

SHARP



User manual

YC-GC52FE

Microwave oven

EN

DE

HU

*Product images are for illustration purpose only. Actual product may vary.

EN

Dear Customer, Thank you for having purchased this SHARP product. We would like to inform you that your warranty rights are in the European warranty card. You can download them from **www.sharpconsumer.eu** or contact your retailer where you purchased your device. You can also obtain the copy of the warranty rights via the electronic or conventional mail after submitting your request to

service.de@sharpconsumer.eu (DE) | service.hu@sharpconsumer.eu (HU) or calling the number **+49 89 89658758 (DE) | +36 1 8480396 (HU)**. Calls are charged at your normal telephone call rate.

Keep proof of purchase because it is necessary to apply warranty rights.

DE

Sehr geehrte Kundin/Sehr geehrter Kunde, vielen Dank, dass Sie dieses SHARP-Gerät gekauft haben. Wir möchten Sie darüber informieren, dass Sie Ihre Gewährleistungsrechte auf der europäischen Garantiekarte (European Warranty Card) finden. Sie können sie von der Website **www.sharpconsumer.eu** herunterladen oder Ihren Einzelhändler darum bitten, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Sie können die Kopie der Gewährleistungsrechte auch per E-Mail oder normale Post erhalten, wenn Sie eine Anfrage an

service.de@sharpconsumer.eu (DE) | service.hu@sharpconsumer.eu (HU) senden oder die Nummer **+49 89 89658758 (DE) | +36 1 8480396 (HU)** anrufen.

Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf, da er zur Inanspruchnahme der Gewährleistungsrechte benötigt wird.

HU

Tisztelt Vásárlónk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a SHARP készüléket! Jótállásra vonatkozó jogait megtalálja az Európai Jótállási Kártyában. A jótállást letöltheti a **www.sharpconsumer.eu** weboldáról, vagy elkérheti a kiskereskedőtől, akitől a készüléket vásárolta. A jótállási jegy másolatát elektronikus vagy hagyományos levélben is megkaphatja, ha jelzi igényét a(z) **service.de@sharpconsumer.eu (DE) | service.hu@sharpconsumer.eu (HU)** e-mail címre küldött levélben vagy felhívja a **+49 89 89658758 (DE) | +36 1 8480396 (HU)** telefonszámot.

Kérjük, őrizze meg a vásárlást igazoló számlát, mivel az szükséges a jótállási jogok érvényesítéséhez.



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 dustbin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.

In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements. By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product.

Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it: Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open as this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not insert anything between the oven front face and the door or allow debris or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is very important that the oven door closes properly and that there is no damage to the door, hinges, latches or door seals and sealing surfaces.
4. Do not attempt to repair or adjust the oven.

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
INSTALLATION.....	12
SPECIFICATIONS.....	14
OVEN AND ACCESSORIES.....	15
CONTROL PANEL.....	16
BEFORE OPERATION	17
SETTING THE CLOCK.....	17
EXPRESS COOKING.....	17
MICROWAVE COOKING	17
GRILL	17
MICROWAVE+GRILL	18
CONVECTION	18
MICROWAVE+CONVECTION	18
WEIGHT DEFROST	18
TIME DEFROST	19
KITCHEN TIMER.....	19
FAVOURITE FUNCTION.....	19
POWER SAVING FUNCTION.....	19
MUTE FUNCTION	19
CHILD LOCK.....	20
SAFETY LOCK	20
AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM	20
AUTO COOK	20
CLEANING AND CARE	21
SUITABLE OVENWARE	22
MICROWAVE COOKING ADVICE.....	23
DEFROSTING ADVICE	25
REHEATING ADVICE	26
TROUBLESHOOTING.....	27
RADIO INTERFERENCE	28
BEFORE CALLING FOR ASSISTANCE	28

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit.

Do not place the oven in a cabinet.

The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.

The AC power supply must be 230-240 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker.

A separate circuit serving only this appliance should be provided.

Do not place the oven in areas where heat is generated.

For example, close to a conventional oven.

Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.

Do not store or use the oven outdoors.

If smoke is observed, switch off or unplug the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.

Use only microwave-safe containers and utensils.

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Clean the waveguide cover and the oven cavity. These must be dry and free from grease. Builtup grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.

Do not block the ventilation openings.

Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

Do not leave the oven unattended while it is operating. To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.

See the corresponding hints in the operation manual.

To avoid the possibility of injury.

WARNING:

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- a) Make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) Check to make sure the hinges and safety door latches are not broken or loose.
- c) Ensure that the door seals and sealing surfaces have not been damaged.
- d) Make sure inside the oven cavity or on the door are no dents.
- e) Ensure that the power supply cord and plug are not damaged.

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits.

Follow the instructions for “Care and Cleaning”. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock.

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.

Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.

Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord.

The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape.

Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time.
2. Stir liquid prior to heating/reheating.
3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at

the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.

Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Temperature of the container is not a true indication of

the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

To avoid misuse by children.

WARNING: Only allow children aged from 8 years and above to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. When the appliance is operated in the GRILL, MIX GRILL and AUTO MENU operation, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Models with Electronic touch panel are enabled with a child lock mode.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play

with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings - paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This appliance is intended to be used in household.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble-free use of your oven and avoid damage.

Never operate the oven when it is empty. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the oven base due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

To prevent the base of the oven breaking:

- a) Before cleaning the oven base with water, leave the flat-bed to cool.
- b) Do not put hot foods or hot utensils on a cold oven base.
- c) Do not put cold foods or cold utensils on a hot oven base.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

NOTE:

Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL and MIX GRILL operation because they may melt.

Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.



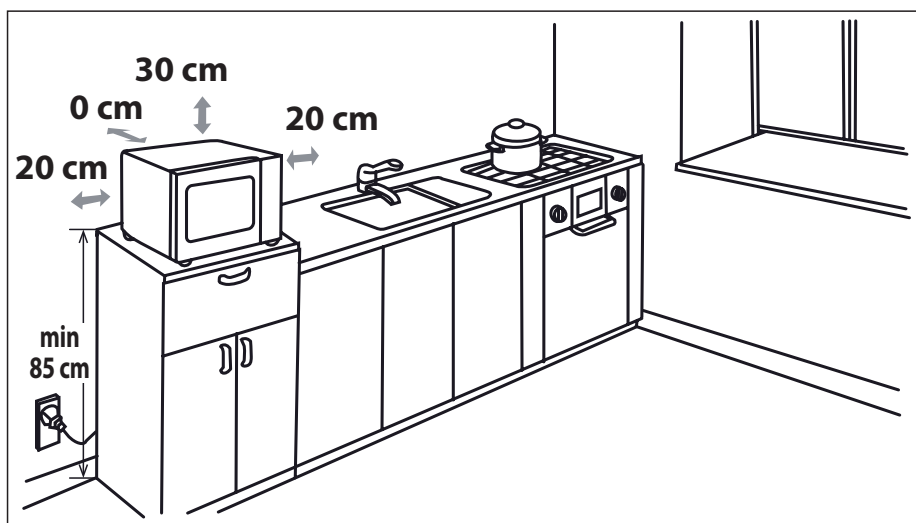
This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use.

INSTALLATION

1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.
2. Check the oven carefully for any signs of damage.
3. Place the oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item likely to be cooked in the oven. Do not place the oven in a cabinet.
4. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents. See picture on the first page.

The rear surface of appliance can be placed against a wall.

- The minimum installation height is 85 cm.
- A minimum space of 20 cm is required between the sides of the microwave oven and any adjacent walls or objects.
- Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



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

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

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

Do not touch the exterior of the microwave oven during or shortly after operation as it will be hot.

SPECIFICATIONS

Model name		YC-GC52FE
AC Line Voltage		230-240V/50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		10 A
AC Power required		1400 W
Output power:	Microwave	900 W
	Grill	1200 W
	Convection	2050 W
	Standby	< 1,0 W
	Energy Save Mode	< 0,5 W
Microwave Frequency		2450 MHz*
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm		490 x 287 x 495
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm		330 x 220 x 335
Oven Capacity		25 litres**
Grill Rack		ø 220 mm, H: 85 mm
Baking tray		ø 280 mm, H: 49 mm
Weight		approx. 18,6 kg
Oven lamp		25 W

* - 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.

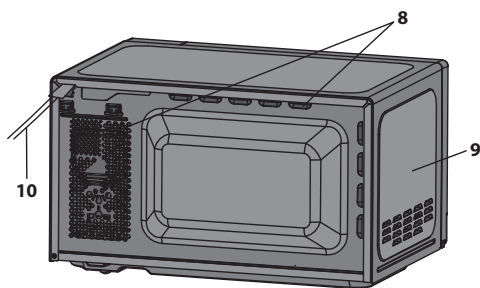
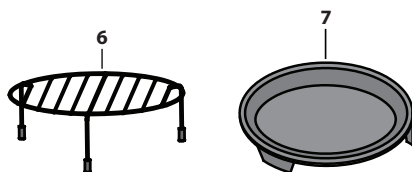
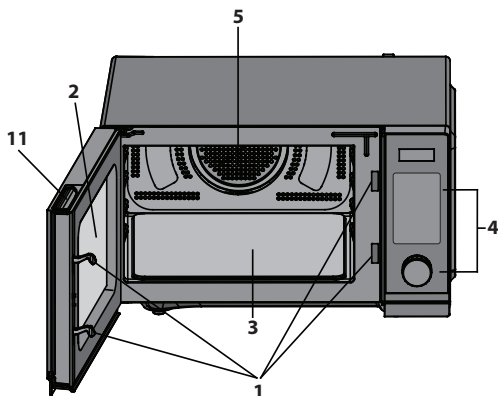
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

** - 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.

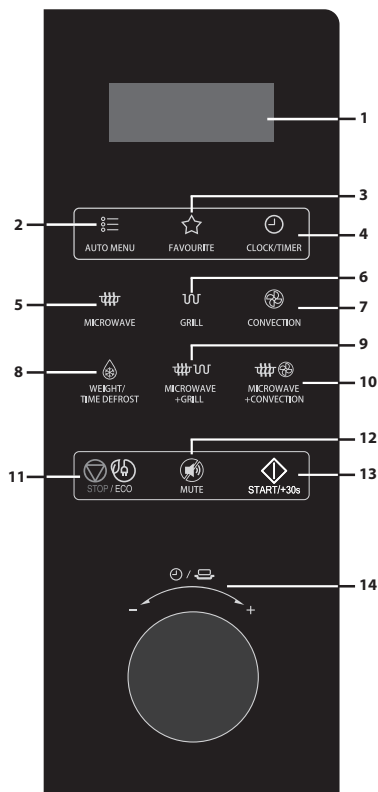
OVEN AND ACCESSORIES

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Cavity Base Plate
4. Control Panel
5. Grill Heater
6. Grill Rack
7. Baking Tray
8. Ventilation openings
9. Outer cabinet
10. Power supply cord
11. Opening handle



CONTROL PANEL

1. **DISPLAY** - Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.
2. **AUTO MENU** - Press to select auto cooking menu.
3. **FAVOURITE** - Use to store programs.
4. **CLOCK/TIMER** - Use to set clock time.
Use to set timer function.
5. **MICROWAVE** - Press to select microwave power level.
6. **GRILL** - Press to set grill cooking program.
7. **CONVECTION** - Press to set convection cooking program.
8. **WEIGHT/TIME DEFROST** - Press once to defrost based on weight.
Press twice to defrost based on time.
9. **MICROWAVE+GRILL** - Press to set microwave and grill combination cooking program.
10. **MICROWAVE+CONVECTION** - Press to set microwave and convection combination cooking program.
11. **STOP/ECO** - Press once to temporarily stop cooking, or twice to cancel cooking altogether.
Use to set power saving mode.
12. **MUTE** - Press once to set mute function, press again to deactivate mute function.
Press and hold (for 3 sec.) to activate CHILD LOCK function. press and hold again to deactivate it.
13. **START/+30s** - Press to start cooking and defrosting programs.
Simply press it a number of times to set cooking time and cook immediately at full power level.
14. **TIME/WEIGHT (knob)** - Turn to set time, food weight or servings.



BEFORE OPERATION

- When the oven first plugged in, a beep will sound and the display will show "**1:01**".
- While in the set up mode and no buttons are pressed for 30 seconds, the unit will enter the standby mode.
- During cooking, press **STOP/ECO** button once to pause the program, then press **START/+30s** button to resume. When the **STOP/ECO** button is pressed twice, the program will be cancelled.
- When the cooking cycle has been completed, the screen will display **End** and beep will sound every two minutes until the door is opened or a button is pressed.

SETTING THE CLOCK

To set the clock, follow the instructions given below:

1. In standby mode, press and hold **CLOCK/TIMER** button for 3 seconds to select 12- hour clock, press the button again to select 24- hour clock.
2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set hour digit.
3. Press **START/+30s** once.
4. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set minute digit.
5. Press **CLOCK/TIMER** button to confirm.

EXPRESS COOKING

Use this feature to program the oven to start at 100% power conveniently. In standby mode, press **START/+30s** button repeatedly to set cooking time (each press to increase 30 seconds, and up to 10 minutes). The oven will auto-start immediately.

MICROWAVE COOKING

1. In standby mode, press **MICROWAVE** button repeatedly select power level.
2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press **START/+30s** to confirm.

Press **MICROWAVE** button repeatedly to select power level.

Press MICROWAVE button	Power (Display)	Press MICROWAVE button	Power (Display)
Once	100% (P100)	7 times	40% (P-40)
Twice	90% (P-90)	8 times	30% (P-30)
3 times	80% (P-80)	9 times	20% (P-20)
4 times	70% (P-70)	10 times	10% (P-10)
5 times	60% (P-60)	11 times	0% (P-00)
6 times	50% (P-50)		

NOTE: During cooking, you can check the power by pressing **MICROWAVE** button.

GRILL

Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

1. In standby mode, press **GRILL** button once.
2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set cooking time. The longest time is 95 minutes.
3. Press **START/+30s** button to start.

MICROWAVE+GRILL

Combination 1: 30% time for microwave cooking, 70% for grill cooking. Use for fish or au gratin.

Combination 2: 55% time for microwave cooking, 45% for grill cooking. Use for puddings, omelettes, baked potatoes and poultry.

1. In standby mode, press **MICROWAVE+GRILL** button once or twice to select "Co-1" or "Co-2".

2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set cooking time. The longest time is 95 minutes.

3. Press **START/+30s** button to start.

NOTE: During cooking, you can check the combination mode by pressing the **MICROWAVE+GRILL** button.

