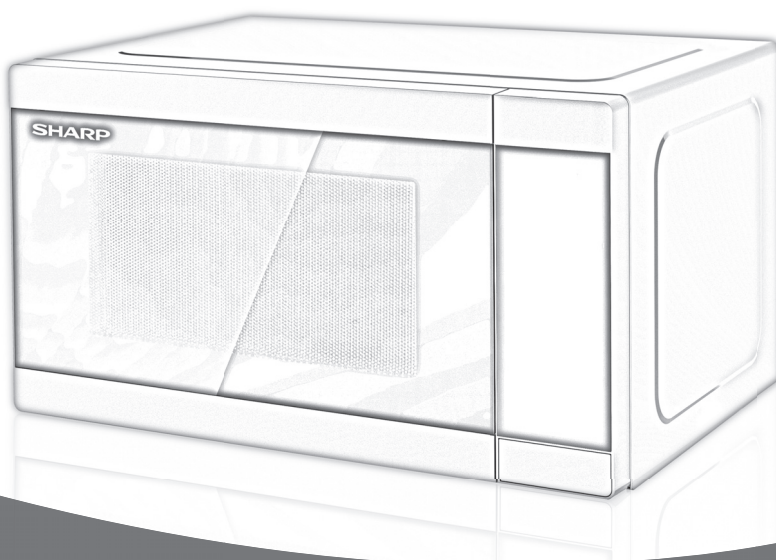


SHARP



User manual

YC-MS02E, YC-MG02E, YC-MS51E, YC-MG51E, YC-MG81E

Microwave oven

EN

DE

ES

PT

FR

PL

NL

IT

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

**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.



CONTENTS

Operation manual

INFORMATION ON PROPER DISPOSAL.....	1
CONTENTS.....	2
SPECIFICATION	2
OVEN AND ACCESSORIES.....	3
CONTROL PANEL.....	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	5-14
INSTALLATION.....	15-16
BEFORE OPERATION	17
SETTING THE CLOCK.....	17
MICROWAVE POWER LEVEL	17
MANUAL OPERATION.....	18
MICROWAVE COOKING.....	18
GRILL COOKING/ MIX GRILL COOKING	19
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS	20
TIME DEFROST AND WEIGHT DEFROST OPERATION	21
AUTO MENU OPERATION.....	21
AUTO MENU CHART	22
SUITABLE OVENWARE	23
CARE AND CLEANING.....	24



SPECIFICATIONS

Model name:	YC-MS02E	YC-MG02E	YC-MS51E	YC-MG51E	YC-MG81E
AC Line Voltage	230 V, 50 Hz single phase				
Distribution line fuse/circuit breaker	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
AC Power required: Microwave	1270 W	1270 W	1450 W	1450 W	1450 W
Output power: Microwave	800 W	800 W	900 W	900 W	900 W
	Grill	1000 W		1000 W	1100 W
	Standby	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W
	Energy Save Mode	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W
Microwave Frequency	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm	440 x 258 x 324	440 x 258 x 324	513 x 306 x 394	513x 306 x 394	512 x 300 x 396
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	306 x 205 x 304	306 x 205 x 304	328 x 206 x 368	328 x 206 x 368	348 x 240 x 356
Oven Capacity	20 litres**	20 litres**	25 litres**	25 litres**	28 litres**
Turntable	ø 255 mm	ø 255 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	ø 315 mm
Weight	approx. 11,3 kg	approx. 11,9 kg	approx. 14,5 kg	approx. 15,4 kg	approx. 15,8 kg
Oven lamp	25 W	25 W	25 W	25 W	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.

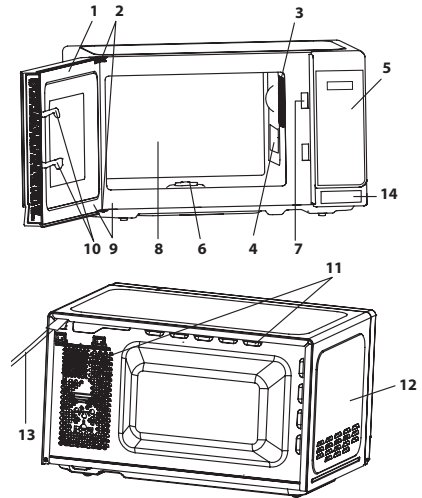
AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

OVEN AND ACCESSORIES



OVEN

1. Door
2. Door hinges
3. Oven lamp
4. Waveguide cover (DO NOT REMOVE)
5. Control panel
6. Coupling
7. Door latches
8. Oven cavity
9. Door seals and sealing surfaces
10. Door safety latches
11. Ventilation openings
12. Outer cabinet
13. Power supply cord
14. Door opening button



ACCESSORIES:

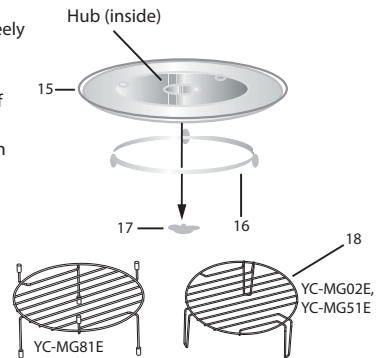
Check to make sure the following accessories are provided:

15. Turntable (glass)
16. Turntable support
17. Coupling
18. Rack (*Only for models with Grill*)

- Place the turntable support in the centre of the oven floor so that it can freely rotate around the coupling. Then place the turntable on to the turntable support so that it locates firmly into the coupling.
- To avoid turntable damage, ensure dishes and containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.
- The rack is designed for use with grill ovens only. Do not use the rack when using the microwave function.
- For use of the rack, refer to the grilling sections on page EN-19.

Never touch the grill when it is hot.

NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name.



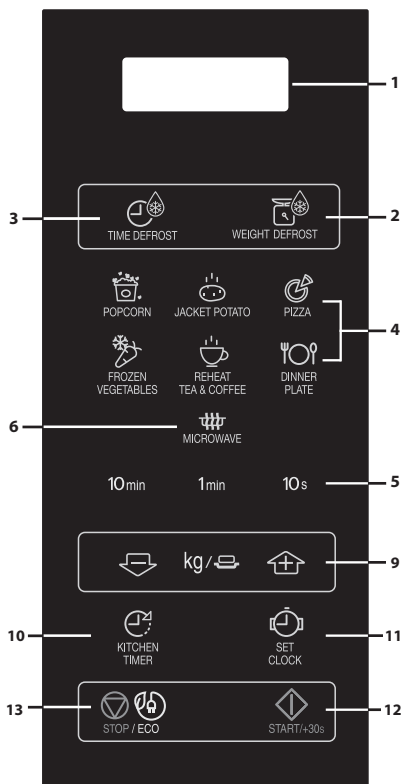
NOTES:

- The waveguide cover is fragile. Care should be taken when cleaning inside the oven to ensure that it is not damaged.
- After cooking fatty foods without a cover, always clean the cavity and especially the grill heating element thoroughly, these must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
- Always operate the oven with the turntable and turntable support fitted correctly. This promotes thorough, even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and could cause damage to the oven.
- All food and containers of food are always placed on the turntable for cooking.
- The turntable rotates clockwise or anti-clockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.

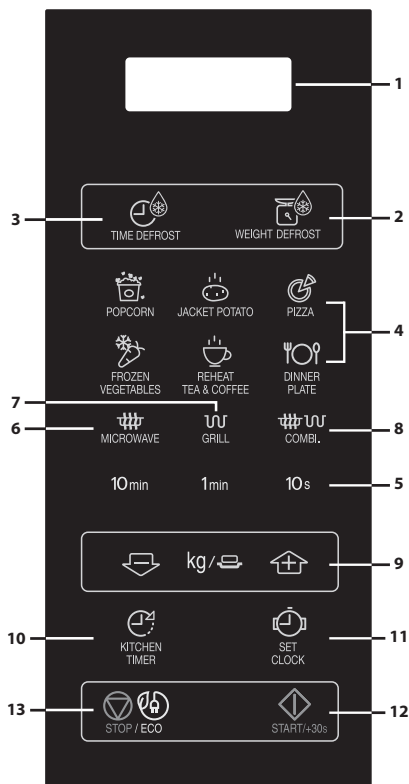
⚠ WARNING: ⚠ This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use. The door, outer cabinet, oven cavity, accessories and dishes will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.



CONTROL PANEL



microwave solo



microwave + grill

1. DIGITAL DISPLAY
2. WEIGHT DEFROST key
3. TIME DEFROST key
4. AUTO MENU keys
5. TIME keys
6. MICROWAVE POWER LEVEL key:
Press to select microwave power level.
7. Grill key
8. Combi. key
9. WEIGHT/PORTION keys (up and down)
10. KITCHEN TIMER key
Press to use as a minute timer, or to programme standing time.
11. CLOCK SET key
12. START/◇ +30s
13. STOP/ECO key

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

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

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

Do not place the oven in a cabinet.

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

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

A separate circuit serving only this appliance should be provided.

Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.

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

Do not store or use the oven outdoors.

If smoke is observed, switch off or unplug the oven and keep the door closed in order to stifle any flames. Use only microwave-safe containers and utensils. Utensils should be checked to ensure that they are



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

suitable for use in microwave ovens.

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

Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use.

These must be dry and free from grease. Built up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

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

Do not block the ventilation openings.

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

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

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven.

Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.

See the corresponding hints in the operation manual.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Follow the instructions for “Care and Cleaning” on page EN-24. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

To avoid the possibility of electric shock.

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

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

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

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

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

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

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

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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, refer to page EN-20.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Use only the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

NOTE:

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

Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable. If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



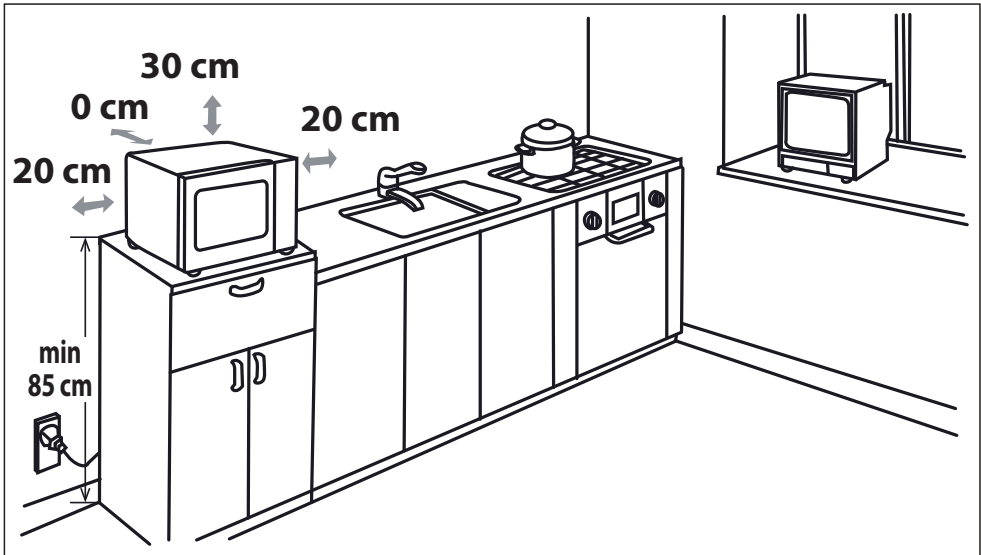
1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.
2. Check the oven carefully for any signs of damage.
3. Place the oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item 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.



INSTALLATION



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.

BEFORE OPERATION





Plug in the oven. The oven display will display: "0:00", an audible signal will sound once.

This model has a clock function and the oven uses less than 1.0 W in stand by mode. To set the clock, see below.

SETTING THE CLOCK



Your oven has a 24 hour clock mode.


1. Press the **CLOCK SET** key  once and "00:00" will flash.
2. Press the time keys and enter the current time. Enter the hours by pressing the **10 min** key and enter the minutes by pressing the **1 min** and **10 s** keys.
3. Press the **CLOCK SET** key  to finish clock setting.

NOTES:

- If the clock is set, when cooking is complete, the display will show the correct time of day. If the clock has not been set, the display will only show "0:00" when cooking is complete.
- To check the time of day during a cooking process, press **CLOCK SET** key and the LED will display the time of day for 2-3 seconds. This does not affect the cooking process.
- While in the clock setting mode, if the **STOP** key is pressed or if there is no operation within 1 minute, the oven will go back to the former setting.
- If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show "0:00" after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.

MICROWAVE POWER LEVEL



Power Level	Press the MICROWAVE POWER LEVEL key 	Display (Percentage)
HIGH	x1	100P
	x2	90P
MEDIUM HIGH	x3	80P
	x4	70P
MEDIUM	x5	60P
	x6	50P
MEDIUM LOW (DEFROST)	x7	40P
	x8	30P
LOW	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Your oven has 11 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key until the display indicates the desired level. Set up the desired cooking time by pressing time keys. Press the **START** key to start the oven.
- To check the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key.
As long as your finger is pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key the power level will be displayed. The oven continues to count down although the display will show the power level.
- If "0P" is selected, the oven will work with fan for no power. You can use this level to remove any odours.

Generally the following recommendations apply:

100P/90P - (HIGH) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

- 80P/70P** - (MEDIUM HIGH) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.
- 60P/50P** - (MEDIUM) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, e.g. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
- 40P/30P** - (MEDIUM LOW) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
- 20P/10P** - (LOW) For gentle defrosting, e.g. cream, gateaux, or pastry.



MANUAL OPERATION

Opening the door:

To open the oven door, press door opening button.

Starting the oven:

Prepare and place food in a suitable container onto the turntable or place directly onto the turntable. Close the door and press the **START/◊ +30s** key after selecting the desired cooking mode. You may extend the desired cooking time during manual cooking by pressing **TIME** keys or **START/◊ +30s** key.

Once the cooking programme has been set and the **START/◊ +30s** key is not pressed in 1 minute, the setting will be cancelled.

The **START/◊ +30s** key must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal will sound once when the button is pressed in the correct manner.

Use the **STOP** key to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP** key twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page EN-20).



START/+30s



STOP / ECO

NOTE

- If the Microwave is not used for a period of 5 minutes (and the door is closed) the safety lock will automatically activate. The keypad will no longer operate. To turn the safety lock off simply open the door to the Microwave and the keypad will become active again.



MICROWAVE COOKING



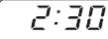
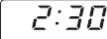
Your oven can be programmed for up 99 minutes 50 seconds (99.50).

MANUAL COOKING/MANUAL DEFROSTING

- Enter the cooking time and use microwave power levels 100P to 10P to cook or defrost (refer to page EN-17).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

To cook 2 minutes and 30 seconds on 70% microwave power.

<p>1. Input the power level by pressing the MICROWAVE POWER LEVEL key 4 times for 70 P.</p> 	<p>2. Enter the cooking time by pressing the 1 min key twice and then the 10 s key 3 times.</p>	<p>3. Press the START/◊ +30s key to start the timer. (The display will count down through the set cooking/defrosting time.)</p>
		

NOTE:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise.
- If the door is opened during cooking/defrosting to stir or turn over food, the cooking time on the display stops automatically. The cooking/defrosting time starts to count down again when the door is closed and the **START** key is pressed.
- When cooking/defrosting is complete, open the door or press **STOP** key and the time of day will reappear on the display, if the clock has been set.

- If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key. As long as your finger is pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key, the power level will be displayed.

IMPORTANT:

- Close the door after cooking/thawing. Please note that the light will remain on when the door is open, this is for safety reason to remind you to close the door.
- If you cook food for more than the standard time (see chart below) using the same cooking mode, the oven's safety mechanisms automatically activate. The microwave power level will be reduced or the grill heating element will turn on and off.

Cooking Mode	Standard time
Microwave 100 P	30 minutes
Grill cooking*	Intermittent operation, temperature controlled
Mix grill cooking*	99 mins 50 sec

GRILL COOKING/MIX GRILL COOKING*




1. GRILL ONLY COOKING

The grill at the top of the oven cavity has one power setting only. The grill is assisted by the turntable which rotates simultaneously to ensure even browning. Use the rack for grilling small items of food such as bacon, gammon and teacakes. Food can be placed either directly onto the rack, or into a flan dish/heat-resistant plate on the rack.

Example:

To grill for 20 minutes, using **GRILL** key.

1. Press GRILL key once.  x1	2. Enter the required heating time by pressing the 10 min key twice.	3. Press the START/⟳ +30s key to start the grilling. (The display will count down through the set grilling time.)
G	20:00	20:00

2. MIX GRILL COOKING

MIX GRILL combines microwave power with the grill. **MIX** means to cook by Microwave power and Grill power alternately. The combination of microwave power with the grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

There are 2 choices for the combination:

COMBINATION 1 (Display: C-1)


55% time for microwave power, 45% time for grill cooking. Use for fish and au gratin.

COMBINATION 2 (Display: C-2)

36% time for microwave cooking, 64% time for grill cooking. Use for pudding omelets, and poultry.

Example:

To cook for 15 minutes, using **MIX GRILL** with 55% time microwave power and 45% grill power (C-1).

1. Press MIX GRILL key once.  x1	2. Enter the required heating time by pressing the 10 min key once and the 1 min key 5 times.	3. Press the START/⟳ +30s key to start the cooking. (The display will count down through the set cooking time.)
C-1	15:00	15:00

NOTES for GRILL and MIX GRILL COOKING:

- It is not necessary to preheat the grill.
- When browning foods in a deep container, place on the turntable.
- You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time. This is normal and not a sign that the oven is faulty. To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill.

IMPORTANT: During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on.

NOTE: When using the grill function, the grill will turn on and off at regular intervals to prevent overheating.



WARNING: The door, outer cabinet, oven cavity and accessories will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

* - Only for models with Grill.



OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

1. SEQUENCE COOKING

This function allows you to cook using up to 2 different stages which can include manual cooking time and mode and/or time defrost as well as weight defrost function. Once programmed there is no need to interfere with the cooking operation as the oven will automatically move onto the next stage. The audible signal will sound once after the first stage.

Note: Auto menu cannot be set as one of the multiple sequences.

Example: If you want to defrost the food for 5 minutes, then to cook with 80P microwave power for 7 minutes. The steps are as follows:

1. Press the **TIME DEFROST** key once, in the LED display will appear dEF2.
2. Enter the cooking time by pressing the **1 min** key 5 times.
3. Input the power level (80P) by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key 3 times.
4. Enter the cooking time by pressing the **1 min** key 7 times.
5. Press the **START** key once to start cooking.

2. +30s FUNCTION (Auto-start)

The **+30s** key allows you to operate the two following functions:

a. Direct start

You can directly start cooking on 100 P microwave power level for 30 seconds by pressing the **+30s** key.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual cooking, time defrost and auto menu operation for multiples of 30 seconds if the **+30s** key is pressed while the oven is in operation. You may extend the desired cooking time also by pressing TIME keys "**10min**", "**1min**", "**10s**". During the weight defrost, the cooking time cannot be increased.


NOTE: The cooking time may be extended to a maximum of 99 minutes 50 seconds.

3. KITCHEN TIMER FUNCTION :

You can use the kitchen timer for timing where microwave cooking is not involved for example to time boiled eggs cooked on conventional hob or to monitor the standing time for cooked/defrosted food.

Example:

To set the timer for 5 minutes.

<p>1. Press the KITCHEN TIMER key once.</p> 	<p>2. Enter the desired time by pressing the 1 min key 5 times.</p>	<p>3. Press the START/◀ +30s key to start the timer.</p>	<p>4. Check the display. (The display will count down through the set cooking/defrosting time.)</p>
--	--	--	--

When the timer time arrives, the audible signal will sound 5 times and the LED will display then time of day.

You can enter any time up to 99 minutes, 50 seconds. To cancel the KITCHEN TIMER whilst counting down, simply press the **STOP** key.

NOTE: The KITCHEN TIMER function cannot be used whilst cooking.

4. CHILD LOCK:

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children.

a. To set the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** 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.

b. To cancel the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** key for 3 seconds until a long beep sound.

5. ECO MODE:

In standby mode, press the "ECO" button once, the LED display will be off and microwave oven enter to ECO mode, any operation can light the LED display again, and the microwave oven will return to standby mode.





TIME DEFROST AND WEIGHT DEFROST OPERATION



1. TIME DEFROST

This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function. The time range is 0:10 – 99:50.

Example: To defrost the food for 10 minutes.

<p>1. Select the menu required by pressing the TIME DEFROST key once.</p> 	<p>2. Enter the cooking time by pressing the 10 min key once.</p>	<p>4. Press the START/◊ +30s key to start the defrosting.</p>
<p>the display will show: dEF2</p>		

Notes for Time Defrost:

- After cooking the audible signal will sound five times and the LED will display then time of day, if the clock has been set. If the clock has not been set, the display will only show "0:00" when cooking is complete.
- The preset microwave power level is 30P and can not be changed.




2. WEIGHT DEFROST

The microwave oven is pre-programmed with a time and power level so that the following food is defrosted easily: Pork, beef and chicken. The weight range for this food is from 0.1kg – 2kg in 0.1kg steps.

Follow the example below for details on how to operate these functions.

Example: To defrost a Meat joint weighing 1.2kg using WEIGHT DEFROST.

Place the meat in a flat dish or microwave oven defrost rack on the turntable.

<p>1. Select the menu required by pressing the WEIGHT DEFROST key once.</p> 	<p>2. Enter the weight by pressing the WEIGHT/PORZION keys until the desired weight is displayed</p>	<p>3. Press the START/◊ +30s key to start the defrosting. (The display will count down through defrosting time)</p>
<p>the display will show: dEF1</p>	<p>kg/   display: 1.2</p>	

Frozen foods are defrosted from -18°C.

NOTES FOR WEIGHT DEFROST:




- Before freezing foods, ensure food is fresh and of good quality.
- Food weight should be rounded up to the nearest 0.1kg, for example, 0.65kg to 0.7kg.
- If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminium foil. This will prevent the areas from becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

AUTO MENU OPERATION



The **AUTO MENU** keys automatically work out the correct cooking mode and cooking of the foods (details on page EN-4 and EN-22). Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: To cook two jacket potatoes (0.46kg) by using the AUTO MENU function.

<p>1. Select the menu required by pressing the Jacket Potato key once.</p> 	<p>2. Press WEIGHT/PORZION UP/DOWN keys or continue to press the Jacket Potato key to choose the required number of potatoes (up to 3).</p>	<p>3. Press the START/◊ +30s key to start the cooking. (The display will count down through cooking time)</p>
<p>the display will show: 1</p>	<p>kg/   display: 2</p>	

NOTES:

- The weight or quantity of the food can be input by pressing the WEIGHT/PORZION UP/DOWN keys until the desired weight/

quantity is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.

- For food weighing more or less than the weights/quantities given in the AUTO MENU chart on page EN-22 cook by manual operation.



AUTO MENU CHART

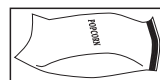
Auto Menu	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Procedure
Popcorn	0.05kg, 0.1 kg	Place the popcorn bag directly on the turntable. (Please see the note below: 'Important Information About Microwave Popcorn Feature')
Jacket Potato	1, 2, 3 potatoes (pieces) 1 potato = approx. 0.23kg (initial temp. 20° C)	Please use potatoes with a similar size of approx. 230g. Pierce each potato in several places and place towards the edge of the turntable. Turn over and re-arrange halfway through cooking. Stand for 3 - 5 minutes before serving.
Pizza	0.1kg, 0.2kg, 0.4kg (initial temp 5°C) Plate	Place the Pizza on a plate in the centre of the turntable. Do not cover.
Frozen vegetable e.g. Brussel sprouts, green beans, peas, mixed vegetables, broccoli	0.15kg, 0.35kg, 0.5kg (initial temp -18°C) Bowl and lid	Place vegetables in a suitable container. Add 1tbsp of water per 100g of vegetables, cover the dish and place on the turntable. Stir halfway through cooking and after cooking.
REHEAT TEA & Coffee (120ml/ cup)	1, 2, 3 (initial temp. 5° C) Cup	Place the cup(s) on the turntable and stir after heating.
Dinner Plate	0.25kg, 0.35kg, 0.5kg (initial temp. 5° C) Plate	Place the plate in the centre of the turntable. Do not cover. Stir after cooking.

Notes:

- The final temperature will vary according to the initial food temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.
- The results when using auto cook depend on variances such as the shape and size of the food and your personal preference as regards cooking results. If you are not satisfied with the programmed result, please adjust the cooking time to match your requirement.

Important Information about Microwave Popcorn Feature:

- When selecting 100 grams of popcorn, it is suggested that you fold down a triangle on each corner of the bag before cooking. Refer to the picture at right.
- If/When the popcorn bag expands and no longer rotates properly, please press STOP key once and open the oven door and adjust the bag position to ensure even cooking.



SUITABLE OVENWARE



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

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

Cookware	Microwave Safe	Grill	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.



CARE AND CLEANING

CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

Before cleaning, make sure the oven cavity, door, oven cabinet and accessories are completely cool. CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS - Keep the oven clean, or the oven could lead to a deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

NOTE: When cooking, condensation can build up inside the oven cavity, cavity face and door. The amount of condensation will depend upon the temperature of the oven surfaces and the moisture content of the food being microwaved. Ensure that when you have finished cooking that any moisture which collects on these surfaces are wiped away with a soft, moisture absorbent cloth.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken in cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm.

For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire, and cause arcing. Do not remove the waveguide cover.

2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.

4. Heat up your oven regularly by using the grill and heat the oven without food for 20 minutes on grill (page EN-19). Remaining food or fat splashed can cause smoke or bad smell.

Keep the waveguide cover clean at all times.

The waveguide cover is constructed from a fragile material and should be cleaned with care (follow the cleaning instructions above).

NOTE: Excessive soaking may cause disintegration of the waveguide cover.

The waveguide cover is a consumable part and without regular cleaning, will need to be replaced.

Accessories

The accessories like turntable, turntable support and rack should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. They are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaner.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

Cleaning tip - For easier cleaning of your oven:

Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% for 10 -12 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.



