseite 85cm oder mehr vom Fußboden entfernt ist. Halten Sie Kinder von der Tür fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes in eine geerdeten Standard-Steckdose stecken.







## AUFSTELLANWEISUNGEN



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

Lüftungsöffnungen nicht blockieren oder versperren.

Nichts auf die Oberseite des Gerätes stellen.

### STROMANSCHLUSS

- Stellen Sie sicher, dass keine Wasser in Kontakt mit dem Netzkabel oder dem Stecker kommen kann.
- Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose.
- Schließen Sie keine anderen Geräte an die gleiche Steckdose mit einer Mehrfachsteckdose an.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine von Sharp zugelassene Serviceeinrichtung oder eine gleich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose immer den Stecker und niemals das Kabel ergreifen, da dies das Netzkabel und die Anschlüsse innerhalb des Steckers beschädigen kann.
- Wenn der an Ihrem Gerät verwendete Stecker ein wiederanschließbarer Stecker ist und die Steckdose bei Ihnen zu Hause mit dem gelieferten Stecker inkompatibel ist, tauschen Sie den Stecker aus (nicht abzwicken).
- Wenn der an Ihrem Gerät verwendete Stecker nicht wiederanschließbar ist und die Steckdose bei Ihnen zu Hause mit dem gelieferten Stecker inkompatibel ist, zwicken Sie den Netzstecker ab.
- Ersetzen Sie ihn mit einem passenden Modell, nach dem Anschlusscode, der in „Ersatz des Netzsteckers“ auf Seite DE-33 angegeben ist.

DE



**WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**  
**Um einen geeigneten Stecker anzuschließen, beachten Sie den Anschlusscode, der in „Ersatz des Netzsteckers“ auf Seite DE-33 angegeben ist.**





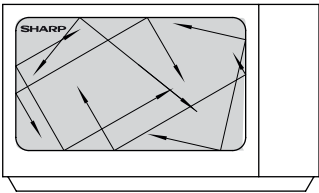
## WIE FUNKTIONIERT IHR GERÄT?

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

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

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

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



Mikrowellen durchdringen bestimmte Materialien, wie Glas und Plastik, um Lebensmittel zu erhitzen. (Siehe „Geeignetes Geschirr“ auf Seite DE-28).

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

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

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



## MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN



Leistungsstufe	Die LEISTUNGSSTUFEN-Taste drücken	Prozentsatz
HOCH	X1	P100
	X2	P90
MITTELHOCH	X3	P80
	X4	P70
MEDIUM	X5	P60
	X6	P50
MEDIUM NIEDRIG (Auftauen)	X7	P40
	X8	P30
NIEDRIG (Auftauen)	X9	P20
	X10	P10

**WICHTIG:** Der Standardwert für die Mikrowellenleistungsstufe ist P100, außer Sie drücken die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.

Allgemein gelten folgende Empfehlungen:

**P100/90** - (HOCH = 800/720W) wird für schnelles Garen oder Aufwärmen von z. B. Aufläufen, Heißgetränken, Gemüse usw. verwendet.

**P80/70** (MITTELHOCH = 640/560W) wird sowohl zum Garen von Speisen mit höherer Dichte, 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.

- Ihr Mikrowellengerät besitzt, wie dargestellt, 10 Leistungsstufen.
- Um die Leistungsstufe für Garen zu verändern, geben Sie die benötigte Zeit ein und drücken Sie dann die LEISTUNGSSTUFE-Taste, bis das Display die gewünschte Stufe anzeigt.

### • Leistungsstufe

Die Mikrowellenleistungsstufe variiert durch das An- und Ausschalten der Mikrowellenenergie.

Wenn Sie andere Leistungsstufen als P100 verwenden, können Sie die Mikrowellenenergie pulsieren hören, während die Lebensmittel auftauen oder garen.

### • Die Leistungsstufe überprüfen

Um die Mikrowellenleistungsstufe während des Garens zu überprüfen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFE**-Taste. Solange Sie diese gedrückt halten, wird die Leistungsstufe angezeigt. Der Countdown des Geräts läuft weiter, obwohl die Leistungsstufe angezeigt wird.

**P60/50** - (MITTEL = 480/400W) für feste Lebensmittel, die eine lange Garzeit erfordern, wenn sie konventionell gegart werden, wie z. B. geschmortes Rindfleisch, sollte diese Leistungseinstellung verwendet werden, damit das Fleisch zart wird.

**P40/30** -(MEDIUM NIEDRIG = 320/240W Auftau-einstellung) wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Pasta und Klöße zu siedeln und Eiercreme zuzubereiten.

**P20/10** - (NIEDRIG = 160/80W) wird zum schonenden Auftauen von z. B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet.

DE

## VOR DER INBETRIEBNAHME

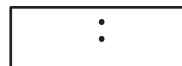


### Das Gerät einstecken

1. Das Gerätdisplay wird folgendes anzeigen:

**HINWEIS:** Dieses Gerät besitzt KEINE Uhrfunktion.

1.





## DER BETRIEB IHRES GERÄTS

### Öffnen der Gerätetür:

Drücken Sie auf den Türöffnungsknopf, 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 **STARTAUTO MINUTE**-Taste.



### Das Gerät stoppen:

Wenn Sie das Gerät während des Garprozess stoppen möchten, drücken Sie einmal die **STOP/LÖSCHEN**-Taste oder öffnen Sie die Tür. Wenn Sie das Garprogramm abbrechen möchten, drücken Sie diese Taste zweimal.

STOP

Ihr Gerät ermöglicht Ihnen das Garen oder Auftauen von Speisen mit automatischen Programmen oder im Handbetrieb.

Das automatische Garen oder Auftauen ermöglicht Ihnen das Garen oder Auftauen mit voreingestellten Programmen, bei denen die Zeiten für Sie vorberechnet wurden, z.B. GEWICHTABHÄNGIGES GAREN, SCHNELLAUFTAUEIN, GEWICHTABHÄNGIGES AUFTAUEIN.

Das manuelle Garen und Auftauen ermöglicht Ihnen, Lebensmittel und Portionen zu garen bzw. aufzutauen, die nicht in den automatischen Programmen enthalten sind.

Im Folgenden finden Sie Beispiele für manuelles Garen und Auftauen:

Informationen für automatisches Garen und Auftauen finden Sie auf den Seiten DE-19 - 22.

### MANUELLES GAREN

- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen P10 bis P100 (siehe Seite DE-16).
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garens zwei- bis dreimal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.

### Beispiel:

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

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste viermal für 70P drücken.
2. Geben Sie die Garzeit durch zweimaliges Drücken der **1 MIN**-Taste und dann dreimaligen Drücken der **10 SEK**-Taste ein.
3. Drücken Sie die **START/AUTO-MINUTE**-Taste, um das Garen zu beginnen.



(Die Anzeige zählt die eingegebene Garzeit herunter.)





## DER BETRIEB IHRES GERÄTS



### MANUELLES ABTAUEN

- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen P10 bis P30 (siehe Seite DE-16).
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garens zwei- bis dreimal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

#### Beispiel:

Um 10 Minuten lang mit der Mikrowellenleistung P 30 abzutauen.

1. Geben Sie die Leistungsstufe durch achtmaliges Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste ein.
2. Geben Sie die Auftauzeit durch einmaliges Drücken der **10 MIN**-Taste ein.
3. Drücken Sie die **START/AUTO-MINUTE**-Taste, um das Auftauen zu beginnen.



(Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)

#### HINWEISE:

- Beim Start des Gerätes wird die Garraumlampe eingeschaltet und der Drehteller dreht sich mit- oder gegen den Uhrzeigersinn.
- Ihr Gerät kann auf bis zu 99 Minuten (90:99,90) programmiert werden.
- Wird die Gerätetüre während des Garens/Auftauens zum Umrühren der Speisen geöffnet, stoppt die Garzeit automatisch. Die Gar/Auftau-Zeit startet wieder, sobald die Türe geschlossen und die **START/AUTO MINUTE**-Taste gedrückt wird.
- Wenn Sie die Leistungsstufe während des Garens erfahren möchten, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange diese gedrückt wird, wird die Leistungsstufe angezeigt.

DE



## GEWICHTABHÄNGIGES GAREN/ AUFTAUEN

**AUTO-GEWICHT GAREN/-AUFTAUEN** ermöglicht Ihnen das Garen oder Auftauen von hier aufgelisteten vorprogrammierten Gerichten. Befolgen Sie das unten angegebene Beispiel, um mehr über die Bedienung dieser Funktionen zu erfahren

**GEWICHTABHÄNGIGES GAREN** ermöglicht Ihnen das Kochen von drei beliebigen Menüs.

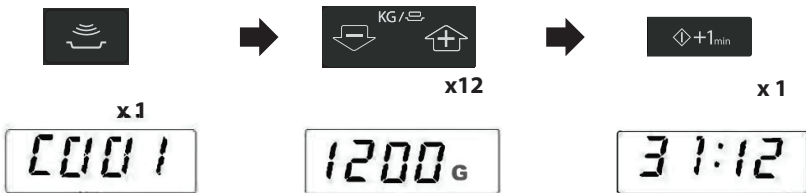
Wenn Sie Rindfleisch garen, drücken Sie die **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN**- Taste und 1x **COO1** wird auf dem Display erscheinen.

Wenn Sie Lammeisch garen, drücken Sie die **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN**- Taste und 2x **COO2** wird auf dem Display erscheinen.

Wenn Sie Schweinefleisch garen, drücken Sie die **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN**- Taste und 3x **COO3** wird auf dem Display erscheinen.

**Beispiel 1:** Um 1,2 kg gekühltes Rindfleisch mit **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN** zu garen.

1. Drücken Sie einmal die **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN**-Taste.
2. Geben Sie das Gewicht durch Drücken der **GEWICHT**-Tasten, bis das Gewicht angezeigt wird, ein.
3. Drücken Sie die **START/AUTO-MINUTE**-Taste, um das Garen zu beginnen.



(Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)

**Beispiel 2:** Um 1,2kg Braten mit der **AUTOGEWICHTABHÄNGIGES AUFTAUEN**-Funktion aufzutauen:

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der Taste **GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN**.
2. Geben Sie das Gewicht durch Drücken der **GEWICHT**-Tasten, bis das Gewicht angezeigt wird, ein.
3. Drücken Sie die **START/AUTO-MINUTE**-Taste, um das Auftauen zu beginnen.



(Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)

## GEWICHTABHÄNGIGES GAREN-SCHAUBILD






### GEWICHTSSPANNE:

- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 0,1 kg aufgerundet werden, z. B. 0,34kg auf 0,3kg.
- Sie können nur ein Gewicht innerhalb der Spanne eingeben (siehe die folgenden Schaubilder).

### HINWEISE:

- Wenn eine Handlung erforderlich ist (um beispielsweise Speisen zu wenden), stoppt das Gerät, ein Signalton ertönt, die verbleibende Garzeit und ein Symbol blinken auf dem Display auf. Um mit dem Garen fortzufahren, drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste
- 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.

### GEWICHTSABHÄNGIGES GAREN

MENÜ	GEWICHTSSPANNE	GARVORGANG
Rinderbraten 	0,1-2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platzieren Sie das Fleisch auf einem flachen Teller auf dem Drehteller.</li> <li>• Wenden Sie das Fleisch, wenn der Signalton ertönt.</li> <li>• Lassen Sie das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt ruhen.</li> </ul>
Lammbraten 	0,1-2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platzieren Sie das Fleisch auf einem flachen Teller auf dem Drehteller.</li> <li>• Wenden Sie das Fleisch, wenn der Signalton ertönt.</li> <li>• Lassen Sie das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt ruhen.</li> </ul>
Schweinebraten 	0,1-2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platzieren Sie das Fleisch auf einem flachen Teller auf dem Drehteller.</li> <li>• Wenden Sie das Fleisch, wenn der Signalton ertönt.</li> <li>• Lassen Sie das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt ruhen.</li> </ul>

DE

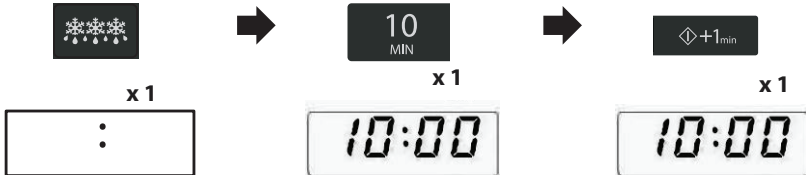


## SCHNELL-AUFTAUEN

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.

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

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der Taste **SCHNELL-AUFTAUEN**.
2. Geben Sie die Garzeit durch einmaliges Drücken der **SCHNELL-AUFTAUEN**-Taste ein.
3. Drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste, um das Garen zu beginnen.



**NOTE:** Während des Auftauvorgangs wird das System stoppen und piepen, um Sie an das Wenden der Speisen zu erinnern, sodass ein gleichmäßiges Auftauen ermöglicht wird. Wenn das Wenden abgeschlossen ist, drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste, um das Auftauen abzuschließen.



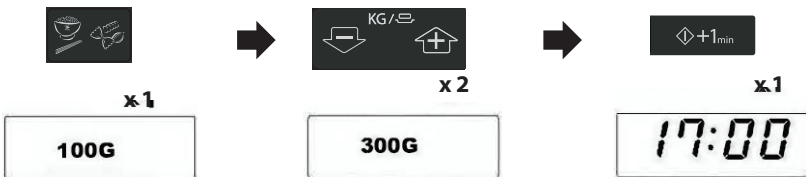
## AUTOGAREN

**AUTOGAREN** ermöglicht das Garen von auf dem Bedienfeld und auf Seite De-22 angegebenen Speisen . Mit dem folgenden Beispiel können Sie lernen, wie diese Funktion benutzt wird.



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

1. Wählen Sie das Menü durch einmaliges Drücken der **REIS UND NUDELN**-Taste.
2. Geben Sie das Gewicht durch Drücken der **GEWICHT**-Tasten, bis das Gewicht angezeigt wird, ein.
3. Drücken Sie die Taste **START/AUTO MINUTE**, um mit dem Garen zu beginnen.







# AUTO-MENÜ-TABELLE



**MENÜAUSWAHL:** Sie können das Menü direkt aus dem Bedienfeld auswählen, indem Sie die entsprechende Taste drücken.

Autogar-Menüs:

Lebensmittel	Hinweis:
Pellkartoffel (jeweils 230g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Für Getränke und Kartoffeln sind die dargestellten Parameter nicht das Gewicht, sondern die Portionenzahl.</li> <li>Für Popcorn müssen Sie einmal auf die <b>POPCORN</b>-Taste drücken, um 100g Popcorn zuzubereiten, Drücken Sie <b>START/AUTO MINUTE</b> um zu beginnen; wenn Ihnen die Standard-Garzeit für 100g Popcorn nicht passt, drücken Sie einfach die <b>POPCORN</b>-Taste zweimal und verwenden Sie den Zahlenblock, um eine geeignete Garzeit einzugeben und drücken Sie dann <b>START/AUTO MINUTE</b>, um zu beginnen.</li> <li>Beim Garen von Reis, Nudeln und Tiefkühlgerichten wird das System pausieren sowie einen Piepton abgeben, um den Nutzer daran zu erinnern, eine Handlung durchzuführen, drücken Sie dann <b>START/AUTO MINUTE</b>, um mit dem Garen fortzufahren.</li> </ol>
Tee/Kaffee wiedererwärmen (200ml/Tasse)	
Reis und Nudeln (g)	
Popcorn (Standard, 100g)	
Tiefkühlgemüse (g)	
Pizza (g)	
Frisches Gemüse	
Tiefkühlgericht (g)	

**GEWICHTSSPANNE:**

- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 0,1 kg aufgerundet werden, z. B. 0,34kg auf 0,3kg.

**HINWEISE:**

- Wenn die Speisen während des Autogar-Vorgangs umgerührt werden muss, wird das Gerät einen Signalton ausgeben und gleichzeitig die verbleibende Garzeit auf dem Display anzeigen. Um mit dem Garen nach dem Umrühren fortzufahren, drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste.
- 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.

DE





## NÜTZLICHE FUNKTIONEN

### GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

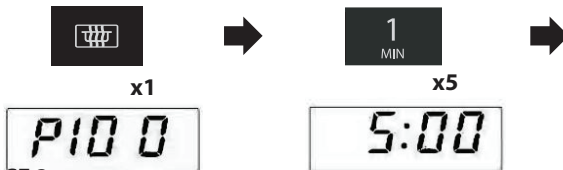
Diese Funktion ermöglicht den anhaltenden und ununterbrochenen Betrieb in zwei unterschiedlichen Phasen.

#### Beispiel:

Um fünf Minuten lang: bei einer Leistung von P100 (Phase 1) und 16 Minute bei einer Leistung von P30 (Phase 2) zu garen

#### PHASE 1

1. Geben Sie die Leistungsstufe durch einmaliges Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste ein.
2. Geben Sie die Garzeit durch fünfmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste ein.



#### PHASE 2

3. Geben Sie die Leistungsstufe durch achtmaliges Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste ein.
4. Geben Sie die Garzeit durch Drücken der **10 MIN**-Taste und sechsmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste ein.
5. Drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste einmal, um zu beginnen.



Das Gerät wird nun 5 Minuten lang auf P100 und dann 16 Minuten lang auf P30 garen.

**HINWEIS:** Wenn P100 als endgültige Leistungsstufe gewählt wird, ist es nicht nötig, die Leistungsstufe einzugeben.

### 2. AUTO MINUTE:

**AUTO MINUTE** erlaubt Ihnen:

- Mit P 100 Mikrowellenleistung in Ein-Minuten-Schritten zu garen.
- Die Garzeiten in Ein-Minuten-Schritten im Handbetrieb zu verlängern.

**Beispiel:** Um 2 Minuten lang bei P100 zu garen, drücken Sie zweimal die **START/AUTO MINUTE**-Taste.

#### HINWEIS:

- **HINWEIS:** Die Garzeit kann bis auf ein Maximum von 99 Minuten erhöht werden.

#### Beispiel:





## NÜTZLICHE FUNKTIONEN

### 3. WENIGER (▼) und MEHR (▲)ZEIT:

Die **WENIGER (▼) ZEIT-** und **MEHR (▲) ZEIT-**Tasten ermöglichen Ihnen:

- Die Gar-/Auftauzeit zu verringern oder zu erhöhen, während das Gerät in Betrieb ist (nur im Handbetrieb).

#### DIE VERWENDUNG DER WENIGER- UND MEHR.TASTEN BEIM MANUELLEN GAREN

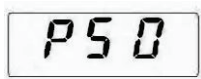
Drücken Sie die **WENIGER (▼)** oder **MEHR (▲) ZEIT-**Taste, um die Gar- oder Auftauzeit in Ein-Minuten-Schritten zu verringern oder zu erhöhen, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gesamt-Garzeit kann bis zu 99 Minuten, 90 Sekunden betragen.

**Beispiel:** Garen Sie 10 Minuten bei P50 und verringern Sie die Garzeit dann um 2 Minuten:

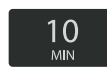
1. Geben Sie die Leistungsstufe durch sechsmaliges Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN-**Taste ein.



x6



2. Geben Sie die Garzeit durch einmaliges Drücken der **SCHNELL-AUFTAUEN-**Taste ein.



x1



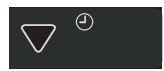
2. Drücken Sie die **START/AUTO-MINUTE-**Taste, um das Garen zu beginnen.



x1

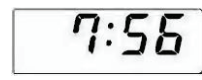


4. Reduzieren Sie die Garzeit durch zweifaches Drücken der **WENIGER ZEIT-**Taste.



x2

Die Garzeit ist nun um 2 Minuten reduziert und der Countdown fährt fort, zum Beispiel:



DE





## NÜTZLICHE FUNKTIONEN

### 4. TIMER:

Verwenden Sie den **TIMER** als Küchenuhr oder um die Ruhezeit für gegarte/aufgetaute Speisen zu überwachen.

#### Beispiel:

Einstellen des Timers auf 5 Minuten.

1. Drücken Sie die **TIMER**-Taste einmal.
2. Geben Sie die gewünschte Zeit durch fünfmaliges Drücken der **1 MIN**-Taste ein.
3. Drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste einmal, um zu beginnen.



x1



x5



x1



Auf dem Display beginnt nun der Countdown. Wenn dieser Null erreicht, wird ein Signalton ertönen-



Sie können jede Zeit bis zu 99 Minuten eingeben. Um die **TIMER**-Funktion abzubrechen, drücken Sie einfach die Taste **STOPP/LÖSCHEN**.

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



## MIKROWELLENGARTIPPS



Mikrowellen garen Speisen schneller als konventionelle Garweisen. Daher ist es wichtig, dass Sie bestimmte Techniken anwenden, um gute Ergebnisse zu erzielen.

Viele dieser Techniken ähneln jedoch jenen, die beim konventionellen Garen verwendet werden.

### GARHINWEISE:

- **Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät im Auge behalten, da diese sich entzünden könnten.**
- **Stellen Sie sicher, dass das verwendete Geschirr mikrowellengeeignet ist. (Siehe „Geeignetes Geschirr“ auf Seite DE-28).**
- Stellen Sie keine heiße Utensilien/Speisen auf einen kalten Drehteller oder umgekehrt..
- **Beaufsichtigen Sie das Gerät immer, wenn es in Betrieb ist.**
- **Flüssigkeiten oder Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältern oder Behältern/Gläsern mit einem Deckel erhitzt werden, da sich darin Druck aufbauen kann, was zu Explosionen führen kann.**
- Verwenden Sie nur Mikrowellenpopcorn in seiner empfohlenen Verpackung (befolgen Sie die Herstelleranweisungen). Verwenden Sie niemals Öl, außer der Hersteller empfiehlt dies ausdrücklich, und garen Sie es nie länger als empfohlen.

### WARNUNG:



**Befolgen Sie jederzeit die Anweisungen aus dem SHARP-Benutzerhandbuch. Wenn Sie die empfohlenen Garzeiten und zu hohe Leistungsstufen verwenden, können sich Lebensmittel überhitzen, brennen und unter Umständen Feuer fangen und das Gerät beschädigen.**

### Gartechniken

#### Anordnen

Platzieren Sie die dicksten Lebensmittel auf die Außenseite des Geschirrs, z.B. Hühnerbeine. Lebensmittel, die auf der Außenseite des Geschirrs platziert sind, werden mehr Energie erhalten, somit schneller garen als jene in der Mitte.



#### Abdecken

Bei manchen Speisen ist es vorteilhaft, sie während des Garens in der Mikrowelle abzudecken. Folgen Sie den Empfehlungen, wenn vorhanden. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Folie oder einen geeigneten Deckel

#### Einstechen

Lebensmittel mit einer Schale, einer Haut oder einer Membran müssen an verschiedenen Stellen eingestochen werden, bevor sie gegart oder aufgewärmt werden, denn dabei entsteht Dampf, der zum Platzen führen kann.  
Z.B. Kartoffeln, Fisch, Hähnchen oder Würste.



**HINWEIS: Ganze Eier in der Schale und hart- oder weichgekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, denn Sie können explodieren, selbst nachdem das Garen abgeschlossen ist.**

#### Umrühren, Wenden und Neuankordnen.

Für ein gleichmäßiges Garen ist Umrühren, Wenden und Neuankordnen von Speisen während des Garvorgangs essenziell. Führen Sie dies immer vom Rand in die Mitte durch.

#### Ruhen

Nach dem Garen ist eine Ruhezeit nötig, da sie der Hitze erlaubt, sich gleichmäßig in den Lebensmitteln zu verteilen.

DE





## MIKROWELLENGARTIPPS

Lebensmittelmerkmale	
<b>Zusammensetzung</b>	Speisen mit einem hohen Zuckergehalt (z.B. Früchtepuddings oder gefülltes Gebäck) benötigen weniger Garzeit. Passen Sie also auf, denn Überhitzen kann zu Bränden führen. Knochen in Lebensmitteln sind Hitzeleiter, sodass das Lebensmittel schneller garen wird. Passen Sie also auf, dass die Speisen gleichmäßig garen.
<b>Dichte</b>	Die Lebensmitteldichte beeinflusst die benötigte Garzeit. Leichte und poröse Lebensmittel, wie Kuchen oder Brot, garen schneller als schwere und dichte, wie z.B. Braten und Schmorgerichte.
<b>Menge</b>	Die Anzahl der Mikrowellen in Ihrem Gerät bleibt dieselbe, egal wie viel Speisen gegart werden. Die Garzeit muss daher erhöht werden, wenn die Lebensmittelmenge im Gerät zunimmt. Beispielsweise dauert das Garen von vier Kartoffeln länger als das von zwei Stück.
<b>Größe</b>	Kleine Lebensmittel und kleine Portionen garen schneller als größere, da die Mikrowellen von allen Seiten in ihr Inneres eindringen können. Für ein gleichmäßiges Garen, teilen Sie alles in gleich große Portionen.
<b>Form</b>	Lebensmittel in unregelmäßiger Form, wie Hähnchenbrust oder Hünerbeine, benötigen für ihre dickeren Teile eine längere Garzeit. Für ein gleichmäßiges Garen, platzieren Sie die dickeren Teile auf den Rand der Geschirrs, sodass sie mehr Energie abbekommen. Runde Formen garen gleichmäßiger als viereckige Formen.
<b>Speisentemperatur</b>	Die Ausgangstemperatur der Lebensmittel beeinflusst die benötigte Garzeit Gekühlte Lebensmittel brauchen länger zum Garen als solche bei Zimmertemperatur. Beispielsweise wird ein Kuchen aus gekühlten Zutaten (z.B. Margarine) länger zum Garen brauchen als einer aus Zutaten bei Zimmertemperatur. Die Temperatur des Behältnisses ist kein wirkliches Anzeichen für die Temperatur der enthaltenen Speisen oder Getränken. Schneiden sie Speisen mit Füllungen auf, wie z.B. mit Marmelade gefüllte Donuts, um Hitze oder Dampf entweichen zu lassen.



**Gesicht und Hände: Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um Speisen oder Geschirr aus dem Gerät zu entnehmen. Treten Sie einen Schritt zurück, um Hitze und Dampf entweichen zu lassen. Wenn Sie Abdeckungen entfernen (wie z.B. Klarsichtfolie), Bratbeutel oder Popcorn-Packungen öffnen, sollten Sie den Dampf immer von Ihren Händen oder ihrem Gesicht fernhalten-**



**Vor dem Servieren sollten Sie immer die Temperatur der Speisen und Getränke überprüfen und diese umrühren. Gehen Sie mit besonderer Vorsicht vor, wenn Sie sie Babys, Kindern oder alten Menschen servieren. Der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrungsgläsern müssen besonders auf ihre Temperatur vor dem Verzehr überprüft sowie umgerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu verhindern.**





## GEEIGNETES GESCHIRR



Beim Garen/Auftauen in einem Mikrowellengerät muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um auf die Lebensmittel wirken zu können. Daher ist es wichtig, geeignetes Geschirr zu wählen.

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

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

DE



### WARNUNG:

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





## AUFTAU-TIPPS

Lebensmittel mit Ihrem Mikrowellengerät zu garen ist die schnellste Methode. Es ist eine einfache Methode, aber die folgenden Anweisungen sind essenziell, um zu gewährleisten, dass Speisen vollständig aufgetaut werden.

<b>Neuanordnen</b>	Lebensmittel, die am Rand des Geschirrs liegen, tauen schneller auf als jene in der Mitte. Deshalb sollte man sie bis zu viermal neuanordnen. Bewegen Sie eng nebeneinander liegende Stücke am Rand in die Mitte und ordnen Sie übereinander liegende Teile neu an. Dies wird dafür sorgen, dass alle Teile der Speisen gleichmäßig auftau- en
<b>Trennen</b>	Lebensmittel können beim Einfrieren zusammengeklebt sein. Es ist wichtig, sie sobald wie möglich voneinander zu trennen. z.B. Baconscheiben oder Hühnerfilets.
<b>Abschirmen</b>	Manche Teile des aufzutauenden Lebensmittels können warm werden. Um zu verhindern, dass sie noch wärmer werden und anfangen zu kochen, können sie mit kleinen Folienstücken abgeschirmt werden, die Mikrowellen reflektieren. Beispiele hierfür wären z.B. Hühnerbeine und Chicken Wings.
<b>Ruhen</b>	Ruhezeit ist nötig, um zu gewährleisten, dass die Speisen vollständig aufgetaut sind. Das Auftauen ist nicht abgeschlossen, wenn die Speisen aus dem Gerät entnommen sind. Die Speisen müssen abgedeckt ruhen, um sicherzustellen, dass sie auch in der Mitte komplett aufgetaut sind.
<b>Wenden</b>	Dass alle Speisen mindestens drei- bis viermal während des Auftauens gewendet werden, ist essenziell für ein vollständiges Auftauen.

### HINWEISE:

- Entfernen Sie alle Verpackungen vor dem Auftauen.
- Um Lebensmittel aufzutauen, benutzen Sie die Mikrowellenleistungsstufen MEDIUM NIEDRIG oder NIEDRIG.





## AUFWÄRM-TIPPS



Für das Wiederaufwärmen von Speisen sollten Sie den unten angegebenen Ratschlägen und Hinweisen folgen, um sicherzustellen, dass die Speisen vor dem Servieren vollständig erwärmt sind.

<b>Tellergerichte</b>	<p><b>Entfernen Sie Geflügel- oder Fleischstücke und erwärmen Sie diese separat, wie unten beschrieben.</b></p> <p>Platzieren Sie kleinere Stücke in die Mitte des Tellers sowie größere und dickere an den Rand. Decken Sie sie mit mikrowellene geeigneter Folie ab und erwärmen Sie die Speise auf MEDIUM. Nach der Hälfte der Erwärmungszeit sollten Sie es umrühren bzw. neuanordnen.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Servieren vollständig erwärmt sind.</p>	
<b>Geschnittenes Fleisch</b>	<p>Decken Sie sie mit mikrowellene geeigneter Folie ab und erwärmen Sie die Speise auf MEDIUM. Mindestens einmal neuanordnen, um ein gleichmäßiges Erwärmen zu garantieren.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Servieren vollständig erwärmt ist.</p>	
<b>Geflügelportionen</b>	<p>Platzieren Sie die dicksten Teile der Portion an den Rand des Geschirrs, decken Sie sie mit mikrowellene geeigneter Folie und erwärmen Sie sie bei MEDIUM HOCH. Nach der Hälfte der Erwärmungszeit sollten Sie sie wenden.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass das Geflügel vor dem Servieren vollständig erwärmt ist.</p>	
<b>Schmorge-richte</b>	<p>Decken Sie mit mikrowellene geeigneter Folie oder einem passenden Deckel ab sowie erwärmen Sie diese Gerichte bei MEDIUM. Regelmäßig umrühren, um gleichmäßiges Erwärmen zu gewährleisten.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Servieren vollständig erwärmt sind.</p>	

Um das beste Erwärmungsergebnis zu erzielen, wählen Sie eine zum Speisentyp passende Mikrowellenleistungsstufe aus. Beispielsweise sollte eine Schale Gemüse bei HOCH, während Lasagne (die ja nicht umgerührt werden kann) bei MEDIUM erwärmt werden sollte.

### HINWEISE:

- Nehmen Sie die Speisen aus der Folie oder Metallbehältnissen heraus, bevor Sie sie erwärmen.
- Die Erwärmungszeiten werden von der Form, Tiefe, Menge und Temperatur der Speisen und der Größe, Form und dem Material des Behälters ab.



**Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.**

- Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt, wie z. B. gefüllte Süßspeisen oder Früchtepuddings, gegart oder aufgewärmt werden.
- Erhitzen sie niemals Fett oder Öl zum Frittieren, da dies zu Überhitzung oder Bränden führen kann.
- Dosenkartoffeln sollte nicht in einem Mikrowellengerät erhitzt werden, befolgen Sie die Herstellerangaben auf der Dose.



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





## REINIGUNG UND PFLEGE

### Garraum

- Es ist wichtig, den Garraum nach jeder Benutzung zu reinigen.
- Um den Garraum zu reinigen, sollten Sie ein sanftes Reinigungsmittel, wie z.B. In warmen Wasser aufgelösten Essigreiniger, mit einem weichen Tuch verwenden.
- Lebensmittel- und Getränkekipser lagern sich an den Wänden und der Decke des Geräts ab. Wenn sich Fett und Lebensmittelreste im Garraum abgelagert haben, könnten dieser bei der nächsten Verwendung des Geräts sich überhitzen, Rauch erzeugen oder sogar Feuer fangen.
- Halten Sie die Hohlleiterabdeckung jederzeit sauber. Es besteht aus einem empfindlichen Material und sollte vorsichtig gereinigt werden (Befolgen Sie die obige Reinigungsanleitung). **HINWEIS:** Eine übertrieben feuchte Reinigung kann zur Auflösung der Hohlleiterabdeckung führen.  
Die Hohlleiterabdeckung ist ein Verschleißteil und muss ohne regelmäßiges Reinigen ausgetauscht werden.
- 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. Kondenswasser kann zu Rostablagerungen im Inneren des Gerätes führen.
- **Verhindern Sie die Ablagerung von Fett oder Schmutz an den Türdichtungen oder im Bereich rund um die Tür. Dies kann das Schließen der Tür verhindern und zum Austreten von Mikrowellen führen (Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen auf der gegenüberliegenden Seite).**
- Stellen Sie sicher, dass der Drehteller und die Drehtellerhalterung nach jeder Verwendung mit einer sanften Essigreinigerlösung gereinigt und abgetrocknet wird. Dies verhindert Fett- Essensrest-Ablagerung.  
Der Drehteller ist spülmaschinenfest.
- **REINIGEN SIE DAS GERÄT IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE JEG- LICHE ESSENSRESTE.**  
**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.**

### AUSSENSEITE DES GEHÄUSES

- Wischen Sie die Außenseite des Mikrowellengeräts mit einer Lösung aus Essigreiniger und warmem Wasser und einem weichen Tuch ab.
- Das Bedienfeld muss bei geöffneter Tür abgewischt und abgetrocknet werden, sodass der Ofen nicht eingeschaltet werden kann

### HINWEISE:

- Benutzen Sie niemals Reinigungssprays, Ofenschwämme oder Pfannenkratzer, da diese die Geräteoberfläche beschädigen.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Seifenwasser in die kleinen Löcher in den Gerätewänden und dem Garraumboden gelangt, da dies den Gerätinnenraum beschädigen kann.

## FEHLERBEHEBUNG



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

Stellen Sie eine halbe Tasse Wasser auf den Drehteller und schließen Sie die Tür. Wählen Sie HOCH aus und programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute Garen.

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

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

### HINWEIS:

Wenn Sie die Speisen länger als in der Standardzeit (siehe Tabelle unten) mit derselben Garweise garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. Die Mikrowellenleistung wird vermindert.

Garweise	Standardzeit
Mikrowellengaren auf der Stufe HOCH	20 Minuten

### WARNUNG:

**Reparieren, modifizieren oder passen Sie das Gerät niemals selbst an. Die Durchführung von Reparaturarbeiten ist für alle Personen außer den ausgebildeten SHARP-Technikern gefährlich. Dies ist insofern wichtig, da die Entfernung von Schutzabdeckungen zur Freisetzung von Mikrowellen führen kann.**

- Die Türabdichtung verhindert das Austreten von Mikrowellen während des Betriebs, aber stellt keine luftdichte Dichtung dar. Daher ist es normal, Wassertropfen oder einen leichten lauwarmen Luftstrom im Türbereich zu sehen. Aus Lebensmitteln mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt tritt Dampf aus, der zu Kondenswasser im Gerät führt, das aus dem Gerät her austropfen kann.
- Reparaturen und Umbauten: Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn es nicht richtig funktioniert.
- Zugriff auf das Gehäuse und die Lampe: Entfernen Sie niemals das Gehäuse. Das ist extrem gefährlich, aufgrund der Präsenz von elektrisch geladenen Teilen im Innern, deren Berührung Todesgefahr bedeutet. Ihr Gerät ist nicht mit einer Lampabdeckung versehen. Wenn die Lampe kaputtgeht, versuchen Sie nicht, sie selbstständig zu entfernen, rufen Sie den SHARP-Kundendienst.

FRAGE	ANTWORT
Ein Luftzug tritt an der Tür auf.	Wenn das Gerät in Betrieb ist, zirkuliert Luft im Garraum. Die Tür ist nicht luftdicht abgeschlossen, daher kann Luft durch die Tür austreten,
Kondenswasser sammelt sich im Gerät an und kann aus der Tür her austropfen.	Der Garraum wird normalerweise kälter als das Gargut sein und daher wird der beim Garen entstehende Dampf auf der kälteren Oberfläche kondensieren. Die entstandene Dampfmenge hängt vom Wassergehalt des Garguts ab. Manche Lebensmittel, z.B. Kartoffeln, sind höchst wasserhaltig. Das Kondenswasser in der Glasstür wird nach ein paar Stunden verschwinden.
Blitzen oder Lichtbogenbildung im Garraum beim Garen.	Ein Lichtbogen bildet sich, wenn ein Metallobjekt während des Garens dem Garraum nahekommt. Dies kann möglicherweise die Garraumbofläche aufrauen, aber wird sonst das Gerät nicht beschädigen.
Lichtbogenbildung bei Kartoffeln.	Stellen Sie sicher, dass Sie alle „Augen“ aus den Kartoffeln entfernt haben und die Kartoffeln eingestochen haben, dann können Sie sie direkt auf den Drehteller oder in eine hitzebeständige Auflaufform o.ä. geben.
Das Display leuchtet auf, aber das Bedienfeld reagiert nicht auf Drücken	Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist-
Gerät gar zu langsam.	Überprüfen Sie die eingestellte Leistungsstufe
Das Gerät produziert Geräusche	Die Mikrowellenenergie pulsiert während des Garens/Auftauens
Das Gehäuse ist heiß.	Das Gehäuse kann warm werden, halten Sie Kinder von ihm fern.



## TECHNISCHE DATEN

Modellname:	R-270
Stromversorgung	: Einphasig 230-240V, 50Hz
Stromverbrauch: Mikrowellen	: 1200W
Eingangsspannung: Mikrowellen	: 5,2A
Ausgangsspannung: Mikrowellen	: 800W (IEC 60705)
Heizkategorie	: E
Mikrowellenfrequenz	: 2450MHz* (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen (B) x (H) x (T)** mm	: 450 x 262 x 342
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)*** mm	: 315 x 210 x 329
Garraumkapazität	: 20 Liter***
Gareinheitlichkeit	: Drehtellerdurchmesser 245mm
Gewicht	: ca. 12kg

- \* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011. Das Produkt wird gemäß dieser Norm als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Hausgebrauch geeignet ist.
- \*\* Die Garraumkapazität wird durch Messung der Höchstbreite, -tiefe und -höhe berechnet. Die eigentliche Aufnahmekapazität für Speisen ist geringer.

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

Kein Teil dieser Veröffentlichung darf reproduziert, in einer Datenbank aufbewahrt oder in jeglicher Form weiterverbreitet werden, sei es auf elektronischem oder mechanischem Wege, mittels Photokopien, Tonaufnahmen, Übersetzung oder anderen Mitteln, außer SHARP Vestel UK genehmigt dies.

Die Abbildungen, technischen Informationen und Daten in dieser Veröffentlichung sind, nach unserem besten Wissen und Gewissen, zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt. Wir behalten uns das Recht vor, technische Daten jederzeit und ohne Vorwarnung, um den technischen Fortschritt gerecht zu werden





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

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

### 1. Au sein de l'Union européenne

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

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

Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les États membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement\* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés. Dans certains pays\*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

\*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements. Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre au rebut séparément et préalablement conformément à la législation locale en vigueur.

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

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

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

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

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

### 1. Au sein de l'Union européenne

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

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales. Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

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

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





# TABLE DES MATIÈRES



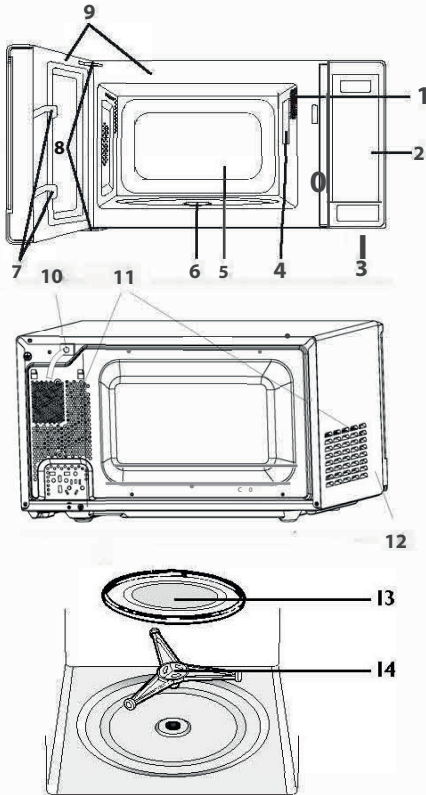
FOUR ET ACCESSOIRES .....	3
PANNEAU DE COMMANDE.....	4
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	5-12
INSTALLATION.....	13-14
COMMENT VOTRE FOUR FONCTIONNE .....	15
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES .....	16
AVANT LA MISE EN SERVICE .....	16
COMMENT UTILISER VOTRE FOUR .....	17-18
CUISSON/DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE .....	19
TABLEAU DE CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE .....	20
DÉCONGÉLATION RAPIDE .....	21
CUISSON AUTOMATIQUE .....	21
TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE .....	22
FONCTIONS PRATIQUES .....	23-25
CONSEILS DE CUISSON AVEC LE MICRO-ONDES.....	26-27
USTENSILES ADAPTÉS.....	28
CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION.....	29
CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE.....	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	31
DÉPANNAGE .....	32
SPÉCIFICATIONS .....	35
ADRESSES D'ENTRETIEN.....	I

FR





## FOUR ET ACCESSOIRES



### FOUR

1. Éclairage du four
2. Panneau de commande
3. Bouton d'ouverture de la porte
4. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
5. Cavité du four
6. Couplage
7. Loquets de sécurité de la porte
8. Charnières de porte
9. Joints de porte et surfaces de contact du joint
10. Cordon d'alimentation
11. Ouvertures de ventilation
12. Boîtier extérieur

### ACCESSOIRES :

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

13. Plateau tournant
  14. Support de roulettes
- Placez le support de roulettes sur le couplage au niveau du fond du four, puis placez le plateau tournant sur le support en veillant à ce qu'il soit fermement en place.
  - 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.

### 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. Cela favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- 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. Cela n'affecte pas les performances de cuisson.
- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le **NOM DE PIÈCE** et le **NUMÉRO DE MODÈLE**.

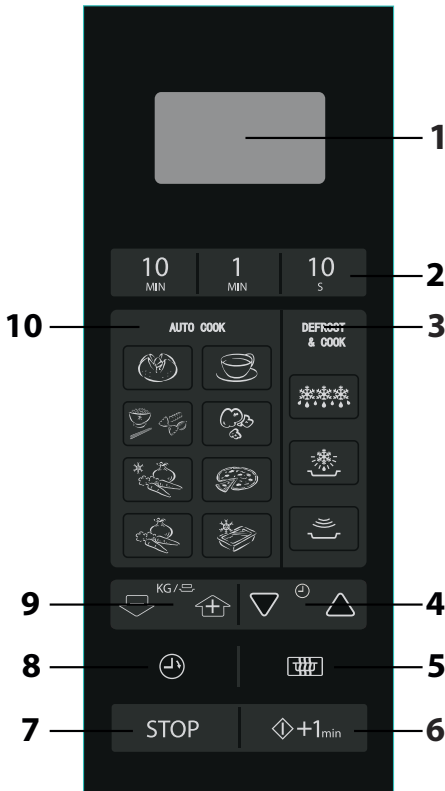


### AVERTISSEMENT :

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



# PANNEAU DE COMMANDE



1. AFFICHAGE NUMÉRIQUE
2. Touches d'HEURE
3. Touche CUISSON ET DÉCONGÉLATION PAR POIDS
4. Touches PLUS/MOINS DE TEMPS
5. Touche NIVEAU DE PUISSANCE
6. Touche DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO
7. Touche ARRÊT/EFFACER
8. Touche MINUTERIE
9. Touches de POIDS
10. Touche CUISSON AUTO

FR



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

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

FR-5



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



11. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique. L'échange doit être effectué par un agent d'entretien autorisé SHARP.
12. **AVERTISSEMENT** : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.
13. Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient.
14. Veuillez ne pas cuire d'œufs dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œufs durs entiers dans le four à micro-ondes, ceux-ci risquant d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
15. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir Page F-25.
16. Veillez à remuer ou à agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et à vérifier leur température avant qu'ils ne soient consommés pour éviter toute brûlure.
17. La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement.
18. Veuillez faire attention à ne pas toucher ces zones. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaaleur pour four. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'incendie.
19. Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
20. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous dépôts de nourriture.

FR





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

21. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.
22. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.
23. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyeur vapeur.
24. Référez-vous à la page FR-31 pour plus d'instructions concernant le nettoyage des joints de porte, des cavités et pièces adjacentes.
25. Cet appareil est conçu pour être utilisé pour une utilisation domestique et autres applications similaires telles que :
  - pour la cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail,
  - pour une utilisation par les clients des hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels,
  - pour les maisons de campagne,
  - pour les environnements de type chambre d'hôte.

**AVERTISSEMENT :** Cet appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être gardés à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.

27. L'appareil chauffe durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
28. Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

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

1. **Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments et créer un risque d'incendie.**
2. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



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

FR



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### Pour éviter toute blessure

#### 1. AVERTISSEMENT :

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

- a) Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
  - b) Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
  - c) Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
  - d) Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.
  - e) Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière.
  3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
  4. Évitez que la graisse ou les saletés ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les pièces adjacentes. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et Nettoyage" de la page F-31.
  5. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.

### Pour éviter toute décharge électrique

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





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



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

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

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

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

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop longs.
  2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
  3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet similaire (non métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
  4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, ceux-ci pouvant exploser.

### **Pour éviter toute brûlure**

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sachets de cuisson, etc. de manière à ce que la vapeur qui s'en échappe ne puisse pas vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher toute ébullition éruptive.

FR





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- 3. Pour éviter de vous brûler, testez toujours la température des aliments et mélangez avant de servir. Faites particulièrement attention à la température des aliments destinés aux bébés, enfants et personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments. Vérifiez toujours la température des aliments.**
4. Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
5. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

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

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

### **Autres avertissements**

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

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

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





## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, qui réfléchissent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Utilisez seulement le plateau tournant et le support conçus pour ce four. N'utilisez pas ce four sans plateau tournant.
4. Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

### REMARQUE :

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

### KIT INTÉGRÉ

Aucun kit intégré n'est disponible pour ce four.

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

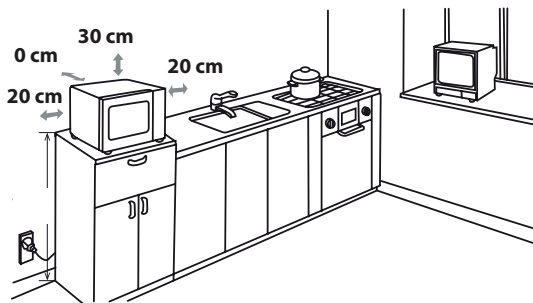
FR





## INSTALLATION

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



4. La porte du four peut chauffer durant la cuisson. Placez ou montez le four afin que le bas du four soit à 85 cm ou plus au-dessus du sol. Gardez les enfants éloignés de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.
5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).





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

Ne bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Ne placez pas d'objet sur le four.

### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

- Assurez-vous que l'eau ne rentre pas en contact avec le cordon ou la prise électrique.
- Insérez correctement la fiche dans la prise.
- Ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise en utilisant une multiprise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service d'entretien agréé Sharp ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Lorsque vous retirez la fiche de la prise, tirez toujours au niveau de la fiche et non du cordon, cela pouvant endommager le cordon d'alimentation et les branchements dans la fiche.
- Si la fiche installée sur votre four peut être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, retirez la fiche correctement (ne la coupez pas).
- Si la fiche installée sur votre four ne peut pas être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, coupez la fiche d'alimentation.
- Remplacez une fiche adaptée, en observant le code de câblage donné dans la section « Remplacement de la prise d'alimentation » en page FR-33.

FR



**AVERTISSEMENT – CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE**  
**Pour brancher la bonne fiche, suivez le code de câblage**  
**donné dans la section « Remplacement de la prise d'alimentation en page FR-33.**



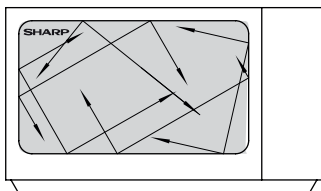
## COMMENT VOTRE FOUR FONCTIONNE

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

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

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

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



Les micro-ondes passent à travers certains matériaux, comme le verre et le plastique, pour chauffer la nourriture. (voir « Ustensiles adaptés » en page FR-28).

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

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

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

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



## NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES



Niveau de puissance	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE	Pourcentage
FORT	X1	P100
	X2	P90
MOYEN-FORT	X3	P80
	X4	P70
MOYEN	X5	P60
	X6	P50
MOYEN DOUX (Décongélation)	X7	P40
	X8	P30
DOUX (Décongélation)	X9	P20
	X10	P10

**IMPORTANT:** Le niveau de puissance par défaut du micro-ondes est P100 si vous n'appuyez pas sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**

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

**P100/90** (FORT = 800/720 W) Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc.

**P80/70** - (MOYEN-FORT = 640/560 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.

- Votre four possède 10 niveaux de puissance, comme indiqué.
- Pour changer le niveau de puissance de cuisson, entrez le temps de cuisson requis puis appuyez sur la touche **NIVEAU E PUISSANCE** jusqu'à ce que l'écran affiche le niveau souhaité.

### • Niveau de puissance

Le niveau de puissance du micro-ondes varie avec l'activation et la désactivation de l'énergie par micro-ondes.

Lorsque vous utilisez des niveaux de puissance autres que P100, vous pourrez entendre l'activation et la désactivation de cette énergie lorsque la nourriture cuit ou décongèle.

### • Vérifier le niveau de puissance

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes durant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Le niveau de puissance actif s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** est enfoncée. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

**P60/50** - (MOYEN = 480/400 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.

**P40/30** - (MOYEN DOUX = 320/240 W) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de vous assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.

**P20/10** - (DOUX = 160/80 W) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

FR

## AVANT LA MISE EN SERVICE



### Branchez le four.

1. L'écran du four affiche :

1.



**REMARQUE :** Veuillez noter que ce modèle n'a PAS de fonction d'horloge.



## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR

### Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, poussez le bouton d'ouverture 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 **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.



### Arrêt du four :

Si vous souhaitez arrêter le four pendant la cuisson, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** ou ouvrez la porte du four. Si vous souhaitez annuler le programme de cuisson, appuyez sur **ARRÊT/EFFACER** deux fois.

STOP

Votre four vous permet de cuisiner et de décongeler des aliments avec des programmes automatiques, ou de cuisiner et décongeler de la nourriture manuellement.

Les fonctions de cuisson et de décongélation automatiques vous permettent de cuisiner et décongeler avec des programmes prédéfinis pour lesquels les durées ont été calculées pour vous, par ex. CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE, DÉCONGÉLATION RAPIDE, DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE.

Les fonctions de cuisson et de décongélation manuelles vous permettent de cuisiner/décongeler des aliments et des poids qui ne sont pas inclus dans les programmes automatiques.

Voici des exemples de fonctions de cuisson et de décongélation manuelles.

Pour les fonctions de cuisson et de décongélation manuelles, consultez les pages FR-19 - 22.

### CUISSON MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P10 à P100 pour cuire (référez-vous à la page FR-16).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.

### Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance de micro-ondes P70.

1. Saisissez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** pour 70P.
2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur la touche **1 MIN** deux fois, puis la touche **10 SEC** 3 fois.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la cuisson.



L'affichage décompte le temps de cuisson.



## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR



### DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Entrez le temps de décongélation et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P10 à P30 pour décongeler (référez-vous à la page FR-16).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

#### Exemple :

Pour décongeler pendant 10 minutes à puissance de micro-ondes P30.

1. Saisissez le niveau de puissance en appuyant 8 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
2. Saisissez la durée de décongélation en appuyant une fois sur la touche **10 MIN**.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la décongélation.



L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

#### REMARQUES :

- 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.
- Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 99 minutes, 90 secondes (99:90).
- Si la porte est ouverte durant la cuisson, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que vous appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.
- Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Le niveau de puissance utilisé s'affiche tant que vous appuyez sur la touche.

FR



## CUISSON/DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE

La **CUISSON/DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE** vous permet de faire cuire ou de décongeler les plats préprogrammés répertoriés. Suivez l'exemple ci-dessous pour plus d'informations sur l'utilisation de ces fonctions.

La **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** vous permet de cuire 3 menus populaires.

Lorsque vous cuisinez du bœuf, appuyez sur la touche **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** x 1 COO1 s'affiche à l'écran.

Lorsque vous cuisinez de l'agneau, appuyez sur la touche **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** x 1 COO2 s'affiche à l'écran.

Lorsque vous cuisinez du porc, appuyez sur la touche **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** x 3 COO3 s'affiche à l'écran.

**Exemple 1 :** Pour cuisiner 1,2 kg de bœuf froid avec la **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE**.

1. Appuyez sur la touche **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** une fois.



x1



2. Saisissez le poids en appuyant sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche.



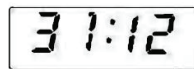
x12



3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la cuisson.



x1



L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

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

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE**.



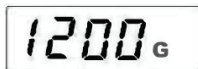
x1



2. Saisissez le poids en appuyant sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche.



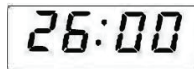
x12



3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la décongélation.



x1



L'affichage décompte le temps de décongélation restant.



## TABLEAU DE CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE






### PLAGE DE POIDS :

- Le poids des aliments doit être arrondi à 0,1 kg, par exemple, 0,3 kg pour 0,34 kg ou 0,7 kg pour 0,65 kg.
- Vous devez saisir un poids au sein de la plage (voir les tableaux suivants).

### REMARQUES :

- Lorsqu'une action est requise (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête et émet un signal sonore audible. Le temps de cuisson restant et un indicateur clignotent sur l'écran. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.

### CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE

MENU	PLAGE DE POIDS	PROCÉDURE DE CUISSON
Rôti de bœuf 	0,1 kg, 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettez la viande dans un plat sur le plateau.</li> <li>• Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore.</li> <li>• Après la cuisson, laissez la viande reposer enveloppée dans du papier aluminium pendant 10 minutes.</li> </ul>
Rôti d'agneau 	0,1 kg, 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettez la viande dans un plat sur le plateau.</li> <li>• Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore.</li> <li>• Après la cuisson, laissez la viande reposer enveloppée dans du papier aluminium pendant 10 minutes.</li> </ul>
Rôti de porc 	0,1 kg, 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettez la viande dans un plat sur le plateau.</li> <li>• Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore.</li> <li>• Après la cuisson, laissez la viande reposer enveloppée dans du papier aluminium pendant 10 minutes.</li> </ul>

FR

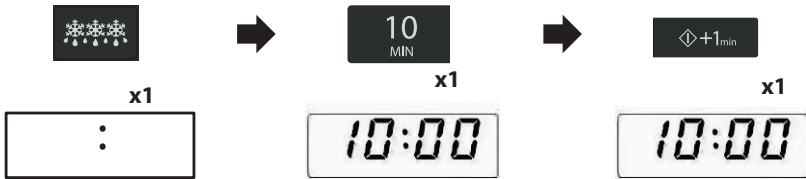


## DÉCONGÉLATION RAPIDE

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.

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

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE**.
2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN**.
3. Appuyez une fois sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la cuisson.

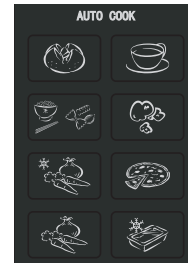


**REMARQUE :** Lors du processus de décongélation, le système se mettra en pause et émettra un signal sonore pour vous rappeler de retourner la nourriture pour assurer une décongélation uniforme. Une fois cela fait, appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** pour reprendre la décongélation.



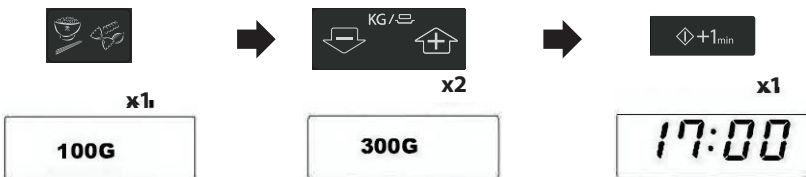
## CUISSON AUTOMATIQUE

La **CUISSON AUTOMATIQUE** vous permet de cuire les aliments répertoriés sur le panneau de commande et le tableau à la page FR-22. Suivez l'exemple ci-dessous pour plus d'informations sur l'utilisation de cette fonction.



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

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **RIZ/PÂTES**.
2. Saisissez le poids en appuyant sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** pour démarrer la cuisson.



## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



**SÉLECTION DU MENU :** Vous pouvez sélectionner le menu directement sur la page de touches en appuyant sur la touche correspondante.

Menus à cuisson automatique :

Nourriture	Remarque
Pommes de terre au four (230 g par portion)	1. Pour les boissons et pommes de terre, les paramètres à l'écran ne sont pas le poids mais le nombre de portions. 2. Pour le popcorn, appuyez une fois sur <b>POPCORN</b> pour cuisiner 100 g de popcorn, appuyez sur <b>DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO</b> pour démarrer. Si le temps de cuisson pour 100 g de popcorn ne convient pas, appuyez simplement sur <b>POPCORN</b> deux fois, et sur les chiffres pour saisir un temps de cuisson adapté. Appuyez ensuite sur <b>DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO</b> pour démarrer. 3. Pour le riz, les pâtes et les plats surgelés, lors de la cuisson, le système se mettra en pause et émettra un signal pour vous rappeler d'effectuer une action. Appuyez ensuite sur <b>DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO</b> pour reprendre la cuisson.
Réchauffer du thé/café (200 mL/ tasse)	
Riz/Pâtes (g)	
Popcorn (par défaut 100g)	
Légumes surgelés (g)	
Pizza (g)	
Légumes frais (g)	
Viande surgelée (g)	

### PLAGE DE POIDS :

- Le poids des aliments doit être arrondi à 0,1 kg, par exemple, 0,3 kg pour 0,34 kg ou 0,7 kg pour 0,65 kg.

### REMARQUES :

- Si vous devez mélanger la nourriture pendant le processus de cuisson automatique, le four s'arrêtera et vous entendrez un signal sonore. Le temps de cuisson restant et un indicateur clignotant sur l'écran. Pour continuer la cuisson une fois la nourriture mélangée, appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez 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.

FR



## FONCTIONS PRATIQUES

### 1. CUISSON PAR SÉQUENCE :

Cette fonction permet un fonctionnement continu et ininterrompu pendant 2 étapes différentes.

#### Exemple :

Pour cuisiner : 5 minutes à puissance P100 (Étape 1)  
16 minutes à puissance P30 (Étape 2)

#### Étape 1

1. Saisissez le niveau de puissance en appuyant une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant cinq fois sur la touche **1 MIN**.



x1

P100



x5

5:00



#### Étape 2

3. Saisissez le niveau de puissance en appuyant 8 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
4. Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur la touche **10 MIN** une fois, puis la touche **1 MIN** 6 fois.
5. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer.



x8

P30



x1

16:00



x6



x1

5:00

Le four commencera la cuisson pendant 5 minutes sur le niveau de puissance P100, puis continuera avec 16 minutes à P30.

**REMARQUE :** si vous sélectionnez P100 comme niveau de puissance finale, il n'est pas nécessaire de saisir le niveau de puissance.

### 2. DÉCOMPTE AUTOMATIQUE :

Le **DÉCOMPTE AUTOMATIQUE** vous permet de :

- Cuisiner sur la puissance de micro-ondes P100 par multiples de 1 minute.
- Prolonger la cuisson par tranches de 1 minute en mode cuisson manuelle.