CONVECTION

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and make crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for thirteen different cooking temperatures (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C, 130°C, 120°C, 110°C).

To preheat and cook using the convection function, follow the instructions given below:

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations.

1. In standby mode, press **CONVECTION** button repeatedly to select convection temperature.

2. Press **START/+30s** button to start. Beeps will sound when the designated temperature is reached.

3. Open the door and place container of food at the center of the flat-bed.

4. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set cooking time. The longest time is 95 minutes.

5. Press **START/+30s** button to start.

NOTE: When the convection preheat temperature is reached, the oven will beep every two seconds, The preheat temperature will be maintained for 30 minutes.

MICROWAVE+CONVECTION

The Microwave+Convection mode makes cooking easier and faster.

There are four pre-programmed settings for this function as described below:

230°C - this is suitable for meat which is thick and difficult to cook, such as chicken, whole, leg or wing.

200°C - can be used for meat which is thin and cooks faster, such as fish or steak.

170°C and 140°C - these modes are suitable for sliced meat and semi-finished food, for example bacon and sausage.

1. In standby mode, press **MICROWAVE+CONVECTION** button repeatedly select convection temperature (230°C, 200°C, 170°C, 140°C).

2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set cooking time. The longest time is 95 minutes.

3. Press **START/+30s** button to start.

NOTE: During cooking, you can check the convection temperature by pressing **MICROWAVE+CONVECTION** button.

WEIGHT DEFROST

1. In standby mode, press **WEIGHT/TIME DEFROST** button once.

2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set food weight. The weight ranges from 100g to 2000g.

3. Press **START/+30s** button to confirm.

NOTE: During defrosting, the system will pause and sound to remind you to turn over the food. After that, press **START/+30s** button to resume.

Weight defrost table

Weight [kg]	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Time [min]	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

TIME DEFROST

1. In standby mode, press **WEIGHT/TIME DEFROST** button twice.
2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set defrosting time. The longest time is 95 minutes.
3. Press **START/+30s** button to confirm.

NOTE: When using the Time Defrost function, the microwave will cook at 40% power, then at 30% power at which point it will stop to allow the door to be opened and the food turned over. When cooking recommences when the **START/+30s** button is pressed, it will cook at 20% power.

KITCHEN TIMER

1. Press **CLOCK/TIMER** button once.
2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set desired time. The longest time is 95 minutes.
3. Press **START/+30s** button to confirm.

To cancel the TIMER program press **STOP/ECO** button and the display shows the time.

FAVOURITE FUNCTION

There are 3 favorites in this function, each of which can be set with 1 cooking sequences.

To store:

1. In standby mode, press **FAVOURITE** button once, twice or 3 times.
2. Input the desired cooking program (Including multistage cooking).
3. Press **START/+30s** button to confirm.

To start:

1. In standby mode, press **FAVOURITE** button once, twice or 3 times to select cooking program.
2. Press **START/+30s** button to start.

To clear:

In standby mode, press **FAVOURITE** button once, twice or 3 times.

Press and hold **FAVOURITE** button for 3 seconds, the display will show "**CLR**" for 5 seconds and the oven will return to standby mode.

NOTE:

- Only microwave, grill, convection, microwave and grill, microwave and convection can be stored.
- Favourite programming will be kept in the memory even when the power is disconnected.
- It is only possible to store 3 favourite programmes. If you wish to change, delete one.
- If the content of the favorites is empty, the favorite code will flash. If there is any content in the favorites, the favorite code will always be displayed.

POWER SAVING FUNCTION

To set: In standby mode, press and hold **STOP/ECO** button for 3 seconds, the display will turn off. The oven will enter power saving mode.

To cancel: In the power saving mode, the function can be cancelled by pressing any button or opening and closing the oven door once.

MUTE FUNCTION

To set mute function press **MUTE** button once, then display shows "**OFF**" for 3 seconds. While in the mute mode, there will be no sound when buttons are pressed.

To relieve mute function, press **MUTE** button once, then display shows "**On**" for 3 seconds.

CHILD LOCK

1. To set the CHILD LOCK, press and hold the **MUTE** key for 3 seconds, a long beep will be heard and the display will indicate "**LOC**". The oven is now in the CHILD LOCK mode. While in this mode, the display will show the clock, if any key is pressed or the door is opened, "**LOC**" will be seen for ten seconds.
2. To cancel the CHILD LOCK, press and hold the **MUTE** key for 3 seconds until a long beep sound.

SAFETY LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

To set: In standby mode, if there is no operation within one minute, the oven will automatically enter Safety lock mode and the lock indicator light will turn on. In the lock state, all buttons are disabled. Press any button, lock indication appears on the display for 5 seconds to remind user to cancel the Safety lock.

To turn the safety lock off simply open the door to the microwave and the keypad will become active again and the lock indicator light will turn off.

AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM

OVERHEATING PROTECTION - When the oven senses a high temperature the display will indicate "**E01**" and stop operating. This can be canceled by pressing the **STOP/ECO** button.

LOW TEMPERATURE PROTECTION - When the oven enters the low temperature protection mode, the display will indicate "**E02**" and stop operating. This can be canceled by pressing the **STOP/ECO** button.

SENSOR MALFUNCTION PROTECTION - When the oven senses an issue with one of the sensors "**E03**" or "**E04**" will be displayed and the oven will stop operating. In addition the oven will emit a warning tone. This can be canceled by pressing the **STOP/ECO** button.

AUTO COOK

For food or the following cooking mode, it is not necessary to program the cooking time and power. It is sufficient to indicate the type of food that you want to cook as well as the weight or the number of servings of this food.

1. In standby mode, press **AUTO MENU** button repeatedly to select menu code.
2. Turn **TIME/WEIGHT** knob to set food weight or servings.
3. Press **START/+30s** button to start.

Auto cook menus:

Code	Food	Note
A-01	Beverage (200 ml/cup, 1 - 3 cups)	1. For items "A07" ~ "A09", "A-13", the oven will pause and sound to remind user to turn food over and then press START/+30s button to resume. 2. When using the auto cook function, food may not be cooked as expected. This could be due to various reasons such as personal preference, size/shape of the food, the ambient temperature, mains voltage variations, if the food has been placed correctly on the base of the oven etc. Should the food not be cooked to your preference, adjust the time accordingly to correct for this.
A-02	Jacket Potatoes (230 ±10 g/servings, 1 - 2 servings)	
A-03	Vegetable (200 - 600 g)	
A-04	Auto Reheat (200 - 800 g)	
A-05	Soup (300 ml/bowl, 1 - 3 bowls)	
A-06	Rice (150 - 600 g)	
A-07	Roast Beef/Lamb (200 - 600 g)	
A-08	Grilled Fish Pieces (200 - 600 g)	
A-09	Grilled Bacon (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Oven Chips (200 g)	
A-11	Pizza (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12	Cake (475 g)	
A-13	Roast Chicken (800 - 1400 g)	

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall when cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergents may be used if the oven gets very dirty. Avoid using spray or other harsh cleaners. They may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside of the oven should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
5. Do not steam clean.
6. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. This is not a fault.
8. The oven floor should be cleaned regularly to avoid contamination and potential arcing/damage. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent.
9. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a microwaveable bowl. Microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
10. If the light bulb fails, please contact customer service for advice.
11. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surface that could adversely affect the life of the unit and could possibly result in a hazardous situation.
12. Please do not dispose of this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
13. When the microwave oven with grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is a normal phenomenon, because the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil, and the new oven will produce fumes and odor generated by burning the lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of use.

SUITABLE OVENWARE

To cook/defrost food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware.

Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones, as the food in the corners tends to overcook. A variety of cookware can be used as listed below.

Cookware	Microwave Safe	Grill/Convection	Comment
Aluminium foil Foil Containers	✓ / ✗	✓	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer, e.g. Microfoil®, follow instructions carefully.
Browning dishes	✓ / ✗	✗	Always follow the manufacturers instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex®	✓	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	✓	It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/Polystyrene e.g fast food containers	✓	✗	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	✗	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.
Paper - Plates, cups and kitchen paper	✓	✗	Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'.
Straw and wooden Containers	✓	✗	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire. 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.

NOTE: Do not leave your oven unattended while in use.

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.



WARNING: 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 jar/container to explode.

COOKING ADVICE NOTES:

- Always attend the oven when in use.
- Ensure that the utensils are suitable for use in a microwave oven.
- Refer to the charts in the cookbook section for recommended cooking times and power levels.
- Do not place hot foods/utensils on a cold flat-bed or cold foods/utensils on a hot flat-bed.
- 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.

Arrange

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.

Cover

Certain foods benefit from being covered during microwave cooking.

Use vented microwave cling film or a suitable lid.

Pierce

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.

NOTE: Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended. e.g. poached, fried, hard boiled.

Stir, turn and rearrange

For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.

Stand

Standing time is necessary after cooking so it enables the heat to disperse equally throughout the food.

Food Characteristics	
Composition	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.
Density	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.
Quantity	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.
Size	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.
Shape	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.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than food 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.



WARNING: 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.



WARNING: Check the temperature of food and drink, 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.

DEFROSTING ADVICE

Using your microwave oven is the quickest defrosting method. It is a simple process but the following instructions are essential to ensure the food is thoroughly defrosted.

- Remove all packaging and wrapping before defrosting.
- To defrost food, use microwave power levels 30P or 10P.
- Please refer to the further information below.

Rearrange

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.

Separate

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.

Shield

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.

Stand

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.

Turn over

It is essential that all foods are turned over up to 4 times during defrosting.

This is important to ensure thorough defrosting.

REHEATING ADVICE

For the reheating of foods, follow the advice and guidelines below to ensure food is thoroughly reheated before serving.

Plated meals

Remove any poultry or meat portions, reheat these separately, see below.

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 50P, stir/rearrange halfway through reheating.

NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.

Sliced meat

Cover with vented microwave cling film and reheat on 50P. Rearrange at least once to ensure even reheating.

NOTE: Ensure the meat is thoroughly reheated before serving.

Poultry portions

Place thickest parts of the portions to the outside of the dish, cover with vented microwave cling film and reheat on 70P.

Turn over halfway through reheating.

NOTE: Ensure the poultry is thoroughly reheated before serving.

Casseroles

Cover with vented microwave cling film or a suitable lid and reheat on 50P.

Stir frequently to ensure even reheating.

NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.

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 100P, while a lasagne which contains ingredients that cannot be stirred, should be reheated using 50P.

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.



WARNING: 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.



WARNING: 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.

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 flat-bed and close the door. Programme the oven to cook for 1 minute using 100P microwave power.

1. Does the oven lamp come on when it is cooking?
2. Does the cooling fan work? (Check by placing your hand above the air vent openings).
3. After 1 minute does the audible signal sound?
4. Is the water in the cup hot?

Take the cup of water out of the oven and close the door. Programme the oven to cook for 3 minutes using the grill.

5. After 3 minutes, does the grill heating element become red?

If you answer "NO" to any question first check that the oven is plugged in properly and the fuse has not blown. If there is no fault with either, check against the troubleshooting chart below.



WARNING: Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than 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.

TROUBLESHOOTING CHART

QUERY	ANSWER
Draught circulates around the door.	When the oven is working, air circulates within the cavity. The door does not form an airtight seal so air may escape from the door.
Condensation forms in the oven, and may drip from the door.	The oven cavity will normally be colder than the food being cooked, and so steam produced when cooking will condense on the colder surface. The amount of steam produced depends on the water content of the food being cooked. Some foods, such as potatoes have a high moisture content. Condensation trapped in the door glass should clear after a few hours.
Flashing or arcing from within the cavity when cooking.	Arcing will occur when a metallic object comes into close proximity to the oven cavity during cooking. This may possibly roughen the surface of the cavity, but would not otherwise damage the oven.
Arcing potatoes.	Ensure all "eyes" are removed from the potatoes and that they have been pierced, place directly onto the flat-bed 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/thawing.
Outer cabinet is hot.	The cabinet may become warm to the touch - keep children away.

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different circuits.

BEFORE CALLING FOR ASSISTANCE

Before asking for service, please check each item below:

- Check to ensure the oven is plugged in securely. If not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- Check to ensure the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- Check to ensure the door is securely closed, engaging the door lock system. If the door is not properly closed, the microwave will not operate.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT THE SHARP HELPLINE. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

**Achtung:**

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

A. Entsorgungsinformationen (für private Haushalte)

1. In der EU

Achtung: Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll! Elektro-Altgeräte müssen getrennt vom übrigen Abfall und gemäß den gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Entsorgung und zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte 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 Elektroaltgerät 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.

Für die Schweiz: Gebrauchte elektrische und elektronische Geräte 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 oder 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.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER MIKROWELLENENERGIE

1. Betreiben Sie diesen Ofen nicht mit geöffneter Tür. Dies kann zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie führen. Es ist wichtig, dass Sie die Sicherheitsverriegelungen nicht umgehen oder manipulieren.
2. Stecken Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Ofens und die Tür und achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz und keine Reinigungsmittelreste auf den Dichtflächen ansammeln.
3. Bedienen Sie den Ofen nicht, wenn dieser beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür richtig schließt und dass die Tür, Scharniere, Schlösser oder Türdichtungen und Dichtflächen unbeschädigt sind.
4. Sie sollten nicht versuchen, den Ofen zu reparieren oder zu verstellen.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN	3
EINBAU	14
TECHNISCHE ANGABEN	16
GERÄT UND ZUBEHÖR	17
BEDIENFELD	18
VOR DER INBETRIEBNAHME	19
EINSTELLEN DER UHR	19
EXPRESS-GAREN	19
MIKROWELLEN-GAREN	19
GRILL	20
MIKROWELLE+GRILL	20
HEISSLUFT	20
MIKROWELLE+HEISSLUFT	20
GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN	21
ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN	21
KÜCHENTIMER	21
FUNKTION FAVOURITE (FAVORIT)	21
ENERGIESPARFUNKTION	22
STUMM-FUNKTION	22
KINDERSICHERUNG:	22
SICHERHEITSVERRIEGELUNG	22
AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS	22
AUTOGAREN	23
REINIGUNG UND WARTUNG	24
PASSENDES OFENGESCHIRR	25
MIKROWELLENGARTIPPS	26
AUFTAU-TIPPS	28
AUFWÄRM-TIPPS	29
FEHLERBEHEBUNG	30
FUNKSTÖRUNG	31
EHE SIE UNTERSTÜTZUNG ANFORDERN	31

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

Zur Vermeidung von Bränden.

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

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

Gerät nicht in einen Schrank stellen.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, sodass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230-240 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.