Achtung:

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

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

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

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

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

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

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

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

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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

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

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

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

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

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

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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



INHALT

Bedienungsanleitung

ENTSORGUNGSINFORMATIONEN.....	1
INHALT.....	2
TECHNISCHE DATEN.....	2
GERÄT UND ZUBEHÖR.....	3
BEDIENFELD.....	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	5-15
AUFSTELLANWEISUNGEN.....	16-17
VOR INBETRIEBNAHME.....	18
EINSTELLEN DER UHR.....	18
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN.....	18
MANUELLER BETRIEB.....	19
GAREN MIT DER MIKROWELLE.....	19
GAREN MIT DEM GRILL/ MIX-GRILL-BETRIEB.....	20
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN.....	21
ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN UND GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN.....	22
AUTO MENÜ BETRIEB.....	23
AUTO MENÜ TABELLE.....	23
GEEIGNETES GESCHIRR.....	24
REINIGUNG UND PFLEGE.....	25



TECHNISCHE DATEN

Modellname:	YC-MS02E	YC-MG02E	YC-MS51E	YC-MG51E	YC-MG81E
Stromversorgung	230 V, 50 Hz einphasig				
Sicherung/Sicherungsautomat	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Leistungsaufnahme: Mikrowelle	1270 W	1270 W	1450 W	1450 W	1450 W
Leistungsabgabe: Mikrowelle	800 W	800 W	900 W	900 W	900 W
Grill		1000 W		1000 W	1100 W
Standby	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W
Energiespar-Modus	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*
Außenabmessungen (B) x (H) x (T) mm	440 x 258 x 324	440 x 258 x 324	513 x 306 x 394	513x 306 x 394	512 x 300 x 396
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)** mm	306 x 205 x 304	306 x 205 x 304	328 x 206 x 368	328 x 206 x 368	348 x 240 x 356
Garrauminhalt	20 Liter**	20 Liter**	25 Liter**	25 Liter**	28 Liter**
Drehteller	ø 255 mm	ø 255 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	ø 315 mm
Gewicht	ca. 11,3 kg	ca. 11,9 kg	ca. 14,5 kg	ca. 15,4 kg	ca. 15,8 kg
Garraumlampe	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W

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

Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.

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

Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

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

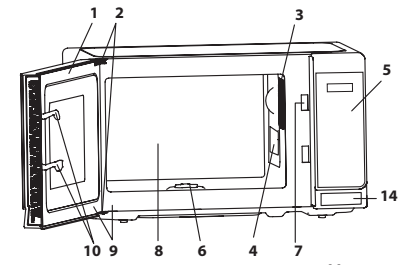
TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT GERECHT ZU WERDEN.

GERÄT UND ZUBEHÖR



GERÄT

1. Tür
2. Türscharniere
3. Garraumlampe
4. Spritzschutz für den Hohlleiter (NICHT ENTFERNEN)
5. Bedienfeld
6. Antriebswelle
7. Türschlossöffnungen
8. Garraum
9. Türdichtungen und Dichtungsflächen
10. Türsicherungsverriegelungen
11. Lüftungsöffnungen
12. Außenseite
13. Netzkabel
14. Türöffner-Taste



ZUBEHÖR:

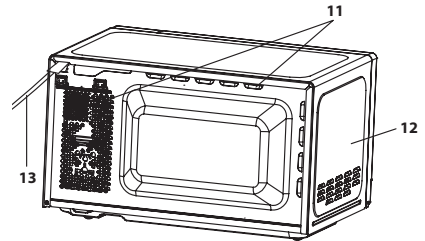
Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist:

15. Drehteller (Glas)
16. Drehteller-Träger
17. Antriebswelle
18. Rost (Nur für Modell mit Grill)

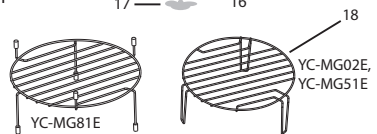
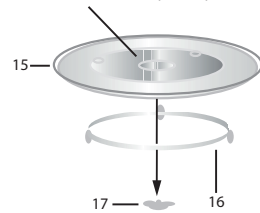
- Platzieren Sie die Drehteller-Träger zentral auf dem Boden des Gerätes, sodass diese frei um die Antriebswelle rotieren kann. Setzen Sie danach den Drehteller auf die Drehteller-Träger, sodass er fest mit der Antriebswelle verbunden ist.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.
- Der Einsatz ist nur zur Verwendung mit Grillöfen konzipiert. Verwenden Sie den Einsatz nicht, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen.
- Anweisungen zur Verwendung des Rosts finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf der Seite DE-20.

Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie bitte folgende Angabe mit: Name des Zubehöerteils und Bezeichnung des Modells.



Drehkreuzeinlass (innen)



HINWEISE:

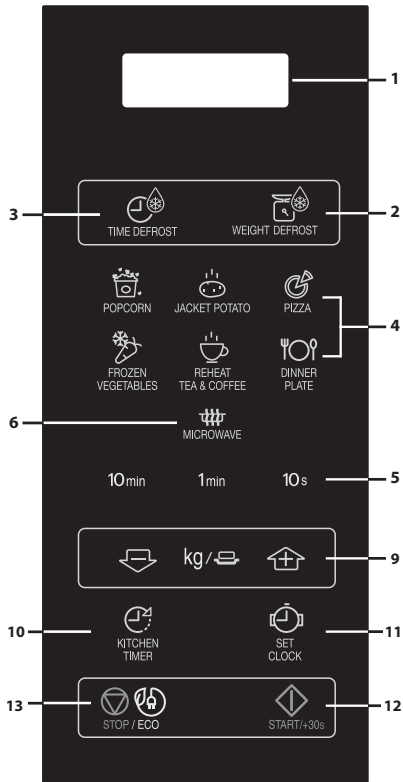
- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Reinigen Sie den Garraum nach dem Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettanteil und ohne Abdeckhaube immer sehr gründlich, besonders das Grill-Heizelement. Dieses muss trocken und frei von Fettrückständen sein. Akkumuliertes Fett kann sehr heiß werden und zu Rauch- oder Feuerentwicklung führen.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller und Drehteller-Träger. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Alle Nahrungsmittel und Nahrungsbehälter müssen beim Garen immer auf dem Drehteller gestellt werden.
- Der Drehteller rotiert im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung ändert sich möglicherweise jedes Mal, wenn Sie das Gerät starten. Dies hat keinen Einfluss auf die Garleistung.



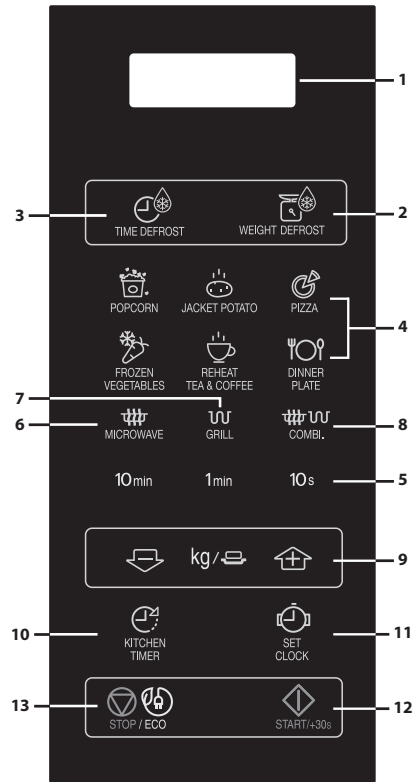
WARNUNG: Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Betriebs heiß werden können. Die Tür, das Gehäuse, der Garraum, das Zubehör und das Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie zur Vermeidung von Verbrennungen Ofenhandschuhe.



BEDIENFELD



solo mikrowelle



mikrowelle + rost

1. DIGITALANZEIGE
2. GEWICHTSABHÄNGIGE AUFTAUEN-Taste
3. ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN-Taste
4. AUTO MENU Tasten
5. ZEITEINGABE-Tasten
6. MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste.
Drücken, um die Leistungsstufe der Mikrowelle auszuwählen.
7. GRILL-Taste
8. Combi.-Taste
9. GEWICHTSEINGABE/PORTION-Taste (mehr und weniger)
10. ZEITSCHALTUHR-Taste
Drücken, um als Minuten-Timer oder als programmierte Standzeit zu verwenden.
11. UHR EINSTELLEN-Taste
12. START/◇ +30s
13. STOP/ECO taste

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:
BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUR REFERENZ
AUFBEWAHREN****Zur Vermeidung von Feuer:**

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

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

Gerät nicht in einen Schrank stellen.

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

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

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

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

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Wird Rauch festgestellt, ist das Gerät sofort



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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 diese sich entzünden könnten.

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

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

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

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

Zur Vermeidung von Verletzungen:

WARNUNG:

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

beschädigt sein.

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

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

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

Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Lebensmittlrückstände. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE-25. 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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischen Schlägen:

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

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

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

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

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich der Geräterückseite.

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

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!



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Der Austausch muss von qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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

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

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Garzeiten ein.
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stellen.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Eier nicht mit der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können.

Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß 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.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

**Zur Vermeidung von Missbrauch durch Kinder:
WARNUNG: Nur Kinder über 8 Jahren sollten das Gerät ohne Beaufsichtigung verwenden, wenn entsprechende Sicherheitseinweisungen gegeben wurden, und das Kind versteht, dass der**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Gebrauch gefährlich sein kann. Wenn das Gerät in den Modi GRILL, MIX-GRILL und AUTO MENÜ betrieben wird sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen betreiben. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn sie stehen unter Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit. Kindern sollten Anweisungen gegeben werden, dass dieses Gerät kein Spielzeug ist. Modell mit elektronischer Steuerung sind mit einer Kindersicherung ausgestattet, siehe Seite DE-22.

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

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

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät in irgendeiner Weise modifizieren.
Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken verwendet werden.

Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes:

Das Gerät niemals im leeren Zustand betreiben.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden.

Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr darf nicht überschritten werden.

Keine Metall-Utensilien verwenden, die Mikrowellen reflektieren, da dies Funkenbildung zur Folge haben kann.

Stellen Sie keine Konservendosen in das Gerät.

Nur für das Gerät konzipierte Drehteller und Drehteller-Träger verwenden. Gerät nie ohne Drehteller betreiben.

Um den Drehteller vor Bruch zu bewahren:

- a) Lassen Sie den Drehteller vor der Reinigung mit Wasser abkühlen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

b) Stellen Sie keine heißen Lebensmittel oder Utensilien auf den kalten Drehteller.

c) Stellen Sie keine kalten Lebensmittel oder Utensilien auf den heißen Drehteller.

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

HINWEIS:

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

Plastikbehälter dürfen in den oberen Modi nicht verwendet werden, es sei denn, der Hersteller des Behälters versichert, dass diese Mikrowellen geeignet sind. Sollten Sie sich beim Anschluss des Gerätes nicht sicher sein, so kontaktieren Sie bitte einen Fachmann.

Weder der Hersteller noch der Händler übernimmt Haftung für Schäden am Gerät 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.



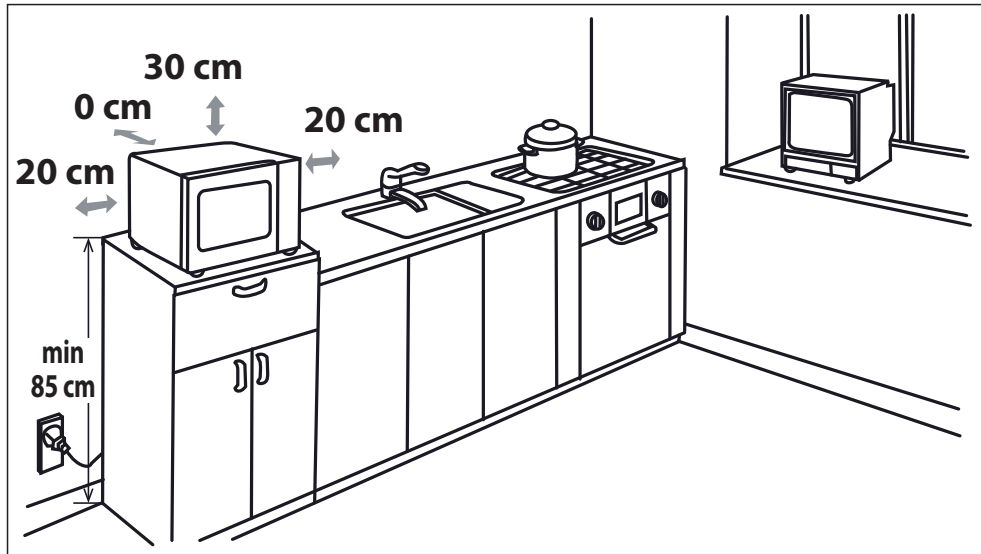
Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Gebrauchs auch heiß werden können.



AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Gerätes und jegliche Schutzfolien von der Gehäuseoberfläche des Gerätes.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
3. Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, um das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.
4. Wählen Sie eine ebene Fläche, die über genügend Freiraum für die Ein- und/oder Auslässe verfügt. Die Rückseite des Gerätes sollte an einer Wand platziert werden.
 - Die minimale Installationshöhe sollte 85 cm betragen.
 - Ein minimaler Abstand von 20 cm zwischen Gerät und angrenzenden Wänden muss eingehalten werden.
 - Es ist ein Mindestabstand von 30 cm über dem Gerät einzuhalten.
 - Nicht die Standfüße des Gerätes entfernen.
 - Ein Blockieren der Ein- und/ oder Auslassöffnungen kann das Gerät beschädigen.
 - Platzieren Sie das Gerät so weit als möglich von Radios und TV-Geräten entfernt. Der Mikrowellenbetrieb kann den Radio- oder TV-Empfang stören.

AUFSTELLANWEISUNGEN



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

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

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



VOR INBETRIEBNAHME



Gerät einstecken. Im Display wird "0:00" angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.

Dieses Modell verfügt über eine Uhrzeitanzeige und verbraucht im Stand-by Betrieb weniger als 1.0 W. Siehe nachfolgende Anweisungen zum Einstellen der Uhr.



EINSTELLEN DER UHR

Die Uhr des Gerätes hat einen 24 Stunden Modus.


1. Drücken Sie die **UHR EINSTELLEN-Taste**  einmal und "00:00" beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die Zeiteingabe-Tasten und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Geben Sie die Stunden durch Drücken der **10 min-Taste** ein und stellen Sie die Minuten durch drücken der **1 min** und **10 s**-Tasten ein.
3. Drücken Sie die **UHR EINSTELLEN**-Taste,  um die Einstellung der Uhrzeit zu beenden.

HINWEISE:

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



MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe	Drücken Sie die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN -Taste 	Anzeige (Prozentual)
HOCH	x1	100P
	x2	90P
MITTELHOCH	x3	80P
	x4	70P
MEDIUM	x5	60P
	x6	50P
MEDIUM NIEDRIG (AUFTAUEN)	x7	40P
	x8	30P
NIEDRIG	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Ihr Mikrowellengerät hat, wie dargestellt, 11 Leistungsstufen.
- Um die einzelnen Leistungsstufen für den Kochvorgang zu ändern, drücken Sie die Taste **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE**, bis das Display den gewünschten Wert anzeigt. Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit mit den Tasten **TIME** ein. Drücken Sie die Taste **START**, um die Mikrowelle zu starten.
- Um die Leistungsstufe während des Garvorgangs zu überprüfen, drücken Sie auf die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Die Leistungsstufe wird so lange angezeigt, wie Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste gedrückt halten. Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn im Display die Leistungsstufe angezeigt wird.
- Wenn "0P" ausgewählt ist, arbeitet das Gerät nur mit dem Lüfter, aber ohne Leistung. Sie können diese Funktion wählen, um das Gerät von Gerüchen zu befreien.

Generell gelten folgende Empfehlungen:

100P/ 90P - (HOCH) wird für schnelles Garen oder Aufwärmen für z.B. für Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw. verwendet.
80P/ 70P - (MEDIUM HOCH) wird zum Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten oder Tellergerichten, als auch für empfindliche Speisen wie Rührkuchen verwendet. Mit dieser niedrigeren Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart und ein Übergaren an den Seiten wird verhindert.

60P/ 50P - (MEDIUM) für feste Lebensmittel, die eine lange Garzeit erfordern, wenn sie konventionell gegart werden, z.B. Rindfleisch, sollte diese Leistungseinstellung verwendet werden, damit das Fleisch zart wird.

40P/ 30P - (MEDIUM NIEDRIG) wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zuzubereiten.

20P/ 10P - (NIEDRIG) wird zum schonenden Auftauen für z.B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet.

MANUELLER BETRIEB



Öffnen der Gerätetür:

Die Ofentür öffnet sich, indem Sie die Türöffnungstaste drücken.

Starten des Gerätes:

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



Wenn das Garprogramm ausgewählt wurde und die **START/◇ +30s**-Taste nicht innerhalb einer Minute gedrückt wurde, wird die Einstellung abgebrochen.

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

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

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



HINWEIS

- Wenn die Mikrowelle 5 Minuten lang nicht benutzt wird (und die Tür geschlossen ist), wird automatisch die Kindersicherung aktiviert. Die Tastatur funktioniert dann nicht mehr. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, öffnen Sie einfach die Tür der Mikrowelle, und die Tastatur wird wieder aktiviert.

GAREN MIT DER MIKROWELLE




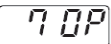
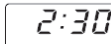
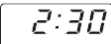
Ihr Gerät kann auf bis zu 99 Minuten, 50 Sekunden (99.50) programmiert werden.

MANUELLES GAREN/ MANUELLES AUFTAUEN

- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen 100P bis 10P (siehe Seite DE-18).
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garens 2 - 3 Mal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

Beispiel:

Zum Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 70% Mikrowellenleistung:

<p>1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die MIKROWELLEN LEISTUNGSSTUFEN-Taste viermal für 70 P. drücken.</p> 	<p>2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie zweimal die 1 min-Taste drücken und die 10 s-Taste dreimal drücken.</p>	<p>3. Drücken Sie die START/◇ +30s Taste, um den Timer zu starten. (Im Display wird die Auftauzeit/Garzeit herunter gezählt.)</p>
		

HINWEIS:

- Wenn das Gerät startet, leuchtet die Garraumlampe auf und der Drehteller dreht sich im oder gegen den Uhrzeigersinn.

- Wird die Tür während des Garens/Auftauens zum Umrühren oder Wenden der Lebensmittel geöffnet, stoppt die Garzeit im Display automatisch. Die Gar-/Auftauzeit wird weiter herunter gezählt, wenn die Tür geschlossen und die **START**-Taste gedrückt wird.
- Öffnen Sie nach Abschluss des Garens/Auftauens die Tür oder drücken Sie die **STOP**-Taste. Wenn die Uhrzeit eingestellt wurde, erscheint im Display wieder die Tageszeit.
- Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

WICHTIG:

- Schließen Sie nach dem Garen/Auftauen die Türe. Beachten Sie, dass aus Sicherheitsgründen das Licht leuchtet, wenn die Türe geöffnet ist. Dies dient als Erinnerung, um die Türe zu schließen.
- Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen 100 P , wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. Die Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grill-Heizelement wird ein- und ausgeschaltet.

Betriebsart	Standardzeit
Mikrowelle 100 P	30 Minuten
Garen mit dem Grill*	Intervallbetrieb, temperaturgeregelt
Garen im Mix-Grill Betrieb*	99 Minuten 50 Sekunden




GAREN MIT DEM GRILL/MIX-GRILL-BETRIEB*

1. GAREN NUR MIT DEM GRILL

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

Beispiel:

Grillen für 20 Minuten mit der **GRILL**-Taste.

<p>1. Drücken Sie die GRILL-Taste einmal.</p> <p> x1</p>	<p>2. Geben Sie die erforderliche Garzeit ein, indem Sie die 10 min-Taste zweimal drücken.</p>	<p>3. Drücken Sie die START/◊ +30s-Taste, um den Timer zu starten. (Im Display wird die einprogrammierte Grillzeit herunter gezählt.)</p>
<p>G</p>	<p>20:00</p>	<p>20:00</p>

2. GAREN IM MIX-GRILL-BETRIEB

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

Die Kombination aus Mikrowelle und Grill reduziert die Garzeit und liefert eine knusprige, braune Kruste.

Für die Kombination gibt es zwei Auswahlmöglichkeiten:

KOMBINATION 1 (Anzeige: C-1)


55% der Zeit mit Mikrowellenleistung, 45% mit Grilleistung. Für Fisch oder Aufläufe.

KOMBINATION 2 (Anzeige: C-2)

36% der Zeit mit Mikrowellenleistung, 64% mit Grilleistung. Für Pudding, Omelette und Geflügel.

Beispiel:

Um etwas für 15 Minuten zu garen im **MIX-GRILL-BETRIEB** mit 55% der Zeit Mikrowellenleistung und 45% mit Grilleistung (C-1).

<p>1. Drücken Sie die MIX-GRILL Taste einmal.</p> <p> x1</p>	<p>2. Geben Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie einmal die 10 min-Taste drücken und dann fünfmal die 1 min-Taste.</p>	<p>3. Drücken Sie die START/◊ +30s-Taste, um den Garprozess zu starten. (Im Display wird die Garzeit herunter gezählt.)</p>
<p>C-1</p>	<p>15:00</p>	<p>15:00</p>

HINWEISE für das Garen mit GRILL und MIX GRILL:

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

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

HINWEIS: Wenn die Grillfunktion verwendet wird, schaltet sich das Grillgerät in regelmäßigen Abständen ein und aus, um eine Überhitzung zu vermeiden.



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

* - nur für Modell mit Grill.

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

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

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

Beispiel: Wenn Sie Lebensmittel für 5 Minuten auftauen, und dann mit 80P Mikrowellenleistung für 7 Minuten garen möchten, führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Drücken Sie die ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN -Taste einmal. Im LED-Display erscheint dEF2.
2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 min**-Taste fünfmal drücken.
3. Geben Sie die Leistungsstufe (80P) ein, indem Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste dreimal drücken.
4. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 min**-Taste siebenmal drücken.
5. Drücken Sie einmal die **START**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

2. +30s FUNKTION (Auto Minute)

Die +30s-Taste erlaubt Ihnen, die zwei folgenden Funktionen auszuwählen:

a. Direkt start

Sie können den Garvorgang direkt mit 100 P Mikrowellenleistung für 30 Sekunden durch Drücken der +30s -Taste beginnen.

b. Verlängerung der Garzeit

Sie können die Garzeit während des manuellen Garens, des zeitgesteuerten Auftauens und der Auto Menüs für mehrere Sekunden verlängern, indem Sie die +30s-Taste während das Gerät in Betrieb ist mehrfach drücken. Sie können die gewünschte Garzeit auch durch Drücken der ZEITEINGABE- Tasten "**10min**", "**1min**", "**10s**" verlängern. Während dem gewichtabhängigen Auftauen kann die Garzeit nicht verlängert werden.


HINWEIS: Die Garzeit kann bis auf ein Maximum von 99 Minuten und 50 Sekunden erhöht werden.

3. ZEITSCHALTUHR-FUNKTION:

Sie können die Zeitschaltuhr-Funktion verwenden, wenn die Garfunktion nicht benötigt wird, z.B. wenn Eier auf einem konventionellen Herd gekocht werden, oder auch um die Standzeit für kochende/auftauende Lebensmittel zu überwachen.

Beispiel:

Zum Einstellen der Zeitschaltuhr auf 5 Minuten.

<p>1. Drücken Sie die ZEITSCHALTUHR Taste einmal.</p> 	<p>2. Geben Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die 1 min-Taste fünfmal drücken</p>	<p>3. Drücken Sie die START/ +30s-Taste, um den Timer zu starten.</p>	<p>4. Überprüfen Sie die Anzeige. (Im Display wird die Zeit herunter gezählt.)</p>
--	---	--	---

Wenn die Timer-Zeit abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal 5 mal und das LED zeigt die Tageszeit an.

Sie können eine beliebige Zeit bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden einstellen. Um die Zeitschaltuhr während des Herunterzählens abzustellen, einfach die **STOP** -Taste drücken.

HINWEIS: Die ZEITSCHALTUHR kann während des Garens nicht verwendet werden.



4. KINDERSICHERUNG:

Vermeiden Sie den unbeaufsichtigten Betrieb des Gerätes durch kleine Kinder.

a. Um die Kindersicherung einzustellen:

Drücken und Halten Sie die STOP-Taste 3 Sekunden lang bis ein langer Signalton ertönt. Auf der Anzeige erscheint "LOC". Die Mikrowelle befindet sich nun im Kindersicherungs Modus. In diesem Modus zeigt die Anzeige die Uhrzeit an. Wenn eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird, erscheint zehn Sekunden lang "LOC" in der Anzeige.

b. Um die Kindersicherung abzustellen:

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

5. Energiesparmodus (ECO-Modus):

Im Standby-Modus müssen Sie einmal die Taste „ECO“ drücken, die LED-Anzeige erlischt und die Mikrowelle wechselt in den ECO-Modus. Jeder Vorgang schaltet erneut die LED-Anzeige wieder an und die Mikrowelle kehrt in den Standby Modus zurück.





ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN UND GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

1. ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN

Diese Funktion erlaubt Ihnen, je nach Lebensmittel-Typ ein schnelles Auftauen indem Sie eine geeignete Auftauperiode wählen.

Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können. Der Zeitbereich ist 0:10 - 99:50.

Beispiel: Lebensmittel für 10 Minuten auftauen.

<p>1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der ZEITGESTEUERTE AUFTAUEN-Taste.</p> 	<p>2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie einmal die 10 min-Taste drücken.</p>	<p>4. Drücken Sie einmal die START/◀▶ +30s Taste, um den Auftauvorgang zu starten.</p>
<p>in der Anzeige erscheint: <input type="text" value="dEF2"/></p>		

Hinweise für Zeitgesteuertes Auftauen:

- Nach dem Garen ertönt ein akustisches Signal 5 mal und das LED zeigt die Tageszeit an, wenn die Uhr eingestellt ist. Wurde die Uhr nicht eingestellt, erscheint in der Anzeige "00:00", wenn die Garzeit abgelaufen ist.
- Die voreingestellte Mikrowellen-Leistungstufe beträgt 30P und kann nicht geändert werden.



2. GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät ist vorprogrammiert mit einer Zeit und Leistung, so dass folgende Lebensmittel einfach aufgetaut werden können: Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügel. Das Gewicht für diese Lebensmittel kann von 0,1 kg - 2 kg in 0,1 kg Schritten eingestellt werden.