**Exemple :** Pour cuire 2 minutes sur P100, appuyez deux fois sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.

#### REMARQUE :

- Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes, 90 secondes au maximum.

#### Exemple :



x2



2:00





## FONCTIONS PRATIQUES



### 3. MOINS (▼) et PLUS (▲) de TEMPS :

Les touches **MOINS (▼) DE TEMPS** et **PLUS (▲) DE TEMPS** vous permettent de :

- Réduire ou augmenter le temps de cuisson/décongélation pendant que le four est en cours d'utilisation (cuisson manuelle uniquement).

#### POUR UTILISER LES FONCTIONS MOINS ET PLUS AVEC LA CUISSON MANUELLE

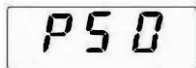
Appuyez sur la touche **MOINS (▼) DE TEMPS** ou **PLUS (▲) DE TEMPS** pour réduire ou augmenter le temps de cuisson ou de décongélation par multiples de 1 minute lorsque le four est en marche. Le temps de cuisson total peut être augmenté jusqu'à un maximum de 99 minutes et 90 secondes.

**Exemple :** cuisson sur P50 pendant 10 minutes, puis réduction du temps de cuisson de 2 minutes :

1. Saisissez le niveau de puissance en appuyant six fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.



x6



2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN.**



x1



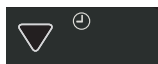
2. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la cuisson.



x1

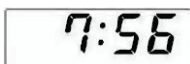


4. Réduisez la durée de cuisson en appuyant deux fois sur la touche **MOINS DE TEMPS**.



x2

Le temps de cuisson est réduit de 2 minutes et continue à diminuer, par exemple :



FR





## FONCTIONS PRATIQUES

### 4. MINUTERIE DE CUISINE :

Utilisez la **MINUTERIE DE CUISINE** comme minuterie ou pour surveiller le temps de décongélation/cuisson de la nourriture.

#### Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Appuyez sur la touche **MINUTERIE DE CUISINE** une fois.
2. Saisissez la durée souhaitée en appuyant cinq fois sur la touche **1 MIN.**
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer.



x1



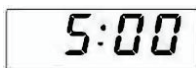
x5



x1



Le compte à rebours commence. Lorsqu'il atteint zéro, vous entendrez un signal sonore.



Vous pouvez saisir n'importe quelle durée jusqu'à 99 minutes, 90 secondes. Pour annuler la **MINUTERIE DE CUISINE** lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.

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





## CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES



Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle. Il est ainsi essentiel de suivre certaines techniques pour assurer de bons résultats.

Beaucoup de ces techniques sont similaires à celles utilisées dans la cuisine traditionnelle.

### REMARQUES SUR LES CONSEILS DE CUISSON :

- Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. (voir « Ustensiles adaptés » en page FR-28).
- Ne placez pas de nourriture ou d'ustensiles chauds sur un plateau tournant froid, ou des aliments/ustensiles froids sur un plateau chaud.
- Restez toujours à proximité du four lors de son utilisation.
- Les liquides et aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants/pots scellés ou avec un couvercle, car la pression s'accumulerait à l'intérieur et pourrait causer l'explosion du contenant.
- Utilisez uniquement la fonction Popcorn du micro-ondes dans les limites recommandées sur l'emballage (suivez les instructions du fabricant). N'utilisez jamais d'huile sauf mention contraire par le fabricant, et ne dépassez jamais le temps de cuisson indiqué.



### AVERTISSEMENT :

Suivez les instructions du manuel d'utilisation de SHARP en toutes circonstances. Si vous dépassez les temps de cuisson recommandés et utilisez des niveaux de puissance trop élevés, la nourriture peut surchauffer, brûler et même prendre feu et endommager le four dans les cas extrêmes.

### Techniques de cuisson

#### Arranger

Placez les parties les plus épaisses de la nourriture vers l'extérieur du plat, par exemple des pilons de poulet. Les aliments placés vers l'extérieur du plat recevront plus d'énergie, et cuiront donc plus rapidement que ceux au centre.



#### Couvrir

Certaines nourritures doivent être couvertes lors de la cuisson au micro-ondes. Suivez les recommandations, le cas échéant. Utilisez du film plastique pour micro-ondes ou un couvercle adapté.

#### Percer

Les aliments à coquille, peau ou membrane doivent être percés à plusieurs endroits avant cuisson ou réchauffage, car la vapeur s'accumule et peut causer l'explosion des aliments. par ex. pour les pommes de terre, le poisson, le poulet, les saucisses.



**REMARQUE : Les œufs dans leur coquille et les œufs durs/à la coque ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils pourraient exploser, même après cuisson.**

#### Mélanger, tourner et réarranger

Pour une cuisson uniforme, il est essentiel de mélanger, tourner et réarranger les aliments pendant la cuisson. Mélangez et réarrangez toujours de l'extérieur vers le centre.

#### Laisser reposer

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

FR





## CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

<b>Caractéristiques de la nourriture</b>	
<b>Composition</b>	Les aliments riches en gras ou en sucre (par ex. flans, pâtés) nécessitent moins de temps de chauffage. Attention pour éviter les surchauffes qui peuvent conduire à des incendies. Les os des aliments conduisent la chaleur, ce qui cuit la nourriture plus rapidement. Attention à cuire de tels aliments uniformément.
<b>Densité</b>	La densité de nourriture affectera le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, comme les gâteaux ou le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, comme les rôtis et les ragôts.
<b>Quantité</b>	La quantité de micro-ondes dans votre four reste la même quelle que soit la quantité d'aliments cuisinés. Le temps de cuisson doit être augmenté en fonction de la quantité d'aliments placés dans le four. par ex. il faut plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
<b>Taille</b>	Les petits aliments cuisent plus rapidement que les grands, car les micro-ondes peuvent pénétrer de tous les côtés jusqu'au centre. Pour une cuisson uniforme, utilisez des morceaux de taille similaire.
<b>Forme</b>	Les aliments qui sont de forme irrégulière, comme les poitrines ou les pilons de poulet nécessiteront plus de temps de cuisson pour les parties les plus épaisses. Pour une cuisson uniforme, placez les morceaux les plus épais vers l'extérieur du plat, où ils recevront plus d'énergie. Les formes rondes cuiront plus uniformément que les formes carrées au micro-ondes.
<b>Température de la nourriture</b>	La température initiale de la nourriture affecte le temps de cuisson requis. Les aliments frais nécessiteront plus de temps de cuisson que ceux à température ambiante. par ex. un gâteau fait avec des ingrédients réfrigérés (comme de la margarine) prendra plus de temps à cuire qu'un gâteau fait avec des ingrédients à température ambiante. La température du conteneur n'est pas une véritable indication de la température de la nourriture ou boisson. Coupez les aliments avec garniture, comme les beignets à la confiture, pour libérer la chaleur ou la vapeur.



**Visage et mains : portez toujours des gants de cuisine pour retirer des aliments ou ustensiles du four. Restez en arrière lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre la dissipation de la chaleur ou de la vapeur. Lors du retrait des couvercles (film plastique par exemple), de l'ouverture de sacs de cuisson ou d'emballages de popcorn, attention à ne pas laisser la vapeur atteindre vos mains et votre visage.**



**Vérifiez la température des aliments et boissons, et mélangez-les avant de les servir. Faites particulièrement attention lorsque vous servez des nourrissons, enfants ou personnes âgées. Le contenu des biberons et petits pots doit être mélangé ou secoué, et la température doit être vérifiée avant consommation pour éviter les brûlures.**







## USTENSILES ADAPTÉS



Pour cuire / décongeler des aliments dans un four à micro-ondes, l'énergie micro-ondes doit pouvoir pénétrer au travers du récipient contenant la nourriture. Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés.

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

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

FR



### AVERTISSEMENT :

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





## CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

La décongélation des aliments au micro-ondes est la méthode la plus rapide. Il s'agit d'un processus simple, mais il est essentiel de suivre les instructions suivantes pour assurer la bonne décongélation des aliments.

<b>Réarranger</b>	Les aliments placés vers l'extérieur du plat seront décongelés plus rapidement que ceux au centre. Il est donc essentiel d'arranger la nourriture jusqu'à 4 fois lors de la décongélation. Déplacez les morceaux étroitement emballés de l'extérieur vers le centre et réorganisez les zones de chevauchement. Cela assurera la décongélation uniforme des aliments.
<b>Séparer</b>	Les aliments peuvent être collés lors de leur retrait du congélateur. Il est important de séparer les aliments dès que possible lors de la décongélation. par ex. tranches de jambon, filets de poulet.
<b>Protéger</b>	Certaines zones de la nourriture peuvent devenir chaudes. Pour éviter qu'elles deviennent trop chaudes et commencent à cuire, ces zones doivent être protégées par de petits morceaux de papier aluminium, qui réfléchit les micro-ondes, par ex. sur les cuisses et ailes de poulet.
<b>Laisser reposer</b>	Un temps de repos est nécessaire pour assurer la décongélation complète de la nourriture. La décongélation n'est pas terminée lorsque la nourriture est sortie du micro-ondes. La nourriture doit rester couverte pendant un certain temps pour s'assurer que le centre est complètement décongelé.
<b>Retourner</b>	Il est essentiel de retourner les aliments au moins 3 - 4 fois pendant la décongélation. Cela est important pour assurer une décongélation complète.

### REMARQUES :

- Retirez l'emballage complet avant décongélation.
- Pour décongeler des aliments, utilisez les niveaux de puissance MOYEN DOUX ou DOUX du micro-ondes.



## CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE



Pour réchauffer des aliments, suivez les conseils et les instructions ci-dessous pour vous assurer que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.

<b>Plateaux-repas</b>	<p><b>Enlevez les morceaux de viande ou de volaille, réchauffez-les séparément, voir ci-dessous.</b></p> <p>Placez les petits morceaux au centre de l'assiette, et les morceaux plus gros au bord. Couvrez avec un film plastique et réchauffez sur MOYEN. Mélangez/Réarrangez à la moitié du temps de réchauffage.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Assurez-vous que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.</p>	
<b>Viande émincée</b>	<p>Couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur MOYEN. Réarrangez au moins une fois pour assurer un réchauffage uniforme.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Assurez-vous que la viande est complètement réchauffée avant de la servir.</p>	
<b>Morceaux de volaille</b>	<p>Placez les morceaux les plus gros au bord de l'assiette, couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur MOYEN FORT. Tournez à la moitié du temps de réchauffage.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Assurez-vous que la volaille est complètement réchauffée avant de la servir.</p>	
<b>Ragoûts</b>	<p>Couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur MOYEN.</p> <p>Mélangez fréquemment pour assurer un réchauffage uniforme.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Assurez-vous que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.</p>	

Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffage, sélectionnez un niveau de puissance de micro-ondes adapté pour le type de nourriture. Par exemple, un bol de légumes peut être réchauffé avec le niveau FORT, alors que des lasagnes contenant des ingrédients ne pouvant pas être mélangés doivent être réchauffées avec le niveau MOYEN.

### REMARQUES :

- Retirez la nourriture des contenants en aluminium ou en métal avant de la réchauffer.
- Les temps de réchauffage varient en fonction de la forme, de l'épaisseur, de la quantité et de la température de la nourriture, ainsi que de la taille, de la forme et du matériau du contenant.



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

Pour éviter les surchauffes et incendies, faites attention lorsque vous réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, comme des tartes ou des gâteaux.

- Ne chauffez jamais l'huile ou la graisse à frire, car cela peut provoquer une surchauffe et un incendie.
- Les pommes de terre en conserve ne doivent pas être chauffées dans le four à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant sur la boîte.



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

FR





## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### INTÉRIEUR DU FOUR

- Il est important de nettoyer l'intérieur de votre four à micro-ondes après chaque utilisation.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une solution détergente neutre, comme du liquide vaisselle avec de l'eau chaude sur un chiffon doux.
- Les éclaboussures de nourriture et de liquide s'accumulent sur les parois du four et le plafond. Les résidus de graisse et de nourriture peuvent surchauffer, produire de la fumée voire prendre feu lors de l'utilisation ultérieure du four.

Gardez le **cadre du répartiteur d'ondes** toujours 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.

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.

- **Évitez que la graisse ou les saletés ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les pièces adjacentes. Cela peut empêcher la porte de se fermer correctement et causer une fuite des micro-ondes (suivez les instructions de nettoyage).**
- Assurez-vous que le plateau tournant et le support de rouleau sont nettoyés après chaque utilisation. Pour cela, utilisez une solution liquide vaisselle neutre et laissez sécher. Cela empêchera l'accumulation de graisse et de résidus alimentaires. Le plateau tournant est lavable au lave-vaisselle.

- **NETTOYEZ LE FOUR À INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUS DÉPÔTS DE NOURRITURE.**

**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.**

### Boîtier extérieur

- Essuyez l'extérieur du four à micro-ondes avec une solution détergente neutre, comme du liquide vaisselle avec de l'eau chaude sur un chiffon doux.
- Le panneau de commande doit être essuyé et séché avec la porte ouverte avant d'arrêter le four.

### REMARQUES :

- N'utilisez jamais utiliser de nettoyants aérosols ou de grattoirs abrasifs, car ils endommageraient la surface du four.
- Veillez à ne pas utiliser de produits décapants pour four.
- Veillez à ne pas laisser d'eau savonneuse s'écouler dans les petits trous des parois et la cavité du four. L'excès d'eau dans ces trous peut endommager l'intérieur du four.

## DÉPANNAGE



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

Placez une demi-tasse d'eau sur le plateau tournant et fermez la porte. Sélectionnez FORT et programmez le four pour une cuisson de 1 minute.

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

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

### REMARQUE :

Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale (voir ci-dessous) en utilisant le même mode de cuisson, le mécanisme de sûreté du four s'active automatiquement. La puissance micro-ondes est alors réduite.

Mode de cuisson	Durée standard
Cuisson à niveau de micro-ondes FORT	20 minutes

### AVERTISSEMENT :

**Veillez ne rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Il est dangereux pour d'autres personnes que les techniciens formés de SHARP d'effectuer les réparations ou l'entretien.**

**Cela est important, car il peut être nécessaire de retirer les couvercles qui assurent la protection contre l'énergie des micro-ondes.**

- Le joint de la porte empêche les fuites de micro-ondes pendant le fonctionnement, mais ne forme pas un joint étanche. Il est normal de voir des gouttes d'eau ou de la lumière, ou de sentir de la chaleur autour de la porte du four. La nourriture avec une haute teneur en humidité dégagera de la vapeur et causera de la condensation à l'intérieur de la porte qui peut s'écouler hors du four.
- Réparations et modifications : n'essayez pas d'utiliser le four s'il ne fonctionne pas correctement.
- Boîtier externe et accès à la lampe : Ne retirez jamais le boîtier externe. Cela est très dangereux en raison des pièces internes à haute tension qui ne doivent jamais être touchées, car cela peut provoquer une électrocution. Votre four n'est pas équipé d'un couvercle d'accès à la lampe. Si la lampe est en panne, ne tentez pas de remplacer la lampe vous-même, et appelez un centre de service agréé SHARP.

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

FR



## FICHE TECHNIQUE

Nom du modèle :	R-270
Tension d'alimentation	: Phase unique 230-240 V, 50 Hz
Consommation électrique	: 1200 W
Courant d'entrée : Micro-ondes	: 5,2 A
Puissance de sortie : Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
Catégorie de chauffage	: E
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz* (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P) mm	: 450 x 262 x 342
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P) mm	: 315 x 210 x 329
Capacité du four	: 20 litres**
Uniformité de la cuisson	: Diamètre du plateau tournant 245 mm
Poids	: environ 12 kg

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

Les spécifications peuvent être changées sans préavis lors d'améliorations apportées à l'appareil.

Aucune partie de ce manuel ne peut être reproduite, stockée dans un système documentaire ou transmise sous quelque forme que ce soit, électronique, mécanique, par photocopie, enregistrement, traduction ou autre, sans l'accord préalable écrit de SHARP Vestel UK. Les illustrations, informations techniques et données contenues dans cette publication sont, dans la mesure de nos connaissances, correctes au moment de l'impression. Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications à tout moment et sans préavis dans le cadre de notre politique de développement continu et d'amélioration.



# SHARP

**Vestel UK**

Londres, Royaume-Uni

**Royaume-Uni** : 0333 014 3055

**Site Web** : [www.sharphomeappliances.com/support](http://www.sharphomeappliances.com/support)





Attenzione: il vostro prodotto è segnato con questo simbolo.

Significa che prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere messi insieme ai rifiuti normali. C'è un sistema di raccolta separata per questi prodotti.

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

### 1. Nell'Unione Europea

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

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

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

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

\*) Contattate le autorità locali per ulteriori dettagli.

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

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

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

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

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

## B. Informazioni sul prodotto per utilizzatore business.

### 1. Nell'Unione Europea

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

Contattare il proprio rivenditore SHARP che la informerà a proposito del ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitati i costi derivanti dal ritiro e dal riciclaggio. I piccoli prodotti (e le piccole quantità) possono essere ritirati presso la struttura di raccolta locale. Per la Spagna: contattare il sistema di raccolta o le autorità locali per il ritiro dei prodotti usati.

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

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







# INDICE

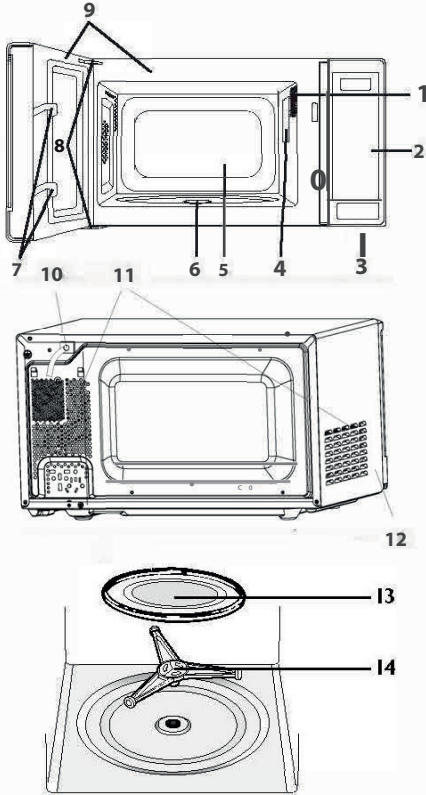


FORNO E ACCESSORI .....	3
PANNELLO DI CONTROLLO .....	4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA .....	5-12
INSTALLAZIONE.....	13-14
COME FUNZIONA IL FORNO .....	15
LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE .....	16
PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE.....	16
COME CONTROLLARE IL FORNO .....	17-18
CUCINA/SCONGELAMENTO PESO AUTOMATICO .....	19
TABELLA COTTURA PESO AUTOMATICO .....	20
SCONGELAMENTO RAPIDO .....	21
COTTURA AUTOMATICA .....	21
TABELLA COTTURA AUTOMATICA .....	22
FUNZIONI UTILI .....	23-25
RACCOMANDAZIONI PER CUCINA A MICROONDE.....	26-27
STOVIGLIE ADATTE.....	28
CONSIGLI SU SCONGELAMENTO .....	29
CONSIGLI PER RISCALDAMENTO .....	30
PULIZIA E MANUTENZIONE .....	31
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	32
SPECIFICHE .....	33
CENTRI DI ASSISTENZA.....	I





## FORNO E ACCESSORI



### FORNO

1. Illuminazione del forno
2. Pannello di controllo
3. Tasto di apertura dello sportello
4. Coperchio guida onde (NON TOGLIERE)
5. Cavità del forno
6. Collegamento
7. Chiusura di sicurezza sportello
8. Cerniere dello sportello
9. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
10. Cavo di alimentazione
11. Aperture di ventilazione
12. Rivestimento esterno

### ACCESSORI:

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

13. Piatto
  14. Supporto a rotelle
- Collocare il supporto a rotelle nel giunto sopra il fondo del fornello, quindi collocare il piatto sopra il supporto a rotelle, assicurandosi che sia ben fermo.
  - 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.

### NOTE:

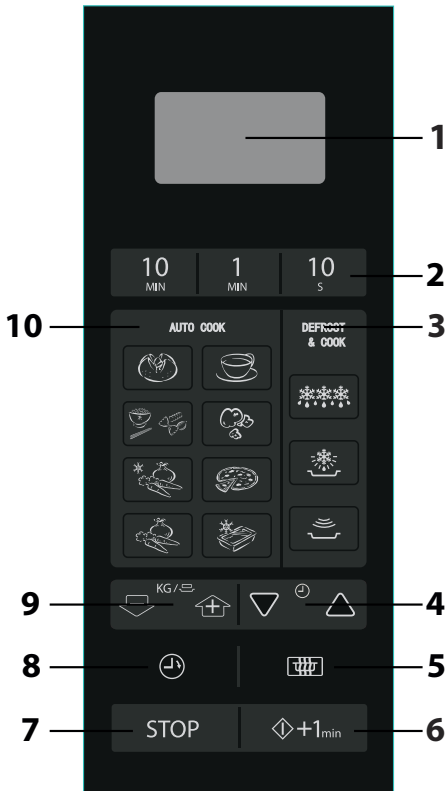
- Il coperchio guida onde è fragile. Fate attenzione a non danneggiarlo quando si effettua la pulizia dell'interno del forno.
- Mettete in funzione il forno sempre con il piatto rotante e il sostegno rotante posizionati correttamente. Ciò migliora il funzionamento del forno e di conseguenza anche la cottura. Se il piatto rotante non è posizionato correttamente, esso potrebbe sobbalzare, ruotare in maniera scorretta e causare danni al forno.
- 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.
- Quando si ordinano gli accessori, indicare il **NOME PARTE** e il **NUMERO MODELLO** al proprio rifornitore o alla struttura di servizio approvata da SHARP.



### ATTENZIONE:

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

## PANNELLO DI CONOTROLLO



1. DISPLAY DIGITALE
2. Tasti TEMPO
3. Tasto COTTURA PESO e SCONGELAMENTO
4. Tasti AUMENTO/DECREMENTO TEMPO
5. Tasto LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE
6. Tasti MINUTO AVVIO/AUTOMATICO
7. Tasto ARRESTO/ANNULLA
8. Tasto TIMER CUCINA
9. Tasti PESO
10. Tasto COTTURA AUTOMATICA



## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

### LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATELO PER FUTURE CONSULTAZIONI

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





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

11. Se il cavo elettrico è rovinato, deve essere sostituito con un cavo speciale. La sostituzione deve essere effettuata da un tecnico specializzato SHARP.
12. **ATTENZIONE:** Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
13. Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e pertanto è necessario fare attenzione durante il maneggiamento del contenitore in cui si trovano.
14. Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere anche dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume, altrimenti potrebbero esplodere. Sgusciate e affettate le uova assodate prima di riscaldarle nel forno a microonde.
15. Gli utensili devono essere controllati per assicurarsi che siano adatti all'utilizzo per il forno. Vedi pag. I-25. Utilizzate solamente contenitori e utensili adatti per il forno a microonde.
16. Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.
17. Lo sportello, la copertura esterna, la cavità del forno, i piatti e gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento.
18. Dovete fare attenzione a non toccare queste zone. Per prevenire bruciature, indossate sempre degli spessi guanti da cucina. Prima di pulire, assicuratevi che non siano caldi. Se scaldate cibo in contenitori di plastica o di carta, tenete sott'occhio il forno: potrebbero andare a fuoco.
19. Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnetelo o scollegate la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.
20. Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo.
21. La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

22. Non utilizzare pulitori abrasivi o raschietti appuntiti in metallo per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiarne la superficie, producendo schegge di vetro.
23. Non dovete usare un pulitore a vapore.
24. Leggete le istruzioni per pulire le guarnizioni, le cavità e le parti adiacenti a pag. I-23.
25. Questo elettrodomestico è fatto per un utilizzo casalingo e in altri casi come:
  - nelle aree cucina dello staff di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - da clienti negli hotel, motel e altri ambienti residenziali;
  - fattorie;
  - ambienti della tipologia dei bed and breakfast.
26. **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Dovete fare attenzione e non toccare gli elementi che si scaldano. I bambini con meno di 8 anni devono restare lontani, a meno che non siano costantemente supervisionati.
27. Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Dovete fare attenzione: evitate di toccare gli elementi che si scaldano all'interno del forno.
28. Le parti accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

### Per scongiurare il pericolo d'incendio:

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incustodito durante il funzionamento. Livelli di potenza troppo alti o tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
3. La tensione di alimentazione CA del forno deve essere di 230 V~, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione di un minimo di 13A, o un salvavita di un minimo di 13A.
4. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.



## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



5. Non mettete il forno in aree in cui viene generato del calore. Per esempio vicino ad un forno tradizionale.
6. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può formare della condensa.
7. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
8. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto rotante e il sostegno rotante: devono essere asciutti e senza tracce di grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.
9. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
10. Non bloccate le aperture di ventilazione.
11. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di archi elettrici sulle superfici metalliche può causare un incendio.
12. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può prendere fuoco.
13. Per fare i pop corn, usate esclusivamente quelli prodotti per i microonde.
14. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
15. Controllate le impostazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
16. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio salsicce, pasticci di carne o dolci.
17. Vedere i riferimenti corrispondenti in questo manuale di istruzioni.

### Per evitare potenziali danni

#### 1. **ATTENZIONE:**

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

- b) Che le cerniere e i ganci di sicurezza dello sportello non siano rotti o allentati.
  - c) Che la guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello non siano danneggiate.
  - d) Che l'interno del forno o lo sportello non siano ammaccati.
  - e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo i ganci di sicurezza del forno.
  3. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
  4. Non fate in modo che grasso o sporco si formino sulle guarnizioni e le parti adiacenti. Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo. Seguite le istruzioni "Cura e pulizia" a pag. I-31.
  5. Chi porta uno PACEMAKER deve rivolgersi al medico o al fabbricante del pacemaker riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

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

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







## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



### Per evitare esplosioni ed ebollizioni improvvise:

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione a usare il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

**Non riscaldate mai liquidi in recipienti con collo stretto, come i biberon, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.**

Per evitare improvvise eruzioni di liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo.
  2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
  3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticcioia di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
  4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi al termine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
3. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

### Per evitare scottature

1. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno per evitare bruciature.
2. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
3. **Per evitare bruciature, controllate sempre la temperatura del cibo e mescolate prima di servire. State particolarmente attenti alla temperatura del cibo e delle bevande che date a bebè, bambini e agli anziani. La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.**





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

4. Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.
5. Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

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

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

### **Altri avvertimenti**

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

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

1. Non fate funzionare il forno quando è vuoto, a meno che non sia indicato nel manuale di istruzioni. Nel caso potreste danneggiare il forno.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante a causa del calore. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili di metallo: riflettono le microonde e possono causare archi elettrici. Non inserite lattine nel forno. Usate solamente il piatto rotante e il sostegno del piatto rotante realizzato per questo forno. Non utilizzate il forno senza il piatto rotante.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.





## ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



### **NOTA:**

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

### **KIT INCASSO**

Non è disponibile un kit da incasso per questo forno.

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

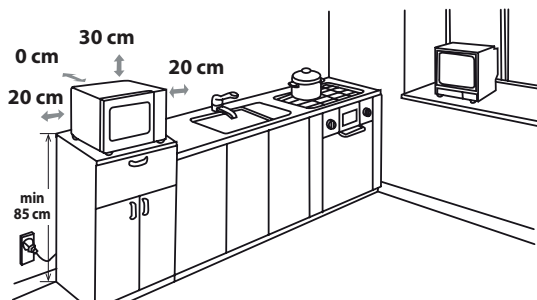
IT





## INSTALLAZIONE

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



4. Lo sportello del forno può scaldarsi durante la cottura. Posizionate o montate il forno in modo che il fondo del forno sia ad almeno 85cm dal pavimento. Tenete i bambini lontano dallo sportello per evitare che si brucino.
5. Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.





**ATTENZIONE:** non posizionate il forno in un posto in cui si producono calore, condensa o grande umidità (per esempio vicino o sopra un normale forno) o vicino a materiali combustibili (per esempio tende).

Non bloccate od ostruite i bocchettoni di areazione.

Non mettete oggetti sopra il forno.

### **COLLEGAMENTO ELETTRICO**

- Evitate di far entrare in contatto dell'acqua al cavo di alimentazione o alla spina.
- Inserite la spina nella presa correttamente.
- Non collegate altri apparecchi alla stessa presa usando un adattatore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un centro servizi autorizzato Sharp o da una persona ugualmente qualificata per evitare rischi.
- Quando togliete la spina dalla presa, afferrate sempre la spina e mai il cavo, poiché questo potrebbe danneggiare il cavo e i collegamenti all'interno della spina.
- Se la spina a muro del vostro forno è di tipo riciclabile e nel caso la presa in casa vostra non sia compatibile con la spina fornita, toglietela correttamente, senza tagliarla.
- Se la spina a muro del vostro forno è di tipo non riciclabile e la presa in casa vostra non è compatibile con la spina fornita, isolate le condutture della presa.
- Riparare con un modello adatto, osservando il codice del cablaggio indicato in "Sostituire la presa di corrente" a pagina IT-33.



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

**Per collegare una presa adatta, osservare il codice del cablaggio indicato in "Sostituire la presa di corrente" a pagina IT-33.**



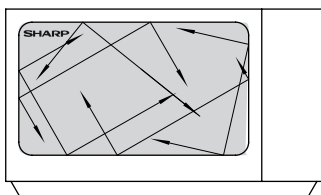
## COME FUNZIONA IL FORNO

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

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

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

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



Le microonde passano attraverso alcuni materiali, come vetro e plastica, per riscaldare gli alimenti. (Vedere "Stoviglie adatte" a pagina IT-28).

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

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

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

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



## LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE



Livello di potenza	Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA	Percentuale
ALTO	X1	P100
	X2	P90
MEDIO ALTO	X3	P80
	X4	P70
MEDIO	X5	P60
	X6	P50
MEDIO BASSO (scongellamento)	X7	P40
	X8	P30
BASSO (scongellamento)	X9	P20
	X10	P10

**IMPORTANTE:** il livello di potenza del microonde è predefinito a P100 a meno di premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA**

- Il forno ha 10 livelli di potenza, come illustrato.
- Per modificare il livello di potenza per la cottura, inserire il tempo richiesto e premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA** fino a che il display indica il livello desiderato.

### • Livello di potenza

Il livello di potenza del microonde è variato dall'attivazione e spegnimento dell'alimentazione del microonde

Quando il livello di potenza usato è diverso da P100 si sentirà l'alimentazione del microonde attivarsi e spegnersi mentre gli alimenti vengono cotti o scongelati.

### • Controllare il livello di potenza

Per controllare il livello di potenza del microonde durante la cottura, premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA**. Fino a che il tasto **LIVELLO DI POTENZA** è premuto, verrà indicato il livello di potenza. Il forno continua a eseguire il conto alla rovescia anche se il display mostra il livello di potenza.

Di solito le seguenti raccomandazioni riguardano quanto segue:

**P100/90** - (ALTO = 800/720W) Utilizzato per cucinare velocemente o per riscaldare, per esempio pasticci, bevande calde, verdura ecc.

**P80/70** - (MEDIO ALTO = 640/560W) Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali dolci tipo pan di Spagna. Con questa impostazione ridotta, il cibo si cuocerà in modo uniforme senza scuocere ai lati.

**P60/50** - (MEDIO = 480/400W) 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.

**P40/30** - (MEDIO BASSO = 240W 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.

**P20/10** - (BASSO = 160/80W) Per scongelamento delicato, per esempio per dolci al cucchiaino o pasticcini.

## PRIMA DI USARE IL FORNO



### Collegamento del forno.

1. Il display indica:

1.



**NOTA:** notare che questo modello NON dispone di una funzione orologio.



## COME USARE IL FORNO

### Aprire lo sportello:

Per aprire lo sportello del forno, premere il pulsante di apertura dello sportello.

### 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 **AVVIO/MINUTI AUTO**.

### Arresto del forno:

Se durante la cottura si vuole spegnere il forno, premere il tasto **ARRESTO/ANNULLA** una volta o aprire lo sportello del forno. Se si vuole annullare il programma di cottura, premere due volte il tasto **ARRESTO/ANNULLA**.

Il tuo forno consente di cuocere e scongelare alimenti usando i programmi automatici, o cuocere o scongelare manualmente gli alimenti. La cottura e lo scongelamento automatico consentono di cuocere e scongelare usando i programmi predefiniti con i tempi calcolati automaticamente, p.es. CUCINA PESO AUTOMATICO, SCONGELAMENTO RAPIDO, SCONGELAMENTO PESO AUTOMATICO.

La cottura e lo scongelamento manuale consentono di cuocere e scongelare gli alimenti e pesi non inclusi nei programmi automatici. Di seguito alcuni esempi di cottura e scongelamento manuale.

Per la cottura e lo scongelamento automatico fare riferimento alle pagine IT-19 - 22.

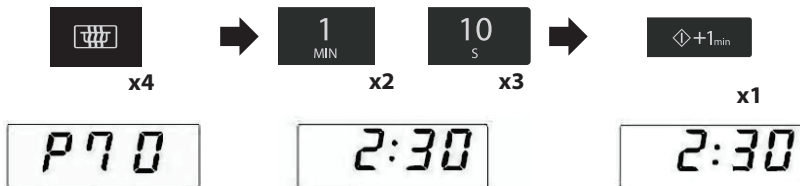
### COTTURA MANUALE

- Inserire il tempo di cottura utilizzando livelli di potenza delle microonde da P10 a P100 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.

### Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con potenza delle microonde all'80%.

1. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** quattro volte per 70P.
2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN** due volte e quindi il tasto **10 SEC** tre volte.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** una volta per avviare la cottura.



(Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.)



## COME USARE IL FORNO



### SCONGELAMENTO MANUALE

- Inserite il tempo di scongelamento utilizzando livelli di potenza delle microonde da P10 a P30 per (vedi pag. I-16).
  - Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante lo scongelamento.
- Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

#### Esempio:

Per scongelare per 10 minuti con potenza delle microonde P 30.

1. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** otto volte.
2. Inserire il tempo di scongelamento premendo il tasto **10 MIN.** una volta.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** una volta per avviare lo scongelamento.



Il display avvia il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.

#### NOTE:

- Quando il forno parte, la luce del forno si illumina e il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario.
- Il vostro forno può essere programmato per una cottura fino a 99 minuti, 90 secondi (99,90).
- Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il tempo di cottura si interromperà automaticamente. Riprenderà il conto alla rovescia quando lo sportello viene nuovamente chiuso e viene premuto il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO.**
- Per sapere il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **LIVELLO POTENZA**. Il livello di potenza viene indicato finché il tasto è premuto dal dito.



## COTTURA PESO AUTO/SCONGELAMENTO

**COTTURA PESO AUTO/SCONGELAMENTO** consente di cuocere o scongelare i piatti pre-programmati elencati. Seguire il seguente esempio per sapere come usare queste funzioni.

**CUCINA PESO AUTOMATICO** consente di cucinare tre popolari menu.

Quando si cuoce manzo, premere il tasto **COTTURA PESO AUTOMATICO** una volta  appare sul display.

Quando si cuoce agnello, premere il tasto **COTTURA PESO AUTOMATICO** due volte  appare sul display.

Quando si cuoce maiale, premere il tasto **COTTURA PESO AUTOMATICO** tre volte  appare sul display.

**Esempio 1:** per cuocere carne da 1,2 kg fredda **CUCINA PESO AUTOMATICO**.

1. Premere il tasto **COTTURA PESO AUTOMATICO** una volta.
2. Inserire il peso premendo i tasti **PESO** fino a visualizzare il peso richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** una volta per avviare la cottura.



Il display avvia il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.

**Esempio 2:** Per scongelare 1,2kg di carne usando **SCONGELAMENTO A PESO AUTOMATICO**.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **SCONGELAMENTO A PESO AUTOMATICO** una volta.
2. Inserire il peso premendo i tasti **PESO** fino a visualizzare il peso richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** una volta per avviare lo scongelamento.



Il display avvia il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.

## TABELLA COTTURA PESO AUTOMATICO



### INTERVALLO PESO:




- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 0,1 kg più vicini, per esempio, 0,65KG a 0,7KG o 0,34kg a 0,3kg.
- Esiste un intervallo di limitazione per il peso da inserire (consultare le tabelle seguenti).

### NOTE:

- Quando è richiesta una azione (per esempio, girare gli alimenti), il forno si arresta, viene emesso un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e un indicatore lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO**.

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.

### COTTURA A PESO AUTOMATICO

MENU	INTERVALLO PESO	PROCEDURA COTTURA
Carne arrosto 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettete la carne su un piatto piano sopra il piatto rotante.</li><li>• Girare la carne quando viene emesso un segnale acustico.</li><li>• Dopo la cottura, lasciare la carne avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.</li></ul>
Agnello arrosto 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettete la carne su un piatto piano sopra il piatto rotante.</li><li>• Girare la carne quando viene emesso un segnale acustico.</li><li>• Dopo la cottura, lasciare la carne avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.</li></ul>
Maiale arrosto 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettete la carne su un piatto piano sopra il piatto rotante.</li><li>• Girare la carne quando viene emesso un segnale acustico.</li><li>• Dopo la cottura, lasciare la carne avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.</li></ul>

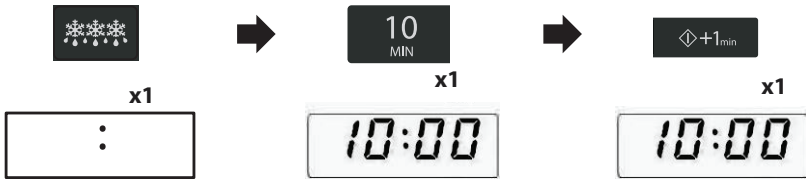


## SCONGELAMENTO RAPIDO

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.

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

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **SCONGELAMENTO RAPIDO** una volta.
2. Inserire il tempo di scongelamento premendo il tasto **10 MIN.** una volta.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** per avviare la cottura.

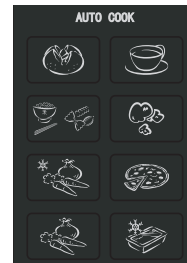


**NOTA:** durante lo scongelamento il sistema entra in pausa ed emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti per assicurare uno scongelamento uniforme. Al termine, premere il tastierino **AVVIO/MINUTO AUTO** per ricominciare lo scongelamento.



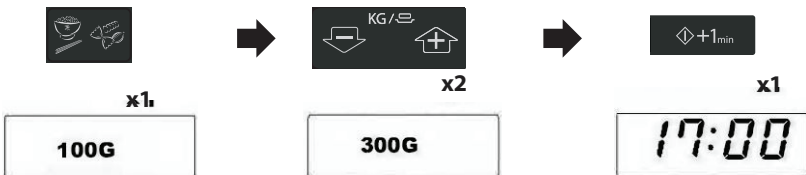
## COTTURA AUTOMATICA

**COTTURA AUTOMATICA** consente di cuocere alimenti elencati nel pannello di controllo a pagina I-22. Seguire il seguente esempio per sapere come usare questa funzione.



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

1. Selezionare il menu richiesto premendo il tasto **RISO PASTA** una volta.
2. Inserire il peso premendo i tasti **PESO** fino a visualizzare il peso richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** per avviare la cottura.



## TABELLA COTTURA AUTOMATICA



**SELEZIONE MENU:** è possibile selezionare direttamente il Menu sul Tastierino premendo il tasto pertinente.

Menu cottura automatica:

Alimenti	Nota
Jacket Potato (ciascuna 230g)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Per le bevande e le patate, i parametri sul display non sono il peso ma il numero delle portate.</li><li>2. Per il popcorn, toccare il tastierino <b>POPCORN</b> una volta per cuocere 100g di popcorn, toccare <b>AVVIO/MINUTO AUTO</b> per iniziare: se il tempo di cottura predefinito per 100g di popcorn non è adatto, toccare due volte il tastierino <b>POPCORN</b>, e toccare i tastierini numeri per inserire un tempo di cottura adeguato, toccare <b>AVVIO/MINUTO AUTO</b> per iniziare.</li><li>3. Per riso, pasta e cibi congelati, durante la cottura il sistema entra in pausa ed emette un segnale acustico per ricordare di eseguire l'operazione, quindi toccare <b>AVVIO/MINUTO AUTO</b> per riprendere la cottura.</li></ol>
Riscaldare te/caffè (tazza da 200ml )	
Pasta, riso (g)	
Popcorn (predefinito, 100g)	
Verdure congelate (g)	
Pizza (g)	
Verdure fresche	
Pasti congelati (g)	

### INTERVALLO PESO:

- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 0,1 kg più vicini, per esempio, 0,65KG a 0,7KG o 0,34kg a 0,3kg.

### NOTE:

- Quando è necessario agitare gli alimenti durante la cottura automatica, il forno si arresta, viene emesso un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e un indicatore lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO**.
- 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.



## FUNZIONI UTILI

### 1. COTTURA IN SEQUENZA

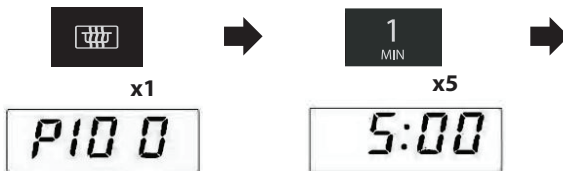
Questa funzione consente un funzionamento continuo e ininterrotto per due diversi fasi.

#### Esempio:

Per cuocere per: 5 minuti con potenza P100 (Fase 1)  
16 minuti con potenza P30 (Fase 2)

#### FASE 1

1. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** una volta.
2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN.** cinque volte.



#### FASE 2

3. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** otto volte.
4. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **10 MIN** una volta e quindi il tasto **1 SEC** sei volte.
5. Premere il tasto **AVVIO/ MINUTO AUTO** una volta per iniziare.



Il forno inizia a cuocere per cinque minuti su P100 e quindi per 16 minuti su P30.

**NOTA:** se P100 è selezionato come livello di potenza finale, non è necessario inserire il livello di potenza.

### 2. MINUTO AUTOMATICO:

**MINUTO AUTOMATICO** consente di:

- cuocere con potenza P100 in multipli di 1 minuto.
- estendere i tempi di cottura in multipli di 1 minuti quando si usa la modalità di cottura manuale.

**Esempio:** per cucinare con P100 per due minuti, premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTOMATICO** due volte.

#### NOTA:

- Il tempo di cottura può essere esteso ad un massimo di 99 minuti.

#### Esempio:



## FUNZIONI UTILI



### 3. MENO (▼) e PIÙ (▲)TEMPO:

I tasti **MENO (▼) TEMPO** e **PIÙ (▲) TEMPO** consentono:

- ridurre o aumentare il tempo di cottura/scongelamento mentre il forno è in uso (solo cottura manuale).

#### PER USARE MENO E PIÙ CON LA COTTURA MANUALE

Premere il tasto **MENO (▼)** o **PIÙ (▲) TEMPO** per ridurre o aumentare il tempo di cottura o di scongelamento in multipli di 1 minuto mentre il forno è in uso. Il tempo di cottura generale può essere aumentato fino a un massimo di 99 minuti, 90 secondi.

**Esempio:** cuocere su P50 per 10 minuti e quindi ridurre il tempo di cottura per due minuti:

1. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** sei volte.
2. Inserire il tempo di scongelamento premendo il tasto **10 MIN.** una volta.
2. Premere il tasto **AVVIO/ MINUTO AUTO** una volta per avviare la cottura.



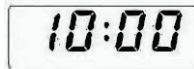
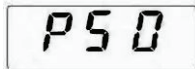
x6



x1

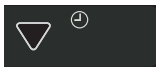


x1

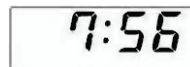


4. Ridurre il tempo di cottura premendo il tasto **MENO TEMPO** due volte.

Il tempo di cottura è ridotto di due minuti e continua a decrescere, per esempio:



x2





## FUNZIONI UTILI

### 4. TIMER DA CUCINA

Usare il **TIMER CUCINA** come timer per i minuti o per monitorare il tempo di riposo per alimenti cotti/scongelati.

#### Esempio:

Per impostare il timer per 5 minuti.

1. Premere il tasto **TIMER CUCINA** una volta.
2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN.** cinque volte.
3. Premere il tasto **AVVIO/ MINUTO AUTO** una volta per iniziare.



x1



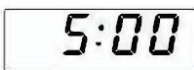
x5



x1



Il display farà il conto alla rovescia. Quando il display raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico.



È possibile inserire qualunque tempo fino a 99 minuti. Per cancellare il **TIMER DA CUCINA** durante il conto all rovesci, premete il tasto **ARRESTO/ANNULLA**.

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



## RACCOMANDAZIONI PER CUCINA A MICROONDE



Le microonde cuociono gli alimenti più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Pertanto è necessario che si applichino alcune tecniche per assicurare buoni risultati.

Molte delle seguenti tecniche sono simili a quelle usate nella cottura tradizionale.

### CONSIGLI PER LA COTTURA:

- 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.
- Assicuratevi che gli utensili siano adatti per l'uso in un forno a microonde. (Vedere "Stoviglie adatte" a pagina I-28).
- Non collocare alimenti/utensili caldi sul piatto rotante freddo o alimenti/utensili caldi su un piatto rotante caldo.
- Essere sempre presenti durante l'uso del forno.
- I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati o vaso/contenitori con coperchi, perché la pressione aumenta all'interno e potrebbe causarne l'esplosione.
- Usare solo popcorn a microonde all'interno della confezione consigliata (seguire le istruzioni del produttore). Non usare olio a meno che non sia specificato dal produttore e non cuocere più di quanto indicato.



### ATTENZIONE:

Seguire sempre le istruzioni del manuale di istruzioni SHARP. Se si superano i tempi di cottura consigliati e si usano livelli di potenza troppo elevati, gli alimenti potrebbero surriscaldarsi, bruciare e in circostanze estreme, prendere fuoco e danneggiare il forno.

### Tecniche di cottura

#### Disposizione

Collocare le parti più spesse degli alimenti verso l'esterno del piatto, p.es. le cosce del pollo. Gli alimenti collocati verso l'esterno del piatto ricevono meno energia, quindi cuociono più rapidamente rispetto a quelli al centro.



#### Coperchio

Alcuni alimenti beneficiano dall'essere coperti durante la cottura al microonde, seguire le raccomandazioni. Usare una pellicola per microonde ventilata o un coperchio adatto.

#### Bucare

Gli alimenti con guscio, pelle, o membrana devono essere bucati molte volte di essere cotti o riscaldati perché si forma vapore e potrebbe causarne l'esplosione. p.es. patate, pesce, pollo, salsicce.



**NOTA: le uova nei gusci e le uova bollite dure/molli non devono essere riscaldate in microonde perché potrebbero esplodere, anche dopo il termine della cottura.**

#### Agitare, girare e ricollocare

Per una cottura uniforme è essenziale agitare, girare e ricollocare gli alimenti durante la cottura. Agitare e ricollocare sempre dall'esterno verso il centro.

#### Riposo

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



## RACCOMANDAZIONI PER CUCINA A MICROONDE

Caratteristiche degli alimenti	
<b>Composizione</b>	<p>Gli alimenti ricchi di grasso o zucchero (p.es. budini, torte) richiedono meno tempo per la cottura. Fare attenzione perché un surriscaldamento può causare incendi.</p> <p>Le ossa negli alimenti conducono calore, e gli alimenti si cuociono più velocemente. Fare attenzione a una cottura uniforme degli alimenti.</p>
<b>Densità</b>	<p>La densità degli alimenti ha effetto sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti leggeri e porosi, come torte o pane, si cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti pesanti e densi come arrostiti e pasticci.</p>
<b>Quantità</b>	<p>Il numero di microonde nel forno resta lo stesso indipendentemente da quanto cibo viene cucinato. Il tempo di cottura deve essere aumentato se la quantità di alimenti nel forno aumenta.</p> <p>Pes. quattro patate richiedono più tempo di cottura di due.</p>
<b>Dimensioni</b>	<p>Gli alimenti e i pezzi piccoli si cuociono più rapidamente di quelli più grandi, poiché i microonde penetrano da tutti i lati verso il centro. Per una cottura uniforme fare pezzi delle stesse dimensioni.</p>
<b>Forma</b>	<p>Gli alimenti di forma irregolare, come pezzi o cosce di pollo, devono essere cotti più a lungo nelle parti più spesse. Per una cottura uniforme, collocare le parti più spesse all'esterno del piatto dove ricevono più energia.</p> <p>Le forme rotonde si cuociono in modo più uniforme delle forme squadrate con la cottura a microonde.</p>
<b>Temperatura degli alimenti</b>	<p>La temperatura iniziale degli alimenti ha effetto sul tempo di cottura necessario.</p> <p>Gli alimenti freddi richiedono più tempo per la cottura degli alimenti a temperatura ambiente.</p> <p>Pes. una torta preparata con ingredienti freddi (p.es. margarina) richiede più tempo per la cottura di una torta con ingredienti a temperatura ambiente.</p> <p>La temperatura del contenitore non è un'indicazione veritiera della temperatura degli alimenti o della bevanda. Tagliare gli alimenti con farciture, per esempio ciambelle alla marmellata, per rilasciare il calore o il vapore.</p>



**Volto e mani: usare sempre guanti da forno per rimuovere gli alimenti o le stoviglie dal forno. Restare indietro quando si apre lo sportello del forno per consentire al calore o al vapore di disperdersi. Quando si rimuovono i coperchi (come la pellicola), si aprono le borse degli arrostiti o la confezione del popcorn, tenere il vapore lontano da mani e volto.**



**Controllare la temperatura di alimenti e bevande e agitare prima di servire. Fare attenzione quando si servono i neonati, i bambini o gli anziani. I contenitori dei biberon e dei vasetti di omogeneizzati devono essere agitati o mescolati e controllare la temperatura prima di consumare per evitare bruciate.**



## STOVIGLIE ADATTE



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

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

### ATTENZIONE:



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



## CONSIGLI PER SCONGELAMENTO

Scongelare gli alimenti usando il forno a microonde è il metodo più rapido. Si tratta di un processo semplice ma le seguenti istruzioni sono essenziali per assicurare che gli alimenti siano adeguatamente scongelati.

<b>Spostare</b>	Gli alimenti collocati verso l'esterno del piatto ricevono si scongelano più rapidamente degli alimenti al centro. Pertanto è essenziale che gli alimenti siano spostati fino a quattro volte durante lo scongelamento. Spostare i pezzi vicini dall'esterno al centro e spostare le parti sovrapposte. Ciò garantisce che tutte le parti siano scongelate uniformemente.
<b>Separare</b>	Gli alimenti possono essere attaccati insieme quando sono rimossi dal congelatore. È importante separare gli alimenti non appena possibile durante lo scongelamento. p.es. fette di pancetta, filetti di pollo.
<b>Coperchio</b>	Alcune aree degli alimenti scongelati possono divenire bollenti. Per impedire che diventino può calde e iniziare la cottura, queste aree devono essere protette con pezzettini di foglio, che riflettono le microonde, p.es. per cosce e ali di pollo.
<b>Riposo</b>	Il tempo di riposo è necessario per assicurare che gli alimenti siano ben scongelati. Lo scongelamento non è completo una volta che gli alimenti sono rimossi dal forno a microonde. Gli alimenti devono riposare, essere coperti, per un certo intervallo di tempo al fine di assicurare che il centro sia completamente scongelato.
<b>Girare</b>	È essenziale girare tutti gli alimenti almeno 3 - 4 volte durante lo scongelamento. Serve a garantire che siano completamente scongelati.

### NOTE:

- Rimuovere tutta la confezione e la copertura prima di scongelare.
- Per scongelare gli alimenti, usare livelli di potenza del microonde MEDIO BASSO o BASSO.



## CONSIGLI PER RISCALDAMENTO



Per il riscaldamento degli alimenti, seguire i consigli e le linee guida di seguito per garantire che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.

<b>Pasti impiattati</b>	<p><b> Rimuovere porzioni di carne o pollame, riscaldarle separatamente, vedere di seguito.</b></p> <p>Collocare le parti più piccole degli alimenti al centro del piatto, gli alimenti più grandi e spessi sul bordo. Coprire con una pellicola forata da microonde e riscaldare su MEDIO, agitare/spostare a metà riscaldamento.</p> <p><b>NOTA:</b> assicurarsi che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.</p>	
<b>Carne affettata</b>	<p>Coprire con una pellicola da microonde forata e riscaldare su MEDIO. Spostare almeno una volta per garantire un riscaldamento uniforme.</p> <p><b>NOTA:</b> assicurarsi che la carne sia ben riscaldata prima di servire.</p>	
<b>Porzioni di pollo</b>	<p>Collocare le parti più spesse degli alimenti all'esterno del piatto, coprire con una pellicola forata da microonde e riscaldare su MEDIO ALTO. Girare a metà scaldatura.</p> <p><b>NOTA:</b> assicurarsi che il pollo sia ben riscaldato prima di servire.</p>	
<b>Pasticci</b>	<p>Coprire con una pellicola per microonde ventilata o un coperchio adatto e riscaldare su MEDIO.</p> <p>Agitare frequentemente per assicurare un riscaldamento uniforme.</p> <p><b>NOTA:</b> assicurarsi che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.</p>	

Per ottenere i migliori risultati durante il riscaldamento, selezionare un livello di potenza del microonde adeguato al tipo di alimento. P.es. un vassoio di verdure può essere riscaldato usando ALTO, mentre una lasagna contenente ingredienti che non possono essere agitati, deve essere riscaldata usando MEDIO.

### NOTE:

- Rimuovere gli alimenti dal foglio o dai contenitori in metallo prima di riscaldare.
- I tempi per il riscaldamento sono influenzati da forma, profondità, quantità e temperatura degli alimenti insieme a dimensioni, forma e materiali del contenitore.



**Non riscaldate mai liquidi in recipienti con collo stretto, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.**

- 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 torte o budini.
- Non riscaldare olio o grasso per la frittura profonda perché potrebbe causare surriscaldamento e incendio.
- Le patate in scatola non devono essere riscaldate nel forno a microonde, seguire le istruzioni del produttore sulla scatola.



**Prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto dei biberon o dei vasetti di omogeneizzati, nonché di controllarne la temperatura, per evitare scottature.**





## PULIZIA E MANUTENZIONE

### INTERNO DEL FORNO

- È importante pulire l'interno del forno a microonde dopo ogni uso.
- Per pulire l'interno del forno, usare una soluzione detergente delicata, come liquido detergente, con acqua calda su panno morbido.
- Gli schizzi di cibo e liquidi si accumulano sulle pareti e il soffitto del forno. Se si consente l'accumulo di grasso, unto e residui di cibo nell'interno del forno, potrebbe surriscaldarsi o prendere fuoco.
- Tenere sempre pulito il **coperchio di guida d'onda**. Il coperchio di guida d'onda è costruito con materiali fragili e deve essere pulito con cura (osservare le istruzioni per la pulizia).  
NOTA: bagnare in eccesso può causare la disintegrazione del coperchio della guida d'onda.

La copertura delle onde guida è una parte deperibile e senza una regolare pulizia, dovrà essere sostituita.

- Il cibo rilascia vapore durante la cottura e causa condensa all'interno del forno. E' importante asciugare il forno. Una concentrazione di condensa potrebbe causare la formazione di ruggine all'interno del forno.
- **Non consentire che l'unto o lo sporco si accumulino sulle guarnizione dello sportello o le zone intorno allo sportello. Ciò potrebbe impedire una corretta chiusura dello sportello e causare la perdita di microonde (seguire le istruzioni sulla pulizia).**
- Assicurarsi che il piatto rotante e le rotelle siano puliti dopo ogni uso usando una soluzione liquida di lavaggio delicata e asciutta. Ci impedisce l'accumulo di unto e residui di alimenti.

Il piatto rotante può essere lavato in lavastoviglie.

- **PULIRE REGOLARMENTE IL FORNO E TOGLIERE I RESIDUI DI CIBO.**  
**La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.**

### RIVESTIMENTO ESTERNO

- Pulire l'esterno del forno a microonde con una soluzione detergente delicata, come liquido detergente, con acqua calda su panno morbido.
- Il pannello di controllo deve essere pulito e asciugato con lo sportello aperto, quindi disattivando il forno.

### NOTE:

- Non usare detersivi spray, tappetini da forno e smacchiatori abrasivi perché possono danneggiare la superficie del forno.
- Non utilizzare getti a vapore.
- Fare attenzione a non lasciare entrare acqua con sapone nei piccoli fori delle pareti del forno e nella cavità. Una penetrazione eccessiva di acqua attraverso questi fori può causare danni all'interno del forno.

## RISOLUZIONE PROBLEMI



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

Seguire l'elenco seguente:

Collocare mezzo bicchiere d'acqua sul piatto rotante e chiudere lo sportello. Selezionare ALTO e programmare il forno per cuocere per un minuto.

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

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

### NOTA:

Se cucinate per più di un tempo standard (vedi la tabella sotto) utilizzando la stessa modalità di cottura, i meccanismi di sicurezza del forno si attivano automaticamente. Il livello di potenza del microonde verrà ridotta.

Modalità di cottura	Tempo standard
Cucina a microonde ALTO	20 minuti

### ATTENZIONE:

**Non regolare, riparare o modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che non sia effettuato da un tecnico addestrato SHARP è pericoloso. È importante perché potrebbe includere la rimozione dei coperchi che proteggono dalle microonde.**

- La guarnizione dello sportello arresta la perdita di microonde durante l'uso del forno, ma non forma una chiusura ermetica. È normale vedere gocce di acqua, luce o aria calda intorno allo sportello del forno. Gli alimenti con elevato contenuto di umidità rilasciano vapore e generano condensa all'interno dello sportello e ciò potrebbe fuoriuscire dal forno.
- Riparazioni e modifiche: non tentate di operare il forno se non funziona correttamente.
- Accesso alla spia e al rivestimento esterno: non rimuovere il rivestimento esterno. Ciò è molto pericoloso a causa delle parti ad alta tensione all'interno che non devono essere toccate, in quanto potrebbero essere mortali. Il forno non è dotato di coperchio di accesso alla spia. Se la spia si guasta, non tentare di sostituirla da soli, ma contattare una struttura di servizio approvata SHARP.

DOMANDA	RISPOSTA
Presenza di ipotermia intorno allo sportello.	Quando il forno è in funzione, l'aria circola nella cavità. Lo sportello non forma una chiusura ermetica quindi l'aria potrebbe fuoriuscire dallo sportello.
Nel forno si forma condensa che potrebbe fuoriuscire dallo sportello.	La cavità del forno normalmente sarà più fredda degli alimenti cucinati, e quindi il vapore prodotto durante la cottura si condensa sulla superficie fredda. La quantità di vapore prodotto dipende dal contenuto d'acqua degli alimenti cucinati. Alcuni alimenti, come le patate hanno un elevato contenuto di umidità. La condensa intrappolata nel vetro dello sportello deve essere pulita dopo alcune ore.
Lampeggiamento o arco elettrico dall'interno della cavità durante la cottura.	L'arco elettrico si verifica quando un oggetto metallico entra in contatto ravvicinato alla cavità del forno durante la cottura. Ciò irruvidisce la superficie della cavità, ma senza danneggiare il forno.
Patate con arco elettrico.	Assicurare che tutti gli "occhi" siano stati rimossi e che le patate siano state forate, posizionarle direttamente sul piatto rotante o un piatto resistente al calore.
Lo schermo si illumina ma nel pannello di controllo non funziona quando viene premuto.	Controllare che lo sportello sia chiuso correttamente.
Il forno cuoce troppo lentamente.	Assicurarsi di avere selezionato il livello di potenza corretto.
Il forno emette un rumore.	L'energia a microonde emette ON e OFF durante la cottura/scongelo.
Il rivestimento esterno è caldo.	Il rivestimento potrebbe essere caldo al tatto - tenere lontani i bambini.