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

Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem Hitze generiert wird.

z. B. neben einen konventionellen Herd.

Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.

Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder aufstellen.

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

Nur Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Geschirr sollte überprüft werden, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist.

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

Reinigen Sie die Abdeckung des Hohlleiters und den Garraum.

Sie müssen trocken und frei von Fett sein.

Angesammeltes Fett könnte sich überhitzen, zu rauchen anfangen oder Feuer fangen.

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

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

Lassen Sie den Ofen beim Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gegart oder aufgewärmt werden, wie z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen. Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zur Vermeidung von Verletzungen.

WARNUNG:

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

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Tür einwandfrei schließt und dass sie nicht falsch ausgerichtet oder verzogen ist.
- b) Vergewissern Sie sich, dass die Scharniere und Verriegelungen der Sicherheitstüren nicht beschädigt oder lose sind.
- c) Vergewissern Sie sich, dass die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen nicht beschädigt sind.
- d) Vergewissern Sie sich, dass sich im Garraum und an der Tür keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sind.
- e) Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel und der

Stecker nicht beschädigt sind.

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

Sie dürfen den Ofen niemals selbst verstellen, reparieren oder verändern.

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

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

Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Lebensmittelrückstände. Befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“. Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers

nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von Elektroschocks.

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

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

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

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

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen, einschließlich der Geräterückseite, fernhalten.

Das Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

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

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

Der Austausch darf nur durch einen qualifizierten

SHARP Servicepartner ausgeführt werden.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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

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

Niemals verschlossene Behälter verwenden.

Verschlüsse und Abdeckungen entfernen.

Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein.

Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Garzeiten ein.
2. Die Flüssigkeiten vor dem Garen/Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder einen ähnlichen Gegenstand (kein

Metall) in den Behälter zu stellen.

4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen.

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

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden.

Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und plötzliches Sieden

zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke für Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder deshalb fern.

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

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte und gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder von der Tür fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlgebrauch durch Kinder.

WARNUNG: Erlauben Sie Kindern die Nutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass das Kind in der Lage ist, das Gerät auf eine sichere Weise zu bedienen und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht. Wenn das Gerät in den Modi GRILL, MIX GRILL und AUTO-MENÜ betrieben wird, sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von

Erwachsenen betreiben.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie keine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit erhalten haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Modelle mit elektronischem Touchscreen haben einen Kindersicherungsmodus.

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

Kinder sollten mit allen wichtigen

Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden, wie

z. B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges

Abnehmen von Deckeln. Achten Sie besonders auf

Verpackungen,

die Lebensmittel knusprig halten (z. B.

selbstbräunende Materialien), da diese besonders heiß werden können.

Sonstige Warnungen

Niemals das Gerät in irgendeiner Weise modifizieren.

Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen

und darf nur zum Garen von Lebensmitteln und das

Erwärmen von Getränken verwendet werden. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes.

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

Keine Metall-Utensilien verwenden, die Mikrowellen reflektieren, da dies Funkenbildung zur Folge haben kann. Stellen Sie keine Konservendosen in das Gerät. So verhindern Sie, dass der Ofenboden bricht:

- a) Lassen Sie die flache Ablage abkühlen, ehe Sie den Ofenboden mit Wasser reinigen
- b) Stellen Sie keine heißen Lebensmittel oder Utensilien auf den kalten Ofenboden.
- c) Stellen Sie keine kalten Lebensmittel oder Utensilien auf den heißen Ofenboden.

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

HINWEIS:

Benutzen Sie keine Kunststoffbehälter für die Mikrowelle, wenn der Ofen nach einer Verwendung der Modi GRILL und MIX GRILL noch heiß ist – sie könnten schmelzen.

Während der oben genannten Modi dürfen keine Plastikbehälter benutzt werden, außer der Hersteller dieser Behälter hat ihre Eignung bestätigt.

Sollten Sie sich beim Anschluss des Gerätes nicht sicher sein, so kontaktieren Sie bitte einen Fachmann. Weder der Hersteller noch der Händler übernimmt Haftung für Schäden an Ofen oder Verletzungen, die infolge von Nichtbeachtung des elektrischen Anschlusses entstehen.

An den Innenwänden oder den Dichtungen und Dichtungsoberflächen können Wasserdampf oder Tropfen entstehen. Dies ist ein normaler Vorgang und kein Zeichen für eine Fehlfunktion der Mikrowelle.



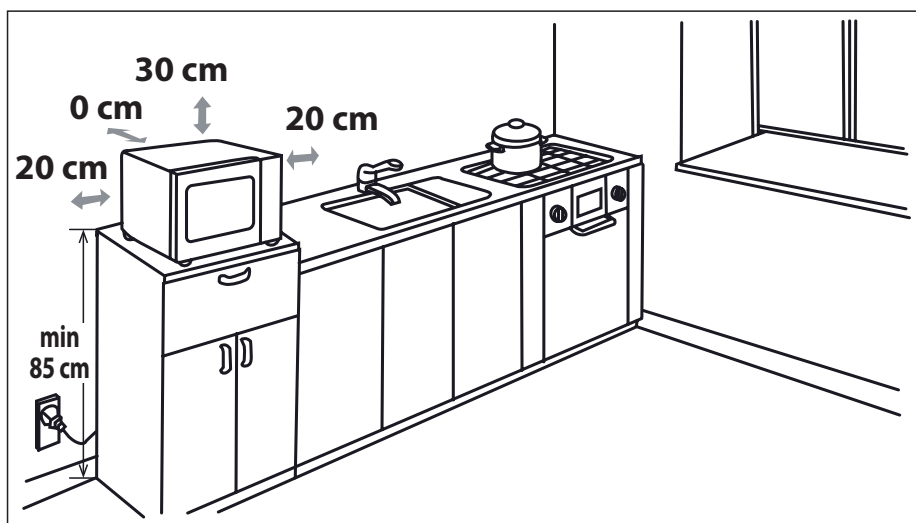
Dieses Symbol besagt, dass die Oberflächen während der Benutzung heiß werden können.

EINBAU

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial von der Innenseite des Ofens und entfernen Sie den Schutzfilm am Gehäuse der Mikrowelle.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
3. Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, um das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.
4. Wählen Sie eine ebene Fläche, die über genügend Freiraum für die Ein- und/oder Auslässe verfügt. Vergleichen Sie die Bilder auf der ersten Seite.

Die Rückseite des Gerätes kann an einer Wand platziert werden.

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



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

WARNUNG: Das Gerät nicht an Orten, 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 das Gerät stellen.

Berühren Sie die Außenseite des Mikrowellengeräts nicht beim Betrieb oder kurz danach, da sie heiß werden kann.

TECHNISCHE ANGABEN

Modellname		YC-GC52FE
Wechselstromversorgung		230-240 V/50 Hz einphasig
Sicherung/Sicherungsautomat		10 A
Benötigt Wechselstrom		1400 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	900 W
	Grill	1200 W
	Heißluft	2050 W
	Stand-by	1,0 W
	Energiespar-Modus	< 0,5 W
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz*
Außenabmessungen (B) x (H) x (T) mm		490 x 287 x 495
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)** mm		330 x 220 x 335
Garraumkapazität		25 Liter**
Grillgestell		ø 220 mm, H: 85 mm
Garblech		ø 280 mm, H: 49 mm
Gewicht		ca. 18,6 kg
Garraumlampe		25 W

* - Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011.

Gemäß dieser Norm ist dieses Gerät als Gerät der Gruppe 2 Klasse B eingestuft.

Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Radioenergie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.

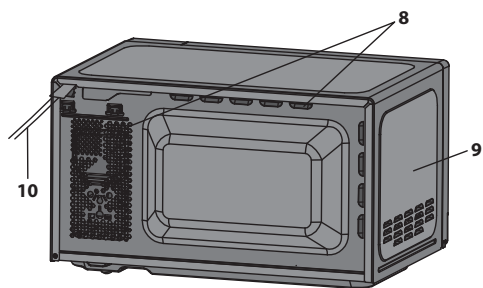
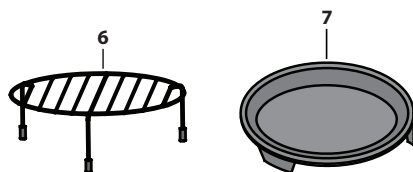
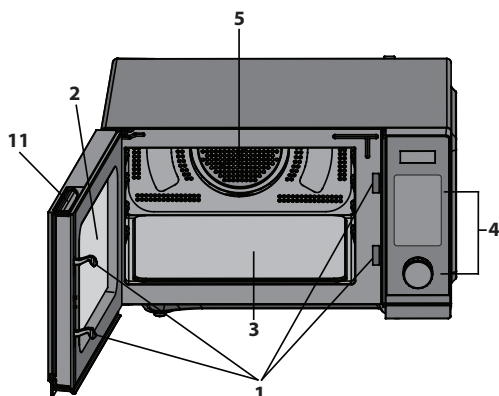
Klasse B bedeutet, das Gerät für den Einsatz im Haushalt geeignet ist.

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

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

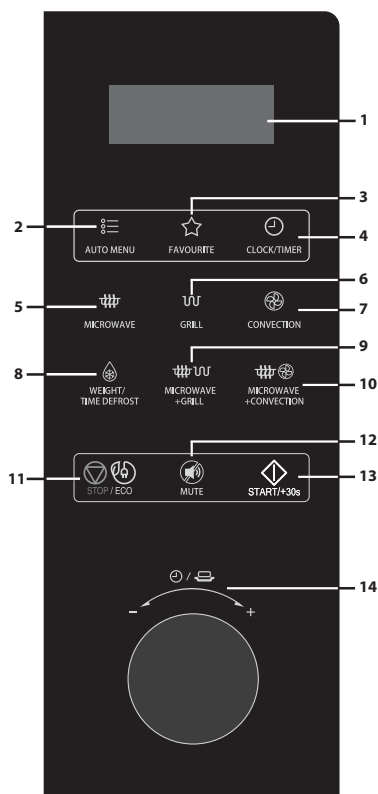
GERÄT UND ZUBEHÖR

1. Türverriegelungssystem
2. Gerätefenster
3. Garraum-Basisplatte
4. Bedienfeld
5. Grill-Heizgerät
6. Grillgestell
7. Garblech
8. Lüftungsöffnungen
9. Außenseite
10. Netzkabel
11. Öffnungsgriff



BEDIENFELD

1. **DISPLAY (ANZEIGE)** – Es werden Kochzeit, Leistung, Anzeigen und Uhrzeit angezeigt.
2. **AUTO MENU** – Drücken, um das Auto-Garmenü zu wählen.
3. **FAVOURITE (FAVORIT)** – Damit speichern Sie Programme.
4. **CLOCK/TIMER (UHR/TIMER)** – Damit stellen Sie die Uhrzeit ein. Damit stellen Sie die Timer-Funktion ein.
5. **MICROWAVE (MIKROWELLE)** – Drücken, um die Leistungsstufe der Mikrowelle auszuwählen
6. **GRILL (GRILL)** – Drücken, um das Grill-Garprogramm einzustellen.
7. **CONVECTION (HEISSLUFT)** – Drücken, um das Heißluft-Garprogramm einzustellen.
8. **WEIGHT/TIME DEFROST (AUFTAUEN NACH GEWICHT/ZEIT)** – Einmal drücken, um nach dem Gewicht aufzutauen. Zweimal drücken, um nach Zeit aufzutauen.
9. **MICROWAVE+GRILL (MIKROWELLE+GRILL)** – Drücken, um das kombinierte Mikrowellen- und Grill-Garprogramm einzustellen.
10. **MICROWAVE+CONVECTION (MIKROWELLE/HEISSLUFT)** – Drücken, um das kombinierte Mikrowellen- und Heißluft-Garprogramm einzustellen.
11. **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** – Einmal drücken, um das Garen vorübergehend zu unterbrechen, oder zweimal drücken, um das Garen ganz abzubrechen. Mit dieser Taste können Sie den Energiesparmodus einstellen.
12. **MUTE (STUMM)** – Einmal drücken, um die Stummschaltfunktion einzustellen. Erneut drücken, um die Stummschaltfunktion zu deaktivieren. Gedrückt halten (3 Sekunden lang), um die KINDERSICHERUNG-Funktion zu aktivieren. Erneut gedrückt halten, um sie zu deaktivieren.
13. **START/+30s (START/+30 Sek.)** – Drücken, um Gar- und Auftauprogramme zu starten. Einfach mehrmals drücken, um die Garzeit einzustellen und direkt mit voller Leistung zu garen.
14. **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT) (Drehknopf)** – Drehen, um Zeit, Gewicht oder Portionen einzustellen.



VOR DER INBETRIEBNAHME

- Wenn der Ofen zum ersten Mal eingesteckt wird, ertönt ein Signalton und „1:01“ erscheint auf der Anzeige.
- Wird im Einrichtungsmodus 30 Sekunden lang keine Taste gedrückt, geht das Gerät in den Bereitschaftsmodus über.
- Drücken Sie während des Garens einmal die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**, um das Programm zu pausieren – drücken Sie anschließend die Taste **START/+30s (START/+30 Sek.)**, um den Betrieb wiederaufzunehmen. Wenn die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** zweimal gedrückt wird, wird das Programm abgebrochen.
- Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm „End“ (Ende) angezeigt und es ertönt alle zwei Minuten ein Signalton, bis die Tür geöffnet oder eine Taste gedrückt wird.

EINSTELLEN DER UHR

Zum Einstellen der Uhr befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

1. Halten Sie im Stand-by-Modus die Taste **CLOCK/TIMER (UHR/TIMER)** 3 Sekunden lang gedrückt, um die 12-Stunden-Uhr einzustellen – drücken Sie die Taste erneut, um die 24-Stunden-Uhr einzustellen.
2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die Stundenziffer einzustellen.
3. Drücken Sie einmal **START/+30s (START/+30 Sek.)**.
4. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die Minutenziffer einzustellen.
5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste **CLOCK/TIMER (UHR/TIMER)**.

EXPRESS-GAREN

Nutzen Sie diese Funktion, um das Gerät so zu programmieren, dass es bequem mit 100 % Leistung startet. Drücken Sie im Stand-by-Modus wiederholt die Taste **START/+30s (START/+30 Sek.)**, um die Garzeit einzustellen (jedes Drücken erhöht die Dauer um 30 Sekunden, bis zu 10 Minuten). Das Gerät wird sich automatisch einschalten.

MIKROWELLEN-GAREN

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus wiederholt die Taste **MICROWAVE (MIKROWELLE)**, um die Leistungsstufe einzustellen.
 2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die Garzeit einzustellen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.
 3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.
- Drücken Sie wiederholt die Taste **MICROWAVE (MIKROWELLE)**, um die Leistungsstufe einzustellen.