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

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

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

<p>1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der GEWICHTSABHÄNGIGE AUFTAUEN Taste.</p> 	<p>2. Geben Sie das Gewicht durch Drücken der GEWICHTSEINGABE/ PORTION Tasten ein, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.</p>	<p>3. Drücken Sie einmal die START/◀▶ +30s Taste, um den Auftauvorgang zu starten. (In der Anzeige wird die Auftauzeit herunter gezählt.)</p>
<p>in der Anzeige erscheint: <input type="text" value="dEF1"/></p>	<p>kg/⊞  Anzeige: <input type="text" value="1.2"/></p>	

Tiefgefrorene Lebensmittel werden von einer Temperatur von -18°C aufgetaut.

HINWEISE FÜR GEWICHTSBEZOGENES AUFTAUEN:

- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 0,1 kg aufgerundet werden, z.B. 0,65 kg auf 0,7 kg.
- Gegebenenfalls dünnere Teile des Fleisches oder Geflügels vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile während des Auftauens zu warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.

AUTO MENÜ BETRIEB



Die **AUTO MENU**-Tasten erkennen automatisch den richtigen Garmodus und garen die Lebensmittel (Details hierzu finden Sie auf Seite DE-4 und DE-23). Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können.

Beispiel: Um zwei Pellkartoffeln (0,46 kg) mit der AUTO MENU-Funktion zu garen.

<p>1. Wählen Sie das gewünschte Menü, indem Sie die Große Pellkartoffel-Taste drücken.</p>  x1	<p>2. Drücken Sie die GEWICHTSEINGABE/ PORTION MEHR/ WENIGER-Tasten, oder Drücken Sie die Große Pellkartoffel-Taste, um die gewünschte Anzahl der Kartoffeln einzugeben (bis zu 3).</p>	<p>3. Drücken Sie die START/◊ +30s Taste, um den Garvorgang zu starten. (In der Anzeige wird die Garzeit herunter gezählt.)</p>
in der Anzeige erscheint: <input type="text" value="1"/>	kg/   Anzeige: <input type="text" value="2"/>	

HINWEISE:

- Das Gewicht bzw. die Menge der Lebensmittel kann durch Drücken der GEWICHTSEINGABE/ PORTION-Tasten Mehr/ WENIGER eingestellt werden, bis das gewünschte Gewicht/Menge angezeigt wird. Geben Sie nur das Gewicht der Lebensmittel ein. Das Gewicht des Behälters nicht addieren.
- Lebensmittel mit einem größeren oder geringeren Gewicht/Menge als in der AUTO MENÜ-Tabelle auf Seite DE-23 angegeben bitte manuell garen.

AUTO MENÜ TABELLE



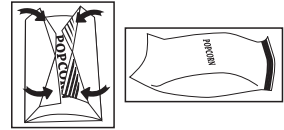
Auto Menü	GEWICHT/ PORTION / UTENSILIEN	Verfahren
Popcorn	0,05kg, 0,1kg	Legen Sie die Popcorn-Tüte direkt auf den Drehteller (Siehe Hinweis unten: "Wichtige Informationen über die Mikrowellen-Popcorn-Funktion")
Große Pellkartoffel	1, 2, 3 Kartoffeln (Stück) 1 Kartoffel = ungefähr 0,23 kg (Ausgangstemp. 20°C)	Bitte verwenden Sie Kartoffeln mit einer ähnlichen Größe von ungefähr 230 g. Stechen Sie jede Kartoffel mehrmals ein und legen Sie diese dann auf den Rand des Drehtellers. Wenden Sie die Kartoffeln nach der Hälfte der Garzeit. Lassen Sie die Kartoffeln vor dem Servieren 3-5 Minuten abkühlen.
Gekühlte Pizza	0,1 kg, 0,2 kg, 0,4 kg (Ausgangstemp. 5°C) Teller	Legen Sie die Pizza auf einen Teller in die Mitte des Drehtellers. Nicht abdecken.
Tiefkühlgemüse z.B. Rosenkohl, grüne Bohnen, Erbsen, Gemüse, Brokkoli	0,15 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (Ausgangstemp. -18°C) Schüssel und Deckel	Füllen Sie das Gemüse in einen geeigneten Behälter. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse hinzu, decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie diese auf den Drehteller. Nach der Hälfte der Garzeit und nach dem Garen umrühren.
Getränke (120ml/ Tasse)	1, 2, 3 (Ausgangstemp. 5°C) Tasse	Stellen Sie die Tasse(n) auf den Drehteller und rühren Sie nach dem Erwärmen um.
Tellergericht	0,25kg, 0,35kg, 0,5kg (Ausgangstemp. 5°C) Teller	Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers. Nach dem Garen umrühren.

HINWEISE:

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

Wichtige Informationen über die Mikrowellen-Popcorn-Funktion:

1. Wenn Sie 0,1 kg Popcorn wählen, wird empfohlen, vor dem Garen ein Dreieck an jeder Ecke des Beutels zu falten.
Siehe Bild rechts.
2. Wenn sich die Popcorn-Tüte aufbläst und nicht mehr richtig dreht drücken Sie die STOP-Taste einmal, öffnen die Tür des Gerätes und platzieren die Tüte erneut, um ein gleichmäßiges Erhitzen sicherzustellen.



GEEIGNETES GESCHIRR

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

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

Geschirr	Mikrowelleneignet	Grill	Kommentare
Aluminiumfolie Folienbehälter	✓ / ✗	✓	Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, um die Lebensmittel vor Überhitzung zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Wänden des Innenraums entfernt, da Lichtbögen auftreten können. Folienbehälter werden generell nicht empfohlen, außer vom Hersteller anders angegeben, wie z.B. Microfoil®. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig.
Bräunungsgeschirr	✓ / ✗	✗	Befolgen Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Erwärmzeiten. Seien Sie sehr vorsichtig, da dieses Geschirr sehr heiß wird.
Porzellan und Keramik	✓ / ✗	✗	Porzellan, Tonware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind grundsätzlich geeignet, sofern Sie kein metallisches Dekor haben.
Glas z.B. Pyrex®	✓	✓	Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von feinen Gläsern, diese können beim plötzlichen Erwärmen zerspringen.
Metall	✗	✓	Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da sich Funken bilden könnten und somit ein Feuer verursacht werden kann.
Plastik/Polystyrol, z.B. Fastfood-Behälter	✓	✗	Bitte beachten Sie, dass sich einige Behälter bei hohen Temperaturen verformen, schmelzen oder ihre Farbe verändern.
Klarsichtfolie	✓	✗	Sollte die Lebensmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrierbeutel/Bratfolie	✓	✗	Muss angestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für Mikrowellen geeignet sind.
Pappteller/-becher und Küchenpapier	✓	✗	Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metall-Bindungen, da diese schmelzen und aufgrund von Metall-Lichtbögen Feuer fangen können.

Behälter aus Stroh und Holz	✓	✗	Nur zum Aufwärmen oder zur Absorbierung von Feuchtigkeit verwenden. Bitte darauf achten, dass eine Überhitzung einen Brand verursachen kann.
Recyclingpapier und Zeitungen	✗	✓	Überwachen Sie das Gerät immer, wenn Sie dieses Material verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann. Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Funkenbildung und Bränden führen können.



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

REINIGUNG UND PFLEGE



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

Achten Sie vor dem Reinigen darauf, dass der Garraum, die Tür und das Zubehör vollkommen abgekühlt sind.

REINIGEN SIE DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE

LEBENSMITTELRÜCKSTÄNDE - Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

HINWEIS: Während des Garens kann sich im Garvorgang, vorne und an der Tür Kondenswasser bilden. Die Menge des Kondenswassers hängt von der Temperatur der Ofenoberflächen und dem Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel ab, die in der Mikrowelle erhitzt werden. Sie sollten die angesammelte Feuchtigkeit auf diesen Oberflächen nach dem Garvorgang mit einem weichen, Feuchtigkeit aufsaugenden Tuch wegwischen.

Außenbereich des Gerätes

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

Bedienfeld

Öffnen Sie vor der Reinigung die Tür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Bei der Reinigung des Bedienfeldes vorsichtig vorgehen. Nur mit einem feuchten Tuch sanft abwischen, bis das Bedienfeld sauber ist.

Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden.

Garraum

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

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

3. Keine Sprühreiniger im Garraum verwenden.

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

Spritzschutz für den Hohlleiter immer sauber halten.

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

HINWEIS: Übermäßige Durchnässung des Spritzschutzes für den Hohlleiter kann zu dessen Auflösung führen.

Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist ein Verschleißteil und muss ohne regelmäßige Reinigung irgendwann ausgetauscht werden.

ZUBEHÖR

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

GERÄTETÜR

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des Öffner mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Reinigungstipp - Zur leichteren Reinigung Ihres Gerätes:

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

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

ES

**Atención:**

Su producto está marcado con este símbolo.

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

Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares

1. En la Unión Europea

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

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

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

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

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

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

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

2. En otros países fuera de la Unión Europea

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

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

B. Información sobre Eliminación para empresas usuarias

1. En la Unión Europea

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

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

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

2. En otros países fuera de la Unión Europea

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



ÍNDICE

Manual de Instrucciones

INFORMACION SOBRE EL CORRECTO RECICLAJE	1
ÍNDICE	2
ESPECIFICACIONES	2
HORNO Y ACCESORIOS	3
PANEL DE CONTROL	4
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	5-15
INSTALACIÓN	16
ANTES DE USAR	18
AJUSTE DEL RELOJ	18
NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS	18
FUNCIONAMIENTO MANUAL	19
COCINAR CON MICROONDAS	19
COCINAR CON GRIL/COCINAR CON MIX GRILL	20
OTRAS FUNCIONES PRACTICAS	21
FUNCIONAMIENTO DEL DESCONGELADO POR TIEMPO Y EL DESCONGELADO POR PESO	22
FUNCIONAMIENTO DE AUTO MENÚ	22
TABLA DE AUTO MENÚ	23
UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO	24
CUIDADO Y LIMPIEZA	25



ESPECIFICACIONES

Nombre del modelo:	YC-MS02E	YC-MG02E	YC-MSS1E	YC-MG51E	YC-MG81E
Voltaje de línea de CA	230 V, 50 Hz monofásico				
Fusible/interruptor del circuito de la línea de distribución	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Potencia de CA requerida: Microondas	1270 W	1270 W	1450 W	1450 W	1450 W
Potencia de salida: Microondas	800 W	800 W	900 W	900 W	900 W
Grill	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1100 W
	Modo de espera	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W
	Modo de Ahorro de Energía	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W
Frecuencia de Microondas	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensiones Exteriores (A) x (A) x (P) mm	440 x 258 x 324	440 x 258 x 324	513 x 306 x 394	513x 306 x 394	512 x 300 x 396
Dimensiones de la Cavidad (A) x (A) x (P)** mm	306 x 205 x 304	306 x 205 x 304	328 x 206 x 368	328 x 206 x 368	348 x 240 x 356
Capacidad del horno	20 litros**	20 litros**	25 litros**	25 litros**	28 litros**
Plato giratorio	ø 255 mm	ø 255 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	ø 315 mm
Peso	aprox. 11,3 kg	aprox. 11,9 kg	aprox. 14,5 kg	aprox. 15,4 kg	aprox. 15,8 kg
Lampara del horno	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W

* Este producto cumple con los requisitos de la norma europea EN55011.

En conformidad con esta norma, este producto se clasifica en el grupo equipo 2 de clase B.

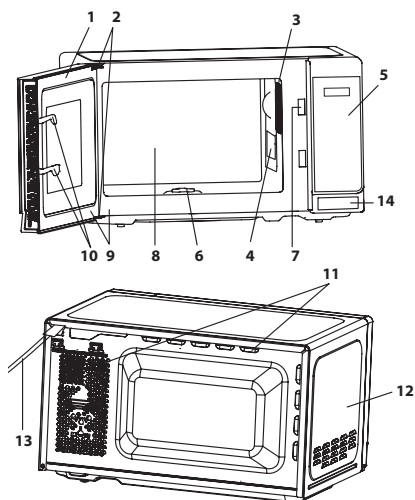
El grupo 2 significa que el equipo genera energía de radio frecuencia intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de los alimentos.

El equipo de Clase B significa que el equipo es apropiado para utilizarse en establecimientos domésticos.

** La capacidad interna se calcula midiendo la anchura, la profundidad y la altura máxima. La capacidad real de almacenaje de alimentos es inferior.

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

HORNO Y ACCESORIOS



HORNO

1. Puerta
2. Bisagras
3. Lampara del horno
4. Tapa del emisor de ondas (NO EXTRAER)
5. Panel de control
6. Acoplamiento
7. Cerraduras de la puerta
8. Cavity del horno
9. Sellos de la puerta y superficies de sellado
10. Cierres de seguridad de la puerta
11. Orificios de ventilación
12. Mueble exterior
13. Cable de alimentación
14. Tecla apertura puerta

ACCESORIOS:

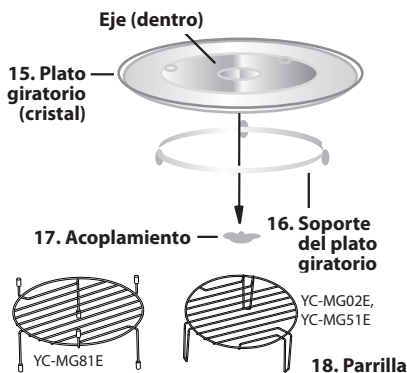
Compruebe que están incluidos los siguientes accesorios:

(15) Plato giratorio (16) Soporte del plato giratorio (17) Acoplamiento (18) Parrilla

- Coloque el soporte del plato giratorio en el centro de la base del horno para que pueda girar libremente alrededor del acoplamiento. A continuación, coloque el plato giratorio en el soporte del plato para que se asiente firmemente en el acoplamiento.
- Para prevenir daños en el plato giratorio, asegúrese de levantar los platos y recipientes cuando los retire del plato giratorio del horno.
- La rejilla se ha diseñado para usarse solo con hornos con grill. No utilice la rejilla con la función de microondas.
- Para utilizar la parrilla, consulte la pagina ES-10.

Nunca toque la parrilla cuando esté caliente.

NOTE: Cuando realice pedidos de accesorios, por favor, mencione dos elementos: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.



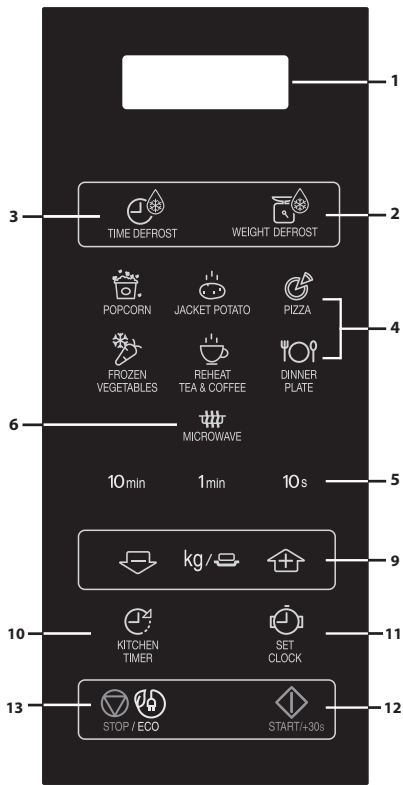
NOTAS:

- La tapa del emisor de ondas es frágil. Se debe tener cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para no dañarlo.
- Después de cocinar comidas grasas sin una tapa, limpie siempre la cavity y especialmente el elemento calentador de la parrilla minuciosamente, esta debe estar seca y libre de grasas. La grasa acumulada puede recalentarse y comenzar a humear o incendiarse.
- Utilice siempre el horno con el plato giratorio y el soporte correctamente instalados. Esto debe hacerse siempre, inclusive durante la cocción. Una mala instalación del plato giratorio puede hacer que vibre, que no gire adecuadamente y podría dañar el horno.
- Todos los alimentos y recipientes de los alimentos se colocan siempre en el plato giratorio para cocinar.
- El plato gira en la dirección de las manecillas del reloj y al contrario. La dirección de rotación puede cambiar cada vez que se encienda el horno. Esto no afecta el proceso de cocción.

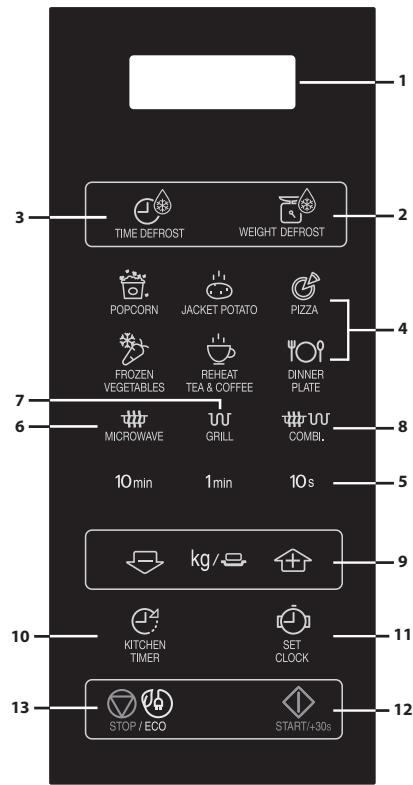
⚠ ADVERTENCIA: ⚠ Este símbolo significa que las superficies son susceptibles de calentarse durante el uso. La puerta, el mueble exterior, la cavity del horno, los accesorios y los platos se calientan mucho durante el funcionamiento. Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes gruesos para horno.



PANEL DE CONTROL



solo microondas



microondas + grill

1. PANTALLA DIGITAL
2. Tecla de DESCONGELAR POR PESO
3. Tecla de DESCONGELAR POR TIEMPO
4. Tecla de AUTO MENÚ
5. Teclas de TIEMPO
6. Tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS:
Presione para seleccionar el nivel de potencia del microondas.
7. Tecla de GRILL
8. Tecla de Combi.
9. Teclas de PESO/PORCIÓN (arriba y abajo)
10. Tecla del RELOJ DE COCINA
Pulse para utilizarlo como un reloj de minutos, o para programar el tiempo de duración.
11. Tecla de AJUSTE DE RELOJ
12. INICIO/↕ +30s
13. Tecla de STOP/ECO

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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

Para prevenir el peligro de incendio.

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

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

No coloque el horno dentro de un armario.

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

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

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

No coloque el horno en zonas donde se genere calor.

Por ejemplo, cerca de un horno convencional.

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

No guarde o use el horno en exteriores.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Utilice solamente recipientes e utensilios aptos para microondas.

Vea la página ES-24. Se deberán comprobar los utensilios para verificar que son aptos para su uso en hornos de microondas.

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

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

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

No bloquee los orificios de ventilación.

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

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

Cuando haga palomitas de maíz, utilice solamente fabricantes especializados en palomitas para microondas.

No almacene comida u otros artículos dentro del horno.

Compruebe la configuración después de encender el horno para asegurar que el horno funciona como se desea.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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

Para evitar la posibilidad de lesiones

ADVERTENCIA:

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

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

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

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



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

No permita que la grasa o la suciedad se acumule en las juntas de puerta y partes adyacentes. Limpiar el horno a intervalos regulares y eliminar los depósitos de alimentos. Siga las instrucciones de “Cuidado y limpieza” en la página ES-25. El no mantener el horno en condiciones limpias podría dar lugar a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida del aparato así como provocar una situación peligrosa.

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

Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica

Bajo ninguna circunstancia se deberá desmontar la carcasa exterior.

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

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

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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

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

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

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

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

El intercambio debe ser realizado por personas calificadas para evitar un peligro.

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

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar. El calentar bebidas en el microondas puede retardar la ebullición eruptiva, por lo que deberá tener cuidado al manejar el recipiente.

Nunca utilice recipientes herméticos. Retire los cierres y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido al aumento de la presión incluso una vez que el horno se haya apagado.

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



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

1. No utilice una cantidad excesiva de tiempo.
2. Remueva el líquido antes de calentar/recalentar
3. Es aconsejable introducir una varilla de cristal o un utensilio similar (no metálico) en el líquido mientras se calienta.
4. Deje el líquido en reposo durante al menos 20 segundos en el horno al final del tiempo de cocción para evitar ebulliciones posteriores.

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

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

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



Para evitar la posibilidad de quemaduras

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

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

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

Para evitar quemaduras, compruebe la temperatura de los alimentos y revuelva siempre antes de servir y preste especial atención a la temperatura de los alimentos y bebidas para bebés, niños o ancianos. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben permanecer alejados.

La temperatura de los recipientes no es un indicador real de la temperatura de los alimentos o bebidas; verifique siempre la temperatura de los alimentos.

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

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

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



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar el uso incorrecto por parte de los niños

ADVERTENCIA: Sólo permita que los niños a partir de los 8 años de edad utilicen el horno sin supervisión cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de una forma segura y comprendan los peligros de un uso inadecuado. Cuando se utiliza el horno en funcionamiento GRILL, MIX GRILL y AUTO MENU, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les supervise o una persona responsable de su seguridad les enseñe a utilizar el aparato. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Los modelos están equipados con un modo de bloqueo para niños.

No se apoye sobre o balancee la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete. Los niños deben aprender todas las instrucciones importantes de seguridad: el uso de las agarraderas, la extracción cuidadosa de las tapas de los alimentos, prestando especial atención a los envases (por ejemplo, materiales de calentamiento automático) diseñados para hacer los alimentos crujientes, ya que pueden estar muy calientes.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



Otras advertencias

Nunca modifique el horno de ninguna manera.

No mueva el horno mientras este funcionando.

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

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

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

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

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



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

Para evitar que el plato giratorio se rompa:

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

No coloque nada en el compartimiento exterior durante la operación.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



NOTA:

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

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

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

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

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

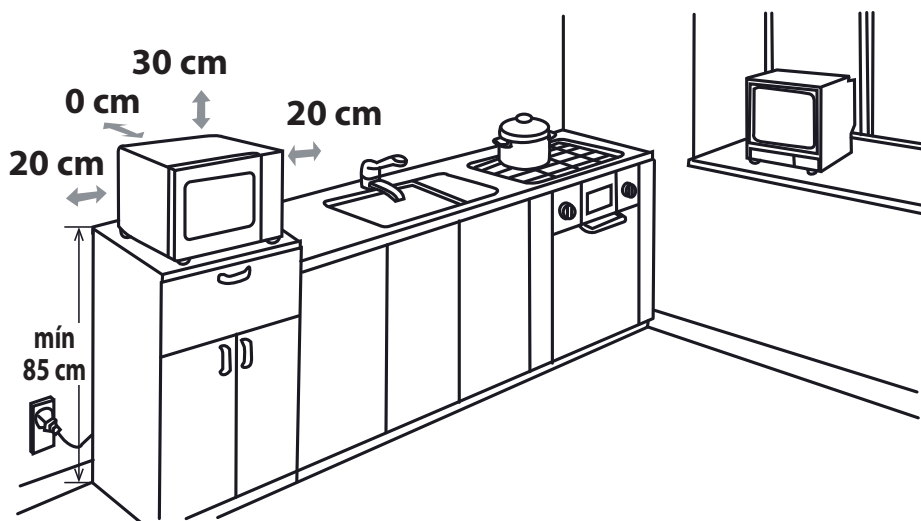


Este símbolo significa que las superficies pueden calentarse durante el uso.



INSTALACIÓN

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno y retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie de la carcasa del horno microondas.
2. Revise detenidamente el horno para detectar cualquier signo de avería.
3. Coloque el horno en una superficie nivelada segura, lo suficientemente fuerte como para que pueda soportar el peso del horno, sumándole el artículo más pesado posible para cocinar en el horno. No coloque el horno en un armario.
4. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para la admisión y/o rejillas de ventilación de salida.
Se deberá colocar la superficie posterior del aparato contra la pared.
 - La altura mínima de la instalación es de 85 cm.
 - Se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y las paredes adyacentes.
 - Deje un espacio de 30 cm como mínimo por encima del horno.
 - No quite las patas de la parte inferior del horno.
 - El bloquear los orificios de entrada y/o de salida puede averiar el horno.
 - Sitúe el horno lo más alejado de la radio y la televisión como sea posible. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en la recepción de radio o TV.



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

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

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



ANTES DE USAR



Enchufe el horno. La pantalla del horno mostrará: "0:00", una señal audible sonará una vez.

Este modelo tiene una función de reloj y el horno consume menos de 1,0 W en modo de espera. Para ajustar el reloj, ver a continuación.



AJUSTE DEL RELOJ

El horno tiene un modo de reloj de 24 horas.


1. Pulsar la tecla **AJUSTAR RELOJ**  una vez y "00:00" parpadeará.
2. Pulse las teclas de tiempo y introduzca la hora actual. Introduzca la hora pulsando la tecla **10 min** e introducir los minutos pulsando las teclas **1 min** y **10 s**.
3. Pulse la tecla **AJUSTAR RELOJ**  para finalizar la configuración del reloj.

NOTAS:

- Si el reloj esta ajustado, al terminar la cocción, la pantalla mostrara la hora correcta del día. Si el reloj no ha sido ajustado, la pantalla solo mostrara "0:00" cuando se haya terminado la cocción.
- Para comprobar la hora del día durante un proceso de cocción, pulse **AJUSTE DE RELOJ** y el LED mostrará la hora del día durante 2-3 segundos. Esto no afecta el proceso de cocción.
- En el proceso de ajuste del reloj, si se pulsa la tecla **STOP** o si no se realiza ninguna operación dentro de 1 minuto, el horno volverá a la configuración anterior.
- Si se interrumpe la fuente de alimentación eléctrica al horno de microondas, la pantalla mostrará intermitente-mente "0:00", después de restablecer la corriente. Si esto sucede durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará.



NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS

Nivel de potencia	Pulse la tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS 	Pantalla (Porcentaje)
ALTO	x 1	100P
	x 2	90P
MEDIO ALTO	x 3	80P
	x 4	70P
MEDIO	x 5	60P
	x6	50P
MEDIO BAJO (DESCONGELAR)	x7	40P
	x8	30P
BAJO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Su horno tiene 5 niveles de potencia, como se muestra.
- Para cambiar el nivel de potencia de cocción, pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** hasta que la pantalla indique el nivel deseado. Configure el tiempo de cocción deseado pulsando las teclas TIME. Pulse la tecla **START** para iniciar el horno.
- Para comprobar el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras su dedo se encuentre presionando la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** aparecerá en la pantalla el nivel de potencia. El horno sigue la cuenta atrás, aunque la pantalla muestre el nivel de potencia.
- Si se selecciona "0P", el horno funcionará con ventilador en modo sin potencia. Usted puede usar este nivel para eliminar el olor.