## DATI TECNICI

Nome del modello:	R-270
Tensione di linea CA	: 230-240V a singola fase, 50Hz
Consumo elettrico: microonde	: 1200W
Corrente di entrata: microonde	: 5,2A
Potenza in uscita: Microonde	: 800W (IEC 60705)
CATEGORIE DI RISCALDAMENTO	: E
Frequenza delle microonde	: 2450MHz* (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne (L) x (A) x (P)** mm	: 450 x 262 x 342
Dimensioni interne (L) x (A) x (P)*** mm	: 315 x 210 x 329
Capacità del forno	: 20 litri**
Uniformità di cottura	: diametro piatto rotante 245mm
Peso	: circa 12kg

- \* 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 capacità interna è calcolata misurando la massima ampiezza, larghezza e profondità.  
La capacità attuale per conservare gli alimenti è minore.

Nel quadro della nostra politica di miglioramento continuo, le specifiche tecniche possono essere modificate senza comunicazione preventiva.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, conservata in un sistema di archiviazione o trasmessa in alcuna forma, elettronica, meccanica, fotocopia, registrazione, traduzione, o altri strumenti senza previa autorizzazione di SHARP Vestel UK.

Le illustrazioni, le informazioni tecniche e i dati contenuti in questa pubblicazione sono, per scienza e coscienza, corretti al momento della stampa. Il diritto di modificare le specifiche, in qualsiasi istante, senza preavviso, è riservato in quanto parte della nostra politica di sviluppo e miglioramento continuo.







Uwaga: Państwa produkt jest oznaczony tym symbolem. Oznacza on, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Dla tych produktów istnieje oddzielny system zbiórki odpadów.

## A. Informacje dla użytkowników (prywatnych gospodarstw domowych) dotyczące usuwania odpadów

### 1. W krajach Unii Europejskiej

Uwaga: Jeśli chcą Państwo usunąć to urządzenie, prosimy nie używać zwykłych pojemników na śmieci!

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy usuwać oddzielnie, zgodnie z wymogami prawa dotyczącymi odpowiedniego przetwarzania, odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie\* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach\* można bezpłatnie zwrócić stary produkt do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej pod warunkiem, że zakupią Państwo podobny nowy produkt.

\*) W celu uzyskania dalszych informacji na ten temat należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów. Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

### 2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytych baterii, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

W Szwajcarii: Zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne można bezpłatnie zwracać do sprzedawcy, nawet jeśli nie zostanie zakupiony nowy produkt. Szczegóły na temat punktów zbiórki odpadów są wymienione na stronie: [www.swico.ch](http://www.swico.ch) lub [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

### 1. W krajach Unii Europejskiej

W przypadku gdy produkt używany jest do celów biznesowych i zamierzają go Państwo usunąć:

Należy skontaktować się z autoryzowaną sprzedawcą firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów. W Hiszpanii: W celu usunięcia zużytego produktu prosimy o skontaktowanie się z wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

### 2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytych baterii, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.





## SPIS TREŚCI

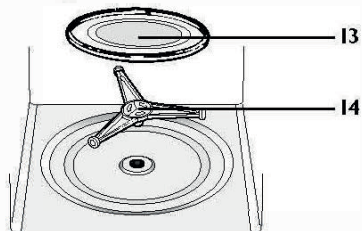
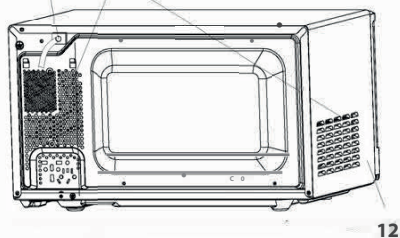
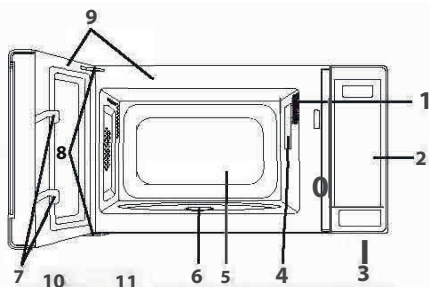


KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE .....	3
PANEL STEROWANIA .....	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	5-12
INSTALACJA .....	13-14
SPOSÓB DZIAŁANIA KUCHENKI .....	15
POZIOMY MOCY MIKROFAL .....	16
PRZED PRYZYSTĄPIENIEM DO PRACY .....	16
OBSŁUGA KUCHENKI .....	17-18
AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI .....	19
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI .....	20
CZAS ROZMRAŻANIA .....	21
AUTOMATYCZNE GOTOWANIE .....	21
TABELA PROGRAMU AUTOMATYCZNE GOTOWANIE .....	22
UŻYTECZNE FUNKCJE .....	23-25
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL .....	26-27
PRZYDATNE NACZYNIA .....	28
PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA .....	29
PORADY DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA .....	30
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	31
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	32
GWARANCJA .....	33-34
DANE TECHNICZNE .....	34

PL



## KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE



### KUCHENKA

1. Lampka oświetlająca
2. Panel sterowania
3. Przycisk otwierania drzwiczek
4. Osłona źródła mikrofal (NIE USUWAJ)
5. Komora operacyjna
6. Gniazdo napędowe
7. Zatrzaski drzwiczek
8. Zawiasy drzwiczek
9. Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
10. Kabel zasilający
11. Otwory wentylacyjne
12. Obudowa

### WYPOSAŻENIE:

Należy upewnić się, że wraz z kuchenką dostarczone zostały następujące akcesoria:

13. Talerz obrotowy
  14. Podstawa talerza obrotowego
- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić na spodzie kuchenki, a następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy na podstawie.
  - Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią talerza obrotowego, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza.

### UWAGI:

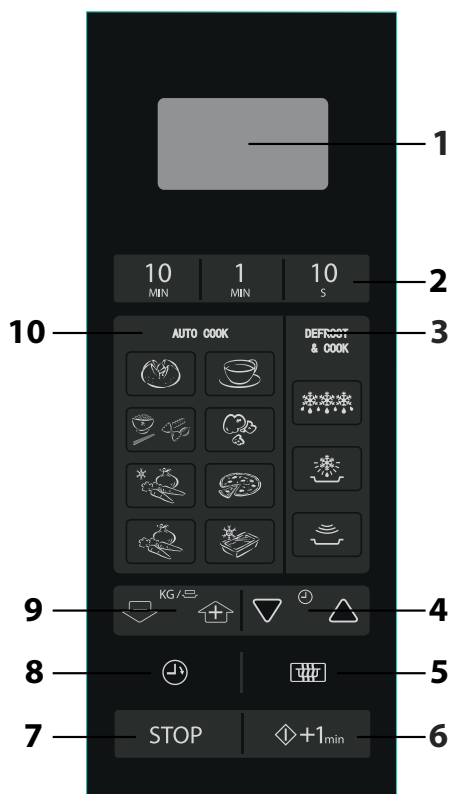
- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Zawsze używaj kuchenki z poprawnie zamontowanym talerzem obrotowym i jego podstawą. Pomaga to w równomiernym gotowaniu potraw. Źle zamontowany talerz obrotowy może się kołysać, obracać nieprawidłowo, a nawet spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Talerz obraca się w prawo lub w lewo. Kierunek obrotu może być inny przy każdym uruchomieniu kuchenki. Nie wpływa to na efektywność gotowania.
- W celu zamówienia wyposażenia dodatkowego należy skontaktować się ze autoryzowanym sprzedawcą lub serwisem produktów firmy SHARP podając **NAZWĘ CZĘŚCI i NUMER MODELU**.

### OSTRZEŻENIE:

**Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna, talerz obrotowy i naczynia bardzo silnie się nagrzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia i talerz obrotowy z kuchenki należy chwytać je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.**



## PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ CYFROWY
2. Przyciski CZAS
3. Przycisk GOTOWANIA i ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI
4. Przyciski ZMNIEJSZANIA/ZWIĘKSZANIA DZASU
5. Przycisk POZIOM MOCY
6. Przycisk START/AUTO MINUTA
7. Przycisk STOP/KASUJ
8. Przycisk TIMER KUCHENNY
9. Przyciski WAGI
10. Przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

PL



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
2. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżyły się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.
3. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dotykać talerza obrotowego bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może być gorący.
4. Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
5. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli odbywa się to pod nadzorem, bądź udzielono im instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one istniejące zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, o ile nie są starsze niż 8 lat i nie odbywa się to pod nadzorem osoby starszej.
6. Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić zbliżanie się do kuchenki i kabla zasilającego.
7. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użyciem.
8. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżyły się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.
9. **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.





## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- 10. OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy, zwłaszcza wiążące się z otwarciem obudowy, mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP.
- 11.** Jeśli ulegnie uszkodzeniu kabel zasilający, należy zainstalować nowy kabel tego samego typu. Wymianę musi przeprowadzić upoważniony pracownik serwisu firmy SHARP.
- 12. OSTRZEŻENIE:** Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- 13.** Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.
- 14.** Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nieroztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.
- 15.** Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz strona PL-28).
- 16.** W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.
- 17.** Drzwiczki, zewnętrzna obudowa, komora operacyjna kuchenki, wyposażenie, naczynia bardzo się nagrzewają.
- 18.** Otwierając drzwiczki i wyjmując naczynia z kuchenki należy używać grubych rękawic, żeby zapobiec poparzeniom. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekaj na wystygnięcie urządzenia, akcesoriów i naczyń. Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

PL





## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

19. Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, nie otwieraj drzwiczek, wyłącz kuchenkę lub odłącz wtyczkę i odczekaj, aż podgrzewane produkty przestaną dymić.
20. Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszystkie pozostałości jedzenia.
21. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.
22. Nie należy stosować środków do szorowania lub innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
23. Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.
24. Instrukcje dotyczące czyszczenia uszczelek drzwiczek, komory operacyjnej i sąsiednich elementów znajdziesz na stronie PL-31.
25. Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych i w podobnych zastosowaniach:
  - przez personel kuchenny w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
  - w gospodarstwach rolnych;
  - w pensjonatach.
26. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie silnie się nagrzewa w trakcie pracy. Należy zachować ostrożność, żeby uniknąć dotykania gorących elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia lub przez cały czas je pilnować.
27. Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Należy uważać, żeby nie dotykać gorących części wewnątrz kuchenki.
28. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżyły się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.





**Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:**

- 1. Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.**
2. Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę.
3. Napięcie sieci musi wynosić 230-240 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 13 A.
4. Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.
5. Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.
6. Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.
7. Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
8. Osłonę źródła mikrofal, komorę operacyjną, talerz obrotowy i jego podstawę należy oczyścić po użyciu. Części te powinny być suche i bez tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.
9. W pobliżu urządzenia lub jego otworów wentylacyjnych nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
10. Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.
11. Usuwaj z produktów i opakowań wszystkie metalowe zamknięcia, druty itp. Powstawanie łuku elektrycznego na powierzchniach metalu może doprowadzić do pożaru.
12. Nie używaj kuchni mikrofalowej do smażenia potraw w głębokim oleju. Temperatury oleju nie można kontrolować i tłuszcz może się zapalić.
13. Do prażenia kukurydzy powinny być używane wyłącznie do tego przeznaczone naczynia.



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

14. Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.
15. Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z życzeniem.
16. Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem, ciast lub budyniu.
17. Niniejszej instrukcji obsługi należy używać razem z podanymi dalej wskazówkami dotyczącymi gotowania.

### **Żeby uniknąć obrażeń ciała:**

#### **1. OSTRZEŻENIE:**

Nie używaj kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub wykazuje wadliwe funkcjonowanie. Przed użyciem sprawdź następujące punkty:

- a) Drzwiczki: muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.
  - b) Zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa: należy się upewnić, że nie są złamane ani luźne.
  - c) Uszczelki drzwiczek i ich powierzchnie: nie mogą być uszkodzone.
  - d) Wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach: nie może być żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń
  - e) Kabel zasilający oraz wtyczka: nie mogą być uszkodzone.
2. Nie używaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach lub zamknięciu przerobionym w jakikolwiek sposób.
  3. Nie używaj kuchenki, jeśli pomiędzy uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajdują się jakieś przedmioty.
  4. Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelkach drzwiczek i sąsiednich elementach. Stosuj się do wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i konserwacja” na stronie PL-31.
  5. Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.





## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



### **Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:**

1. W żadnym wypadku nie wolno zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.
2. Nie należy wprowadzać żadnych przedmiotów ani płynów w otwory zatrasków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP.
3. Kabela zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiegokolwiek innej cieczy.
4. Kabel nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
5. Kabel zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.
6. Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchenke ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP.

### **Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:**

1. Nigdy nie wolno używać szczelnie zamkniętych pojemników. Przed użyciem należy zdjąć pokrywki i wieczka. Szczelnie zamknięte pojemniki mogą wybuchnąć wskutek wzrostu ciśnienia, nawet po wyłączeniu kuchenki.
2. Przy podgrzewaniu płynów w kuchenke należy zachować szczególną ostrożność. Stosuj naczynia o szerokim wylocie, aby pęcherzyki pary mogły swobodnie uchodzić.

**Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, takich jak butelki dla niemowląt, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia.**

Żeby uniknąć gwałtownego wytryśnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

1. Nie należy przekraczać zalecanych czasów podgrzewania.
2. Płyn należy przed podgrzaniem zamieszać.
3. Wskazane jest włożenie do naczynia szklanej pałeczki lub podobnego przedmiotu na czas ogrzewania.
4. Po zakończeniu ogrzewania płyn należy pozostawić co najmniej 20 sekund w kuchenke, aby zapobiec opóźnionemu wykipieniu.

PL





## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

3. Przed gotowaniem należy przekłuć skórkę takich produktów jak ziemniaki, parówki i owoce – w przeciwnym razie mogą eksplodować.

### **Żeby uniknąć poparzeń:**

1. Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytaków do garnków lub rękawic kuchennych.
2. Pojemniki, naczynia do prażenia kukurydzy, woreczki do pieczenia itp. należy otwierać w taki sposób, by para nie wydobywała się z nich na twarz i ręce.
3. **W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów i mieszać je przed podaniem; szczególną ostrożność należy zachować w przypadku temperatury pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz osób starszych. Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.**
4. Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorącą.
5. Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła ujść.

### **Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:**

1. Nie wolno opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki.
2. Dzieciom należy wpoić zasady bezpieczeństwa: używanie rękawic kuchennych, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zachowanie szczególnej ostrożności co do opakowań (np. materiałów samonagrzewających się), gdyż opakowania te mogą być bardzo gorące.

### **Inne ostrzeżenia:**

1. Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.
2. Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.
3. Kuchenka ta służy wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych i można jej używać tylko do takich celów. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.





## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



### **Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:**

1. Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki, o ile nie jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Uruchomienie pustego urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.
2. Używając naczyń powodującego rumienienie potraw lub materiałów samonagrzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.
3. Nie wolno używać naczyń metalowych odbijających mikrofałę i mogących spowodować powstawanie łuków elektrycznych. Należy używać wyłącznie talerza obrotowego i jego podstawy przeznaczonych dla tego typu kuchenki. Nie używaj kuchenki, jeśli został wyjęty z niej talerz obrotowy.
4. Podczas pracy urządzenia nie należy na jego obudowie stawić jakichkolwiek przedmiotów.

### **UWAGA:**

W przypadku wątpliwości co do sposobu przyłączenia kuchenki należy skontaktować się z upoważnionym, wykwalifikowanym elektrykiem. Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała powstałe wskutek zaniedbań w przeprowadzeniu poprawnych połączeń elektrycznych. Na ściankach kuchenki lub wokół uszczelki drzwi-czek może czasami pojawiać się para wodna lub krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o wydobywaniu się mikrofał na zewnątrz ani o wadliwym działaniu kuchenki.

### **ZESTAW DO INSTALACJI W ZABUDOWIE**

Dla urządzenia nie jest dostępny zestaw do instalacji w zabudowie. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do użytkowania na blacie szafki.

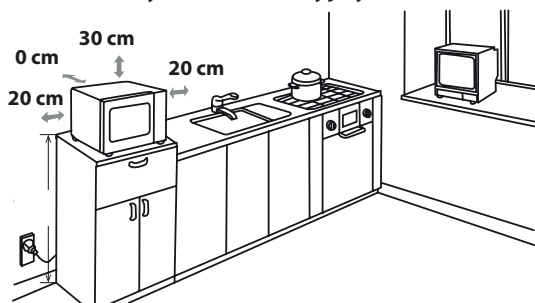
PL





## INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia. Sprawdź uważnie, czy na kuchence nie ma śladów uszkodzeń.
2. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
3. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza. Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.
  - Pomiedzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami należy pozostawić przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
  - Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
  - Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
  - Zablokowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
  - Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



4. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżyły się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.



5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

**OSTRZEŻENIE:** Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności (np. w pobliżu zwykłego piekarnika) lub w pobliżu palnych materiałów (np. zasłon).

Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.

### **POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE**

- Nie pozwól, aby doszło do styczności wody z kablem zasilającym lub wtyczką.
- Poprawnie włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Nie podłączaj innych urządzeń do tego samego gniazdka korzystając z rozgałęziacza.
- Jeśli ulegnie uszkodzeniu kabel zasilający, musi on zostać wymieniony przez upoważnionego pracownika serwisu firmy SHARP lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego zawsze trzymaj za nią, a nigdy za kabel, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia kabla i połączeń wewnątrz wtyczki.
- Jeśli we wtyczce zastosowanej w kuchence możliwa jest wymiana kabla, wykonaj tę operację poprawnie rozmontowując wtyczkę, gdy nie pasuje ona do gniazdka elektrycznego w domu. Nie należy ucinać kabla.
- Jeśli we wtyczce nie jest możliwa wymiana kabla, a nie pasuje ona do gniazdka elektrycznego w domu, odetnij wtyczkę sieciową.
- Dopasuj odpowiedni typ na podstawie kodu przewodu podanego w części „Wymiana wtyczki sieciowej” na stronie PL-33.



**OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ**  
Podłączenie odpowiedniej wtyczki na podstawie kodu kabla podanego w części „Wymiana wtyczki sieciowej” na stronie PL GB-33.



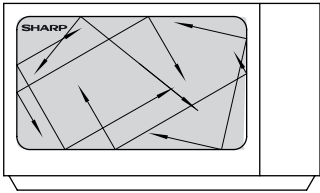
## SPOSÓB DZIAŁANIA KUCHENKI

Mikrofały to fale energii, podobne do fal wykorzystywanych w sygnałach telewizyjnych i radiowych.

Energia elektryczna przetwarzana jest na promieniowanie mikrofalowe, które źródło mikrofal kieruje na środkową część spodu komory operacyjnej. Następnie układ mieszający mikrofal równomiernie rozprzodza promieniowanie mikrofalowe do wszystkich narożników komory operacyjnej.

Komora operacyjna wykonana jest z metalu, a na drzwiczkach znajduje się drobna metalowa siatka, ponieważ mikrofały nie przenikają przez metal.

Podczas gotowania mikrofały w losowy sposób odbijają się od bocznych ścianek komory operacyjnej.



Mikrofały mogą przenikać przez pewne materiały, np. szkło i plastik, aby podgrzewać potrawy. (Patrz część „Przydatne naczynia” na stronie PL-28).

Zawarta w produktach spożywczych woda, cukier i tłuszcz wchłaniają mikrofały, które wprawiają je w drgania. Ciepło powstaje w wyniku tarcia, w ten sposób jak przy pocieraniu rąk.

Zewnętrzne obszary potrawy są ogrzewane przez promieniowanie mikrofal. Następnie dzięki przewodnictwu ciepło przemieszcza się do środka, podobnie jak w tradycyjnych sposobach gotowania. Bardzo ważne jest obracanie, przestawianie lub zamieszanie potrawy, żeby zapewnić równomierne podgrzanie.

Po zakończeniu procesu kuchenka automatycznie zatrzyma wytwarzanie mikrofal.

Po zakończeniu gotowania konieczne jest odstawienie potrawy, co pozwoli na równomierne rozprzodzenie ciepła wewnątrz.



## POZIOMY MOCY MIKROFAL



Poziom mocy	Naciśnij przycisk POZIOM MOCY	Procent
WYSOKI	X1	P100
	X2	P90
ŚREDNIO WYSOKI	X3	P80
	X4	P70
ŚREDNI	X5	P60
	X6	P50
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	X7	P40
	X8	P30
NISKI (ROZMRAŻANIE)	X9	P20
	X10	P10

**WAŻNE:** Kuchenka będzie gotować przy poziomie mocy mikrofal P100, dopóki nie naciśniesz przycisku **POZIOM MOCY**.

- Opisywana kuchenka posiada 10 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Żeby zmienić poziom mocy dla gotowania, wprowadź żądany czas procesu. Następnie naciskaj przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki nie wyświetli się żądany czas.
- Poziom mocy  
Różne poziomy mocy są osiągnane poprzez cykliczne włączanie i wyłączenie promieniowania mikrofal.  
W trakcie korzystania z poziomów mocy innych niż P100 możesz usłyszeć pulsowanie energii podczas gotowania i rozmrażania.
- Sprawdzanie poziomu mocy mikrofal:  
W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal podczas trwania procesu należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu procesu.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

**Poziom P100/90** (WYSOKA moc = 800/720 W) należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.

**Poziom P80/70** (ŚREDNIO WYSOKA moc = 640/560 W) należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalenia po jednej stronie.

**Poziom P60/50** (ŚREDNIA moc = 480/400 W) należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

**Poziom P40/30** (ŚREDNIO NISKA moc = ustawienie rozmrażania z mocą 320/240 W) służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.

**Poziom P20/10** (NISKA moc = 160/80 W) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

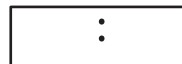
## PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY



PL

### Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej.

1. Na wyświetlaczu pojawi się:



**UWAGA:** Należy pamiętać, że opisywany model **NIE** wskazuje aktualnej godziny.



## OBSŁUGA KUCHENKI

### Otwieranie drzwiczek:

Żeby otworzyć drzwiczki, należy nacisnąć przycisk otwierania drzwiczek.

### Uruchamianie kuchenki:

Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**.

### Przerywanie pracy kuchenki:

Jeśli chcesz zatrzymać pracę kuchenki podczas gotowania, naciśnij raz przycisk **STOP/KASUJ** lub otwórz drzwiczki. Jeśli chcesz anulować program gotowania, naciśnij dwukrotnie przycisk **STOP/KASUJ**.

Kuchenka umożliwia gotowanie i rozmrażanie żywności przy pomocy automatycznych programów lub ustawień ręcznych.

Funkcje automatycznego gotowania i rozmrażania umożliwiają gotowanie i rozmrażanie przy pomocy zaprogramowanych ustawień z odpowiednio dobranymi czasami. Np. funkcje **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** i **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.

Funkcje ręcznego gotowania i rozmrażania pozwalają na gotowanie/rozmrażanie żywności i ilości nieuwzględnionych w programach automatycznych.

Poniżej przedstawiono przykłady ręcznego gotowania i rozmrażania.

Opis funkcji automatycznego gotowania i rozmrażania znajduje się na stronach PL-19 - PL-22.

### GOTOWANIE RĘCZNE

- Wprowadź czas gotowania lub rozmrażania i ustaw moc mikrofal na poziomie od P10 do P100 (patrz strona PL-16).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.

### Przykład:

Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund przy poziomie mocy mikrofal P70.

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal P70, naciskając cztery razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas gotowania naciskając dwa razy przycisk **1 MIN**, a następnie trzy razy przycisk **10 S**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć gotowanie.



x4

P70



x2



x3

2:30



x1

2:30

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.



## RĘCZNE ROZMRAŻANIE

- Wprowadź czas rozmrażania i ustaw poziom mocy mikrofal P10 lub P30 (patrz strona PL-16).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas rozmrażania.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

### Przykład:

Rozmrażanie przez 10 minut przy poziomie mocy mikrofal P30.

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając osiem razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć rozmrażanie.



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.

### UWAGI:

- Po uruchomieniu kuchenki lampa oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.
- Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 99 minut i 90 sekund (99:90).
- Otwarcie drzwiczek kuchenki podczas trwania procesu powoduje automatyczne zatrzymanie wskazań zegara na wyświetlaczu. Pomiar czasu procesu zostanie wznowiony po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START/AUTO MINUTA**.
- Jeśli chcesz sprawdzić poziom mocy mikrofal podczas trwania procesu gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy.



## AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI** pozwala na gotowanie lub rozmrażanie wymienionych potraw. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tych funkcji.

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** pozwala na wykorzystanie 3 popularnych programów.

Jeśli chcesz przygotować wołowinę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 1. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO1**.

Jeśli chcesz przygotować baraninę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 2. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO2**.

Jeśli chcesz przygotować wieprzowinę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 3. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO3**.

**Przykład 1:** Przygotowanie wołowiny o wadze 1,2 kg (od temperatury lodówki) z wykorzystaniem funkcji **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI**.

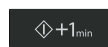
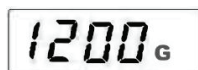
1. Naciśnij jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żadaną wagę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć gotowanie.



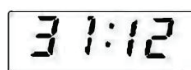
x1



x12



x1



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.

**Przykład:** Rozmrażanie pieczeni mięsnej o wadze 1,2 kg z wykorzystaniem funkcji **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.

1. Wybierz żadaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żadaną wagę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć rozmrażanie.



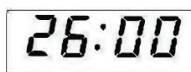
x1



x12



x1



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.

## TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI






### ZAKRES WAGOWY:

- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg - na przykład 0,65 kg do 0,7 kg lub 0,34 kg do 0,3 kg.
- Funkcja rozmrażania działa tylko dla zakresów wagowych podanych w tabelach.

### UWAGI:

- Jeśli konieczne będzie przeprowadzenie czynności przez użytkownika (na przykład przewrócenie potrawy na drugą stronę), kuchenka zasygnalizuje to dźwiękiem, a odpowiednia informacja będzie widoczna na wyświetlaczu. Wykonaj odpowiednią czynność i naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**.
- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.

### PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI

MENU	ZAKRES WAGOWY	PROCEDURA GOTOWANIA
Pieczeń wołowa 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym.</li> <li>• Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.</li> <li>• Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.</li> </ul>
Pieczeń barania 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym.</li> <li>• Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.</li> <li>• Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.</li> </ul>
Pieczeń wieprzowa 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym.</li> <li>• Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.</li> <li>• Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.</li> </ul>

PL



## CZAS ROZMRAŻANIA

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

**Przykład:** Rozmrażanie przez 10 minut.

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **CZAS ROZMRAŻANIA**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
3. Naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.

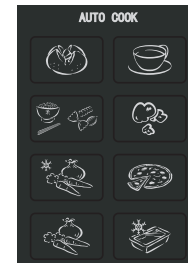


**UWAGA:** Po upływie połowy czasu rozmrażania system chwilowo wstrzyma proces i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności obrócenia potrawy, aby zapewnić równomierne rozmrożenie. Po zakończeniu operacji naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby wznowić rozmrażanie.



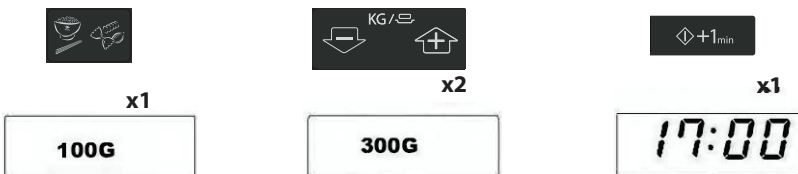
## AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE** pozwala na gotowanie lub rozmrażanie potraw wymienionych na panelu sterowania i w tabelach na stronie PL-22. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.



**Przykład:** Gotowanie 0,3 kg ryżu przy pomocy programu automatycznego gotowania **RYŻU MAKARONU**.

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **RYŻ, MAKARON**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żądaną wagę.
3. Naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



## TABELA PROGRAMU AUTOMATYCZNE GOTOWANIE



**WYBÓR PROGRAMU:** Program można wybrać bezpośrednio na panelu sterowania, naciskając przycisk odpowiedniego programu.

Programy automatycznego gotowania:

Produkt	Uwaga
Ziemniaki w mundurkach (porcja o wadze 230 g)	1. W przypadku napojów i ziemniaków parametry nie odgrywają roli, tylko liczba porcji. 2. Jeśli chcesz przygotować popcorn, naciśnij jeden raz przycisk <b>POPCORN</b> , żeby przygotować 100 g prażonej kukurydzy. Następnie naciśnij przycisk <b>START/AUTO MINUTA</b> , żeby rozpocząć proces. Jeśli domyślny czas procesu dla 100 g popcornu nie jest odpowiedni, naciśnij dwa razy przycisk <b>POPCORN</b> , a następnie użyj przycisków numerycznych, żeby wprowadzić odpowiedni czas procesu. Naciśnij przycisk <b>START/AUTO MINUTA</b> , żeby rozpocząć proces. 3. W przypadku przygotowania ryżu, makaronu i potraw mrożonych system chwilowo wstrzyma proces i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności przeprowadzania czynności przez użytkownika. Następnie naciśnij przycisk <b>START/AUTO MINUTA</b> , żeby wznowić proces.
Podgrzanie herbaty/kawy (200 ml/1 filiżanka)	
Ryż, makaron (g)	
Prażona kukurydza (domyślnie 100 g)	
Zamrożone warzywa (g)	
Pizza (g)	
Świeże warzywa (g)	
Zamrożone potrawy (g)	

### ZAKRES WAGOWY:

- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg - na przykład 0,65 kg do 0,7 kg lub 0,34 kg do 0,3 kg.

### UWAGI:

- Jeśli w trakcie automatycznego gotowania konieczne jest zamieszanie potrawy, proces zostanie przerwany i kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetli się pozostały czas gotowania. Po zamieszanu potrawy naciśnij przycisk **START/ AUTO MINUTA**, żeby wznowić proces.
- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Rezultaty zastosowania funkcji automatycznego gotowania zależą od różnych czynników, takich jak kształt i rozmiary potrawy oraz od osobistych preferencji odnośnie postaci posiłku. Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników działania zaprogramowanych funkcji, dostosuj czas gotowania do swoich potrzeb.



## UŻYTECZNE FUNKCJE

### 1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE:

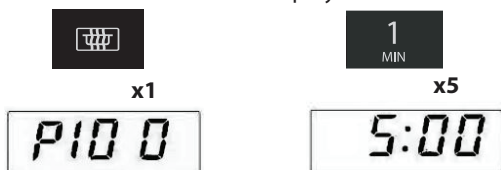
Funkcja umożliwia kontynuację i nieprzerwane gotowanie z 2 różnymi etapami.

#### Przykład:

Gotowanie: przez 5 minut przy poziomie mocy mikrofal P100 (etap 1) przez 16 minut przy poziomie mocy mikrofal P30 (etap 2)

#### ETAP 1

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając jeden raz przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając pięć razy przycisk **1 MIN**.



#### ETAP 2

3. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając osiem razy przycisk **POZIOM MOCY**.
4. Wprowadź czas gotowania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**, a następnie sześć razy przycisk **1 MIN**.
5. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 5 minut przy poziomie mocy mikrofal P100, a następnie przez 16 minut będzie kontynuować gotowanie przy poziomie mocy mikrofal P30.

**UWAGA:** Jeśli zostanie wybrany poziom mocy mikrofal P100 jako poziom końcowy, wprowadzenie poziomu mocy nie jest konieczne.

### 2. Funkcja AUTO MINUTA (automatyczne ustawianie minut):

Funkcja **AUTO MINUTA** pozwala:

- Gotować z na poziomie mocy mikrofal P100 i czasem będącym krotnością 1 minuty.
- Wydłużać czas gotowania będący krotnością 1 minuty w trybie ręcznego gotowania.

**Przykład:** Gotowanie potrawy przez 2 minuty przy poziomie mocy mikrofal P100, a następnie naciśnięcie dwa razy przycisku **START/AUTO MINUTA**.

#### UWAGA:

- Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 90 sekund.

#### Przykład:





## UŻYTECZNE FUNKCJE



### 3. Funkcja ZMNIEJSZANIA (▼) i ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU:

Przyciski **ZMNIEJSZANIA (▼) CZASU** i **ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU** umożliwiają:

- Zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania/rozmrzania w trakcie pracy kuchenki (tylko w trybie gotowania ręcznego).

#### WYKORZYSTANIE FUNKCJI ZMNIEJSZANIA I ZWIĘKSZANIA CZASU W TRYBIE RĘCZNEGO GOTOWANIA

Naciśnij przycisk **ZMNIEJSZANIA (▼)** lub **ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU**, żeby zmniejszyć lub zwiększyć czas gotowania/rozmrzania o krotność 1 minuty podczas pracy kuchenki. Całkowity czas procesu można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 90 sekund.

**Przykład:** Gotowanie przez 10 minut przy poziomie mocy mikrofal P50, a następnie zmniejszenie czasu procesu o 2 minuty.

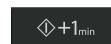
1. Wprowadź poziom mocy mikrofal, naciskając sześć razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
2. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



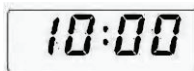
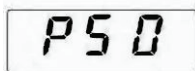
x6



x1

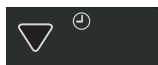


x1

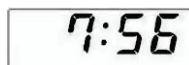


4. Zmniejsz czas gotowania naciskając dwukrotnie przycisk **ZMNIEJSZANIA CZASU**.

Czas gotowania zostanie zmniejszony o 2 minuty a odliczanie będzie kontynuowane.



x2



PL



## UŻYTECZNE FUNKCJE

### 4. TIMER KUCHENNY

**TIMER KUCHENNY** może być wykorzystywany jako minutnik lub wspomagac nadzorowanie czasu po odstawieniu zagotowanych/rozmrzonych potraw.

#### Przykład:

Ustawienie timera na 5 minut.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas procesu naciskając pięć razy przycisk **1 MIN**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



x1

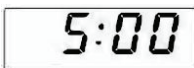


x5



x1

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu. Po osiągnięciu zera zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



Można wprowadzić dowolny czas do 99 minut i 90 sekund. Żeby anulować **TIMER KUCHENNY** podczas odliczania czasu, po prostu naciśnij przycisk **STOP/KASUJ**.

**UWAGA:** Funkcji **TIMERA KUCHENNEGO** nie można użyć w trakcie gotowania.



## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL



Promieniowanie mikrofalowe pozwala na szybsze gotowanie potraw niż w przypadku tradycyjnej obróbki. Z tego powodu zalecane jest stosowanie się do określonych porad gwarantujących osiągnięcie pożądaných rezultatów.

### PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA:



- Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że stosowane naczynia nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej. (Patrz część „Przydatne naczynia” na stronie PL-28.)
- Nie należy umieszczać gorących potraw/naczyń na zimnym talerzu obrotowym lub zimnych potraw/naczyń na gorącym talerzu obrotowym.
- Nie odchodź od kuchenki w trakcie jej wykorzystywania.
- Płynów i potraw nie wolno podgrzewać w zamkniętych słoikach/pojemnikach, ponieważ powstałe wewnątrz ciśnienie może spowodować ich eksplozję.
- Popcorn należy przygotowywać wyłącznie w przeznaczonych do tego opakowaniach (postępuj według instrukcji producenta). Nie wolno używać oleju, o ile nie zostało to wyraźnie zalecane przez producenta, i gotować dłużej niż podano w instrukcji.



### OSTRZEŻENIE:

**Zawsze przestrzegaj instrukcji zawartych w instrukcji obsługi firmy SHARP. Jeśli zostanie przekroczony maksymalny zalecany czas gotowania lub zostaną użyte zbyt wysokie ustawienia mocy, potrawy mogą ulec przegrzaniu, spaleni, co skrajnych przypadkach może spowodować pożar i uszkodzenie kuchenki.**

### Porady dotyczące gotowania

<b>Ustaw</b>	Umieść najgrubsze części potrawy na zewnątrz - np. udka kurczaka. Żywność umieszczona na brzegu naczynia otrzymuje więcej energii, a co za tym idzie gotuje się szybciej.	
<b>Przykryj</b>	Niektóre potrawy lepiej gotują się w mikrofalówce pod przykryciem - postępuj według odpowiednich zaleceń. Użyj oddychającej folii do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej przykrywki.	
<b>Nakłuj</b>	Żywność posiadająca skorupkę, skórę lub błonę musi zostać przekłuta w kilku miejscach przed gotowaniem lub podgrzaniem, ponieważ powstała w przeciwnym wypadku para może spowodować jej eksplozję. Np. ziemniaki, ryby, kurczaki, kielbasy.	
<b>Zamieszaj, obróć i przestaw</b>	<b>UWAGA: Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo lub na miękko. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania.</b>	
<b>Odstaw</b>	Żeby zapewnić równomierne gotowanie, należy mieszać, obracać i przestawiać żywność w trakcie procesu gotowania. Zawsze należy mieszać i przekładać żywność od zewnątrz do środka. Po zakończeniu gotowania konieczne jest odstawienie potrawy, co pozwoli na równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz.	

PL





## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL

Charakterystyka potrawy	
<b>Skład</b>	Potrawy o dużej zawartości tłuszczu lub cukru (tj. budyń, kruche babeczki) wymagają krótszego czasu podgrzewania. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar. Kości w mięsie przewodzą ciepło, powodując szybsze gotowanie się potraw. Należy zadbać o równomierne gotowanie potraw.
<b>Gęstość</b>	Gęstość potraw wpływa na wymagany czas gotowania. Lekkie, porowate potrawy, takie jak ciastka i chleb, gotują się szybciej niż ciężkie, gęste potrawy, takie jak pieczenie i mięsa duszone.
<b>Waga</b>	Gęstość promieniowania mikrofalowego pozostaje taka sama, niezależnie od ilości gotowanej żywności. Czas procesu należy zwiększyć odpowiednio do zwiększonej ilości potrawy umieszczonej w kuchence. Np. cztery ziemniaki będą gotowały się dłużej niż dwa.
<b>Rozmiar</b>	Małe ilości jedzenia gotują się szybciej niż większe, ponieważ mikrofałe mogą wtedy wnikać ze wszystkich stron do samego środka. Żeby gotowanie zachodziło równomiernie, wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
<b>Kształt</b>	Żywność o nieregularnych kształtach, taka jak piersi lub udka z kurczaka, gotują się dłużej w grubszych częściach. Żeby zapewnić równomierne gotowanie, umieść grubsze części od zewnętrznej strony talerza, gdzie dostarczona zostanie im większa energia. Potrawy o okrągłych kształtach są równomierniej gotowane niż potrawy o kanciastych formach.
<b>Temperatura potrawy</b>	Początkowa temperatura żywności wpływa na wymagany czas gotowania. Schłodzone potrawy będą gotowały się dłużej od jedzenia o temperaturze pokojowej. Np. ciasto zrobione ze schłodzonych składników (np. margaryny) będzie gotowało się dłużej niż ciasto zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Temperatura pojemnika nie jest właściwym wskaźnikiem temperatury żywności lub napojów. Przetnij potrawy z nadzieniem, np. pączki z dżemem, żeby uwolnić ciepło lub parę.



**Twarz i ręce: Zawsze korzystaj z rękawic kuchennych podczas wyjmowania potraw i naczyń z kuchenki. Podczas otwierania drzwiczek odsuń się pozwalając na rozproszenie się ciepła i pary. Podczas zdejmowania przykrycia (takiego jak folia plastikowa), otwierania toreb do pieczenia lub opakowań od popcornu, należy skierować parę z daleka od twarzy i rąk.**



**Sprawdź temperaturę jedzenia i napojów mieszając je przed podaniem. Zachowaj szczególną ostrożność podczas podawania dzieciom lub osobom starszym. Butelki dla niemowląt i słoiki z jedzeniem dla dzieci należy zamieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed spożyciem, żeby uniknąć poparzenia.**





## PRZYDATNE NACZYNIA



Żeby możliwe było gotowanie/rozmrzanie w kuchence, promieniowanie mikrofalowe musi przeniknąć przez pojemnik do naczynia. Z tego względu konieczne jest odpowiednie dobranie naczyń. Zalecane są naczynia owalne/okrągłe zamiast kwadratowych/prostokątnych, ponieważ żywność w rogach może się nadmiernie zagotowywać. Można zastosować rozmaite naczynia, zgodnie z poniższą listą.

Naczynie	Odpowiednie do kuchenek mikrofalowych	Komentarze
Folia aluminiowa Naczynia z folii	✓ / ✗	Można użyć małych kawałków folii aluminiowej do ochrony potraw przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się przynajmniej 2 cm od ścianek kuchenki, ponieważ może dojść do wyładowań. Naczynia foliowe nie są zalecane, o ile wyraźnie nie określił tego producent (np. Microfoil®). Należy przestrzegać dołączonych instrukcji.
Naczynia powodujące rumienienie potraw	✓	Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta. Nie należy przekraczać podanego czasu nagrzewania. Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ te naczynia mogą się znacznie nagrzewać.
Porcelana i naczynia ceramiczne	✓ / ✗	Porcelana, ceramika, ceramika glazurowana i porcelana kostna są zazwyczaj odpowiednie, z wyjątkiem naczyń posiadających metaliczne ozdoby.
Naczynia szklane, np. Pyrex®	✓	Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu delikatnych naczyń szklanych, ponieważ mogą się stłuc lub pęknąć w wyniku nagłego podgrzania.
METAL	✗	Nie jest zalecane stosowanie metalowych naczyń, ponieważ powodują one wyładowania elektryczne, a co za tym idzie mogą doprowadzić do pożaru.
Plastik/polistyren, np. naczynia z barów szybkiej obsługi	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre naczynia mogą się odkształcić, stopić lub stracić kolor przy wysokich temperaturach.
Folia plastikowa	✓	Nie należy dotykać potraw i folię należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary.
Torby do zamrażania/pieczenia	✓	Torby należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary. Upewnij się, że torby nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej. Nie należy ich wiązać materiałami plastikowymi lub metalowymi, ponieważ mogą się stopić lub zapalić w wyniku wyładowań.
Papierowe talerze, kubki i papier kuchenny	✓	Można używać tylko przy podgrzewaniu lub do wchłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Naczynia słomiane i drewniane	✓	Zawsze należy nadzorować kuchenkę podczas korzystania z takich materiałów, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Papier z recyklingu i gazety	✗	Mogą zawierać skrawki metalu, które mogą powodować wyładowania i wywołać pożar.

PL



### OSTRZEŻENIE:

**Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.**





## PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

Rozmrażanie żywności przy pomocy kuchenki mikrofalowej jest najszybszym sposobem rozmrażania.

Jest to łatwy proces, ale należy przestrzegać poniższych instrukcji, żeby zapewnić całkowite rozmrożenie potraw.

<b>Przestaw</b>	Żywność ustawiona na brzegach talerza rozmraża się szybciej od żywności umieszczonej w środku. Z tego względu istotne jest przestawianie produktów do 4 razy podczas rozmrażania. Przenieś gęsto ustawione produkty z zewnętrznej części do środka i przestaw żywność w stykających się obszarach. Zapewni to równomierne rozmrożenie żywności.
<b>Rozdziel</b>	Produkty mogą być sklejone po wyjęciu z zamrażarki. Ważne jest, żeby rozdzielić je tak szybko jak to możliwe podczas procesu rozmrażania. Np. plasterki bekonu, filety z kurczaka.
<b>Osoń</b>	Niektóre fragmenty rozmrażanych potraw mogą się nagrzewać. Żeby temu zapobiec i uchronić je przed zagotowaniem, można je okryć małymi kawałkami folii, która odbija promieniowanie mikrofalowe. Np. nóżki i skrzydełka kurczaka.
<b>Odstaw</b>	Wymagane jest odstawienie jedzenia w celu całkowitego rozmrożenia. Proces rozmrażania nie jest zakończony od razu po wyjęciu potrawy z kuchenki. Jedzenie należy przykryć, odstawić i odczekać pewien czas do całkowitego rozmrożenia.
<b>Obróć</b>	Kluczową czynnością jest 3-4-krotne obracanie jedzenia podczas rozmrażania. Pozwoli to zapewnić całkowite rozmrożenie.

### UWAGI:

- Usuń wszelkie opakowania przed rozmrażaniem.
- Przy rozmrażaniu żywności należy korzystać z poziomu mocy mikrofal ŚREDNIO NISKI lub NISKI.

## PORADY DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA



Przy podgrzewaniu potraw przestrzegaj poniższych zaleceń, żeby zapewnić gruntowne podgrzanie przed podaniem.

<p><b>Dania na talerzu</b></p>	<p><b>Zdejmij drób i mięso - podgrzej je osobno. Patrz poniżej.</b> Umieść mniejsze kawałki jedzenia na środku talerza, a większe i grubsze na brzegu. Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. W połowie czasu podgrzewania zamieszaj/przestaw produkty. <b>UWAGA:</b> Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.</p>	
<p><b>Mięso w plastrach</b></p>	<p>Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Przynajmniej raz przestaw produkty, żeby zapewnić równomierne podgrzanie. <b>UWAGA:</b> Upewnij się, że mięso jest dokładnie podgrzane przed podaniem.</p>	
<p><b>Kawałki drobiu</b></p>	<p>Umieść najgrubsze kawałki na brzegu talerza, przykryj oddychającą folią do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Po upływie połowy czasu obróć produkty na drugą stronę. <b>UWAGA:</b> Upewnij się, że drób jest dokładnie podgrzany przed podaniem.</p>	
<p><b>Mięso duszone</b></p>	<p>Przykryj oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Mieszaj często, żeby zapewnić równe podgrzanie. <b>UWAGA:</b> Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.</p>	

Żeby osiągnąć najlepsze rezultaty podczas podgrzewania, należy wybrać poziom mocy odpowiedni dla danego rodzaju jedzenia. Np. miszkę warzyw można podgrzać przy mocy WYSOKIM, natomiast lasagne zawierającą składniki, których nie można zamieszać, należy podgrzewać przy poziomie mocy ŚREDNIM.

### UWAGI:

- Wyjmij jedzenie z folii lub metalowych opakowań przed podgrzewaniem.
- Na czas podgrzewania ma wpływ kształt, rozmiar, waga i temperatura żywności, a także wymiary, kształt i materiał naczynia.



**Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia.**

- Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. kruchych ciast lub budyniu.
- Nigdy nie podgrzewaj oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania i pożaru.
- Nie wolno podgrzewać puszkowanych ziemniaków w kuchence mikrofalowej. Postępuj według zaleceń producenta umieszczonych na puszcze.



**W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.**

PL



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### WNĘTRZE KUCHENKI

- Należy czyścić wnętrze kuchenki po każdym użyciu.
- Do czyszczenia wnętrza kuchenki należy używać łagodnego detergentu, takiego jak mydło do mycia w płynie, na szmatce zamoczonej w ciepłej wodzie.
- Resztki jedzenia i płynów osadzają się na ściankach kuchenki. Nadmierna ilość nagromadzonego tłuszczu i resztek jedzenia może doprowadzić do przegrzania, powstania dymu lub nawet wywołania pożaru przy następnym uruchomieniu kuchenki.
- **Oslonę źródła mikrofal** należy utrzymywać w stałej czystości. Oslona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia). **UWAGA:** Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal. Oslona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.
- Z żywności podczas gotowania uwalniana jest para, która może powodować kondensację wewnątrz kuchenki i drzwiczek. Należy wycierać kuchenkę do sucha. Kondensacja może wspomagać powstawanie rdzy we wnętrzu kuchenki.
- Nie pozwól na nagromadzenie się tłuszczu i nieczystości przy zamknięciu drzwiczek i obszarach wokół drzwiczek. W przeciwnym wypadku drzwiczki mogą się nie zamykać poprawnie, co doprowadzi do wydostawania się mikrofal na zewnątrz (postępuj według instrukcji czyszczenia).
- Talerz obrotowy i podstawa talerza obrotowego powinny być czyszczone po każdym użyciu przy pomocy łagodnego roztworu do zmywania, a następnie suszone. Zapobiegnie to gromadzeniu się tłuszczu i resztek jedzenia. Talerz obrotowy można myć w zmywarce do naczyń.
- **KUCHENKĘ NALEŻY REGULARNIE CZYŚCIĆ I USUWAĆ Z NIEJ WSZYSTKIE POZOSTAŁOŚCI JEDZENIA.**  
**Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.**

### OBUDOWA

- Do czyszczenia obudowy kuchenki należy używać łagodnego detergentu, takiego jak mydło do mycia w płynie, na szmatce zamoczonej w ciepłej wodzie.
- Panel sterowania należy wycierać do sucha przy otwartych drzwiczkach, co dezaktywuje kuchenkę.

### UWAGI:

- Nigdy nie należy używać środków czyszczących w aerozolu, preparatów do kuchenek i twardych drapaczek, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.
- Należy uważać, żeby woda z mydłem nie przedostała się przez małe otwory w ściankach kuchenki. Nadmierna ilość wody w otworach może spowodować uszkodzenie wnętrza kuchenki.





## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli kuchenka pracuje nieprawidłowo, możesz w prosty sposób sprawdzić jej działanie zanim wezwiesz serwis. Pozwoli to uniknąć zbędnego kontaktowania się z personelem serwisu w przypadku niewielkiego problemu.

Przeprowadź następujące proste czynności kontrolne:

Umieść w kuchenke filiżankę z wodą na talerzu obrotowym i dokładnie zamknij drzwiczki. Zaprogramuj kuchenkę na gotowanie przez 1 minutę wykorzystując poziom mocy mikrofal WYSOKI.

1. Czy lampka oświetleniowa świeci podczas gotowania?
2. Czy talerz obrotowy obraca się?
3. Czy wentylator pracuje? (Sprawdź przykładając dłoń do wylotów wentylacyjnych.)
4. Czy po upływie 1 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy?
5. Czy woda w filiżance jest gorąca?

Jeśli odpowiedź na którekolwiek z powyższych pytań brzmi „NIE”, sprawdź, czy zasilanie kuchenki jest prawidłowo podłączone lub bezpiecznik nie prze-rwał zasilania na skutek zwarcia elektrycznego. Jeśli nie występuje żadna z powyższych przyczyn, zapoznaj się z tabelą rozwiązywania problemów.

### UWAGA:

Jeśli gotujesz jedzenie dłużej niż wynosi czas standardowy (patrz tabela poniżej) korzystając z tego samego trybu gotowania, uruchomią się mechanizmy zabezpieczające kuchenki. Zostanie zmniejszona moc mikrofal.

Tryb pracy	Standardowy czas
Praca przy poziomie mocy mikrofal WYSOKIM	20 minut

### OSTRZEŻENIE:

**Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy i czynności serwisowe są niebezpieczne i powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP. Jest to bardzo ważne, ponieważ naprawa lub serwisowanie może wymagać demontażu osłon, które chronią przed promieniowaniem mikrofal.**

- Uszczelki drzwiczek chronią przed przenikaniem promieniowania mikrofal na zewnątrz pracującej kuchenki, ale nie tworzą hermetycznego uszczelnienia. Pojawienie się kropeł wody, światła lub ciepłego powietrza wokół drzwiczek kuchenki jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Podgrzewanie potraw o wysokiej zawartości wilgoci uwalnia parę wodną i powoduje jej skraplanie na wewnętrznej powierzchni drzwiczek. Krople wody mogą kapać z urządzenia.
- Naprawy i modyfikacje urządzenia: Nie wolno używać kuchenki, jeśli nie działa prawidłowo.
- Dostęp do obudowy i lampki oświetleniowej: Nie wolno zdejmować obudowy urządzenia. Jest to bardzo niebezpieczne, ponieważ wewnętrzne elementy kuchenki znajdują się pod wysokim napięciem. Dotknięcie ich grozi śmiercią. Opisywana kuchenka nie została wyposażona w osłonę umożliwiającą dostęp do lampki oświetleniowej. W przypadku przepalenia lampki użytkownik nie powinien próbować wymienić jej samodzielnie, lecz skontaktować się z autoryzowanym serwisem firmy SHARP.

PYTANIE	ODPOWIEDŹ
Wokół drzwiczek odczuwalne jest wypływanie powietrza na zewnątrz.	Podczas pracy kuchenki powietrze przepływa w komorze operacyjnej. Drzwiczki nie zapewniają hermetycznego uszczelnienia. Dlatego powietrze może wydostawać się na zewnątrz poprzez drzwiczki.
Para wodna skrapla się w kuchenke, więc krople wody mogą kapać na zewnątrz poprzez drzwiczki.	Zazwyczaj komora operacyjna jest chłodniejsza od potrawy przeznaczonej do gotowania. Dlatego wytworzona para wodna skrapla się na chłodniejszej powierzchni. Ilość wytworzonej pary wodnej zależy od zawartości wody w potrawie przeznaczonej do gotowania. Niektóre produkty spożywcze, np. ziemniaki, oznaczają się wysoką zawartością wilgoci. Skroplona para wodna, pozostająca wewnątrz szklanej części drzwiczek, powinna zniknąć po kilku godzinach.
Migotanie lub iskrzenie wewnątrz komory operacyjnej podczas gotowania.	Iskrzenie pojawia się podczas gotowania, jeśli metalowy przedmiot znajduje się w pobliżu ścianki komory operacyjnej. Może to doprowadzić do zadrapania powierzchni komory operacyjnej, ale nie powinno powodować innych uszkodzeń kuchenki.
Iskrzące ziemniaki.	Dokładnie usuń wszystkie „oczka” z ziemniaków, a następnie nakłuj ziemniaki. Ułóż bezpośrednio na talerzu obrotowym, albo w naczyniu żaroodpornym lub podobnym.
Chociaż wyświetlacz jest podświetlony, panel sterowania nie działa po naciśnięciu przycisku.	Sprawdź, czy drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte.
Kuchenka gotuje zbyt wolno.	Upewnij się, że został wybrany prawidłowy poziom mocy mikrofal.
Kuchenka głośno pracuje.	Podczas gotowania/rozmrzania promieniowanie mikrofal jest włączane i wyłączane naprzemiennie.
Zewnętrzna obudowa jest bardzo gorąca.	Obudowa może być gorąca i nie wolno jej dotykać - dzieci nie powinny zbliżać się do kuchenki.

PL





## GWARANCJA

### Polski

Importer: Vestel Poland Sp.z o.o., ul. Poleczki33, 02-822 Warszawa  
Vestel UK Waterside Drive, Langley, Berkshire, SL3 6EZ, UNITED KINGDOM

### 1. Warunki Gwarancji

- 1.1 Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski, eksploatowane w indywidualnym gospodarstwie domowym i zaopatrzone w dowód zakupu.
- 1.2 Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu urządzenia podanej na oryginalne dowodu zakupu.

### 2. Zobowiązania Gwaranta

- 2.1 W okresie gwarancji Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy urządzenia, jeżeli konieczność naprawy nastąpi na skutek wady wynikłej z przyczyn tkwiących w urządzeniu w chwili jego zakupu (wady produkcyjnej) i nie została spowodowana przez Użytkownika.
- 2.2 Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na nowe w przypadku gdy:
  - 2.2.1 Gwarant dokona w okresie gwarancji trzech napraw istotnych tego samego elementu i element ten będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem,
  - 2.2.2 Autoryzowany Serwis SHARP stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady urządzenia nie jest możliwe. W razie wymiany urządzenia na nowe Nabywca może zostać obciążony kosztem brakujących lub uszkodzonych przez niego elementów urządzenia podlegającego wymianie, a także kosztem ich wymiany.
- 2.3 Wyłącza się jakąkolwiek odpowiedzialność Gwaranta wykraczającą poza zobowiązania określone powyżej w pkt. 2.1–2.2, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód pośrednich lub utraconych korzyści wynikłych z wad urządzenia lub niemożności używania przez Użytkownika urządzenia wskutek jego wad.
- 2.4 Każde wadliwe urządzenie lub jego część z chwilą wymiany staje się własnością Gwaranta.

### 3. Warunki obsługi zgłoszeń serwisowych

- 3.1 W okresie gwarancji jedynym podmiotem uprawnionym do wykonywania napraw i konserwacji urządzenia jest Autoryzowany Serwis SHARP.
- 3.2 Wady urządzenia ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Serwis SHARP w terminie nie dłuższym niż 14 dni roboczych liczonych od daty przyjęcia urządzenia do naprawy przez Autoryzowany Serwis SHARP.
- 3.3 W przypadku gdy naprawa wymaga importu części zamiennych, termin naprawy może zostać przedłużony.
- 3.4 Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas naprawy.
- 3.5 W przypadku niestwierdzenia wad lub jeżeli wada powstała z przyczyn określonych w pkt. 4 albo gdy gwarancja wygasa, koszty transportu i wykonanych napraw pokrywa Użytkownik.
- 3.6 Użytkownik pokrywa koszty: czynności dotyczących konserwacji urządzenia, elementów podlegających naturalnemu zużyciu (filtry, kable połączeniowe, bezpieczniki, baterie; uszczelki itp.) oraz koszty ich wymiany.

### 4. Gwarancja nie obejmuje:

- 4.1 Czynności związanych z konserwacją urządzenia (czyszczenie, regulacja, wymiana elementów podlegających naturalnemu zużyciu).
- 4.2 Usuwania wad powstałych w wyniku eksploatacji urządzenia niezgodnej z instrukcją lub zaleceniami producenta dotyczącymi eksploatacji i przechowywania urządzenia.
- 4.3 Usuwania wad powstałych w wyniku wahań napięcia w sieci zasilającej.
- 4.4 Wymiany części i podzespołów, których żywotność jest zależna od sposobu i intensywności eksploatacji lub których wymiana spowodowana jest ich naturalnym zużyciem, np. filtry, uszczelki, bezpieczniki, baterie czy akumulatory.
- 4.5 Usuwania wad spowodowanych przez Nabywcę, w szczególności dotyczy to uszkodzeń mechanicznych, elektrycznych, chemicznych itp.

## GWARANCJA



### 5. Przyczyny utraty gwarancji:

- 5.1 Wykonanie naprawy, przeróbek lub wymiany części przez podmiot nieposiadający autoryzacji Gwaranta (inny niż Autoryzowany Serwis SHARP).
- 5.2 Naruszenie plomb lub znaków fabrycznych.
- 5.3 Stwierdzenie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia (mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych zalaniem itp.) spowodowanych przyczynami zewnętrznymi.

### 6. Gwarancja na zakupiony towar nie wyłącza, nie ogranicza i nie zawiesza uprawnień klienta wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

INFORMACJA O NAJBLIŻSZYM SERWISIE: 801 601 609

(opłata jak za połączenie lokalne)

[sharp.sep@sharp.eu](mailto:sharp.sep@sharp.eu)

## DANE TECHNICZNE



Typ kuchenki:	R-270
Napięcie zasilające	: Prąd zmienny jednofazowy, 230-240 V, 50 Hz
Pobór mocy: Mikrofałe	: 1200 W
Prąd wejściowy: Mikrofałe	: 5,2 A
Moc wyjściowa: Mikrofałe	: 800 W (IEC 60705)
Kategoria grzewcza	: E
Częstotliwość mikrofał	: 2450 MHz* (grupa 2/klasa B)
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm	: 450 X 262 X 342
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)*** mm	: 315 x 210 x 329
Pojemność kuchenki	: 20 litrów**
Jednorodne gotowanie	: Talerz obrotowy o średnicy 245 mm
Ciężar	: ok. 12 kg

\* Opiswane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011. Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.

Przynależność do grupy 2 oznacza, że urządzenie w sposób zamierzony generuje fale radiowe służące do podgrzewania jedzenia.

Przynależność do klasy B oznacza, że urządzenie może pracować w gospodarstwach domowych.

\*\* Pojemność kuchenki jest obliczana poprzez pomnożenie maksymalnej szerokości, głębokości i wysokości komory operacyjnej.

Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

Stawiając sobie za cel ciągle doskonalenie swoich produktów firma SHARP zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu i danych technicznych urządzenia bez uprzedzenia.

Żadna część niniejszej publikacji nie może być odtwarzana, zapisywana w systemach odzyskiwania ani przesyłana w jakiegokolwiek postaci, elektronicznej, mechanicznej, fotokopii, nagrania, tłumaczenia lub w inny sposób bez uprzedniej zgody firmy SHARP Vestel UK.

Rysunki, dane techniczne i informacje zamieszczone za naszą zgodą w niniejszej publikacji były aktualne w momencie przekazania do druku. Stawiając sobie za cel ciągle doskonalenie naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do zmiany danych technicznych urządzenia bez uprzedzenia.



Figyelem: A terméket ezzel a jelöléssel látták el. Ez azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni. Ezekhez a termékekhez külön hulladékgyűjtő rendszer üzemel.