Drücken Sie die Taste MICROWAVE (MIKROWELLE)	Leistung (Anzeige)	Drücken Sie die Taste MICROWAVE (MIKROWELLE)	Leistung (Anzeige)
Einmal	100 % (P100)	7 Mal	40 % (P-40)
2 Mal	90 % (P-90)	8 Mal	30 % (P-30)
3 Mal	80 % (P-80)	9 Mal	20 % (P-20)
4 Mal	70 % (P-70)	10 Mal	10 % (P-10)
fünfmal	60 % (P-60)	11 Mal	0 % (P-00)
6 Mal	50 % (P-50)		

HINWEIS: Während des Garens können Sie die Leistung überprüfen, indem Sie die Taste **MICROWAVE (MIKROWELLE)** drücken.

GRILL

Das Grill-Garen eignet sich besonders für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Hühnerstücke. Es eignet sich auch für heiße Sandwiches und Gratin-Gerichte.

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal die Taste **GRILL (GRILLEN)**.
2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die Garzeit einzustellen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

MIKROWELLE+GRILL

Kombination 1: 30 % Zeit für Mikrowellen-Garen, 70 % für Grill-Garen. Für Fisch und Gratin.

Kombination 2: 55 % Zeit für Mikrowellen-Garen, 45 % für Garen mit Grill. Für Puddings, Omeletts, Ofenkartoffeln und Geflügel.

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal oder zweimal die Taste **MICROWAVE+GRILL (MIKROWELLE+GRILL)**, um „Co-1“ (Kombination 1) oder „Co-2“ (Kombination 2) auszuwählen.
2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die Garzeit einzustellen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

HINWEIS: Während des Garens können Sie den Kombinationsmodus überprüfen, indem Sie die Taste **MICROWAVE+GRILL (MIKROWELLE+GRILL)** drücken.

HEISSLUFT

Beim Heißluftgaren zirkuliert heiße Luft im ganzen Garraum, um Gerichte schnell und gleichmäßig zu braunen und ein knackiges Ergebnis zu liefern. Dieses Gerät kann für dreizehn verschiedene Gartemperaturen programmiert werden (230 °C, 220 °C, 210 °C, 200 °C, 190 °C, 180 °C, 170 °C, 160 °C, 150 °C, 140 °C, 130 °C, 120 °C, 110 °C).

Zum Vorheizen und Garen mit der Heißluftfunktion befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

Ihr Ofen kann programmiert werden, damit er Vorheiz- und Heißluftgarvorgänge kombiniert.

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus wiederholt die Taste **CONVECTION (HEISSLUFT)**, um die Heißluft-Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie zum Starten die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**. Es ertönen Signaltöne, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
3. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie in die Mitte des Flachbetts einen Behälter mit Lebensmitteln.
4. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die Garzeit einzustellen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.
5. Drücken Sie zum Starten die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

HINWEIS: Wenn die Heißluft-Vorheiztemperatur erreicht ist, piept der Ofen alle zwei Sekunden. Die Vorheiztemperatur wird 30 Minuten lang beibehalten.

MIKROWELLE+HEISSLUFT

Der Modus „Microwave+Convection“ (Mikrowelle+HEISSLUFT) erleichtert und beschleunigt das Garen.

Für diese Funktion gibt es vier vorprogrammierte Einstellungen, die im Folgenden beschrieben werden:

230 °C – geeignet für dickes und schwer zu garendes Fleisch, wie z. B. Huhn, große Fleischstücke, Keule oder Flügel.

200 °C – geeignet für Fleisch, das dünn ist und schneller gegart werden kann, wie z. B. Fisch oder Steak.

170 °C und 140 °C – diese Modi sind für geschnittenes Fleisch und halbfertige Lebensmittel geeignet, z. B. für Speck und Wurst.

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus wiederholt die Taste **MICROWAVE+CONVECTION (MIKROWELLE UND HEISSLUFT)**, um die Heißluft-Temperatur auszuwählen (230 °C, 200 °C, 170 °C, 140 °C).
2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die Garzeit einzustellen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

HINWEIS: Während des Garens können Sie die Heißluft-Temperatur überprüfen, indem Sie die Taste **MICROWAVE+CONVECTION (MIKROWELLE+HEISSLUFT)** drücken.

GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal die Taste **WEIGHT/TIME DEFROST (AUFTAUEN NACH GEWICHT/ZEIT)**.
2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um das Lebensmittelgewicht einzustellen. Das Gewicht liegt zwischen 100 g und 2000 g.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

HINWEIS: Während des Auftauens geht das System zu einer Pause über und erinnert Sie akustisch daran, die Lebensmittel umzudrehen. Drücken Sie danach die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**, um das Auftauen fortzusetzen.

Auftautabelle nach Gewicht

Gewicht [kg]	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Zeit [Min.]	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus zweimal die Taste **WEIGHT/TIME DEFROST (AUFTAUEN NACH GEWICHT/ZEIT)**.
2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die Auftauzeit einzustellen. Die längste Auftauzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

HINWEIS: Wenn Sie die Funktion für ein Auftauen nach Zeit verwenden, läuft die Mikrowelle mit einer Leistung von 40 % und anschließend mit einer Leistung von 30 %. Danach schaltet sich die Mikrowelle ab, damit Sie die Tür öffnen und die Lebensmittel umdrehen können. Wenn das Garen nach einem Drücken der Taste **START/30s (START/+30 Sek.)** wiederaufgenommen wird, läuft sie mit einer Leistung von 20 %.

KÜCHENTIMER

1. Drücken Sie einmal auf die Taste **CLOCK/TIMER (UHR/TIMER)**.
2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die längste Dauer beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

Um das TIMER-Programm abzubrechen, drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und die Anzeige zeigt die Zeit an.

FUNKTION FAVOURITE (FAVORIT)

Bei dieser Funktion gibt es 3 Favoriten, von denen jeder mit 1 Garsequenz eingestellt werden kann.

Zum Speichern:

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal, zweimal oder 3 Mal die Taste **FAVOURITE (FAVORIT)**.
2. Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein (auch mehrstufiges Garen).
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

Zum Starten:

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal, zweimal oder 3 Mal die Taste **FAVOURITE (FAVORIT)**, um das Garprogramm auszuwählen.
2. Drücken Sie zum Starten die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

Zum Löschen:

Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal, zweimal oder 3 Mal die Taste **FAVOURITE (FAVORIT)**.

Halten Sie die Taste **FAVOURITE (FAVORIT)** 3 Sekunden lang gedrückt, dann zeigt die Anzeige 5 Sekunden lang „CLr“ (**Löschen**) an und das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

HINWEIS:

- Es lassen sich nur Mikrowelle, Grill, Heißluft, Mikrowelle und Grill, Mikrowelle und Heißluft speichern.
- Das Programmieren der Favoriten bleibt im Speicher, selbst wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird.
- Es können nur 3 Favoriten-Programme gespeichert werden. Wenn Sie eines davon ändern möchten, löschen Sie es.
- Wenn der Inhalt der Favoriten leer ist, blinkt der Favoritencode. Wenn Inhalt in den Favoriten vorhanden ist, wird der Favoritencode immer angezeigt.

ENERGIESPARFUNKTION

ZUR EINSTELLUNG: Halten Sie im Stand-by-Modus 3 Sekunden lang die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** gedrückt und die Anzeige schaltet sich ab. Das Gerät geht in den Energiesparmodus über.

Zum Abbrechen: Im Energiesparmodus kann die Funktion durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch einmaliges Öffnen und Schließen der Gerätetür abgebrochen werden.

STUMM-FUNKTION

Um die Stumm-Funktion einzustellen, drücken Sie einmal die Taste **MUTE (STUMM)**, dann zeigt die Anzeige 3 Sekunden lang „**OFF**“ (**AUS**) an.

Im Stumm-Modus öffnet kein Geräusch, wenn Tasten gedrückt werden.

Um die Stumm-Funktion auszuschalten, drücken Sie einmal die Taste **MUTE (STUMM)**, dann zeigt die Anzeige 3 Sekunden lang „**ON**“ (**EIN**) an.

KINDERSICHERUNG:

1. Um die KINDERSICHERUNG einzustellen, halten Sie die Taste **MUTE (STUMM)** 3 Sekunden lang gedrückt – es ertönt ein langer Piepton und auf der Anzeige erscheint „**LOC**“ (**GESPERRT**). Das Gerät befindet sich jetzt im „CHILD LOCK“-Modus (Kindersicherung). Das Display zeigt in diesem Modus die Uhr an – wenn eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird, wird zehn Sekunden lang „**LOC**“ (**GESPERRT**) angezeigt.
2. Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten, halten Sie die Taste **MUTE (STUMM)** 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein langer Signalton erklingt.

SICHERHEITSVERRIEGELUNG

Verhindern Sie den unbeaufsichtigten Betrieb des Gerätes durch Kinder.

Zur Einstellung: Wenn im Stand-by-Modus innerhalb einer Minute keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät automatisch in den Modus der Sicherheitsverriegelung und die Anzeigeleuchte der Verriegelung leuchtet auf. Im Verriegelungszustand sind alle Tasten deaktiviert. Wenn Sie eine beliebige Taste drücken, erscheint auf der Anzeige 5 Sekunden lang die Verriegelungsanzeige. Dies erinnert den Benutzer daran, die Verriegelungssperre aufzuheben. Um die Sicherheitsverriegelung zu deaktivieren, öffnen Sie einfach die Tür der Mikrowelle. Dann wird die Tastatur wieder aktiviert und die Anzeigeleuchte der Verriegelung schaltet sich ab.

AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ – wenn das Gerät eine hohe Temperatur feststellt, wird auf der Anzeige „**E01**“ angezeigt und das Gerät stellt den Betrieb ein. Dieser Vorgang kann abgebrochen werden, indem Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** drücken.

SCHUTZ BEI NIEDRIGER TEMPERATUR – wenn das Gerät in den Schutzmodus bei niedriger Temperatur übergeht, wird auf der Anzeige „**E02**“ angezeigt und das Gerät stellt den Betrieb ein. Dieser Vorgang kann abgebrochen werden, indem Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** drücken.

SCHUTZ VOR SENSOR-FEHLFUNKTION – wenn das Gerät bei einem der Sensoren ein Problem feststellt, wird „**E03**“

oder „E04“ angezeigt und das Gerät stellt den Betrieb ein. Außerdem gibt das Gerät einen Warnton ab. Dieser Vorgang kann abgebrochen werden, indem Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** drücken.

AUTOGAREN

Für Lebensmittel oder den folgenden Garbetrieb muss die Garzeit und Leistung nicht programmiert werden. Sie müssen nur die Art des Lebensmittels, das Sie garen möchten, sowie das Gewicht oder die Anzahl der Portionen dieses Lebensmittels angeben.

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus wiederholt die Taste **AUTO MENU (AUTO-MENÜ)**, um den Menücode auszuwählen.
2. Drehen Sie den Drehknopf **TIME/WEIGHT (ZEIT/GEWICHT)**, um das Lebensmittelgewicht oder das Portionsgewicht einzustellen.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste **START/30s (START/+30 Sek.)**.

Autogar-Menüs:

Code	Lebensmittel	Hinweis:
A-01,	Getränk (200 ml/Tasse, 1 - 3 Tassen)	1. Bei den Positionen „A07“ ~ „A09“, „A-13“ geht das Gerät in den Pause-Modus über und lässt einen Ton erklingen, um den Benutzer daran zu erinnern, das Lebensmittel umzudrehen. Drücken Sie anschließend die Taste START/+30s (START/+30 Sek.), um den Betrieb wiederaufzunehmen. 2. Wenn Sie die automatische Garfunktion verwenden, kann es vorkommen, dass das Lebensmittel nicht wie erwartet gegart wird. Hierfür kann es verschiedene Gründe geben, z. B. persönliche Vorlieben, Größe/Form der Lebensmittel, Umgebungstemperatur, Schwankungen der Netzspannung, falsches Platzieren der Lebensmittel auf dem Ofenboden usw. Wenn die Lebensmittel nicht nach Ihren Wünschen zubereitet werden, korrigieren Sie die Zeit entsprechend, um dies zu vermeiden.
A-02,	Pellkartoffeln (230 ±10 g/Portionen, 1-2 Portionen)	
A-03,	Gemüse (200 - 600 g)	
A-04,	Auto-Aufwärmen (200 - 800 g)	
A-05,	Suppe (300 ml/Schüssel, 1 - 3 Schüsseln)	
A-06,	Reis (150 - 600 g)	
A-07,	Roastbeef/Lamm (200 - 600 g)	
A-08,	Gegrillte Fischstücke (200 - 600 g)	
A-09,	Gegrillter Speck (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10,	BACKOFEN-POMMES-FRITES (200 g)	
A-11,	150 g, 150 g, 300 g, 450 g	
A-12,	Kuchen (475 g)	
A-13,	Backhähnchen (800 - 1.400 g)	

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn Sie das Gerät reinigen.
2. Halten Sie das Innere des Ofens sauber. Sollten an den Seiten des Geräts Lebensmittelspritzer oder verschüttete Flüssigkeiten anhaften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Wenn das Gerät stark verschmutzt ist, können Sie milde Reinigungsmittel verwenden. Benutzen Sie keine Sprays und keine anderen scharfen Reinigungsmittel. Durch sie können Flecken, Streifen oder Mattierungen auf der Türoberfläche auftreten.
3. Die Außenseite des Geräts sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Damit keine Schäden an den Betriebsteilen im Inneren des Ofens auftreten, darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringen.
4. Wischen Sie die Tür und das Fenster auf beiden Seiten, die Türdichtungen und die anliegenden Teile regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer oder Verunreinigungen zu entfernen. Benutzen Sie keine Scheuermittel.
5. Nicht dampfstrahlen.
6. Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen, feuchten Tuch. Lassen Sie die Gerätetür beim Reinigen des Bedienfelds offen, damit es nicht versehentlich eingeschaltet wird.
7. Sollte sich Dampf innerhalb oder um die Außenseite der Ofentür herum ansammeln, wischen Sie mit einem weichen Tuch nach. Dies kann passieren, wenn das Mikrowellengerät bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird. Dies ist kein Defekt.
8. Sie sollten den Ofenboden regelmäßig reinigen, damit keine Verunreinigungen oder potenzielle Lichtbögen/Schäden auftreten. Wischen Sie die Unterseite des Ofens einfach mit einem milden Reinigungsmittel ab.
9. Sie können Gerüche aus Ihrem Gerät entfernen– vermischen Sie dazu eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in einer mikrowellengeeigneten Schale. Erhitzen Sie das Ganze 5 Minuten lang in der Mikrowelle. Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
10. Wenn die Glühbirne defekt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
11. Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt werden. Außerdem sollten Lebensmittelmüllrückstände regelmäßig entfernt werden. 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.
12. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte nicht über den Hausmüll, sondern über die Entsorgungsstelle, die von den Gemeinden zur Verfügung gestellt wird.
13. Wenn die Mikrowelle mit Grillfunktion zum ersten Mal verwendet wird, kann sie einen schwachen Rauch und Geruch erzeugen. Dies ist ganz normal, denn das Gerät wird mit einer mit Schmieröl beschichteten Stahlplatte gefertigt. Das neue Gerät erzeugt Dämpfe und Gerüche, die beim Verbrennen dieses noch anhaftenden Schmieröls entstehen. Dies tritt nach einiger Zeit des Betriebs nicht mehr auf.