Por lo general se aplican las recomendaciones siguientes:

100P/ 90P - (ALTO) se utiliza para cocinar o recalentar rápidamente por ejemplo, para guisos, bebidas calientes, verduras, etc.

80P/ 70P - (MEDIO ALTO) se utiliza para tiempos de cocción más largos de los alimentos densos, como asados, pasteles de carne y platos de comida, también para platos sensibles como los bizcochos. En este contexto reducido, la comida se cocina uniformemente, sin sobre-cocinarse por los lados.

60P/ 50P - (MEDIO) para alimentos densos los cuales requieren un periodo de coccion largo en la cocina conveccional, por

ejemplo, platillos de carne, es recomendable utilizar esta funcion de potencia para garantizar que la carne quede tierna.

40P/ 30P - (MEDIO BAJO) para descongelar, seleccione esta configuración de potencia, para asegurar que el plato se descongela de manera uniforme. Esta configuración es ideal para cocinar a fuego lento, pasta, albóndigas y flan de huevo.

20P/ 10P - (ALTO) Para un descongelado lento, por ejemplo pasteles de crema u hojaldré.

FUNCIONAMIENTO MANUAL



Abrir la puerta:

Para abrir la puerta del horno, presione el botón de apertura de la puerta.

Iniciar el horno:

Preparar y colocar los alimentos en un recipiente adecuado en el plato o colocar directamente en el plato. Cierre la puerta y pulse la tecla **INICIO/◀+30s** después de seleccionar el modo de cocción deseado. Una vez se ha establecido el programa de cocción y la tecla **INICIO/◀+30s** no es pulsada en 1 minuto, se cancelará la configuración.

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

Use la tecla de **STOP** para:

1. Borrar un error durante la programación.
2. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar la tecla de **STOP** dos veces.
4. Para establecer y para cancelar el bloqueo para niños (consulte la página ES-21).



START/+30s



STOP/ECO

COCINAR CON MICROONDAS



Su horno se puede programar hasta 99 minutos y 50 segundos (99.50).

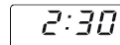
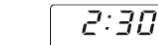
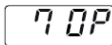
COCCIÓN MANUAL/DESCONGELADO MANUAL

- Introduzca el tiempo de cocción y utilice los niveles de potencia, 100P a 10P para cocinar o descongelar (consulte la página ES-18).
- Remueva o dele la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, 2 - 3 veces durante la cocción.
- Después de cocinar, cubra los alimentos y deje reposar, cuando se recomiende.
- Después de descongelar, cubra los alimentos en papel de aluminio y dejar reposar hasta que estén totalmente descongelados.

Ejemplo:

Para cocinar por 2 minutos y 30 segundos con una potencia de microondas del 70%.

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** 4 veces por 70 P.
2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando la tecla de **1 min** dos veces y a continuación la tecla de **10 s** 3 veces.
3. Presione la tecla **INICIO/◀+30s** para poner en marcha el temporizador (La pantalla mostrará la cuenta atrás durante tiempo de cocción/descongelado establecido.)



NOTA:

- Cuando el horno se pone en funcionamiento, se enciende la lámpara del horno y el plato giratorio rotará en dirección de las manecillas del reloj o en sentido contrario.
- Si se abre la puerta durante el proceso de cocción/descongelado para remover o dar la vuelta a la comida, el tiempo de cocción se detendrá automáticamente. El tiempo de cocción/descongelado empezará su cuenta atrás nuevamente cuando se cierre la puerta y se presione la tecla **INICIO**.
- Una vez completado el proceso de cocción/descongelado, abra la puerta o presione la tecla **STOP** y aparecerá en la pantalla la hora del día, si el reloj ha sido ajustado.
- Para comprobar el nivel de potencia del microondas durante la cocción, presione la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras mantenga presionada la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** se mostrará el nivel de potencia.

IMPORTANTE:

- Cierre la puerta después de la cocción/descongelado. Tenga en cuenta que la luz permanece encendida cuando la puerta está abierta, esto es por razones de seguridad para recordarle que debe cerrar la puerta.
- Si cocina alimentos más de la hora estándar utilizando el mismo modo de cocción 100P, el nivel de potencia de microondas se reducirá para evitar el recalentamiento. (El nivel de potencia de microondas será reducido.)

Modo de Cocción	Tiempo Normal
Microondas 100 P	30 minutos
Cocción en Grill	Funcionamiento intermitente, temperatura controlada para YC-MG02E 99 mins 50 seg para YC-MG51E, YC-MG81E
Cocción en Mix grill	99 mins 50 seg



COCINAR CON GRIL/COCINAR CON MIX GRILL*

1. COCINAR SÓLO GRILL

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

Ejemplo:

Para asar por 20 minutos, utilice la tecla **GRILL**.

1. Presione la tecla **GRILL** una vez.
2. Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando la tecla de **10 min** dos veces.
3. Presione la tecla **INICIO/◊+30s** para iniciar el asado. (La pantalla contará hacia atrás durante el tiempo de asado establecido.)



G

20:00

20:00

2. COCCIÓN MIX GRILL

MIX GRILL combina la potencia de microondas con el grill. **MIX** significa cocinar con la potencia de microondas y la potencia de grill alternativamente.

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

Hay 2 opciones de combinación:

COMBINACIÓN 1 (Pantalla: C-1)

55% de tiempo para potencia de microondas, 45% para cocción de asado. Utilizar para pescado o gratinado.

COMBINACIÓN 2 (Pantalla: C-2)

36% de tiempo para cocción de microondas, 64% de tiempo para cocción de asado. Utilizar para tortillas de huevo y carne de aves.

Ejemplo:

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

1. Presione la tecla **MIX GRILL** una vez.
2. Introduzca el tiempo calentamiento requerido presionando la tecla de **10 min** una vez y la tecla de **1 min 5** veces.
3. Presione la tecla **INICIO/◊+30s** para iniciar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás durante el tiempo de asado establecido.)



C-1

15:00

15:00

NOTAS para COCINAR CON GRILL Y MIX GRILL:

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

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

NOTA: Al utilizar la función de grill, el grill se activará y se desactivará a intervalos regulares para evitar el sobrecalentamiento.



ADVERTENCIA:

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

* - Solo para modelos con parrilla

OTRAS FUNCIONES PRACTICAS



1. SECUENCIA DE COCCIÓN

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

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

Ejemplo: Si desea descongelar la comida durante 5 minutos, para luego cocinar con 80P de potencia de microondas durante 7 minutos. Los pasos son los siguientes:

1. Presione la tecla **DESCONGELADO POR TIEMPO** una vez, en la pantalla LED aparecerá dEF2.
2. Introduzca el tiempo de cocción presionando la tecla de **1 min** 5 veces.
3. Introduzca el nivel de potencia (80P) presionando la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** 3 veces.
4. Introduzca el tiempo de cocción presionando la tecla de **1 min** 7 veces.
5. Presione la tecla **INICIO** una vez para comenzar la cocción.

2. FUNCIÓN +30s (Auto minuto)

La tecla de **+30s** le permite realizar las dos funciones siguientes:



a. Encendido directo

Usted puede empezar a cocinar directamente en el nivel de potencia de microondas 100 P durante 30 segundos presionando la tecla **+30s**.

b. Ampliar el tiempo de cocción


Se puede ampliar el tiempo de cocción durante las operaciones de cocción manual, tiempo de descongelado y auto menú para múltiplos de 30 segundos si se pulsa la tecla **+30s** mientras el horno está en funcionamiento. Puede ampliar el tiempo de cocción deseado pulsando las teclas de tiempo «10min», «1min» o «10s». Durante el descongelado por peso, el tiempo de cocción no puede incrementarse. **NOTA:** El tiempo de cocción se puede ampliar a un máximo de 99 minutos, 50 segundos.

3. FUNCIÓN DE RELOJ DE COCINA

Se puede utilizar el reloj de cocina para sincronizar donde no implique el cocinar con microondas, por ejemplo para hervir huevos cocidos en la cocina convencional o para controlar el tiempo de reposo de los alimentos cocinados/descongelados.

Ejemplo:

Programar el contador para 5 minutos.

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <p>1. Presionar la tecla del RELOJ DE COCINA una vez.</p>  | <p>2. Introduzca el tiempo deseado pulsando la tecla de 1 min 5 veces.</p> | <p>3. Presione la tecla INICIO/◀+30s para poner en marcha el temporizador</p> | <p>Comprobar la pantalla. (La pantalla mostrará la cuenta atrás durante tiempo de cocción/descongelado establecido.)</p> |
|--|---|--|--|

Cuando se acaba el tiempo del temporizador, la señal audible suena 5 veces y el LED mostrará entonces la hora del día. Usted puede introducir cualquier hora hasta 99 minutos, 50 segundos. Para cancelar el RELOJ DE COCINA mientras está contando hacia atrás, simplemente presione la tecla **STOP**.

NOTA: No se puede utilizar la función RELOJ DE COCINA mientras se está cocinando.

4. BLOQUEO PARA NIÑOS:

Se utiliza para prevenir el funcionamiento del horno sin supervisión por niños pequeños.

a. Para establecer el BLOQUEO PARA NIÑOS:

Mantenga pulsada la tecla **STOP** durante tres segundos. Se oír un pitido largo y la pantalla indicará «LOC». Se activará el modo de BLOQUEO PARA NIÑOS del horno. En este modo, la pantalla mostrará el reloj. Si se pulsa cualquier tecla o se abre la puerta, se mostrará «LOC» en la pantalla durante diez segundos.

b. Para cancelar el BLOQUEO PARA NIÑOS:

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

5. Modo ECO:

En modo reposo (standby mode), presione el botón de «ECO» una vez, la pantalla LED se apagará y el horno microondas entrará en modo ECO. Cualquier operación puede encender la luz de la pantalla LED de nuevo, y el horno microondas volverá al modo de espera.





FUNCIONAMIENTO DEL DESCONGELADO POR TIEMPO Y EL DESCONGELADO POR PESO

1. DESCONGELADO POR TIEMPO

Esta función descongela rápidamente los alimentos, mientras que le permite elegir un periodo de descongelado adecuado dependiendo del tipo de comida. Siga el ejemplo de abajo para obtener más información sobre cómo utilizar esta función. El intervalo de tiempo es de 0:10 - 99:50.

Ejemplo: Para descongelar la comida por 10 minutos.

1. Seleccione el menú que desea presionando una vez la tecla **DESCONGELADO POR TIEMPO**.
2. Introduzca el tiempo de cocción presionando una vez la tecla de **10 min.**
3. Presione la tecla **INICIO/◊+30s** para comenzar a descongelar.



la pantalla mostrará:

dEF2

10:00

Notas para un descongelado por tiempo:

- Después de la cocción, la señal acústica suena cinco veces y el LED muestra entonces la hora del día si se ha ajustado el reloj. Si el reloj no se ha ajustado, la pantalla sólo mostrará "00:00" cuando ha finalizado la cocción.
- El nivel de potencia de microondas predeterminado es 30P y no se puede cambiar.

2. DESCONGELADO POR PESO

El horno de microondas está pre-programado con un tiempo y nivel de potencia para que los siguientes alimentos se descongelen fácilmente: Cerdo, ternera y pollo. El rango de peso de este alimento es de 0,1 kg - 2 kg en pasos de 0,1 kg.

Siga el ejemplo siguiente para detalles de como operar estas funciones.

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

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

1. Seleccione el menú que se desea presionando una vez la tecla **DESCONGELADO POR PESO**.
2. Introduzca el peso pulsando las teclas **PESO/PORCIÓN** hasta que aparezca el peso deseado
3. Presione la tecla **INICIO/◊+30s** para comenzar a descongelar. (La pantalla mostrará la cuenta atrás durante el tiempo de descongelado)



la pantalla mostrará:

dEF1

kg/⊞



muestra: 1.2

Los alimentos congelados se descongelan desde los -18°C.

NOTAS PARA UN DESCONGELADO POR PESO:

- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que los alimentos son frescos y están en buenas condiciones.
- El peso de los alimentos se debe redondear a los 0,1 kg más cercanos, por ejemplo de 0,65 kg a 0,7 kg.
- Si es necesario, cubra las áreas de carne o de carne de ave con trozos pequeños de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel no toca las paredes del horno.



FUNCIONAMIENTO DEL AUTO MENÚ

La tecla de **AUTO MENÚ** calcula automáticamente el modo de cocción correcto y cocina los alimentos (detalles en la página ES-4 y ES-23). Siga el ejemplo de abajo para obtener más información sobre cómo utilizar esta función.

Ejemplo: Para cocinar dos patatas asadas (0,46 kg) utilizando la función de AUTO MENÚ.

1. Seleccione el menú requerido presionando la tecla **Patata Asada**.
2. Pulse las teclas **PESO/PORCIÓN ARRIBA/ABAJO** o continúe pulsando la tecla **Patata Asada** para elegir el número de patatas requerido (hasta 3).
3. Presione la tecla **INICIO/◊+30s** para comenzar a cocinar. (La pantalla mostrará la cuenta atrás durante el tiempo de cocción)



la pantalla mostrará:

1

kg/⊞



x1, muestra: 2

NOTAS:

- Se puede introducir el peso o la cantidad de alimentos presionando la tecla PESO/PORCIÓN ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca el peso/cantidad deseada. Introduzca el peso del alimento. No incluye el peso del recipiente.
- Para los alimentos que pesan más o menos de los pesos/cantidades que se indican en la tabla de AUTO MENÚ en la página ES-23 cocinar con funcionamiento manual.

TABLA DE AUTO MENÚ



Auto Menú	PESO/ PORCIÓN / UTENSILIOS	Procedimiento
Palomitas de maíz	0,05 kg, 0,1 kg	Coloque la bolsa de palomitas de maíz directamente en el plato giratorio (Por favor vea la siguiente nota: 'Información importante sobre la función de las palomitas de maíz de microondas')
Patata asada	1, 2, 3 patatas (unidades) 1 patata = aprox. 0,23 kg (temp.inicial 20°C)	Por favor, utilice patatas con un tamaño similar de aprox. 230 g. Perfore cada patata en varios lugares y colóquela en el borde del plato giratorio. Girela y vuelva a organizar a mitad de cocción. Deje reposar durante 3 - 5 minutos antes de servir.
Pizza fría	0,1 kg, 0,2 kg, 0,4 kg (temp.inicial 5°C) Plato	Coloque la pizza en un plato en el centro del plato giratorio. Sin cubrir.
Verduras congeladas por ejemplo, coles de Bruselas, judías verdes, guisantes, verduras mixtas, brócoli	0,15 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temp.inicial -18°C) Recipiente y la tapa	Coloque las verduras en un recipiente adecuado. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 gramos de verduras, cubrir el plato y colocar en el plato giratorio. Remover a mitad de la cocción y después de la cocción.
Bebidas (120ml/ taza)	1, 2, 3 (temp.inicial 5°C) Taza	Coloque la taza(s) en el plato giratorio y remueva después de calentar.
Plato de comida	0,25 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temp.inicial 5°C) Plato	Colocar la placa en el centro del plato giratorio. No cubra. Remueva después de cocinar.

Notas:

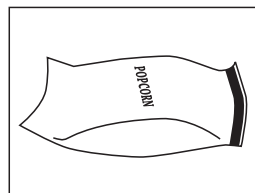
- La temperatura final puede variar de acuerdo a la temperatura inicial de los alimentos. Compruebe que la comida está muy caliente después de cocinar, en caso necesario se puede extender la cocción manualmente.
- Los resultados cuando se utiliza la auto cocción dependen de variaciones tales como la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

Información importante sobre la función de palomitas de maíz del microondas:

1. Cuando seleccione 0,1 kg de palomitas de maíz, se sugiere que pliegue un triángulo en cada esquina de la bolsa antes de cocinar.
Consulte la imagen de la derecha.



2. Si/Cuando se expanda la bolsa de palomitas de maíz y ya no gire correctamente, por favor, pulse la tecla STOP una vez, abra la puerta del horno y ajuste la posición de la bolsa para garantizar una cocción uniforme.





UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL HORNO

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

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

Utensilios de cocina	Apto para microondas	Grill	Comentarios
Papel de aluminio Recipientes de aluminio	✓ / ✗	✓	Se pueden utilizar trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos contra el sobrecalentamiento. Mantenga el papel al menos a 2cm de distancia de las paredes del horno, ya que puede producirse arco voltaico. Los recipientes de aluminio no son recomendables a menos que los especifique el fabricante, por ejemplo, Microfoil®, siga las instrucciones cuidadosamente.
Platos para dorar	✓	✗	Siempre siga las instrucciones del fabricante. No exceder los tiempos de calentamiento dado. Tenga mucho cuidado ya que estos platos se calientan mucho.
Porcelana y cerámica	✓ / ✗	✗	Porcelana, cerámica, loza de barro esmaltada y la porcelana de huesos son generalmente convenientes, a excepción de aquellas con decoración metálica.
Cristalería por ejemplo Pyrex®	✓	✓	Se debe tener cuidado si se utiliza cristalería fina, ya que puede romperse o agrietarse si se calienta súbitamente.
Metal	✗	✓	No se recomienda usar utensilios de metal ya que crearía un arco voltaico, lo que podría provocar un incendio.
Plástico/Poliestireno por ejemplo recipientes de comida rápida	✓	✗	Se debe tener cuidado con algunos recipientes pueden combarse, derretirse o descolorarse con las altas temperaturas.
Film adherente	✓	✗	No se debe tocar los alimentos y deben perforarse para permitir el escape de vapor.
Bolsas para congelar/asar	✓	✗	Se deben perforar para dejar salir el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas.
Platos de papel, tazas y papel de cocina	✓	✗	No utilice ataduras de plástico o metal, ya que pueden derretirse o incendiarse debido al 'arco' metálico.
Recipientes de madera y paja	✓	✗	Utilizar únicamente para calentar o para absorber la humedad. Se debe tener cuidado ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio.
Papel reciclado y periódicos	✗	✓	Vigile siempre el horno cuando se utilizan estos materiales ya que el sobrecalentamiento puede ocasionar un incendio. Puede contener extractos de metal que pueden causar 'arco voltaico' y puede provocar un incendio.



ADVERTENCIA:

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

CUIDADO Y LIMPIEZA



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

Antes de limpiar, asegúrese de que la cavidad del horno, puerta, carcasa del horno y los accesorios estén completamente fríos.

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

NOTA: Al preparar alimentos, se puede formar condensación dentro de la cavidad del horno, en las paredes interiores y en la puerta. La cantidad de condensación dependerá de la temperatura de las superficies del horno y de la humedad del alimento que se esté preparando en el microondas. Asegúrese de limpiar toda la humedad que se forme en estas superficies con un paño absorbente y suave cuando acabe de preparar los alimentos.

Exterior del horno

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

PANEL DE CONTROL

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

Evite el uso excesivo de cantidades de agua. No utilice ningún tipo de limpiadores químicos o abrasivos. **Interior del horno**

1. Para la limpieza, frotar cualquier salpicadura o derrame con un paño o esponja suave o húmeda después de cada uso, mientras que el horno está todavía caliente. Para más derrames más gruesos, utilice un jabón suave y frote varias veces con un trapo húmedo

hasta que se eliminen todos los residuos. La acumulación de salpicaduras puede recalentarse y comenzar a humear o prenderse fuego, y provocar un arco voltaico. No quite la tapa del emisor de ondas.

2. Asegúrese de que el jabón suave o el agua no penetran en los pequeños orificios de ventilación en las paredes que pueden causar daños al horno.

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

4. Calentar el horno con regularidad por medio del grill y calentar el horno sin alimentos durante 20 minutos en el grill (página ES-10). Los restos de comida o grasa salpicada puede provocar humo o mal olor.

Mantenga la tapa del emisor de onda limpia en todo momento.

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

NOTA: El mojar excesivamente puede provocar la desintegración de la tapa del emisor de onda.

La tapa del emisor de onda es una pieza que se consume y sin una limpieza regular, tendrá que ser reemplazada.

ACCESORIOS:

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

Puerta

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

NOTA: No se debe utilizar un limpiador a vapor.

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

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

PT

**Atenção:**

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

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

1. Na União Europeia

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

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

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

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

*) Contacte as entidades locais para mais informações.

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

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

2. Em outros Países fora da UE

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

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

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

1. Na União Europeia

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

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

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

2. Em outros Países fora da UE

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



CONTEÚDOS

MANUAL DE OPERAÇÕES

INFORMAÇÃO SOBRE UMA ELIMINAÇÃO ADEQUADA	1
CONTEÚDOS	2
ESPECIFICAÇÕES	2
FORNO E ACESSÓRIOS	3
PAINEL DE CONTROLO	4
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	5-15
INSTALAÇÃO	16
ANTES DE OPERAR	18
ACERTAR O RELÓGIO	18
NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS	18
MANUAL DE OPERAÇÕES	19
COZINHAR COM O MICROONDAS	19
COZINHAR COM O GRILL/COZINHAR COM O MIX GRILL	20
OUTRAS FUNÇÕES CONVENIENTES	21
OPERAÇÕES DE DESCONGELAR TEMPORIZADO E DESCONGELAR POR PESO	22
OPERAÇÃO MENU AUTOMÁTICO	22
TABELA DO MENU AUTOMÁTICO	23
LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO	24
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	25



ESPECIFICAÇÕES

Nome do modelo:	YC-MS02E	YC-MG02E	YC-MSS51E	YC-MG51E	YC-MG81E	
Tensão da Linha AC	230 V, 50 Hz monofásico					
Fusível de linha de distribuição/disjuntor	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A	
Potência AC requerida:	Microondas	1270 W	1270 W	1450 W	1450 W	1450 W
Potência de saída:	Microondas	800 W	800 W	900 W	900 W	900 W
	Grill	1000 W	1000 W	1000 W	1100 W	1100 W
	Modo de espera	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W
	Modo Poupança de Energia	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W
Frequência do Microondas	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	
Dimensões Exteriores (L) x (A) x (P) mm	440 x 258 x 324	440 x 258 x 324	513 x 306 x 394	513x 306 x 394	512 x 300 x 396	
Dimensões Exteriores (L) x (A) x (P)** mm	306 x 205 x 304	306 x 205 x 304	328 x 206 x 368	328 x 206 x 368	348 x 240 x 356	
Capacidade do Forno	20 litros**	20 litros**	25 litros**	25 litros**	28 litros**	
Prato giratório	ø 255 mm	ø 255 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	
Largura	aprox. 11,3 kg	aprox. 11,9 kg	aprox. 14,5 kg	aprox. 15,4 kg	aprox. 15,8 kg	
Lâmpada do forno	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	

* Este Produto cumpre os requisitos do padrão europeu EN55011.

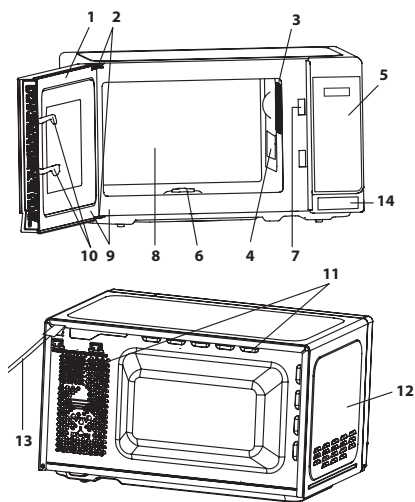
Em conformidade com este padrão, este produto é classificado como sendo um equipamento de grupo 2 classe B. O grupo 2 significa que o equipamento gera intencionalmente energia de rádio-frequência sob a forma de radiação eletromagnética para tratamento de aquecimento de alimentos.

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

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

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

FORNO E ACESSÓRIOS



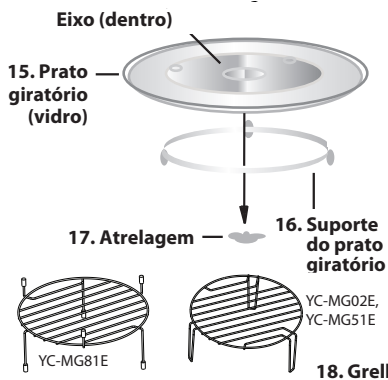
FORNO

1. Porta
2. Dobradiças
3. Lâmpada do forno
4. Capa da guia de ondas (NÃO RETIRAR)
5. Painel de controlo
6. Atrilagem
7. Ganchos da porta
8. Cavidade do forno
9. Vedações da porta e da superfície
10. Fechos de segurança da porta
11. Aberturas de ventilação
12. Estrutura exterior
13. Cabo de alimentação
14. Botão de abertura do porta

ACESSÓRIOS:

Verifique que os seguintes acessórios são fornecidos: (15) Prato giratório (16) Suporte do prato giratório (17) Atrilagem (18) Grelha

- Coloque o suporte do prato giratório no meio do chão do forno para que possa girar livremente à volta da atrilagem. Em seguida, coloque o prato giratório no suporte do prato giratório de modo a que este esteja firme na atrilagem.
- Para evitar danos no prato giratório verifique que todos os pratos ou recipientes são levantados antes de serem retirados do forno.
- A grelha foi projetada para ser usada apenas em fornos com grill. Não use a grelha quando usar a função de micro-ondas.
- Para a utilização da grelha, veja a secção de grill na página PT-20.



Nunca toque no grill quando este estiver quente

NOTA: Quando encomendar acessórios refira duas coisas: o nome da peça e o nome do modelo.