## A. Hulladék-elhelyezési tájékoztató lakossági felhasználók részére (magán háztartások)

### 1. Az Európai Unióban

Figyelem: Ha a készüléket ki akarja selejtezni, kérjük, ne a közönséges szemeteskukát használja!

A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni.

A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe\*.

Egyes országokban\* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszaveheti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.

\*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően.

A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási eljáráson. Ezáltal közreműködik a lehetséges káros környezeti és humán egészségügyi hatások megelőzésében, amelyek ellenkező esetben a helytelen hulladékkezelés következtében előállhatnak.

### 2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

Svájcban: A használt elektromos vagy elektronikus készülékeket térítés nélkül visszaveszik a kereskedők, akkor is ha nem vásárol új terméket. További begyűjtő helyeket a következő honlapokon talál: [www.swico.ch](http://www.swico.ch) vagy [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Hulladék-elhelyezési tájékoztató vállalati felhasználók részére

### 1. Az Európai Unióban

Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni:

Kérjük, forduljon a SHARP kereskedéshez, ahol tájékoztatják Önt a termék visszavételéről. Lehetséges, hogy a visszavételből és az újrahasznosításból eredő költségeket felszámítják. Előfordulhat, hogy a helyi hulladékbegyűjtő létesítmény átveszi a kisebb termékeket (és kis mennyiségeket).

Spanyolországban: Kérjük, használt készülékének visszaszolgáltatásával kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot a kiépített begyűjtési hálózattal vagy helyi önkormányzatával.

### 2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.





## TARTALOMJEGYZÉK



SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK .....	3
KEZELŐPANEL .....	4
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK .....	5-12
ÜZEMBE HELYEZÉS.....	13-14
A SÜTŐ MŰKÖDÉSE .....	15
MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK .....	16
HASZNÁLAT ELŐTT .....	16
A SÜTŐ HASZNÁLATA .....	17-18
AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM /KIOLVASZTÁS .....	19
AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK TÁBLÁZAT .....	20
GYORS KIOLVASZTÁS.....	21
AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS .....	21
AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS TÁBLÁZAT.....	22
TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK .....	23-25
TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ.....	26-27
A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK.....	28
TANÁCSOK KIOLVASZTÁSHOZ .....	29
TANÁCSOK ÚJRAMELEGÍTÉSHEZ .....	30
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS .....	31
HIBAELHÁRÍTÁS.....	32
MŰSZAKI JELLEMZŐK .....	33

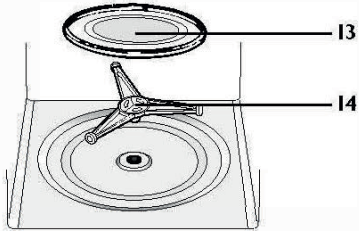
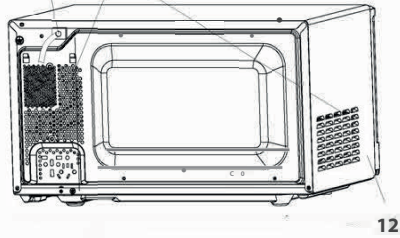
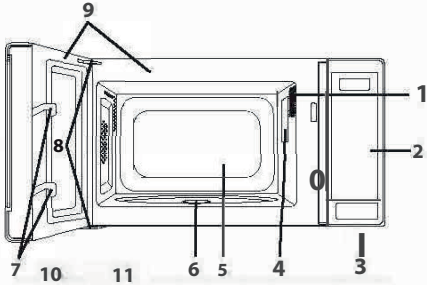


HU





## SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK



### SÜTŐ

1. Sütőtér világítása
2. Vezérlőlap
3. Ajtónyitó gomb
4. Hullámvezető fedőlemez (NE TÁVOLÍTSA EL)
5. Sütőtér
6. Forgótányér forgótengelye
7. Ajtó reteszek
8. Ajtó zsanérok
9. Ajtótomítések és felfekvő felületeik
10. Tápkábel
11. Szellőzőnyílások
12. Külső ház

### TARTOZÉKOK:

Ellenőrizze az alábbi kiegészítők meglétét:

13. Forgótányér
  14. Gördülő tányértartó
- Helyezze a gördülő tányértartót a sütőtér alján található forgótengelyre, majd helyezze a forgótányért a gördülő tányértartóra. Győződjön meg róla, hogy stabilan helyezte be.
  - A forgótányér megrongálódásának megelőzése érdekében mindig győződjön meg róla, hogy az edényeket és a tálakat a sütőből való kiemelés közben a forgótányér peremének szintje fölé emelte!

### MEGJEGYZÉSEK:

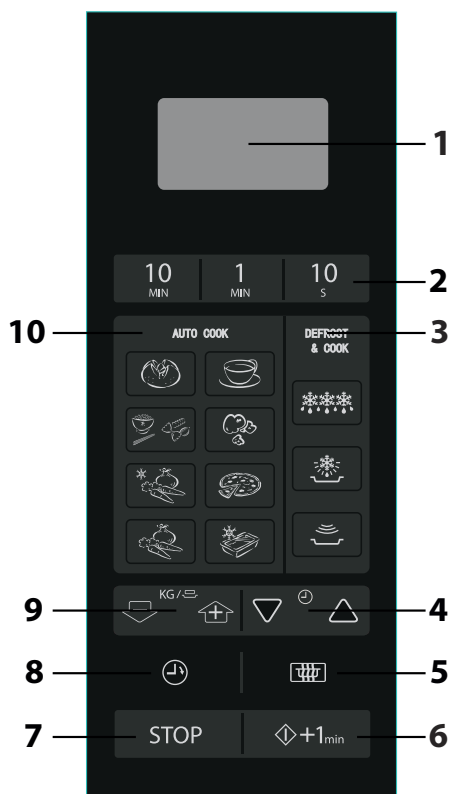
- A hullámvezető-fedőlemez sérülékeny. A sütő belsejének tisztításakor legyen óvatos, ne hogy megsértse a fedőlemezt.
- A forgótányért és a gördülő tányértartót mindig megfelelően behelyezve működtesse a sütőt. Ezzel az étel elkészítését is segíti. A rosszul behelyezett forgótányér zöröghet, nem foroghat megfelelően és kárt okozhat a sütőben.
- A forgótányér az óra járásával azonos és ellentétes irányba is foroghat. A forgási irány változhat a sütő minden egyes elindításával. Ez nem befolyásolja a főzés hatékonyságát.
- Kiegészítők megrendelésekor kérjük, a kereskedőnek vagy SHARP márkaszervíznek hivatkozzon az **ALKATRÉS Z NEVÉRE** és a **MODELL SZÁMÁRA**.



### FIGYELMEZTETÉS:

**Az ajtó, a külső borítás, a sütőtér, a forgótányér és az edények felforrósodnak a sütő használata során. Az égési sérülések megakadályozása érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.**

## VEZÉRLŐLAP



1. DIGITÁLIS KIJELEZŐ
2. IDŐ gomb
3. SÚLY SZERINTI FŐZÉS ÉS KIOLVASZTÁS gomb
4. IDŐ CSÖKKENTÉS/NÖVELES gombok
5. TELJESÍTMÉNYSZINT gomb
6. START/AUTO PERC gomb
7. STOP/TÖRLÉS gomb
8. KONYHAI IDŐZÍTŐ gomb
9. SÚLY gombok
10. AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS gomb



## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

1. A sütőt kizárólag konyhapulton történő használatra tervezték. Konyhaszekrénybe nem beépíthető. Ne tegye a sütőt szekrénybel!
2. Használat közben a sütő ajtaja felmelegedhet. Úgy helyezze el a sütőt, hogy az alja legalább 85 cm magasan legyen a talajszinttől. Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessék magukat.
3. **FIGYELMEZTETÉS:** Főzés után ne érjen közvetlenül a forgótányérhoz, mivel felforrósodhatott.
4. A sütő felett hagyjon legalább 30 cm szabad helyet.
5. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek akkor használhatják, ha számukra biztosítják a felügyeletet vagy az útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani! A tisztítást és a felhasználói karbantartást felügyelet nélkül nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek.
6. A készüléket és tápkábelét úgy helyezze el, hogy 8 évesnél fiatalabb gyerekek ne érhessék el.
7. **FIGYELMEZTETÉS:** Csak olyan esetben engedélyezze gyermekeknek a sütő felügyelet nélküli használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetnie velük a helytelen használatban rejlő veszélyeket.
8. **FIGYELMEZTETÉS:** Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. A fiatal gyermekeket ne engedje a sütő közelébe.
9. **FIGYELMEZTETÉS:** Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember nem végzi el ezek javítását.
10. **FIGYELMEZTETÉS:** Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania. Szakemberen kívül







## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár.

11. Ha a készülék hálózati kábele sérült, speciális kábellel kell helyettesíteni. A cserét kizárólag a SHARP hivatalos márkaszervize végezheti el.
12. **VIGYÁZAT:** A robbanásveszély miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni.
13. A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez.
14. Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is robbanásszerűen szétduzzanhat. Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétduzzadásának megelőzése érdekében szűrja át a sárgáját és a fehérjét. Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg és szeletelje fel.
15. Ellenőrizze a konyhai edényeket, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben. Részletekért lásd a HU-28. oldalt. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és tárolókat használjon a mikrohullámú üzemmódban.
16. Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket.
17. Az ajtó, a külső ház, a sütőtér, az edények és a tartozékok működés közben nagyon felmelegedhetnek.
18. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. Az égések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt. A tisztítás előtt ellenőrizze, hogy nem forrók-e. Az élelmiszer műanyag vagy papír tárolóedényben történő melegítése során a gyulladásveszély miatt ügyeljen a sütő hőmérsékletére.
19. Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a csatlakozót a konnektorból és tartsa zárva az ajtót, hogy





## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

elaludjon az esetlegesen keletkező láng.

20. Rendszeresen tisztítsa meg a sütőt és távolítsa el a lerakódott ételmaradékokat.
21. Ügyeljen a sütő tisztán tartására. Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát és balesetet okozhat.
22. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret vagy éles fém eszközöket a sütőajtó üvegének tisztításához. Felkarcolhatják az üveg felületét, ami az üveg összetöréséhez vezethet.
23. Ne használjon gőzborotvát.
24. Az ajtó tömítésének, a sütőtérnek és a kapcsolódó részeknek a tisztításával kapcsolatban lásd a HU-31. oldalt.
25. A készüléket háztartási és ahhoz hasonló környezetben történő használatra tervezték, például:
  - üzletek, irodák, más munkahelyi környezetek személyzeti teakonyhája;
  - hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által történő használat;
  - farmok;
  - panzió típusú szálláshelyek.
26. **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és egyes részei felmelegedhetnek használat közben! Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. Nyolc évnél fiatalabb gyermekeket folyamatos felügyelet nélkül ne engedjen a készülék közelébe.
27. Használat közben a készülék felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében található, a melegítésért felelős alkatrészeket.
28. Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. Fiatal gyermekeket ne engedjen a sütő közelébe.

### Tűzveszély megelőzése:

1. **A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrizetlenül. Túlságosan magas teljesítményszint, illetve túlságosan hosszú főzési idő választása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat.**





## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- 2.** A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni.
- 3.** Az előírt hálózati feszültség 230-240V, 50 Hz, 13 amperes elosztó biztosítékkal, vagy 13 amperes elosztó áramköri megszakítóval.
- 4.** Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek.
- 5.** Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet, például hagyományos sütő közelébe.
- 6.** Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom vagy ahol nedvesség gyűlhet össze.
- 7.** Ne tárolja vagy használja a sütőt szabadtéren, épületen kívül.
- 8.** Használat után tisztítsa meg a hullámvezető fedőlemezét, a sütőteret, a forgótányért és a tartógörgőt. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.
- 9.** Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól.
- 10.** Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
- 11.** Távolítsa el az összes fém zárófoliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról. A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.
- 12.** Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj melegítésére, illetve olajjal történő sütésre. A hőmérsékletet nem lehet szabályozni, és az olaj lángra lobbánhat.
- 13.** Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatott kukorica készítő edényt használjon.
- 14.** Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében.
- 15.** A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait. Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.

HU





## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

**16.** Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi puding) készítése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése érdekében.

**17.** További tanácsokat a használati útmutatóban talál.

### Sérülés kockázatának elkerülése

#### 1. FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja a sütőt, ha sérült, vagy ha hibásan működik. Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- a) Az ajtót: ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggömbülve.
- b) A pántokat és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva.
- c) Az ajtótömítéseket és felfekvő felületeiket: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.
- d) A sütőtér belsejét illetve az ajtót: ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajtuk horpadások.
- e) A hálózati kábelt és a dugaszt: ellenőrizze, hogy nem sérültek-e.

**2.** Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen átalakítást az ajtó biztonsági reteszsein.

**3.** Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került.

**4.** Ne hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljön fel az ajtótömítéseken és a kapcsolódó alkatrészekben. Tisztítsa meg a sütőt rendszeres időközönként és távolítsa el minden ételmaradékot. Tartsa be a "Karbantartás és tisztítás" rész utasításait (ld. HU-31. oldalon).

**5.** Szívritmusszabályozóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről.

### Áramütés kockázatának kiküszöbölése

**1.** Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifelé eltávolítani.





## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



2. Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtózárr nyílásába és a szellőzőnyílásokba. Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a hivatalos SHARP szakszervizt.
3. Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba.
4. Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről leelgjon.
5. Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától.
6. Ne kísérelje meg a sütőtér világítását saját maga kicserélni. Ehhez hívjon a SHARP által felhatalmazott villanyszerelőt. Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a hivatalos SHARP márkaszervizt.

### **Robbanásszerű szétduzzadás és hirtelen felforrás kockázatának kiküszöbölése:**

1. Soha ne tegyen lezárt dobozt a készülékbe. Használat előtt nyissa fel a dobozt, és vegye le a fedelét. A megnövekedett nyomás hatására a lezárt edények még a sütő kikapcsolása után is szétduzzadhatnak.
2. Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben. A buborékok könnyű eltávozását lehetővé tevő, széles nyílású edényt használjon.

**Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma szétrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat.**

A forrásban lévő folyadék hirtelen felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának elkerülése érdekében:

1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt!
2. Melegítés és újramelegítés előtt keverje meg a folyadékot.
3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.





## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

4. A sütési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben. Így elkerülheti az esetleges túlmelegítésből fakadó késleltetett, robbanásszerű felforrást.

3. Burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját mindig szűrje át főzés előtt, különben szétduzzanhatnak.

### Égési sérülések kockázatának elkerülése

1. Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kivesszi a sütőből.

2. A robbanásszerű felforrás és a forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a tárolóedényeket, a patogatott kukorica készítő edényt, a főzőtasakokat, stb. mindig arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel.

3. **Az égési sérülések elkerülése érdekében tálalás előtt mindig keverje meg az ételt, és ellenőrizze hőmérsékletét. Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére. Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét.**

4. A sütő ajtajának nyitásakor mindig álljon hátrébb, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon.

5. A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sült ételeket szeletelje fel.

### Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

1. Ne támaszkodjon vagy hajoljon rá a sütő ajtajára.

2. A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági előírást: az edényfogók használatát, az ételek fedelének óvatos levételét, valamint azt, hogy különleges figyelmet kell fordítani az olyan csomagolásokra (pl. önmelegedő anyagokra), amelyek az étel ropogósságát biztosítják, mivel ezek nagyon átforrósodhatnak.





## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



### További figyelmeztetések

1. Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása!
2. Tilos a sütőt működés közben áthelyezni!
3. A sütő kizárólag otthoni főzésre/sütésre szolgál, és kizárólag étel melegítésére, főzésére használható. Éttermi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas!

### A sütő problémamentes használata és a lehetséges sérülések elkerülése:

1. Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt, kivéve ha azt javasolja a kezelési útmutató. Ellenkező esetben a sütő károsodhat.
2. Ha pirítóedényt vagy melegedő anyagú edényt használ, a forgótányér és a tartógörgő hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése érdekében mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat, például porcelántányért. Az edényekhez adott leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni.
3. Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata. Ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet. Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni. Csak a sütőhöz készült forgótányért és tartógörgőt használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.
4. Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára.

### MEGJEGYZÉS:

Ha nem tudja, hogyan csatlakoztassa a sütőt, akkor kérje ki egy szakképzett villanszerelő tanácsát. Sem a gyártó, sem a márkakereskedés nem vállal felelősséget a sütő károsodásáért vagy a személyes sérülésekért, ha azt a megfelelő elektromos bekötési eljárások megszegése okozza. A sütő falán, az ajtó tömítésein vagy ezek közelében alkalmanként vízgőz vagy vízcseppek keletkezhetnek. Ez normális jelenség, és nem a mikrohullám szivárgásának vagy meghibásodásnak a jelei.

### BEÉPÍTŐ KÉSZLET

Nem kapható beépítő készlet a sütőhöz.

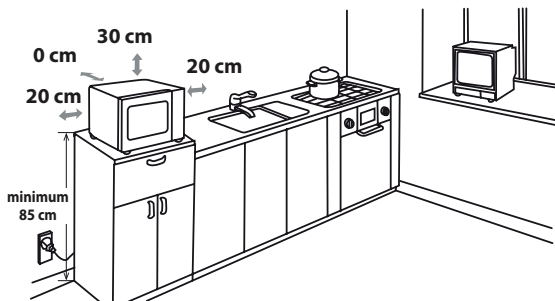
Ezt a sütőt konyhapulton történő használatra tervezték.





## ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütőtér belsőjéből, és távolítsa el a védőfilmet a mikrohullámú sütő házának felületéről. Ellenőrizze, hogy nincs a sütőn semmilyen sérülés jele.
2. Helyezze a sütőt stabil, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt. Ne tegye a sütőt szekrénybe.
3. Válasszon egy olyan vízszintes felületet, amelynél elég hely van a szellőzőnyílások körül. A készülék hátsó felületének falra kell néznie.
  - Legalább 20cm szabad helyet kell hagyni a sütő és a sütővel határos falak között.
  - A sütő felett hagyjon legalább 30 cm szabad helyet.
  - Ne távolítsa el a lábakat a sütő aljáról.
  - A ki- és beömlő szellőzőnyílások elzárása károsíthatja a sütőt.
  - Helyezze a sütőt a lehető legmesszebb rádió és TV-készülékektől. A mikrohullámú sütő működése interferenciát okozhat a rádió és TV vételben.



4. Használat közben a sütő ajtaja felmelegedhet. Úgy helyezze el a sütőt, hogy az alja legalább 85 cm magasan legyen a talajszinttől. Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessék magukat.
5. Dugja be ütközésig a sütő csatlakozóvillaát egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba.







## ÜZEMBE HELYEZÉS



**FIGYELMEZTETÉS:** Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő, nedvesség vagy pára keletkezik (például hagyományos sütő közelébe), illetve gyúlékony anyagok közelébe (például függöny). Ne takarja le vagy zárja el a szellőzőnyílásokat. Ne tegyen tárgyakat a sütő tetejére.

### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

- Vigyázzon rá, hogy az elektromos tápkábelt vagy a csatlakozót ne érje víz.
- Dugja be teljesen a csatlakozót az elektromos aljzatba.
- Ne csatlakoztasson más készülékeket ugyanahhoz az aljzathoz elosztó adapter használatával.
- Ha a készülék hálózati kábele sérült, ki kell cserélni. Bal esetek elkerülése érdekében a cserét kizárólag a SHARP hivatalos márkaszervize, vagy egy megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el.
- A csatlakozó elektromos aljzataból történő kihúzásakor mindig a csatlakozót fogja és ne a kábelt! Ha a kábelnél fogva húzza ki, az elektromos kábel vagy a csatlakozó belsője megsérülhet.
- Ha sütője csatlakozója (angol) újraköthető típusú és az otthonában található csatlakozóaljzatok nem kompatibilisek ezzel a csatlakozó típusal, akkor megfelelően távolítsa el a csatlakozót a tápkábelről (ne vágja le).
- Ha sütője csatlakozója (angol) nem-újraköthető típusú és az otthonában található csatlakozóaljzatok nem kompatibilisek ezzel a csatlakozó típusal, akkor vágja le a csatlakozót.
- A megfelelő csatlakozódugó cseréjéhez olvassa el a "Csatlakozó cseréje" részben a vezetékezésre vonatkozó előírásokat a HU-33 oldalon.



**FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÜLDELNI KELL!**  
**A megfelelő csatlakozódugó bekötéséhez kövesse a vezetékek bekötésére vonatkozó, "A csatlakozó cseréje" részt a HU-33 oldalon.**



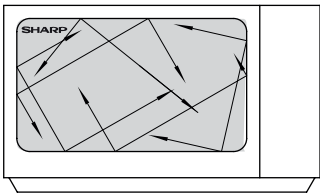


## A SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok energiahullámok, hasonlóak a TV és rádió jeleknél használtakhoz.

Az elektromos energiát mikrohullámos energiává alakítja át a készülék, amit a hullámvezető segítségével a sütőtér aljának közepére vezet. Onnan pedig egyenletesen elosztja a a sütőtér minden sarkába.

A mikrohullámok nem képesek áthatolni a fémen, ezért a sütőtér fémből készült, illetve az ajtón egy vékony fémrács található. Főzés/sütés közben a mikrohullámok visszaverődnek a sütőtér oldaláról.



A mikrohullámok képesek áthatolni egyes anyagokon, mint például az üvegen és a műanyagon, így képesek az ételeket felmelegíteni. (Lásd a Sütőben használható edények c. részt a HU-28 oldalon).

Az ételekben található víz, cukor és zsír elnyeli a mikrohullámokat, aminek hatására rezegni kezdenek. A fellépő súrlódás hőtermel, mint amikor összedörzsöli tenyereit felmelegítve azokat.

Az étel külső része felmelegszik a mikrohullámú energiának köszönhetően, majd a keletkezett hő az étel belseje felé halad, a hagyományos főzési/sütési eljárásnál is tapasztalható módon. Fontos, hogy az egyenletes melegedés érdekében megfordítsa, átrendezze vagy megkeverje az ételt.

Ha a sütés/főzés befejeződött, a sütő automatikusan befejezi a mikrohullámok kibocsátását.

Főzés/sütés után hagyni kell az ételt bizonyos ideig állni, hogy a hő egyenletesen eloszolhasson az ételben.

## MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINTEK



Teljesítményszint	Nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.	Százalék
MAGAS	X1	P100
	X2	P90
KÖZEPES MAGAS	X3	P80
	X4	P70
KÖZEPES	X5	P60
	X6	P50
KÖZEPES ALACSONY (Kiolvasztás)	X7	P40
	X8	P30
ALACSONY (Kiolvasztás)	X9	P20
	X10	P10

**FONTOS:** A mikrohullámú teljesítményszint alapbeállítása P100, hacsak nem nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.

Általános ajánlások:

**P100/90** - (MAGAS teljesítmény = 800/720W) gyors főzéshez és felmelegítéshez, pl. római tálban főzött ételekhez, forró italokhoz, zöldségekhez használható.

**P80/70** - (KÖZEPES MAGAS teljesítmény = 640/560W) a sűrűbb ételek hosszabb ideig történő főzéséhez használható, pl. sült húskhoz, fásírtához, egytálételekhez, valamint az olyan érzékenyebb ételekhez, mint például a piskótátészta. Ezen beállítás mellett az étel egyenletesen fő, anélkül, hogy a szélek mentén odaégne.

- A sütő 10 teljesítményszinttel rendelkezik.
- A főzés teljesítményszintjének megváltoztatásához adja meg a szükséges időtartamot, majd a MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT gombbal állítsa be a kívánt szintet.
- Teljesítményszint  
A mikrohullámú teljesítményszint a mikrohullámú energia ki- és bekapcsolása miatt változik. Ha P100 teljesítményszinttől eltérő szintet használ, hallhatja a mikrohullámú energia pulzálását az étel melegítése vagy főzése/sütése közben.
- A teljesítményszint ellenőrzése  
Főzés közben a mikrohullámú teljesítményszint ellenőrzéséhez nyomja meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot. Amíg ujjával nyomva tartja a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot, addig látható a teljesítményszint a kijelzőn. A sütő folytatja a visszaszámlálást, habár a kijelző a teljesítményszintet mutatja.

**P60/50** - (KÖZEPES teljesítmény = 480/400W) hagyományosan hosszú főzést igénylő, sűrű ételekhez használható, pl. marhahúsból készült ételekhez. Ezt a teljesítményszintet választva biztos lehet benne, hogy a hús megpuhul.

**P40/30** - (KÖZEPES ALACSONY teljesítmény = 320/240W Kiolvasztás funkció) a fagyasztott ételek egyenletes kiolvasztását ez a beállítás biztosítja. Ez a megfelelő választás továbbá rizs pároláshoz, tésztafőzéshez, illetve nokedli, vagy tojásos tejsodó készítéséhez.

**P20/10** - (ALACSONY teljesítmény = 160/80W) lassú kiolvasztáshoz használható, pl. krémes torták és sütemények esetében.

## HASZNÁLAT ELŐTT



**Dugja be a sütő csatlakozóját.**

1. A sütő kijelzőjén megjelenik:



**MEGJEGYZÉS:** Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a modell NEM rendelkezik óra funkcióval.

HU



## A SÜTŐ HASZNÁLATA

### Az ajtó nyitása:

A sütő ajtajának kinyitásához nyomja meg az ajtónyitó gombot.

### A sütő elindítása:

Készítse elő és helyezze az ételt egy megfelelő edényben a forgótányérra vagy helyezze az ételt közvetlenül a forgótányérra. Csukja be az ajtót és nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot.

### A sütő leállítása:

Ha főzés közben szeretné leállítani a sütőt, akkor nyomja meg egyszer a **STOP/TÖRLÉS** gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját. Ha szeretné törölni a főzési programot, nyomja meg kétszer a **STOP/TÖRLÉS** gombot.



A sütő révén automata programok segítségével főzhet, vagy olvashat ki ételeket, illetve használhatja a manuális főzés és kiolvasztás módokat is.

Az automatikus súlyprogram és kiolvasztás funkció révén kiolvaszthat vagy megfőzhet ételeket az előre megadott programok szerint, előre beprogramozott időtartamban az **AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM**, **GYORS KIOLVASZTÁS** és **AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS** funkciókkal.

### MANUÁLIS FŐZÉS/SÜTÉS

Adja meg a főzési/sütési időt és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet P10 és P100 között a főzéshez/sütéshez (lásd a HU-16 oldalt).

- Ha lehetséges, keverje vagy fordítsa meg az ételt 2 - 3 alkalommal főzés közben.
- Főzés után takarja le az ételt és hagyja állni, ha ez ajánlott.

A manuális főzés és kiolvasztás lehetővé teszi, hogy olyan ételeket, illetve mennyiségeket főzzön/olvasszon ki, amelyeket nem tartalmaznak az automatikus programok.

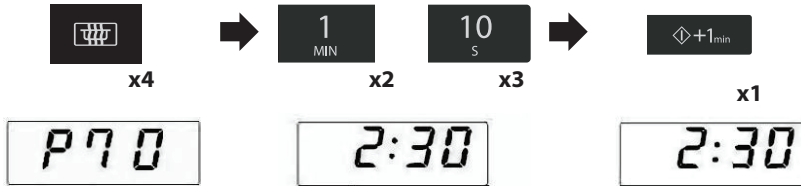
Az alábbiakban néhány példát talál a manuális főzésre és kiolvasztásra.

Automata főzés és kiolvasztás programokat lásd a HU-19 - 22. oldalon.

### Példa:

Sütés 2 perc 30 másodpercig P70 mikrohullámú teljesítményen.

1. Állítsa be a 70P teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb négyszeri megnyomásával.
2. Adja meg a főzési időt az **1 PERC** gomb kétszeri megnyomásával, majd a **10 MP** gomb háromszori megnyomásával.
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a főzés elindításához.



A kijelző visszaszámol a megadott főzési/sütési idő alatt.

## A SÜTŐ HASZNÁLATA



### MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

- Adja meg a kiolvasztás idejét és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet P10 vagy P30 értékre a kiolvasztáshoz (lásd a HU-16 oldalt).
- Ha lehet, kiolvasztás közben 2 - 3 alkalommal keverje vagy fordítsa meg az ételt.
- Kiolvasztás után takarja le az ételt fóliával és hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

#### Példa:

Kiolvasztás 10 percig P30 mikrohullámú teljesítményszinten.

1. Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNY-SZINT** gomb nyolcszori megnyomásával.
2. Adja meg a kiolvasztás idejét a **10 PERC** gomb egyszeri megnyomásával.
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a kiolvasztás elindításához.



A kijelző visszaszámol a főzési/sütési idő közben.

### MEGJEGYZÉSEK:

- Amikor a sütő elindul, a sütőtér lámpája világít és a forgótányér óra járásával egyező vagy ellentétes irányba forog.
- Mikrohullámú sütőjét maximum 99 perc 90 másodpercre (99,90) programozhatja be.
- Ha főzés közben kinyitja az ajtót, a főzési idő automatikusan megáll a digitális kijelzőn. A főzési idő visszaszámlálása folytatódik, ha becsukják az ajtót és megnyomják az **START/AUTO PERC** gombot.
- Főzés közben a teljesítményszint megállapításához nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot. Amíg ujjá a gombon van, addig látható a kijelzőn a teljesítményszint.



## AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK /KIOLVASZTÁS

**AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK /KIOLVASZTÁS** lehetővé teszi, hogy megfőzze vagy kiolvassza a felsorolt előre beprogramozott ételeket. A funkciók használatához kövesse az alábbi példát.

AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM funkció 3 népszerű étel elkészítését teszi lehetővé.

Marha sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM gombot egyszer. COO1 jelzés jelenik meg a kijelzőn.

Bárány sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM gombot kétszer. COO2 jelzés jelenik meg a kijelzőn.

Sertés sütésekor nyomja meg az AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM gombot háromszor. COO3 jelzés jelenik meg a kijelzőn.

**1. példa:** Hűtött, 1,2 kg-os marhahús sütése az **AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM** használatával

1. Nyomja meg az **AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM** gombot egyszer.
2. A **SÚLY** gombokkal állítsa be az étel súlyát, az értéket a kijelzőn követheti.
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a főzés elindításához.



A kijelző visszaszámol a főzési/sütési idő közben.

**2. példa:** 1,2kg rostélyos kiolvasztása a **AUTOMATIKUS SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS** használatával.

1. Válassza ki a kívánt ételt az **AUTOMATIKUS SÚLY SZERINTI KIOLVASZTÁS** gomb egyszeri megnyomásával.
2. A **SÚLY** gombokkal állítsa be az étel súlyát, az értéket a kijelzőn követheti.
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a kiolvasztás elindításához.



A kijelző visszaszámol a kiolvasztási idő közben.

## AUTOMATA SÚLYPROGRAMOK TÁBLÁZAT






### SÚLYTARTOMÁNY:

- Az étel tömegét kerekítse fel vagy le a legközelebbi egész 0,1 kg-ra. Például 0,65kg-ot 0,7kg-ra, vagy 0,34kg-ot 0,3kg-ra.
- Csak olyan súlyt adhat meg, ami belesik a tartományba (lásd az alábbi táblázatot).

### MEGJEGYZÉSEK:

- Ha közbe kell avatkozni (pl. megfordítani az ételt), a sütő leáll, hangjelzést ad, és hátralévő idő, illetve a piktogram villog a kijelzőn. A főzés/sütés folytatásához nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot.
- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési időt.

### AUTOMATIKUS SÚLYPROGRAM

ÉTEL	SÚLYTARTOMÁNY	ELKÉSZÍTÉS MENETE
Marhasült 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.</li><li>• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.</li><li>• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.</li></ul>
Sült bárány 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.</li><li>• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.</li><li>• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.</li></ul>
Sült sertéshús 	0,1 kg - 2,0 kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tegye a húst egy lapos kerek edényben a forgótányérra.</li><li>• Fordítsa meg a húst a hangjelzést követően.</li><li>• Sütés után hagyja állni a húst 10 percig alufóliába csavarva.</li></ul>

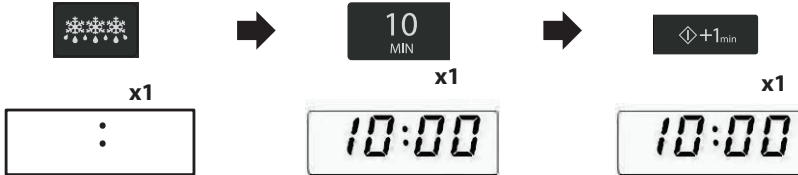


## GYORS KIOLVASZTÁS

A funkció az ételek gyors kiolvasztását teszi lehetővé. Az étel típusának megfelelően Ön adhatja meg a megfelelő kiolvasztási időt. Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.

**Példa:** Az étel 10 perces kiolvasztása.

1. Válassza ki a programot a **GYORS KIOLVASZTÁS** gomb egyszeri megnyomásával.
2. Adja meg a főzés idejét a **10 PERC** gomb egyszeri megnyomásával.
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot a főzés elindításához.



**MEGJEGYZÉS:** A kiolvasztási folyamat közben a készülék ideiglenesen leáll és hangjelzést ad, ezzel emlékeztetve Önt arra, hogy fordítsa meg az ételt az egyenletes kiolvasztás érdekében. Ha megfordította, nyomja meg újra az **START/AUTO PERC** gombot a kiolvasztás folytatásához.



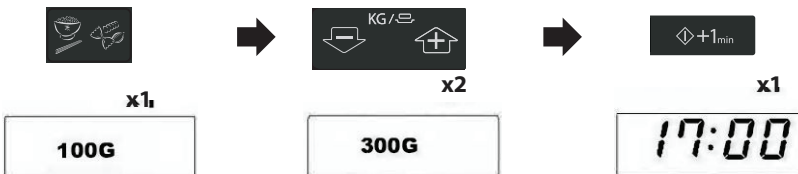
## AUTOMATA ÉTELKÉSZÍTÉS

Az **AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS FUNKCIÓ** lehetővé teszi a vezérlőpanelen és a HU-22. oldalon lévő táblázatban található ételek elkészítését. Kövesse az alábbi példát a funkció működésének megismeréséhez.



**Példa:** 0,3 kg rizs főzése az Automatikus ételkészítés **RIZS TÉSZTA** funkció használatával.

1. Válassza ki a kívánt programot a **RIZS TÉSZTA** gomb egyszeri megnyomásával.
2. A **SÚLY** gombokkal állítsa be az étel súlyát, az értéket a kijelzőn követheti.
3. Nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot a főzés elindításához.





# AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS TÁBLÁZAT



**ÉTEL PROGRAM KIVÁLASZTÁSA:** Kiválaszthatja a programot közvetlenül a kezelőpanelen a megfelelő gomb megnyomásával.

Automatikus ételkészítés ételei:

Étel	Megjegyzés
Héjában főtt krumpli (230g/db)	1. Italok és burgonya esetében a kijelzőn megjelenő számok nem súlyra vonatkoznak, hanem az adagok számát jelölik. 2. Pattogatott kukorica készítéséhez nyomja meg egyszer a <b>POPCORN</b> gombot 100 g kukorica esetében, majd nyomja meg a <b>START/AUTO PERC</b> gombot a sütő elindításához. Ha a 100 g-hoz beállított alapértelmezett elkészítési idő nem megfelelő, csak nyomja meg kétszer a <b>POPCORN</b> gombot, és a számbillentyűkkel adja meg a helyes elkészítési időt, majd nyomja meg a <b>START/AUTO PERC</b> gombot az indításhoz.
Tea/kávé újramelegítése (200 ml/ csésze)	
Rizs - tészta (g)	
Popcorn (alapértelmezett, 100g)	3. Rizs, tészta és fagyasztott hús esetében főzés/sütés közben a készülék megáll és hangjelzést ad, emlékeztetve a felhasználót a beavatkozás szükségességére. Ezután nyomja meg a <b>START/AUTO PERC</b> gombot a főzés folytatásához.
Fagyasztott zöldség (g)	
Pizza (g)	
Friss zöldség (g)	
Fagyasztott hús (g)	

## SÚLYTARTOMÁNY:

- Az étel tömegét kerekítse fel vagy le a legközelebbi egész 0,1 kg-ra. Például 0,65kg-ot 0,7kg-ra, vagy 0,34kg-ot 0,3kg-ra.

## MEGJEGYZÉSEK:

- Ha meg kell keverni az ételt az automatikus ételkészítés közben, a sütő leáll, hangjelzést ad és a kijelzőn a hátralévő főzési/sütési idő látható. Az étel megkeverése után, a főzés/sütés folytatásához nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot.
- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési időt.
- Az automatikus főzés funkció használata során az eredmény olyan változóktól függ, mint például az étel alakja és mérete, és az Ön személyes ízlése a főzési eredmény tekintetében. Ha nem elégedett a program eredményével, kérjük, állítsa be a főzési időt igényeinek megfelelően.



## TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

### 1. FŐZÉSI MÓDOK KOMBINÁLÁSA:

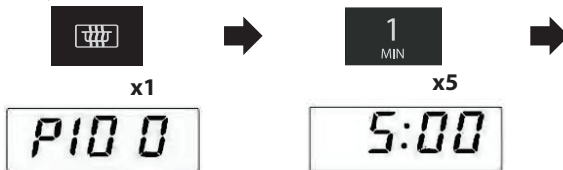
Ez a funkció 2 különböző üzemmód (szakasz) folyamatos és megszakítás nélküli használatát teszi lehetővé.

#### Példa:

Főzés: 5 percig P100 teljesítménnyel (1. szakasz), majd 16 percig P30 teljesítménnyel (2. szakasz)

#### 1. SZAKASZ

- Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNY-SZINT** gomb egyszeri megnyomásával.
- Adja meg a főzési/sütési időt az **1 PERC** gomb ötszöri megnyomásával.



#### 2. SZAKASZ

- Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNY-SZINT** gomb nyolcszori megnyomásával.
- Adja meg a főzési időt a **10 PERC** gomb egyszeri és az **1 PERC** gomb hat-szorosi megnyomásával.
- Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot az indításához.



A sütő megkezdi a főzést/sütést, először 5 percen át P100 szinten, majd 16 percig P30 szinten.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a P100 beállítást választják az utolsó teljesítményszintnek, akkor nem szükséges megadni a teljesítményszintet.

### 2. AUTO PERC:

Az **AUTO PERC** funkció lehetővé teszi Önnek:

- P100 mikrohullámú teljesítményszinten főzön 1 perc többszöröseit adó ideig.
- A manuális főzési mód használatakor 1 perc többszöröseit adó értékekkel megnövelje a főzési időt.

**Példa:** P100 teljesítményszinten 2 percig történő főzéshez nyomja meg a **START/AUTO PERC** gombot kétszer.

#### MEGJEGYZÉS:

- A főzési idő maximum 99 perc 90 másodpercre növelhető meg.

#### Példa:



## TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK



### 3. IDŐTARTAM CSÖKKENTÉS (▼) és NÖVELÉS (▲):

AZ **IDŐTARTAM (▼) CSÖKKENTÉSE** és **NÖVELÉSE (▲) gombok** lehetővé teszik, hogy:

- Csökkentse vagy növelje a sütés/kiolvasztás idejét a sütő használata közben (csak manuális főzési módban).

### AZ IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE ÉS NÖVELÉSE FUNKCIÓ HASZNÁLATA MANUÁLIS FŐZÉS/SÜTÉS MÓDBAN

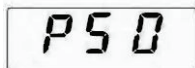
Nyomja meg az **IDŐ (▼) CSÖKKENTÉSE** vagy **NÖVELÉSE (▲)** gombot a sütő használata közben a főzési vagy kiolvasztási időtartam 1 perces időközökkel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez. A teljes főzési idő maximum 99 percre és 90 másodpercre növelhető.

**Például:** P50 szinten történő főzés 10 percgig, majd a főzési idő 2 perccel való csökkentése:

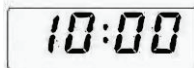
1. Adja meg a teljesítményszintet a **TELJESÍTMÉNY-SZINT** gomb hatszori megnyomásával.



x6



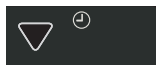
x1



x1

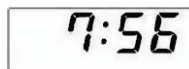


4. Csökkentse a főzési időt az **IDŐTARTAM CSÖKKENTÉSE** gomb kétszeri megnyomásával.



x2

A főzési/sütési idő 2 perccel csökken és a visszazámlálás folytatódik. Például:





## TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

### 4. KONYHAI IDŐZÍTŐ

A **KONYHAI IDŐZÍTŐT** használhatja időzítőként vagy mérheti vele a megfőzött/kiolvasztott ételek állásidejét.

#### Példa:

Az időzítő beállítása 5 percre.

1. Nyomja meg egyszer a **KONYHAI IDŐZÍTŐ** gombot.



x1



2. Adja meg a kívánt időt az **1 PERC** gomb ötszöri megnyomásával.



x5



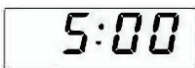
3. Nyomja meg egyszer a **START/AUTO PERC** gombot az indításához.



x1



A kijelző visszaszámol. Amikor a számláló eléri a nullát, hangjelzést ad.



Maximum 99 perc, 90 másodpercig terjedő időt adhat meg. Visszaszámlálás közben a **KONYHAI IDŐZÍTŐ** törléséhez egyszerűen nyomja meg a **STOP/TÖRLÉS** gombot.

**MEGJEGYZÉS:** A **KONYHAI IDŐZÍTŐ** funkció nem használható a készülékkel történő főzés közben.





## TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ



A mikrohullámok gyorsabban megfőzik/sütik az ételeket, mint a hagyományos főzés/sütés során. Ezért fontos, hogy néhány alapvető eljárást kövessünk a jó eredmény elérése érdekében.

Az alábbi eljárások közül számos hasonló a hagyományos főzés/sütés során használtakhoz.

### FŐZÉSI TANÁCSOK MEGJEGYZÉSEI:

- Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.
- Győződjön meg arról, hogy az edények használhatók mikrohullámú sütőben. (Lásd a "Sütőben használható edények" részt a HU-28. oldalon).
- Ne helyezzen forró ételeket/edényeket a hideg forgótányérra és ne helyezzen hideg ételeket/edényeket a forró forgótányérra!
- A sütő használatakor mindig felügyelje annak működését.
- Tilos folyadékok, illetve bármilyen ételt zárt dobozban vagy fedett üvegben/dobozban melegíteni, mivel az edényben nyomás keletkezhet és a doboz/üveg szétdurranhat.
- Csak mikrohullámozható pattogatott kukoricát használjon a hozzá ajánlott csomagolásban (kövesse a gyártó utasításait). Sose használjon olajat, hacsak a gyártó nem javasolja és sose készítse tovább a kukoricát, mint amit az utasítás tartalmaz.



### FIGYELMEZTETÉS:

**Mindig kövesse a SHARP használati útmutatójában leírt utasításokat! Ha túllépi az ajánlott főzési időt, vagy túl magas teljesítményszintet használ, az étel túlmelegedhet, megéghet és extrém körülmények között ki is gyulladhat, a sütő megsérülhet.**

### Főzési technikák

#### Elrendezés

Az étel vastagabb részeit helyezze a tányér széléhez közelebb, pl. csirkecombokat.

A tányér széléhez közelebb helyezett ételek több energiát kapnak, így gyorsabban megsülnek/megfőnek, mint a középben lévő részek.



#### Befedés

Néhány ételnél hasznos, ha mikrohullámú főzés közben be van fedve. Kövesse az adott javaslatokat. Használjon átlukasztott mikrohullámozható fóliát vagy megfelelő fedőt.

#### Megszurkálás

Héjjal, bőrrel vagy hátyával rendelkező ételeket főzés vagy újramelegítés előtt több helyen át kell szúrni, mert belsejükben gőz gyűlhet össze és az étel szétdurranhat.

pl. krumpli, hal, csirke, kolbászok.



**MEGJEGYZÉS: Tojást héjában és főtt/lágy tojást sose melegítsen a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is szétdurranhat!**

#### Keverés, megfordítás és átrendezés

Elengedhetetlen, hogy főzés/sütés közben néha megkeverje, megfordítsa vagy átrendezze az ételt. Mindig az étel széléről a közepe felé keverje vagy rendezze át.

#### Pihentetés

Főzés/sütés után hagyni kell az ételt bizonyos ideig állni, hogy a hő egyenletesen eloszolhasson az ételben.

HP





## TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ

Az étel jellemzői	
<b>Összetétel</b>	A magas zsír és cukor tartalmú ételeknek (pl. karácsonyi puding, gyümölcskosár) rövidebb melegítési idő szükséges. Körültekintően kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat. Az ételben található csontok vezetik a hőt, az étel így gyorsabban megsül/megfő. Ügyeljen rá, hogy az étel egyenletesen készüljön el.
<b>Sűrűség</b>	Az étel sűrűsége hatással van a szükséges főzési időtartamra. Könnyű, porózus ételek, mint a sütemények vagy a kenyér sokkal gyorsabban megsülnek, mint a nehéz, sűrű ételek, mint például a sülték és gyaldaltak.
<b>Mennyiség</b>	A mikrohullámok száma azonos, függetlenül a megfőzni kívánt étel mennyiségétől. A főzési időt növelni kell, ha a sütőbe helyezett étel mennyisége növekszik. pl. négy krumplit hosszabb idő megsütni, mint kettőt.
<b>Méret</b>	Kisebb ételek és kisebb darabok gyorsabban megfőnek, mint a nagyobbak, mivel a mikrohullámok minden oldalról képesek bejutni az étel közepére. Főzéskor az egyes ételdarabokat azonos méretűre készítse elő.
<b>Alak</b>	A szabálytalan alakú ételeknek, mint például a csirkemellnek vagy combnak hosszabb idő kell, hogy megsüljön a vastagabb részén. Sütéskor helyezze a vastagabb részeket közelebb az edény széléhez, ahol több energia éri őket. Mikrohullámmal történő főzéskor a kerek alakú ételek gyorsabban elkészülnek, mint a szögletes alakúak.
<b>Az étel hőmérséklete</b>	Az étel kezdeti hőmérséklete befolyásolja a szükséges főzési idő hosszát. A hűtött ételek főzéséhez hosszabb időre van szükség, mint a szobahőmérsékletű ételekéhez. Pl. egy hideg hozzávalókkal (pl. margarin) készülő sütemény elkészítéséhez több időre van szükség, mint egy szobahőmérsékletű hozzávalókkal készülő süteményhez. Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan a benne lévő étel vagy ital hőmérsékletét. A töltött ételeken, pl. lekváros fánkon ejtsen bevigásokat, hogy a hó és a gőz el tudjon távozni.



**Arc és kezek: Mindig használjon konyhai kesztyűt a étel vagy az edények sütőből való kivételéhez. Lépjen hátrébb, mikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy a hó és a gőz eltávozhasson. Befedett ételek felnyitásakor (például fólia levételekor), sütőtásak vagy popcorn csomagolásának kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a kiáramló meleg gőz ne érje arcát vagy kezeit.**



**Tálalás előtt mindig keverje meg az ételeket és italokat, és ellenőrizze hőmérsékletüket! Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére! A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!**



## A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK



Ételek mikrohullámú sütőben történő főzéséhez/kiolvasztásához a mikrohullámú energiának át kell tudnia hatolni a tároló edényen és át kell járnia az ételt. Ezért fontos a megfelelő edény megválasztása.

A kerek/ovális edények előnyösebbek, mint a szögletes/téglalap alakú edények, mivel az étel a sarkokban túlfőhet. Számos különböző edényt használhat, melyeket az alábbi listában is megtalál.

Edények	Mikrohullámozható	Megjegyzések
Alumínium fólia Fóliából készült edény	✓ / ✗	Túlmelegedés ellen lefedheti az ételt kis alufólia darabokkal. A fólia darabok legalább 2 cm távolságra legyenek a sütő falától, mivel szikrázást okozhatnak. Fóliából készült tárolók használata nem ajánlott, ha csak a gyártó nem javasolja, pl. Microfoil®. Mindig pontosan kövesse az utasításokat!
Pirítóedények	✓	Mindig kövesse a gyártó utasításait! Ne lépje túl a megadott melegítési időtartamokat! Legyen fokozottan óvatos, mivel az edények felforrósodhatnak!
Porcelán és kerámia edények	✓ / ✗	Porcelán edények, agyagedények, mázas köedények általában használhatók, kivéve a fém díszítéssel ellátottakat.
Üvegedények pl. Pyrex®	✓	Óvatosan kell eljárni kristály és más finom üvegedény használatakor, mivel ezek eltörhetnek vagy elrepedhetnek, ha hirtelen melegítik fel őket.
Fém	✗	Fém edények használata nem javasolt, mivel szikra keletkezhet, ami tüzet okozhat.
Műanyag/Polisztirén pl. gyorsétel csomagolás	✓	Néhány edény magas hőmérsékleten deformálódhat, megolvadhat vagy elszíneződhet.
Mikrózható fólia	✓	A fólia ne érjen az ételhez. Először szűrje át a felszínét, hogy a felgyülemlett gőz eltávozhasson.
Fagyasztó/sütőtáskák	✓	Át kell szűrni a tasak felszínét, hogy a gőz eltávozhasson. Győződjön meg arról, hogy a tasak mikrohullámozható. Ne használjon műanyag vagy fém zárat, mert a szikrák miatt megolvadhatnak vagy lángra kaphatnak.
Papírtányérok/poharak és konyhai papír	✓	Csak melegítéshez vagy a lecsapódott pára felításához használja. Óvatosan kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat.
Fa tárolók	✓	Mindig felügyelje a sütő működését, ha ezeket az anyagokat használja, mivel a túlmelegedés tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	Tartalmazhat fémszarmazékokat, ami szikrákat keltet és tüzet okozhat.

### FIGYELMEZTETÉS:



**Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizenlül, mert az edények meggyulladhatnak.**

HU





## TANÁCSOK KIOLVASZTÁSHOZ

A mikrohullámú sütővel történő kiolvasztás mind közül a leggyorsabb eljárás. A kiolvasztás egyszerű eljárás, ugyanakkor az alábbi lépések alapvetőek az étel teljes kiolvasztásához.

<b>Átrendezés</b>	A tányér szélére helyezett ételek gyorsabban kiolvadnak, mint a közepén találhatóak. Ezért elengedhetetlen, hogy kiolvasztás közben legalább négyszer átrendezze az ételt. Tegye a szorosan lévő részeket a tányér széléről a közepére és rendezze át az egymással fedésben lévő részeket is. Ezzel biztosíthatja, hogy az étel minden része egyenletesen kiolvad.
<b>Szétválasztás</b>	Az ételek összetapadhatnak a mélyhűtőből való kivételkor. Fontos, hogy kiolvasztás során minél előbb elválassa egymástól az összetapadt ételeket. pl. bacon szalonnaszeleteket, csirkehús filétet.
<b>Befedés</b>	Kiolvasztás közben az étel egyes részei túlmelegedhetnek. Túlmelegedésük és megsülésük elkerülése érdekében ezeket a részeket kis darab fóliával fedheti be, ami visszaveri a mikrohullámokat, pl. csirkelábak és szárnyak esetén.
<b>Pihentetés</b>	Az ételek teljes kiolvasztásához elengedhetetlen állni hagyni őket bizonyos ideig.  A kiolvasztás nem a mikrohullámú sütőből történő kivétellel fejeződik be. Az ételt befedve állni kell hagyni egy bizonyos ideig, hogy belső részei is teljesen kiolvadjanak.
<b>Megfordítás</b>	Fontos, hogy minden ételt a kiolvasztás során legalább 3-4 alkalommal megfordítsuk. Ez az étel teljes kiolvasztásához elengedhetetlen.

### MEGJEGYZÉSEK:

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot az ételről kiolvasztás előtt.
- Ételek kiolvasztásához a KÖZEPES ALACSONY vagy ALACSONY mikrohullám teljesítményszintet használja.



## TANÁCSOK ÚJRAMELEGÍTÉSHEZ



Ételek újramelegítésekor kövesse az alábbi tanácsokat, hogy felszolgálás előtt az étel teljesen átmelegedjen.

<p><b>Ételek tányéron</b></p>	<p><b>Vegyen le minden húst a tányérról és ezeket külön melegítse meg. Lásd az alábbiakban.</b> A kisebb ételdarabokat a tányér közepére, a nagyobb és vastagabb darabokat a szélére helyezze. Fedje be átszűrt mikrohullámozható fóliával az ételt és melegítse meg KÖZEPES szinten. A melegítés felénél keverje meg / rendezze át az ételt. <b>MEGJEGYZÉS:</b> Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átmelegedett.</p>	
<p><b>Szeletelt hús</b></p>	<p>Fedje be átszűrt mikrohullámozható fóliával az ételt és melegítse meg KÖZEPES szinten. Melegítés közben legalább egyszer rendezze át a húsokat a teljes átmelegedés érdekében. <b>MEGJEGYZÉS:</b> Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy a hús teljesen átmelegedett.</p>	
<p><b>Csirke adagok</b></p>	<p>A vastagabb darabokat a tányér szélére helyezze, fedje be mikrohullámozható fóliával és KÖZEPES MAGAS beállítással melegítse meg. Melegítés felénél fordítsa meg a húsokat. <b>MEGJEGYZÉS:</b> Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy a csirke teljesen átmelegedett.</p>	
<p><b>Tűzálló edények</b></p>	<p>Fedje be mikrohullámozható fóliával vagy egy megfelelő fedővel és melegítse meg KÖZEPES beállítással. Rendszeresen keverje meg, hogy a teljes étel egyenletesen felmelegedjen. <b>MEGJEGYZÉS:</b> Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átmelegedett.</p>	

Ahhoz, hogy az újramelegítéssel a legjobb eredményt érje el, válasszon az étel típusának megfelelő mikrohullámú teljesítményszintet. Pl. egy tál zöldséget MAGAS beállítást használva melegíthet meg, míg egy adag lasagnet, amit nem lehet megkeverni, KÖZEPES szinten kell melegíteni.

### MEGJEGYZÉSEK:

- Melegítés előtt távolítsa el az ételen lévő fólia és fém tartalmú csomagolást.
- A melegítés ideje függ az étel alakjától, méretétől, mennyiségétől és hőmérsékletétől, továbbá a tároló edény méretétől, alakjától és anyagától.



**Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, mivel a felforrósított edény tartalma kifuthat és égési sérüléseket okozhat!**

- A túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése miatt fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például sütemények vagy karácsonyi puding) melegítése esetén.
- Tilos sütéshez használt olajat vagy zsírt melegíteni a sütőben, mivel az túlmelegedhet és tüzet okozhat!
- Konzerv burgonyát ne melegítsen a mikrohullámú sütőben! Kövesse a gyártó konzerven elhelyezett útmutatásait.



**A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!**



## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

### A SÜTŐ BELSEJE

- Fontos, hogy minden egyes használat után megtisztítsa mikrohullámú sütője belsejét.
- A mikrohullámú sütő külsejét meleg vízben feloldott enyhe tisztítószerrel (például mosogatószerrel) átítatott puha ronggyal törölje át.
- A kifröccsent étel és folyadék maradványok felhalmozódhatnak a sütő falán és tetején. Ha zsiradék és étel maradványokat hagyjuk összegyűlni a sütő belsejében, azok túlmelegedhetnek, füstölhetnek, vagy akár lángra is kaphatnak a sütő következő használatakor.
- Tartsa mindig tisztán a **hullámvezető-fedőlemezt!** A hullámvezető-fedőlemez érzékeny anyagból készült és óvatosan kell tisztítani (kövesse a fenti, tisztításra vonatkozó útmutatásokat). **MEGJEGYZÉS:** Ha túlzottan benedvesíti a hullámvezető-fedőlemezt, az a részegység károsodásához vezethet.

A hullámvezető-fedőlemez elhasználódó alkatrész és ha nincs rendszeresen megtisztítva, akkor ki kell cserélni.

- Főzés közben az ételekből nedvesség távozik, ami lecsapódik a sütő belsejében és az ajtón. Fontos a sütő szárazra törlése. A felgyülemlett pára a sütő belsejének rozsdásodását okozhatja.
- Ne engedje, hogy az ajtótomítéseken és az ajtó körüli részeken zsír vagy egyéb szennyeződés halmozódjon fel! A felgyülemlett szennyeződés megakadályozhatja az ajtó rendes záródását és a mikrohullámok szivárgásához vezethet (kövesse a túloldali tisztítási útmutatásokat).
- Minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat enyhe mosószeres vízben és szárítsa meg őket. Így megakadályozhatja, hogy zsír és ételmaradékok gyűljenek össze rajtuk. A forgótányér mosogatógépben mosható.
- **RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOKAT!**

**Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megromolódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.**

### KÜLSŐ BORÍTÁS

- A mikrohullámú sütő külsejét meleg vízben feloldott enyhe tisztítószerrel (például mosogatószerrel) átítatott puha ronggyal törölje át.
- A vezérlő panelt tisztára törölni és megszáritani nyitott ajtó mellett kell, így a sütő nem léphet működésbe.

### MEGJEGYZÉSEK:

- Sohase használjon spray tisztítószereket vagy súrolókefét, mert ezek megsérthetik a sütő felszínét.
- Ne használjon gőzborotvát!
- Ügyeljen rá, hogy a szappanos víz ne jusson be a sütőtér falán és alján található apró nyílásokba. Ha nagy mennyiségű víz jut ezekbe a nyílásokba, az károsíthatja a sütő belsejét.

## HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ



Ha úgy tapasztalja, hogy sütője nem működik megfelelően, néhány egyszerű ellenőrzéssel maga is ellenőrizheti a hibát a szerelő kihívása előtt. Egyszerűbb hibák esetén ezzel elébe mehet a felesleges szerviz hívásoknak.

Végezze el az alábbi egyszerű ellenőrzéseket:

Helyezzen egy csésze vizet a forgótányérra, és zárja be az ajtót. Válassza ki a MAGAS beállítási szintet és programozza be a sütőt 1 perces működésre.

1. Működés közben bekapcsol a sütő világítása?
2. Forog a forgótányér?
3. Működik a hűtő ventilátor? (Tartsa kezét a szellőző nyílások fölé.)
4. Egy perc elteltével megszólal a hangjelzés?
5. A víz felmelegedett a pohárban?

Ha bármelyik kérdésre "NEM" a válasz, először ellenőrizze, hogy a sütő be van-e dugva és a biztosíték nem égett ki. Ha mindent rendben talál, ellenőrizze a készüléket az alábbi táblázat alapján.

### MEGJEGYZÉS:

Ha az ételt a szokásos időn túl (lásd az alábbi táblázatot) ugyanazzal a móddal főzi, a sütő biztonsági mechanizmusa automatikusan működésbe lép. A készülék lecsökkenti a mikrohullámú teljesítményszintet.

Főzési mód	Normál időtartam
Mikrohullám MAGAS beállítás	20 perc

### FIGYELMEZTETÉS:

**Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania! A SHARP képzett szakemberén kívül bárki más számára veszélyes bármilyen szervizelést, vagy javítást eszközölni a készüléken. Tartsa be ezt az utasítást, mivel a mikrohullámú energia ellen védő borítások eltávolításával járhat a szerelés.**

- Az ajtó szigetelése megakadályozza a mikrohullámú energia szivárgását a sütő működése közben, de nem nyújt légmentes szigetelést. Normális működés mellett is előfordulhat, hogy páralecsapódást, fényt vagy meleg légáramot érez az ajtó környékén. A magas víztartalmú ételek párolognak, és a pára lecsapódhat az ajtó belsején és kicsepeghet a sütőből.
- Javítás és módosítás: Ne próbálja meg használni a sütőt, ha nem működik megfelelően!
- Külső borítás és hozzáférés a lámpához: Soha ne távolítsa el a készülék külső borítását! A magas feszültség alatt lévő alkatrészek miatt ez különösen veszélyes lehet. Soha ne érjen az alkatrészekhez, mivel halálos áramütést szenvedhet!  
A sütő nem rendelkezik nyitható hozzáféréssel a lámpához. Ha a világítás elromlik, ne próbálja meg kicserélni az izzót, hívja a SHARP márkaszervizt.