PASSENDES OFENGESCHIRR

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

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Grill/Heißluft	Kommentar
Alufolie Folienbehälter	✓ / ✗	✓	Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, um die Lebensmittel vor Überhitzung zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Wänden des Innenraums entfernt, da Lichtbögen auftreten können. Folienbehälter werden generell nicht empfohlen, außer vom Hersteller anders angegeben, wie z.B. Microfoil®. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig.
Bräunungsgeschirr	✓ / ✗	✗	Befolgen Sie immer die Anleitung des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Erwärmzeiten. Seien Sie sehr vorsichtig, da dieses Geschirr sehr heiß wird.
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 sollten die Lebensmittel nicht berühren und stechen Sie in diese ein, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	✗	Muss zum Auslass von Dampf angestochen werden. Stellen Sie sicher, dass die verwendeten Beutel mikrowellengeeignet sind.
Pappteller/-becher und Küchenpapier	✓	✗	Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metall-Bindungen, da diese schmelzen können oder wegen "Lichtbögen" Feuer fangen können.
Behälter aus Stroh und Holz	✓	✗	Nur zum Aufwärmen verwenden, oder um Feuchtigkeit zu absorbieren Überhitzung kann zu Feuer führen.
Recyclingpapier und Zeitungen	✗	✓	Überwachen Sie das Gerät immer, wenn Sie diese Materialien verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann. Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Lichtbögen und Bränden führen können.



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

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät bei der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.

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.



WARNUNG: Flüssigkeiten oder Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältern oder Behältern/ Gläsern mit einem Deckel erhitzt werden, da sich darin Druck aufbauen kann. Dies kann dazu führen, dass das Gefäß/der Behälter explodiert.

GARHINWEISE:

- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das verwendete Geschirr mikrowellengeeignet ist.
- In den Diagrammen im Kochbuch-Abschnitt finden Sie empfohlene Garzeiten und Leistungsstufen.
- Stellen Sie keine heißen Lebensmittel/Utensilien auf ein kaltes Flachbett oder kalte Lebensmittel/Utensilien auf ein heißes Flachbett.
- Verwenden Sie nur Mikrowellen-Popcorn 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 überschreiten und/oder zu hohe Leistungsstufen verwenden, können Lebensmittel überhitzen, anbrennen und unter Umständen Feuer fangen und das Gerät beschädigen.

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. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Frischhaltefolie 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, Hühnchen, Würstchen.

HINWEIS: Eier sollten nicht mit Mikrowellenleistung erhitzt werden. Sie könnten auch nach dem Garen noch explodieren – z. B. pochiert, gebraten, hartgekocht.

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, damit sich die Hitze gleichmäßig in den Lebensmitteln verteilen kann.

Lebensmittelmerkmale	
Zusammensetzung	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.
Dichte	Die Lebensmitteldichte beeinflusst die benötigte Garzeit. Leicht poröse Lebensmittel, wie Kuchen oder Brot, garen schneller als schwere und dichte, wie z. B. Braten und Schmorgerichte.
Menge	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.
Größe	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.
Form	Lebensmittel in unregelmäßiger Form, wie Hähnchenbrust oder Hühnerbeine, benötigen für ihre dickeren Teile eine längere Garzeit. Für ein gleichmäßiges Garen, platzieren Sie die dickeren Teile auf den Rand des Geschirrs, sodass sie mehr Energie abbekommen. Runde Formen garen gleichmäßiger als viereckige Formen.
Speisentemperatur	Die Ausgangstemperatur der Lebensmittel beeinflusst die benötigte Garzeit Gekühlte Lebensmittel brauchen länger zum Garen als solche mit 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.



WARNUNG: 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.



WARNUNG: 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.

AUFTAU-TIPPS

Die Verwendung Ihres Mikrowellengeräts ist die schnellste Methode zum Auftauen von Lebensmitteln. Es ist eine einfache Methode, aber die folgenden Anweisungen sind essenziell, um zu gewährleisten, dass Speisen vollständig aufgetaut werden.

- Entfernen Sie vor dem Auftauen die gesamte Verpackung.
- Um Lebensmittel aufzutauen, benutzen Sie die Mikrowellenleistungsstufen 30P oder 10P.
- Beziehen Sie sich hierbei bitte unten auf die weiteren Informationen.

Neuanordnen

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 auftauen

Trennen

Lebensmittel können beim Einfrieren zusammengeklebt sein. Es ist wichtig, sie sobald wie möglich voneinander zu trennen.

z.B. Baconscheiben oder Hühnerfilets.

Abschirmen

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.

Ruhen

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.

Wenden

Es ist wichtig, dass alle Lebensmittel während des Auftauens bis zu 4 Mal gewendet werden.

Dies ist wichtig, damit ein sorgfältiges Auftauen gewährleistet wird.

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.

Tellergerichte

Entfernen Sie Geflügel- oder Fleischstücke und erwärmen Sie diese separat, wie unten beschrieben.

Platzieren Sie kleinere Stücke in die Mitte des Tellers sowie größere und dickere an den Rand. Decken Sie sie mit mikrowellengeeigneter Folie ab und erwärmen Sie die Speise auf 50P. Nach der Hälfte der Erwärmungszeit sollten Sie es umrühren bzw. neuanordnen.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Servieren vollständig erwärmt sind.

Geschnittenes Fleisch

Decken Sie sie mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie ab und erwärmen Sie die Speise auf 50P. Mischen Sie es mindestens einmal neu durch, um ein gleichmäßiges Erwärmen zu garantieren.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Servieren vollständig erwärmt ist.

Geflügelportionen

Platzieren Sie die dicksten Teile der Portion an den Rand des Geschirrs, decken Sie sie mit mikrowellengeeigneter Folie und erwärmen Sie sie bei 70P.

Wenden Sie die Geflügelportionen nach der Hälfte der Aufwärmphase.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Geflügel vor dem Servieren vollständig erwärmt ist.

Schmorgerichte

Decken Sie die Schmorgerichte mit mikrowellengeeigneter Folie oder einem passenden Deckel ab sowie erwärmen Sie diese Gerichte bei 50P.

Regelmäßig umrühren, um gleichmäßiges Erwärmen zu gewährleisten.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Servieren vollständig erwärmt sind.

Um das beste Erwärmungsergebnis zu erzielen, wählen Sie eine zum Speisentyp passende Mikrowellenleistungsstufe aus. Beispielsweise sollte eine Schale Gemüse bei 100P erwärmt werden, während eine Lasagne (die ja nicht umgerührt werden kann) bei 50P 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.



WARNUNG: Erhitzen Sie niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen, da der Inhalt herauspritzen 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 Fruchtpuddings, 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.



WARNUNG: 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.

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 ersparen, wenn es sich um einen einfachen Fehler handelt.

Führen Sie die folgende Überprüfung durch:

Stellen Sie eine halbe Tasse Wasser auf das Flachbett und schließen Sie ihn die Tür. Programmieren Sie das Gerät so, dass es bei 100P Mikrowellenleistung 1 Minute lang gart.

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

Nehmen Sie die Tasse Wasser aus dem Gerät und schließen Sie die Tür. Programmieren Sie das Gerät so, dass es 3 Minuten lang gart – verwenden Sie den Grill.

5. Wird das Grill-Heizelement nach 3 Minuten rot?

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



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 bemerken. Aus Lebensmitteln mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt tritt Dampf aus, der zu Kondenswasser im Gerät führt, das aus dem Gerät heraustropfen kann.
- Reparaturen und Umbauten: Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn es nicht richtig funktioniert.
- Zugriff auf das Gehäuse & die Lampe: Entfernen Sie niemals das Gehäuse. Das ist extrem gefährlich, aufgrund der Präsenz von elektrisch geladenen Teilen im Innern, deren Berührung tödlich sein kann.
Ihr Gerät ist nicht mit einer Lampenabdeckung versehen. Wenn die Lampe kaputtgeht, versuchen Sie nicht, sie selbstständig zu entfernen, rufen Sie den SHARP-Kundendienst.

FEHLERBEHEBUNG-DIAGRAMM

FRAGE	ANTWORT
Ein Luftzug tritt an der Tür auf.	Wenn das Gerät in Betrieb ist, zirkuliert Luft im Garraum. Die Tür ist nicht luftdicht abgeschlossen, daher kann Luft durch die Tür austreten.
Kondenswasser sammelt sich im Gerät an und kann aus der Tür heraustropfen.	Der Garraum 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 Glastür sollte nach ein paar Stunden verschwunden sein.
Blitz- oder Lichtbogenbildung im Garraum beim Garen.	Ein Lichtbogen bildet sich, wenn ein Metallobjekt während des Garens dem Garraum nahekommt. Dies kann möglicherweise die Garraumoberfläche 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 das Flachbett 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 gart 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.

FUNKSTÖRUNG

Der Betrieb des Mikrowellengeräts kann Störungen bei Ihrem Radio, Fernseher oder bei ähnlichen Geräten verursachen. Sollten Störungen auftreten, können sie durch folgende Maßnahmen eingedämmt oder beseitigt werden:

1. Reinigen Sie Tür und Dichtfläche des Geräts.
2. Richten Sie die Empfangsantenne von Radio oder Fernseher neu aus.
3. Stellen Sie das Mikrowellengerät im Verhältnis zum Empfänger neu auf.
4. Bewegen Sie das Mikrowellengerät vom Empfänger weg.
5. Stecken Sie das Mikrowellengerät in eine andere Steckdose, damit das Mikrowellengerät und der Empfänger an unterschiedlichen Stromkreisen angeschlossen sind.

EHE SIE UNTERSTÜTZUNG ANFORDERN

Ehe Sie einen Service anfordern, überprüfen Sie bitte jeden der folgenden Punkte:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher eingesteckt ist. Wenn das nicht der Fall ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden lang und schließen das Gerät anschließend erneut ordnungsgemäß an.
- Vergewissern Sie sich, ob eine Sicherung des Stromkreises durchgebrannt ist oder ein Hauptstromkreisunterbrecher ausgelöst wurde. Wenn diese einwandfrei zu funktionieren scheinen, überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld richtig programmiert und der Timer eingestellt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen wurde und dass das Türverriegelungssystem aktiviert wurde. Wurde die Tür nicht richtig geschlossen, funktioniert die Mikrowelle nicht.

WENN KEINER DER OBEN AUFGEFÜHRTEN PUNKTE DAS PROBLEM LÖSEN KANN, WENDEN SIE SICH AN DIE SHARP-HELPLINE. VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU MODIFIZIEREN ODER ZU REPARIEREN.



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 szemeteskukába helyezze!

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 kiskereskedő 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 előállhatnának.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

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

BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK A MIKROHULLÁMÚ SUGÁRZÁS ELKERÜLÉSÉHEZ

1. Ne próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, mert ez káros mikrohullámú sugárzást okozhat. Fontos, hogy a biztonsági reteszeket ne próbálja meg kiiktatni vagy elrontani.
2. Ne helyezzen semmit a sütő előlapja és az ajtó közé, és ne engedje, hogy étel vagy tisztítószer maradvány felhalmozódjon a tömítés felületén.
3. Ne használja a sütőt, ha sérült! Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne legyen sérülés az ajtón, a zsanérokon, a reteszeken vagy az ajtó tömítéseken és az egyéb tömítések felületén.
4. Ne próbálja megjavítani vagy rendbe hozni a sütőt.

TARTALOMJEGYZÉK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	3
ÜZEMBE HELYEZÉS.....	13
MŰSZAKI JELLEMZŐK.....	15
SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK.....	16
KEZELŐPANEL.....	17
HASZNÁLAT ELŐTT.....	18
AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA.....	18
EXPRESSZ FŐZÉS.....	18
FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL.....	18
GRILL.....	18
MIKROHULLÁM+GRILL.....	19
LÉGKEVERÉS.....	19
MIKROHULLÁM+LÉGKEVERÉS.....	19
SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS.....	19
IDŐ ALAPÚ KIOLVASZTÁS.....	20
KONYHAI IDŐZÍTÓ.....	20
KEDVENC FUNKCIÓ.....	20
ENERGIATAKARÉKOS FUNKCIÓ.....	20
NÉMÍTÁS FUNKCIÓ.....	21
GYERMEKZÁR.....	21
BIZTONSÁGI ZÁR.....	21
AUTOMATIKUS VÉDELMI MECHANIZMUS.....	21
AUTOMATA FŐZÉS.....	21
TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.....	22
A SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK.....	23
TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ.....	24
TANÁCSOK KIOLVASZTÁSHOZ.....	26
TANÁCSOK ÚJRAMELEGÍTÉSHEZ.....	26
HIBAELHÁRÍTÁS.....	27
RÁDIÓ INTERFERENCIA.....	28
A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTT.....	28

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

Tűzveszély megelőzése

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.

Ezt a sütőt kizárólag pulton való használatra tervezték. Nem beépíthető!

Ne helyezze a sütőt szekrénybe!

A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni.

Az előírt hálózati feszültség 230-240 V, 50 Hz, legalább 10 amperes elosztó biztosítékkal, vagy legalább 10 amperes elosztó áramköri megszakítóval.

Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek.

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet! Például hagyományos sütő közelébe.

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom vagy ahol nedvesség gyűlhet össze.

Ne tárolja vagy használja a sütőt szabadtéren, épületen kívül.

Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a csatlakozót a konnektorból és tartsa zárva az ajtót, hogy elaludjon az esetlegesen

keletkező láng.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és tárolókat használjon!

Ellenőrizze a konyhai edényeket, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben!

Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.