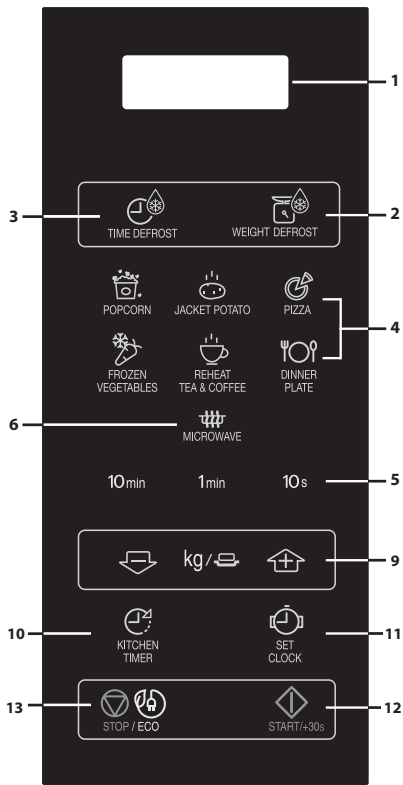
NOTAS:

- A capa do guia de ondas é frágil. Tenha cuidado quando limpar o interior do forno de modo a não danificá-la.
- Depois de cozinhar comida gordurosa sem cobertura, limpe sempre devidamente a cavidade, sobretudo o elemento de aquecimento do grill. Este deve estar seco e sem gordura. A gordura acumulada pode causar sobreaquecimento e começar a deitar fumo ou a arder.
- Utilize sempre o forno com o prato giratório e o suporte do prato giratório devidamente encaixados. Isto permite cozinhar de forma minuciosa e uniforme. Um prato giratório mal colocado pode chocar, não girar adequadamente e provocar algum dano no forno.
- Toda a comida e recipientes de comida devem ser sempre colocados no prato giratório para serem cozinhados.
- O prato giratório gira no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A direção da rotação pode mudar de cada vez que inicia o forno. Isto não afeta o desempenho no cozinhado.

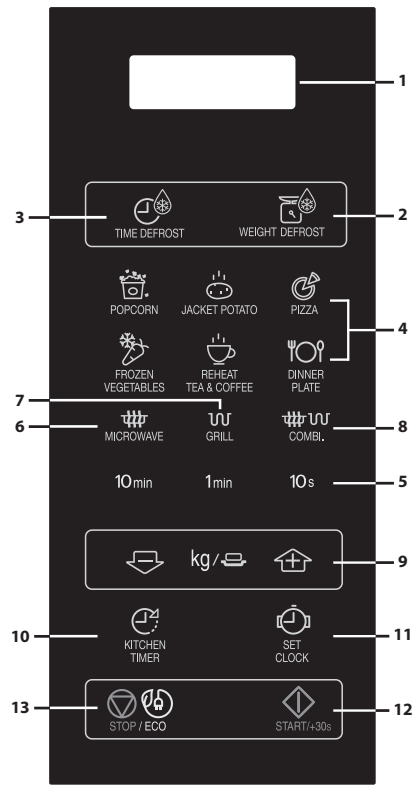
⚠ ATENÇÃO: ⚠ Este símbolo significa que as superfícies podem ficar quentes durante a utilização. A porta, o compartimento exterior, a cavidade do forno, os acessórios e pratos ficarão muito quentes durante a operação. Para evitar queimaduras, use sempre luvas almofadadas de cozinha.



PAINEL DE CONTROLO



solo de microondas



microondas + grill

1. MOSTRADOR DIGITAL
2. Botão de DESCONGELAR POR PESO
3. Botão de DESCONGELAR TEMPORIZADO
4. Botões de MENU AUTOMÁTICO
5. Botões de TEMPO
6. Botão do NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS:
Carregue para seleccionar o nível de potência do microondas.
7. Botão de GRILL
8. Botão de Combi.
9. Botões de PESO/DOSE (para cima e para baixo)
10. Botão do TEMPORIZADOR DE COZINHA
Carregue para usar como um temporizador de minutos ou para programar o tempo de espera.
11. Botão de DEFINIR O RELÓGIO
12. INICIAR/◇ +30s
13. Botão STOP/ECO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES: LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Para evitar o risco de incêndios.

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

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

Não coloque o forno num compartimento fechado.

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

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

Deve arranjar-se um circuito separado apenas para esta aplicação

Não coloque o forno em áreas que gerem calor.

Por exemplo, perto de um forno convencional.

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

Não guarde ou use o forno numa área exterior.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

Use apenas recipientes e utensílios próprios para o microondas.

Ver página PT-24. Os utensílios devem ser verificados para ver se são próprios para usar em fornos microondas.

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

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

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

Não bloqueie as saídas de ventilação.

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

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

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

Não guarde comida ou quaisquer outros objetos dentro do forno.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



Para evitar sobreaquecimento e incêndios, devem ser tidos cuidados especiais quando cozinhar ou reaquecer alimentos com grande quantidade de açúcar ou gordura, como por exemplo, salsichas, tartes ou bolos. Veja as dicas correspondentes no manual de operações.

Para evitar o risco de lesões

ATENÇÃO:

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

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

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

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



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

Não deixe acumular gordura ou sujeira nas vedações da porta e partes adjacentes. Limpe o forno com regularidade e retire todos os depósitos de comida. Siga as instruções em "LIMPEZA E MANUTENÇÃO" na página PT-25. Caso o forno não se mantenha limpo, a superfície pode deteriorar-se, o que poderá afetar negativamente a vida da máquina e resultar numa situação não desejada.

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

Para evitar a possibilidade de choques elétricos

Nunca em nenhum momento remova a cobertura exterior.

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



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

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

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

Caso o cabo de alimentação deste aparelho esteja danificado, deverá ser substituído por um cabo especial. A troca deve ser feita por pessoas qualificadas, a fim de evitar um perigo.

Para evitar a possibilidade de explosão e de erupção espontânea:

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

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

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

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



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

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

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



Para evitar o risco de queimaduras

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

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

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

Preste especial atenção à temperatura de alimentos e bebidas servidos a crianças ou idosos. As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças não deverão aproximar-se.

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

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

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

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



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para evitar o uso errado por crianças

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

Não se apoie ou balance a porta do forno. Não brinque com o forno nem o utilize como um brinquedo. Deve-se ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: o uso de pegas, o retirar com cuidado as coberturas dos alimentos; prestando especial atenção às embalagens (por exemplo, materiais que se aquecem sozinhos) feitas para tornar a comida estaladiça, pois podem estar particularmente quentes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



Outros avisos

Nunca modifique o forno de nenhuma maneira. Não mova o forno quando este estiver a funcionar.

O forno micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou vestuário e aquecer almofadas térmicas, pantufas, esponjas, um pano húmido e semelhantes pode levar ao risco de lesões, ignição ou incêndio. Não é indicado para uso comercial ou em laboratórios.

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

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



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

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

Para evitar que o prato giratório se parta:

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

Não coloque nada na parte exterior durante o funcionamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



NOTA:

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

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

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

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

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



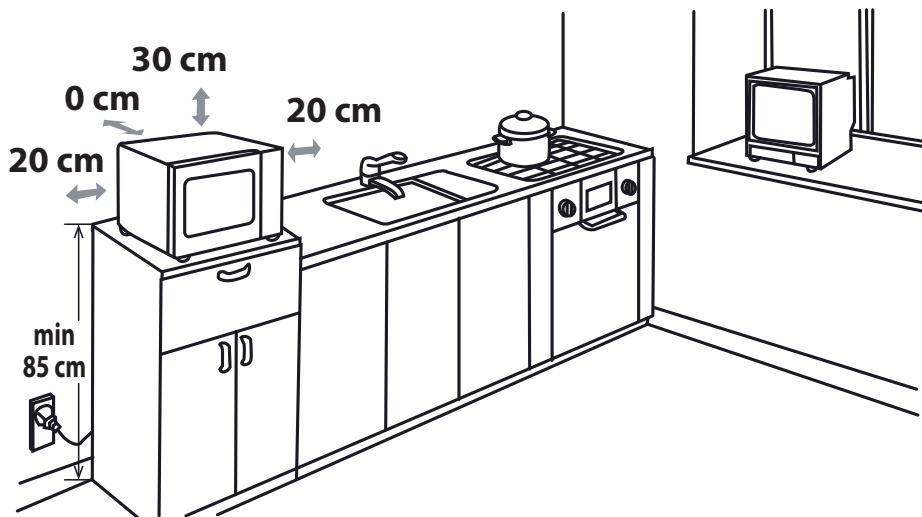
Este símbolo significa que as superfícies são susceptíveis de aquecerem durante o uso.



INSTALAÇÃO

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

INSTALAÇÃO



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

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



ANTES DE OPERAR



Ligue o forno à corrente. No mostrador do forno aparecerá "0:00" e soará um sinal sonoro uma vez.

Este modelo tem uma função de relógio e o forno consome menos de 1.0 W no modo de descanso. Para acertar o relógio, veja em baixo.



ACERTAR O RELÓGIO

O seu forno tem modo de relógio de 24 horas.

1. Carregue no botão **ACERTAR O RELÓGIO**  uma vez e a indicação "00:00" começará a piscar.
2. Carregue nos botões de horas e introduza a hora atual. Introduza as horas carregando no botão **10 min** e introduza os minutos carregando nos botões **1 min** e **10 s**.
3. Carregue no botão **ACERTAR O RELÓGIO**  para finalizar a definição da hora.

NOTAS:

- Se o relógio estiver acertado, quando terminar a cozedura, o mostrador apresentará a hora correta do dia. Se o relógio não tiver sido acertado, o mostrador apresentará apenas "0:00" quando terminar o funcionamento.
- Para verificar a hora durante o processo de cozedura, carregue no botão **ACERTAR O RELÓGIO** e o mostrador apresentará a hora durante 2-3 segundos. Isto não afeta o processo de cozedura.
- Durante o processo de acertar o relógio, se o botão **STOP** for carregado ou se não se iniciar nenhuma operação no espaço de 1 minuto, o forno voltará às definições anteriores.
- Se a corrente elétrica que alimenta o microondas for interrompida, o mostrador apresentará de forma intermitente "0:00" após a corrente ter sido restaurada. Caso isto aconteça durante a cozedura, o programa será apagado. A hora do dia também será apagada.



NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS

Nível de Potência	Carregue no botão do NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS. 	Mostrador (Porcentagem)
ALTO	x 1	100P
	x 2	90P
MÉDIO ALTO	x 3	80P
	x 4	70P
MÉDIO	x 5	60P
	x6	50P
MÉDIO BAIXO (DESCONGELAR)	x7	40P
	x8	30P
BAIXO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- O seu forno tem 11 níveis de potência, como indicado ao lado.
- Para alterar o nível de potência de cozedura, pressione a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS** até que o visor indique o nível desejado. Defina o tempo de cozedura pretendido, pressionando os botões TIME. Pressione a tecla **START** para ligar o forno.
- Para verificar o nível de potência durante a cozedura, carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS**. Enquanto o seu dedo estiver a carregar o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS** será mostrado o nível de potência. O forno continuará a contagem decrescente, apesar do mostrador apresentar o nível de potência.
- Se for selecionado "0P", o forno funcionará com a ventoinha sem potência. Pode usar este nível para eliminar cheiros.

Regra geral, as seguintes recomendações aplicam-se:

100P/ 90P - (ALTO) usado para cozinhar depressa ou para reaquecer, por exemplo, para estufados, bebidas quentes, legumes, etc.

80P/ 70P - (MÉDIO ALTO) usado para uma cozedura mais prolongada de alimentos espessos, como assados, rolo de carne e refeições no prato, também para pratos delicados como bolos. Com estas definições reduzidas, os alimentos serão cozinhados uniformemente sem se queimarem dos lados.

60P/ 50P - (MÉDIO) para alimentos denso que exigem um

tempo de cozedura longo quando cozinhados de forma convencional, por exemplo, para pratos de carne, é aconselhável usar este nível de potência para que a carne fique tenra.

40P/ 30P - (MÉDIO BAIXO) para descongelar seleccione este nível de potência, para garantir que o prato é descongelado uniformemente. Esta definição é ainda ideal para fazer arroz, massa, ravioli e cozinhar pudins de ovos.

20P/ 10P - (BAIXO) Para um descongelar suave, por ex., bolos ou massas.

MANUAL DE OPERAÇÕES



Para abrir a porta:

Para abrir a porta do forno, pressionar o botão de abrir a porta.

Para iniciar o forno:

Prepare e coloque os alimentos num recipiente adequado no prato giratório ou coloque-os diretamente no prato giratório. Feche a porta e carregue no botão **INICIAR/◀+30s** depois de selecionar o modo de cozedura desejado. Assim que o programa de cozedura tenha sido definido e não tenha carregado no botão **INICIAR/◀+30s** no espaço de 1 minuto, as definições são canceladas.

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

Use o botão **STOP** para:

1. Apagar um erro durante a programação.
2. Parar o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura, carregue no botão **STOP** duas vezes.
4. Para selecionar e cancelar o bloqueio de crianças (ver página 21).



START/+30s



STOP / ECO

COZINHAR COM O MICROONDAS



O seu forno pode ser programado até 99 minutos e 50 segundos (99.50).

COZEDURA MANUAL/ DESCONGELAR MANUAL

- Introduza o tempo de cozedura e utilize os níveis de potência do microondas de 100P a 10P para cozinhar (ver página PT-18).
- Mexa ou vire os alimentos, se possível, 2 a 3 vezes enquanto descongelar.
- Depois de cozinhar, tape os alimentos e deixe-os ficar, se necessário.
- Depois de descongelados, cubra os alimentos com película aderente e deixe ficar até estarem totalmente descongelados.

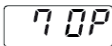
Exemplo:

Para cozinhar durante 2 minutos e 30 segundos a 70% de potência do microondas.

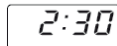
1. Insira o nível de potência carregando no botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS** quatro vezes para 70 P.



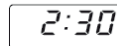
x 4



2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **1 min** duas vezes e em seguida o de **10 s** três vezes.



3. Carregue no botão **INICIAR/◀+30s** para iniciar a operação. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura/descongelar.)



NOTA:

- Quando o forno começar a funcionar, a lâmpada do forno acender-se-á e o prato giratório girará no sentido dos ponteiros do relógio, ou no sentido contrário.
- Se a porta for aberta durante a cozedura/descongelar para mexer ou virar os alimentos, o tempo de cozedura no mostrador automaticamente parará. O tempo de cozedura/descongelar inicia a contagem decrescente novamente quando a porta for fechada e se carregar no botão **INICIAR/+30s**.
- Quando a cozedura/descongelar estiver completa, abra a porta ou carregue no botão **STOP** e a hora voltará a aparecer no mostrador, caso o relógio tenha sido acertado.
- Para verificar o nível de potência do microondas durante o funcionamento, carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS**. Enquanto o seu dedo estiver a carregar o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS**, será mostrado o nível de potência.

IMPORTANTE:

- Feche a porta depois de cozinhar / descongelar. Tenha em conta que a luz permanecerá acesa enquanto a porta estiver aberta. Isto acontece por motivos de segurança, para se lembrar de fechar a porta.
- Se cozinhar alimentos por mais tempo do que o tempo padrão usando 100P, o nível de potência do microondas reduzir-se-á automaticamente para evitar sobreaquecimento. (O nível de potência do microondas reduzir-se-á).

Modo de Cozedura	Tempo Padrão
Microondas 100 P	30 minutos
Cozinhar com o grill	Operação intermitente, temperatura controlada para YC-MG02E 99 min 50 seg para YC-MG51E, YC-MG81E
Cozinhar com o mix grill	99 min 50 seg



COZINHAR COM GRILL/COZINHAR COM MIX GRILL*

1. COZINHAR APENAS COM GRILL

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

Exemplo:

Para grelhar durante 20 minutos, use o botão **GRILL**.

1. Carregue no botão **GRILL** uma vez.
2. Introduza o tempo desejado de aquecimento carregando no botão **10 min** duas vezes.
3. Carregue no botão **INICIAR/◊+30s** para iniciar o grill. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de grelhar definido.)



G

20:00

20:00

2. COZINHAR COM O MIX GRILL

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

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

Há 2 tipos de combinação:

COMBINAÇÃO 1 (Mostrador: C-1)

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

COMBINAÇÃO 2 (Mostrador: C-2)

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

Exemplo:

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

1. Carregue no botão **MIX GRILL** uma vez.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **10 min** uma vez e no botão **1 min** cinco vezes.
3. Carregue no botão **INICIAR/◊+30s** para iniciar a cozedura. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura definido.)



C-1

15:00

15:00

NOTAS para COZINHAR COM GRILL e MIX GRILL:

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

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

NOTA: Quando usar a função do grill, o grelhador ligar-se-á e desligar-se-á com intervalos regulares para evitar o sobreaquecimento.



ATENÇÃO:

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

* - Apenas para modelos com Grill.

OUTRAS FUNÇÕES CONVENIENTES



1. COZINHAR EM SEQUÊNCIA

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

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

Exemplo: Se quiser descongelar os alimentos durante 5 minutos, cozinhe com a potência do microondas 80P durante 7 minutos. Os passos serão os seguintes:

1. Carregue no botão **DESCONGELAR TEMPORIZADO** uma vez, no mostrador aparecerá a indicação dEF2.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **1 min** 5 vezes.
3. Insira o nível de potência (80P) carregando no botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS** três vezes.
4. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **1 min** 7 vezes.
5. Carregue no botão **INICIAR** uma vez para iniciar a cozedura.

2. FUNÇÃO +30s (minutos automáticos)

O botão **+30s** permite-lhe operar as seguintes duas funções:



a) Início direto

Pode iniciar a cozedura diretamente no nível de potência 100 P durante 30 segundos ao carregar no botão **+1min**.

b) Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura durante a cozedura manual, o descongelar temporizado e o menu automático em múltiplos de 30 segundos, caso o botão **+30s** for carregado enquanto o forno estiver em funcionamento. Pode aumentar o tempo de cozedura desejado também carregando nos botões de TEMPO "10min", "1min", "10s". Durante o descongelar por peso não se pode aumentar o tempo de cozedura.


NOTA: O tempo de cozedura pode ser prolongado até um máximo de 99 minutos e 50 segundos.

3. FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR DE COZINHA:

Pode usar o temporizador de cozinha para controlar o tempo quando não estiver a ser utilizada a cozedura no microondas, por exemplo, para controlar o tempo de cozer ovos cozinhados num forno convencional ou para controlar o tempo de espera de alimentos cozinhados/descongelados.

Exemplo:

Para iniciar o temporizador para 5 minutos.

- | | | | |
|--|---|--|---|
| <p>1. Carregue no botão TEMPORIZADOR DE COZINHA uma vez.</p>  | <p>2. Introduza o tempo desejado carregando no botão 1 min 5 vezes.</p> | <p>3. Carregue no botão INICIAR/◊+30s para iniciar o temporizador.</p> | <p>Verifique o mostrador.
(O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura/descongelar.)</p> |
|--|---|--|---|

Quando o tempo do temporizador chegar ao fim soará um sinal sonoro 5 vezes e o mostrador apresentará a hora do dia.

Pode introduzir o tempo que quiser até 99 minutos e 50 segundos. Para cancelar o TEMPORIZADOR DE COZINHA durante a contagem decrescente, carregue simplesmente no botão **STOP**.

NOTA: A função do TEMPORIZADOR DE COZINHA não pode ser usada durante a cozedura.

4. BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

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

a) Para definir o BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

Carregue e mantenha o botão **STOP** durante 3 segundos. Ouvir-se-á um apito prolongado e o mostrador apresentará a indicação "LOC". O forno está agora no modo de BLOQUEIO DE CRIANÇAS. Enquanto estiver neste modo, o mostrador apresentará o relógio. Se for carregado algum botão ou a porta for aberta, a indicação "LOC" ficará visível durante dez segundos.

b) Para cancelar o BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

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

5. Modo Eco:

No modo de espera, pressione o botão "ECO" uma vez, o display LED estará apagado e o forno de microondas entrará no modo ECO. Qualquer operação pode acender o visor LED novamente e o forno de microondas retornará ao modo de espera.





OPERAÇÕES DE DESCONGELAR TEMPORIZADO E DESCONGELAR POR PESO

1. DESCONGELAR TEMPORIZADO

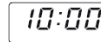
Esta função descongela rapidamente os alimentos, permitindo-lhe escolher um período de descongelar adequado, dependendo do tipo de alimento. Siga o exemplo em baixo para mais detalhes sobre como operar esta função. O alcance de tempo é 0:10 - 99:50.

Exemplo: Para descongelar um alimento durante 10 minutos.

1. Selecione o menu pretendido carregando no botão **DESCONGELAR TEMPORIZADO** uma vez.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **10 min** uma vez.
3. Carregue no botão **INICIAR/◀+30s** para iniciar a descongelar.



O mostrador indicará:



Notas para o Descongelar Temporizado:

- No fim da cozedura, soará um sinal sonoro cinco vezes e o mostrador indicará a hora do dia, caso o relógio tenha sido acertado. Se o relógio não foi acertado, o mostrador indicará apenas "00:00" quando a cozedura estiver completa.
- O nível de potência pré-definido do microondas é 30P e não pode ser alterado.

2. DESCONGELAR POR PESO

O forno microondas encontra-se pré-programado com um tempo e um nível de potência de forma a facilitar descongelar os seguintes alimentos: Carne de porco, carne de vaca e frango. O alcance do peso para estes alimentos é 0,1 kg - 2 kg em intervalos de 0,1 kg.

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

Exemplo: Para descongelar uma peça de carne que pese 1,2 kg usando o DESCONGELAR POR PESO.

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

1. Selecione o menu pretendido carregando no botão **DESCONGELAR POR PESO** uma vez.
2. Introduza o peso carregando no botão **PESO/DOSE** até aparecer o peso desejado.
3. Carregue no botão **INICIAR/◀+30s** para iniciar a descongelar. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de descongelar.)



O mostrador indicará:

kg/☞

Os alimentos congelados são descongelados a partir de -18°C.

NOTAS PARA DESCONGELAR POR PESO:

- Antes de congelar alimentos, verifique que estes são frescos e de boa qualidade.
- O peso dos alimentos deverá ser arredondado para os 0,1 kg mais próximos, por exemplo, 0,65 kg para 0,7 kg.
- Caso necessário, proteja pequenas áreas de carne com película de alumínio. Isto fará com que essas áreas não fiquem quentes durante o descongelar. Certifique-se de que essa película não toca nas paredes do forno.



OPERAÇÃO MENU AUTOMÁTICO

O botão **MENU AUTOMÁTICO** arranja automaticamente o modo de cozedura e a cozedura dos alimentos adequados (pormenores na página PT-4 e PT-23). Siga o exemplo em baixo para mais pormenores sobre como operar esta função.

Exemplo: Para cozinhar duas batatas doces (0,46 kg) usando a função MENU AUTOMÁTICO.

1. Selecione o menu requerido carregando no botão **Batatas Recheadas** uma vez.
2. Carregue nos botões **PESO/DOSE MAIS/MENOS** ou continue a carregar no botão **Batata Doce** para escolher o número desejado de batatas (até 3).
3. Carregue no botão **INICIAR/◀+30s** para iniciar a cozedura. (O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura)



O mostrador indicará:

kg/☞ x1, mostrador:

NOTAS:

- O peso ou a quantidade dos alimentos podem ser introduzidos carregando nos botões PESO/DOSE MAIS/ME-NOS até aparecer o peso/quantidade desejados. Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades fornecidos na tabela do MENU AUTOMÁTICO na página PT-23, cozinhe com uma operação manual.

TABELA DO MENU AUTOMÁTICO



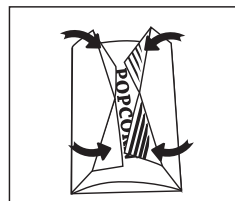
Menu Automático	PESO/DOSE / UTENSÍLIOS	Procedimentos
Pipocas	0,05 kg, 0,1 kg	Coloque o saco de pipocas diretamente no prato giratório (Veja a nota em baixo: 'Informação Importante sobre a Opção de Pipocas no Microondas')
Batatas Recheadas	1, 2, 3 batatas (peças) 1 batata = aprox. 0,23 kg (temp. inicial 20°C)	Utilize batatas com um tamanho semelhante de aproximadamente 230 g. Perfure cada batata em vários sítios e coloque-as voltadas a borda do prato giratório. Vire-as ao contrário e mude-as de posição a meio da cozedura. Deixe ficar 3 - 5 minutos antes de servir.
Pizza Gelada	0,1 kg, 0,2 kg, 0,4 kg (temp. inicial 5°C) Prato	Coloque a pizza num prato no centro do prato giratório. Não cubra.
Legumes congelados, por ex., couves de bruxelas, feijão verde, ervilhas, macedónia, brócolos	0,15 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temp. inicial -18°C) Taça e tampa	Coloque os legumes num recipiente adequado. Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g de legumes, cubra o prato e coloque no prato giratório. Mexa a meio e no fim da cozedura.
Bebidas (120ml/ chávena)	1, 2, 3 (temp. inicial 5°C) Chávena	Coloque a(s) chávena(s) no prato giratório e mexa depois de aquecer.
Prato de Jantar	0,25 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temp. inicial 5°C) Prato	Coloque o prato no centro do prato giratório. Não cubra. No fim da cozedura mexa.

NOTAS:

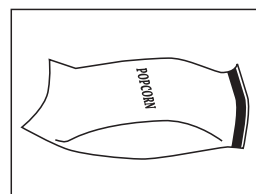
- A temperatura final dos alimentos varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão devidamente aquecidos. Caso necessário, pode aumentar o tempo de cozedura manualmente.
- Os resultados da cozedura automática dependem de diversos fatores, como a forma e o tamanho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

Informação Importante sobre a Opção de Pipocas no Microondas:

1. Quando selecionar de pipocas recomenda-se que faça um triângulo em cada uma das pontas do pacote antes de cozinhar.
Veja a imagem à direita.



2. Se/Quando o saco de pipocas se alargar e deixar de girar adequadamente, carregue no botão STOP uma vez, abra a porta do forno e arranje a posição do saco de modo a permitir uma cozedura uniforme.