KÉRDÉS	VÁLASZ
Huzat érezhető az ajtó környékén.	A sütő működése közben levegő kering a sütőtérben. Az ajtó nem zár légmentesen, ezért némi levegő kiáramolhat az ajtón.
Pára csapódik le a sütőben, és lefolyik az ajtón.	Általában a sütő belseje hidegebb, mint a készített étel, ezért a főzés közben keletkező gőz lecsapódik a hidegebb felületen. A keletkező gőz mennyisége függ az éppen készített étel víztartalmától. Néhány étel, például burgonya, víztartalma magas. Az ajtó üvegére kicsapódott pára néhány óra elmúltával eltűnik.
Szikrázás vagy villódzó fény főzés közben a sütőtérben.	Ha főzés közben egy fém tárgy közel kerül a sütőtér falához, szikrákat vethet. A szikrázás érdesítheti a sütőtér felületét, de egyébként nem károsítja a sütőt.
Szikrázó burgonya.	Vágjon ki minden hibás részt a burgonyából és szurkálja meg. Helyezze közvetlenül a forgótányérra vagy egy hőálló lapos edénybe.
A kijelző világít, de a kezelőpanel nem reagál a gombnyomásokra.	Ellenőrizze, hogy az ajtó jól záródik.
A sütő túl lassan főz.	Győződjön meg róla, hogy megfelelő teljesítményszintet állapított meg.
A sütő zajosan működik.	A mikrohullámú energia pulzál, KI-BEKapcsol főzés/kiolvasztás közben.
A készülék külső felülete forró.	A ház felmelegedhet - ne engedjen gyerekeket a közelébe.

HU



## MŰSZAKI JELLEMZŐK

Modell neve:	R-270
Váltóáramú hálózati feszültség:	: Egyfázisú 230-240V, 50Hz
Energiafogyasztás: Mikrohullám	: 1200W
Bemenő feszültség: Mikrohullám	: 5,2A
Kimeneti teljesítmény: Mikrohullám	: 800 W (IEC 60705)
Melegítési kategória	: E
Mikrohullámú frekvencia	: 2450 MHz* (2. csoport/B. osztály)
Külső méretek (Szé) x (Ma) x (Mé) mm	: 450 x 262 x 342
Sütőtér mérete (Szé) x (Ma) x (Mé)** mm	: 315 x 210 x 329
A sütő űrtartalma:	: 20 liter**
Főzési egyenletesség	: a forgótányér átmérője 245 mm
Tömeg:	: kb. 12 kg

\* A termék megfelel az EN55011 számú európai szabvány előírásainak.

E megfelelés alapján a termék B. osztályú, 2. csoportba tartozó berendezésnek minősül.

A 2. csoportba sorolt berendezések rádiófrekvenciás energiát bocsátanak ki ételmelegítésre is szolgáló elektromágneses sugárzás formájában.

A B. osztályba tartozó berendezések háztartási felhasználásra alkalmasak.

\*\* A sütő belső térfogatát a belső tér maximális szélességének, mélységének és magasságának figyelembevételével állapítottuk meg.

A tényleges befogadóképessége ennél kevesebb.

Folyamatos termékfejlesztési politikánk részeként fenntartjuk a műszaki adatok és kivitelezés előzetes bejelentés nélküli megváltoztatásának jogát.

A jelen kiadvány egésze vagy része a Sharp Vestel UK engedély nélkül nem sokszorosítható, nem tárolható el visszakereshető rendszerekben, illetve nem továbbítható semmilyen formában (sem elektronikus, sem mechanikus), nem fénymásolható, nem rögzíthető és nem fordítható le.

A jelen kiadvány tartalma, illusztrációi, műszaki információi és adatai legjobb tudomásuk szerint a nyomdába kerüléskor helytállóak voltak. Folyamatos fejlesztési politikánk részeként fenntartjuk a műszaki jellemzők előzetes értesítés nélküli megváltoztatásának jogát.





Внимание: Продуктът е маркиран с този символ. Това означава, че излезлите от употреба електрически и електронни уреди не трябва да се смесват с общите битови отпадъци. Съществува отделна система за събиране на тези продукти.

#### А. Информация за изхвърляне и преработка от потребителите (частни домакинства)

##### 1. В Европейския Съюз

Внимание: Ако желаете да изхвърлите този уред, моля не използвайте обикновена кофа за боклук.

Използваното електрическо оборудване трябва да бъде поставено отделно съгласно законодателството, което изисква правилно третиране, оползотворяване и рециклиране на излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване.

Следвайки практиката на страните-членки, частните домакинства в ЕС могат да връщат своите излезли от употреба електрически и електронни уреди на определени места за безплатно събиране\*.

В някои страни\* Вашият търговец може безплатно да вземе Вашия стар уред при покупката на нов такъв.

\*) Моля, обърнете се към местната власт за повече информация.

Ако вашите електрически или електронни уреди имат батерии или акумулатори, моля, изхвърлете ги отделно, съгласно местните изисквания. Чрез правилното изхвърляне на този продукт, Вие помагате отпадъците да преминават през необходимите обработки, оползотворяване и рециклиране и по този начин се предотвратяват възможните негативни въздействия върху околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да възникнат при неправилно изхвърляне.

##### 2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.

За Швейцария: Излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване може да бъде върнато на търговеца и без да се купува нов продукт. Допълнителните места за събиране са изброени на началната страница на [www.swico.ch](http://www.swico.ch) или [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

#### Б. Информация за изхвърляне за бизнес потребители.

##### 1. В Европейския Съюз

Ако този продукт се използва за стопански цели и искате да го изхвърлите: За информация относно обратно приемане на продукта се обърнете към най-близкия представител на SHARP. Възможно е да бъдете таксувани за разходите, произтичащи от обратно приемане и рециклиране. Малки продукти (и малки количества) биха могли да бъдат взети обратно от местния пункт за събиране. За Испания: Моля, свържете се с установената система за събиране, или се обърнете към местните власти за обратно приемане на Вашите употребявани продукти.

##### 2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.



# СЪДЪРЖАНИЕ

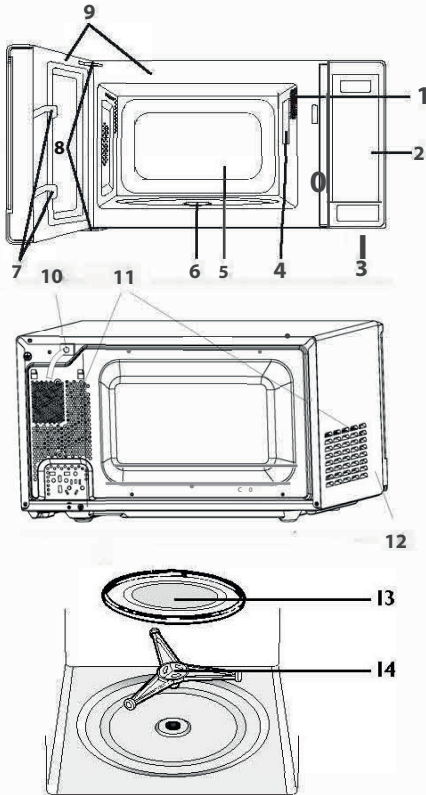


ФУРНА И АКЕСОАРИ .....	3
ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ .....	4
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....	5-12
МОНТАЖ .....	13-14
КАТЕГОРИЯ НА НАГРЯВАНЕ .....	15
КАК ФУНКЦИОНИРА ВАШАТА ФУРНА .....	15
НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ .....	16
ПРЕДИ РАБОТА С УРЕДА .....	16
РАБОТА С ФУРНАТА .....	17-18
АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ/РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО .....	19
ТАБЛИЦА ЗА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО .....	20
БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ .....	21
АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ .....	21
ТАБЛИЦА ЗА АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ .....	22
УДОБНИ ФУНКЦИИ .....	23-25
СЪВЕТИ ПРИ МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ .....	26-27
ПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ .....	28
ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ .....	29
ПРЕПОРЪКИ ЗА ПРЕТОПЛЯНЕ .....	30
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА .....	31
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ .....	32
СПЕЦИФИКАЦИИ .....	33

БГ



## ФУРНА И АКСЕСОАРИ



### ФУРНА

1. Вътрешно осветление
2. Панел за управление
3. Бутон за отваряне на вратата
4. Капак на вълновода (НЕ СВАЛЯЙТЕ)
5. Вътрешност на фурната
6. Съединително звено
7. Ключалки
8. Панци
9. Уплътнения на вратата и уплътнителни повърхности
10. Захранващ кабел
11. Отвори за вентилация
12. Външна кутия

### АКСЕСОАРИ:

Уверете се, че следните аксесоари са доставени:

13. Въртяща се чиния
14. Поставка

- Наместете поставката върху съединителното звено на дъното на фурната, след това поставете въртящата се чиния върху поставката, като се уверите, че е разположена стабилно.
- За да се избегнат увреждания на въртящата се чиния, е необходимо при изваждане от фурната ястията или опаковките да бъдат повдигани внимателно над ръба.

### БЕЛЕЖКИ:

- Капакът на вълновода е крехък. Внимавайте да не го повредите при почистване вътрешността на фурната.
- Винаги работете с правилно поставени въртяща се чиния и поставка. Това помага при готвене. Лошо поставена въртяща се чиния може да потраква, да не се върти правилно и да доведе до повреда на фурната.
- Въртящата се чиния може да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно на нея. Посоката на въртене може да се променя винаги преди стартиране на фурната. Това няма отношение към приготвянето на храната.
- При поръчка на аксесоари, моля посочете на търговеца или одобрения от SHARP сервизен център **НАИМЕНОВАНИЕ НА ЧАСТТА** и **НОМЕР НА МОДЕЛА**.

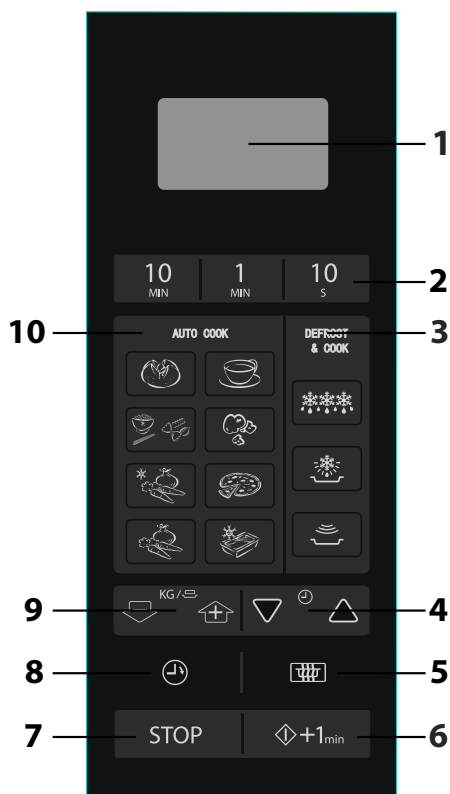


### ВНИМАНИЕ:

Възможно е вратата, външната кутия, вътрешната част на фурната, въртящата се чиния и съдът, поставен върху нея да се нагорещат много по време на работа. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фуерна.



## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ЦИФРОВ ДИСПЛЕЙ
2. Бутони за настройка на ВРЕМЕТО
3. Бутон за ГОТВЕНЕ и РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО
4. Бутони ПО-МАЛКО/ПОВЕЧЕ ВРЕМЕ
5. Бутон НИВО НА МОЩНОСТ
6. Бутон СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА
7. Бутон СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ
8. Бутон КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР
9. Бутони за настройка на ТЕГЛОТО
10. Бутон АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

БГ



## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

1. Тази фурна е проектирана за използване единствено върху кухненски плот. Не може да бъде вграждана в кухненски блок. Не я поставяйте в шкаф.
2. Вратата на фурната може да се нагорещи по време на готвене. Поставете или монтирайте фурната така, че да се намира на поне 85 см от пода. Дръжте децата далеч от вратата, за да ги предпазите от изгаряне.
3. **ВНИМАНИЕ:** Не докосвайте въртящата се чиния непосредствено след готвене, тъй като вероятно ще бъде нагорещена.
4. Уверете се, че над фурната има свободно пространство от най-малко 30 см.
5. Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца, освен ако не са над 8 години и не се намират под родителски надзор.
6. Пазете уреда и кабела му на места, недостъпни за деца под 8 годишна възраст.
7. **ВНИМАНИЕ:** Позволявайте на деца да използват фурната само след като са получили съответните инструкции, така че да могат да използват фурната по безопасен начин.
8. **ВНИМАНИЕ:** Откритите части могат да се нагорещат по време на употреба. Малките деца трябва да бъдат държани настрана.
9. **ВНИМАНИЕ:** При повреда на вратата или нейните уплътнения не използвайте фурната, преди повредата да бъде отстранена от компетентно лице!





## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



- 10. ВНИМАНИЕ:** Никога не изпълнявайте корекции, ремонти или модификации върху фурната самостоятелно. Извършването на всякакви ремонтни дейности, които включват премахване на капака, предпазващ от микровълновата енергия е опасно, ако бъде изпълнявано от некомпетентни лица.
- 11.** Ако охранващият кабел на този уред се повреди, трябва да бъде подменен със специален такъв. Смяната трябва да бъде извършена от упълномощен от SHARP техник.
- 12. ВНИМАНИЕ:** Течности или други храни не трябва да бъдат нагривани в запечатани опаковки, тъй като е възможно да експлодират.
- 13.** Микровълновото нагриване на напитки може да причини забавено кипене. Поради тази причина съдът трябва да бъде докосван внимателно.
- 14.** Не гответе яйца с черупка и не затопляйте твърдо сварени яйца, тъй като е възможно да експлодират, дори и след като микровълновата обработка е приключила. При готвене или затопляне на яйца, които не са бъркани или миксирани, пробийте жълтъка и белтъка, в противен случай е възможно да експлодират. Обелете и нарежете твърдо сварените яйца преди да ги затоплите в микровълновата фурна.
- 15.** Приборите трябва да бъдат проверявани, за да е сигурно, че са подходящи за използване във фурната. Вижте страница БГ-28. Използвайте единствено съдове, подходящи за микровълнова фурна.
- 16.** Съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъде разклатено преди употреба. Температурата трябва да бъде проверена, с цел избягване на изгаряния.
- 17.** Вратата, външната кутия, вътрешността на фурната, чиниите и аксесоарите се нагриват изключително много по време на работа.
- 18.** Внимавайте да не докосвате тези зони. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели готварски ръкавици. Преди почистване се уверете, че зоните не са горещи. Когато затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната, защото съществува вероятност от запалване.

БГ





## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

19. Ако забележите дим, изключете фурната от захранването и дръжте вратата затворена, за да се задушат пламъците.
20. Почиствайте фурната редовно и отстранявайте всякакви остатъци от храна.
21. Липсата на поддръжка може да доведе до влошаване на състоянието на повърхностите, като това може да повлияе неблагоприятно върху живота на уреда и да доведе до опасни ситуации.
22. При почистване стъклото на вратата не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като е възможно да издраскате повърхността му, което впоследствие да доведе до счупване.
23. Не почиствайте с пара!
24. Разгледайте инструкциите за почистване на уплътненията на вратата, вътрешността на фурната и съпътстващите части на стр. БГ-31.
25. Този уред е предназначен да бъде използван за битови и други подобни нужди:
  - в кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
  - от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване;
  - в земеделски стопанства;
  - в места за настаняване тип нощувка и закуска.
26. **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагрятите елементи. Деца на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.
27. При ползване устройството се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагрятите елементи във вътрешността на фурната.
28. Откритите части могат да се нагорещят по време на употреба. Малките деца трябва да бъдат държани настрана.





## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



### За да се избегне опасността от пожар:

- 1. Микровълновата фурна не трябва да бъде оставяна без надзор по време на работа. Когато нивата на мощност са твърде високи или времената на готвене - твърде дълги, е възможно да се стигне до прекалено претопляне на храната и пожар.**
2. Електрическият контакт трябва да бъде лесно достъпен, така че в случай на авария уредът да може да бъде изключен бързо.
3. Захранването, необходимо за работа на уреда е 230-240V~, 50Hz, с линейен предпазител / прекъсвач 13A.
4. Необходимо е за този уред да бъде предвиден отделен прекъсвач.
5. Не поставяйте фурната в непосредствена близост до други източници на топлина, например конвенционална фурна.
6. Не поставяйте фурната на място с висока влажност или на места, където е възможно да се събира влага.
7. Не съхранявайте и не използвайте фурната на открито.
8. След употреба почиствайте капака на вълновода, вътрешността на фурната, въртящата се чиния и поставката. Необходимо е да бъдат сухи и без мазнина, тъй като тя може да се нагрее и да се запали.
9. Не поставяйте леснозапалими материали в близост до фурната или вентилационните отвори.
10. Не блокирайте вентилационните отвори.
11. Премахвайте всички метални пломби, тел и др. от храната и опаковките. Възможно е дъговият разряд от металните повърхности да предизвика пожар.
12. Не използвайте фурната за нагряване на мазнина за пържене. Температурата не може да бъде контролирана и е възможно мазнината да се запали.
13. Използвайте само специалните пакети пуканки, предназначени за микровълнова фурна.
14. Не съхранявайте храна или други продукти във фурната.
15. След стартиране проверявайте настройките, за да се уверите, че фурната работи според желанието Ви.

БГ





## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

16. За да се избегне прегряване и пожар, е необходимо да се обръща голямо внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например наденички, сладкиши или коледен пудинг.
17. Разгледайте съответните съвети в ръководството за експлоатация.

### За избягване възможността от нараняване

#### 1. ВНИМАНИЕ:

Не работете с повредена или неизправна фурна. Преди употреба проверете следното:

- а) Врата - уверете се, че се затваря добре и че не е увиснала или крива.
  - б) Панци и ключалки за безопасност - проверете дали не са счупени или разхлабени.
  - в) Уплътнения на вратата и уплътнителни повърхности - уверете се, че не са повредени.
  - г) Уверете се, че във вътрешността на фурната и по вратата няма вдлъбнатини.
  - д) Захранващ кабел и щепсел - уверете се, че не са повредени.
2. По никакъв начин не използвайте фурна с отворена врата или с неправилно работещи ключалки.
  3. Не използвайте фурната ако между уплътненията на вратата и уплътнителните повърхности има чужд обект.
  4. Не позволявайте по уплътненията на вратата и съпътстващите части да се натрупват мазнини и мръсотия. Почиствайте редовно фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна. Следвайте инструкциите за "Грижа и Почистване" на стр. БГ-31.
  5. Необходимо е лицата с ИЗКУСТВЕНИ ВОДАЧИ НА СЪРЦЕТО да се консултират с личния си лекар или с производителя на водача на сърцето относно предпазните мерки при работа с микровълнови фурни.



## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



### За избягване възможността от токов удар

1. В никакъв случай не сваляйте външния капак.
2. Никога не разливайте течност и не поставяйте предмети в отворите за заключване и вентилация. В случай на разливане на течност изключете незабавно фурната и се свържете с упълномощен от SHARP сервиз.
3. Не потапяйте хранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
4. Не позволявайте хранващият кабел да провисва над ръб на маса или кухненски плот.
5. Дръжте хранващия кабел далеч от повърхности, които се нагряват, включително задната част на фурната.
6. Не правете опити да подменят вътрешното осветление на фурната самостоятелно и не позволявайте на лица, които не са електротехници, упълномощени от SHARP да правят това. В случай че вътрешното осветление изгори, моля консултирайте се с най-близкия търговски представител или сервиз, упълномощен от SHARP.

### За избягване на възможността от експлозия или внезапно кипене:

1. Никога не използвайте запечатани съдове. Преди употреба сваляйте капачите. Запечатаните съдове могат да експлодират вследствие натрупаното налягане, дори и след като фурната бъде изключена.
2. При нагряване на течности използвайте съдове с широк отвор, позволяващ на мехурчетата да излизат навън.

**Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, например бебешки бутилки, тъй като при загряване може да се стигне до изригване на съдържанието от съда и причиняване на изгаряне.**

За да се предотврати внезапно кипене или избухване на течност и възможно изгаряне:

1. Не използвайте фурната за прекалено дълги периоди от време.
2. Разбърквайте течността преди нагряване/претопляне.
3. Препоръчва се при претопляне да потопите в течността стъклена пръчка или подобен прибор (не метален).

БГ





## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

4. Оставете течността да престои във фурната поне 20 секунди след изтичане на настроеното време за готвене, с цел предотвратяване на забавено кипене.
3. Преди приготвяне на храни като картофи, колбаси и плодове, е необходимо обвивките им да бъдат пробивани, защото в противен случай е възможно да експлодират.

### За избягване възможността от изгаряния

1. При изваждането на храни от фурната използвайте кухненски ръкавици, с цел избягване на изгаряния.
2. Винаги отваряйте съдовете, опаковките с пуканки, торбичките за печене и др. далеч от лицето и ръцете си, за да избегнете изгаряния от пара и изкипяване.
3. **За да предотвратите изгаряния, винаги проверявайте температурата на храната и разбърквайте преди сервиране. Обръщайте особено внимание на температурата на храната, която давате на бебета, деца или възрастни хора. Температурата на съда не е верен индикатор за температурата на храната или напитката; винаги проверявайте температурата на храната.**
4. При отваряне на вратата винаги отстъпвайте назад, за да избегнете изгаряния от излизаща пара и топлина.
5. След затопляне нарязвайте пълнените печени храни, с цел изпускане на парата и избягване на изгаряния.

### За да се избегне злоупотребата от деца

1. Не се облягайте и не се люлейте на вратата на фурната.
2. Всички важни инструкции за безопасност трябва да бъдат разяснени на децата: използване на кухненски ръкавици, внимателно премахване на обвивките на храните; да се обръща специално внимание на опаковките (например на самозотоплящите се материали), предназначени да поддържат храната свежа, тъй като същите могат да бъдат много нагорещени.

### Други предупреждения

1. Никога и по никакъв начин не извършвайте модификации върху фурната.
2. Не премествайте фурната докато работи.







## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



3. Тази фурна е предназначена единствено за домашно приготвяне на храни. Употреба в търговски или лабораторни условия не е подходяща.

### **За насърчаване на безпроблемната работа на Вашата фурна и избягване на повреда:**

1. Никога не включвайте фурната празна, освен ако това не се посочва в инструкцията за употреба. Това би могло да повреди фурната.
2. При използване на съдове за запичане или такива от самозаплащ се материал, винаги поставяйте под тях топлоустойчива преграда, като порцеланова чиния, за да предотвратите увреждането на въртящата се чиния и поставката вследствие на прекомерното нагряване. Времето за затопляне на храната, посочено в инструкциите не трябва да бъде превишавано.
3. Не използвайте метални прибори, тъй като отразяват микровълните и могат да причинят дъгов разряд. Използвайте единствено въртящата се чиния и поставка, предназначени за тази фурна. Не включвайте фурната без поставена въртяща се чиния.
4. По време на работа не поставяйте нищо върху външния капак.

### **БЕЛЕЖКА:**

Ако не сте сигурни как да свържете фурната, моля, консултирайте се с квалифициран техник. Производителят и търговецът не поемат отговорност за щети по фурната или телесна повреда, които са в резултат на неправилно свързване към електричеството. Понякога може да се появят пара или водни капки по стените на фурната. Това е нормално явление и не е неизправност.

### **КОМПЛЕКТ ЗА ВГРАЖДАНЕ**

За тази фурна няма наличен комплект за вграждане.

Тя е проектирана за използване единствено върху кухненски плот.

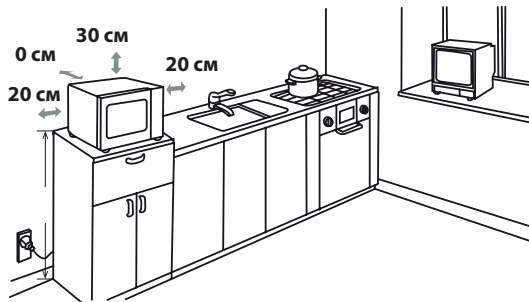
БГ





## МОНТАЖ

1. Отстранете всички опаковъчни материали от вътрешността на фурната, както и всички предпазващи ленти по повърхностите. Проверете фурната внимателно за следи от повреди.
2. Поставете фурната върху обезопасена равна повърхност, достатъчно стабилна да издържи нейното тегло плюс това на най-тежкия продукт, който може да бъде приготвян в нея. Не поставяйте фурната в шкаф.
3. Изберете равна повърхност, осигуряваща достатъчно свободно пространство за вентилационните отвори. Задната страна на фурната трябва да бъде разположена срещу стена.
  - Необходимо е минимално разстояние от 20 см между фурната и съседните стени.
  - Минималното свободно пространство, което трябва да бъде оставено над фурната е 30 см.
  - Не отстранявайте крачетата от дъното на фурната.
  - Блокирането на вентилационните отвори може да доведе до повреда на фурната.
  - Поставете фурната възможно най-далеч от радиоприемници и телевизори. Работата на микровълновата фурна може да предизвика смущения в радио / телевизионния сигнал.



4. Вратата на фурната може да се нагорещи по време на готвене. Поставете или монтирайте фурната така, че да се намира на поне 85 см от пода. Дръжте децата далеч от вратата, за да ги предпазите от изгаряне.



5. Свържете стабилно щепсела на фурната към стандартен (заземен) електрически контакт.

**ВНИМАНИЕ:** Не излагайте фурната на топлина, вода или висока влажност, (например в близост или над конвенционална фурна); не я поставяйте в близост до леснозапалими материали (например завеси).

Не блокирайте вентилационните отвори.

Не поставяйте предмети върху фурната.

### **ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ**

- Не допускайте захранващият кабел или щепселът да влязат в допир с вода.
- Поставете правилно щепсела в контакта.
- Не включвайте други уреди в същия контакт, например с помощта на разклонител.
- В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от одобрен от SHARP сервизен център или от лице с подобна квалификация, с цел да бъде избегната евентуална опасност.
- При изключване от електрическата мрежа винаги хващайте щепсела, а не кабела. В противен случай могат да възникнат повреди в захранващия кабел и връзките в самия щепсел.
- В случай че щепселът на фурната е разглобяем, а електрическото гнездо в дома Ви не е съвместимо с него, свалете щепсела по подходящ начин (без да го прерязвате).
- Ако щепселът на фурната е неразглобяем, а електрическото гнездо в дома Ви не е съвместимо с него, прережете щепсела.
- Поставете на негово място подходящ щепсел, спазвайки инструкциите в раздел "Замяна на захранващия кабел" на страница БГ-33.



**ВНИМАНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН**  
За свързване на подходящ щепсел, следвайте инструкциите в раздел "Замяна на захранващия кабел" на страница БГ-33.





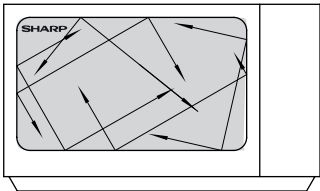
## КАК ФУНКЦИОНИРА ВАШАТА ФУРНА

Микровълните са енергийни вълни, подобни на тези, използвани за телевизионни и радио сигнали.

Електрическата енергия се преобразува в микровълнова и се насочва в средната долна част на вътрешността на уреда посредством вълновод. След това микровълновият разпръсквател разпространява микровълните равномерно във вътрешността на фурната.

Микровълните не могат да преминават през метал, затова кухината на фурната е изработена от метал, и има тънка метална мрежа на вратичката.

По време на готвене, микровълните отскачат от стените на случаен принцип.



Микровълните преминават през материали като стъкло и пластмаса, за да могат да затоплят храните. (Разгледайте "Подходящи кухненски съдове" на страница БГ-28).

Водата, захарта и мазнините абсорбират микровълните като от това вибрират. Това създава топлина от триене, по същия начин, както се затоплят ръцете Ви при разтъркване.

Външните части на храната се отопляват от микровълните, после топлината се придвижва към средата, както е при обикновеното готвене. Важно е храната да се обръща, пренарежда или разбърква за да се осигури допълнително затопляне.

След като готвенето приключи, фурната автоматично спира да произвежда микровълни.

Времето за престояване след сготвяне е необходимо, за да може топлината да се разпредели равномерно в храната.



## НИВА НА МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ



Ниво на мощност	Брой натискания на бутон НИВО НА МОЩНОСТ	Процент
ВИСОКА	X1	P100
	X2	P90
СРЕДНО ВИСОКА	X3	P80
	X4	P70
СРЕДНА	X5	P60
	X6	P50
СРЕДНО НИСКА (размразяване)	X7	P40
	X8	P30
НИСКА (размразяване)	X9	P20
	X10	P10

**ВАЖНО:** Нивото на микровълнова мощност по подразбиране е P100. За да го промените, трябва да натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**.

По принцип се прилагат следните препоръки:

**P100/90** - (ВИСОКА мощност = 800/720 W) използва се за готвене или затопляне на говеци, топли напитки, зеленчуци и др.

**P80/70** - (СРЕДНО ВИСОКА мощност = 640/560 W) използва се за по-дълго готвене на гъсти храни, като печено, месо, хляб и покрити ястия, а също и чувствителни храни като сладкиши. При тези намалени параметри, храната се приготвя равномерно без запичане по страни-

- Вашата фурна има 10 нива на мощност, както е показано.
- За да промените нивото на мощност за готвене, въведете необходимото време-траене, след което натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**, докато върху дисплея бъде изобразена желаната стойност.

### • Ниво на мощност

Нивото на мощност на микровълната се променя от микровълновата енергия при включване и изключване.

Когато използвате нива на мощност, различни от P100 ще можете да чуете пулсирането на микровълновата енергия по време на готвене или размразяване на храната.

### • Проверка на нивото на мощност

За да проверите нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**. Докато бутонът е натиснат, нивото на мощност ще бъде показано върху дисплея. Въпреки това, фурната продължава отброяването.

**P60/50** - (СРЕДНА мощност = 480/400W) използва се за гъсти храни, които изискват продължително време на приготвяне, като традиционни ястия (напр. говеждо месо). Използването на тази енергийна мощност е препоръчително, за да сте сигурни, че месото ще бъде крехко.

**P40/30** - (СРЕДНО НИСКА мощност = 320/240W, Размразяване) използва се за размразяване. Изберете тази настройка, за да сте сигурни, че ястието ще се размрази равномерно. Тя е идеална за варене на ориз, макаронени изделия, кнедли и яйчен крем.

**P20/10** - (НИСКА мощност = 160/80 W) За леко размразяване, например на сметана или сладкиши.

## ПРЕДИ ДА СЕ ЗАПОЧНЕ РАБОТА



### Включете фурната.

1. Върху дисплея ще се изпише:

1.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Моля, имайте предвид, че този модел НЕ разполага с функция часовник.

БГ



## КАК ДА РАБОТИТЕ С ВАШАТА ФУРНА

### Отваряне на вратата:

За да отворите вратичката на фурната, натиснете бутона за отваряне.

### Стартиране на фурната:

Пригответе и поставете храната в подходящ съд или направо върху въртящата се чиния. Затворете вратата и натиснете бутон **СТАРТ/ АВТОМАТИЧНА МИНУТА**.

### Спиране на фурната:

Ако желаете да спрете фурната по време на готвене, натиснете веднъж бутон **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ** или отворете вратата. В случай че желаете да отмените програмата за готвене, натиснете бутон **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ** два пъти.

Вашата фурна ВИ позволява да готвите и размразявате, използвайки автоматични програми или ръчно.

Автоматичното готвене и размразяване Ви позволява да готвите и размразявате с помощта на предварително зададените програми, при които времената са изчислени за Вас - **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО, БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ, АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО.**

Ръчното готвене и размразяване Ви позволява да готвите/размразявате храни и количества, които не са включени в автоматичните програми.

Следват примери за ръчно готвене и размразяване.

За автоматично готвене и размразяване разгледайте страници БГ-19 – 22.

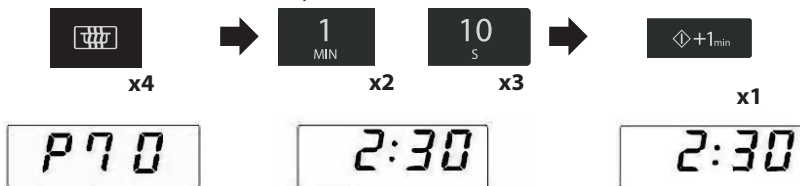
### РЪЧНО ГОТВЕНЕ

- Въведете времето за готвене и използваното ниво на мощност от P10 до P100 (погледнете страница БГ-16).
- Разбърквайте и обръщайте храната, когато е възможно, по 2 - 3 пъти по време на готвене.
- След готвене, покривайте храната и я оставайте да престои, когато това се препоръчва.

### Пример:

За да готвите 2 минути и 30 секунди при мощност на микровълната P70.

1. Въведете ниво на мощност, натискайки 4 пъти бутон **НИВО НА МОЩНОСТ** до достигане на P70.
2. Въведете времетраене на готвенето, като натиснете два пъти бутон **1 МИН** и след това 3 пъти бутон **10 СЕК.**
3. Натиснете бутон **СТАРТ/ АВТОМАТИЧНА МИНУТА веднъж, за да стартирате готвенето.**



На дисплея ще се показва намалително отброяване, съгласно настроеното време за готвене.

## КАК ДА РАБОТИТЕ С ВАШАТА ФУРНА



### РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Въведете времето за размразяване и използваното ниво на мощност P10 или P30 за размразяване (погледнете страница БГ-16).
- Разбърквайте и обръщайте храната, когато е възможно, по 2 - 3 пъти по време на размразяване.
- След размразяване, покривайте храната с фолио и я оставайте да престои до пълно размразяване.

#### Пример:

За 10-минутно размразяване на микровълнова мощност P30.

1. Въведете ниво на мощност, натискайки 8 пъти бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**.
2. Въведете времетраене за размразяване чрез еднократно натискане на бутон **10 МИН**.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** веднъж, за да стартирате размразяването.



На дисплея ще се показва намалително отброяване, съгласно настроеното време за готвене.

#### БЕЛЕЖКИ:

- Когато фурната започне работа, вътрешното осветление на фурната ще светне и въртящата се чиния ще започне да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно на нея.
- Вашата фурна може да се програмира до 99 минути и 90 секунди (99.90).
- Ако вратата се отвори по време на готвене, отброяването на времето за готвене върху дисплея автоматично ще спре. Намалителното отброяване ще започне отново, когато вратата се затвори и се натисне бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА**.
- Ако искате да разберете нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутон за **НИВО НА МОЩНОСТ**. Докато пръстът ви докосва този бутон, нивото на мощност ще бъде показано върху дисплея.



## АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ / РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО

**АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ / РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО** позволява готвене или размразяване на предварително програмираните ястия в списъка. Следвайте примерите по-долу за повече информация относно употребата на тези функции.

**АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО** Ви позволява да пригответе 3 популярни менюта.

За приготвяне на говеждо месо, натиснете веднъж бутон **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**, върху дисплея ще се покаже **COO1**.

За приготвяне на агнешко месо, натиснете два пъти бутон **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**, върху дисплея ще се покаже **COO2**.

За приготвяне на свинско месо, натиснете три пъти бутон **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**, върху дисплея ще се покаже **COO3**.

**Пример 1:** За приготвяне на охладено говеждо месо с тегло 1.2 кг, използвайки **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.

1. Натиснете веднъж бутон **АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.
2. Въведете теглото, натискайки бутон **ТЕГЛО**, докато желаната стойност се появи върху дисплея.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** веднъж, за да стартирате готвенето.



На дисплея ще се показва намалително отброяване, съгласно настроеното време за готвене.

**Пример 2:** За размразяване на месо с общо тегло 1,2 кг, с помощта на **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.

1. Изберете нужното меню, натискайки веднъж бутон **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО**.
2. Въведете теглото, натискайки бутон **ТЕГЛО**, докато желаната стойност се появи върху дисплея.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** веднъж, за да стартирате размразяването.



На дисплея ще се показва намалително отброяване, съгласно настроеното време за размразяване.



## ГРАФИКА НА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛО






### ГРАНИЦА НА ТЕГЛОТО:

- Теглото на храната трябва да бъде закръглено нагоре или надолу до най-близкия 0,1 кг, например 0,65 кг до 0,7 кг, 0,34 кг до 0,3 кг.
- Необходимо е въвежданото тегло да се намира в диапазона на границите (погледнете следващата диаграма).

### БЕЛЕЖКИ:

- Когато е необходимо действие (например обръщане на храната), фурната спира, прозвучава звуков сигнал, оставащото време и индикатора започват да премигват върху дисплея. За да продължите готвенето, натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА**.
- Крайната температура ще варира в зависимост от първоначалната температура на храните. Проверете дали храната е достатъчно топла след готвене. Ако е необходимо, можете да удължите готвенето ръчно.

### АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ СПРЯМО ТЕГЛОТО

МЕНЮ	ГРАНИЦА НА ТЕГЛОТО	ПРОЦЕДУРА НА ГОТВЕНЕ
Говеждо печено 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поставете месото в плитък съд върху въртящата се чиния.</li><li>• След прозвучаване на звуковия сигнал обърнете месото.</li><li>• След готвене оставете месото да престои 10 минути покрито с алуминиево фолио.</li></ul>
Печено агнешко 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поставете месото в плитък съд върху въртящата се чиния.</li><li>• След прозвучаване на звуковия сигнал обърнете месото.</li><li>• След готвене оставете месото да престои 10 минути покрито с алуминиево фолио.</li></ul>
Свинско печено 	0,1 кг - 2,0 кг	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поставете месото в плитък съд върху въртящата се чиния.</li><li>• След прозвучаване на звуковия сигнал обърнете месото.</li><li>• След готвене оставете месото да престои 10 минути покрито с алуминиево фолио.</li></ul>



## БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Тази функция размразява бързо храните, позволявайки Ви да изберете подходящото време за размразяване, в зависимост от типа храна. Следвайте примера по-долу за повече подробности как се работи с тази функция.

**Пример:** Размразяване на храни за 10 минути.

1. Изберете нужното меню, натискайки веднъж бутон **БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.
2. Въведете времетраене за готвене чрез еднократно натискане на бутон **10 МИН**.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА**, за да стартирате готвенето.

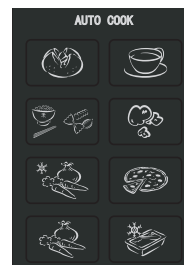


**ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на размразяването системата ще прави паузи и ще издава звукови сигнали, за да Ви напомни да обърнете храната с цел равномерно размразяване. Когато това стане, натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** за възобновяване на размразяването.



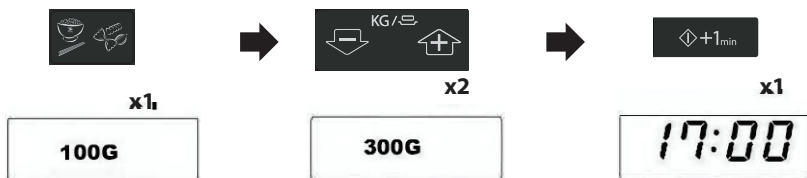
## АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

**АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ** Ви дава възможност да пригответе храните, изброени в контролния панел и графиката на страница БГ-22. Следвайте примера по-долу за повече подробности относно работата на тази функция.



**Пример:** За готвене на 0,3 кг ориз използвайте Автоматично готвене **ОРИЗ, ПАСТА**.

1. Изберете нужното меню, натискайки веднъж бутон **ОРИЗ, ПАСТА**.
2. Въведете теглото, натискайки бутон **ТЕГЛО**, докато желаната стойност се появи върху дисплея.
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА**, за да стартирате готвенето.



## ТАБЛИЦА ЗА АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ



**ИЗБОР НА МЕНЮ:** Можете да изберете меню направо от клавиатурата, натискайки съответния бутон.

Менюта за автоматично готвене:

Храна	Забележка
Пълнени картофи (по 230 г)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. За напитки и картофи, параметрите върху дисплея не се отнасят за тегло, а за брой порции.</li> <li>2. За приготвяне на 100 гр пуканки, натиснете бутон <b>ПУКАНКИ</b> веднъж, след което натиснете бутон <b>СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА</b> за стартиране. Ако времето за готвене по подразбиране на 100 гр пуканки не е подходящо, натиснете бутон <b>ПУКАНКИ</b> два пъти, след което въведете подходящото време за готвене с помощта на цифровите бутони и натиснете бутон <b>СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА</b> за стартиране.</li> <li>3. За ориз, макарони и замразени храни, по време на готвене системата ще прави паузи и ще издава звукови сигнали, за да напомни на потребителя да извърши действие, след което е необходимо да натиснете бутон <b>СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА</b> за възобновяване на готвенето.</li> </ol>
Претопляне на чай/кафе (200 мл/чаша)	
Ориз, паста (г)	
Пуканки (по подразбиране, 100 г)	
Замразени зеленчуци (г)	
Пица (г)	
Пресни зеленчуци (г)	
Замразена храна (г)	

### ГРАНИЦА НА ТЕГЛОТО:

- Теглото на храната трябва да бъде закръглено нагоре или надолу до най-близкия 0,1 кг, например 0,65 кг до 0,7 кг, 0,34 кг до 0,3 кг.

### ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Ако по време на автоматичния процес на готвене е необходимо разбъркване на храната, фурната ще спре и ще издаде звуков сигнал, като в същото време върху дисплея ще бъде показано оставащото времетраене за готвене. За да продължите готвенето, след като сте разбъркали храната, натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА..**
- Крайната температура ще варира в зависимост от първоначалната температура на храните. Проверете дали храната е достатъчно топла след готвене. Ако е необходимо, можете да удължите готвенето ръчно.
- Когато използвате автоматично готвене, резултатите може да се различават в зависимост от формата и размера на храната, както и от личните Ви предпочитания по отношение на готвенето. Ако не сте доволни от програмата, настройте времето за готвене, така че да съпада с Вашите предпочитания.



## УДОБНИ ФУНКЦИИ

### 1. ПОСЛЕДОВАТЕЛНО ГОТВЕНЕ

Тази функция позволява продължителна и непрекъсната работа за 2 различни етапа.

#### Пример:

За готвене: 5 минути при мощност P100 (Етап 1)

16 минути при мощност P30 (Етап 2)

#### ЕТАП 1

1. Въведете ниво на мощност, натискайки бутон **НИВО НА МОЩНОСТ** веднъж.



x1

P100



x5

5:00



#### ЕТАП 2

3. Въведете ниво на мощност, натискайки 8 пъти бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**.



x8

P30



x1

16:00

x6



x1

5:00

2. Въведете времетраене за готвене чрез натискане на бутон **1 МИН** 5 пъти.

4. Въведете времетраене на готвенето, като натиснете бутон **10 МИН** веднъж, след което бутон **1 МИН** 6 пъти.

5. Натиснете еднократно бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** за стартиране.

Фурната ще започне да готви 5 минути на P100 и след това 16 минути на P30.

**БЕЛЕЖКА:** Ако P100 бъде избрано като крайно ниво на мощност, въвеждането на друго такова не е необходимо.

### 2. АВТОМАТИЧНА МИНУТА:

**АВТОМАТИЧНАТА МИНУТА** Ви дава възможност:

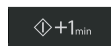
- Да готвите на микровълнова мощност P100 в интервали от по 1 минута.
- Да удължавате времетраенето за готвене в интервали от по 1 минута по време на работа в ръчен режим.

**Пример:** За готвене на P100 за 2 минути натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** два пъти.

#### БЕЛЕЖКА:

- Времетраенето за готвене може да бъде удължено най-много до 99 минути и 90 секунди.

#### Пример:



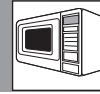
x2



2:00



## УДОБНИ ФУНКЦИИ



### 3. ПО-МАЛКО (▼) и ПОВЕЧЕ (▲) ВРЕМЕ:

Бутоните за **ПО-МАЛКО (▼)** и **ПОВЕЧЕ (▲) ВРЕМЕ** Ви позволяват:

- Намаляване или увеличаване на времетраенето на готвенето/размразяването, докато фурната работи (само при ръчно готвене).

### ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПО-МАЛКО И ПОВЕЧЕ С РЪЧНО ГОТВЕНЕ

Натиснете бутон **ПО-МАЛКО (▼)** или **ПОВЕЧЕ (▲) ВРЕМЕ** за намаляване или увеличаване времетраенето за готвене или размразяване на интервали през 1 минута, докато фурната работи. Общото времетраене за готвене може да бъде увеличено до максимум 99 минути и 90 секунди.

**Пример:** Готвене за 10 минути при P50 и последващо намаляване намаляване на времетраенето с 2 минути:

1. Въведете ниво на мощност, натискайки бутон **НИВО НА МОЩНОСТ 6** пъти.
2. Въведете времетраене за готвене чрез еднократно натискане на бутон **10 МИН.**
3. Натиснете бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** веднъж, за да стартирате готвенето.



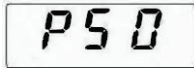
x6



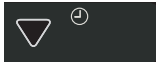
x1



x1

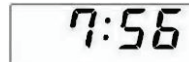


4. Намалете времетраенето за готвене, като натиснете бутон **ПО-МАЛКО ВРЕМЕ** два пъти.



x2

Времето за готвене се намалява с 2 минути и продължава намалително отброяване, например:





## УДОБНИ ФУНКЦИИ

### 4. КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Използвайте **КУХНЕНСКИЯ ТАЙМЕР** като минутен таймер, или за да следите текущото време на готвене/размразяване.

#### Пример:

За задаване на таймера за 5 минути.

1. Натиснете веднъж бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Въведете желаното времетраене, като натиснете бутон **1 МИН** пет пъти.
3. Натиснете еднократно бутон **СТАРТ/АВТОМАТИЧНА МИНУТА** за стартиране.



x1



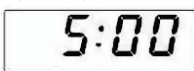
x5



x1



Дисплеят ще започне да отброява намалително. При достигане на нула, ще прозвучи звуков сигнал.



Можете да въведете време до 99 минути, 90 секунди. За да анулирате **КУХНЕНСКИЯ ТАЙМЕР**, докато отброява намалително, натиснете бутон **СТОП/ИЗЧИСТВАНЕ**.

**БЕЛЕЖКА:** Функцията **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** не може да бъде използвана по време на готвене.



## ПРЕПОРЪКИ ЗА МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ



Микровълновото готвене приготвя храните по-бързо от традиционното готвене. Следователно е много важно да се спазват определени техники за постигане на добри резултати!

Много от следващите техники са подобни на тези, използвани при традиционното готвене.

### БЕЛЕЖКИ И СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ:

- Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната поради опасност от запалване.
- Уверете се, че съдовете са подходящи за употреба в микровълнова фурна. (Разгледайте "Подходящи съдове" на страница БГ-28).
- Не поставяйте гореща храна/съдове върху студена въртяща се чиния или студена храна/съдове върху гореща въртяща се чиния.
- Винаги наблюдавайте фурната, докато работи.
- Течности и храни не трябва да бъдат затопляни в затворени съдове или буркани/съдове с капаци, тъй като е възможно да експлодират вследствие от възникващото налягане.
- Използвайте само пуканки за микровълнова с препоръчаната опаковка (следвайте инструкциите на производителя). Никога не използвайте мазнина, освен определената от производителя и никога не гответе по-дълго време от указаното.



**ВНИМАНИЕ:**  
Винаги следвайте инструкциите от наръчника за експлоатация на SHARP. Ако надвишите препоръчителното времетраене за готвене и използвате нива на мощност, които са прекалено високи, храната може да се претопли, изгори и в екстремни ситуации да се възпламени и да повреди фурната.

### Техники на готвене

<b>Подреждане</b>	Разполагайте най-дебелите части от храната от външната страна на чинията, напр. пилешки кълки. Храните, разположени от външната страна на чинията получават повече микровълнова енергия, т.е. се приготвят по-бързо от тези в средата.	
<b>Покриване</b>	При някои храни покриването по време на микровълново готвене е спомагателно. Следвайте дадените инструкции. Използвайте вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене или подходящ капак.	
<b>Пробиване</b>	Храни с черупка, кожа или мембрана трябва да бъдат пробивани на няколко различни места преди готвене или претопляне, тъй като се образува пара, натрупването на която е възможно да причини експлодиране на храната. Напр. картофи, риба, пиле, наденички.	
<b>Разбъркване, обръщане и пренареждане</b>	<b>ЗАБЕЛЕЖКА: Яйца в черупки и твърдо/меко сварени яйца не трябва да бъдат затопляни в микровълнова фурна, тъй като е възможно да експлодират, дори и след приключване на готвенето.</b>	
<b>Поставка</b>	За добро готвене е добре да разбърквате храната, да я обръщате и пренареждате по време на готвене. Винаги разбърквайте и пренареждайте от вън на вътре. Времето за престояване след сготвяне е необходимо, за да може топлината да се разпредели равномерно в храната.	

БГ





## ПРЕПОРЪКИ ЗА МИКРОВЪЛНОВО ГОТВЕНЕ

Характеристики на храната	
<b>Състав</b>	Храните, богати на мазнини или захар (напр. коледен пудинг, пайове с кайма) изискват по-малко време за приготвяне. Внимавайте да не надвишите времето, тъй като при прегряване е възможно да възникне пожар. Костите в храната служат като проводник на топлина и благодарение на тях тя се приготвя по-бързо. Бъдете внимателни за равномерното изпичане на храната.
<b>Плътност</b>	Плътността на храната оказва влияние върху времето, необходимо за нейното приготвяне. Леки и порести храни, като сладкиши и хляб, се изпичат по-бързо в сравнение с тежките, плътни храни, като меса и гювечи.
<b>Количество</b>	Броят микровълни във Вашата фурна остава непроменен, независимо от количеството приготвяна храна. Ако във фурната бъде поставена повече храна, времетраенето за готвене трябва да се увеличи. Напр. за четири картофа ще бъде необходимо повече време за приготвяне, отколкото за два.
<b>Размер</b>	Малките храни и малките парчета се приготвят по бързо от големите, защото микровълните могат да пробият от всякъде към центъра. За правилно приготвяне направете парчетата приблизително еднакви.
<b>Форма</b>	Храните, които са различни по форма, като пилешки гърди или кълки, отнемат повече време за приготвяне на по-плътните си части. За равномерно изпичане, поставяйте дебелия части от външната част на съда, където ще приемат повече енергия. При микровълново готвене кръглите форми се приготвят по-равномерно от квадратните.
<b>Температура на храната</b>	Началната температура на храната оказва влияние върху времетраенето, необходимо за нейното приготвяне. Охладените храни биха отнели повече време за приготвяне в сравнение с тези на стайна температура. Напр. торта, приготвена от охладени съставки, като маргарин, би отнела по-дълго време за приготвяне, в сравнение с торта, приготвена от съставки на стайна температура. Температурата на съда не е верен индикатор за температурата на храната или напитката. Нарязвайте храните с пълнеж, напр. понички с конфитюр, за да се освободят топлината и парата.



**Лице & Ръце:** При изваждане на храната или съдовете от фурната винаги използвайте ръкавици. При отваряне на вратата се отдръпвайте, за да не се изгорите от парата. При сваляне на капаци (или фолио), отваряне на пуканки и т.н., директната пара трябва да бъде далеч от лицето и ръцете.



Проверявайте температурата на храната и напитките, и ги разбъркайте преди сервиране. Обръщайте специално внимание, когато поднасяте храна или напитки на бебета, деца или възрастни хора. Съдържанието на бутилки или бурканчета трябва да бъде разбъркано или разтърсено, а температурата да се провери преди консумация, за да се предотвратят изгаряния.





## ПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ



За да готвите/размразявате храна в микровълновата фурна, микровълновата енергия трябва да може да премине през съда и да влезе в храната. Затова е важно да се използват подходящи съдове.

Кръгли/овални съдове са за предпочитане пред квадратните/правоъгълните, защото храната по ъглите може да изгори. Можете да използвате съдове от изброените по-долу.

Съдове за готвене	Микровълнова безопасност	Коментари
Алуминиево фолио Съдове от фолио	✓ / ✗	Малки парчета от алуминиево фолио могат да бъдат използвани за покриване на храната против изгаряне. Дръжте фолиото на поне 2 см от стените на фурната, тъй като в противен случай има вероятност от възникване на дъгов разряд. Съдовете от фолио не са препоръчителни, освен тези, посочени от производителя, например Microfoil®. Следвайте инструкциите внимателно.
Гювечета	✓	Винаги следвайте инструкциите на производителя. Не превишавайте посоченото времетраене. Бъдете много внимателни, тъй като съдовете могат да бъдат силно нагорещени.
Китайски порцелан и керамика	✓ / ✗	Порцелан, керамика, фаянс и стъклен порцелан са обикновено подходящи, освен тези с метални декорации.
Съглени съдове, напр. Pyrex®	✓	Трябва да се внимава ако се използват фини изделия от стъкло, защото може да се счупят.
Метал	✗	Не е препоръчително да използвате метални съдове, когато използвате микровълнова мощност, защото това ще предизвика волтова дъга, която може да доведе до пожар.
Пластмаса/Полистирен, например съдове за бързо хранене	✓	Трябва да се внимава защото някои съдове могат да се деформират, стопят или да се обезцветят при висока температура.
Фолио	✓	Не трябва да се пипа храната и тя трябва да се пробие за да излезе парата.
Опаковки за фризер/печене	✓	Трябва да се пробие за да излезе парата. Уверете се, че опаковките са подходящи за микровълново ползване. Не използвайте пластмасови или метални връзки, защото могат да се запалят поради искрене.
Хартия - чинии, чаши и кухненска хартия	✓	Използвайте само за затопляне или за абсорбиране на парата. Трябва да се внимава да не възникне пожар в резултат от претопляне.
Сламени и дървени съдове	✓	Винаги наблюдавайте фурната ако използвате материали, които може да се запалят.
Рециклирана хартия и вестници	✗	Може да съдържа екстракти от метал, които да предизвикат запалване.

19



### ВНИМАНИЕ:

Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната поради опасност от запалване.

БГ-28





## ПРЕПОРЪКИ ЗА РАЗМРАЗЯВАНЕ

Размразяването на храна чрез микровълнова фурна е най-бързия начин от всички. Това е елементарен процес, но следните инструкции са важни за да бъдете сигурни, че храната е изцяло размразена.

<b>Пренареждане</b>	Храните, разположени от външната страна на чинията се размразяват по-бързо, в сравнение с тези в средата. Поради тази причина е от съществено значение по време на размразяване храната да бъде пренареждана по няколко (до 4 пъти). Премествайте опакованите в близост парчета от външната част към центъра и пренареждайте препокриващите се части. По този начин всички части на храната ще се размразяват равномерно.
<b>Отделяне</b>	Възможно е при изваждане от фризера храните да са залепнали една за друга. Важно е да ги разделите възможно най-бързо по време на размразяване. например бекон, пилешки филета.
<b>Предпазване</b>	Някои зони на храната които са били размразени може да се затоплят. За да се предотврати затоплянето им и започването им да се готвят, тези места трябва да се покрият с малки парчета фолио, което отразява микровълните, например крака и крила на пиле.
<b>Престояване</b>	За достигане на пълно размразяване е необходимо храната да престои известно време. При изваждане на храната от микровълновата фурна размразяването не е приключено. Тя трябва да бъде покрита и оставена да престои за известно време, за да е сигурно, че е размразена и в средата.
<b>Обръщане</b>	От значение е храните да се обръщат 3-4 пъти по време на размразяване. Това е важно за да бъде храната изцяло размразена..

### БЕЛЕЖКИ:



- Преди размразяване отстранявайте всички опаковки.
- При размразяване използвайте СРЕДНО НИСКО и НИСКО ниво на микровълнова мощност.



## ПРЕПОРЪКИ ЗА ПРИТОПЛЯНЕ



За претопляне на храната, следвайте препоръките и насоките по-долу, за да сте сигурни, че храната е изцяло затоплена преди сервиране.

<p><b>Основни ястия</b></p>	<p><b>Отстранете всякакви птици или части от месо, затоплете ги отделно, виж по-долу.</b> Поставете по-малките парчета храна в центъра на чинията, по-големите и дебелият в края. Покрийте с микровълново фолио и затоплете, като разбърквате и пренареждате около средата на времетраенето. <b>ЗАБЕЛЕЖКА:</b> Преди сервиране се уверявайте, че храната е затоплена добре.</p>	
<p><b>Нарязано месо</b></p>	<p>Покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене и затоплете на СРЕДНА мощност. Пренаредете поне веднъж, за да сте сигурни, че затоплянето е равномерно. <b>ЗАБЕЛЕЖКА:</b> Преди сервиране се уверявайте, че месото е затоплено добре.</p>	
<p><b>Птиче месо</b></p>	<p>Поставете по-големите парчета от порциите от външната част на съда, покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене и затоплете на СРЕДНО ВИСОКА мощност. Обърнете на другата страна около средата на времетраенето. <b>ЗАБЕЛЕЖКА:</b> Преди сервиране се уверявайте, че птичешкото месо е затоплено добре.</p>	
<p><b>Запеканки</b></p>	<p>Покрийте с вентилирано термоустойчиво фолио за микровълново готвене или подходящ капак и затоплете на СРЕДНА мощност. Бъркайте често, за да осигурите равномерно затопляне. <b>ЗАБЕЛЕЖКА:</b> Преди сервиране се уверявайте, че храната е затоплена добре.</p>	

За постигане на най-добри резултати при затопляне, подбирате подходящо ниво на мощност в съответствие с вида на храната. Така например купа със зеленчуци може да бъде затоплена на ВИСОКА мощност, докато лазанята, съдържаща съставки, които не могат да бъдат разбъркани, трябва да бъде затоплена на СРЕДНА мощност.

### БЕЛЕЖКИ:

- Преди затопляне изваждайте храната от метални опаковки или фолио.
- Времето за затопляне ще зависи от формата, дълбочината, количеството и температурата на храната, както и от размера, формата и материала на съда.



**Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, защото това може да доведе до изкипяване и изгаряния.**

- За да се избегне загаряне и пожар, трябва да се обръща голямо внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например пайове с кайма или коледен пудинг.
- Никога не затопляйте олио или мазнина за пържене, защото това може да доведе до прегряване или пожар.
- Консервираните картофи не трябва да се затоплят в микровълнова фурна. Спазвайте инструкциите на производителя, посочени върху опаковката.



**За да бъдат избегнати изгаряния, е от съществена важност съдържанието на шишета и буркани с детски храни да бъде разклатено преди употреба, а температурата - проверена.**





## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### ВЪТРЕШНОСТ НА ФУРНАТА

- Важно е да почиствате вътрешността на фурната след всяко ползване.
- Избърсвайте външната част на фурната с мек почистващ течен препарат, с помощта на топла вода и мека кърпа.
- Храни и пръски от течности се натрупват по стените на фурната. Не позволявайте това да стане, тъй като е възможно при следващо ползване на фурната да се запалят.
- Пазете **капака на вълновода** винаги чист. Той е изграден от чуплив материал и трябва да бъде почистван внимателно. (следвайте инструкциите за почистване по-горе). **ЗАБЕЛЕЖКА:** Прекаленото наkisване може да предизвика разпадане на капака на вълновода. Капакът на вълновода е невъзстановима част и без редовно почистване, ще трябва да се смени.
- По време на готвене храната изпуска пара, което води до събиране на конденз във вътрешността на фурната и по вратата. От съществена важност е да изсушавате фурната. С течение на времето натрупването на конденз ще причини корозия.
- **Не позволявайте натрупване на мазнина и мръсотия по уплътненията на вратата и около нея. Това може да попречи на плътното затваряне да стане причина за изтичане на микровълни. (следвайте инструкциите за почистване).**
- Уверявайте се, че въртящата се чиния и поставка се почистват след всяка употреба с мек течен препарат за почистване, и след това се подсушават. Това би предотвратило натрупване на мазнина и остатъци от храна. Въртящата се чиния е подходяща за почистване в съдомиялна машина.
- **ПОЧИСТВАЙТЕ ФУРНАТА РЕДОВНО И ОТСТРАНЯВАЙТЕ ВСЯКАКВИ ОСТАТЪЦИ ОТ ХРАНА. Липсата на добро поддържане може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.**

### ВЪНШНА КУТИЯ

- Избърсвайте външната част на фурната с мек почистващ течен препарат, с помощта на топла вода и мека кърпа.
- Панелът за управление трябва да бъде почистван добре и подсушаван при отворена врата (това деактивира фурната).

### ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Никога не използвайте спрейове за почистване, гъби за фурна или стъргалки, които могат да повредят повърхността на фурната.
- Не почиствайте с помощта на пара.
- Внимавайте да не покапете сапунена вода в малките отвори на стените на фурната и на дъното. Възможно е това да причини повреда във вътрешната част на фурната.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Ако имате съмнения, че фурната не функционира правилно, направете няколко прости проверки, преди да се обърнете към специализирана помощ. Възможно е това да предотврати излишни повиквания на техници.

Изпълнете следната елементарна проверка:

Поставете наполовина пълна чаша с вода върху въртящата се чиния и затворете вратата. Изберете ВИСОКА мощност и програмирайте фурната на 1 минута.

1. Втрешното осветление на фурната светва ли по време на готвенето?
2. Въртящата се чиния върти ли се?
3. Вентилаторът за охлаждане включва ли се? (Проверете поставяйки ръка върху вентилационните отвори.)
4. След изтичането на 1 минута прозвучава ли звуков сигнал?
5. Водата в чашата гореща ли е?

В случай че отговорът на някой от горните въпроси е "НЕ", проверете дали фурната е включена добре в електрическата мрежа, както и дали прекъсвачът не е изгорял. Ако и двете обстоятелства са наред, проверете таблицата по-долу.

### ЗАБЕЛЕЖКА:

Ако готвите храна по-продължително от стандартното времетраене (вижте таблицата по-долу), използвайте един и същ режим на готвене, механизмът за безопасност на фурната ще се активира автоматично. Това ще намали микровълновата мощност.

Режим на готвене	Стандартно времетраене
Готвене на ВИСОКА микровълнова мощност	20 минути

### ВНИМАНИЕ:

**Никога не изпълнявайте корекции, ремонти или модификации върху фурната самостоятелно. Извършването на всякакви ремонтни дейности е опасно, освен ако не бъде извършвано от техник, обучен от SHARP. Това е много важно, тъй като е възможно тези дейности да включват сваляне на предпазните покрития, предоставящи защита срещу микровълновата енергия.**

- Уплътненията на вратата възпрепятстват изтичане на микровълни, но не предоставят херметична изолация. Нормално е да виждате капчици вода, светлина, или да чувствате топъл въздух около вратата на фурната. Храните с високо съдържание на вода изпускат пара и създават конденз във вътрешността на вратата. Този конденз може да капе от фурната.
- Ремонти и модификации: Не се опитвайте да работите с фурната, ако забележите, че не функционира правилно.
- Външен капак и достъп до вътрешното осветление: Никога не сваляйте външния капак. Това е много опасно, заради частите през които протича високо напрежение, и които никога не бива да бъдат докосвани, поради вероятност от фатални последици. Фурната не разполага с капак за достъп до вътрешното осветление. Ако крушката изгори, не се опитвайте да я сменят самостоятелно, а се свържете със сервизен център, одобрен от SHARP.

СЪМНЕНИЕ	ОТГОВОР
Наличие на въздушно течение около вратата.	Докато фурната работи, въздухът в нейната вътрешност циркулира. Уплътненията на вратата не затварят фурната херметически, така че е възможно изпускане на въздух навън.
Във фурната се образува конденз, който е възможно да прокапе от вратата.	Обикновено вътрешността на фурната е по-студена от приготвяната храна, така че парата, получена при готвенето, се полепва под формата на конденз върху по-студената повърхност. Количеството на парата зависи от съдържанието на вода в приготвяната храна. Някои храни, като картофи, съдържат високо количество вода. Кондензът, затворен в стъклото на вратата трябва да изчезне до няколко часа.
Просветване или искрене от вътрешността на фурната по време на готвене.	При приближаване на метален обект до вътрешността на фурната по време на работа възниква искрене. Възможно е това да направи повърхността по-груба, но не би предизвикало повреда в самата фурна.
Искраци картофи.	Уверете се, че всички кълнове са отстранени, а картофите са продупчени, поставени директно върху въртящата се чиния, или в термоустойчив съд.
Дисплеят свети, но панелът за управление не реагира на подаваните команди.	Проверете дали вратата е добре затворена.
Готвенето се извършва прекалено бавно.	Уверете се, че е избрано правилното ниво на мощност.
Фурната издава шум.	По време на готвене/размразяване микровълновата енергия протича на импулси.
Външният капак е нагорещен.	Капакът може да се нагорещи. Дръжте децата настрана.



## СПЕЦИФИКАЦИИ

Наименование на модела:	R-270
АС линеен волтаж	: Еднофазов 230-240V, 50Hz
Консумация на мощност:      Микровълна	: 1200W
Входящ ток:                      Микровълна	: 5,2A
Изходяща мощност:            Микровълна	: 800W (IEC 60705)
Категория на нагряване	: E
Микровълнова честота	: 2450MHz* (група 2/клас B)
Външни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина) мм	: 450 x 262 x 342
Вътрешни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина)** мм	: 315 x 210 x 329
Капацитет на фурната	: 20 литра**
Готварска неизменност	: Диаметър на въртящата се чиния 245 мм
Тегло	: Приблизително 12 кг

- \* Този продукт отговаря на изискванията на Европейски стандарт EN55011. В съответствие с този стандарт, този продукт се класифицира като оборудване група 2 клас B. Група 2 означава, че оборудването произвежда постоянно радиочестотна енергия във формата на електромагнитна радиация за затоплянето на храната. Оборудване от клас B означава, че може да се използва като домашен уред.
- \*\* Вътрешният капацитет е изчислен на базата на максималната ширина, дълбочина и височина. Реалният капацитет за храна е по-малък.

Като част от политиката за непрекъснато усъвършенстване, ние си запазваме правото да променяме дизайна и спецификациите без предупреждение.

Никоя част от настоящата публикация не може да бъде възпроизвеждана, съхранявана в информационна система или предавана под каквато и да е форма, електронни, механични, фотокопирни, записващи, преводни или други средства, без предварително разрешение от SHARP Vestel UK.

Илюстрациите, техническата информация и данните, съдържащи се в настоящата публикация са, доколкото ни е известно, валидни в момента на отпечатването. Правото да променяме спецификациите по всяко време и без предизвестие е запазено като част от нашата политика на непрекъснато развитие и усъвършенстване.





Atenție: Produsul dumneavoastră este marcat cu acest simbol. Simbolul indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie amestecate cu deșeurile menajere. Pentru aceste produse există un sistem de colectare separat.

## A. Informații pentru utilizatori privind casarea (gospodării)

### 1. În Uniunea Europeană

Atenție: Dacă doriți să aruncați acest dispozitiv, acesta nu poate fi tratat ca un reziduu menajer!

Echipamentele electrice și electronice uzate trebuie tratate separat și în concordanță cu legislația în vigoare referitoare la tratarea, recuperarea și reciclarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate.

După implementarea în țările membre, gospodăriile din Uniunea Europeană pot returna gratuit echipamentele electrice și electronice uzate la punctele adecvate de colectare\*.

În unele țări\* produsele uzate pot fi preluate gratuit de furnizorul local în momentul cumpărării unui produs nou similar.

\*) Pentru mai multe detalii, vă rugăm să contactați autoritățile locale. Dacă echipamentul dumneavoastră electronic sau electric uzat are baterii sau acumulatori, vă rugăm să le tratați separat conform cerințelor locale.

Prin tratarea corectă a acestui produs ajutați ca deșeurile să se aplice tratamentul necesar, să fie recuperat sau reciclat. În acest mod ajutați la prevenirea potențialelor efecte negative asupra mediului sau a sănătății oamenilor, care ar putea apărea prin tratarea necorespunzătoare a deșeurilor.

### 2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.

Pentru Elveția: echipamentele electrice sau electronice uzate pot fi returnate gratuit furnizorului, chiar dacă nu cumpărați un produs nou. Lista punctelor de colectare poate fi găsită la adresa [www.swico.ch](http://www.swico.ch) sau [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informații despre aruncare pentru întreprinderi

### 1. În Uniunea Europeană

Dacă acest produs este utilizat în scopuri de afaceri și doriți să-l eliminați:

Vă rugăm să contactați distribuitorul SHARP, care vă va informa despre preluarea produsului. Este posibil să fiți taxat pentru costurile generate de preluare și reciclare. Produsele mici (și cantitățile mici) pot fi preluate de către centrele locale de colectare. Pentru Spania: Vă rugăm să contactați sistemul de colectare stabilit sau autoritatea locală pentru preluare a produselor uzate.

### 2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.





## CUPRINS

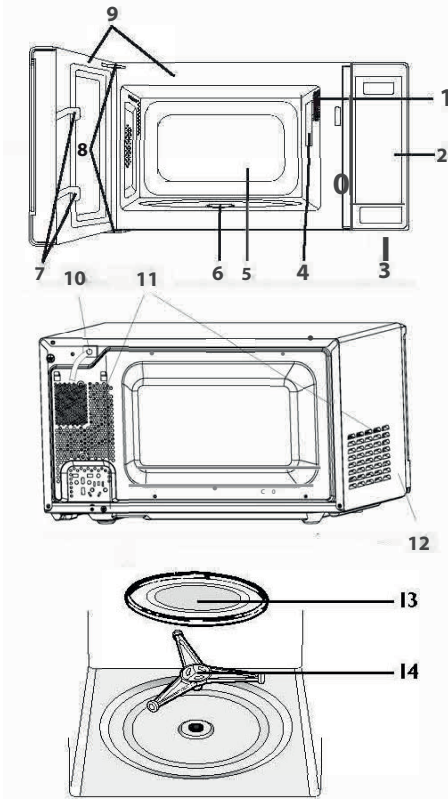


CUPTORUL ȘI ACCESORIILE.....	3
PANOU DE COMANDĂ.....	4
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE.....	5-12
INSTALARE.....	13-14
CUM FUNCȚIONEAZĂ CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ .....	15
NIVELURILE DE PUTERE ALE MICROUNDOR.....	16
ÎNAINTE DE OPERARE.....	16
UTILIZAREA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ CU MICROUNDE .....	17-18
GĂTIRE/DECONGELARE AUTOMATĂ .....	19
TABEL GĂTIRE AUTOMATĂ .....	20
DECONGELARE RAPIDĂ.....	21
GĂTIRE AUTOMATĂ .....	21
GRAFIC DE GĂTIRE AUTOMATĂ.....	22
FUNCȚII UTILE .....	23-25
SFATURI GĂTIRE LA MICROUNDE.....	26-27
RECIPIENTE ADECVATE .....	28
SFATURI PENTRU DECONGELARE.....	29
SFATURI PENTRU REÎNCĂLZIRE.....	30
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE .....	31
DEPANARE.....	32
SPECIFICAȚII .....	33

RO



## CUPTORUL ȘI ACCESORIILE



### CUPTORUL

1. Lampa cuptorului
2. Panoul de comandă
3. Butonul de deschidere a ușii
4. Capacul ghidajului de unde (NU ÎNDEPĂRTAȚI)
5. Spațiul interior al cuptorului
6. Racord
7. Încuietori
8. Balamale
9. Garnituri de etanșare și suprafețe de etanșare
10. Cablu electric
11. Orificii de ventilare
12. Carcasa exterioră

### ACCESORII:

Verificați dacă următoarele accesorii au fost livrate:

13. Platou rotativ
14. Suport platou rotativ

• Așezați suportul platoului rotativ pe dispozitivul de fixare din partea de jos a interiorului cuptorului și apoi așezați platoul rotativ pe suport, fixându-l bine.

Pentru a evita avarierea platoului, asigurați-vă că vasele sau recipientele sunt ridicate uniform de pe marginea platoului atunci când sunt scoase din cuptor.

### OBSERVAȚII:

- Capacul ghidajului de unde este fragil. Interiorul cuptorului trebuie curățat cu mare grijă pentru a nu avaria unitatea.
- Utilizați cuptorul numai cu platoul rotativ și suportul platoului fixate corect. Dacă platoul rotativ nu a fost fixat bine, acesta se poate balansa sau se poate opri din rotire, ceea ce poate duce la avarierea cuptorului.
- Platoul rotativ se poate roti în direcția acelor de ceasornic sau invers. Direcția de rotire se poate schimba la fiecare pornire a cuptorului. Acest lucru nu afectează performanța aparatului.
- Atunci când comandați accesorii, vă rugăm să menționați atât **NUMELE PIESEI**, cât și **NUMĂRUL MODELULUI** dealer-ului dumneavoastră, ori service-ului autorizat SHARP.

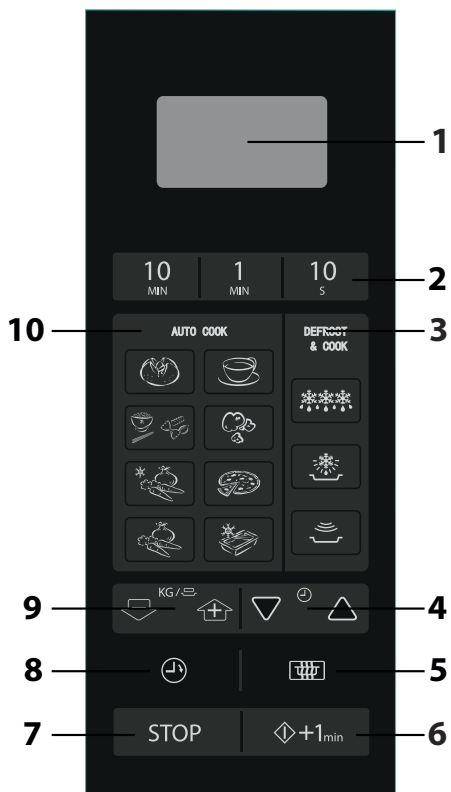


### AVERTIZARE:

**Ușa, carcasa exterioră, interiorul cuptorului, accesoriile și vasele se vor încălzi foarte mult în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.**



## PANOUL DE COMANDĂ



1. AFIŞAJ DIGITAL
2. Butoane TEMPORIZARE
3. Buton GREUTATE GĂTIRE & DEZGHEŢARE
4. Butoane AJUSTARE TEMPORIZARE – MAI LUNG/MAI SCURT
5. Buton NIVEL PUTERE
6. Buton TEMPORIZARE AUTOMATĂ
7. Buton OPRIRE/ANULARE
8. Buton CRONOMETRU BUCĂTĂRIE
9. Butoane GREUTATE
10. Buton AUTO-GĂTIRE

RO





## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

### CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

1. Acest cuptor este destinat numai pentru utilizarea pe blat. Cuptorul nu poate fi incorporat într-o unitate de bucătărie. Nu așezați cuptorul în dulap.
2. Ușa cuptorului se poate încinge în timpul gătirii. Așezați sau montați cuptorul astfel încât partea de jos a cuptorului să fie cu 85 cm deasupra podelei. Feriți copiii de ușa pentru a preveni arsurile corporale.
3. **AVERTISMENT:** Nu atingeți placa rotativă imediat după utilizare, deoarece aceasta ar putea fi fierbinte.
4. Asigurați-vă că există minim 30 cm de spațiu liber deasupra cuptorului.
5. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență și cunoștințe, decât dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a unității și dacă înțeleg riscurile aferente. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazurilor în care au o vârstă mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
6. Nu permiteți accesul copiilor mai mici de 8 ani în apropierea aparatului electrocasnic și al cablului acestuia.
7. **AVERTIZARE:** Lăsați copiii să utilizeze cuptorul fără supraveghere numai atunci când aceștia au primit instrucțiuni adecvate, astfel încât să poată utiliza cuptorul în siguranță și să înțeleagă pericolele utilizării neadecvate.
8. **AVERTIZARE:** Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Feriți copiii mici de aceste situații.
9. **AVERTIZARE:** În cazul avarierii ușii sau a dispozitivelor de etanșare, cuptorul nu poate fi utilizat până la repararea acestuia de către o persoană specializată.
10. **AVERTIZARE:** Nu ajustați, reparați sau modificați singuri cuptorul. Este periculos ca altcineva în afară de





## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



persoanele competente să realizeze reparații, care necesită îndepărtarea carcasei care protejează împotriva expunerii la energia microundelor.

11. În cazul avarierii cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special. Înlocuirea poate fi realizată numai de către un agent de service autorizat SHARP.
12. **AVERTIZARE:** Lichidele și alimentele nu pot fi încălzite în recipiente etanșe, deoarece pot exploda.
13. Încălzirea la microunde a băuturilor poate duce la fierberea eruptivă a acestora, de aceea recipientele trebuie manevrate cu grijă.
14. Nu preparați ouăle în coajă, ori ouă fierte întregi, deoarece acestea pot exploda chiar și după ce s-a încheiat gătitrea. Pentru a prepara sau reîncălzi ouăle nepreparate, înțepați gălbenușul și albușul, pentru a elimina riscul ca acestea să explodeze. Curățați și tăiați ouăle fierte tari înainte de a le reîncălzi în cuptorul cu microunde.
15. Ustensilele trebuie verificate dacă pot fi utilizate în cuptorul cu microunde. Consultați pagina RO-25. Utilizați numai recipiente și ustensile sigure pentru modurile cuptorului cu microunde.
16. Conținutul sticlelor pentru hrănirea sugarilor sau a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecate sau agitate, iar temperatura trebuie verificată înainte de consumare pentru a preveni arsurile.
17. Ușa, carcasa exterioară, interiorul cuptorului, vasele și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul utilizării.
18. Evitați atingerea acestor zone. Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor. Înainte de curățare, asigurați-vă că acestea nu sunt fierbinți. În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.
19. Dacă iese fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă pentru a opri eventualul incendiu.

RO





## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

20. Curățați cuptorul la intervale regulate de timp și îndepărtați resturile de alimente de pe el.
21. Nerespectarea instrucțiunilor de curățare a cuptorului poate duce la o deteriorare a suprafeței acestuia, care poate afecta durata de viață a aparatului și chiar genera situații posibil periculoase.
22. Nu utilizați substanțe de curățare abrazive și dure sau dispozitive metalice ascuțite pentru curățarea sticlei de pe ușa cuptorului, deoarece se poate zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
23. Nu utilizați dispozitive de curățare pe bază de aburi.
24. Consultați instrucțiunile de curățare a garniturilor ușii, a cavităților și a componentelor adiacente, la pagina RO-31.
25. Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, precum:
  - zonele destinate personalului din bucătărie, personalul magazinelor, birourilor și pentru alte medii de lucru;
  - clienții hotelurilor, motelurilor și alte medii de tip rezidențial;
  - ferme;
  - medii de tip bed and breakfast (cazare cu mic dejun).
26. **AVERIZARE:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.
27. În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie să fiți atenți să nu atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
28. Părțile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Feriți copiii mici de aceste situații.

### **Pentru a evita pericolul de incendiu:**

1. **Cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul utilizării. Nivelurile de putere foarte**



## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



**mari sau timpii de gătire foarte lungi pot supraîncălzi alimentele, ceea ce poate duce la apariția incendiilor.**

2. Priza trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât deconectarea aparatului în caz de pericol, să fie cât mai ușoară.
3. Sursa de alimentare de curent alternativ trebuie să fie de aproximativ 230-240 V, 50 Hz, cu o siguranță de circuit de 13A sau cu un întrerupător de circuit de 13A.
4. Se recomandă utilizarea unui circuit separat numai pentru acest dispozitiv.
5. Nu plasați cuptorul cu microunde în locuri unde este generată căldură. De exemplu, lângă un cuptor convențional.
6. Nu instalați cuptorul cu microunde în locuri cu umiditate mare sau unde se poate aduna apă.
7. Nu depozitați și nu utilizați cuptorul în aer liber.
8. Curățați capacul ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și suportul acestuia după utilizare. Acestea trebuie să fie uscate și fără urme de grăsime. Grăsiimea acumulată se poate supraîncălzi și poate să înceapă să scoată fum sau să ia foc.
9. Nu așezați materiale inflamabile în apropierea cuptorului sau a orificiilor pentru ventilare.
10. Nu blocați orificiile de ventilare.
11. Îndepărtați de pe mâncare și de pe recipiente toate dispozitivele de etanșare metalice, din sârmă etc. Arcul electric produs de suprafețele metalice poate duce la producerea unui incendiu.
12. Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a încălzi uleiul pentru prăjit. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde.
13. Pentru a prepara popcorn, utilizați numai pungi speciale pentru microunde.
14. Nu depozitați alimentele sau alte articole în interiorul cuptorului.

RO





## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

15. După pornirea cuptorului, verificați toate setările pentru a vă asigura că acesta funcționează corespunzător.
16. Pentru a evita supraîncălzirea și apariția focului, țineți cuptorul sub observație în timpul gătirii sau încălzirii alimentelor cu mult zahăr sau cu multă grăsime, de exemplu: cârnați, plăcinte sau budinci de Crăciun.
17. Consultați sfaturile aferente din manualul de utilizare.

### **Pentru a evita producerea leziunilor**

#### **1. AVERIZARE:**

Nu utilizați cuptorul dacă este avariât sau funcționează necorespunzător. Înainte de utilizare, efectuați următoarele verificări:

- a) Ușa; asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și nu este uzată sau închisă strâmb.
  - b) Balamalele și dispozitivele de etanșare; asigurați-vă că nu sunt rupte sau slăbite.
  - c) Dispozitivele de etanșare și suprafețele de etanșare; asigurați-vă că nu au fost avariate.
  - d) Interiorul cavității cuptorului sau ușa; asigurați-vă că nu prezintă deformări.
  - e) Cablul de alimentare și ștecherul; asigurați-vă că nu au fost avariate.
2. Nu utilizați cuptorul cu ușa deschisă și nu realizați niciun fel de modificări asupra dispozitivului de siguranță.
  3. Nu utilizați cuptorul dacă există un obiect între dispozitivul de etanșare și suprafețele de etanșare.
  4. Nu lăsați grăsimea sau mizeria să se acumuleze pe zonele de etanșare a ușii sau în zonele din jurul ușii. Curățați cuptorul în mod regulat și îndepărtați orice urme de mâncare. Respectați instrucțiunile din secțiunea „Curățare și întreținere” de la pagina RO-31.
  5. Persoanele cu STIMULATOARE cardiace trebuie să consulte un medic sau producătorul stimulatorului în cazul în care intenționează să utilizeze cuptorul cu microunde.







## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



### **Pentru a evita posibilitatea de electrocutare**

1. Nu îndepărtați sub nicio formă carcasa exterioară.
2. Nu vărsați și nu introduceți obiecte în deschiderile dispozitivului de blocare a ușii sau în orificiile pentru ventilare. În cazul vărsării unui lichid, opriți aparatul, scoateți imediat cablul de alimentare din priză și adresați-vă unui agent de service SHARP autorizat.
3. Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
4. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unei alte suprafețe de lucru.
5. Mențineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți, incluzând partea din spate a cuptorului.
6. Nu încercați să înlocuiți singuri becul cuptorului și nu lăsați o persoană neautorizată de SHARP să facă acest lucru. Dacă becul este avariât, consultați furnizorul dumneavoastră sau un agent de service autorizat SHARP.

### **Pentru a evita producerea unei explozii și fierberea bruscă:**

1. Nu utilizați niciodată recipiente etanșe. Îndepărtați dispozitivul de etanșare și capacele înainte de utilizare. Recipientele etanșe pot exploda din cauza acumulării de presiune chiar și după ce cuptorul a fost oprit.
2. Aveți grijă la încălzirea lichidelor. Utilizați un recipient cu gură largă pentru a permite bulelor să iasă.

**Nu încălziți niciodată lichide în containere cu gură îngustă, cum ar fi sticlele pentru sugari. Lichidul încălzit poate să erupă din sticlă cauzând arsuri grave.**

Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și producerea de arsuri:

1. Nu utilizați o perioadă lungă de timp.
2. Amestecați lichidul înainte de încălzire / reîncălzire.
3. Se recomandă introducerea unei ustensile din sticlă sau alt material similar (dar nu metal) în lichid în timpul reîncălzirii.

RO





## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

4. Lăsați lichidul în cuptor la finalul timpului de gătire pentru cel puțin 20 de secunde pentru a preveni fierberea eruptivă.
3. Înțepați coaja cartofilor, cârnaților sau a fructelor înainte de gătire, pentru a evita pericolul de explozie a acestora.

### **Pentru a evita producerea arsurilor**

1. Pentru a preveni arsurile, utilizați suporturi pentru recipiente sau mănuși atunci când scoateți alimentele din cuptor.
2. Deschideți întotdeauna recipientele, pungile pentru popcorn, pungile pentru gătire în cuptor etc. și țineți-le la distanță de față pentru a evita arsurile cu aburi sau fierberea eruptivă.
3. **Pentru a evita producerea de arsuri, testați întotdeauna temperatura alimentelor și amestecați înainte de a servi având grijă mai ales la temperatura alimentelor pentru copii sau pentru persoane în vârstă. Temperatura recipientului nu reprezintă o indicație reală a temperaturii alimentelor sau a băuturilor; verificați întotdeauna temperatura alimentelor.**
4. Nu stați în dreptul ușii cuptorului atunci când o deschideți pentru a evita arsurile produse de aburi și de căldură.
5. Tăiați alimentele găsite după încălzire pentru a elibera aburul și a evita arsurile.

### **Pentru a evita utilizarea de către copii**

1. Nu vă aplecați și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului.
2. Copiilor trebuie să li se aducă la cunoștință instrucțiunile importante de siguranță: utilizarea suporturilor pentru recipiente, îndepărtarea capacelor cu grijă; grija la ambalaje (de exemplu, materialele ce rețin căldură) create pentru a găti alimente crocante, deoarece sunt foarte fierbinți.

### **Alte avertizări**

1. Nu modificați cuptorul în niciun fel.
2. Nu mutați cuptorul în timpul funcționării.
3. Acest cuptor poate fi utilizat numai pentru gătitul alimentelor în locuința dvs. Nu poate fi utilizat în scop comercial sau în laboratoare.





## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



### **Pentru utilizarea fără probleme a cuptorului și evitarea avariilor:**

1. Nu utilizați niciodată cuptorul când acesta este gol, cu excepția situației în care se recomandă în manualul de utilizare. În caz contrar, cuptorul se poate defecta.
2. Utilizați întotdeauna un recipient pentru rumenire sau un material ce reține căldura, plasați întotdeauna un material izolator termorezistent cum ar fi platourile din porțelan pentru a preveni avarierea platoului rotativ sau a suportului acestuia din cauza căldurii. Nu depășiți timpul de preîncălzire specificat în instrucțiunile de preparare.
3. Nu utilizați ustensile metalice, care reflectă microundele și care pot genera arcuri electrice. Utilizați numai platoul rotativ și suportul platoului rotativ concepute pentru acest cuptor. Nu utilizați cuptorul fără platoul rotativ.
4. Nu așezați nimic pe carcasa cuptorului în timp ce acesta funcționează.

### **OBSERVAȚIE:**

Dacă nu sunteți siguri de modul de conectare a cuptorului, consultați un electrician autorizat, calificat. Producătorul sau furnizorul nu se face responsabil pentru avarierea cuptorului sau producerea de leziuni în urma nerespectării procedurii de conectare la sursa de alimentare cu energie. Pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare se pot forma ocazional vapori de apă. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o scurgere sau o defecțiune.

### **KIT ÎNCORPORAT**

Nu este disponibil niciun kit încorporat pentru acest cuptor. Acest cuptor este conceput doar pentru utilizarea pe blat.

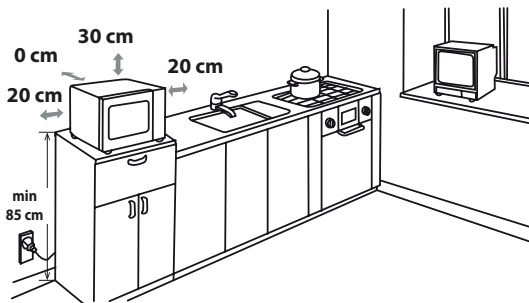
RO





## INSTALARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare din interiorul cuptorului și îndepărtați folia de protecție de pe suprafața carcasei cuptorului cu microunde. Verificați dacă produsul prezintă avarii.
2. Amplasați cuptorul pe o suprafață plată, sigură, îndeajuns de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului și greutatea produselor introduse în cuptor. Nu amplasați cuptorul într-un dulap.
3. Selectați o suprafață plată care să ofere suficient spațiu liber pentru fantele de admisie și / sau de evacuare a aerului. Suprafața din spate a aparatului trebuie fixată de un perete.
  - Lăsați un spațiu minim de 20cm între cuptor și pereții învecinați.
  - Lăsați un spațiu liber minim de 30cm deasupra cuptorului.
  - Nu îndepărtați picioarele din partea de jos a cuptorului.
  - Blocarea orificiilor de admisie și / sau de evacuare a aerului pot deteriora cuptorul.
  - Amplasați cuptorul la o distanță sigură de aparatele radio și TV. Utilizarea cuptorului cu microunde poate genera interferențe recepției aparatelor radio sau TV.



4. Ușa cuptorului se poate încinge în timpul gătirii. Așezați sau montați cuptorul astfel încât partea de jos a cuptorului să fie cu 85cm deasupra podelei. Feriți copiii de ușă pentru a preveni arsurile corporale.
5. Conectați bine cablul cuptorului la o priză electrică standard (cu împământare).



**AVERTIZARE:** Nu amplasați cuptorul în locații în care se generează căldură, umiditate sau umiditate la un nivel ridicat (de exemplu, lângă sau deasupra cuptoarelor clasice) sau în apropierea materialelor combustibile (de exemplu, perdele).

Nu blocați și nu obstrucționați orificiile de ventilare a aerului.  
Nu amplasați obiecte pe cuptor.

### CONEXIUNEA ELECTRICĂ

- Nu lăsați apa să intre în contact cu ștecherul sau cablul de alimentare electrică.
- Introduceți corect ștecherul în priză.
- Nu conectați alte aparate la aceeași priză folosind un prelungitor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de o unitate de service aprobată de Sharp sau de o persoană cu calificare similară, pentru a evita riscurile.
- Când scoateți ștecherul din priză, țineți întotdeauna de ștecher și nu trageți niciodată de cablu, deoarece acesta și conexiunile din interiorul ștecherului se pot deteriora.
- În cazul în care ștecherul cu care este prevăzut cuptorul este de tip demontabil și în cazul în care priza din locuința dumneavoastră nu este compatibilă cu ștecherul prevăzut, demontați corect ștecherul (nu îl tăiați).
- În cazul în care ștecherul cu care este prevăzut cuptorul nu este de tip demontabil și în cazul în care priza din locuința dumneavoastră nu este compatibilă cu ștecherul prevăzut, tăiați ștecherul.
- Remontați cu un tip adecvat, cu respectarea codului de cablare indicat în „Pentru înlocuirea cablului de alimentare”, de la pagina RO-33.



### AVERTISMENT: ACEST APARAT ELECTROCASNIC TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT

**Pentru conectarea la o priză corespunzătoare, urmați codul de cablare indicat în „Pentru înlocuirea cablului de alimentare”, de la pagina RO-33.**





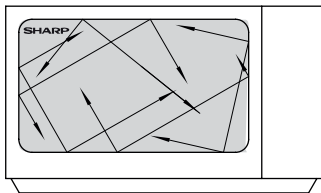
## CUM FUNCȚIONEAZĂ CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ

Microundele sunt valuri de energie, similare semnalelor de TV și radio.

Energia electrică este transformată în energie de microunde, care este îndreptată în partea de jos a mijlocului interiorului cuptorului, printr-un ghid de undă. Apoi, agitatorul cu microunde distribuie energia microundelor în fiecare colț al interiorului cuptorului, uniform.

Microundele nu pot trece prin metal, de aceea interiorul cuptorului este fabricat din metal, iar ușa este protejată cu un film metalic.

În timpul gătirii, microundele sunt reflectate de pereții interiori ai cuptorului și se deplasează la întâmplare.



Microundele pot trece prin anumite materiale, cum ar fi sticla și plasticul, pentru a încălzi mâncarea. (Consultați „Veselă potrivită pentru cuptorul cu microunde”, la pagina RO-28).

Apa, zahărul și grăsimea din alimente absorb microundele, de aceea vibrează. Se va produce căldură datorită frecării, în același mod în care mâinile sunt încălzite prin frecare.

Zonele exterioare ale alimentelor sunt încălzite de energia microundelor, apoi căldura pătrunde în interior prin conducție ca și în cazul preparării convenționale. Este important să întoarceți, să rearanjați sau să amestecați pentru o încălzire uniformă.

După încheierea gătirii, cuptorul se va opri automat din producerea de microunde.

Timpul de așteptare după preparare este necesar deoarece căldura se distribuie uniform în alimente.



## NIVELURILE DE PUTERE ALE MICROUNDDELOR



Nivel putere	Apăsați butonul NIVEL PUTERE	Procentaj
ÎNALT	X1	P100
	X2	P90
MEDIU ÎNALT	X3	P80
	X4	P70
MEDIU	X5	P60
	X6	P50
MEDIU SCĂZUT (DECONGELARE)	X7	P40
	X8	P30
LOW (Dezghețare)	X9	P20
	X10	P10

**IMPORTANT:** Puterea microundelor se fixează automat la P100 cu excepția cazului în care apăsați butonul **NIVEL PUTERE**

În general se recomandă următoarele:

**P100/90** - (ÎNALT = 800/720W) utilizat pentru gătire rapidă și încălzire, de ex.: pentru caserole, băuturi calde, legume etc.

**P80/70** - (MEDIU ÎNALT = 640/560W) utilizat pentru o gătire mai lungă pentru mâncăruri dense cum ar fi fripturi, plăcinte cu carne și mâncăruri semipreparate, dar și pentru mâncărurile pretențioase, cum ar fi prăjiturile. La această setarea redusă, mâncarea se va găti în mod egal fără a se arde pe margini.

- Cuptorul are 10 niveluri de putere, așa cum se indică alăturat.
- Pentru a schimba nivelul de putere pentru gătit, introduceți timpul necesar și apoi apăsați tasta **NIVEL PUTERE** până când afișajul indică nivelul dorit.

### • Nivel putere

Puterea microundelor variază în funcție de energia microundelor, care se stinge și se aprinde.

În timpul utilizării unei alte puteri decât P100, veți auzi energia microundelor pulsând, în timp ce mâncarea se va găti sau se va decongela.

### • Verificarea nivelului de putere

Pentru a verifica nivelul de putere a microundelor în timpul gătirii, apăsați butonul **NIVEL DE PUTERE**. Cât timp țineți apăsat butonul **NIVEL DE PUTERE**, pe afișaj va fi indicat nivelul de putere. Cuptorul continuă număratoarea inversă, deși afișajul indică nivelul de putere.

**P60/50** - (MEDIU =480/400W) pentru mâncăruri dense, care necesită o gătire îndelungată atunci când sunt pregătite în mod convențional, de ex.: caserole de vită. Se recomandă utilizarea acestui nivel de putere pentru a asigura frăgezimea cărnii.

**P40/30** - (MEDIU SCĂZUT = 320/240W setarea de Decongela-re) pentru decongela-re. Selectați acest nivel de putere pentru a asigura decongela-re egală a alimentului. Această setare poate fi utilizată și pentru fierberea orezului, a pastelor, a găluștelor și pentru gătitul cremei custard.

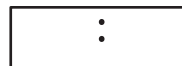
**P20/10** - (SCĂZUT = 160/80W) Pentru decongela-re delicată: creme pentru prăjituri sau aluat.

## ÎNAINTE DE PORNIRE



**Conectați cuptorul la o sursă de alimentare. 1.**

**1.** Pe display-ul cuptorului se va afișa:



**OBSERVAȚIE:** Acest model NU are funcția de ceas.

RO



## UTILIZAREA CUPTORULUI DVS. CU MICROUNDRE

### Deschiderea ușii:

Pentru a deschide ușa cuptorului, împingeți butonul de deschidere a ușii.

### Pornirea cuptorului:

Gătiți și puneți mâncarea într-un recipient adecvat. Plasați recipientul pe platoul rotativ sau plasați alimentul direct pe platou. Închideți ușa și apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** după selectarea programului de gătire dorit.

### Oprirea cuptorului:

În cazul în care doriți să opriți cuptorul în timpul gătirii, apăsați tasta STOP / CLEAR (OPRIRE/ANULARE) o dată, sau deschideți ușa cuptorului. În cazul în care doriți să anulați programul de gătit, apăsați tasta STOP / CLEAR de două ori.

Cuptorul vă permite să gătiți și să decongeleți mâncarea utilizând programe automate sau să gătiți și să decongeleți mâncarea manual. Gătirea și decongelarea automate vă permit să gătiți și să decongeleți mâncare utilizând programe presetate, în care timpii au fost deja calculați pentru dvs., de ex., GĂTIRE AUTOMATĂ și DECONGELARE AUTOMATĂ.

Gătirea și decongelarea manuale vă permit să gătiți/decongeleți mâncăruri și greutatea care nu sunt incluse în programele automate.

Iată exemple de gătire și decongelare manuale.

Pentru gătit și decongelarea automate vezi paginile RO-19 - 22.

### GĂTIRE MANUALĂ

- Introduceți timpul de gătire și setați puterea microundelor între P10 și P100 pentru a găti (consultați pagina RO-16).
- Agitați sau amestecați mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul gătirii.
- După gătire acoperiți mâncarea și lăsați-o pentru un timp, dacă este cazul.

### Exemplu:

Pentru a găti 2 minute și 30 secunde la putere de microunde P70.

1. Setați nivelul de putere prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** de 4 ori pentru 70P.
2. Setați timpul de gătire prin apăsarea butonului **1 MIN** de 2 ori și a butonului **10 SEC** de 3 ori.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** o dată pentru a începe gătit.



Afișajul va derula timpul chiar și în timpul setării minutelor de gătire.



## UTILIZAREA CUPTORULUI DVS. CU MICROUND



### DECONGELARE MANUALĂ

- Introduceți timpul de decongelare și utilizați nivelul de putere P10 sau P30 pentru a decongela (consultați pagina RO-16).
- Agitați sau amestecați mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul decongelării.
- După decongelare, acoperiți mâncarea cu o folie și lăsați-o până la decongelarea completă.

### Exemplu:

Pentru a decongela 10 minute la puterea de microunde P 30.

1. Setați nivelul de putere prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** de 8 ori.
2. Introduceți timpul de decongelare prin apăsarea butonului **10 MIN** o dată.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** o dată pentru a începe gătitul.



Afișajul va derula timpul de gătit rămas.

### OBSERVAȚII:

- La pornirea cuptorului, se va aprinde lampa cuptorului, iar platoul rotativ se va roti în direcția acelor ceasului sau invers.
- Cuptorul poate fi programat până la 99 minute și 90 secunde (99,90).
- Dacă deschideți ușa în timpul procesului de gătit, timpul de gătit de pe ecranul digital se va opri automat. Timpul de gătit va fi reluat din nou după închiderea ușii și apăsarea butonului **TEMPORIZARE AUTOMATĂ**.
- Dacă doriți să aflați nivelul puterii în timpul gătitului, apăsați butonul **NIVEL PUTERE MICROUND**. Cât timp apăsați butonul NIVEL PUTERE MICROUND, nivelul de putere va rămâne afișat.

RO



## GĂTIRE/DECONGELARE AUTOMATĂ

**GĂTIREA/DECONGELAREA AUTOMATĂ** vă permite să gătiți sau să decongeleți mese pre-programate. Urmați exemplul de mai jos pentru detalii cu privire la modul în care să operați aceste funcții.

GĂTIREA AUTOMATĂ permite gătirea a 3 meniuri populare.

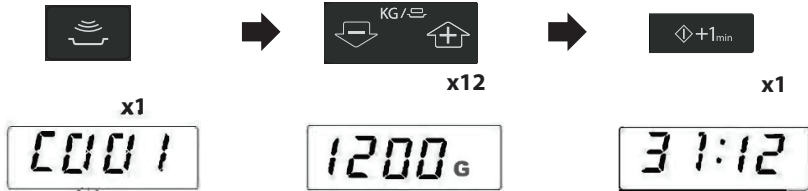
Pentru carnea de vită, apăsați butonul **GĂTIRE AUTOMATĂ** x1  va apărea pe ecran.

Pentru carnea de miel, apăsați butonul **GĂTIRE AUTOMATĂ** x2  va apărea pe ecran.

Pentru carnea de porc, apăsați butonul **GĂTIRE AUTOMATĂ** x3  va apărea pe ecran.

**Exemplul 1:** Pentru a găti 1.2 kg de carne de vită rece utilizând **GĂTIREA AUTOMATĂ**.

1. Apăsați butonul **GĂTIRE AUTOMATĂ** o dată.
2. Introduceți greutatea prin apăsarea butonului **GREUTATE** până la afișarea greutății dorite.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** o dată pentru a începe gătirea.



Afișajul va derula timpul de gătire rămas.

**Exemplul 2:** Pentru a decongelea o bucată de carne de 1,2 kg utilizând **DECONGELARE AUTOMATĂ**.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE AUTOMATĂ** o dată.
2. Introduceți greutatea prin apăsarea butonului **GREUTATE** până la afișarea greutății dorite.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** o dată pentru a porni decongelarea.



Afișajul va derula timpul de decongelare rămas.

## TABEL GĂTIRE AUTOMATĂ






### INTERVALUL DE GREUTATE:

- Greutatea alimentelor trebuie rotunjită la cea mai apropiată 100 de grame, spre exemplu, de la 0.65kg la 0.7kg sau de la 0.34kg la 0.3kg.
- Greutatea trebuie să corespundă cu cea descrisă în tabel (vezi tabelul următor).

### OBSERVAȚII:

- Când este necesară o acțiune (de ex.: întoarcerea alimentului), cuptorul se va opri, va emite un semnal sonor, iar timpul rămas și un indicator vor pălpâi pe ecran. Pentru a continua gătitul, apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ**.
- Temperatura finală va varia în funcție de temperatura inițială a alimentului. Verificați dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriți timpul de gătit manual.

### GĂTIRE AUTOMATĂ

MENIU	GREUTATE:	MOD DE GĂTIRE
Friptură de vită 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puneți carnea într-un vas pe platoul rotitor.</li> <li>• Întoarceți carnea la auzul semnalului sonor.</li> <li>• După gătit, lăsați carnea învelită în folie de aluminiu pentru 10 minute.</li> </ul>
Friptură de miel 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puneți carnea într-un vas pe platoul rotitor.</li> <li>• Întoarceți carnea la auzul semnalului sonor.</li> <li>• După gătit, lăsați carnea învelită în folie de aluminiu pentru 10 minute.</li> </ul>
Friptură de porc 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puneți carnea într-un vas pe platoul rotitor.</li> <li>• Întoarceți carnea la auzul semnalului sonor.</li> <li>• După gătit, lăsați carnea învelită în folie de aluminiu pentru 10 minute.</li> </ul>

RO

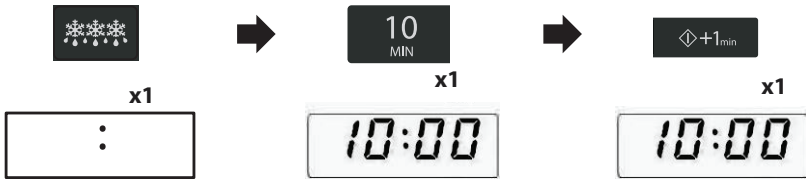


## DECONGELARE RAPIDĂ

Această funcție este destinată decongelării rapide permițând alegerea timpului dorit de decongelare, în funcție de tipul alimentului. Urmați exemplul de mai jos pentru mai multe detalii.

**Exemplu:** decongelați mâncarea în 10 minute.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **DECONGELARE RAPIDĂ** o dată
2. Introduceți timpul de gătire prin apăsarea butonului **10 MIN** o dată.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a începe să gătiți.

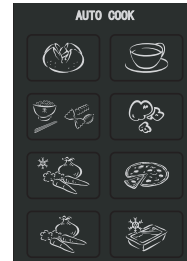


**OBSERVAȚIE:** În timpul procesului de decongelare, sistemul se va opri și va reaminti printr-un semnal sonor despre întoarcerea alimentului pentru o decongelare uniformă. După terminare, apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a relua decongelarea.



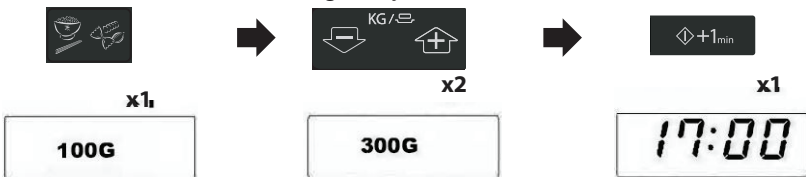
## AUTO-GĂTIREA

**AUTO COOK (GĂTIREA AUTOMATĂ)** vă permite să preparați mâncărurile listate în panoul de control și pe lista de la pagina RO-22. Urmați exemplul de mai jos pentru mai multe detalii.



**Exemplu:** Pentru a găti 0,3kg de orez utilizând Gătirea automată pentru orez și paste.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea butonului **OREZ PASTE** o dată.
2. Introduceți greutatea prin apăsarea butonului **GREUTATE** până la afișarea greutății dorite.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a începe procesul de gătire.



## GRAFIC DE AUTO-GĂTIRE



**SELECTAREA MENIULUI:** Puteți să selectați Meniul direct din lista de butoane prin apăsarea butonului relevant.

Meniurile pentru gătire automată:

Aliment	Observație:
Cartof umplut (fiecare 230g)	1. Pentru băuturi și cartofi, parametrii afișați nu reprezintă greutatea, ci numărul de porții. 2. Pentru Popcorn, apăsați butonul <b>POPCORN</b> o dată pentru a prepara 100g de popcorn; apăsați butonul <b>TEMPORIZARE AUTOMATĂ</b> pentru a porni; dacă timpul presetat de încălzire pentru 100g este prea mic sau prea mare, apăsați butonul <b>POPCORN</b> de două ori și atingeți numerele pentru a introduce timpul dorit; apăsați butonul <b>TEMPORIZARE AUTOMATĂ</b> pentru a porni. 3. Pentru orez, paste și alimente înghețate, în timpul gătirii, sistemul se va opri și va reaminti despre acțiunea care trebuie făcută; apăsați butonul <b>TEMPORIZARE AUTOMATĂ</b> pentru a relua gătitura.
Reîncălzire ceai/cafea (200ml/cană)	
Orez, paste (g)	
Popcorn (implicit, 100g)	
Legume Congelate (g)	
Pizza (g)	
Legume proaspete (g)	
Alimente înghețate (g)	

### INTERVALUL DE GREUTATE:

- Greutatea alimentelor trebuie rotunjită la cea mai apropiată 100 de grame, spre exemplu, de la 0.65kg la 0.7kg sau de la 0.34kg la 0.3kg.

### OBSERVAȚII:

- Dacă există cerința de amestecare a mâncării în timpul procesului de auto-gătire, cuptorul se va opri și va emite un semnal sonor. Timpul rămas va fi afișat pe ecran. Pentru a continua gătitura după amestecare apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ**.
- Temperatura finală va varia în funcție de temperatura inițială a alimentului. Verificați dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriți timpul de gătire manual.
- Rezultatele auto-gătirii depind de mai mulți factori, cum ar fi forma și mărimea alimentului, precum și de preferințele personale. Dacă nu sunteți mulțumiți de rezultatele programate, ajustați timpul de gătire conform preferințelor personale.



## FUNCȚII UTILE

### 1. SEQUENCE COOKING (GĂTIRE SECVENȚĂ MULTIPLĂ)

Această funcție permite o funcționare continuă și neîntreruptă pentru 2 etape diferite.

#### Exemplu:

Pentru a găti: 5 minute la nivelul de putere P100 (Etapa 1)  
16 minute la nivelul de putere P30 (Etapa 2)

#### ETAPA 1

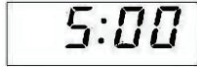
1. Introduceți nivelul de energie prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** o dată.



x1



x5

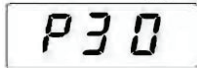


#### ETAPA 2

3. Setezi nivelul de putere prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** de 8 ori.



x8



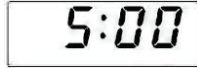
x1



x6



x1



Cuptorul va începe să gătească timp de 5 minute la putere P100, după care timp de 16 minute la putere P30.

**OBSERVAȚIE:** Dacă se selectează nivelul P100 ca și nivel de putere final, nu este necesar să introduceți nivelul de putere.

### 2. AUTO MINUTE:

**AUTO MINUTE** vă permite:

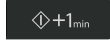
- Să gătiți la puterea de microunde P100 în multipli de 1 minut.
- Să prelungiți timpul de preparare în multipli de 1 minut, atunci când se utilizează modul manual de gătire.

**Exemplu:** Pentru a găti în modul P100 timp de 2 minute, apăsați de două ori butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ**.

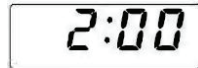
#### OBSERVAȚIE:

- Timpul de gătire poate fi prelungit până la maximum 99 minute și 90 secunde.

#### Exemplu:



x2



## FUNȚII UTILE



### 3. LESS (MAI PUȚIN) (▼) și MORE (MAI MUL)(▲) TIME (TIMP):

Butoanele **LESS (▼) TIME** și **MORE (▲) TIME** vă permit să

- Măriți sau micșorați timpul de gătire/decongelare în timpul funcționării cuptorului (nu-mai gătire manuală).

### UTILIZAREA FUNȚIILOR MAI PUȚIN ȘI MAI MULT LA GĂTIREA MANUALĂ

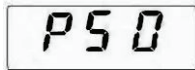
Apăsați butonul **LESS (MAI PUȚIN) (▼)** sau **MORE (MAI MULT) (▲) TIME (TIMP)** pentru a mări sau a micșora timpul de gătire sau de decongelare în multipli de 1 minut în timpul funcționării cuptorului. Întregul timp de gătire poate fi mărit până la maximum 99 de minute.

**Exemplu:** Pentru a găti la putere P50 timp de 10 minute și descrește timpul de gătire cu 2 minute:

1. Setați nivelul de putere prin apăsarea butonului **NIVEL PUTERE** de șase ori.



x6



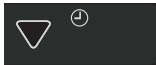
x1



x1

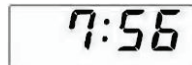


4. Reduceți timpul de gătire prin apăsarea butonului **MAI PUȚIN TIMP** de două ori.



x2

Timpul de gătire se va reduce cu 2 minute și va continua derularea. De exemplu:





## FUNCȚII UTILE

### 4. TEMPORIZATOR BUCĂTĂRIE

Utilizați **TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE** ca temporizator de minute sau pentru a monitoriza timpul rămas pentru gătit/decongelat mâncarea.

#### Exemplu:

Setarea cronometrului pentru 5 minute.

1. Apăsați butonul **CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** o dată.
2. Introduceți timpul dorit prin apăsarea butonului **1 MIN** de 5 ori.
3. Apăsați butonul **TEMPORIZARE AUTOMATĂ** pentru a începe procesul de gătire.



x1

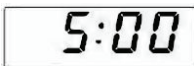


x5



x1

Ecranul va afișa timpul rămas. După ce va ajunge la zero, se va auzi un semnal sonor.



Puteți să introduceți orice durată de timp până la 99 minute, 90 secunde. Pentru a anula **CRONOMETRUL DE BUCĂTĂRIE** în timpul funcționării, este suficient să apăsați butonul **STOP/CLEAR**.

**OBSERVAȚIE:** Funcția **CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** nu poate fi utilizată în timpul gătirii.



## SFATURI DE GĂTIRE LA CUPTORUL CU MICROUNDE



Microundele gătesc mâncarea mai repede decât modul convențional de gătit. De aceea, este esențial să urmați anumite tehnici pentru rezultate bune.

Multe din următoarele tehnici sunt similare cu cele utilizate la gătitul convențional.



### OBSERVAȚII PENTRU GĂTIT:

- În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau din hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.
- Asigurați-vă că ustensilele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. (consultați „Accesorii de gătit adecvate” la pagina RO-28).
- Nu așezați alimente/ustensile fierbinți pe platoul rotativ rece sau alimente/ustensile reci pe platoul rotativ fierbinte.
- Supravegheați tot timpul cuptorul când este în uz.
- Lichidele și alimentele nu se vor încălzi în recipiente etanșe sau în borcane/recipiente cu capacele puse, deoarece în interior se creează presiune și recipientul/borcanul poate exploda.
- Utilizați numai popcorn pentru microunde cu ambalajul recomandat (urmați instrucțiunile producătorului). Nu utilizați niciodată ulei decât dacă producătorul specifică acest lucru și nu gătiți niciodată pe o perioadă mai îndelungată decât cea din instrucțiuni.



**AVERTIZARE:**  
**Respectați întotdeauna instrucțiunile din manualul de utilizare SHARP.**  
**Dacă depășiți timpii de gătit recomandați și utilizați niveluri de putere prea ridicate, mâncarea se poate supraîncălzi, arde și, în situații extreme, poate lua foc și deteriora cuptorul.**

### Tehnici de gătit

<b>Aranjare</b>	Plasați părțile cele mai groase ale mâncării spre partea exterioară a platoului. Ex. Copane de pui. Mâncărurile poziționate spre partea exterioară a platoului vor beneficia de mai multă energie, prin urmare, se vor găti mai repede decât cele din centru.	
<b>Acoperire</b>	Anumite alimente se acoperă în timpul gătirii la microunde, vă rugăm consultați recomandările pertinente. Utilizați folie ventilată pentru microunde sau un capac adecvat.	
<b>Perforare</b>	Alimentele cu cochilie, piele sau membrană trebuie perforate în mai multe locuri înainte de gătit sau reîncălzire, deoarece în interior se poate forma abur și mâncarea poate exploda. e.x. cartofi, pește, pui, cârnați	
<b>Amestecare, rotire și rearanjare</b>	Pentru o gătit uniformă, este esențial să amestecați, rotiți și rearanjați mâncarea în timpul gătirii. Amestecați și rearanjați întotdeauna din exterior spre centru.	
<b>Timpul de așteptare</b>	Timpul de așteptare după preparare este necesar, deoarece căldura se distribuie uniform în alimente.	

**OBSERVAȚIE: Ouăle în coajă și ouăle fierte tare/moale nu se vor reîncălzi în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar după terminarea ciclului de gătit.**

RO



## SFATURI DE GĂTIRE LA CUPTORUL CU MICROUNDE

Caracteristicile alimentelor	
<b>Compoziție</b>	Alimentele bogate în grăsimi sau zahăr (de exemplu, budinca de Crăciun, carne tocată plăcinte) necesită mai puțin timp de încălzire. Trebuie avut grijă ca supraîncălzire poate duce la incendii. Oasele din mâncare conduc căldura, iar mâncarea se prepară mai repede. Trebuie acordată o atenție deosebită la acest aspect, astfel încât mâncarea să fie gătită uniform.
<b>Densitate</b>	Densitatea mâncării va afecta timpul de gătire necesar. Alimentele ușoare, poroase, cum ar fi prăjiturile sau pâinea, se gătesc mai repede decât alimentele grele, dense, cum ar fi fripturile și caserolele.
<b>Cantitate</b>	Numărul de microunde din cuptorul dvs. rămâne același indiferent de cât de multă mâncare gătiți. Timpul de gătire trebuie mărit în funcție de cantitatea de mâncare așezată în cuptor. ex. Patru cartofi se vor găti mai greu decât doi cartofi.
<b>Dimensiune</b>	Alimentele mici și bucățile mici se gătesc mai repede decât cele mari deoarece microundele pot penetra alimentele din toate părțile până în centru. Pentru gătire uniformă, toate bucățile trebuie să fie de aceeași dimensiune.
<b>Formă</b>	Alimentele care au formă neregulată, cum ar fi pieptul, sau ciocănelele de pui, au nevoie de un timp mai mare de gătire în zonele mai groase. Pentru o gătire uniformă, așezați bucățile mai groase spre exteriorul vasului, unde vor primi mai multă energie. Formele rotunde se vor găti mai uniform decât formele în cuptorul cu microunde.
<b>Temperatura alimentelor</b>	Temperatura inițială a produselor alimentare afectează timpul de gătire necesar. Va dura mai mult gătitul alimentelor refrigerate decât cea a produselor alimentare aflate la temperatura camerei. Ex. O prăjitură care conține ingrediente răcite, cum ar fi margarina, va dura mai mult timp pentru a se găti decât o prăjitură care conține ingrediente la temperatura camerei. Temperatura la exterior nu este o indicație reală a temperaturii produsului alimentar sau a băuturii. Faceți tăieturi în produsele alimentare cu umpluturi, cum ar fi gogoșile cu gem, pentru a elibera căldura sau aburul.



**Fața și mâinile: utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor pentru a îndepărta alimentele sau accesoriile de gătit din cuptor. Dați-vă puțin în spate când deschideți ușa cuptorului pentru a lăsa căldura sau aburul să se disperseze. Când scoateți foliile de acoperire, când deschideți pungile de coacere sau ambalajele popcorn, degajați aburul în direcție opusă față de fața sau mâinile dvs.**



**Verificați temperatura alimentelor și a băuturilor și amestecați înainte de servire. Acordați atenție specială bebelușilor, copiilor și celor în vârstă. Conținutul biberoanelor și borcânașele cu mâncare pentru bebeluși trebuie amestecate sau scuturate, iar temperatura alimentelor se va verifica înainte de consum pentru a evita arsurile.**





## RECIPIENTE ADECVATE



Pentru a găti / decongela alimente în cuptorul cu microunde, energia microundelor trebuie să poată trece prin recipient pentru a penetra mâncarea. De aceea, este important să alegeți accesoriile de gătit adecvate.

Vasele rotunde / ovale sunt preferabile celor pătrate / dreptunghiulare deoarece mâncarea din colțuri tinde să se supraîncălzească. Se poate utiliza o gamă variată de accesorii de gătit, așa cum se menționează mai jos.

Accesorii pentru gătit	Siguranță la microunde	Comentarii
Folie de aluminiu Recipiente cu folie	✓ / ✗	Bucăți mici de folie de aluminiu se pot utiliza pentru protejarea mâncării de supraîncălzire. Mențineți folia la cel puțin 2 cm de pereții cuptorului, deoarece poate apărea formarea arcului electric. Recipientele cu folie nu sunt recomandate decât dacă este specificat astfel de producător, de ex., Micro-foil <sup>®</sup> , urmați instrucțiunile cu atenție.
Vase de rumenire	✓	Urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului. Nu depășiți timpul de încălzire indicat. Fiți foarte atent, deoarece aceste feluri de mâncare devin foarte fierbinți.
Porțelan și ceramică	✓ / ✗	Porțelanul, vasele din lut și cu ceramică, precum și porțelanul din os sunt de obicei adecvate, cu excepția celor cu decorațiuni metalice.
Articole din sticlă ex. Pyrex <sup>®</sup>	✓	Atenție când utilizați vase din sticlă deoarece se pot sparge sau fisura dacă sunt încălzite brusc.
Metal	✗	Nu este recomandată utilizarea vaselor metalice deoarece forma arc electric și acesta poate duce la incendii.
Plastic / Polistiren, de ex., recipiente pentru mâncare rapidă	✓	Atenție la containere deoarece unele se pot deforma, topi sau decolora la temperaturi ridicate.
Folie de plastic	✓	Nu atingeți mâncarea și perforați-o pentru a lăsa aburul să iasă.
Pungi de congelare / coacere	✓	Se vor perfora pentru a lăsa aburul să iasă. Asigurați-vă că pungile sunt adecvate pentru utilizarea la microunde. Nu utilizați accesorii de legare din plastic sau metal deoarece acestea se pot topi sau pot lua foc datorită arcului electric format de metal.
Farfurii / căni - de hârtie și hârtie de bucătărie	✓	Utilizați numai pentru încălzire sau pentru a absorbi umiditatea. Atenție la supraîncălzire deoarece există posibilitatea aprinderii.
Recipiente din paie și lemn	✓	Supravegheați întotdeauna cuptorul când utilizați aceste materiale deoarece supraîncălzirea poate genera incendii.
Hârtie reciclată și ziare	✗	Poate conține extracte de metal care vor genera formarea arcului electric, care, la rândul lui poate genera incendii.