Tisztítsa meg a hullámvezető borítását és a sütő belsejét.

Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felhalmozódott zsír túlmelegedhet, füstölni kezdhet vagy kigyulladhat.

Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól.

Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.

Távolítsa el az összes fém zárófóliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról. A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj melegítésére, illetve olajjal történő sütésre. A hőmérsékletet nem lehet szabályozni, és az olaj lángra lobbanhat.

Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatott kukorica készítő edényt használjon.

Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében. A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait. Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.

Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt. 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 céljából.

További tanácsokat a használati útmutatóban talál.

Sérülés kockázatának elkerülése

FIGYELMEZTETÉS:

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

- a) Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggömbülve.
- b) Ellenőrizze, hogy a zsanérok és az ajtó biztonsági reteszei nincsenek-e eltörve vagy meglazulva.
- c) Győződjön meg róla, hogy az ajtótömítések és felfekvő felületeik nincsenek megsérülve.
- d) Ellenőrizze, hogy a sütőtérben, illetve az ajtón nincsenek-e horpadások.
- e) Győződjön meg róla, hogy a hálózati kábel és a csatlakozódugasz nincs megsérülve.

Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végzi ezek javítását!

Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania!

Kizárólag szakképzett szerelő végezhet a mikrohullámú sugárzás ellen védő borítás

eltávolításával járó szervizelést vagy javítást!

Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen átalakítást az ajtó biztonsági reteszein. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtó tömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került.

Ne hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljön fel az ajtó tömítéseken és a kapcsolódó alkatrészeken. Tisztítsa meg a sütőt rendszeres időközönként és távolítson el minden ételmaradékot.

Tartsa be az "Ápolás és tisztítás" rész utasításait. Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.

Szívritmusszabályzóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről.

Áramütés kockázatának kiküszöbölése

Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag eltávolítani.

Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtó zár 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.

Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba.

Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a

konyhapult széléről lelógjon.

Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától.

A készüléket és tápkábelét úgy helyezze el, hogy 8 évesnél fiatalabb gyerekek ne érhessék el.

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.

Ha a készülék hálózati kábele sérült, speciális kábelvel kell helyettesíteni!

A csere műveletét kizárólag a hivatalos SHARP márkaszerviz szakembere végezheti el!

Robbanásszerű szétduzzadás és hirtelen felforrás kockázatának kiküszöbölése:

VIGYÁZAT: A robbanásveszély miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni.

A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezdhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez.

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

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.

Burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek

háját mindig szűrja át főzés előtt, különben szétdurranhatnak.

Égési sérülések kockázatának elkerülése

FIGYELMEZTETÉS: A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket, nehogy égési sérülést okozzon! Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

A robbanásszerű felforrás és a forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a tárolóedényeket, a pattogatott kukorica készítő edényt, a főzőtasakokat, stb. mindig arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel. 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! A készülék egyes részei felmelegedhetnek használat közben! Gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.

Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét.

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

A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sült

ételeket szeletelje fel.

Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessék magukat!

Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

FIGYELMEZTETÉS: Csak olyan esetben engedélyezze 8 éves vagy annál idősebb gyermekeknek a sütő felügyelet nélküli használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikerült megértetnie a helytelen használatban rejlő veszélyeket! Ha a készüléket GRILL, VEGYES GRILL és AUTO MENÜ üzemmódban használják, a keletkező hő miatt gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt. A készülék nem alkalmas csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalat és tudás nélküli személyek (beleértve a gyerekeket is) általi használatra, hacsak nem felügyeli tevékenységüket, vagy nem kaptak a készülék használatára vonatkozó útmutatásokat a biztonságukért felelős személytől. Felügyelni kell a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. Az elektronikus érintőpanellel rendelkező modellek rendelkeznek gyermekzár funkcióval.

Tilos az ajtóra függeszkedni, és azon hintázn! Tilos a sütővel úgy játszani, mintha játékszer volna!

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.

További figyelmeztetések

Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása.

Tilos a sütőt működés közben áthelyezni.

Ezt a készüléket háztartási használatra tervezték.

A sütő kizárólag háztartási ételkészítésre szolgál, és kizárólag ételek, italok melegítésére, főzésére használható. Étél vagy ruházat szárítása, valamint melegítő párnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhák és hasonló tárgyak melegítése sérülést, gyulladást vagy tüzet okozhat. Éttermi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használata és a sérülések elkerülése érdekében

Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt! Ha pirítóedényt vagy önmelegedő anyagú edényt használ, a sütő aljának hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése végett mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat pl. porcelántányért! Az edényekhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni! Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata: ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet! Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni!

A sütő alj megrepedésének megakadályozásához:

- a) Mielőtt a sütő alját vízzel tisztítaná, hagyja kihűlni a tálcát.
- b) Ne helyezzen forró ételeket vagy forró edényeket a sütő hideg aljára!
- c) Ne helyezzen hideg ételeket vagy hideg edényeket a sütő forró aljára!

Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára.

MEGJEGYZÉS:

Ne használjon műanyag edényt mikrohullámmal történő melegítéshez, ha a sütő a GRILL vagy VEGYES GRILL üzemmód használata után még meleg, mivel az edények megolvadhatnak.

Ne használjon műanyag edényeket a fenti üzemmódoknál, kivéve ha az edény gyártója szerint megfelelőek.

Ha nem tudja biztosan, hogyan kell a sütőt üzembe helyezni, kérjen segítséget szakképzett villanyszerelőtől!

Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a sütő meghibásodása vagy személyi sérülés esetén, amennyiben nem tartja be az üzembe helyezési eljárás villamosságra vonatkozó pontos utasításait!

A sütő belső falain, az ajtótömítések és felfekvő felületeik körül előfordulhat pára- és vízcseppképződés. Ez normális jelenség, nem pedig a mikrohullámú sütő szivárgásának vagy meghibásodásának jele.



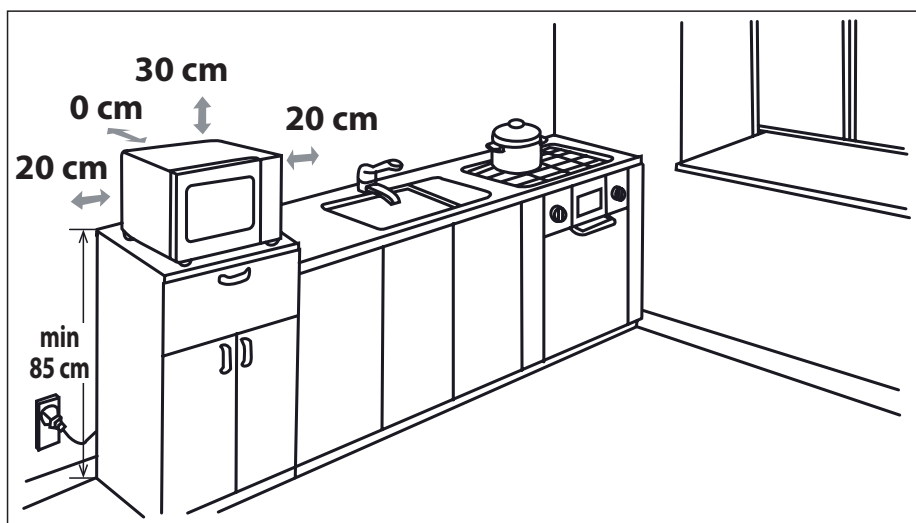
A jelölés azt jelenti, hogy a felület felforrósodhat használat közben.

ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütőtér belsejéből, és távolítsa el a védőfilmet a mikrohullámú sütő házának felületéről.
2. Ellenőrizze alaposan, hogy van-e a sütőn valamilyen sérülés!
3. Helyezze a sütőt stabil, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt. Ne tegye a sütőt szekrénybe.
4. Olyan vízszintes felületet válasszon, ahol elég szabad hely van a szellőzőnyílásoknak. Lásd a képet az első oldalon.

A készülék hátsó felülete falhoz helyezhető.

- Minimális elhelyezési magasság: 85 cm.
- Legalább 20 cm szabad helyet kell hagyni a sütő és a sütővel határos falak vagy tárgyak 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.



5. Dugja be ütközésig a sütő csatlakozóvillaát egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba.

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.

Működés közben vagy közvetlenül utána ne érjen a sütő külsejéhez, mivel forró lehet.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Modell neve		YC-GC52FE
Váltóáramú hálózati feszültség:		230-240 V, 50 Hz egyfázisú
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító:		10 A
Szükséges váltóáramú teljesítmény		1400 W
Kimeneti teljesítmény:	Mikrohullám	900 W
	Grill:	1200 W
	Légkeverés	2050 W
	Készenlét	< 1,0 W
	Energiatakarékos mód	< 0,5 W
Mikrohullámú frekvencia		2450 MHz*
Külső méretek (Szé) x (Ma) x (Mé) mm		490 x 287 x 495
Sütőtér mérete (Szé) x (Ma) x (Mé)** mm		330 x 220 x 335
A sütő űrtartalma:		25 liter**
Grill rács		ø 220 mm, Ma: 85 mm
Tepsi		ø 280 mm, Ma: 49 mm
Tömeg		kb. 18,6 kg
Sütőtér lámpája		25 W

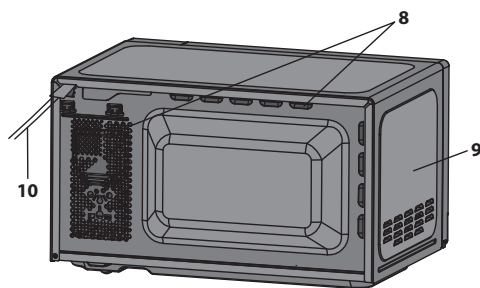
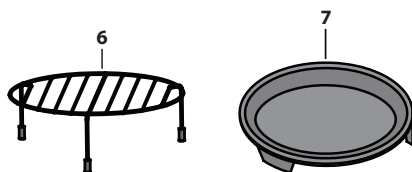
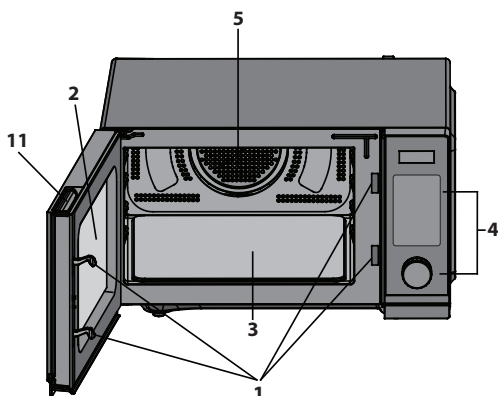
* - Ez a termék megfelel az EN55011 európai szabvány követelményeinek. E szabványnak megfelelően ez a termék 2. csoportba sorolt B osztályú berendezésnek minősül. A 2. csoport azt jelenti, hogy a berendezés szándékosan generál rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában élelmiszerek hőkezeléséhez. A B osztályú berendezés besorolás azt jelenti, hogy a készülék alkalmas háztartási használatra.

** - A sütő belső befogadóképességét a belső tér maximális szélességének, mélységének és magasságának figyelembevételével állapítottuk meg. A tényleges befogadóképesség ennél kevesebb.

FOLYAMATOS TERMÉKFEJLESZTÉSI POLITIKÁNK RÉSZÉKÉNT FENNTARTJUK A MŰSZAKI ADATOK ÉS KIVITELEZÉS ELŐZETES BEJELENTÉS NÉLKÜLI MEGVÁLTOZTATÁSÁNAK JOGÁT.

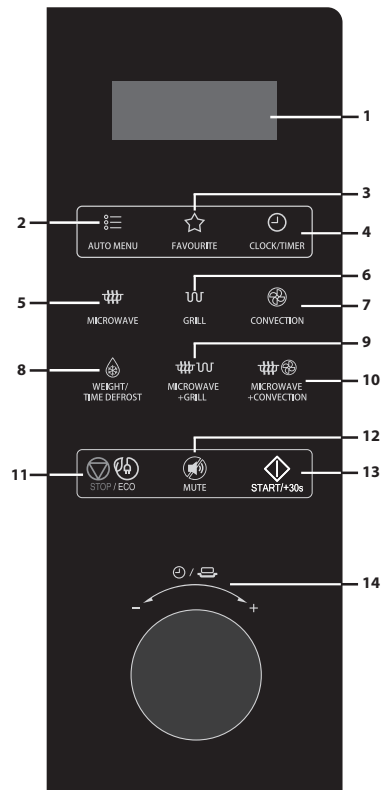
SÜTŐ ÉS TARTOZÉKOK

1. Ajtó biztonsági zárrendszere
2. Sütőtér ablaka
3. Sütőtér tálca
4. Vezérlőlap
5. Grill fűtőszál
6. Grill rács
7. Sütőtepsi
8. Szellőzőnyílások
9. Külső borítás
10. Elektromos tápvezeték
11. Fogantyú



KEZELŐPANEL

1. **KIJELZŐ** - A főzés időtartamát, a teljesítményt, jelzéseket és az órát jeleníti meg.
2. **AUTO MENU** - Nyomja meg az automata főzési program kiválasztásához.
3. **FAVOURITE** - Használja a programok tárolásához.
4. **CLOCK/TIMER** - Használja az óra beállításához. Használja az időzítő funkció beállításához.
5. **MICROWAVE** - Nyomja meg a mikrohullámú teljesítményszint kiválasztásához.
6. **GRILL** - Nyomja meg a grillezés program beállításához.
7. **CONVECTION** - Nyomja meg a légkeveréses főzési program beállításához.
8. **WEIGHT/TIME DEFROST** - Nyomja meg egyszer a súly alapú kiolvasztáshoz. Nyomja meg kétszer az idő alapú kiolvasztáshoz.
9. **MICROWAVE+GRILL** - Nyomja meg a mikrohullám és a grill kombinált főzési programjának beállításához.
10. **MICROWAVE+CONVECTION** - Nyomja meg a mikrohullám és a légkeveréses kombinált főzési program beállításához.
11. **STOP/ECO** - Nyomja meg egyszer a főzés ideiglenes leállításához, vagy kétszer a főzés teljes megszakításához. Használja az energiatakarékos mód beállításához.
12. **MUTE** - Nyomja meg egyszer a némitás funkció beállításához, nyomja meg ismét a némitás funkció kikapcsolásához. Nyomja meg és tartsa lenyomva (3 másodpercig) a GYERMEKZÁR funkció bekapcsolásához. A kikapcsolásához nyomja meg újból és tartsa lenyomva.
13. **START/+30s** - Nyomja meg a főzés és kiolvasztás programok elindításához. Egyszerűen nyomja meg többször a főzési idő beállításához, majd a teljes teljesítménnyel történő főzéshez.
14. **TIME/WEIGHT (gomb)** - Forgassa el az idő, étel súlya vagy adagok beállításához.