LOIÇA PRÓPRIA PARA O FORNO

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

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

Loiça de cozinha	Próprio para microondas	Grill	Comentários
Película de alumínio Recipientes de alumínio	✓ / ✗	✓	Podem usar-se pequenos pedaços de película de alumínio para proteger os alimentos de sobreaquecerem-se. Mantenha a película a pelo menos 2cm das paredes do forno, pois pode provocar arco elétrico. Não se recomendam recipientes de alumínio, a não ser que seja especificado pelo produtor, por ex., Microfoil®, siga as instruções com cuidado.
Loiça de barro	✓	✗	Siga sempre as instruções do produtor. Não ultrapasse os tempos de cozedura indicados. Tenha muito cuidado, pois estes recipientes podem ficar muito quentes.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	✗	Porcelana, cerâmica, painéis de barro e porcelana de ossos em geral podem ser usadas, à exceção daquelas que tiverem decorações metálicas.
Loiça de vidro Por ex., Pyrex ®	✓	✓	Tenha cuidado se usar loiça de vidro sensível, pois este pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Metal	✗	✓	Não é recomendável o uso de loiça metálica quando usar a potência das microondas, pois pode provocar faíscas e levar a um incêndio.
Plástico/Esferovite Por ex., recipientes de fast food	✓	✗	Tenha em atenção que alguns recipientes podem deformar-se, derreter ou perder a cor quando expostos a temperaturas elevadas.
Película aderente	✓	✗	Não deve tocar nos alimentos e deve estar furada para deixar sair o vapor.
Sacos de congelar/assar	✓	✗	Deve estar perfurado para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são apropriados para usar no microondas.
Pratos/copos de papel e papel de cozinha	✓	✗	Não utilize azeitões de plástico ou metal, pois podem derreter ou pegar fogo devido a arcos elétricos metálicos.
Recipientes de verga e madeira	✓	✗	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve-se ter cuidado, pois o sobreaquecimento pode provocar um incêndio.
Papel reciclado e jornais	✗	✓	Esteja sempre com atenção ao forno quando usar estes materiais, pois podem sobreaquecer e provocar um incêndio. Podem conter extratos de metal, o que provocará faíscas e pode provocar um incêndio.



ATENÇÃO:

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

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ATENÇÃO: NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA DO FORNO COMERCIAIS, LIMPEZA A VAPOR, PRODUTOS ABRASIVOS OU ÁSPEROS, QUE CONTEÑHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES EM NENHUMA PARTE DO SEU FORNO MICROONDAS.

Antes de limpar, certifique-se de que a cavidade do forno, porta, cabine do forno e acessórios estão totalmente frios.

LIMPE O FORNO COM INTERVALOS REGULARES E ELIMINE DEPÓSITOS DE COMIDA - Mantenha o forno limpo, caso contrário a superfície pode deteriorar-se. Isto poderá afetar de forma adversa a vida do aparelho e provocar uma situação perigosa.

NOTA: Ao cozinhar, pode formar-se condensação no interior da cavidade do forno, da frente da cavidade e da porta. A quantidade de sensação dependerá da temperatura das superfícies do forno e do teor de humidade do alimento que está a ser cozinhado com micro-ondas. Certifique-se de que, quando terminar a cozedura, limpa a humidade que se acumular nestas superfícies com um pano suave que absorva humidade.

Exterior do forno

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

PAINEL DE CONTROLO

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

Interior do forno

1. Para limpar, limpe os salpicos e pingos com um pano suave húmido ou com uma esponja após cada utilização enquanto o forno ainda estiver quente. Para derramamentos maiores utilize um detergente suave e passe várias vezes com um pano húmido até todos os resíduos serem eliminados. Os salpicos que secam

podem sobreaquecer e provocar fumo ou arder, provocando arco elétrico. Não retire a capa da guia de ondas.

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

3. Não utilize produtos de limpeza de spray.

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

Mantenha a capa da guia de ondas sempre limpa.

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

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

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

Acessórios

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

Porta

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

NOTA: Não limpe a vapor o equipamento.

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

Coloque meio limão numa taça, junte 300 ml de água e aqueça em 100% durante 10 -12 minutos.

Limpe o forno usando um pano suave e seco.

F



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

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

1. Au sein de l'Union européenne

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

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

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

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

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

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

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

2. Pays hors de l'Union européenne

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

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

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

1. Au sein de l'Union européenne

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

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

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

2. Pays hors de l'Union européenne

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



TABLE DES MATIERES

Mode d'emploi

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT	1
TABLE DES MATIERES	2
FICHE TECHNIQUE	2
FOUR ET ACCESSOIRES	3
PANNEAU DE COMMANDE	4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	5-15
INSTALLATION	16
AVANT LA MISE EN SERVICE	18
REGLAGE DE L'HORLOGE	18
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	18
FONCTIONNEMENT MANUEL	19
CUISSON AU MICRO-ONDES	19
CUISSON AU GRIL/ CUISSON AU MIX GRIL	20
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES	21
FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS ET POIDS	22
FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO	22
TABLE DU MENU AUTO	23
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE	24
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	25



FICHE TECHNIQUE

Nom du modèle		YC-MS02E	YC-MG02E	YC-M551E	YC-MG51E	YC-MG81E
Tension d'alimentation		230 V, 50 Hz monophasé				
Fusible/disjoncteur de protection		10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Consommation électrique : Micro-ondes		1270 W	1270 W	1450 W	1450 W	1450 W
Puissance : Micro-ondes		800 W	800 W	900 W	900 W	900 W
Gril		1000 W				
Mode veille		< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W
Mode économie d'énergie		< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P) mm		440 x 258 x 324	440 x 258 x 324	513 x 306 x 394	513x 306 x 394	512 x 300 x 396
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304	328 x 206 x 368	328 x 206 x 368	348 x 240 x 356
Capacité du four		20 litres**	20 litres**	25 litres**	25 litres**	28 litres**
Plateau tournant		ø 255 mm	ø 255 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	ø 315 mm
Poids		approx. 11,3 kg	approx. 11,9 kg	approx. 14,5 kg	approx. 15,4 kg	approx. 15,8 kg
Eclairage du four		25 W	25 W	25 W	25 W	25 W

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

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

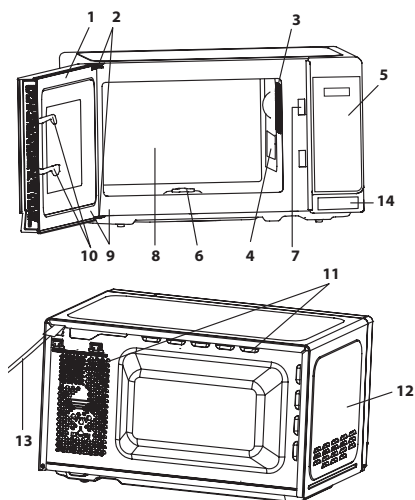
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

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

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

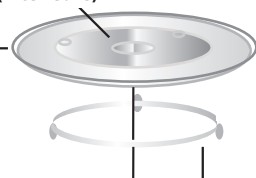
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

FOUR ET ACCESSOIRES



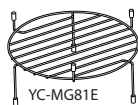
Base (intérieure)

15. Plateau tournant (verre)



17. Entraînement

16. Support du plateau tournant



YC-MG81E

YC-MG02E,
YC-MG51E

18. Grille

FOUR

1. Porte
2. Charnières de porte
3. Eclairage du four
4. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
5. Panneau de commande
6. Entraînement
7. Loquets de sécurité de la porte
8. Cavité du four
9. Joint de porte et surface de contact du joint
10. Loquets de sécurité de la porte
11. Ouvertures de ventilation
12. Partie extérieure
13. Cordon d'alimentation
14. Bouton d'ouverture de la porte

ACCESSOIRES :

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

(15) Plateau tournant (16) Support du plateau tournant (17) Entraînement (18) Grille

- Placez le support du plateau tournant au centre du four, afin qu'il puisse tourner librement sur l'entraînement. Puis placez le plateau tournant sur le support de plateau tournant afin qu'il soit positionné fermement dans l'entraînement.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, assurez-vous que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.
- La grille est conçue pour être utilisée uniquement avec des fours à grill. N'utilisez pas le rack lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.
- Pour l'utilisation de la grille, référez-vous aux sections grillades de la page FR-20.

Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.

REMARQUE : Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: nom de la pièce et nom du modèle.

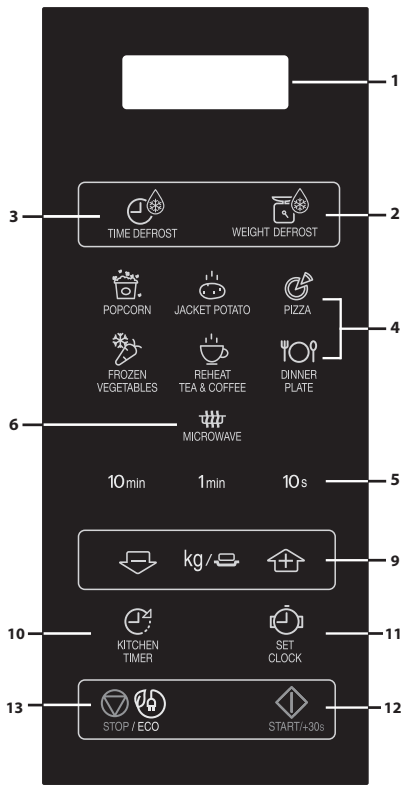
REMARQUES :

- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Après la cuisson de nourriture grasse sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et particulièrement l'élément grill de manière approfondie, ceux-ci devant être secs et exempts de graisse. La graisse accumulée peut chauffer et commencer à fumer voir s'enflammer.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Cela favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Toute la nourriture et les récipients contenant de la nourriture doivent être placés sur le plateau tournant pour leur cuisson.
- Le plateau tournant pivote dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque utilisation du four. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson.

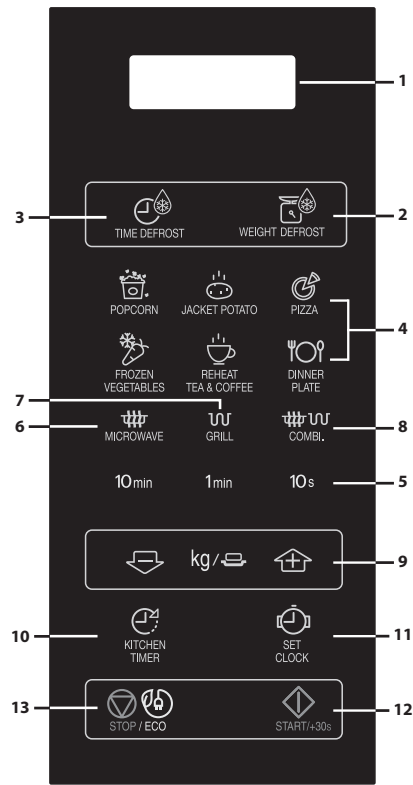
⚠ ATTENTION : ⚠ Ce symbole indique que les surfaces peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. La porte, le boîtier externe, la cavité du four, les accessoires et les plats deviennent très chauds durant le fonctionnement. Pour éviter toute brûlure, utilisez-toujours des gants de cuisine anti-chaueur épais de four.



PANNEAU DE COMMANDE



micro-ondes solo



micro-ondes + grill

1. AFFICHAGE NUMÉRIQUE
2. Touche DECONGELATION POIDS
3. Touche DECONGELATION MINUTEUR
4. Touches MENU AUTO
5. Touches TEMPS
6. Touche NIVEAU DE PUISSANCE :
Pressez pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes.
7. Touche GRIL
8. Touche Combi.
9. Touches POIDS/PORTION (haut et bas)
10. Touches MINUTERIE
Pressez pour utiliser comme minuterie, ou pour programmer le temps de repos.
11. Touche REGLAGE HORLOGE
12. DÉPART/◀+30s
13. Touche STOP/ECO

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE**INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE :
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER
POUR****TOUTE REFERENCE ULTERIEURE****Pour éviter tout danger d'incendie.**

Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.

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

Veillez ne pas placer le four dans un placard.

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

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

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

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

Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.

Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.

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



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

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

Voir page FR-24. Il est nécessaire de vérifier que les ustensiles utilisés sont bien compatibles avec la cuisson micro-ondes.

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Référez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT :

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

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

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

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



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas la graisse ou les saletés s'accumuler sur les joints de porte ou autres pièces adjacentes. Nettoyez le four de manière régulière et enlevez tout dépôt de nourriture. Suivez les instructions de la page FR-25 concernant "Entretien et Nettoyage". Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

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

Pour éviter toute décharge électrique

Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.

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

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

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas en dehors de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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

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

L'échange doit être effectué par des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

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

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

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

Prenez des précautions lorsque vous employez votre four à micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à ouverture large de manière à ce que les bulles puissent s'échapper.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop long.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet similaire (non-métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes car il risque d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Pour éviter toute brûlure

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

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

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

Pour éviter de vous brûler, vérifiez toujours la température des aliments et mélangez bien avant le service. Faites particulièrement attention aux aliments et boissons destinés aux bébés, enfants et personnes âgées. Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

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

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

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



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Autres avertissements

Veillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou scientifique.

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

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



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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

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

Pour prévenir tout risque de casse du plateau tournant :

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



REMARQUE :

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

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

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

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

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

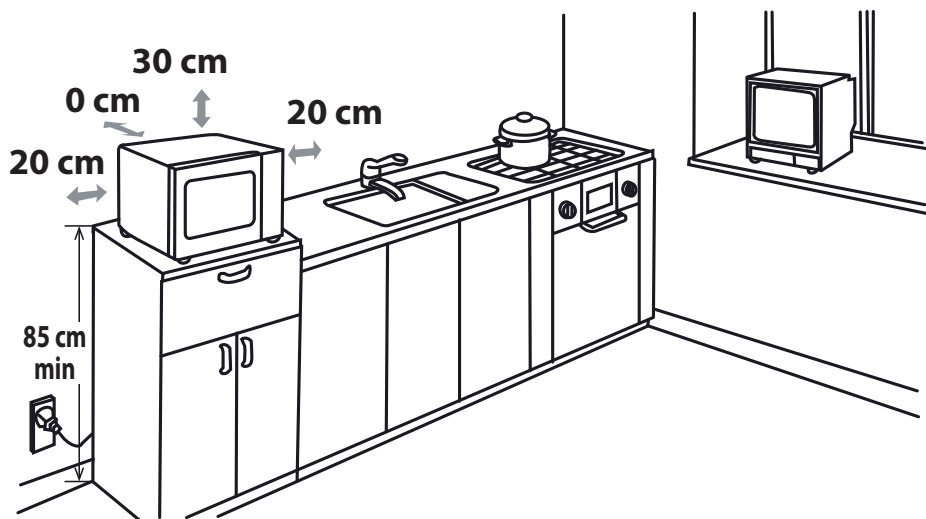


Ce symbole signifie que les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.



INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité du four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four micro-ondes.
2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
3. Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.
4. Sélectionnez une surface plane qui offre suffisamment de place pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
 - La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
 - Un espace minimum de 20 cm est requis entre le four et les murs adjacents.
 - Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
 - Ne retirez pas les pieds du bas du four.
 - Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four
 - Placez le four aussi loin que possible des radios et TV. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



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

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



AVANT LA MISE EN SERVICE



Branchez le four. L'écran du four affiche "0:00" et un signal sonore s'active une fois.

Ce modèle dispose d'une fonction horloge et le four utilise moins de 1.0 W en mode de veille. Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.



REGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four est équipé d'une horloge à mode 24 heures.


1. Pressez la touche **REGLAGE HORLOGE**  une fois et "00:00" s'affiche en clignotant.
2. Pressez les touches de temps et entrez l'heure. Entrez les heures en pressant la touche **10 min** et entrez les minutes en pressant les touches **1 min** et **10 S**.
3. Pressez la touche **REGLAGE HORLOGE**  pour finir le réglage de l'horloge.

REMARQUES :

- Si l'horloge est réglée, une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'heure correcte. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affichera uniquement "0:00" une fois la cuisson terminée.
- Pour vérifier l'heure durant une cuisson, pressez la touche **REGLAGE HORLOGE** et l'écran affichera l'heure pour 2-3 secondes. Ceci n'affecte en rien le processus de cuisson.
- Durant le réglage de l'horloge, si la touche **STOP** est pressée ou qu'aucune touche n'est pressée durant 1 minute, le four revient à son réglage précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente "0:00" une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi dérégulée.



NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Niveau de puissance	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE 	Affichage (Pourcentages)
FORT	x1	100P
	x2	90P
MOYEN-FORT	x3	80P
	x4	70P
MOYEN	x5	60P
	x6	50P
MOYEN DOUX (DECONGELATION)	X7	40P
	x8	30P
DOUX	X9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Votre four possède 11 niveaux de puissance, comme indiqués.
- Pour changer le niveau de puissance pour la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** jusqu'à ce que l'affichage indique le niveau désiré. Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur les touches **TIME**. Appuyez sur la touche **START** pour démarrer le four.
- Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** est pressée le niveau de puissance s'affiche. La minuterie du four continue de décompter le temps même si l'écran affiche le niveau de puissance.
- Si "0P" est sélectionné, le four fonctionne avec le ventilateur sans puissance. Vous pouvez utiliser ce niveau pour vous débarrasser des odeurs.

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

100P/ 90P - (FORT) Utilisé pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...

80P/70P - (MOYEN-FORT) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

P60/50 - (MOYEN) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de boeuf par

exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

40P/ 30P - (MOYEN DOUX) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de s'assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.

20P/ 10P - (DOUX) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

FONCTIONNEMENT MANUEL



Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, appuyer sur le bouton Ouverture.

Démarrage du four :

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

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

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

Utilisez la touche **ARRÊT** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez 2 fois sur la touche **ARRÊT**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page FR-21).



START/+30s



STOP/ECO

CUISSON AU MICRO-ONDES



Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 99 minutes 50 secondes (99.50).

CUISSON MANUELLE / DÉCONGELATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes 100P à 10P pour cuire ou décongeler (voir page F-18).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 - 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

Exemple :

Pour cuire 2 minutes et 30 secondes à la puissance P70.

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant 2 fois sur la touche **1 min** puis 3 fois sur la touche **10 s**.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART/◊+30s min** pour faire démarrer la minuterie. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.



70P

2:30

2:30

REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson / décongélation pour mélanger ou retourner la nourriture, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson / décongélation commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que la touche **DÉPART** est pressée.
- Lorsque la cuisson / décongélation est terminée, ouvrez la porte ou pressez la touche **STOP** et l'heure s'affiche à nouveau sur l'écran, si l'horloge a été réglée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**, le niveau de puissance est affiché.

IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson / décongélation. La lumière restera allumée tant que la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.
- Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson 100P, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue.)

Mode de cuisson	Durée normale
Micro-ondes 100 P	30 minutes
Cuisson au gril	Fonctionnement intermittent, température contrôlée pour YC-MG02E 99 mins 50 sec pour YC-MG51E, YC-MG81E
Cuisson mix gril	99 mins 50 sec



CUISSON AU GRIL/ CUISSON AU MIX GRIL*

1. CUISSON GRIL UNIQUEMENT

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

Exemple :

Pour griller pendant 20 minutes utilisez la touche **GRIL**.

1. Pressez la touche **GRIL** une seule fois.



G

2. Entrez le temps de cuisson en appuyant deux fois sur la touche **10 min**.

20:00

3. Appuyez sur la touche **DÉPART/◀** +30s pour faire démarrer le gril. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

20:00

2. CUISSON MIX GRIL

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

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

Il existe deux types de combinaison :

COMBINAISON 1 (Display : C-1)

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

COMBINAISON 2 (Display : C-2)

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

Exemple :

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

1. Pressez la touche **MIX GRIL** une fois.



C-1

2. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 min** puis 5 fois sur la touche **1 min**.

15:00

3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◀** +30s pour démarrer la cuisson. L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

15:00

NOTES pour les modes GRIL et MIX GRIL :

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

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

NOTE : Lorsque vous utilisez la fonction gril, le gril s'allume et s'éteint à intervalles réguliers afin d'éviter toute surchauffe.

⚠ AVERTISSEMENT :

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

* - Seulement pour les modèles avec grill.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



1. CUISSON PAR SEQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à deux différentes étapes, qui peuvent inclure une durée de cuisson manuelle et / ou une décongélation par minuteur mais aussi une décongélation par poids. Une fois programmé il n'est pas nécessaire d'intervenir durant la cuisson, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Le signal sonore s'active une fois la première étape terminée. Si l'une des étapes est une décongélation, elle doit être placée en premier.

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

Exemples : Si vous souhaitez décongeler des aliments pendant 5 minutes, puis les cuire avec une puissance micro-ondes 80P pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :

1. Pressez la Touche **DECONGELATION MINUTEUR** une fois, l'écran affiche alors dEF2.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant 5 fois sur la touche **1 min.**
3. Entrez le niveau de puissance en appuyant 3 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE.**
4. Entrez le temps de cuisson en appuyant 7 fois sur la touche **1 min.**
5. Appuyez sur la touche **(DÉMARRAGE)/+30s** pour lancer la minuterie.

2. FONCTION +30s (Minute Auto)

La touche **DÉPART/+30s** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes :



a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉPART/+30s**.

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson durant une cuisson manuelle, décongélation par minuterie et fonctionnement menu auto par un multiple d'une seconde si la touche **+30s** est pressée lorsque le four est en fonctionnement. Vous pouvez également prolonger la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches TIME "10min", "1min", "10s". Pendant le dégivrage en fonction du poids, le temps de cuisson ne peut pas être augmenté.

REMARQUE : Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes, 50 secondes au maximum.

3. FONCTION MINUTERIE :

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

Exemple : Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche **MINUTERIE.**



2. Entrez le temps désiré en appuyant 5 fois sur la touche **1 min.**

3. Appuyez sur la touche **DÉPART/**
◇+30s pour faire démarrer la minuterie.

Vérifier l'affichage

L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le signal sonore s'active 5 fois et l'écran affiche l'heure actuelle.

Vous pouvez entrer n'importe quel temps jusqu'à 99 minutes, 50 secondes. Pour annuler la MINUTERIE lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT.**

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

4. VERROUILLAGE ENFANT :

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

a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :

Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes ; un long bip retentira et l'écran affichera « LOC ». Le four est maintenant en mode VERROUILLAGE ENFANT. Alors que dans ce mode, l'écran indique l'horloge, si une touche est enfoncée ou si la porte est ouverte, « LOC » s'affiche pendant dix secondes.

b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez appuyé la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit audible.

5. Mode Eco:

En mode standby, appuyer 1 fois sur la touche "ECO", l'affichage LED sera désactivé et le micro-ondes entrera en mode ECO.

Toute opération peut allumer l'affichage LED à nouveau, et le micro-ondes retournera en mode ECO.





FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS ET POIDS

1. DECONGELATION PAR TEMPS

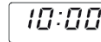
Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments tout en vous permettant de choisir la durée de décongélation, suivant le type d'aliments. Suivez l'exemple ci-dessous pour comprendre en détails comment marche cette fonction. La gamme de temps est 0:10 - 99:50.

Exemple : Pour décongeler les aliments en 10 minutes.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR TEMPS**.
2. Entrez le temps de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 min**.
3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◊** **+30s** pour démarrer la décongélation.



le symbole suivant s'affiche :



Notes pour la décongélation par temps :

- Après la cuisson un signal sonore s'active cinq fois et l'écran affiche l'heure actuelle, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche "00:00" en fin de cuisson.
- Le niveau de puissance micro-ondes pré-réglé est 30P et ne peut pas être modifié.

2. DECONGELATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est pré-programmé avec un temps et un niveau de puissance afin de décongeler facilement les aliments suivants : porc, bœuf et poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 0,1 kg à 2 kg en par paliers de 0,1 kg. Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser ces fonctions.

Exemple : Pour décongeler un morceau de viande mélangée de 1,2 kg en utilisant le programme DÉCONGÉLATION PAR POIDS. Placez la viande dans un plat à gâteau ou une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau tournant.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION PAR TEMPS**.
2. Entrez le poids en appuyant sur la touche **POIDS** jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche.
3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◊** **+30s** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte la durée de décongélation restante.)



le symbole suivant s'affiche :

kg/⊞

Les aliments à décongeler sont conservés à -18°C.

NOTES POUR LA DECONGELATION PAR POIDS :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 0,1 kg, par exemple, 0,65 kg pour 0,7 kg.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.



FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO

Les touches **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode de cuisson correct de vos aliments (détails en pages F-4 et F-23). Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre comment utiliser cette fonction.

Exemple : Pour cuire deux pommes de terre en robe des champs (0,46 kg) en utilisant la fonction de MENU AUTO

1. Sélectionnez le menu requis en pressant la touche **Pommes de terre en robe des champs**.
2. Pressez les touches **POIDS/PORTION HAUT/BAS** ou continuez de presser la touche **Pomme de terre en robe des champs** pour choisir le nombre de pommes de terre requis (jusqu'à 3).
3. Appuyez une fois sur la touche **DÉPART/◊** **+30s** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte la durée de cuisson restante)



le symbole suivant s'affiche :

kg/⊞

REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture doit être entré via les touches POIDS/PORTION HAUT/BAS jusqu'à ce que le poids / la quantité désiré(e) s'affiche. Entrez uniquement le poids de la nourriture, sans tenir compte du poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids / quantités donnés sur le schéma du MENU AUTO en page F-23, cuisinez de manière manuelle.

TABLE DU MENU AUTO



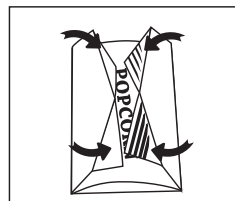
Menu Auto	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Popcorn	0,05 kg, 0,1 kg	Placez le sachet de popcorn directement sur le plateau tournant (Veuillez vous référer à la note ci-dessous : "Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes").
Pommes de terre en robe des champs	1, 2, 3 pommes de terre (pièces) 1 pomme de terre = environ 0,23 kg (température initiale 20°C)	Veillez placer les Pommes de terre avec un poids similaire d'environ 230 g. Percez chacune des patates en plusieurs endroits et placez-les près du bord du plateau tournant. Laissez reposer pendant 3 - 5 minutes avant de servir.
Pizza Froide	0,1 kg, 0,2 kg, 0,4 kg (température initiale 5°C) Assiette	Placez la Pizza dans une assiette au centre du plateau tournant. Ne couvrez pas. Mélangez après la cuisson.
Les légumes congelés par ex. Choux de Bruxelles, petits pois, mélange de légumes, brocoli	0,15 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (température initiale -18°C) Bol et couvercle	Placez les légumes dans un récipient adapté. Ajoutez une c. à soupe d'eau par 100 g de légumes, couvrez le plat et placez sur le plateau tournant. Mélangez à mi-cuisson et après la cuisson.
Boisson (120 ml/ tasse)	1, 2, 3 (température initiale 5°C) Tasse	Placez la ou les tasse(s) sur la plateau tournant et remuez après cuisson.
Plateau Repas	0,25 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (température initiale 5°C) Assiette	Placez la Pizza dans une assiette au centre du plateau tournant. Ne couvrez pas.