RO



### AVERTIZARE:

**În timpul încălzirii mâncării în recipiente din plastic sau din hârtie, țineți cuptorul sub observație. Există posibilitatea aprinderii recipientelor.**





## SFATURI PENTRU DECONGELARE

Decongelarea mâncării utilizând cuptorul cu microunde este cea mai rapidă metodă. Este un proces simplu, dar instrucțiunile următoare sunt esențiale pentru a vă asigura că mâncarea este bine decongelată.

<b>Rearanjați</b>	Mâncărurile poziționate spre partea exterioară a platoului se vor dezgheța mai repede decât cele din centru. Este, prin urmare, esențial ca mâncarea să fie rearanjată de până la 4 ori în timpul dezghețării. Mutați părțile foarte apropiate din exterior spre centru și aranjați zonele care se suprapun. Acest lucru va asigura că toate părțile produsului se dezgheată uniform.
<b>Separați</b>	Alimentele se pot fixa unul de celălalt când le scoateți din congelator. Este important să separați alimentele imediat ce se poate în timpul decongelării. ex. bacon, file de pui.
<b>Protejați</b>	Unele zone ale alimentelor se încălzesc în timpul decongelării. Pentru a preveni încălzirea și gătirea lor, aceste zone pot fi acoperite cu folii mici care reflectă microundele, de ex., pulpele și aripile de pui.
<b>Lăsați să stea</b>	Timpul de așteptare este necesar pentru a vă asigura că hrana este bine decongelată. Decongelarea nu este completă după scoaterea alimentelor din cuptorul cu microunde. Mâncarea trebuie să stea, acoperită, o perioadă, pentru a asigura decongelarea completă a centrului acesteia.
<b>Întoarceți</b>	Este esențial ca toate alimentele să fie întoarse cel puțin de 3 - 4 ori în timpul decongelării. Acest lucru este important pentru a asigura o decongelare deplină.

### OBSERVAȚII:

- Înainte de decongelare, scoateți toate ambalajele și învelitorile.
- Pentru a dezgheța mâncarea, utilizați nivelurile de putere ale cuptorului cu microunde MEDIU SCĂZUT și SCĂZUT.

## SFATURI PENTRU REÎNCĂLZIRE



Pentru reîncălzirea mâncării, urmați sfatul și instrucțiunile de mai jos pentru a vă asigura că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.

<p><b>Mâncăruri plate</b></p>	<p><b>Scoateți puiul și porțiile de carne și reîncălziți-le separat, vezi mai jos.</b> Așezați bucățile mai mici de mâncare în centrul platoului, iar cele mai mari și mai groase în margine. Acoperiți cu o folie ventilată pentru microunde și reîncălziți la MEDIU, amestecați / rearanjați la jumătatea procesului de reîncălzire. <b>OBSERVAȚIE:</b> Asigurați-vă că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.</p>	
<p><b>Carne feliată</b></p>	<p>Acoperiți cu folie ventilată pentru microunde și reîncălziți la MEDIU. Rearanjați cel puțin o dată mâncarea pentru a asigura o reîncălzire uniformă. <b>OBSERVAȚIE:</b> Asigurați-vă că ați reîncălzit bine carnea înainte de servire.</p>	
<p><b>Porții de pui</b></p>	<p>Poziționați cele mai groase părți ale porțiilor spre exteriorul vasului, acoperiți cu pelicula ventilată pentru cuptorul cu microunde și reîncălziți pe MEDIU ÎNALT. Întoarceți la jumătatea timpului de reîncălzire. <b>OBSERVAȚIE:</b> Asigurați-vă că ați reîncălzit bine puiul înainte de servire.</p>	
<p><b>Caserole</b></p>	<p>Acoperiți cu o folie ventilată pentru microunde sau cu un capac adecvat și reîncălziți la MEDIU. Amestecați frecvent pentru a asigura o reîncălzire uniformă. <b>OBSERVAȚIE:</b> Asigurați-vă că mâncarea este bine reîncălzită înainte de servire.</p>	

Pentru a atinge rezultate optime la reîncălzire, selectați un nivel de putere adecvat pentru tipul de mâncare. De ex., un bol de legume poate fi reîncălzit la ÎNALT, în timp ce o porție de lasagna, care conține ingrediente ce nu se pot amesteca, se va reîncălzi la un nivel de putere MEDIU.

### OBSERVAȚII:

- Înainte de reîncălzire, scoateți alimentele din foile sau din recipientele metalice.
- Reîncălzirea va afecta forma, adâncimea, cantitatea și temperatura mâncării, alături de dimensiunea, forma și materialul containerului.



**Nu încălziți lichide în recipiente cu gât îngust, deoarece conținutul poate erupe din recipient și cauza arsuri.**

- Pentru a evita supraîncălzirea și apariția focului, acordați atenție la reîncălzirea alimentelor cu mult zahăr sau cu multă grăsime, de exemplu: plăcinte cu carne sau budincă de Crăciun.
- Nu încălziți niciodată ulei sau grăsime pentru prăjire în baie de ulei deoarece aceasta se poate supraîncălzi și lua foc.
- Cartofii în conservă nu se vor încălzi în cuptorul cu microunde, urmați instrucțiunile producătorului, menționate pe conservă.



**Conținutul biberoanelor și al borcanelor cu mâncare pentru bebeluși se va amesteca sau scutura și temperatura mâncării va fi verificată înainte de consum pentru a evita arsurile.**

RO



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

### INTERIORUL CUPTORULUI

- Este important să curățați interiorul cuptorului dvs. cu microunde după fiecare utilizare.
- Pentru a șterge carcasa exterioară a cuptorului cu microunde, utilizați o soluție diluată cu detergent, cum ar fi lichidul de vase, apă caldă și o lavetă moale.
- Stropii de mâncare și lichide se vor aduna pe pereții și pe partea superioară a cuptorului. Dacă lăsați adunarea resturilor de grăsime și alimente în interiorul cuptorului, acestea se vor supraîncălzi, vor genera fum și se vor aprinde chiar la următoarea utilizare a cuptorului.
- Păstrați **capacul ghidajului de unde** curat întotdeauna. Capacul ghidajului de unde este fabricat dintr-un material fragil și trebuie curățat cu atenție (urmați instrucțiunile de curățare de mai sus). **OBSERVAȚIE:** înmuierea excesivă poate duce la dezintegrarea capacului de unde.  
Capacul ghidajului de unde este un accesoriu consumabil și fără o curățare adecvată, va trebui înlocuit.
- Mâncarea va elibera aburi în timpul gătirii și cauza condensul în interiorul cuptorului. Este important să uscați cuptorul după gătire. Condensul acumulat va duce la formarea ruginii în interiorul cuptorului.
- **Nu lăsați grăsimea sau mizeria să se acumuleze pe zonele de etanșare ale ușii sau în zonele din jurul ușii. Ușa nu se va mai închide corect și poate cauza o scurgere de microunde (urmați instrucțiunile de curățare).**
- Curățați accesoriile după fiecare utilizare cu o soluție diluată, cu lichid de curățare și apoi uscați-le. Veți preveni astfel acumularea grăsimii și a resturilor de mâncare.  
Platoul rotativ se poate spăla în mașina de spălat vase.
- **CURĂȚAȚI CUPTORUL LA INTERVALE REGULATE DE TIMP ȘI ÎNDEPĂRTAȚI RESTURILE DE ALIMENTE DE PE ACESTA.**  
**Nerespectarea instrucțiunilor de curățare a cuptorului poate duce la o deteriorare a suprafeței acestuia, care poate afecta durata de viață a aparatului și genera chiar situații posibil periculoase.**

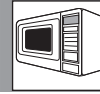
### CARCASA EXTERIOARĂ

- Ștergeți carcasa exterioară a cuptorului cu microunde cu o soluție diluată cu detergent, cum ar fi lichidul de vase, cu apă caldă și o lavetă moale.
- Panoul de control trebuie curățat și uscat cu ușa deschisă, dezactivând astfel cuptorul.

### OBSERVAȚII:

- Nu utilizați niciodată substanțe de curățare prin pulverizare, bureți de curățat cuptorul și bureți abrazivi deoarece aceștia pot deteriora suprafața cuptorului.
- Nu utilizați dispozitive pe bază de aburi.
- Nu lăsați apa cu săpun să se scurgă prin orificiile mici din pereții cuptorului și de pe podeaua cavității. Scurgerile excesive de apă prin aceste orificii pot genera deteriorarea interiorului cuptorului.

## DEPANARE



În cazul în care credeți că, cuptorul nu funcționează corespunzător, există unele controale simple pe care le puteți efectua singur/ă înainte de a apela un inginer. Acest lucru va ajuta la prevenirea apelurilor de service inutile dacă defecțiunea este simplă. Urmați această verificare simplă de mai jos:

Puneți o jumătate de cană de apă pe platoul rotativ și închideți ușa. Selectați HIGH (ÎNALT) și programați cuptorul pentru a găti timp de 1 minut.

1. Lampa cuptorului se aprinde când acesta gătește?
2. Platoul rotativ se rotește?
3. Funcționează ventilatorul de răcire? (Verificați prin plasarea mâinii deasupra orificiilor de aerisire.)
4. Se aude un semnal sonor după un minut?
5. Apa din cană este fierbinte?

Dacă răspunsul este „NU” la oricare dintre întrebări, în primul rând verificați dacă cuptorul este conectat în mod corespunzător și dacă nu a sărit siguranța. În cazul în care nu există nicio defecțiune, verificați cu diagrama de mai jos.

### OBSERVAȚIE:

Dacă gătiți alimente la un timp mai mare decât cel standard (consultați graficul de mai jos) utilizând aceeași metodă de gătire, mecanismele de siguranță ale cuptorului se vor activa automat. Nivelul de putere al microundelor se va reduce.

Program de gătire	Timp standard
Gătirea la microunde la nivelul de putere ÎNALT	20 minute

### AVERTIZARE:

**Nu reglați, reparați și nici nu modificați niciodată cuptorul singur. Este periculos pentru oricine altcineva decât un inginer instruit SHARP să efectueze service sau reparații.**

**Acest lucru este important, deoarece poate implica îndepărtarea capacelor care asigură protecție împotriva energiei cu microunde.**

- Garnitura ușii oprește scăparea de microunde în timpul funcționării cuptorului, dar nu formează un sigiliu etanș. Este normal să vedeți picături de apă, lumină sau să simțiți aer cald în jurul ușii cuptorului. Alimentele cu un conținut ridicat de umiditate vor elibera aburi și pot provoca formarea condensului în interiorul ușii, care se poate scurge din cuptor.
- Reparații și modificări: Nu încercați să folosiți cuptorul dacă acesta nu funcționează corect.
- Carcasă exterioară & acces lampă: Nu îndepărtați carcasa exterioară. Acest lucru este foarte periculos din cauza componentelor de înaltă tensiune din interior, care nu trebuie să fie atinse, deoarece acest lucru ar putea fi fatal. Cuptorul nu este prevăzut cu un capac de acces la lampă. În cazul în care lampă nu mai funcționează, nu încercați să înlocuiți lampă, ci apelați la un service autorizat SHARP.

ÎNTREBARE	RĂSPUNS
Curenții de aer circulă în jurul ușii.	Când cuptorul funcționează, aerul circulă în interiorul acestuia. Ușa nu formează un sigiliu etanș; așadar, este posibil ca aerul să iasă pe lângă ușă.
Se formează condens în cuptor și se poate scurge pe lângă ușă.	Interiorul cuptorului va fi, în mod normal, mai rece decât alimentele gătite, și așa, aburul produs atunci când gătiți, se va condensa pe suprafața rece. Cantitatea de abur produsă depinde de conținutul de apă al produsului gătit. Anumite alimente, cum ar fi cartofii, au un conținut ridicat de umiditate. Condensul prins în geamul ușii ar trebui să fie eliminat după câteva ore.
În timpul gătirii, poate exista intermitență sau arc electric în interiorul cuptorului.	Arca electrică va avea loc atunci când un obiect metalic intră în contact cu interiorul cuptorului în timpul gătirii. Acest lucru poate produce rugozități, eventual, pe suprafața interioară, dar altfel, nu deteriorează cuptorul.
Arcuirea cartofilor	Asigurați-vă că ați scos toate „nodurile”, iar cartofii au fost străpunși, așezați direct pe platoul rotativ sau într-un vas rezistent la căldură or tavă similară.
Display-ul este aprins, dar p-noul de control nu va funcționa atunci când este apăsat.	Verificați că ușa este închisă în mod corespunzător.
Cuptorul gătește prea încet.	Asigurați-vă că ați selectat nivelul de putere corect.
Cuptorul face un zgomot.	Cuptorul cu microunde va aprinde și va stinge impulsurile de energie în timpul gătirii / decongelării.
Carcasa exterioară este fierbinte.	Carcasa se poate încălzi la atingere - feriți copiii.

RO



## ÎNLOCUIREA ȘTECHERULUI PRINCIPAL


Firele din cablul de alimentare sunt codificate în culori după cum se arată:

Dungi verzi și galbene = **ÎMPĂMÂNTAT**

Albastru = **NEUTRU**

Maro = **ENERGIE**

Deoarece culorile din cablul de alimentare al cuptorului este posibil să nu corespundă cu marcajul colorat care identifică bornele conectorului dumneavoastră, conectați firele după cum se descrie:

- Firul de culoare verde și cel galben în terminalul prizei, marcat cu E **sau**  **sau** de culoare verde **sau** de culoare verde și galben.
- Firul albastru la borna prizei, marcat cu N **sau** colorat negru **sau** colorat albastru.
- Firul maro la borna prizei, marcat cu L **sau** colorat roșu **sau** colorat maro.

Asigurați-vă că șuruburile de fixare sunt strânse, iar cablul este fixat ferm de mânerul pentru cablu în cazul în care acesta intră în priză.

La fel ca cele mai multe aparate din casa ta, cuptorul trebuie să fie conectat la o sursă de alimentare cu curent alternativ, cu o singură fază, de 230-240V, 50Hz.

În cazul în care nu efectuați conexiunile electrice corespunzător, ați putea deteriora cuptorul sau v-ați putea răni. Nici SHARP, nici furnizorul nu va fi răspunzător în cazul în care se întâmplă acest lucru.



**AVERTISMENT: ACEST APARAT ELECTROCASNIC TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT**  
**Dacă aveți îndoieli cu privire la alimentarea electrică, solicitați un electrician calificat.**



## APELARE SERVICE

- Dacă nu reușiți să rezolvați o problemă utilizând controalele indicate în ultimele câteva pagini, **nu încercați să reparați cuptorul cu microunde singur.**
- Contactați distribuitorul sau furnizorul de la care ați achiziționat cuptorul, pentru a obține servicii. În cazul în care acest lucru nu este posibil, vă rugăm să contactați Centrul de Informare SHARP Client. Telefon: 0333 014 3055 (ore de program).
- Pentru informații generale și asistență referitoare la cuptor, vă rugăm să contactați **Centrul de Informare pentru clienți:**  
**Regatul Unit & Irlanda:** 0333 014 3055  
**Website:** [www.sharphomeappliances.com/support](http://www.sharphomeappliances.com/support)
- Accesoriile de înlocuire pot fi obținute de la distribuitorul nostru de piese principal:  
Charles Hyde & Son Ltd  
Telefon 01759 303068  
Email [sales@charleshhyde.co.uk](mailto:sales@charleshhyde.co.uk)  
Web [www.chsinteractive.co.uk](http://www.chsinteractive.co.uk)



## GARANȚIE



Sharp Electronics (UK) Ltd. („Sharp”) garantează că, pentru o perioadă de 12 luni de la data achiziționării produsului, acesta va fi lipsit de defecte de material și de manoperă. Sharp este de acord să repare sau, la alegerea sa, să înlocuiască un produs defect. Sharp își rezervă dreptul de a înlocui piesele defecte sau produsul, cu produse noi sau recondiționate. Produsele noi sau recondiționate care sunt înlocuite devin proprietatea Sharp.

Pentru a beneficia de această garanție, orice defect descoperit trebuie să fie notificat către Sharp, sau service-ului desemnat, în termen de un an de la data la care produsul a fost achiziționat. Trebuie să furnizați dovada achiziției, cum ar fi o chitanță sau factură.

În cazul în care produsul este înlocuit, produsul înlocuitor trebuie să fie acoperit de porțiunea rămasă a garanției inițiale.

În cazul puțin probabil în care un produs necesită reparare, vă rugăm să contactați furnizorul de la care ați achiziționat respectivul produs. În cazul în care acest lucru nu este posibil, vă rugăm să contactați un service desemnat. Detalii despre locațiile de service autorizate de Sharp pot fi obținute de la [www.sharphomeappliances.com/support](http://www.sharphomeappliances.com/support) sau prin contactarea **Centrului de Informare Sharp Client**, ale căror detalii sunt prezentate mai jos. Această garanție se aplică numai pentru defectele apărute din cauza manoperei sau materialelor utilizate. Aceasta nu acoperă vina sau daunele cauzate de accidente, utilizare necorespunzătoare, uzură normală, neglijare, manipulare frauduloasă a produsului sau repararea prin alte metode decât cu ajutorul unei unități de service desemnate de Sharp.

Produsul este destinat exclusiv uzului casnic privat. Garanția nu se aplică în cazul în care produsul este utilizat pentru o activitate comercială, comerț sau profesional.

Această garanție nu acoperă:

- Sticlă / platouri rotative ceramice / plăci, deoarece acestea pot fi deteriorate la manipulare / metode de curățare.
- Defecte rezultate din curățarea necorespunzătoare. Curățarea regulată este necesară pentru a preveni acumularea de reziduuri alimentare care pot afecta, de asemenea, performanța produsului.
- Costurile transportului către sau de la centrul de reparații.

Nici o persoană nu are autoritatea de a modifica termenii sau condițiile acestei garanții.

Această garanție este oferită ca beneficiu suplimentar pentru drepturile statutare și nu afectează aceste drepturi în nici un fel.

Nu puteți transfera drepturile sau obligațiile impuse de această garanție niciunei terțe părți. Dacă aveți dificultăți în operarea produsului, sau doriți informații cu privire la alte produse Sharp, vă rugăm să sunați la Centrul de informații Sharp Client la numărul furnizat mai jos.

### Centrul de informare Sharp Client

**Website:** [www.sharphomeappliances.com/support](http://www.sharphomeappliances.com/support)

**Telefon:** 0333 014 3055

Vestel UK este o companie înregistrată în Anglia sub numărul 4771550  
cu sediul social la

Vestel UK, Vestel House, Waterside drive, Langley, Berkshire SL3 6EZ Regatul Unit

RO



## SPECIFICAȚII

Denumire model:	R-270
Tensiune c.a.	Monofazic, 230-240 V, 50 Hz
Consum:                      Microunde	: 1200W
Curent de intrare:            Microunde	: 5,2A
Putere ieșire:                Microunde	: 800W (IEC 60705)
Categorie încălzire	: E
Frecvență microunde	: 2450MHz* (grup 2 / clasa B)
Dimensiuni exterioare (lățime) x (înălțime) x (adâncime) mm	: 450 x 262 x 342
Dimensiuni interior (lățime) x (înălțime) x (adâncime)*** mm	: 315 x 210 x 329
Capacitatea cuptorului	: 20 litri**
Uniformitate gătire	: Diametru platou rotativ 245 mm
Greutate	: aprox. 12 kg

- \* Acest produs respectă cerințele standardului european EN55011.  
În conformitate cu acest standard, produsul este clasificat drept echipament de clasa B grup 2.  
Echipament grup 2 înseamnă că echipamentul generează intenționat energie cu frecvență radio sub formă de radiații electromagnetice pentru încălzirea alimentelor.  
Echipament de clasă B înseamnă că acesta este destinat uzului casnic.
- \*\* Capacitatea internă se calculează prin măsurarea lățimii, adâncimii și înălțimii maxime.  
Capacitatea reală pentru susținerea alimentelor este mai mică.

Datorită politicii de îmbunătățire continuă, ne rezervăm dreptul de a modifica proiectul și specificațiile fără un anunț prealabil.

Nici o parte a acestei publicații nu poate fi reprodusă, stocată într-un sistem de găsimire sau transmisă sub orice formă, electronică, mecanică, prin fotocopiere, înregistrare, traducere sau alte mijloace fără permisiunea prealabilă din partea SHARP Vestel UK

Ilustrațiile, informațiile tehnice și datele conținute în această publicație sunt, din cunoștințele noastre, corecte la momentul imprimării. Dreptul de a modifica specificațiile, în orice moment, fără notificare prealabilă, este rezervat ca parte a politicii noastre de dezvoltare și perfecționare continuă.





Pozor: Na izdelku je posebna oznaka, ki pomeni, da rabljenih električnih in elektronskih izdelkov ne smete odlagati skupaj z ostalimi gospodinjskimi odpadki. Na koncu življenjske dobe jih morate dostaviti v center za ločeno zbiranje.

## Informacije o odlaganju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

### 1. V Evropski uniji

Pozor: če želite odvreči to napravo, je ne odložite v običajen koš za smeti!

Uporabljeno električno in elektronsko opremo je treba obravnavati ločeno in v skladu z zakonodajo, ki zahteva ustrezno obravnavanje, ponovno uporabo in recikliranje uporabljenih električnih in elektronskih opreme.

Zasebna gospodinjstva v EU lahko uporabljeno električno in elektronsko opremo brezplačno odložijo na označena zbirna mesta\*.

V nekaterih državah\* lahko star izdelek brezplačno prevzame tudi prodajalec, če kupite podoben nov izdelek.

\*) Za več informacij se obrnite na lokalno upravo.

Če vaša rabljena električna ali elektronska oprema vsebuje baterije ali akumulator, tega prej posebej odložite v skladu z lokalnimi zahtevami.

S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali zagotoviti, da bodo odpadki ustrezno obravnavani, ponovno uporabljeni in reciklirani ter tako preprečili morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko izhajali iz neustreznega ravnanja z odpadki.

### 2. V državah zunaj EU

Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.

Za Švico: uporabljeno električno ali elektronsko opremo lahko brezplačno vrnete prodajalcu, tudi če ne kupite novega izdelka. Ostala zbirna mesta so navedena na spletni strani [www.swico.ch](http://www.swico.ch) ali [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informacije o odlaganju za poslovne uporabnike

### 1. V Evropski uniji

Če izdelek uporabljate v poslovne namene in ga želite odvreči:

Posvetujte se s SHARP-ovim trgovcem, ki vam bo posredoval informacije o prevzemu izdelka. To storitev vam lahko zaračuna, upoštevajoč stroške reciklaže. Manjše izdelke (in manjše količine) boste morda lahko oddali v lokalnem centru za ločeno zbiranje odpadkov. Za Španijo: O vračilu rabljenih izdelkov se posvetujte z uradom za zbiranje odpadkov ali z lokalnimi oblastmi.

### 2. V državah zunaj EU

Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.





## VSEBINA

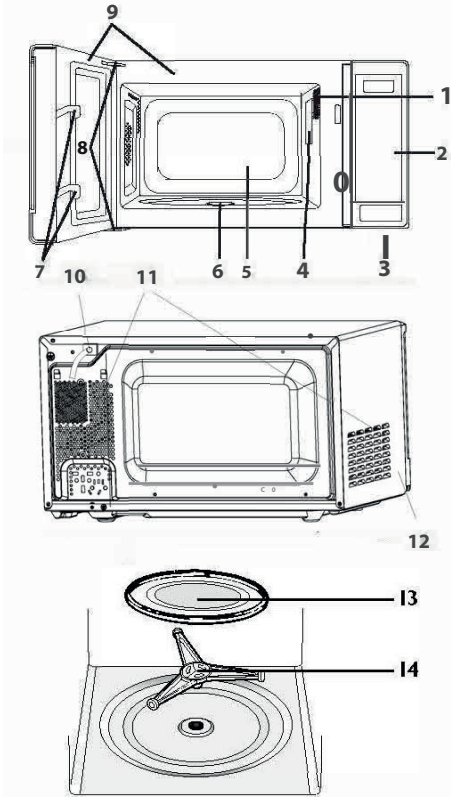


PEČICA IN PRIPOMOČKI .....	3
UPRAVLJALNA PLOŠČA .....	4
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA .....	5-12
NAMESTITEV .....	13-14
KAKO DELUJE PEČICA .....	15
NIVOJI MOČI MIKROVALOV .....	16
PRED UPORABO .....	16
KAKO UPORABLJATI PEČICO.....	17-18
AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE.....	19
TABELA ZA AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO .....	20
HITRO ODTAJEVANJE .....	21
AVTOMATSKO KUHANJE .....	21
TABELA AVTOMATSKEGA KUHANJA .....	22
PRIROČNE FUNKCIJE .....	23-25
NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI.....	26-27
PRIMERNA POSODA ZA KUHANJE .....	28
NASVET ZA ODTAJEVANJE .....	29
NASVET ZA POGREVANJE .....	30
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....	31
ODPRAVLJANJE TEŽAV .....	32
SPECIFIKACIJE .....	33





## PEČICA IN PRIPOMOČKI



### PEČICA

1. Lučka pečice
2. Upravljalna plošča
3. Tipka za odpiranje vrat
4. Pokrov magnetrona (NE ODSTRANJUJTE)
5. Prostor za kuhanje
6. Spoj
7. Varnostni zatiči vrat
8. Vratni tečajji
9. Tesnila vrat in tesnilne površine
10. Napajalni kabel
11. Prezračevalne odprtine
12. Ohišje pečice

### PRIPOMOČKI:

Prepričajte se, da so priloženi naslednji pripomočki:

13. Vrtljivi krožnik
14. Stojalo

- Stojalo postavite v ležišče na dnu pečice, nato postavite vrtljivi krožnik na stojalo in preverite, da je trdno na mestu.
- Da preprečite poškodbo vrtljivega krožnika, posodo pri odstranjevanju dvignite nad njegov rob.

### OPOMBE:

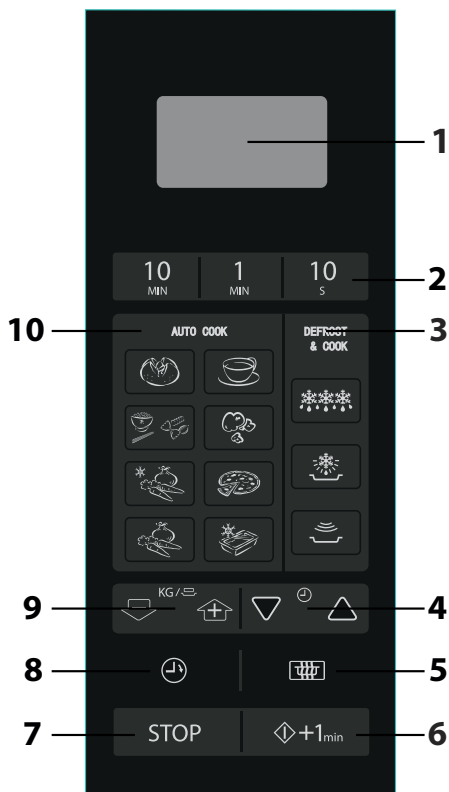
- Pokrov magnetrona je občutljiv. Pri čiščenju notranjosti pečice pazite, da ga ne poškodujete.
- Pečico vedno uporabljajte tako, da bosta vrtljivi krožnik in stojalo pravilno nameščena. To občasno preverite tudi med samim kuhanjem. Slabo nameščen vrtljivi krožnik lahko opleta, se ne vrti pravilno ter lahko poškoduje pečico.
- Vrtljivi krožnik se lahko vrti v smeri ali v nasprotni smeri urinega kazalca. Smer vrtenja se spremeni ob vsakem vklopu pečice. To ne vpliva na učinkovitost kuhanja.
- Če naročate pripomočke, trgovcu ali pooblaščenemu SHARP-ovemu zastopniku sporočite tako **NAZIV DELA** kot **ŠTEVILKO MODELA**.



### OPOZORILO:

Med obratovanjem se vrata, ohišje pečice, vrtljivi krožnik, pripomočki in posoda zelo segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabite debele kuhinjske rokavice.

## NADZORNA PLOŠČA



1. DIGITALNI ZASLON
2. Tipka URA
3. Tipka za KUHANJE in ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO
4. Tipka za POVEČANJE/ZMANJŠANJE ČASA
5. Tipka NIVO MOČI
6. Tipka START/AUTO MINUTE
7. Tipka STOP
8. Tipka ČASOVNIK
9. Tipka TEŽA
10. Tipka za AVTOMATSKO KUHANJE



## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

### POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA REFERENCO V BODOČNOSTI.

1. Ta pečica je namenjena samo uporabi na kuhinjskem pultu in ni namenjena vgradnji, zato je ne nameščajte v omarico.
2. Vrata pečice se med kuhanjem lahko segrejejo. Pečico postavite ali namestite tako, da bo dno pečice najmanj 85 cm dvignjeno od tal. Otrokom ne dovolite, da bi se približali vratom pečice, da se ne bi opekli.
3. **OPOZORILO:** Ne dotikajte se vrtljivega krožnika takoj po kuhanju, saj je lahko vroč.
4. Prepričajte se, da je nad pečico najmanj 30 cm prostora.
5. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, in zato razumejo vključena tveganja. Otroci, mlajši od 8 let, se z napravo ne smejo igrati in je ne smejo vzdrževati, razen če to počno pod nadzorom.
6. Naprava naj bo nameščena izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
7. **OPOZORILO:** Otroci lahko pečico brez nadzora uporabljajo le, če ste jih o uporabi dovolj poučili, tako da lahko otroci pečico uporabljajo na varen način in razumejo nevarnosti neprimerne uporabe.
8. **OPOZORILO:** Med uporabo lahko dosegljivi deli postanejo vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.
9. **OPOZORILO:** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.
10. **OPOZORILO:** Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser.







## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



11. Če je napajalni kabel naprave poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom. Zamenja ga lahko le pooblaščen serviser SHARP.
12. **OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ni dovoljeno segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
13. Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zapoznele silovito vretje, zato je pri rokovanju s posodami, ki vsebujejo tekočine, potrebna posebna previdnost.
14. Ne kuhajte jajc v lupini, celih trdo kuhanih jajc pa ne pogrevajte v mikrovalovni pečici, saj po koncu kuhanja lahko eksplodirajo. Za kuhanje ali pogrevanje jajc, ki niso razžvrkljana, predrite rumenjaki in beljak, sicer lahko jajce eksplodira. Trdo kuhana jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici olupite in narežite.
15. Preverite kuhinjske pripomočke in se prepričajte, da so primerni za uporabo v pečici. Glejte stran SI-28. Uporabljajte le posodo in pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
16. Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.
17. Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in pripomočki zelo segrejejo.
18. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuharske rokavice. Pred čiščenjem naj se površine ohladijo. Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.
19. Če opazite dim, pečico izklopite ter pustite vrata zaprta, da se ogenj zaduši.
20. Pečico redno čistite in poskrbite, da se na površinah ne bodo kopičili ostanki živil.
21. Slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzročita površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na ži-





## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

vljenjsko dobo naprave, hkrati pa lahko povzročijo nevarne situacije.

22. Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ostrih, kovinskih strgalnikov, ki lahko povzročijo praske na steklu, ki se lahko zaradi tega tudi razbije.
23. Ne uporabljajte čistilnika na paro.
24. Glejte navodila za čiščenje tesnil vrat, prostora za kuhanje in pripadajočih delov na strani SI-31.
25. Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so:
  - kuhinjske površine v prodajalnah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
  - hoteli, moteli in druga stanovanjska okolja,
  - kmečke hiše,
  - prostori za spanje in zajtrkovanje.
26. **OPOZORILO:** Med uporabo se naprava in njeni dosegljivi deli lahko zelo segrejejo. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, naj ob napravi ne bodo prisotni brez nadzora.
27. Naprava se med uporabo segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih površin v pečici.
28. Med uporabo lahko dosegljivi deli postanejo vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.

### Da se izognete tveganju požara:

1. **Mikrovalovne pečice med obratovanjem ne puščajte brez nadzora. Previsoka moč ali predolg čas kuhanja lahko hrano pregrejejo in povzročijo ogenj.**
2. Električna vtičnica mora biti enostavno dostopna, da v nujnem primeru lahko pečico enostavno odklopite z napajanja.
3. Potrebno je električno napajanje izmeničnega toka 230-240 V~, 50 Hz z najmanj 13A varovalko na napajalnem kablu ali 13A tokovnim prekinjalom.
4. Zagotovite ločen električni tokovod, ki bo napajal samo mikrovalovno pečico.





## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



5. Pečice ne postavljajte na vroča mesta, npr. blizu konvekcijske pečice.
6. Mikrovalovne pečice ne postavljajte na mesta z veliko vlage.
7. Pečice ne shranjujte, niti ne uporabljate zunaj.
8. Po uporabi očistite pokrov magnetrona, prostor za kuhanje, vrtljivi krožnik in nosilec. Te površine morajo biti suhe in nemastne. Naložena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.
9. V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih materialov.
10. Prezračevalnih odprtin ne zakrivajte.
11. S hrane in embalaže odstranite vse kovinske sponke, žice itd., saj iskrenje kovinskih površin lahko povzroči ogenj.
12. Mikrovalovne pečice ne uporabljajte za pogrevanje olja ali cvrtja. Temperature ni mogoče nadzorovati in olje se tako lahko vžge.
13. Za pripravo pokovke uporabljajte le posebno pokovko, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
14. V pečici ne shranjujte hrane ali drugih stvari.
15. Po vklopu pečice preverite nastavitve, da se prepričate, da pečica obratuje tako kot želite.
16. Da preprečite pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri kuhanju ali pogrevanju hrane z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer klobase v testu, pite ali božični puding.
17. Glejte ustrezne napotke v navodilih za uporabo.

### **Da se izognete tveganjem za poškodbe**

#### **1. OPOZORILO:**

Ne uporabljajte pečice, če je poškodovana ali okvarjena. Pred uporabo preverite naslednje:

- a) Vrata; prepričajte se, da so vrata pravilno zaprta in da niso povešena ali zvita.
- b) Tečaji in varnostni zatiči vrat; preverite in se prepričajte, da niso zlomljeni ali odviti.





## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

- c) Tesnila vrat in tesnilne površine; prepričajte se, da niso poškodovane.
- d) V prostoru za kuhanje ali na vratih; prepričajte se, da ni vdrtin.
- e) Napajalni kabel in vtič; prepričajte se, da nista poškodovana.
2. Ne uporabljajte pečice pri odprtih vratih in ne spreminjajte varnostnih zatičev vrat.
3. Ne uporabljajte pečice, če se med tesnili vrat in tesnilnimi površinami nahaja kakšen predmet.
4. Ne dovolite, da se na vratnem tesnilu in ob njem začne kopičiti maščoba in nečistoča. Pečico redno čistite in odstranjujte ostanke hrane. Sledite navodilom poglavja "Nega in čiščenje" na strani SI-31.
5. Osebe s SRČNIM SPODBUJEVALNIKOM naj se o previdnostnih ukrepih glede uporabe mikrovalovne pečice posvetujejo s svojim zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika.

### Da se izognete nevarnostim električnega udara

1. Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjšega ohišja.
2. V odprtino zaklepa vrat ali prezračevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavljajte nobenih predmetov. Če pride do razlitja, nemudoma izklopite pečico in izvlcite vtič ter pokličite pooblaščenega serviserja SHARP.
3. Napajalnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
4. Napajalni kabel naj ne visi preko roba mize ali delovne površine.
5. Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam, vključno s hrbtno stranjo pečice.
6. Lučke pečice ne menjajte sami in ne dovolite, da bi lučko menjal kdor koli, razen pooblaščen električar podjetja SHARP. Če se lučka pečice pokvari, se posvetujte s pooblaščenim servisom SHARP.





## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



### **Da se izognete nevarnosti eksplozije pri intenzivnem vrenju:**

1. Nikoli ne uporabljajte zaprtih posod. Pred uporabo odstranite tesnila in pokrove. Zaprte posode lahko eksplodirajo, saj se v njih nabere tlak, tudi ko je pečica že izklopljena.
2. Bodite še posebej pozorni, ko z mikrovalovi segrevate tekočine. Uporabite široko posodo, da lahko mehurčki izhajajo.

**Tekočin nikoli ne segrevajte v ozkih posodah, kot so otroške stekleničke, saj lahko to povzroči, da vsebina ob segretju izbruhne iz posode in povzroči opekline.**

Da preprečite nenadne izbruhe vrele tekočine in morebitne oparine:

1. Hrane ne segrevajte predolgo.
  2. Pred segrevanjem/pogrevanjem tekočino premešajte.
  3. V tekočino med pogrevanjem vstavite stekleno cevko ali podoben pripomoček (ne sme biti kovinski).
  4. Tekočina naj v pečici stoji najmanj 20 sekund po koncu kuhanja, da preprečite sunkovito vretje.
3. Pred pripravo hrane predrite kožo živil, kot so krompir, klobase in sadje, sicer lahko počijo.

### **Da se izognete tveganjem za opekline**

1. Ko hrano vzemate iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuharske rokavice, da preprečite opekline.
2. Posode, pokovko ali vrečke za pripravo hrane v pečici vedno odpirajte stran od obraza in rok, da se izognete oparinam in izbruhu vrele tekočine.
3. **Da se izognete opeklina, pred postrežbo vedno preverite temperaturo hrane, še posebej pa bodite previdni, ko pripravljate obroke dojenčkom, otrokom in starejšim. Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače; vedno preverite temperaturo hrane.**





## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

4. Ko odpirate vrata, se vedno umaknite nazaj, da preprečite opekline zaradi izhajajoče pare in vročine.
5. Pečeno hrano po segrevanju narežite, da lahko para uide, saj boste tako preprečili nevarnost opeklin.

### **Da preprečite napačno uporabe pečice otrok**

1. Ne naslanjajte se na vrata pečice.
2. Otroke poučite o vseh pomembnih varnostnih navodilih: uporabi držal za lonce, predvidnem odstranjevanju pokrovov, pozornosti glede embalaže (npr. materiali, ki se samodejno segrevajo), ki je namenjena posebni zapečenosti hrane, saj se lahko izjemno segreje.

### **Druga opozorila**

1. Nikoli ne spreminjajte pečice na kakršen koli način.
2. Pečice med obratovanjem ne premikajte.
3. Ta pečica je namenjena le za domačo uporabo in je namenjena le pripravi hrane. Ni je dovoljeno uporabljati v komercialne ali raziskovalne namene.

### **Za brezhibno uporabo pečice in preprečevanje poškodb:**

1. Nikoli ne uporabljajte prazne pečice, razen v primerih, ki jih navajajo navodila za uporabo. V nasprotnem primeru lahko pečico poškodujete.
2. Ko uporabljate posodo za posebno zapečenost hrane ali material, ki se samodejno segreva, na dno vedno postavite izolirni material, ki je odporen na vročino, kot je porcelanast krožnik, da preprečite poškodbe vrtljivega krožnika zaradi vročine. Ne presegajte časa za segrevanje, ki ga navajajo navodila za uporabo posode.
3. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ki odsevajo mikrovalove in lahko povzročijo iskrenje. Uporabljajte le vrteči krožnik in podstavek krožnika, ki sta namenjena za uporabo v tej pečici. Pečice nikoli ne uporabljate brez nameščenega vrtljivega krožnika.
4. Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.





## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



### **OPOMBA:**

Če niste prepričani, kako priklopiti pečico, se posvetujte s pooblaščenim usposobljenim električarjem. Niti proizvajalec niti prodajalec ne odgovarjata za škodo na pečici ali osebne poškodbe zaradi neupoštevanja postopkov za pravi električni priklop. Na stenah pečice ali okoli vratnih tesnil ter tesnilnim površinah se lahko občasno naberejo kapljice ali vodna para. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča ali je okvarjena.

### **VGRAJENI KOMPLET**

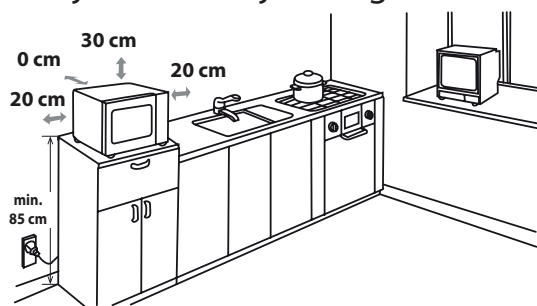
Za to pečico ni na voljo nobenega vgrajenega kompleta. Ta pečica je namenjena le uporabi na pultu.





## NAMESTITEV

1. Iz prostora za kuhanje odstranite vso embalažo. Odstranite tudi zaščitno folijo na zunanji strani pečice. Preverite, če je pečica kjerkoli poškodovana.
2. Pečico postavite na ravno, trdno podlago, ki je dovolj močna za težo pečice in najtežje živilo, ki ga boste v njej kuhali. Pečice ne postavljajte v omarico.
3. Izberite ravno površino, ki zagotavlja dovolj odprtega prostora za dovod zraka in/ali izhodne odprtine. Zadnja stran naprave naj bo obrnjena proti steni.
  - Med pečico in steno je potrebno pustiti vsaj 20 cm prostora.
  - Nad pečico pustite najmanj 30 cm prostora.
  - Ne odstranite nog iz spodnjega dela pečice.
  - Če so dovod zraka in/ali izhodne odprtine blokirane, lahko pride do poškodb pečice.
  - Pečico postavite čim dlje od radijskih naprav in televizorjev. Delovanje mikrovalovne pečice lahko povzroči motnje v delovanju vašega radia ali televizorja.



4. Vrata pečice se med kuhanjem lahko segrejejo. Pečico postavite ali namestite tako, da bo dno pečice najmanj 85cm dvignjeno od tal. Otrokom ne dovolite, da bi se približali vratom pečice, da se ne bi opekli.
5. Vtič pečice varno vklopite v standardno ozemljeno hišno električno vtičnico.





**OPOZORILO:** Pečice ne postavljajte na mesta, kjer prihaja do vročine ali visoke vlažnosti, (npr. poleg ali nad običajno pečico) ali poleg vnetljivih materialov (npr. zaves). Zračne odprtine ne smejo biti blokirane ali ovirane. Na vrh pečice ne postavljajte predmetov.

### **ELEKTRIČNI PRIKLOP**

- Preprečite, da voda pride v stik z napajalnim kablom ali vtičem.
- Vtič na ustrezen način vstavite v vtičnico.
- Z istim vtičem ne povezujte drugih naprav.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščen serviser Sharp ali usposobljen strokovni delavec, da se izognete tveganjem.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice vedno primite za vtič in ne za kabel, saj lahko s tem poškodujete kabel in notranje povezave.
- Če je vtič, povezan s pečico, obnovljen in izhod v vašem domu ni kompatibilen z dobavljenim vtičem, ga ustrezno odstranite (ne odrežite).
- Če povezan vtič ni obnovljen in izhod v vašem domu ni kompatibilen z dobavljenim vtičem ga odrežite.
- Ponovno namestite ustrezen tip in upoštevajte napotke za napeljavo v poglavju 'Za zamenjavo el. vtiča' na strani SI-33.



**OPOZORILO: TA NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA**  
**Za priklop ustreznega tipa upoštevajte napotke**  
**za napeljavo v poglavju 'Za zamenjavo el. vtiča'**  
**na strani SI-33.**





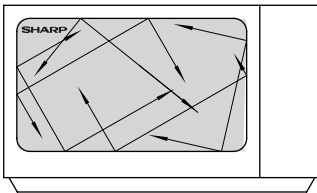
## KAKO DELUJE PEČICA

Mikrovalovi so energetski valovi, podobni tistim v TV- in radijskih signalih.

Električna energija se pretvori v energijo mikrovalov, ki se usmerja v spodnji srednji del pečice prek magnetrona. Nato mešalnik mikrovalov enakomerno razporedi energijo mikrovalov v vsak kot pečice.

Mikrovalovi ne prehajajo skozi kovino, zato je ohišje pečice izdelano iz kovine in na vratih je fina kovinska mrežica.

Med kuhanjem se mikrovalovi naključno odbijajo od sten pečice.



Mikrovalovi lahko prehajajo skozi določene materiale, kot sta steklo in plastika, da tako segrejejo hrano. (Glejte 'Primerna posoda za pečico' na strani SI-28).

Voda, sladkor in maščobe absorbirajo mikrovalove, zaradi katerih te snovi vibrirajo. Zaradi tega se s trenjem ustvari toplota na enak način, kot se z drgnjenjem rok ogrejeta.

Zunanje površine hrane segreva energija mikrovalov, nato se toplota pomakne v središče kondukcije, kot pri običajnem segrevanju. Zato je pomembno, da hrano za enakomerno kuhanje obračate, prerazporejate in mešate.

Ko je kuhanje končano, pečica samodejno preneha proizvajati mikrovalove.

Po končanem kuhanju morajo živila nekaj časa počivati, da se toplota v njih enakomerno razporedi.



## NIVOJI MOČI MIKROVALOV



Nivo moči	Pritisnite tipko NIVO MOČI	Odstotki
VISOKO	X1	P100
	X2	P90
SREDNJE VISOKO	X3	P80
	X4	P70
SREDNJE	X5	P60
	X6	P50
SREDNJE NIZKO (odtaje- vanje)	X7	P40
	X8	P30
NIZKO (odtaje- vanje)	X9	P20
	X10	P10

**POMEMBNO:** Nivo moči mikrovalov je privzeto nastavljen na P100, razen če pritisnete tipko **POWER LEVEL** (NIVO MOČI)

- Vaša pečica ima 10 nivojev moči, kot je prikazano.
- Za izbiro nivoja moči za kuhanje vnesite želeni čas in pritisnite tipko za NIVO MOČI, dokler na zaslonu ni prikazan želeni nivo.

### • Nivo moči

Nivo moči mikrovalov se spreminja glede na vklapljanje in izklapljanje

Ko uporabljate mikrovalovno pečico z močjo, ki ni P100, boste lahko slišali intervale vklapljanja in izklapljanja mikrovalovnega učinka, zaradi katerega se hrana kuha ali odmrzuje.

### • Preverjanje nivoja moči mikrovalov

Če želite preveriti nivo moči mikrovalov med kuhanjem, pritisnite gumb **NIVO MOČI**. Dokler držite tipko **NIVO MOČI MIKROVALOV**, bo nivo moči prikazan. Odstevanje pečice se nadaljuje, kljub temu, da je prikazan nivo moči.

Načeloma veljajo naslednja priporočila:

**P100/90** - (VISOKA jakost = 800/720 W) se uporablja za hitro kuhanje ali pogrevanje, npr. mesno-zelenjavne jedi, vroče pijače ipd.

**P80/70** - (SREDNJE VISOKA jakost = 640/560 W) se uporablja pri daljšem kuhanju čvrstje hrane, kot so pečenke, mesne štruce in obloženi obroki, pa tudi za občutljivejšo hrano, kot je npr. biskvit. Pri tej znižani nastavitvi se bo hrana kuhala enakomerno, ne da bi se ob straneh prekuhala.

**P60/50** - (SREDNJA jakost = 480/400 W) za gosta živila, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, če se kuhajo v običajni pečici, kot so npr. jedi iz govedine. S to nastavitvijo bo meso mehko.

**P40/30** - (SREDNJE NIZKA jakost = 320/240 W, nastavev za odtajevanje). S to nastavitvijo se bo živilo enakomerno odtalilo, nastavev pa je primerna tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčnih krem.

**P20/10** - (NIZKA jakost = 160/80 W) za nežno odtajevanje, npr. kremnih rezin ali finega peciva.

## PRED UPORABO



### Pečico vklopite.

1. Na zaslonu pečice bo prikazano:

1.



**OPOMBA:** Pomnite, da ta model NIMA funkcije ure.



## KAKO UPORABLJATI PEČICO

### Odpiranje vrat:

Vrata odprete tako, da pritisnete gumb za odpiranje vrat.

### Zagon pečice:

Pripravite in postavite hrano v primerni posodi na vrtljivi krožnik ali jo postavite neposredno nanj. Zaprite vrata in pritisnite gumb **START/AUTO MINUTE**.



### Izklop pečice:

Če želite pečico med kuhanjem izklopiti, enkrat pritisnete tipko **STOP/CLEAR** ali odprite vrata pečice. Če želite preklicati program kuhanja, dvakrat pritisnete tipko **STOP/CLEAR**.

STOP

Pečica vam omogoča kuhanje in odtajevanja hrane z uporabo vnaprej nastavljenih programov, oziroma z uporabo ročno nastavljenih programov.

Samodejno kuhanje in odtajevanje omogoča uporabo vnaprej nastavljenih programov, pri čemer so nastavljene idealne karakteristike, npr AUTO WEIGHT COOK (AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO), AUTO DEFROST (AVTOMATSKO ODTAJEVANJE).

Ročno kuhanje in odtajevanja vam omogočata kuhanje/odtajevanje živil, katerih karakteristike niso zajete pri nastavitvi avtomatskih programov.

V nadaljevanju so prikazani primeri ročnega kuhanja in odtajevanja.

Za avtomatsko kuhanje in odtajevanje si oglejte primere na straneh SI-19--22.

### ROČNO KUHANJE

- Vnesite čas kuhanja in uporabite nivo moči mikrovalov od P10 do P100 za kuhanje (glej stran SI-16).
- Živila med kuhanjem 2-3 krat obrnite ali premešajte, kadar je to mogoče.
- Ko je hrana kuhana, jo po potrebi pokrijte in pustite nekaj časa stati.

### Primer:

Za kuhanje 2 minut in 30 sekund pri moči mikrovalov P70.

1. Vnesite nivo moči tako, da 4-krat pritisnete tipko **NIVO MOČI** za 70P.
2. Vnesite čas kuhanja, tako, da dvakrat pritisnete tipko **1 MIN**, nato trikrat tipko **10 SEC**.
3. Za začetek kuhanja, enkrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.



Prikazovalnik bo začel odšteti čas delovanja žara.



## KAKO UPORABLJATI PEČICO



### ROČNO ODTALJEVANJE

- Vnesite čas odtajevanja in uporabite nivo moči od P10 do P30 (glejte stran SI-16).
- Živilo med odtajevanjem 2 - 3 krat obrnite ali premešajte.
- Po končanem odtajevanju pokrijte hrano s folijo in jo pustite stati, dokler se temeljito ne odtali.

#### Primer:

Za odtajevanje 10 minut pri moči mikrovalov P 30.

1. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da 8-krat pritisnete tipko **POWER LEVEL (NIVO MOČI)**.
2. Pritisnite tipko **10 MIN** in vnesite čas odtajevanja.
3. Za začetek kuhanja enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



Prikazovalnik bo začel odšteti čas kuhanja.

#### OPOMBE:

- Ko se pečica zažene, se bo v njej prižgala lučka, vrtljivi krožnik pa se bo začel vrteti v eno od smeri.
- Pečico lahko nastavite do 99 minut 90 sekund (99,90).
- Če med kuhanjem odprete vrata, se čas kuhanja na zaslonu samodejno ustavi. Čas kuhanja se prične znova odšteti, ko vrata zaprete in pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.
- Če med kuhanjem želite preveriti kateri nivo moči je nastavljen, pritisnite tipko **NIVO MOČI**. Vrednost bo prikazana, dokler boste držali tipko za nivo moči.





## AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE

**AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE** omogoča kuhanje ali odtajevanje predhodno nastavljenih navedenih jedi. Sledite spodnjim navodilom za podrobnosti o delovanju teh funkcij

**AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO** omogoča kuhanje 3 popularnih menijev.

Pri kuhanju govedine 1x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO1**.

Pri kuhanju jagnjetine 2x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO2**.

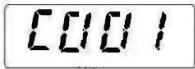
Pri kuhanju svinjine 3x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO3**.

**1. primer:** Za kuhanje zamrznjene govedine s težo 1,2 kg z uporabo funkcije **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**.

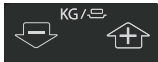
1. Enkrat pritisnite tipko **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**.



x1



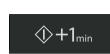
2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.



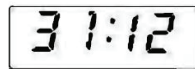
x12



3. Za začetek kuhanja, enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



Prikazovalnik bo začel odšteti čas kuhanja.

**2. primer:** Za odtajanje mesa, ki tehta 1,2 kg z uporabo **ODTAJEVANJA GLEDE NA TEŽO**.

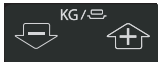
1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko za **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO**.



x1



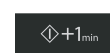
2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.



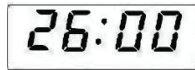
x12



3. Za začetek kuhanja enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



Prikazovalnik bo začel odšteti čas odtajevanja.

## TABELA ZA AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO






### TEŽE:

- Teže živil zaokrožite navzgor ali navzdol na 0,1 kg, na primer 0,65 kg na 0,7 kg ali 0,34 kg na 0,3 kg.
- Teže živil, ki so težja od predpisanih v tabelah, ne smete vnašati.

### OPOMBE:

- Ko je treba izvesti določeno opravilo (npr. obrniti jed), se pečica izklopi in odda zvočni signal, preostali čas kuhanja in indikator pa začneta utripati. Za nadaljevanja kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.
- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.

### AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO

MENI	TEŽE	POSTOPEK KUHANJA
Pečena govedina 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik.</li><li>• Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso.</li><li>• Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alufolijo.</li></ul>
Pečena jagnjetina 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik.</li><li>• Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso.</li><li>• Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alufolijo.</li></ul>
Pečena svinjina 	0,1kg - 2,0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik.</li><li>• Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso.</li><li>• Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alufolijo.</li></ul>

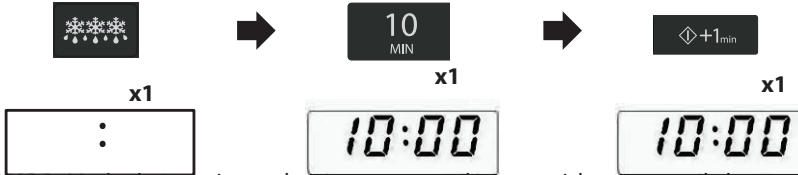


## HITRO ODTAJEVANJE

Ta funkcija hitro odtaja hrano in vam pri tem omogoča, da izberete ustrezno časovno obdobje odtajevanja, glede na vrsto hrane. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o tej funkciji.

**Primer:** odtajevanje hrane v 10 minutah.

1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko **HITRO ODTAJEVANJE**.
2. Pritisnite tipko **10 MIN** in vnesite čas kuhanja.
3. Za začetek kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.

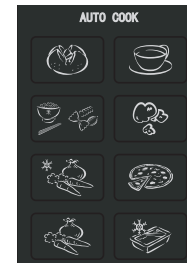


**OPOMBA:** Med odtajevanjem se bo sistem zaustavil in vas s piskom opozoril, da morate hrano obrniti in tako zagotoviti enakomerno odtajevanje. Ko je postopek zaključen, pritisnite **START/AUTO MINUTE** za nadaljevanje odtajevanja.



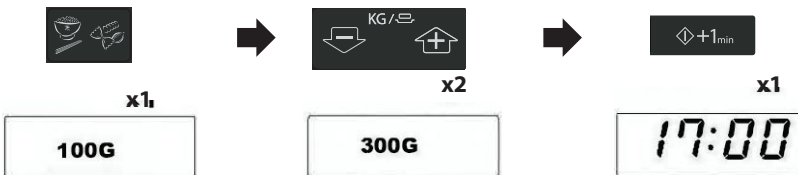
## AVTOMATSKO KUHANJE

**AVTOMATSKO KUHANJE** omogoča kuhanje hrane, navedene na upravljalni plošči in seznamu na strani SI-22. Za podrobnosti o delovanju te funkcije sledite spodaj opisanim primerom.



**Primer:** Za kuhanje 0,3 kg riža s funkcijo avtomatskega kuhanja **RICE PASTA (RIŽ TESTENINE)**.

1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko **RICE PASTA**.
2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.
3. Za začetek kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.





## TABELA AVTOMATSKEGA KUHANJA



**IZBIRANJE MENIJA:** Meni lahko z ustrežno tipko izberete neposredno s seznama.

Meniji avtomatskega kuhanja:

Živilo	Opomba
Neolupljen krompir (po 230 g)	1. Za pijače in krompir parametri na zaslonu niso za težo, temveč za število porcij. 2. Za pokovko se dotaknite ploščice <b>POPCORN</b> za pripravo 100 g pokovke, nato se dotaknite tipke <b>START/AUTO MINUTE</b> za začetek; če privzeti čas kuhanja za 100 g pokovke ni ustrezen, se dvakrat dotaknite ploščice <b>POPCORN</b> , nato pa s števkami vnesite primeren čas priprave, za začetek se dotaknite tipke <b>START/AUTO MINUTE</b> . 3. Za pripravo riža, testenin in zamrznjenih jedi se bo sistem zaustavil in vas s piskom opozoril, da ukrepate, nato se dotaknite <b>START/AUTO MINUTE</b> za nadaljevanje kuhanja.
Pogrevanje čaja/kave (200 ml/skodelica)	
Riž in testenine (g)	
Pokovka (privzeto, 100 g)	
Zamrznjena zelenjava (g)	
Pica (g)	
Sveža zelenjava (g)	
Zamrznjeno meso (g)	

### TEŽE:

- Teže živil zaokrožite navzgor ali navzdol na 0,1 kg, na primer 0,65 kg na 0,7 kg ali 0,34 kg na 0,3 kg.

### OPOMBE:

- Če je zahtevano mešanje živila med avtomatskim kuhanjem, se bo pečica izklopila in zvočni signal vas bo opomnil, da premešajte živilo, prikazovalnik pa bo medtem utripal in prikazoval preostanek časa. Za nadaljevanje kuhanja po mešanju pritisnite tipko **START/ AUTO MINUTE**.
- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.
- Rezultati kuhanja pri avtomatskem kuhanju so odvisni od spremenljivk, kot so oblika in velikost posode, velikost živila in vaših zahtev glede kuhanja. Če niste zadovoljni z rezultatom kuhanja, si program nastavite po želji.



## PRIROČNE FUNKCIJE

### 1. SEKVENČNO KUHANJE

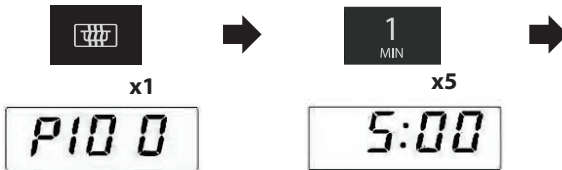
Ta funkcija omogoča neprekinjeno delovanje za 2 različni stopnji.

#### Primer:

Za kuhanje: 5 minut pri moči P100 (1. stopnja)  
16 minut pri moči P30 (2. stopnja)

#### 1. STOPNJA

1. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da enkrat pritisnete tipko **NIVO MOČI**.
2. Vnesite čas kuhanja tako, da 5-krat pritisnete tipko **1 MIN.**



#### 2. STOPNJA

3. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da 8-krat pritisnete tipko **POWER LEVEL (NIVO MOČI)**.
4. Vnesite čas kuhanja, tako da enkrat pritisnete tipko **10 MIN.**, nato pa 6-krat tipko **1 MIN.**
5. Za začetek delovanja enkrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.



Pečica bo 5 minut kuhala z močjo P100, nato pa 16 minut z močjo P30.

**OPOMBA:** Če je P100 izbran kot zadnji nivo moči, ni potrebno vnesti nivoja moči.

### 2. AUTO MINUTE:

Z **AUTO MINUTE** lahko:

- Kuhate z močjo mikrovalov P100 v intervalih po 1 minuto.
- Podaljšate čase kuhanja večkrat po 1 minuto pri uporabi načina ročnega kuhanja.

**Primer:** Za kuhanje s P100 za 2 minuti dvakrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.

#### OPOMBA:

- Čas priprave jedi lahko podaljšate za največ 99 minut 90 sekund.

#### Primer:





## PRIROČNE FUNKCIJE



### 3. ZMANJŠANJE (▼) in POVEČANJE (▲) ČASA:

S tipkama za **ZMANJŠANJE (▼) ČASA** in **POVEČANJE (▲) ČASA** lahko:

- Podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja/odtajevanja, ko pečica deluje (le ročno kuhanje).