HASZNÁLAT ELŐTT

- A sütő első csatlakoztatásakor a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn az "1:01" jelzés jelenik meg.
- Beállítási módban, ha 30 másodpercig egyetlen gombot sem nyom meg, a készülék készenléti módba lép.
- Főzés közben nyomja meg egyszer a **STOP/ECO** gombot a program szüneteltetéséhez, majd a folytatáshoz nyomja meg a **START/+30s** gombot. A **STOP/ECO** gomb kétszeri megnyomásakor a program törlődik.
- Amikor a főzési program befejeződött, a képernyőn az **End** (Vége) felirat jelenik meg, és a készülék két percenként hangjelzést ad, amíg az ajtót ki nem nyitják vagy egy gombot meg nem nyomnak.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Az óra beállításához kövesse az alábbi utasításokat:

1. Készenléti módban nyomja meg és tartsa lenyomva a **CLOCK/TIMER** gombot 3 másodpercig a 12 órás mód kiválasztásához, vagy nyomja meg ismét a gombot a 24 órás mód kiválasztásához.
2. Az óra érték beállításához forgassa el a **TIME/WEIGHT** gombot.
3. Nyomja meg egyszer a **START/+30s** gombot.
4. A perc érték beállításához forgassa el a **TIME/WEIGHT** gombot.
5. Nyomja meg a **CLOCK/TIMER** gombot a jóváhagyáshoz.

EXPRESSZ FŐZÉS

Ezzel a funkcióval beprogramozhatja a sütőt, hogy 100%-os teljesítménnyel induljon. Készenléti módban nyomja meg többször a **START/+30s** gombot a főzési idő beállításához (minden egyes gombnyomással 30 másodperccel növelheti az értéket, maximum 10 percig). A sütő automatikusan azonnal elindul.

FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL

1. Készenléti módban nyomja meg többször a **MICROWAVE** gombot a teljesítményszint kiválasztásához.
2. A főzési idő beállításához forgassa el a **TIME/WEIGHT** gombot. A leghosszabb időtartam 95 perc.
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot a jóváhagyáshoz.

Nyomja meg többször a **MICROWAVE** gombot a teljesítményszint kiválasztásához.

Nyomja meg a MICROWAVE gombot	Teljesítmény (Kijelző)	Nyomja meg a MICROWAVE gombot	Teljesítmény (Kijelző)
Egyszer	100% (P100)	Hétszer	40% (P-40)
Kétszer	90% (P-90)	Nyolcszor	30% (P-30)
Háromszor	80% (P-80)	Kilencszer	20% (P-20)
Négyyszer	70% (P-70)	Tízyszer	10% (P-10)
Ötször	60% (P-60)	11-szer	0% (P-00)
Hatszor	50% (P-50)		

MEGJEGYZÉS: Főzés közben a **MICROWAVE** gomb megnyomásával ellenőrizheti a teljesítményszintet.

GRILL

A grillezés elsősorban vékony hússzeletek, steak, karaj, kebab, kolbász és csirke húsdarabok elkészítéséhez használható. Melegszendvicsek és csőben sült (au gratin) ételek készítésére is alkalmas.

1. Készenléti módban nyomja meg egyszer a **GRILL** gombot.
2. A főzési idő beállításához forgassa el a **TIME/WEIGHT** gombot. A leghosszabb időtartam 95 perc.
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot az indításhoz.

MIKROHULLÁM+GRILL

Vegyes mód 1. (Co-1): A főzési idő 30%-ban mikrohullámot, 70%-ban grillt használ. Halakhoz vagy csőben sült ételekhez használhatja.

Vegyes mód 2. (Co-2): A főzési idő 55%-ban mikrohullámot, 45%-ban grillt használ. Pudingok, omlettek, sült burgonya és baromfi elkészítéséhez használhatja.

1. Készüléti módban nyomja meg a **MICROWAVE+GRILL** gombot egyszer vagy kétszer a "Co-1" vagy a "Co-2" mód kiválasztásához.
2. A főzési idő beállításához forgassa el a TIME/WEIGHT gombot. A leghosszabb időtartam 95 perc.
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot az indításhoz.

MEGJEGYZÉS: Főzés közben ellenőrizheti a vegyes üzemmódot a **MICROWAVE+GRILL** gomb megnyomásával.

LÉGKEVERÉS

A légkeveréses főzés során a sütőben forró levegő kering, hogy az ételek gyorsan és egyenletesen megbarnuljanak és ropogósak legyenek. Ez a sütő tizenhárom különböző főzési hőmérsékletre programozható (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C, 130°C, 120°C, 110°C).

A légkeveréses funkcióval történő előmelegítéshez és főzéshez kövesse az alábbi utasításokat:

A sütő beprogramozható az előmelegítés és a légkeveréses főzési műveletek kombinálására.

1. Készüléti módban nyomja meg többször a **CONVECTION** gombot a légkeveréses mód hőmérsékletének kiválasztásához.
2. Az indításhoz nyomja meg a **START/+30s** gombot. A megadott hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallható.
3. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételtartót a tálca közepére.
4. A főzési idő beállításához forgassa el a TIME/WEIGHT gombot. A leghosszabb időtartam 95 perc.
5. Nyomja meg a **START/+30s** gombot az indításhoz.

MEGJEGYZÉS: A légkeveréses mód előmelegítési hőmérsékletének elérésekor a sütő két másodpercenként sípol. Az előmelegítés hőmérsékletét 30 percig tartja a készülék.

MIKROHULLÁM+LÉGKEVERÉS

A Mikrohullám+Légkeverés mód megkönnyíti és gyorsabbá teszi a főzést.

Ennek a funkciónak négy előre beprogramozott beállítása van, az alábbiak szerint:

230°C - ez alkalmas olyan húsokhoz, amelyek vastagok és nehezen süthetők, például egész csirkéhez, csirkecombhoz vagy szárnyhoz.

200°C - olyan húsokhoz használható, amelyek vékonyak és gyorsabban megsülnek, így például halhoz vagy steakhez. 170°C és 140°C - ezek az üzemmódok hússzeletekhez és félkész ételekhez megfelelőek, például szalonnához és kolbászhoz.

1. Készüléti módban nyomja meg többször a **MICROWAVE + CONVECTION** gombot a légkeveréses mód hőmérsékletének kiválasztásához (230°C, 200°C, 170°C, 140°C).
2. A főzési idő beállításához forgassa el a TIME/WEIGHT gombot. A leghosszabb időtartam 95 perc.
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot az indításhoz.

MEGJEGYZÉS: Főzés közben ellenőrizheti a légkeveréses üzemmód hőmérsékletét a **MICROWAVE+CONVECTION** gomb megnyomásával.

SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS

1. Készüléti módban nyomja meg egyszer a **WEIGHT/TIME DEFROST** gombot.
2. A **TIME/WEIGHT** gomb elforgatásával állíthatja be az étel súlyát. A súly 100 g és 2000 g között mozoghat.
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot a jóváhagyáshoz.

MEGJEGYZÉS: Kiolvasztás közben a rendszer leáll és jelez, hogy emlékeztesse Önt az étel megfordítására. Ezt követően nyomja meg a **START/+30s** gombot a folytatáshoz.

Súly alapú kiolvasztás táblázat

Tömeg [kg]	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Időtartam [perc]	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

IDŐ ALAPÚ KIOLVASZTÁS

1. Készenléti módban nyomja meg kétszer a **WEIGHT/TIME DEFROST** gombot.
2. A kiolvasztási idő beállításához forgassa el a **TIME/WEIGHT** gombot. A leghosszabb időtartam 95 perc.
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot a jóváhagyáshoz.

MEGJEGYZÉS: Az Idő alapú kiolvasztás funkció használata esetén a mikrohullám 40%-os teljesítménnyel működik, majd 30%-os teljesítménnyel, amikor leáll, hogy lehetővé tegye az ajtó kinyitását és az étel megfordítását. A **START/+30s** gomb megnyomásakor 20%-os teljesítménnyel főz.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

1. Nyomja meg egyszer a **CLOCK/TIMER** gombot.
 2. A kívánt időtartam beállításához forgassa el a **TIME/WEIGHT** gombot. A leghosszabb időtartam 95 perc.
 3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot a jóváhagyáshoz.
- A **TIMER** program törléséhez nyomja meg a **STOP/ECO** gombot, és a kijelzőn megjelenik az idő.

KEDVENC FUNKCIÓ

Ebben a funkcióban 3 kedvenc beállítás van, amelyek mindegyike 1 főzési programba állítható.

Mentés:

1. Készenléti módban nyomja meg egyszer, kétszer vagy háromszor a **FAVOURITE** gombot.
2. Vigye be a kívánt főzési programot (beleértve a többlépcsős főzést).
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot a jóváhagyáshoz.

Indítás:

1. Készenléti módban nyomja meg a **FAVOURITE** gombot egyszer, kétszer vagy háromszor a főzési program kiválasztásához.
2. Nyomja meg a **START/+30s** gombot az indításhoz.

Törlés:

Készenléti módban nyomja meg egyszer, kétszer vagy háromszor a **FAVOURITE** gombot.

Tartsa lenyomva 3 másodpercig a **FAVOURITE** gombot, a kijelzőn 5 másodpercig megjelenik a "**CLr**" felirat, és a sütő visszatér készenléti módba.

MEGJEGYZÉS:

- Csak mikrohullám, grillezés, légkeverés, mikrohullám és grillezés, mikrohullám és légkeverés menthető el.
- A beprogramozott kedvenc akkor is megmarad a memóriában, ha az áramellátást kikapcsolják.
- Csak 3 kedvenc program menthető el. Ha változtatni szeretne, töröljön egyet.
- Ha a kedvencek tartalma üres, akkor a kedvenc kódja villogni kezd. Ha van tartalom a kedvencekben, a kedvenc kódja mindig megjelenik.

ENERGIATAKARÉKOS FUNKCIÓ

Beállítás: Készenléti módban nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP/ECO** gombot 3 másodpercig, a kijelző kikapcsol. A sütő energiatakarékos üzemmódba lép.

Törlés: Energiatakarékos üzemmódban a funkció bármely gomb megnyomásával, vagy a sütő ajtajának egyszeri kinyitásával és becsukásával törölhető.

NÉMÍTÁS FUNKCIÓ

A némítási funkció beállításához nyomja meg egyszer a **MUTE** gombot, majd a kijelzőn 3 másodpercig megjelenik az "OFF" felirat. Amíg

elnémított üzemmódban van, a gombok megnyomásakor a készülék nem ad hangot.

A némítás kikapcsolásához nyomja meg egyszer a **MUTE** gombot, majd a kijelzőn 3 másodpercig megjelenik az "On" felirat.

GYERMEKZÁR

1. A GYERMEKZÁR beállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a **MUTE** gombot 3 másodpercig, hosszú sípolás hallatszik, és a kijelzőn a „LOC” felirat látható. A sütő mostantól GYERMEKZÁR üzemmódban van. Ebben az üzemmódban a kijelzőn az óra jelenik meg. Ha bármelyik gombot megnyomják vagy az ajtót kinyitják, a „LOC” felirat tíz másodpercig lesz látható.
2. A GYERMEKZÁR törléséhez tartsa lenyomva a MUTE gombot 3 másodpercig, amíg egy hosszú hangjelzést nem hall.

BIZTONSÁGI ZÁR

A funkciót készülék kisgyerekek általi, felügyelet nélkül történő működtetés megakadályozásához használhatja.

Beállítás: Készenléti módban, ha egy percen belül nem történik művelet, a sütő automatikusan biztonsági zár módba kapcsol, és a zár jelzőfénye kigyullad. Lezár módban minden gomb le van tiltva. Nyomja meg bármelyik gombot, a kijelzőn 5 másodpercig megjelenik a zár jelzése, hogy emlékeztesse a felhasználót a biztonsági zár törlésére.

A biztonsági zár kikapcsolásához egyszerűen csak nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját és a kezelőfelület újra használhatóvá válik, a zár jelzés kialszik.

AUTOMATIKUS VÉDELMI MECHANIZMUS

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM- Amikor a sütő magas hőmérsékletet érzékel, a kijelzőn az "E01" felirat jelenik meg, és leáll. Ez a **STOP/ECO** gomb megnyomásával törölhető.

ALACSONY HŐMÉRSÉKLET VÉDELEM - Amikor a sütő alacsony hőmérséklet védelmi módba lép, a kijelzőn az "E02" felirat jelenik meg, és leáll a működés. Ez a **STOP/ECO** gomb megnyomásával törölhető.

MEGHIBÁSODOTT ÉRZÉKELŐ VÉDELEM - Amikor a sütő problémát észlel valamelyik érzékelőnél, az "E03" vagy az "E04" felirat jelenik meg és a sütő leáll. Ezenkívül a sütő figyelmeztető hangot ad ki. Ez a **STOP/ECO** gomb megnyomásával törölhető.

AUTOMATA FŐZÉS

Az alábbi főzési mód ételeihez nem szükséges a főzési időt és az energiát beprogramozni. Elég jelezni a főzni kívánt étel típusát, valamint az étel súlyát vagy adagjainak számát.

1. Készenléti módban nyomja meg többször az **AUTO MENU** gombot a menü kód kiválasztásához.
2. Forgassa el a **TIME/WEIGHT** gombot az étel tömegének vagy adagjának beállításához.
3. Nyomja meg a **START/+30s** gombot az indításhoz.