REMARQUES :

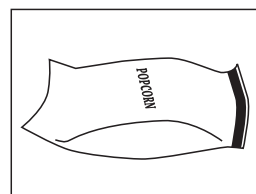
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Les aliments sont brûlants après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments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

Informations importantes concernant la Fonction Popcorn au Micro-ondes

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



2. Si/Lorsque le sachet de popcorn gonfle et ne peut pas tourner correctement, veuillez presser la touche STOP une fois, ouvrez la porte du four et ajustez la position du sachet pour assurer une cuisson homogène.





BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

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

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

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



AVERTISSEMENT :

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

Avant le nettoyage, assurez-vous que la cavité du four, la porte, le boîtier externe et les accessoires sont complètement froids.

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

REMARQUE : Lors de la cuisson, de la condensation peut s'accumuler à l'intérieur de la cavité du four, de l'avant de la cavité et de la porte. La quantité de condensation dépendra de la température des surfaces du four et de la teneur en humidité des aliments cuits au micro-ondes. Assurez-vous que lorsque vous aurez terminé la cuisson, toute l'humidité qui accumulée sur ces surfaces soit essuyée avec un chiffon doux absorbant l'humidité.

Extérieur du four

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

Panneau de commande

Ouvrez la porte avant le nettoyage pour désactiver le panneau de commande. Faites attention en nettoyant le panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau, nettoyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre.

Évitez d'utiliser des quantités excessives d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyeur abrasif.

Intérieur du four

1. Pour le nettoyage, enlevez les éclaboussures et les débordements avec un chiffon doux humide ou une éponge après chaque utilisation lorsque le four est toujours chaud. Pour les tâches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus disparaissent. Une accumulation d'éclaboussures peut

surchauffer et commencer à fumer et à s'enflammer, mais aussi causer des arcs électriques. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.

2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

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

4. Nettoyez votre four de manière régulière en utilisant le gril et chauffez le four sans aliments pendant 20 minutes sur gril (page FR-20). Les aliments restant ou les éclaboussures grasses peuvent être sources de fumée ou de mauvaises odeurs. Gardez toujours propre le cadre du répartiteur d'ondes.

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

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

Le cadre du répartiteur d'ondes est un consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

Accessoires

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

Porte

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

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

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

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



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

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

1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

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

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

Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów.

Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytego urządzenia, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi. W Szwajcarii: Zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne można bezpłatnie zwracać do sprzedawcy, nawet jeśli nie zostanie zakupiony nowy produkt. Szczegóły na temat punktów zbiórki odpadów są wymienione na stronie: www.swico.ch lub www.sens.ch.

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

W przypadku gdy produkt używany jest do celów biznesowych i zamierzają go Państwo usunąć: Należy skontaktować się z dealerem firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów.

W Hiszpanii: W celu usunięcia zużytego produktu prosimy o skontaktowanie się z wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

2. Kraje pozaunijne

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



SPIS TREŚCI

Instrukcja obsługi

INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI URZĄDZENIAMI.....	1
SPIS TREŚCI.....	2
DANE TECHNICZNE.....	2
KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE.....	3
PANEL STEROWANIA.....	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5-15
INSTALACJA.....	16-17
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY.....	17
USTAWIENIE ZEGARA.....	17
POZIOM MOCY MIKROFAL.....	17
STEROWANIE RĘCZNE.....	18
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI.....	18
TRYB PRACY Z GRILLEM/PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM.....	20
INNE UŻYTECZNE FUNKCJE.....	21
PROGRAMY WYKORZYSTUJĄCE FUNKCJE ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU I ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI.....	22
PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.....	23
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.....	23
PRZYDATNE NACZYNIA.....	25
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	26



DANE TECHNICZNE

Typ kuchenki	YC-MS02E	YC-MG02E	YC-MS51E	YC-MG51E	YC-MG81E	
Napięcie zasilające (prąd zmienny jednofazowy)	230 V, 50 Hz (prąd...)					
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A	
Wymagana moc wejściowa:	Mikrofale	1270 W	1270 W	1450 W	1450 W	1450 W
Output power:	Mikrofale	800 W	800 W	900 W	900 W	900 W
	Grill		1000 W		1000 W	1100 W
	Tryb gotowości	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W
	Oszczędzania Energii	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm	440 x 258 x 324	440 x 258 x 324	513 x 306 x 394	513x 306 x 394	512 x 300 x 396	
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)** mm	306 x 205 x 304	306 x 205 x 304	328 x 206 x 368	328 x 206 x 368	348 x 240 x 356	
Pojemność kuchenki	20 litrów**	20 litrów**	25 litrów**	25 litrów**	28 litrów**	
Talerz obrotowy	ø 255 mm	ø 255 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	
Ciężar	ok. 11,3 kg	ok. 11,9 kg	ok. 14,5 kg	ok. 15,4 kg	ok. 15,8 kg	
Lampka oświetleniowa	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	

* - Opisywane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011.

Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.

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

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

** - Pojemność kuchenki jest obliczana poprzez pomnożenie maksymalnej szerokości, głębokości i wysokości komory operacyjnej. Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

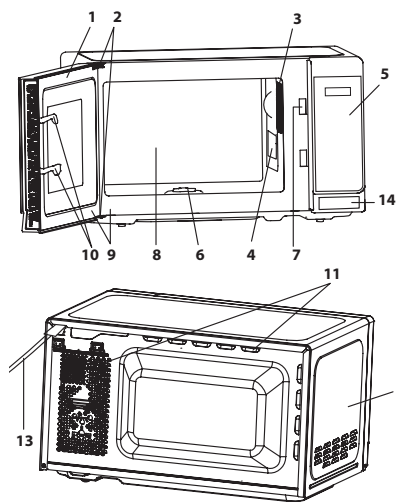
STAWIAJĄC SOBIE ZA CEL CIĄGŁE DOSKONALENIE SWOICH PRODUKTÓW FIRMA SHARP ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WYGLĄDU I DANYCH TECHNICZNYCH URZĄDZENIA BEZ UPREDZENIA.

KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE



KUCHENKA

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



WYPOSAŻENIE:

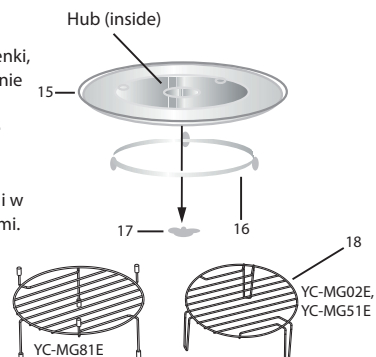
Należy upewnić się, że wraz z kuchenką dostarczone zostały następujące akcesoria:

15. Talerz obrotowy (szklany)
16. Podstawa talerza obrotowego
17. Gniazdo napędowe
18. Ruszt (Tylko dla modeli z grillem)

- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić pośrodku na spodzie kuchenki, żeby mogła swobodnie obracać się wokół gniazda napędowego. A następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy w gnieździe napędowym.
- Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią talerza obrotowego, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza.
- Ruszt jest przeznaczony wyłącznie do użytku z kuchenkami wyposażonymi w funkcję grilla. Nie wolno używać rusztu w trybie pracy z samymi mikrofalami.
- Porady na temat wykorzystania rusztu znajdziesz w części dotyczącej obsługi funkcji grillowania na stronie PL-20.

Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.

UWAGA: W celu zamówienia wyposażenia dodatkowego, podaj dwie pozycje: nazwę części i nazwę modelu.



UWAGI:

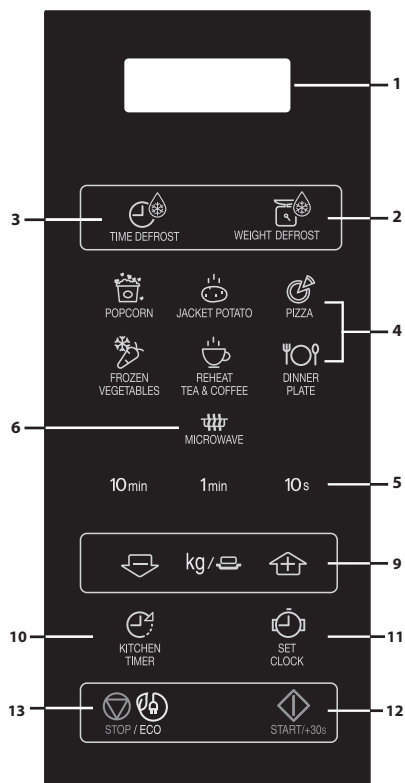
- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Po gotowaniu tłustych potraw bez użycia osłony zawsze dokładnie wyczyść komorę operacyjną, w szczególności element grzejny grilla - musi być on suchy i wolny od tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może spowodować przegrzanie, dymienie, a nawet pożar.
- Zawsze używaj kuchenki z poprawnie zamontowanym talerzem obrotowym i jego podstawą. Pomaga to w równomiernym gotowaniu potraw. Źle zamontowany talerz obrotowy może się kołysać, obracać nieprawidłowo, a nawet spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Wszelkie przeznaczone do gotowania produkty i naczynia z potrawami należy zawsze ustawiać na talerzu obrotowym.
- Talerz obraca się w prawo lub w lewo. Kierunek obrotu może być inny przy każdym uruchomieniu kuchenki. Nie wpływa to na efektywność gotowania.



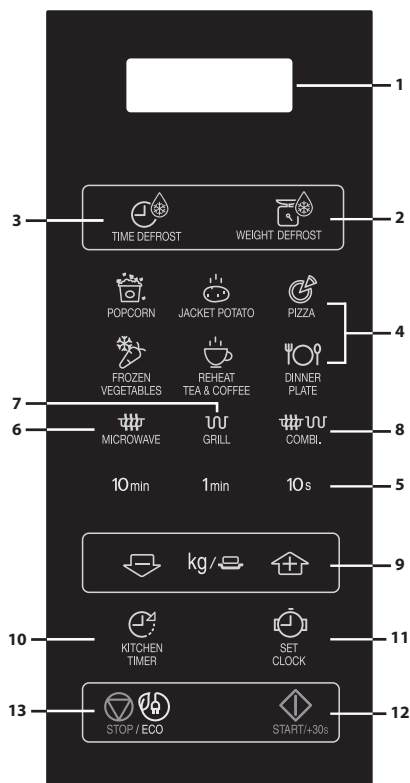
OSTRZEŻENIE: Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki bardzo się nagrzewają. Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna, elementy wyposażenia i naczynia bardzo silnie się nagrzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia i talerz obrotowy z kuchenki należy chwycić je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.



PANEL STEROWANIA



mikrofal solo



mikrofal + ruszt

1. WYŚWIETLACZ CYFROWY
2. Przycisk ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI
3. Przycisk CZAS ROZMRAŻANIA
4. Przyciski AUTOMATYCZNE GOTOWANIE
5. Przyciski CZAS
6. Przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL:
Naciśnij, żeby wybrać poziom mocy mikrofal.
7. Przycisk GRILL
8. Przycisk Combi.
9. Przyciski WAGI/PORCJI (+/-)
10. Przycisk TIMER KUCHENNY
Naciśnij, żeby użyć jako minutnik, albo żeby ustawić czas odstawienia potrawy.
11. Przycisk USTAWIANIE ZEGARA
12. START/◇+30s
13. Przycisk STOP/ECO

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:****PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ****Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:**

Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.

Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.

Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki. Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę. Napięcie sieci musi wynosić 230 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 10 A lub większym.

Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.

Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.

Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.

Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, wyłącz kuchenkę lub odłącz wtyczkę i odczekaj, aż podgrzewane produkty przestaną dymić.

Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

Należy stosować wyłącznie naczynia nadające się do kuchenek mikrofalowych.

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

Oślonę źródła mikrofal, komorę operacyjną, talerz obrotowy i jego podstawę należy oczyścić po użyciu.

Części te powinny być suche i bez tłuszczu.

Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.

W pobliżu urządzenia lub jego otworów wentylacyjnych nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.

Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.

Usuwać z produktów i opakowań wszystkie metalowe zamknięcia, druty itp. Powstawanie łuku elektrycznego na powierzchniach metalu może doprowadzić do pożaru.

Nie używaj kuchni mikrofalowej do smażenia potraw w głębokim oleju. Temperatury oleju nie można kontrolować i tłuszcz może się zapalić.

Do prażenia kukurydzy powinny być używane wyłącznie do tego przeznaczone naczynia.

Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych



przedmiotów.

Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z życzeniem. Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem lub budyniu. Niniejszej instrukcji obsługi należy używać razem z podanymi dalej wskazówkami dotyczącymi gotowania.

Żeby uniknąć obrażeń ciała:

OSTRZEŻENIE:

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

- a) Drzwiczki: muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.
- b) Zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa: należy się upewnić, że nie są złamane ani luźne.
- c) Uszczelki drzwiczek i ich powierzchnie: nie mogą być uszkodzone.
- d) Wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach: nie może być żadnych wgniecień ani innych uszkodzeń
- e) Przewód zasilający oraz wtyczka: nie mogą być uszkodzone.

Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy, zwłaszcza wiążące się z otwarciem obudowy, mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP.

Nie używaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach lub zamknięciu przerobionym w jakikolwiek sposób. Nie używaj kuchenki, jeśli pomiędzy uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajdują się jakieś przedmioty.

Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelce drzwiczek i powierzchniach uszczelki. Stosuj się do wskazówek w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja” na stronie PL-26. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzi do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.

Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.

Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:

W żadnym wypadku nie wolno zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki. Nie należy wprowadzać żadnych



przedmiotów ani płynów w otwory zatrzasków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP. Przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiegokolwiek innej cieczy. Przewód nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego. Przewód zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.

Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić zbliżanie się do kuchenki i kabla zasilającego.

Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchence ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP. Jeśli ulegnie uszkodzeniu przewód zasilający, należy zainstalować nowy przewód tego samego typu. Wymiana powinna być dokonywana przez wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:

OSTRZEŻENIE: Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.

Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.

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

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

Żeby uniknąć gwałtownego wytryśnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

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

Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po



zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nie roztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.

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

Żeby uniknąć poparzeń:

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem. Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytak do garnków lub rękawic kuchennych.

Pojemniki, naczynia do prażenia kukurydzy, woreczki do pieczenia itp. należy otwierać w taki sposób, by para nie wydobywała się z nich na twarz i ręce.

W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów i mieszać je przed podaniem; szczególną ostrożność należy zachować w przypadku temperatury pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz osób starszych. Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżały się dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagzewają.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.

Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorąca.

Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła ujść.

Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżały się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.

Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:

OSTRZEŻENIE: Dzieci w wieku 8 lat lub starsze mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych, gdy urządzenie pracuje w trybach GRILLA, PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM i GOTOWANIA AUTOMATYCZNEGO ze względu na generowanie wysokiej temperatury. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, chyba że dostały pozwolenie, bądź udzielono im instrukcji



obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem. Modele z elektronicznym panelem sterowania są wyposażone w blokadę rodzicielską, sprawdź na stronie PL-22.

Nie wolno opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie wolno traktować kuchenki jako przedmiotu do zabawy.

Dzieciom należy wpoić zasady bezpieczeństwa: używanie rękawic kuchennych, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zachowanie szczególnej ostrożności co do opakowań (np. materiałów samonagrzewających się), gdyż opakowania te mogą być bardzo gorące.

Inne ostrzeżenia:

Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.

Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych. Kuchenka ta służy wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych i można jej używać tylko do takich celów. Suszenie odzieży, podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, szmatek itp. może prowadzić do obrażeń, poparzeń oraz podpaleń. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.

Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki. Używając naczyń powodującego rumienienie potraw lub materiałów samonagrzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.

Nie wolno używać naczyń metalowych odbijających mikrofałę i mogących spowodować powstawanie łuków elektrycznych. Nie wkładaj do kuchenki puszek.

Należy używać wyłącznie talerza obrotowego i jego podstawy przeznaczonych dla tego typu kuchenki. Nie używaj kuchenki, jeśli został wyjęty z niej talerz obrotowy. Żeby uniknąć uszkodzenia talerza obrotowego:

- a) Przed rozpoczęciem mycia talerza obrotowego wodą należy odczekać dopóki nie ostygnie.
- b) Nie wolno ustawiać gorących produktów lub naczyń na zimnym talerzu obrotowym.
- c) Nie wolno ustawiać zimnych produktów lub naczyń na gorącym talerzu obrotowym.

Podczas pracy urządzenia nie należy na jego obudowie stawiać jakichkolwiek przedmiotów.

UWAGA:

Nie wolno używać plastikowych naczyń, jeśli komora operacyjna nie ostygła jeszcze po użyciu grilla (tryby GRILL i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM), ponieważ mogłyby

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



się roztopić. W wymienionych trybach nie wolno używać plastikowych naczyń, o ile ich producent nie zaznaczył, że są one do tego celu przeznaczone.

W przypadku wątpliwości co do sposobu przyłączenia kuchenki należy skontaktować się z upoważnionym, wykwalifikowanym elektrykiem.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała, powstałe wskutek zaniedbania poprawnych połączeń elektrycznych.

Na ściankach kuchenki lub wokół uszczelki drzwiczek może czasami pojawiać się para wodna lub krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o wydobywaniu się mikrofal na zewnątrz ani o wadliwym działaniu kuchenki.



Ten symbol informuje o powierzchniach, które mogą być gorące podczas użycia.

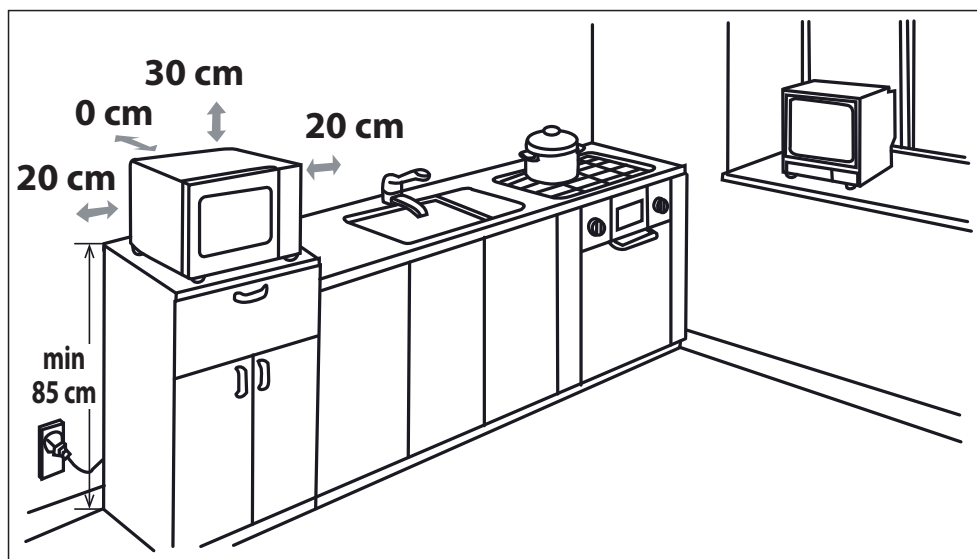


INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia.
2. Upewnij się, że kuchenka nie nosi żadnych śladów uszkodzenia.
3. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
4. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza.

Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.

- Minimalna wysokość instalacji wynosi 85 cm.
- Pomiedzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami należy pozostawić przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
- Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
- Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
- Zablockowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

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

Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych. Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY



Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu pojawi się „0:00” i zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy.

Opisywany model wyposażony jest w zegar. W trybie czuwania kuchenka zużywa poniżej 1,0 W. Żeby ustawić zegar, postępuj według poniższego opisu.



USTAWIENIE ZEGARA

Zegar kuchenki można ustawić w 24-godzinnej formacie czasu.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **USTAWIANIE ZEGARA** . Zacznie pulsować wskazanie „00:00”.
2. Ustaw bieżącą godzinę przy pomocy przycisków CZAS. Wprowadź godzinę naciskając przycisk **10 min**. Wprowadź minuty naciskając przyciski **1 min** i **10 s**.
3. Naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA** , żeby zakończyć ustawianie zegara.

UWAGI:

- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „0:00”.
- Żeby sprawdzić wskazania zegara podczas gotowania, naciśnij przycisk **CLOCK SET**. Na wyświetlaczu przez 2-3 sekundy widoczne będzie wskazanie zegara. Nie wpływa to na proces gotowania.
- Jeśli podczas ustawiania zegara zostanie naciśnięty przycisk **STOP** lub po 1 minucie bezczynności, kuchenka powróci do poprzedniego ustawienia.
- Jeśli wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki, po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu co pewien czas będzie pojawiać się wskazanie „0:00”. Jeśli przerwa w zasilaniu wystąpi podczas pracy kuchenki, program zostanie skasowany. Ustawienie czasu zostanie również skasowane.



POZIOM MOCY MIKROFAL

Poziom mocy	Naciśnij przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL 	Wyświetlany poziom (w procentach)
WYSOKI	x1	100P
	x2	90P
ŚREDNIO WYSOKI	x3	80P
	x4	70P
ŚREDNI	x5	60P
	x6	50P
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	x7	40P
	x8	30P
NISKI	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Opisywana kuchenka posiada 11 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Aby zmienić poziom mocy dla gotowania naciskaj przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** dopóki wyświetlacz nie pokaże żądanego poziomu. Naciskając przycisk TIME zmienisz czas gotowania. Naciskając **START** uruchomisz kuchenkę.
- W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal podczas trwania procesu należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu procesu.
- Jeśli wybierzesz poziom mocy „0 P”, uruchomiony zostanie tylko wentylator. Można wykorzystać ten poziom mocy do usuwania zapachów z kuchenki.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

Poziom 100 P/90 P (WYSOKI) należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.

Poziom 80 P/70 P (ŚREDNIO WYSOKI) należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalenia po jednej stronie.

Poziom 60 P/ 50 P (ŚREDNI) należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

Poziom 40 P/30 P (ŚREDNIO NISKI) służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.

Poziom 20 P/10 P (NISKI) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

STEROWANIE RĘCZNE



Otwieranie drzwiczek:

Aby otworzyć mikrofalę naciśnij przycisk otwierania drzwiczek.

Uruchamianie kuchenki:

Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i po wybraniużądanego trybu pracy naciśnij przycisk **START/◊ +30s**.

Jeśli nie naciśniesz przycisku **START/◊ +30s** po upływie 1 minuty po wyborze programu gotowania, program zostanie anulowany.

Jeśli podczas gotowania otwarte zostaną drzwiczki, żeby kontynuować proces należy nacisnąć przycisk **START/◊ +30s**. Prawidłowe naciśnięcie potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym, nieskuteczne naciśnięcie nie spowoduje wyemitowania sygnału.

Używaj przycisku **STOP** do:

1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchenki.
3. Anulowania programu w trakcie pracy (naciśnij przycisk **STOP** dwa razy).
4. Włączania i wyłączania zabezpieczenia przed dziećmi (patrz strona PL-22).



START/+30s



STOP/ECO

UWAGA

- Jeśli kuchenka pozostaje nieużywana przez 5 minut (i jej drzwiczki są zamknięte), automatycznie włączy się blokada bezpieczeństwa. Panel sterowania kuchenki nie będzie aktywny. Żeby wyłączyć blokadę bezpieczeństwa, należy otworzyć drzwiczki kuchenki - panel sterowania stanie się z powrotem aktywny.

TRYB PRACY Z MIKROFALAMI





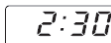
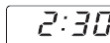
Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 99 minut i 50 sekund (99:50)

GOTOWANIE RĘCZNE / RĘCZNE ROZMRAŻANIE

- Wprowadź czas gotowania lub rozmrażania i ustaw moc mikrofal na poziomie od 100 P do 10 P (patrz strona PL- 18).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

Przykład:

Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund z mocą mikrofal 70%.

<p>1. Wprowadź poziom mocy mikrofal (70 P) naciskając cztery razy przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL.</p> <p> x4</p>	<p>2. Wprowadź czas gotowania naciskając dwa razy przycisk 1 min, a następnie trzy razy przycisk 10 s.</p>	<p>3. Naciśnij przycisk START/◊ +30s żeby uruchomić timer kuchenny. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania/ rozmrażania.)</p>
<p></p>	<p></p>	<p></p>

UWAGA:

- Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.
- Jeśli podczas gotowania/rozmrzania otwarte zostaną drzwiczki w celu zamieszania lub obrócenia potrawy, odliczanie czasu gotowania na wyświetlaczu zostanie automatycznie wstrzymane. Odliczanie czasu zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START**.
- Po zakończeniu gotowania/rozmrzania otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP**. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony.
- Jeśli chcesz sprawdzić poziom mocy mikrofal podczas trwania procesu gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy.

WAŻNE:

- Po zakończeniu gotowania lub rozmrażania należy zamknąć drzwiczki kuchenki. Należy pamiętać, że oświetlenie wnętrza kuchenki pozostaje włączone, gdy drzwiczki są otwarte. Wynika to ze względów bezpieczeństwa, żeby przypomnieć o konieczności zamknięcia drzwiczek.
- W przypadku gotowania potraw w trybie 100 P przez czas dłuższy od standardowego, poziom mocy zostanie obniżony automatycznie, żeby zapobiec przegrzaniu.

Tryb pracy	Standardowy czas
Mikrofałe 100 P	30 minut
Praca z grillem*	Praca p rzerywana, s terowana termostatem
Praca kombinowana z grillem*	99 minut 50 sekund







TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM*

1. Tryb pracy tylko z wykorzystaniem GRILLA

Grill zamontowany nad komorą operacyjną kuchenki ma tylko jedno ustawienie mocy. Obrotowy talerz wspomaga pracę grilla zapewniając równe opiekanie potraw. Skorzystaj z ruszta podczas grillowania jedzenia o małych rozmiarach, takich jak bekon, szynka wędzona i bułeczki z rodzynekami. Jedzenie można umieszczać bezpośrednio na ruszcie lub na ustawionym na nim naczyniu żaroodpornym.

Przykład:

Grillowanie przez 20 minut przy pomocy przycisku **GRILL**.