#### ZA UPORABO ZMANJŠANJA IN POVEČANJA ČASA Z ROČNIM KUHANJEM

Pritisnite tipko za **ZMANJŠANJE (▼) ali POVEČANJE (▲) ČASA** za zmanjšanje ali povečanje časa kuhanja ali odmrzovanja večkrat po 1 minuto, ko uporabljate pečico. Celotni čas kuhanja lahko povečate na največ 99 minut, 90 sekund.

**Primer:** kuhajte s P50 za 10 minut in nato zmanjšajte čas kuhanja za 2 minuti:

1. Vnesite nivo moči tako, da 6-krat pritisnete tipko **NIVO MOČI**.



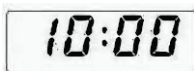
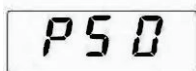
x6



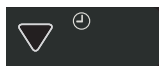
x1



x1

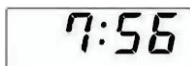


4. Čas kuhanja skrajšate tako, da dvakrat pritisnete tipko za **ZMANJŠANJE ČASA**.



x2

Čas kuhanja se skrajša za 2 minuti in se začne odšteti, npr.:





## PRIROČNE FUNKCIJE

### 4. KUHINJSKI ČASOVNIK:

**KUHINJSKI ČASOVNIK** uporabite kot minutni časovnik za spremljanje časa kuhanja/odtajevanja.

**Primer:**

Za nastavitve časovnika za 5 minut.

1. Enkrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Vnesite želeni čas kuhanja tako, da 5-krat pritisnete tipko **1 MIN**.
3. Za začetek delovanja enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



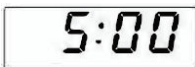
x5



x1



Prikazovalnik bo začel odšteti čas. Ko odštevanje pride do nič, se bo oglasil zvočni signal.



Lahko vnesete čas do 99 minut, 90 sekund. Če želite preklicati **KUHINJSKI ČASOVNIK** med odštevanjem, enostavno pritisnite tipko **STOP/CLEAR**.

**OPOMBA:** Funkcije **KUHINJSKEGA ČASOVNIKA (KITCHEN TIMER)** ne morete uporabiti med kuhanjem.



## NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI



Kuhanje z mikrovalovi je krajše od običajnega kuhanja. Pri tem je bistvenega pomena, da uporabite pravilne tehnike in tako dosežete zeleni rezultat.

Veliko teh tehnik je zelo podobnih tistim, ki jih uporabljate pri običajnem kuhanju.



### NASVETI ZA KUHANJE:

- **Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.**
- **Poskrbite, da bodo posode, ki jih boste uporabljali primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. (Glejte "Primerni pripomočki" na strani SI-28).**
- Nikoli ne postavljajte hladnih živil/posod na vroč vrtljivi krožnik.
- **Med kuhanjem spremljajte stanje pečice in živil.**
- **Tekočin in živil ne smete segrevati v zaprtih posodah ali skledah, saj tlak, ki nastaja pri segrevanju lahko povzroči poškodbe posode ali notranjosti pečice.**
- Pokovko pripravljajte le v predpisanih posodah (sledite navodilom proizvajalca). Nikoli ne uporabljajte olja, razen, če tako predpisuje proizvajalec in nikoli ne podaljšajte predpisanega časa kuhanja.



**OPOZORILO:**  
Vedno sledite navodila v navodilih za uporabo SHARP.  
Če prekoračite priporočene normative, se hrana lahko pregreje, zažge in v ekstremnih primerih celo vžge, kar lahko poškoduje pečico.

### Tehnike kuhanja

<b>Uredite</b>	Debelejše kose jedi postavite na stranski del posode, npr. piščančje palčke. Živila, ki so obrnjena proti zunanemu delu posode, bodo prejela več energije, kot tista na sredini.	
<b>Pokrijte</b>	Določena živila se bolje kuhajo, če so pokrita, zato sledite priporočilom. Uporabite perforirani pokrov za uporabo v mikrovalovnih pečicah ali predpisano folijo.	
<b>Prebodite</b>	Živila z lupino, kožo ali membrano morate na več mestih prebosti, da bo lahko uhajala nastala sopara in živila ne bo razneslo. npr. krompir, ribe, piščanec, klobase.	
<b>Premešajte, obrnite in razporedite</b>	Za dosego enakomerno kuhanih živil, slednja med kuhanjem mešajte, obrnite in razporedite. Mešajte vedno od zunanjega dela proti notranjosti.	
<b>Postavite</b>	Po končanem kuhanju morajo živila nekaj časa počivati, da se toplota v njih enakomerno razporedi.	

**OPOMBA: Jajc v lupini in trdo/mehko kuhanih jajc ne smete nikoli pripravljati v mikrovalovni pečici, saj slednja lahko raznese, tudi po končanem kuhanju.**





## NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI

<b>Karakteristike živil</b>	
<b>Sestavine</b>	Živila z visoko vsebnostjo maščob ali sladkorja (npr. božični puding, sesekljano meso) zahtevajo krajši čas priprave. Zato morate paziti, da se pri kuhanju ne zažgejo. Kosti omogočajo hitrejšo segrevanje hrane. Zato bodite pazljivi, da se bo hrana segrevala enakomerno.
<b>Gostota</b>	Gostota živil vpliva na čas kuhanja. Lažja, porozna živila, kot so kosi kruha, se kuhajo hitreje kot težja, gostejša, kot sta npr. pečenka ali enolončnica.
<b>Količina</b>	Število mikrovalov v vaši pečici ostaja isto, ne glede na to, kakšno količino živila pripravljate. Zato morate pri večjih količinah predvideti daljši čas kuhanja. npr. štiri krompirji se bodo kuhali dlje, kot dva.
<b>Velikost</b>	Manjši kosi živil se bodo skuhalo hitreje od večjih, saj mikrovalovi lahko prodrejo vanje hitreje. Za enakomerno kuhanje zato izberite približno enake kose.
<b>Oblika</b>	Živila nepravilnih oblik, kot so piščančja bedra ali perutničke se kuhajo dlje, kot živila tankih oblik. Za zagotovitev enakomernega kuhanja postavite debelejšo dele tako, da so obrnjeni proti zunanemu delu posode, saj bodo tam prejemale več energije. Živila okroglih oblik se bodo kuhala veliko enakomerneje, kot živila pravokotnih oblik.
<b>Temperatura živila</b>	Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Ohlajena hrana se bo kuhala dalj časa kot hrana pri sobni temperaturi. npr. pecivo, ki ga izdelate iz ohlajenih sestavin (npr. margarine) se bodo kuhala dlje, kot tista, ki jih pripravite iz sestavin, ogretyh na sobno temperaturo. Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače. V jed zato zarezite in po občutku ocenite stanje, hkrati pa sprostito nakopičeno sopro.



**Obraz in dlani: Za odstranjevanje živil iz pečice vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Pri odpiranju vrat pečice ne stojte pri pečici in zagotovite, da se bo odvečna toplota počasi odvedla iz notranjosti. Pri odstranjevanju pokrovov (ali folij), odpiranju vreč za pečenje ali embalaže pokovke, se lahko sprosti sopro in vas opeče po dlaneh ali obrazu.**



**Pred serviranjem preverite temperaturo jedi in pijače. Če kuhate za majhne otroke ali ostarele, pred strežbo preverite temperaturo jedi. Vsebinske stekleničke za hranjenje morate pred hranjenjem temeljito premešati, saj tako preprečite morebitne opekline.**





## PRIMERNI PRIPOMOČKI



Za kuhanje/odtajevanje živil v mikrovalovni pečici morajo mikrovalovi enakomerno prehajati skozi stene posode in vstopati v notranjost živila, ki ga pripravljate. Zato morate obvezno uporabljati predpisano posodo.

Priporočamo uporabo okroglih/ovalnih posod, saj se v oglatih posodah toplota zadržuje v vogalih in se hrana lahko prekuha. Uporabite lahko spodaj navedeno posodo.

Pripomočki za kuhanje	Varnost pri uporabi mikrovalovne pečice	Razlaga
Aluminijasta folija Posode iz folije	✓ / ✗	Dele živil lahko pred pregrevanjem zavarujete z aluminijasto folijo. Slednja naj bo med kuhanjem vsaj 2 cm oddaljena od sten pečice, sicer lahko pride do iskrejanja. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil®; vsekakor sledite navodilom za uporabo.
Posoda za porjavitvev	✓	Vedno sledite navodilom proizvajalca. Ne prekoračite predpisanega časa segrevanja. Pazite, saj se te posode lahko zelo segrejejo.
Kitajski porcelan in keramika	✓ / ✗	Porcelan, lončena posoda, glazirana keramika in kitajski porcelan so praviloma primerne, razen tistih s kovinsko dekoracijo.
Steklene posode, npr. Pyrex®	✓	Če uporabljate steklene posode, pazite, da zaradi prehitrega segrevanja živil ne počijo.
Kovina	✗	Kovinskih posod ne priporočamo, saj pride do iskrejanja, ki lahko privede do požara.
Plastična/polistirenska posoda, npr. posode iz lokalov s hitro hrano	✓	Pazite, da se posode med kuhanjem ne bodo deformirale, stalile ali razbarvale.
Folija	✓	Kuhajoče hrane se ne dotikajte z rokami, priporočamo pa, da ta živila prebodete in tako odvedete nakopičeno soparo.
Vrečke za zamrzovanje/peko	✓	Potrebno jih je prebosti, da para lahko uide. Uporabljajte folije, ki so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastičnih ali kovinskih vrvic ali trakov, saj se slednji lahko med kuhanjem stalijo ali povzročijo iskrejanje.
Papirnati krožniki/posode in papir za peko	✓	Za vpijanje vlage uporabite postopek segrevanja. Pazite, zaradi pregrevanja se lahko jed zažge.
Pletene in lesene posode	✓	Če uporabljate te materiale, lahko pride do pregrevanja, zato bodite pazljivi.
Reciklirani papir in časopis	✗	Lahko vsebuje kovinska prijemala, ki med kuhanjem povzročijo iskrejanje, ki lahko privede do požara.



### OPOZORILO:

**Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.**





## NASVET ZA ODTALJEVANJE

Odtajevanje živil v mikrovalovni pečici je najhitrejša metoda za odtajevanje.

Gre za enostaven postopek, za zagotavljanje temeljite odtalitve pa morate upoštevati naslednja navodila.

<b>Razporedite</b>	Živila, ki so postavljena proti zunanjemu delu posode, se bodo odtalila hitreje, kot tista na sredini. Zato jih morate med odtajevanjem vsaj 4-krat premešati. Kose jedi ločite in jih enakomerno razporedite po posodi. To bo zagotovilo, da se bodo vsi kosi jedi odtalili enakomerno.
<b>Ločite</b>	Jedi, ki ste jih vzeli iz zamrzovalnika, se med odtajevanjem lahko sprimejo. Zato jih morate med odtajevanjem čim večkrat ločiti in razporediti. npr. rezine slanine, piščančje fileje.
<b>Pokrijte</b>	Posamezni deli živil se med odtajevanjem lahko segrejejo. Za preprečevanje njihovega kuhanja, te predele lahko prekrijete z aluminijasto folijo, ki odbija mikrovalove. npr. kode piščančjih beder ali peruti.
<b>Postavite</b>	Po odtajevanju priporočamo, da jedi nekaj časa počivajo Jed po odstranitvi iz mikrovalovne pečice še ni do konca odtaljena. Zato mora nekaj časa stati, da se toplota po njej enakomerno razporedi.
<b>Obrnite</b>	Med odtajevanjem morate jed vsaj 3 - 4 krat obrniti. To je za učinkovito odtajevanje ključnega pomena.

### OPOMBE:

- Pred odtajevanjem odstranite vso embalažo in ovoje.
- Za odtajevanje uporabite mikrovalovno pečico pri nivoju moči SREDNJE NIZKO ali NIZKO.







## NASVET ZA POGREVANJE



Pri pogrevanju jedi sledite spodaj navedenim nasvetom in priporočilom in tako zagotovite temeljito pogrevanje pred serviranjem.

<b>Sestavljeni obroki</b>	<p><b>Ločite kose živil in jih razporedite, kot je prikazano spodaj.</b> Manjše koščke jedi razporedite po sredini posode, večje in debelejše pa po robu. Posode za pripravo jedi v mikrovalovni pečici pokrijte s folijo ali pokrovom in jed segrejte pri moči SREDNJE, premešajte in razporedite ter pogrevajte naprej. <b>OPOMBA:</b> Poskrbite, da bodo jedi pred serviranjem dobro pogrele.</p>	
<b>Meso, narezano na rezine</b>	<p>Pokrijte s pokrovom za kuhanje v mikrovalovni pečici in pogrevajte pri moči SREDNJE. Nato kose razporedite in jih do konca pogrejte. <b>OPOMBA:</b> Poskrbite, da bo meso pred serviranjem dobro pogreto.</p>	
<b>Koščki perutnine</b>	<p>Debelejše kose jedi postavite na stranski del posode, jo pokrijte s folijo za kuhanje v mikrovalovni pečici in segrevajte pri moči SREDNJE VISOKO. Med pogrevanjem jed obrnite. <b>OPOMBA:</b> Poskrbite, da se bo perutnina pred serviranjem dobro pogrela.</p>	
<b>Enolončnice</b>	<p>Pokrijte s pokrovom za kuhanje v mikrovalovni pečici ali drugim primernim pokrovom in pogrevajte pri moči SREDNJE. Med pogrevanjem jed stalno mešajte. <b>OPOMBA:</b> Poskrbite, da bodo jedi pred serviranjem dobro pogrele.</p>	

Za doseg najboljših rezultatov pri pogrevanju, izberite ustrezno moč mikrovalov glede na vrsto živila. npr. posodo z zelenjavo lahko pogrevate pri moči VISOKO, lazjanjo, ki je med pogrevanjem ne morete mešati, pa pogrevajte pri moči SREDNJE.

### OPOMBE:

- Pred pogrevanjem jedi odstranite iz embalaže.
- Čas pogrevanja je odvisen od oblike, debeline, količine in temperature jedi, hkrati pa nanj vpliva tudi oblika posode in material iz katerega je izdelana.



**Nikoli ne pogrevajte tekočin v posodah z ozkim vratom, saj bi vsebina med pogrevanjem lahko začela vreti in izhajati, pri tem pa bi vas opekla.**

- Da preprečite pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri pogrevanju jedi z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer rezine mesa ali božični puding.
- Nikoli ne pogrevajte olja ali maščob, saj to lahko privede do pregrevanja ali požara.
- Vloženega krompirja ne smete pogrevati v mikrovalovni pečici, vedno sledite navodilom proizvajalca.



**Stekleničke za hranjenje in lončki za hranjenje dojenčkov morate po pogrevanju temeljito pretrsti in preveriti temperaturo, sicer lahko povzročite opekline.**





## ČIŠČENJE in VZDRŽEVANJE

### NOTRANJOST PEČICE

- Pomembno je, da po vsaki uporabi očistite notranjost pečice.
- Obrišite notranjost pečice z mehko krpo, namočeno v blago raztopino čistilnega sredstva.
- Na stenah in stropu pečice se bodo kopičili ostanki hrane ali tekočin. Če se na notranjih površinah pečice nakopičijo maščobe in ostanki hrane, se slednji med kuhanjem pregrejejo, povzročijo dim in celo požar.
- Poskrbite, da bo **pokrov magnetrona** vedno čist. Pokrov magnetrona je iz občutljivega materiala, zato morate biti pri čiščenju izjemno pazljivi (upoštevajte zgoraj navedena navodila). **OPOMBA:** Prekomerno močenje lahko povzroči poškodbe pokrova magnetrona. Pokrov magnetrona je potrošni del, ki ga boste morali občasno zamenjati, če ga ne boste redno čistili.
- Med kuhanjem bodo živila oddajala paro, ki se bo na stenah pečice kopičila kot kondenz. Zelo pomembno je, da notranjost pečice po kuhanju na suho obrišete s krpo. Kondenz lahko povzroči korozijo notranjih delov pečice.
- **Ne dovolite, da bi se na vratnem tesnilu in ob njem začele kopičiti maščobe in nečistoče. To bi lahko preprečilo pravilno zapiranje vrat, slabo tesnjenje in uhajanje mikrovalov (sledite navodilom za čiščenje).**
- Zagotovite, da bosta vrtljivi krožnik in stojalo vedno očiščena po vsaki uporabi. To bo preprečilo kopičenje maščob in ostankov živil. Pripomočke lahko tudi čistite v pomivalnem stroju.
- **PEČICO REDNO ČISTITE IN POSKRbite, DA SE NA POVRŠINAH NE BODO KOPičILI OSTANKI ŽIVIL. slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzročita površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na življenjsko dobo naprave, hkrati pa lahko povzročijo nevarne situacije.**

### OHIŠJE PEČICE

- Obrišite zunanost mikrovalovne pečice z mehko krpo, namočeno v blago raztopino čistilnega sredstva.
- Nadzorno ploščo očistite in obrišite, pri čemer naj bodo vrata odprta, da se pečica ne bo aktivirala.

### OPOMBE:

- Po pečici nikoli ne pršite čistilnih sredstev, pene za čiščenje pečice ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj slednji lahko poškodujejo površino pečice.
- Ne uporabljajte čistilnika na paro.
- Pazite, da voda ne bo prodrla v notranjost pečice skozi majhne luknjice v stenah ali spodnji plošči pečice. To lahko poškoduje notranje dele pečice.

## ODPRAVLJANJE NAPAK



Če mislite, da pečica ne deluje pravilno, lahko sami opravite nekaj preprostih pregledov, preden pokličete serviserja. Tako boste zmanjšali število nepotrebnih servisnih klicev, če je napaka preproste narave. Opravite naslednji preprost pregled:

Postavite skodelico vode na vrtljivi krožnik in zaprite vrata. Izberite moč VISOKO in nastavite pečico na kuhanje za 1 minuto.

1. Ali se lučka med kuhanjem vklopi?
2. Ali se vrtljivi krožnik vrti?
3. Ali ventilator deluje? (Preverite tako, da postavite roko nad zračne odprtine ventilatorja.)
4. Ali se po 1 minuti oglasi zvočni alarm?
5. Ali je voda v skodelici vroča?

Če je odgovor na katero koli vprašanje "NE", najprej preverite, ali je pečica pravilno priključena in da ni pregorela varovalka. Če tu ni okvare, preverite spodnjo tabelo.

### OPOMBA:

Če kuhate hrano dlje od standardno predpisanega časa (glejte tabelo) v istem načinu kuhanja, se bodo samodejno aktivirali varnostni mehanizmi pečice. Nivo moči mikrovalov se bo znižal, oziroma se bo grelni element žara vklopil in izklopil.

Način kuhanja	Standardni čas
Kuhanje z močjo mikrovalov VISOKO	20 minut

### OPOZORILO:

**Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo lahko izvede le pooblaščen SHARPOV serviser.**

**To je pomembno, ker servis lahko vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo.**

- Tesnilo vrat zaustavi puščanje mikrovalov med delovanjem pečice, vendar ni zračno nepredušno. Tvorjenje vodnih kapljic, svetlobe ali toplega zraka okrog vrat pečice je normalno. Hrana z visoko količino vlage bo oddajala paro, ki se bo na stenah pečice kopičila kot kondenz.
- Popravila in spremembe: Ne poizkušajte uporabljati pečice, če ta ne deluje pravilno.
- Zunanje ohišje in dostop do lučke: Nikoli ne odstranjajte zunanjega ohišja, saj je to zelo nevarno zaradi delov v notranjosti, ki so pod visoko napetostjo, zato se jih ne smete nikoli dotakniti, ker je to lahko smrtno nevarno. Vaša pečica ni opremljena s pokrovom za dostop do lučke. Če se lučka okvari, je ne poskušajte zamenjati sami, pokličite pooblaščenega serviserja podjetja SHARP.

TEŽAVA	REŠITEV
Okrog vrat se ustvarja prepah.	Ko pečica deluje, zrak kroži po notranjosti. Vrata ne ustvarijo nepredušnosti, zato lahko zrak uhaja skozi vrata.
V pečici nastaja kondenz, ki lahko uhaja skozi vrata.	Notranjost pečice je običajno hladnejša od hrane, ki jo kuhate, zato bo proizvedena para pri kuhanju na hladnejši površini kondenzirala. Količina proizvedene pare je odvisna od vsebnosti vode v hrani, ki jo kuhate. Nekatera živila vsebujejo veliko vlage, kot npr. krompir. Kondenz znotraj steklenih vrat morate očistiti po nekaj urah.
Bliskanje ali iskrenje v notranjosti med kuhanjem.	Do iskrenja pride, če kovinski predmet med kuhanjem pride v tesen stik s prostorom za kuhanje v pečici. Zaradi tega lahko postane ta prostor bolj hrapav, vendar ga ne more poškodovati.
Krompir se iskri.	Prepričajte se, da ste "očesa" krompirja odstranili in krompir prebodli, ga postavili neposredno na vrtljivi krožnik ali v plitvo oz. podobno posodo, odporno proti vročini.
Zaslon je osvetljen, vendar se upravljalna plošča ne odziva na dotik.	Preverite, ali so vrata pravilno zaprta.
Pečica kuha prepočasi.	Prepričajte se, da ste izbrali pravilen nivo moči.
Pečica proizvaja hrup.	Mikrovalovna energija se med kuhanjem/odmrzovanjem VKLAPLJA in IZKLAPLJA.
Zunanje ohišje je vroče.	Ohišje lahko postane vroče na dotik - zato naj bo na varni razdalji od otrok.



## SPECIFIKACIJE

Ime modela:	R-270
Napajanje z izmeničnim tokom	: Enofazna napetost 230-240 V, 50 Hz
Poraba energije: Mikrovalovi	: 1200W
Vhodni tok: Mikrovalovi	: 5,2A
Izhodna moč: Mikrovalovi	: 800W (IEC 60705)
Kategorija segrevanja	: E
Frekvenca mikrovalov	: 2450 MHz* (skupina 2/razred B)
Zunanje dimenzije (Š) x (V) x (G) mm	: 450 x 262 x 342
Dimenzije prostora za kuhanje (Š) x (V) x (G)** mm	: 315 x 210 x 329
Prostornina pečice	: 20 litrov**
Raznoliko kuhanje	: Premer vrtljivega krožnika 245 mm
Teža	: Pribl. 12 kg

\* Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011.

V skladu s tem standardom je izdelek klasificiran kot oprema skupine 2 razreda B.

Skupina 2 pomeni, da naprava namensko proizvaja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane.

Oprema razreda B pomeni, da je oprema primerna za uporabo v gospodinjstvih.

\*\* Notranja prostornina je izračunana z izmero maksimalne širine, globine in višine.

Dejanska prostornina za hrano je manjša.

V okviru politike nenehnih izboljšav si pridružujemo pravico, da spremenimo dizajn in specifikacije brez predhodnega obvestila.

Nobenega dela te publikacije ni dovoljeno kopirati, shranjevati v podatkovnih sistemih ali prenašati v kakršni koli obliki; elektronski, mehanski, s fotokopijami, snemanjem, prevajanjem ali na druge načine, brez predhodnega dovoljenja družbe SHARP Vestel UK. Ilustracije, tehnični podatki in podatki v tej publikaciji so, glede na naše najboljše vedenje, v času tiska pravilni. Na podlagi naše politike o nenehnem izboljševanju in razvoju si kadar koli in brez obvestila pridružujemo pravico do sprememb specifikacij.





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](http://www.swico.ch) or [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Information on Disposal for Business Users

### 1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it: Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities. For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

### 2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.





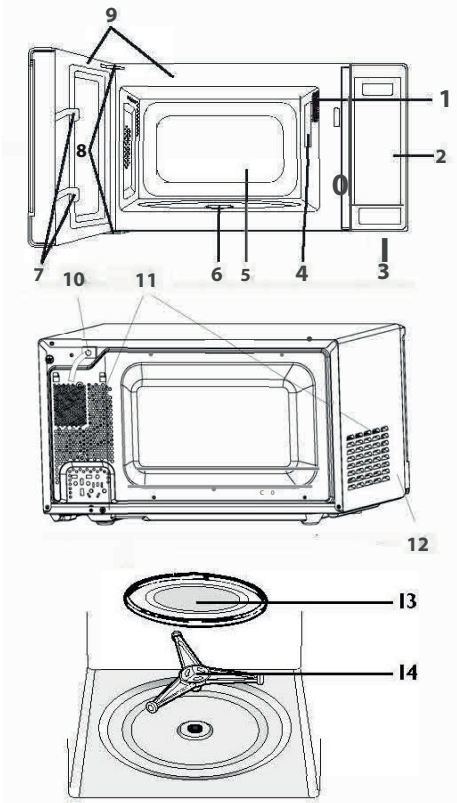
# CONTENTS



OVEN AND ACCESSORIES .....	3
CONTROL PANEL .....	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	5-12
INSTALLATION .....	13-14
HOW YOUR OVEN WORKS .....	15
MICROWAVE POWER LEVELS .....	16
BEFORE OPERATION .....	16
HOW TO OPERATE YOUR OVEN .....	17-18
AUTO WEIGHT COOK /DEFROST .....	19
AUTO WEIGHT COOK CHART .....	20
SPEED DEFROST .....	21
AUTO COOK .....	21
AUTO COOK CHART .....	22
CONVENIENT FUNCTIONS .....	23-25
MICROWAVE COOKING ADVICE.....	26-27
SUITABLE COOKWARE.....	28
DEFROSTING ADVICE .....	29
REHEATING ADVICE .....	30
CLEANING & MAINTENANCE .....	31
TROUBLESHOOTING.....	32
SPECIFICATIONS .....	35
SERVICE ADDRESSES .....	I



# OVEN AND ACCESSORIES



## OVEN

1. Oven lamp
2. Control panel
3. Door opening button
4. Waveguide cover (DO NOT REMOVE)
5. Oven cavity
6. Coupling
7. Door latches
8. Door hinges
9. Door seals and sealing surfaces
10. Power cord
11. Ventilation openings
12. Outer cabinet

## ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

13. Turntable
  14. Roller stay
- Place the roller stay in the coupling on the oven floor, then place the turntable on to the roller stay, ensuring it is located firmly.
  - To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

## 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 roller stay fitted correctly. This promotes thorough, even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and could cause damage to the oven.
- The turntable rotates clockwise or anti-clockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.
- When you order accessories, please quote both the **PART NAME** and **MODEL NUMBER** to your dealer or SHARP approved service facility.

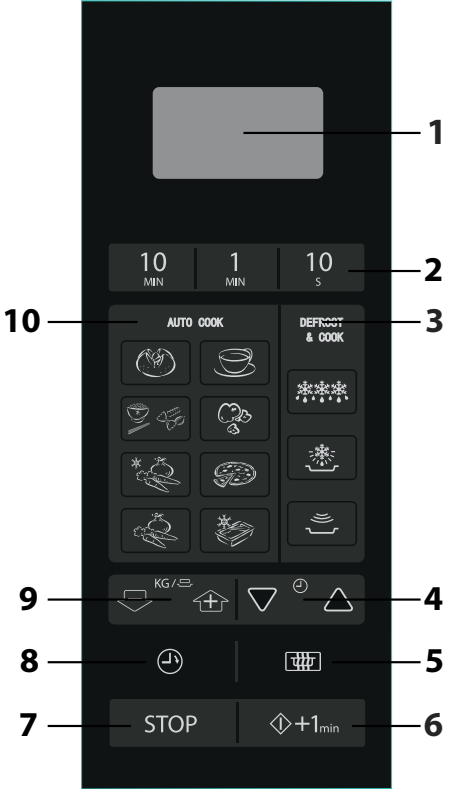
**WARNING:**  
**The door, outer cabinet, oven cavity, turntable and dishes will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.**







# CONTROL PANEL



1. DIGITAL DISPLAY
2. TIME keys
3. WEIGHT COOK & DEFROST key
4. LESS/MORE TIME keys
5. POWER LEVEL key
6. START/AUTO MINUTE key
7. STOP/CLEAR key
8. KITCHEN TIMER key
9. WEIGHT keys
10. AUTO COOK key





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet.
2. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
3. **WARNING:** Do not touch the turntable directly after cooking as it may be hot.
4. Ensure there is a minimum of free space above the oven of 30 cm.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
8. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
9. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
10. **WARNING:** Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a com-





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



- petent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
11. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.
  12. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
  13. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
  14. Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.
  15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the oven. See page GB-28. Use only microwave safe containers and utensils on microwave modes.
  16. The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
  17. The door, outer cabinet, oven cavity, dishes, accessories will become very hot during operation.
  18. Care should be taken to avoid touching these areas. To prevent burns, always use thick oven gloves. Before cleaning make sure they are not hot. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
  19. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
  20. Clean the oven at regular intervals and remove any

GB





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

food deposits.

21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
23. Steam cleaner is not to be used.
24. See instructions for cleaning door seals, cavities and adjacent parts on page GB-31.
25. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - farm houses;
  - bed and breakfast type environments.
26. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
28. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

### To avoid the danger of fire:

1. **The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.**
2. The electrical outlet must be readily accessible so that





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



- the unit can be unplugged easily in an emergency.
3. The AC power supply must be 230-240V~, 50Hz, with a 13A distribution line fuse, or a 13A distribution circuit breaker.
  4. A separate circuit serving only this appliance should be provided.
  5. Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
  6. Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.
  7. Do not store or use the oven outdoors.
  8. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
  9. Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.
  10. Do not block the ventilation openings.
  11. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
  12. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.
  13. To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.
  14. Do not store food or any other items inside the oven.
  15. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.
  16. To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, sausage rolls, pies or Christmas pudding.
  17. See the corresponding hints in the operation manual.

**To avoid the possibility of injury**

GB





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 1. **WARNING:**

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
  - b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
  - c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
  - d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
  - e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.
2. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.
  3. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.
  4. Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-31.
  5. Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

### **To avoid the possibility of electric shock**

1. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
2. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.
3. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
4. Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



5. Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.
6. Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

### **To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:**

1. Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.
2. Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape.  
**Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.**

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time.
  2. Stir liquid prior to heating/reheating.
  3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
  4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.
3. Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

### **To avoid the possibility of burns**

1. Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.
2. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.

GB





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 3. To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.**
- 4.** Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.
- 5.** Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

### **To avoid misuse by children**

- 1.** Do not lean or swing on the oven door.
- 2.** Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

### **Other warnings**

- 1.** Never modify the oven in any way.
- 2.** Do not move the oven while it is in operation.
- 3.** This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

### **To promote trouble free use of your oven and avoid damage:**

- 1.** Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven.
- 2.** When using a browning dish or selfheating material, always place a heatresistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
- 3.** Do not use metal utensils, which reflect microwaves







## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



and may cause electrical arcing. Use only the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

4. Do not place anything on the outer cabinet during operation.

### **NOTE:**

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

### **BUILT-IN KIT**

No built-in kit is available for this oven.

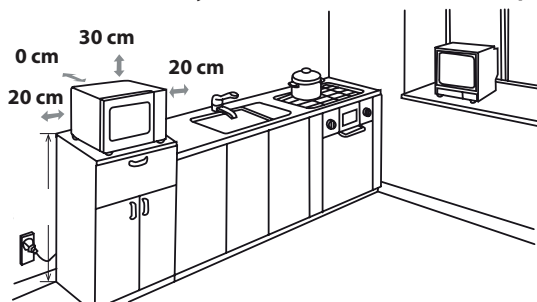
This oven is designed to be used on a countertop only.





## INSTALLATION

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



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

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





## INSTALLATION



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

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

### ELECTRICAL CONNECTION

- Do not allow water to come into contact with the power supply cord or plug.
- Insert the plug properly into the socket.
- Do not connect other appliances to the same socket using an adaptor plug.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Sharp approved service facility or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- When removing the plug from the socket always grip the plug, never the cord as this may damage the power supply cord and the connections inside the plug.
- If the plug fitted to your oven is a rewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, remove the plug properly (do not cut off).
- If the plug fitted to your oven is a nonrewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, cut-off the mains plug.
- Refit with a suitable type, observing the wiring code given in 'To replace the mains plug' on page GB-33.



**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**  
**To wire an appropriate plug, follow the wiring code given in 'To replace the mains plug' on page GB-33.**

GB





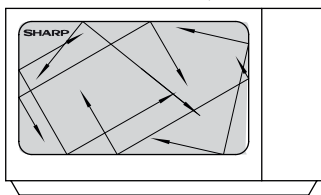
## HOW YOUR OVEN WORKS

Microwaves are energy waves, similar to those used for TV and radio signals.

Electrical energy is converted into microwave energy, which is directed into the middle bottom of the cavity via a waveguide. Then the microwave stirrer distributes the microwave energy to every corner of the cavity evenly.

Microwaves cannot pass through metal, because of this the oven cavity is made of metal and there is a fine metal mesh on the door.

During cooking the microwaves bounce off the sides of the oven cavity at random.



Microwaves will pass through certain materials, such as glass and plastic, to heat the food. (See 'Suitable Ovenware' on page GB-28).

Water, sugar and fat in food absorb microwaves which cause them to vibrate. This creates heat by friction, in the same way your hands get warm when you rub them together.

The outer areas of the food are heated by the microwave energy, then the heat moves to the centre by conduction, as it does in conventional cooking. It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating.

Once cooking is complete, the oven automatically stops producing microwaves. Standing time is necessary after cooking, as it enables the heat to disperse equally throughout the food.

## MICROWAVE POWER LEVELS



Power Level	Press the POWER LEVEL key	Percentage
HIGH	X1	P100
	X2	P90
MEDIUM HIGH	X3	P80
	X4	P70
MEDIUM	X5	P60
	X6	P50
MEDIUM LOW (Defrost)	X7	P40
	X8	P30
LOW (Defrost)	X9	P20
	X10	P10

**IMPORTANT:** The microwave power level will default to P100 unless you press the **POWER LEVEL** key

- Your oven has 10 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, enter the required time and then press the POWER LEVEL key until the display indicates the desired level.

### • Power level

The microwave power level is varied by the microwave energy switching on and off. When using power levels other than P100 you will be able to hear the microwave energy pulsing on and off as the food cooks or defrosts.

### • Check the power level

To check the microwave power level during cooking, press the **POWER LEVEL** key. As long as your finger is pressing the **POWER LEVEL** key the power level will be displayed. The oven continues to count down although the display will show the power level.

Generally the following recommendations apply:

**P100/90** - (HIGH output = 800/720W) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

**P80/70** - (MEDIUM HIGH output = 640/560W) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.

**P60/50** - (MEDIUM output = 480/400W) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

**P40/30** - (MEDIUM LOW output = 320/240W Defrost setting) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

**P20/10** - (LOW output = 160/80W) For gentle defrosting, eg. cream gateaux or pastry.

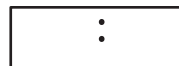
## BEFORE OPERATION



### Plug in the oven.

1. The oven display will show:

1.



**NOTE:** Please note that this model does NOT have a clock function.



## HOW TO OPERATE YOUR OVEN

### Opening the door:

To open the oven door, push the door opening button.

### 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/AUTO MINUTE** key.



### Stopping the oven:

If you want to stop the oven during cooking press the **STOP/ CLEAR** key once or open the oven door. If you want to cancel the cooking programme, press the **STOP/CLEAR** key twice.

STOP

Your oven enables you to cook and defrost food using the automatic programmes, or to cook and defrost food manually. Automatic cooking and defrosting allows you to cook and defrost using preset programmes where the timings have been calculated for you, e.g AUTO WEIGHT COOK, SPEED DEFROST, AUTO WEIGHT DEFROST.

Manual cooking and defrosting allows you to cook/defrost foods and weights which are not included in the automatic programmes. Following are examples of manual cooking and defrosting. For automatic cooking and defrosting refer to pages GB-19 - 22.

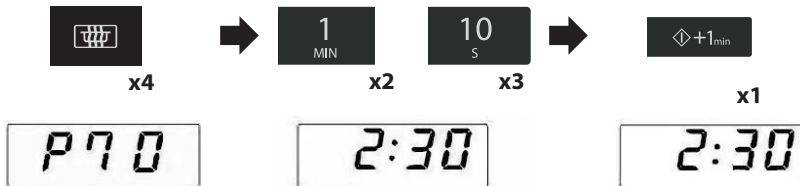
### MANUAL COOKING

- Enter the cooking time and use microwave power levels P10 to P100 to cook (refer to page GB-16).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.

### Example:

To cook for 2 minutes and 30 seconds on P70 microwave power.

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key 4 times for 70P.
2. Enter the cooking time by pressing the **1 MIN** key twice and then the **10 SEC** key 3 times.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start cooking.



The display will count down through the set cooking time.

## HOW TO OPERATE YOUR OVEN



### MANUAL DEFROSTING

- Enter the defrosting time and use microwave power levels P10 or P30 to defrost (refer to page GB-16).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during defrosting.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

#### Example:

To defrost for 10 minutes on P 30 microwave power.

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key 8 times.
2. Enter the defrosting time by pressing the **10 MIN.** key once.
3. Press the **START/ AUTO MINUTE** key once to start defrosting.



The display will count down through the cooking time.

#### NOTES:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anti-clockwise.
- Your oven can be programmed up to 99 minutes, 90 seconds (99.90).
- When the door is opened during cooking, the cooking time on the display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/ AUTO MINUTE** key is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** key. As long as your finger is touching the key the power level will be displayed.



## AUTO WEIGHT COOK/ DEFROST

**AUTO WEIGHT COOK/DEFROST** enables you to cook or defrost pre-programmed meals listed. Follow the example below for details on how to operate these functions.

**AUTO WEIGHT COOK** allows you to cook 3 popular menus.

When cooking beef, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x1  will appear on the display.

When cooking lamb, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x2  will appear on the display.

When cooking pork, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x3  will appear on the display.

**Example 1:** To cook beef weighing 1.2kg from chilled using **AUTO WEIGHT COOK**.

1. Press the **AUTO WEIGHT COOK** key once.
2. Enter the weight by pressing the **WEIGHT** keys until the desired weight is displayed.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start cooking.



The display will count down through the cooking time.

**Example 2:** To defrost a Meat Joint weighing 1.2kg using **AUTO WEIGHT DEFROST**.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO WEIGHT DEFROST** key once.
2. Enter the weight by pressing the **WEIGHT** keys until the desired weight is displayed.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start defrosting.



The display will count down through the defrosting time.



## AUTO WEIGHT COOK CHART






### WEIGHT RANGE:

- Food weight should be rounded up or down to the nearest 0.1 kg, for example, 0.65kg to 0.7kg or 0.34kg to 0.3kg.
- You are restricted to enter a weight within the range (see the following charts).

### NOTES:

- When action is required (example, to turn food over), the oven stops, the audible signals sound, the remaining cooking time and an indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/AUTO MINUTE** key.
- 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.

### AUTO WEIGHT COOK

MENU	WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURE
Roast Beef 	0.1kg - 2.0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place meat in a flan dish on the turntable.</li><li>• Turn meat over when the audible signal sounds.</li><li>• After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.</li></ul>
Roast Lamb 	0.1kg - 2.0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place meat in a flan dish on the turntable.</li><li>• Turn meat over when the audible signal sounds .</li><li>• After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.</li></ul>
Roast Pork 	0.1kg - 2.0kg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place meat in a flan dish on the turntable .</li><li>• Turn meat over when the audible signal sounds .</li><li>• After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.</li></ul>

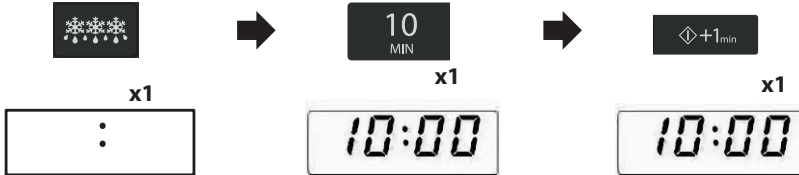


## SPEED DEFROST

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.

**Example:** defrost the food for 10 minutes.

1. Select the menu required by pressing the **SPEED DEFROST** key once.
2. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key start cooking.



**NOTE:** During the defrosting process the system will pause and beep to remind you to turn the food over to ensure even defrosting. When this is complete, press **START/AUTO MINUTE** pad to resume defrosting.



## AUTO COOK

**AUTO COOK** enables you to cook foods listed on the control panel and the chart on page GB-22. Follow the example below for details on how to operate this function.



**Example:** To cook 0.3kg rice using Auto Cook **RICE PASTA**.

1. Select the menu required by pressing the **RICE PASTA** key once.
2. Enter the weight by pressing the **WEIGHT** keys until the desired weight is displayed.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key to start cooking.



## AUTO COOK CHART



**SELECTING MENU:** You can select the Menu directly on the Key Sheet by pressing the relevant key.

Auto cook menus:

Food	Note
Jacket Potato (each 230g)	1. For beverage and potatoes, parameters on display are not weight but number of servings.
Reheat tea/Coffee (200ml /cup)	
Rice Pasta (g)	
Popcorn (default, 100g)	2. For Popcorn, touch <b>POPCORN</b> pad once to cook 100g popcorn, touch <b>START/AUTO MINUTE</b> to start; if the default cooking time for 100g popcorn is not suitable, just touch <b>POPCORN</b> pad twice, and touch number pads to enter a suitable cooking time, touch <b>START/AUTO MINUTE</b> to start.
Frozen Vegetable (g)	
Pizza (g)	3. For Rice Pasta and Frozen Meal, during cooking, the system will pause and sound beeps to remind user to take operation, then touch <b>START/AUTO MINUTE</b> to resume cooking.
Fresh Vegetable (g)	
Frozen Meal (g)	

### WEIGHT RANGE:

- Food weight should be rounded up or down to the nearest 0.1 kg, for example, 0.65kg to 0.7kg or 0.34kg to 0.3kg.

### NOTES:

- If there is a requirement to stir the food during the auto cook process the oven will stop and the audio signal will sound, at the same time the remaining cook time will show on the display. To continue cooking once the food has been stirred press the **START/ AUTO MINUTE** key.
- 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.



## CONVENIENT FUNCTIONS

### 1. SEQUENCE COOKING:

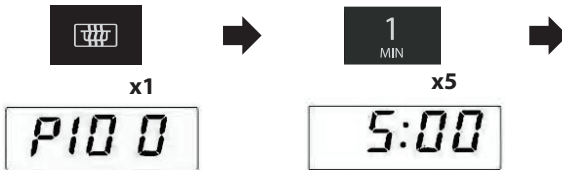
This function enables continued and uninterrupted operation for 2 different stages.

#### Example:

To cook for: 5 minutes on P100 power (Stage 1)  
16 minutes on P30 power (Stage 2)

#### STAGE 1

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key once.
2. Enter the cooking time by pressing the **1 MIN** key 5 times.



#### STAGE 2

3. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key 8 times.
4. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once and then the **1 MIN** key 6 times.
5. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start.



The oven will begin to cook for 5 minutes on P100 and then for 16 minutes on P30.

**NOTE:** If P100 is selected as the final power level, it is not necessary to input the power level.

### 2. AUTO MINUTE:

**AUTO MINUTE** enables you:

- To cook on P1 00 microwave power in multiples of 1 minute.
- To extend the cooking times in multiples of 1 minute when using manual cook mode.

**Example:** To cook on P100 for 2 minutes, press the **START/AUTO MINUTE** key twice.

#### NOTE:

- The cooking time may be extended to a maximum of 99 minutes, 90 seconds.

#### Example:





# CONVENIENT FUNCTIONS

### 3. LESS (▼) and MORE (▲) TIME:

The **LESS (▼) TIME** and **MORE (▲) TIME** keys enable you to:

- Decrease or increase cooking/defrosting time whilst the oven is in use (manual cooking only).

#### TO USE LESS AND MORE WITH MANUAL COOKING

Press the **LESS (▼) TIME** or **MORE (▲) TIME** key to decrease or increase the cooking or defrosting time in multiples of 1 minute whilst the oven is in use. The overall cooking time can be increased to a maximum of 99 minutes, 90 seconds.

**Example:** cook on P50 for 10 minutes and then decrease the cooking time by 2 minutes:

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key six times.
2. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once.
2. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start cooking.



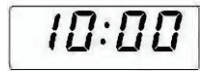
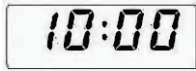
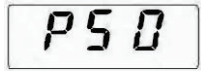
x6



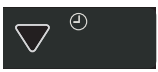
x1



x1

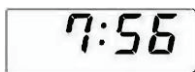


4. Reduce the cooking time by pressing the **LESS TIME** key twice.



x2

Cooking time is reduced by 2 minutes and continues to count down, for example:





## CONVENIENT FUNCTIONS

### 4. KITCHEN TIMER:

Use the **KITCHEN TIMER** as a minute timer or to monitor the standing time for cooked/defrosted food.

#### Example:

To set the timer for 5 minutes.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key once.
2. Enter the desired time by pressing the **1 MIN** key 5 times.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start.



x1



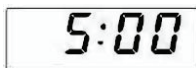
x5



x1



The display will count down. When the display reaches zero, the audible signal will sound.



You can enter any time up to 99 minutes, 90 seconds. To cancel the **KITCHEN TIMER** whilst counting down, simply press the **STOP/CLEAR**.

**NOTE:** The **KITCHEN TIMER** function cannot be used whilst cooking.



## MICROWAVE COOKING ADVICE



Microwaves cook food faster than conventional cooking. It is therefore essential that certain techniques are followed to ensure good results.

Many of the following techniques are similar to those used in conventional cooking.



### COOKING ADVICE NOTES:

- **When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.**
- **Ensure that the utensils are suitable for use in a microwave oven. (See "Suitable Cookware" on page GB-28).**
- Do not place hot foods/utensils on a cold turntable or cold foods/utensils on a hot turntable.
- **Always attend the oven when in use.**
- **Liquids and foods must not be heated in sealed containers or jars/ containers with lids on, as pressure will build up inside and may cause the container/jar to explode.**
- Only use microwave popcorn within the recommended packaging (follow the manufacturers instructions). Never use oil unless specified by the manufacturer and never cook for longer than instructed.



**WARNING:**  
 Follow instructions in the SHARP operation manual at all times.  
 If you exceed recommended cooking times and use power levels that are too high, food may overheat, burn and in extreme circumstances, catch fire and damage the oven.

### Cooking Techniques

<b>Arrange</b>	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish. e.g. Chicken drumsticks. Foods that are placed towards the outside of the dish will receive more energy, so cook quicker, than those in the centre.	
<b>Cover</b>	Certain foods benefit from being covered during microwave cooking, follow recommendations where given. Use vented microwave ding film or a suitable lid.	
<b>Pierce</b>	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode. e.g. Potatoes, Fish, Chicken, Sausages.	
<b>Stir, turn and rearrange</b>	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.	
<b>Stand</b>	Standing time is necessary after cooking as it enables the heat to disperse equally throughout the food.	

**NOTE: Eggs in their shells and hard/ soft boiled eggs should not be heated in the microwave oven as they may explode, even after cooking has ended.**





## MICROWAVE COOKING ADVICE

Food Characteristics	
<b>Composition</b>	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire. Bones in food conduct heat, making the food cook more quickly. Care must be taken so that the food is cooked evenly.
<b>Density</b>	Food density will affect the amount of cooking time needed. Light, porous foods, such as cakes or bread, cook more quickly than heavy, dense foods, such as roasts and casseroles.
<b>Quantity</b>	The number of microwaves in your oven remains the same regardless of how much food is being cooked. The cooking time must be increased as the amount of food placed in the oven increases. e.g. Four potatoes will take longer to cook than two.
<b>Size</b>	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as microwaves can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
<b>Shape</b>	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, take longer to cook in the thicker parts. For even cooking, place the thickest parts to the outside of the dish where they will receive more energy. Round shapes cook more evenly than square shapes when microwave cooking.
<b>Temperature of food</b>	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than food at room temperature. e.g. A cake made with chilled ingredients, (i.e. margarine) will take longer to cook than a cake made with ingredients at room temperature. The temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink. Cut into foods with fillings, for example jam doughnuts, to release heat or steam.



**Face & Hands:** Always use oven gloves to remove food or cookware from the oven. Stand back when opening the oven door to allow heat or steam to disperse. When removing covers (such as cling film), opening roasting bags or popcorn packaging, direct steam away from face and hands.



**Check the temperature of food and drink and stir before serving. Take special care when serving to babies, children or the elderly. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption to avoid burns.**







## SUITABLE COOKWARE



To cook/defrost food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware.

Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones, as the food in the corners tends to overcook. A variety of cookware can be used as listed below.

Cookware	Microwave Safe	Comments
Aluminium foil Foil containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer, e.g. Microfoil <sup>®</sup> , follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturer's instructions. Do not exceed heating time given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex <sup>®</sup>	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/Polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	It should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/Roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'.
Paper - plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.



### WARNING:

**When heating food in plastic or paper containers, monitor the oven due to the possibility of ignition.**





## DEFROSTING ADVICE

Defrosting food using your microwave oven is the quickest method of all. It is a simple process but the following instructions are essential to ensure the food is thoroughly defrosted.

<b>Rearrange</b>	Foods that are placed towards the outside of the dish will defrost quicker than foods in the centre. It is therefore essential that the food is rearranged up to 4 times during defrosting. Move closely packed pieces from the outside to the centre and rearrange over-lapping areas. This will ensure that all parts of the food defrosts evenly.
<b>Separate</b>	Foods may be stuck together when removed from the freezer. It is important to separate foods as soon as it is possible during defrosting. e.g. bacon rashers, chicken fillets.
<b>Shield</b>	Some areas of food being defrosted may become warm. To prevent them becoming warmer and starting to cook, these areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves. e.g. legs and wings on a chicken.
<b>Stand</b>	Standing time is necessary to ensure food is thoroughly defrosted. Defrosting is not complete once the food is removed from the microwave oven. Food must stand, covered, for a length of time to ensure the centre has completely defrosted.
<b>Turn over</b>	It is essential that all foods are turned over at least 3 - 4 times during defrosting. This is important to ensure thorough defrosting.

### NOTES:

- Remove all packaging and wrapping before defrosting.
- To defrost food, use microwave power levels MEDIUM LOW or LOW.



## REHEATING ADVICE



For the reheating of foods, follow the advice and guidelines below to ensure food is thoroughly reheated before serving.

<b>Plated meals</b>	<p><b>Remove any poultry or meat portions, reheat these separately, see below.</b></p> <p>Place smaller items of food to the centre of the plate, larger and thicker foods to the edge. Cover with vented microwave cling film and reheat on MEDIUM, stir/ rearrange half-way through reheating.</p> <p><b>NOTE:</b> Ensure the food is thoroughly reheated before serving.</p>	
<b>Sliced meat</b>	<p>Cover with vented microwave cling film and reheat on MEDIUM. Rearrange at least once to ensure even reheating.</p> <p><b>NOTE:</b> Ensure the meat is thoroughly reheated before serving.</p>	
<b>Poultry portions</b>	<p>Place thickest parts of the portions to the outside of the dish, cover with vented microwave cling film and reheat on MEDIUM HIGH. Turn over halfway through reheating.</p> <p><b>NOTE:</b> Ensure the poultry is thoroughly reheated before serving.</p>	
<b>Casseroles</b>	<p>Cover with vented microwave cling film or a suitable lid and reheat on MEDIUM.</p> <p>Stir frequently to ensure even reheating.</p> <p><b>NOTE:</b> Ensure the food is thoroughly reheated before serving.</p>	

To achieve the best results when reheating, select a suitable microwave power level appropriate to the type of food. e.g. A bowl of vegetables can be reheated using HIGH, while a lasagne which contains ingredients that cannot be stirred, should be reheated using MEDIUM.

### NOTES:

- Remove food from foil or metal containers before reheating.
- Reheating times will be affected by the shape, depth, quantity and temperature of food together with the size, shape and material of the container.



**Never heat liquids in narrow-necked containers, as this could result in the contents erupting from the container and may cause burns.**

- To avoid overheating and fire, special care must be taken when reheating foods with a high sugar or fat content, e.g. mince pies or Christmas pudding.
- Never heat oil or fat for deep frying as this may lead to overheating and fire.
- Canned potatoes should not be heated in the microwave oven, follow the manufacturer's instructions on the can.



**The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption to avoid burns.**





## CLEANING & MAINTENANCE

### OVEN INTERIOR

- It is important to clean the interior of your microwave oven after each use.
- To clean the oven interior, use a mild detergent solution, such as washing-up liquid, with warm water on a soft cloth.
- Food and liquid splashes will build-up on the oven walls and ceiling. If grease, fat and food debris is allowed to build-up in the oven interior it may overheat, smoke or even catch fire when next using the oven.
- 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.
- Food will release steam during cooking and cause condensation inside the oven and door. It is important to wipe the oven dry. A buildup of condensation will eventually lead to rust forming on the oven interior.
- **Do not allow grease or dirt to build-up on the door seals or areas around the door. This may prevent the door from closing correctly and may cause a leakage of microwaves (follow the cleaning instructions opposite).**
- Ensure the turntable and roller stay are cleaned after every use with a mild washing-up liquid solution and dried. This will prevent the build-up of grease and food debris. The turntable is dishwasher safe.
- **CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. 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.**

### OUTER CABINET

- Wipe the outside of the microwave oven with a mild detergent solution, such as washing-up liquid, with warm water on a soft cloth.
- The control panel must be wiped clean and dried with the door open, therefore inactivating the oven.

### NOTES:

- Never use spray cleaners, oven pads or abrasive scourers as these damage the surface of the oven.
- A steam cleaner should not be used.
- Take care not to let soapy water drip through the small holes in the oven walls and the cavity floor. Excess water spillage through these holes will cause damage to the oven interior.

## TROUBLESHOOTING



If you think the oven is not working properly there are some simple checks you can carry out yourself before calling an engineer. This will help prevent unnecessary service calls if the fault is something simple. Follow this simple check below:

Place half a cup of water on the turntable and close the door. Select HIGH and programme the oven to cook for 1 minute.

1. Does the oven lamp come on when it is cooking?
2. Does the turntable rotate?
3. Does the cooling fan work? (Check by placing your hand above the air vent openings.)
4. After 1 minute does the audible signal sound?
5. Is the water in the cup hot?

If you answer "NO" to any question first check that the oven is plugged in properly and the fuse has not blown. If there is no fault with either; check against the chart below.

### NOTE:

If you cook food for more than the standard time (see chart below) using the same cooking mode, the oven's safety mechanisms automatically activate. The microwave power level will be reduced.

Cooking Mode	Standard Time
Microwave HIGH cooking	20 Minutes

### WARNING:

**Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a SHARP trained engineer to carry out servicing or repairs. This is important as it may involve the removal of covers that provide protection against microwave energy.**

- The door seal stops microwave leakage during oven operation, but does not form an airtight seal. It is normal to see drops of water, light or feel warm air around the oven door. Food with a high moisture content will release steam and cause condensation inside the door which may drip from the oven.
- Repairs and Modifications: Do not attempt to operate the oven if it is not working properly.
- Outer Cabinet & Lamp Access: Never remove the outer cabinet. This is very dangerous due to high voltage parts inside which must never be touched, as this could be fatal.  
Your oven is not fitted with a lamp access cover. If the lamp fails, do not attempt to replace the lamp yourself, call a SHARP approved service facility.

QUERY	ANSWER
Draught circulates around the door.	When the oven is working, air circulates within the cavity. The door does not form an airtight seal so air may escape from the door.
Condensation forms in the oven, and may drip from the door.	The oven cavity will normally be colder than the food being cooked, and so steam produced when cooking will condense on the colder surface. The amount of steam produced depends on the water content of the food being cooked. Some foods, such as potatoes have a high moisture content. Condensation trapped in the door glass should clear after a few hours.
Flashing or arcing from within the cavity when cooking.	Arcing will occur when a metallic object comes into close proximity to the oven cavity during cooking. This may possibly roughen the surface of the cavity, but would not otherwise damage the oven.
Arcing potatoes.	Ensure all "eyes" are removed and the potatoes have been pierced, place directly onto the turntable or in a heat resistant flan dish or similar.
The display is lit but the control panel will not work when pressed.	Check the door is closed properly.
Oven cooks too slowly.	Ensure correct power level has been selected.
Oven makes a noise.	The microwave energy pulses ON and OFF during cooking/defrosting.
Outer cabinet is hot.	The cabinet may become warm to the touch - keep children away.

GB



## SPECIFICATIONS

Model name:	R-270
AC Line Voltage	: Single phase 230-240V, 50Hz
Power Consumption: Microwave	: 1200W
Input Current: Microwave	: 5.2A
Output power: Microwave	: 800W (IEC 60705)
Heating Category	: E
Microwave Frequency	: 2450MHz* (Group 2/Class B)
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm	: 450 x 262 x 342
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 315 x 210 x 329
Oven Capacity	: 20 litres**
Cooking Uniformity	: Turntable diameter 245mm
Weight	: Approx. 12 kg

- \* 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.
- \*\* 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.

No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form, electronic, mechanical, photocopying, recording, translating or other means without prior permission from SHARP Vestel UK

The illustrations, technical information and data contained in this publication are, to our best knowledge, correct at the time of going to print. The right to change specifications, at any time, without notice, is reserved as a part of our policy of continuous development and improvement.



## CALLING FOR SERVICE



### KUNDEN-SERVICE • ONDERHOUDSADRESSEN • ADRESSES DES SAV • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO

#### Deutschland und Österreich

Für Fragen zu unseren Produkten oder im Falle eines defekten SHARP-Gerätes wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8.00 und 18.00 Uhr an unsere Hotlinenummern in Deutschland 01806 77 42 77 und in Österreich unter 0820 555 888 (Anruflkosten: 0,20 €/je Anruf. aus dem deutschen Festnetz, maximal 0,60 €/je Anruf. aus dem deutschen Mobilfunknetz, 0,145 €/Min. aus Österreich).

#### NEDERLAND

Indien u een technisch probleem met uw magnetron heeft, kunt u zich tot uw dealer wenden of contact opnemen met de Sharp Home Appliances Helpdesk. Telefoonnummer: +31-(0)20-7237777

#### BELGIE

Indien u een technisch probleem met uw magnetron heeft, kunt u zich tot uw dealer wenden of contact opnemen met de Sharp Home Appliances Helpdesk. Telefoonnummer: +31-(0)20-7237777

Si vous avez un problème technique avec votre micro-ondes, vous pouvez contacter votre revendeur ou contacter le Sharp Home Appliances Helpdesk. Téléphone: + 31- (0) 20-7237778

#### FRANCE

Vous pouvez contacter notre service consommateur au 0969 390122

#### ESPAÑA

Si tiene algún problema en el producto que ha adquirido de Sharp y desea contactar con un Servicio Oficial de Sharp; por favor póngase en contacto con el siguiente número de teléfono 902 10 13 88.

#### SWITZERLAND

Bei Fragen zu Ihrem Sharp Produkt kontaktieren Sie bitte die Sharp Infoline von Montag bis Freitag von 09:00-18:00Uhr unter folgender Telefonnummer: 0848 174 277

Si vous avez des questions sûr votre produit Sharp, appeller Sharp Infoline de lundi jusqu'à vendredi de 09:00-18:00 heures sous le numéro de téléphone suivant: 0848 274 277

#### SWEDEN

Sharp helpdesk är på plats för att svara på frågor om Sharp produkter 0200-120 800.  
sharphelpdesksverige@sharp.se

#### NORWAY

Sharp Helpdesk er på plass for å svare på spørsmål om Sharp produkter 22 07 42 82.  
helpdesksverige@sharp.se

#### ICELAND

Ormsson, 530 2800  
helpdesksverige@sharp.se

#### DENMARK

Sharp Helpdesk er på plads for at besvare spørgsmål om Sharp produkter 7023 0810.  
helpdesksverige@sharp.se

#### SUOMI

Sharp Helpdesk vastaa kaikkiin Sharp-tuotteita koskeviin kysymyksiin (09) 146 1500.  
huolto@tehovideo.fi

#### Poland

Informacje o najbliższym serwisie możecie państwo uzyskać dzwoniąc pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za Połączenie lokalne)

#### Website

www.sharphomeappliances.com





# SHARP

**Vestel UK**  
London, United Kingdom

[www.sharphomeappliances.com/support](http://www.sharphomeappliances.com/support)