Automatikus főzés ételei:

Kód	Étel	Megjegyzés
A-01	Ital (200 ml/csésze, 1 - 3 csésze)	1. Az "A07" - "A09", "A-13" tételeknél a sütő szünetel és megszólal, hogy emlékeztesse a felhasználót az étel megfordítására, majd nyomja meg a START/+30s gombot a folytatáshoz. 2. Az automatikus főzés funkció használata esetén előfordulhat, hogy az étel nem az elvárt módon készül. Ennek különböző okai lehetnek, például személyes preferenciák, az étel mérete/alakja, a környezeti hőmérséklet, a hálózati feszültség változásai, az ételt helyesen helyezték-e el a sütő alján stb. Ha az étel nem az Ön preferenciája szerint készül, akkor ennek megfelelően állítsa be az időt.
A-02	Héjában főtt burgonya (230 ±10 g/adag, 1 - 2 adag)	
A-03	Zöldség (200 - 600 g)	
A-04	Automatikus újramelegítés (200 - 800 g)	
A-05	Leves (300 ml/tányér, 1 - 3 tányér)	
A-06	Rizs (150 - 600 g)	
A-07	Sült marha/bárány (200 - 600 g)	
A-08	Grillezett hal darabok (200 - 600 g)	
A-09	Grillezett bacon (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Sült krumpli (200 g)	
A-11	Pizza (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12	Sütemény (475 g)	
A-13	Sült csirke (800 - 1400 g)	

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. Tisztításkor kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a tápkábelt a falból.
2. Tartsa tisztán a sütő belsejét. Ha a kifőrcscent étel vagy folyadék a sütő falára tapad, törölje le egy nedves ruhával. Enyhe mosószereket használjon, ha a sütő nagyon beszennyeződik. Kerülje a spray vagy más erős tisztítószer alkalmazását. Foltot hagyhatnak, csíkokat okozhatnak vagy kifakíthatják az ajtó felületét.
3. A sütő külsőjét nedves ruhával kell megtisztítani. A sütő belsejében lévő részek károsodásának elkerülése érdekében nem szabad hagyni, hogy a tisztításhoz használt víz beszivárogjon a szellőzőnyílásokba.
4. Gyakran törölje le az ajtót és az ablakot mindkét oldalán, az ajtó tömítéseket és a környező részeket nedves ruhával az esetleges kiömlések és fröccsenések eltávolításához. Ne használjon súrolószert!
5. Ne tisztítsa gőzzel!
6. Ne hagyja, hogy a kezelőpanel nedves legyen. Puha, benedvesített ruhával tisztítsa meg. A kezelőpanel tisztításakor hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását.
7. Ha pára halmozódik fel a sütő ajtaján belül vagy kívül, törölje le egy puha ruhával. Ez akkor fordulhat elő, ha a mikrohullámú sütő magas páratartalom mellett működött. Ez nem jelent meghibásodást.
8. A sütőtér alját rendszeresen tisztítsa meg a szennyeződésektől az esetleges szikrázás/károsodás elkerülése érdekében. Egyszerűen törölje le a sütőtér alsó felületét enyhe mosószerez vízzel.
9. A kellemetlen szagokat sütőből történő eltávolításához helyezzen egy mikrohullámzható tálban egy csésze vizet egy citrom levéllel és héjával összekeverve. 5 percig mikrohullámozza. Ezután alaposan törölje át és egy puha ruhával törölje szárazra.
10. Ha az izzó meghibásodik, tanácsért forduljon az ügyfélszolgálatához.
11. A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az élelmiszer lerakódásokat el kell távolítani. Ha a sütőt nem tartják tiszta állapotban, a felületei károsodhatnak, ami hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
12. Kérjük, ne dobja a készüléket a háztartási hulladék közé! A helyi szabályok szerint működtetett ártalmatlanító központnak kell átadni.
13. A grill funkcióval rendelkező mikrohullámú sütő első használatakor enyhe füstöt és szagot okozhat. Ez normális jelenség, mivel a sütő kenőolajjal bevont acéllemezről készül, és az új sütő a kenőolaj elégetésekor füstöt és szagokat okozhat. Ez a jelenség bizonyos idejű használat után megszűnik.

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	Mikrohullám- mozható	Grill/ Légkeverés	Megjegyzések
Alumínium fólia Fóliából készült edény	✓ / ✗	✓	Kis darab alufólia darabok használhatók az étel lefedésére túlmelegedés ellen. A fólia darabok legalább 2 cm távolságra legyenek a sütő falától, mivel szikrázást okozhatnak. Nem javasolt fóliából készült edények használata, hacsak a gyártó nem javasolja, pl. Microfoil®. Mindig pontosan tartsa be az utasításokat.
Pirítóedények	✓ / ✗	✗	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne lépje túl a megadott melegítési időtartamokat. Legyen nagyon óvatos, mivel az edények felforrósodhatnak.
Porcelán és kerámia edények	✓ / ✗	✗	Porcelán edények, agyagedények, mázas kőedények 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/Polisztrén 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/sütőtasakok	✓	✗	Át kell szűrni a felszínét, hogy a gőz eltávozhasson. Győződjön meg róla, hogy a tasak mikrohullámúmozható!
Papírtányérok/poharak és konyhai papír	✓	✗	Ne használjon műanyag vagy fém zárat, mert megolvadhatnak vagy lángra kaphatnak a szikrák miatt!
Fa tárolók	✓	✗	Csak melegítéshez vagy a lecsapódott pára felitatásához használja. Óvatosan kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	✓	Mindig felügyelje a sütő működését, ha ezeket az anyagokat használja, mivel a túlmelegedés tüzet okozhat. Tartalmazhat fémzármazékokat, ami szikrákat kelthet és tüzet okozhat.



FIGYELMEZTETÉS: Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.

MEGJEGYZÉS: Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt.

TANÁCSOK MIKROHULLÁMMAL VALÓ FŐZÉSHEZ

A mikrohullámok révén gyorsabban készülnek el az ételek, mint a hagyományos főzés során. Ezért elengedhetetlen, hogy bizonyos technikákat kövessünk a jó végeredmény érdekében. Az alábbi technikák közül sok hasonló a hagyományos főzés során alkalmazottakhoz.



FIGYELMEZTETÉS: Tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban vagy fedett üvegben/ dobozban melegíteni, mivel az edényben nyomás keletkezhet és a doboz/üveg szétdurranhat.

FŐZÉSI TANÁCSOK MEGJEGYZÉSEI:

- A sütő használatakor mindig felügyelje annak működését.
- Győződjön meg arról, hogy az edények használhatók mikrohullámú sütőben.
- Az ajánlott főzési időket és teljesítményszinteket a szakácskönyv részben elérhető táblázatokban találja.
- Ne helyezzen forró ételeket/edényeket a hideg tálcára és ne helyezzen hideg ételeket/edényeket a forró tálcára!
- 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 leírtakat! Ha túllépi az ajánlott főzési időt, vagy túl magas energiaszintet használ, az étel túlmelegedhet, megégphet, extrém körülmények esetén ki is gyulladhat, és a sütő megsérülhet.

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 középen lévő részek.

Befedés

Néhány ételnél hasznos, ha mikrohullámú főzés közben le van fedve

Használjon átlukasztott mikrohullámozható fóliát vagy megfelelő fedőt.

Szurkálás

Héjjal, bőrrrel vagy hártáival rendelkező ételeket főzés vagy újramelegítés előtt több helyen át kell szúrni, mert belsejünkben gőz gyűlhet össze és az étel szétdurranhat. Pl. krumpli, hal, csirke, kolbászok esetében.

MEGJEGYZÉS: Tojásokat nem szabad mikrohullámú sütővel melegíteni, mert felrobbanhatnak még a főzés befejezése után is. Tilos például buggyantott, sült, keményre főtt tojást melegíteni.

Keverés, megfordítás és átrendezés

Elengedhetetlen, hogy főzés/sütés közben néha megkeverje, megfordítsa vagy átrendeze az ételt. Mindig az étel széléről a közepe felé keverje vagy rendezeze át.

Pihentetés

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

Az étel jellemzői	
Összetétel	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 vezetnek a hőt, az étel így gyorsabban megsül/megfő. Ügyeljen rá, hogy az étel egyenletesen készüljön el.
Sűrűség	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 sütek és vagdaltak.
Mennyiség	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.
Méret	Kisebb ételek és kisebb darabok gyorsabban megfőnek, mint a nagyobbak, mivel a mikrohullámok minden oldalról képesek bejutni az étel közepére. Főzőskor az egyes ételdarabokat azonos méretűre készítse elő.
Alak	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 főzőskor a kerek alakú ételek gyorsabban elkészülnek, mint a szögletes alakúak.
Az étel hőmérséklete	Az étel kezdeti hőmérséklete befolyásolja a szükséges főzési idő hosszát. A hűtött ételék főzéséhez hosszabb időre van szükség, mint a szobahőmérsékletű ételekéhez. Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan a benne lévő étel vagy ital hőmérsékletét. A töltött ételeken, pl. lekváros fánkon ejtsen bevágásokat, hogy a hő és a gőz el tudjon távozni.



FIGYELMEZTETÉS: Arc és kezek: Mindig használjon konyhai kesztyűt a étel vagy az edények sütőből való kivételéhez. Lépjen hátrébb, mikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy a hő és a gőz eltávozhasson. Befedett ételek felnyitásakor (például fólia levételekor), sütőtasak vagy popcorn csomagolásának kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a kiáramló meleg gőz ne érje arcát vagy kezeit.



FIGYELMEZTETÉS: 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 bébiteles üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!

TANÁCSOK KIOLVASZTÁSHOZ

A mikrohullámú sütő használata a leggyorsabb kiolvasztási módszer. Ez egy egyszerű folyamat, de az alábbi utasítások követése elengedhetetlen ahhoz, hogy az ételt megfelelően kiolvasztás.

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot az ételről kiolvasztás előtt.
- Ételek kiolvasztásához a 30P vagy a 10P mikrohullám teljesítményszintet használja.
- Kérjük, olvassa el az alábbiakban található további információkat.

Átrendezés

A tányér szélére helyezett ételek gyorsabban kiolvadnak, mint a közepén találhatók. 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.

Szétválasztás

Az ételek összetapadhatnak a mélyhűtőből való kivételkor. Fontos, hogy kiolvasztás során minél előbb elválassza egymástól az összetapadt ételeket.

pl. bacon szalonnaszeleteket, csirkehús filétet.

Befedés

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.

Pihentetés

Az ételek teljes kiolvadásához 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.

Megfordítás

Alapvető fontosságú, hogy a kiolvasztás során az ételt akár négyszer is megfordítsák.

Ez fontos az alapos kiolvasztás biztosításához.

TANÁCSOK ÚJRAMELEGÍTÉSHEZ

Ételek újramelegítésekor kövesse az alábbi tanácsokat, hogy felszolgálás előtt az étel teljesen átmelegedjen.

Ételek tányéron

Vegyen le minden húst a tányérról és ezeket külön melegítse meg. Lásd az alábbiakban.

A kisebb ételdarabokat a tányér közepére, a nagyobb és vastagabb darabokat a szélére helyezze. Fedje be átszúrt mikrohullámozható fóliával az ételt és melegítse meg 50P szinten. A melegítés felénél keverje meg / rendezze át az ételt.

MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átmelegedett.

Szeletelt hús

Fedje be átszúrt mikrózható fóliával a húst és melegítse meg 50P szinten. Melegítés közben legalább egyszer rendezze át a húsokat a teljes átmelegedés érdekében.

MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy a hús teljesen átmelegedett.

Csirke adagok

A vastagabb darabokat a tányér szélére helyezze, fedje be mikrózható fóliával és 70P értéken melegítse meg. Melegítés felénél fordítsa meg a húsokat.

MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy a csirke teljesen átmelegedett.

Tűzálló edények

Fedje be mikrózható fóliával vagy egy megfelelő fedővel és melegítse meg 50P értéken.

Rendszeresen keverje meg, hogy a teljes étel egyenletesen felmelegedjen.

MEGJEGYZÉS: Felszolgálás előtt győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átmelegedett.

Ahhoz, hogy az újramelegítéssel a legjobb eredményt érje el, válasszon az étel típusának megfelelő mikrohullámú teljesítményszintet. Pl. egy tál zöldséget 100P szintet használva melegíthet meg, míg egy adag lasagnet, amit nem lehet megkeverni, 50P 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.



FIGYELMEZTETÉS: 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 konzervben elhelyezett útmutatásait.



FIGYELMEZTETÉS: A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égési sérülést okozzon!

HIBAEELHÁRÍTÁS

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 tálcára, és zárja be az ajtót. Válassza ki a 100P szintet és programozza be a sütőt 1 perces működésre.

1. Működés közben bekapcsol a sütő világítása?
2. Működik a hűtő ventilátor? (Tartsa kezét a szellőző nyílások fölé.)
3. Egy perc elteltével megszólal a hangjelzés?
4. A víz felmelegedett a pohárban? Vegye ki a pohár vizet és csukja be az ajtót. Programozza be a sütőt 3 perces főzésre a grill funkció használatával.
5. 3 perc után a grill fűtőszál vörösen izzik? 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 hibakeresési táblázat alapján.



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.

HIBAKERESÉSI SEGÉDTÁBLA

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 vehet. 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 tálcára 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.

RÁDIÓ INTERFERENCIA

A mikrohullámú sütő működése megzavarhatja a rádiót, a tévét vagy hasonló berendezéseket. Interferencia esetén az alábbi lépésekkel csökkenthető vagy megszüntethető a probléma:

1. Tisztítsa meg a sütő ajtaját és a tömítéseket.
2. Fordítsa el a rádió vagy a televízió vevőantennáját.
3. Helyezze át a mikrohullámú sütőt a vevőegységhez képest.
4. Távolítsa el a mikrohullámú sütőt a vevőegység közeléből.
5. Csatlakoztassa a mikrohullámú sütőt egy másik aljzathoz, hogy a mikrohullámú sütő és a vevő különböző áramkörökön legyen.

A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTT

Mielőtt szervizelést kér, ellenőrizze az alábbi elemeket:

- Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e bedugva. Ha nem, húzza ki a dugót a konnektorból, várjon 10 másodpercet, majd dugja vissza biztonságosan.
- Ellenőrizze, hogy nincs-e kiégett áramköri biztosíték vagy kioldott fő megszakító. Ha úgy tűnik, hogy ezek megfelelően működnek, tesztelje a konnektort egy másik készülékkel.
- Ellenőrizze, hogy a kezelőpanel megfelelően van-e beprogramozva és az időzítő be van-e állítva.
- Ellenőrizze, hogy az ajtó biztonságosan van-e csukva, és működik az ajtózárs rendszer. Ha az ajtó nincs megfelelően becsukva, a mikrohullámú sütő nem fog működni.

HA A FENTIEK EGYIKE SEM OLDJA MEG A HELYZETET, VEGYE FEL A KAPCSOLATOT A SHARP ÜGYFÉLSZOLGÁLATÁVAL. NE PRÓBÁLJA MEG SAJÁT MAGA BEÁLLÍTANI VAGY MEGJAVÍTANI A SÜTŐT.



Sharp Consumer Electronics Poland sp. z o.o.
Ostaszewo 57B, 87-148 Łysomice, Poland

SHARP CORPORATION

1 Takumi-cho, Sakai-ku
Sakai City, Osaka
590-8522, Japan

SDA/MAN/0104

www.sharpconsumer.eu

SHARP