1. Naciśnij jeden raz przycisk GRILL .  x1	2. Wprowadź żądany czas podgrzewania naciskając dwa razy przycisk 10 min .	3. Naciśnij przycisk START + 30s żeby rozpocząć proces grillowania. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu grillowania.)
		

2. TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM łączy moc mikrofal z funkcją grilla. Na przemian stosowane jest promieniowanie mikrofalowe i opiekanie przy pomocy grilla.

Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu gotowania i uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw.

Tryb kombinowany posiada dwie opcje:

KOMBINACJA 1 (wskazanie wyświetlacza: C-1)





Przez 55% czasu gotowania używane są mikrofałe, a przez 45% czasu wykorzystywany jest grill. Zalecamy stosować przy gotowaniu ryb i potraw zapiekanych (au gratin).

KOMBINACJA 2 (wskazanie wyświetlacza: C-2)

Przez 36% czasu gotowania używane są mikrofałe, a przez 64% czasu wykorzystywany jest grill. Zalecamy stosować przy przygotowywaniu puddingów, omletów i drobiu.

Przykład:

Gotowanie przez 15 minut w trybie **PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM** - przez 55% czasu używane jest promieniowanie mikrofalowe, a przez 45% czasu opiekanie przy pomocy grilla (C-1).


<p>1. Naciśnij jeden raz przycisk PRACA KOMBINOWANA Z GRILLEM.</p> <p> x1</p>	<p>2. Wprowadź żądany czas podgrzewania naciskając jeden raz przycisk 10 min., a następnie pięć razy przycisk 1 min.</p>	<p>3. Naciśnij przycisk START/◊ +30s żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)</p>
<p></p>	<p></p>	<p></p>

UWAGI dotyczące trybów GRILL i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM:

- Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie grilla.
- W przypadku opiekania żywności w wysokim naczyniu należy umieścić je na obrotowym talerzu.
- Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny; jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą Kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem.

WAŻNE: Podczas pracy należy otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny, żeby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu i zapachów.

UWAGA: Aby podczas korzystania z funkcji grilla zapobiec przegrzaniu, grill jest włączany i wyłączany w regularnych odstępach czasu.

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

* - Tylko dla modeli z grillem.

INNE UŻYTECZNE FUNKCJE



1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE

Ta funkcja pozwala na gotowanie z 2 różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje gotowania ręcznego, ręcznego ustawienia czasu gotowania i/lub czasu rozmrażania oraz rozmrażania według wagi. Po zaprogramowaniu nie ma potrzeby ingerencji w proces gotowania, ponieważ kuchenka automatycznie przejdzie do kolejnego etapu. Po zakończeniu pierwszego etapu zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy. Jeśli wymagane jest rozmrażanie, powinno być ono pierwszym etapem.

Uwaga: Programu automatycznego gotowania nie można wykorzystać jako jednego z etapów gotowania sekwencyjnego.

Przykład: Jeśli chcesz rozmrozić potrawę przez 5 minut, a następnie gotować ją przez 7 minut przy poziomie mocy mikrofal 80 P, zaprogramuj następujące etapy:

1. Naciśnij jeden raz przycisk **CZAS ROZMRAŻANIA**, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu def2.
2. Wprowadź żądany czas gotowania naciskając 5 razy przycisk **1 min.**
3. Wprowadź poziom mocy mikrofal (80 P) naciskając trzy razy przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL.**
4. Wprowadź żądany czas gotowania naciskając 7 razy przycisk **1 min.**
5. Naciśnij jeden raz przycisk **START**, żeby rozpocząć gotowanie.

2. FUNKCJA +30s (automatyczne ustawianie minut)

Przycisk **+30s** umożliwia korzystanie z dwóch następujących funkcji:

a. Bezpośredni start

Istnieje możliwość rozpoczęcia procesu, przy ustawionym poziomie mocy 100 P, trwającego 30 sekund naciskając przyciskiem **+30s**.

b. Wydłużenie czasu trwania procesu

Czas procesu można wydłużyć w trybie gotowania ręcznego, podczas automatycznego rozmrażania i w programach automatycznych o wielokrotność 30 sekund naciskając przycisk **+30s** podczas pracy kuchenki. Możesz wydłużyć czas gotowania o **"10min"**, **"1min"** lub **"10s"** przez naciśnięcie przycisku TIME. Podczas rozmrażania czas gotowania nie może być wydłużony.

UWAGA: Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 50 sekund.


3. TIMER KUCHENNY:

Możesz użyć timera kuchennego do ustawienia czasu procesu, przy którym tryb pracy z mikrofalami nie jest wykorzystywany (na przykład podczas gotowania jajek na tradycyjnej płycie grzejnej) lub do nadzorowania czasu po odstawieniu zagotowanych/rozrożonych potraw.



Przykład:

Ustawienie timera na 5 minut.

1. Naciśnij jeden raz przycisk TIMER KUCHENNY . 	2. Wprowadź żądany czas naciskając 5 razy przycisk 1 min .	3. Naciśnij przycisk START/◊ +30s , żeby uruchomić timer kuchenny.	4. Sprawdź wskazanie wyświetlacza. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania/rozmrzania.)
--	--	--	---

Jeśli ustawiony czas dobiegnie końca, zostanie wyemitowany 5 razy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie zegara.

Można wprowadzić dowolny czas do 99 minut i 50 sekund. Żeby anulować **TIMER KUCHENNY** podczas odliczania czasu, po prostu naciśnij przycisk **STOP**.

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

4. ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI:

Niemożliwia obsługę kuchenki przez małe dzieci przy braku nadzoru osoby dorosłej.

a. Włączenie ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI:

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP** przez 3 sekundy. Po długim sygnale na wyświetlaczu pojawi się napis "LOC". Kuchenka jest teraz w trybie blokady rodzicielskiej. W tym czasie wyświetlacz pokaże zegar, a po naciśnięciu dowolnego przycisku lub otwarcia drzwi, na wyświetlaczu pojawi się napis "LOC".

b. Wyłączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

Przytrzymaj wciśnięty przycisk **STOP** przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy.

5. Tryb ECO:

Naciśnij przycisk "ECO" w trybie czuwania. Wyświetlacz wyłączy się, a kuchenka mikrofalowa wejdzie w tryb ECO. Jakkolwiek operacja wznowi działanie wyświetlacza, a kuchenka wróci do trybu czuwania.




PROGRAMY WYKORZYSTUJĄCE FUNKCJE ROZMRZANIA WEDŁUG CZASU I ROZMRZANIA WEDŁUG WAGI

1. ROZMRZANIE WEDŁUG CZASU

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji. Zakres czasowy wynosi 0:10 – 99:50.

Przykład: Rozmrzanie przez 10 minut.

1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk ROZMRZANIE WEDŁUG WAGI .  x1	2. Wprowadź czas gotowania naciskając jeden raz przycisk 10 min .	4. Naciśnij przycisk START/◊ +30s żeby rozpocząć rozmrażanie.
na wyświetlaczu pojawi się: <input type="text" value="dEF2"/>	<input type="text" value="10:00"/>	

Uwagi dotyczące czasu rozmrażania:

- Po zakończeniu gotowania zostanie 5 razy wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „00:00”.
- Poziom mocy mikrofal jest zaprogramowany na 30 P i nie można wybrać innego poziomu.




2. ROZMRZANIE WEDŁUG WAGI

Ustawienia czasu procesu i poziomu mocy kuchenki mikrofalowej zostały wcześniej zaprogramowane, dzięki czemu rozmrażanie następujących potraw jest łatwe: wieprzowiny, wołowiny i kurczaków. Dla tych potraw można ustawić zakres wagowy od 0,1 do 2 kg (ze skokiem 0,1 kg).

Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tych funkcji.

Przykład: Rozmrzanie pieczeni mięsnej o wadze 1,2 kg z wykorzystaniem funkcji **ROZMRZANIA WEDŁUG WAGI**.

Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym lub na kratce do rozmrażania, umieszczonej na talerzu obrotowym.

<p>1. Wybierz żadaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI.</p>  x1	<p>2. Przy pomocy przycisków WAGI/PORCJI ustaw żadaną wagę.</p> <p>kg /  </p>	<p>3. Naciśnij przycisk START/◊ +30s żeby rozpocząć rozmrażanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania.)</p>
<p>na wyświetlaczu pojawi się: <input type="text" value="dEF1"/></p>	<p>wskazanie wyświetlacza: <input type="text" value="1.2"/></p>	

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

UWAGI DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI:




- Przed zamrożeniem potrawy sprawdź, czy jest ona świeża i dobrej jakości.
- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg, na przykład 0,65 kg do 0,7 kg.
- W razie potrzeby osłoń niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu przy pomocy małych kawałków folii aluminiowej. Zapobiegnie to ogrzaniu tych miejsc podczas rozmrażania. Upewnij się, że folia nie dotyka ścianek komory kuchennej.

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA



Przyciski **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** umożliwiają automatyczne dobranie najbardziej odpowiedniego trybu przygotowania potrawy (szczegółowe informacje można znaleźć na stronach PL-4 i PL-23). Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

Przykład: Gotowanie dwóch ziemniaków w mundurkach (0,46 kg) korzystając z funkcji AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.

<p>1. Wybierz żadaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk Ziemniaki w mundurkach.</p>  x1	<p>2. Przyciskami WAGI/PORCJI (+/-) lub po raz kolejny kilkakrotnie naciskając przycisk Ziemniaki w mundurkach wybierz żadaną liczbę ziemniaków (maks. 3).</p> <p>kg /  </p>	<p>3. Naciśnij przycisk START/◊ +30s żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania)</p>
<p>na wyświetlaczu pojawi się: <input type="text" value="1"/></p>	<p>wskazanie wyświetlacza: <input type="text" value="2"/></p>	

UWAGI:

- Wagę lub ilość potrawy można wprowadzić naciskając przyciski WAGI/PORCJI (+/-), dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądana waga/ilość. Należy wprowadzić wyłącznie wagę żywności. Nie należy dodawać do niej wagi naczynia.
- W przypadku potraw o wadze odbiegającej od podanej w tabeli PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA na stronie PL-23, należy korzystać z ręcznego trybu pracy.



TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

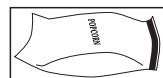
Program automatycznego gotowania	WAGA/PORCJE/NACZYNIA	Procedura
Prażona kukurydza	0,05kg, 0,1kg	Umieść torebkę z prażoną kukurydzą bezpośrednio na talerzu obrotowym. (Patrz poniżej: „Ważne informacje dotyczące funkcji prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej”)
Ziemniaki w mundurkach	1, 2, 3 ziemniaki (w plasterkach) 1 ziemniak = ok. 0,23 kg (temp. pocz. 20°C)	Wybierz ziemniaki mniej więcej jednakowej wielkości (o wadze ok. 230 g). Nakłuj każdy ziemniak w kilku miejscach i umieść przy krawędzi talerza obrotowego. Po upływie połowy czasu rozmrażania przewróć na drugą stronę i przelóż je. Odstaw na 3-5 minut przed podaniem.
Pizza schłodzona	0,1 kg, 0,2 kg, 0,4 kg (temp. pocz. 5°C) Talerz	Umieść pizzę na środku talerza obrotowego. Nie przykrywaj.
Zamrożone warzywa, np. brukselka, zielona fasolka, groszek, mieszanka warzywna, brokuły	0,15 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temp. pocz. -18°C) Naczynie z pokrywą	Ułóż warzywa w odpowiednim naczyniu. Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g warzyw, nakryj naczynie przykrywką i ustaw na talerzu obrotowym. Po upływie połowy czasu i po zakończeniu procesu zamieszaj.
Napoje (120 ml/1 filiżanka)	1, 2, 3 (temp. pocz. 5°C) Filiżanka	Umieść filiżankę(i) na talerzu obrotowym i po podgrzaniu zamieszaj.
Potrawa na płytkim talerzu	0,25 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temp. pocz. 5°C) Talerz	Umieść talerz na środku talerza obrotowego. Nie przykrywaj. Po podgrzaniu zamieszaj.

Uwagi:

- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Rezultaty zastosowania funkcji automatycznego gotowania zależą od różnych czynników, takich jak kształt i rozmiary potrawy oraz od osobistych preferencji odnośnie postaci posiłku. Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników działania zaprogramowanych funkcji, dostosuj czas gotowania do swoich potrzeb.

Ważne informacje dotyczące funkcji prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej:

1. Przy ustawieniu 0,1 kg prażonej kukurydzy wskazane jest zagięcie każdego narożnika torebki w trójkąt przed rozpoczęciem gotowania.
Patrz rysunek po prawej stronie.
2. Jeśli torebka prażonej kukurydzy zwiększyła swoją objętość i nie obraca się prawidłowo, naciśnij jeden raz przycisk STOP. Otwórz drzwiczki kuchenki i zmień położenie torebki, żeby zapewnić równomierne podgrzewanie.



PRZYDATNE NACZYNIA



Żeby możliwe było gotowanie/rozmarzanie w kuchence, promieniowanie mikrofalowe musi przeniknąć przez pojemnik do naczyń. Z tego względu konieczne jest odpowiednie dobranie naczyń.

Zalecane są naczynia owalne/okrągłe zamiast kwadratowych/prostokątnych, ponieważ żywność w rogach może się nadmiernie zagotowywać. Można zastosować rozmaite naczynia, zgodnie z poniższą listą.

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



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



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: DO CZYSZCZENIA JAKIKOLWIEK ELEMENTÓW KUCHENKI NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY PREPARATÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW I KUCHENEK, ODKURZACZY PAROWYCH, ŚRODKÓW DO SZOROWANIA ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB SZORSTKICH ZMYWAKÓW. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się upewnić, że komora operacyjna, drzwiczki, obudowa kuchenki i wyposażenie wystygły.

KUCHENKĘ NALEŻY REGULARNIE CZYŚCIĆ I USUWAĆ Z NIEJ WSZYSTKIE POZOSTAŁOŚCI JEDZENIA.

Korzystanie z zanieczyszczonej kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia ścianek komory operacyjnej i szybszego zużycia kuchenki. Może być również przyczyną sytuacji niebezpiecznych.

UWAGA: W trakcie procesu gotowania para wodna może gromadzić się w komorze operacyjnej, na jej ściankach i drzwiczkach. Ilość skroplonej pary wodnej będzie zależała od temperatury elementów kuchenki oraz ilości wody w przygotowywanych potrawach. Po zakończeniu procesu gotowania należy pamiętać o wytarciu wszelkich pozostałości wody przy pomocy miękkiej ściereczki wchlaniającej wodę.

Zewnętrzne elementy obudowy

Zewnętrzne elementy obudowy kuchenki można łatwo oczyścić delikatnym detergentem i wodą. Roztwór detergentu należy zetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć powierzchnię miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania

Przed czyszczeniem należy otworzyć drzwiczki kuchenki, żeby wyłączyć panel sterowania. Przy czyszczeniu panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Czyści się go delikatnie pocierając ściereczką zwilżoną tylko wodą. Należy unikać używania nadmiernych ilości wody. Nie należy używać żadnych chemikaliów ani środków do szorowania.

Komora operacyjna

1. W celu utrzymania kuchenki w czystości, należy po każdym użyciu zetrzeć wszelkie zachlapania i plamy miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką, dopóki kuchenka jest jeszcze ciepła. W wypadku silniejszego zabrudzenia trzeba użyć delikatnego detergentu i wielokrotnie przecierać zabrudzone miejsce wilgotną ściereczką, aż do całkowitego usunięcia zabrudzenia. Trwałe zabrudzenia mogą spowodować przegrzewanie, dymienie, pożar lub powstawanie łuków elektrycznych.

Nie należy zdejmować osłony źródła mikrofal.

2. Należy zwracać uwagę, by woda lub roztwór detergentu nie dostały się do małych otworów wentylacyjnych w ściankach kuchenki; mogłoby to spowodować uszkodzenie kuchenki.

3. Do mycia wnętrza kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.

4. Regularnie rozgrzewaj pustą kuchenkę przez 20 minut używając elementów grzejnych grilla. Resztki jedzenia i krople tłuszczu na ściankach komory operacyjnej mogą powodować powstawanie dymu i przykrych zapachów. Osłonę źródła mikrofal należy utrzymywać w stałej czystości.

Oslona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia).

UWAGA: Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal. Osłona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.

Wyposażenie

Wyposażenie, jak talerz obrotowy, podstawę talerza obrotowego i ruszt, należy myć w wodzie z płynem do mycia naczyń i osuszyć. Środki do mycia naczyń są bezpieczne.

Drzwiczki

W celu usunięcia wszelkich śladów zabrudzeń, obie strony drzwiczek oraz uszczelki należy regularnie czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie należy stosować środków do szorowania.

UWAGA: Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.

Porada ułatwiająca czyszczenie kuchenki:

Włóż połówkę cytryny do miski, dodaj 300 ml (trochę więcej niż szklankę) wody i podgrzej z mocą 100% przez 10-12 minut. Wytrzyj kuchenkę do czysta przy pomocy miękkiej, suchej ściereczki.

(NL)

**Let op:**

Uw product is van dit merkteken voorzien. Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggoeien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.

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

*1) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie. Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggoeien.

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

2. In andere landen buiten de Europese Unie

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

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

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

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

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

2. In andere landen buiten de Europese Unie

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



INHOUDSOPGAVE

Gebruiksaanwijzing

INFORMATIE OVER VERANTWOORDE VERWIJDERING	1
INHOUDSOPGAVE	2
SPECIFICATIES	2
OVEN EN TOEBEHOREN	3
BEDIENINGSPANEEL	4
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	5-15
INSTALLATIE	16
VOOR INGEBRIJFDE	18
DE KLOK INSTELLEN	18
MAGNETRONVERMOGEN	18
HANDMATIGE BEDIENING	19
KOKEN MET DE MAGNETRON	19
KOKEN MET GRILL/ MIX GRILL	20
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES	21
GEBRUIK VAN DE ONTDOOIFUNCTIES	22
GEBRUIK VAN AUTOMENU	22
AUTO MENU-TABEL	23
GESCHIKTE SCHALEN	24
ONDERHOUD EN REINIGING	25



SPECIFICATIES

Modelnaam:		YC-MS02E	YC-MG02E	YC-MSS1E	YC-MG51E	YC-MG81E
Wisselstroom		230 V, 50 Hz enkele fase				
Zekering/circuitonderbreker		10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Vereist wisselstroom vermogen:	Magnetron	1270 W	1270 W	1450 W	1450 W	1450 W
Geleverd vermogen:	Magnetron	800 W	800 W	900 W	900 W	900 W
	Grill	1000 W				
	Standby	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W
	Energiespaarstand	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W
Frequentie van de magnetron		2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*
Buitenste afmetingen (W) x (H) x (D) mm		440 x 258 x 324	440 x 258 x 324	513 x 306 x 394	513 x 306 x 394	512 x 300 x 396
Binnenste afmetingen (W) x (H) x (D)** mm		306 x 205 x 304	306 x 205 x 304	328 x 206 x 368	328 x 206 x 368	348 x 240 x 356
Ovenscapaciteit		20 liter**	20 liter**	25 liter**	25 liter**	28 liter**
Draaitafel		ø 255 mm	ø 255 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	ø 315 mm
Gewicht		ong. 11,3 kg	ong. 11,9 kg	ong. 14,5 kg	ong. 15,4 kg	ong. 15,8 kg
Ovenlamp		25 W	25 W	25 W	25 W	25 W

* Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.

Volgens deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur.

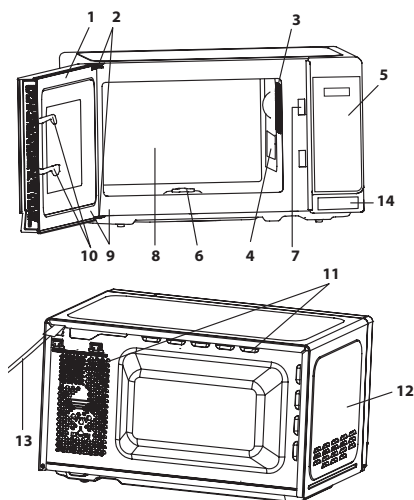
Groep 2 betekent dat het de bedoeling is dat dit apparaat radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel.

Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

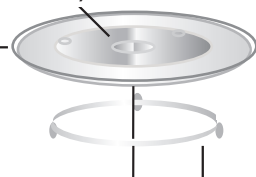
** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximum breedte, hoogte en diepte van het apparaat. De actuele inhoud voor spijzen is geringer.

DOOR EEN BELEID VAN CONTINUE VERBETERINGEN, BEHOUDEN WIJ HET RECHT OM ONTWERP EN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING TE VERANDEREN.

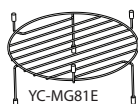
OVEN EN TOEBEHOREN



Naaf (binnenin)

15. Draaitafel
(glas)

17. Koppelstuk — 16. Draaitafelsteun



18. Rek

OVEN

1. Deur
2. Deurscharnieren
3. Ovenlamp
4. Afdekplaatje voor golfgeleider (NOOIT VERWIJDEREN)
5. Bedieningspaneel
6. Koppelstuk
7. Veiligheidsvergrendeling van de deur
8. Ovenruimte
9. Deurafdichtingen en pasvlakke
10. Veiligheidshandels deur
11. Ventilatie-openingen
12. Behuizing
13. Netsnoer
14. Deur open-toets

TOEBEHOREN:

Controleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

(15) Draaitafel (16) Draaitafelsteun (17) Koppelstuk (18) Rek

- Plaats de draaitafelsteun in het midden van de ovenvloer zodat deze vrij om het koppelstuk kan draaien. Plaats dan de draaitafel op de draaitafelsteun zodat deze goed op het koppelstuk past.
- Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet beschadigt, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.
- Het rek is uitsluitend bedoeld voor gebruik met grillovens. Gebruik het rek niet als u de magnetronfunctie gebruikt.
- Voor gebruik van het rek, kijk in de secties over grillen op pagina NL-20.

Raak de grill nooit aan wanneer deze heet is.

OPMERKING: Vermeld bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam en de modelnaam.

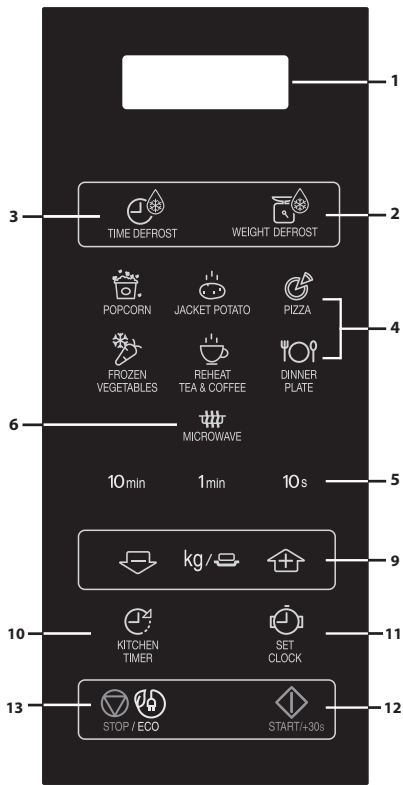
OPMERKING:

- Het afdekplaatje voor de golfgeleider is kwetsbaar. Maak de binnenkant van de combi-magnetron met zorg schoon om er zeker van te zijn dat deze niet beschadigt.
- Maak na het koken van vet voedsel zonder deksel altijd de binnenkant van de oven en in het bijzonder het hitte-element van de grill grondig schoon, deze moeten droog en vetvrij zijn. Opgebouwd vet kan gaan roken of vlam vatten.
- Bedien de oven alleen als de draaitafel en draaitafelsteun juist zijn geplaatst. Dit bevordert een grondige en gelijkmatige bereiding. Een slecht geplaatste draaitafel kan gaan rammelen, kan mogelijk niet goed draaien en kan schade aan de oven veroorzaken.
- Plaats te koken voedsel en verpakkingen altijd op de draaitafel.
- De draaitafel draait met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in. De draairichting kan, telkens als u de combi-magnetron start, veranderen. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties.

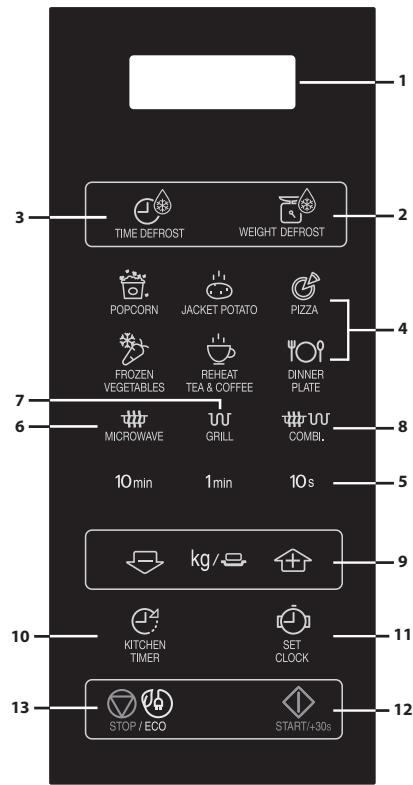
⚠ WAARSCHUWING: ⚠ Dit symbool betekent dat de oppervlakten mogelijk heet worden tijdens het gebruik. De deur, behuizing, ovenruimte, accessoires en vaatwerk zullen erg heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.



BEDIENINGSPANEEL



Mikrobløge alene



Mikrobløge + grill

1. DIGITALE DISPLAY
2. ONDOOI OP GEWICHT-toets
3. ONTDOOI OP TIJD-toets
4. AUTO MENU-toetsen
5. TIJD-toetsen
6. MAGNETRONVERMOGEN-toets:
Druk hierop om het vermogen van de magnetron te selecteren.
7. GRILL-toets
8. Combi.-toets
9. GEWICHT/PORITIE-toetsen (omhoog en omlaag)
10. KOOKWEKKER-toets
Druk om te gebruiken als kookwekker, of het programmeren van de sta-tijd.
11. KLOK INSTEL-toets
12. START/↕ +30s
13. STOP/ECO-toets

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN:
ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR GEBRUIK IN
DE TOEKOMST.****Voorkomen van brand.**

Laat de magnetron tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge vermogensniveaus of te lange bereidingstijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand als gevolg.

Deze magnetron is alleen ontworpen om los te staan. Hij is niet ontworpen om in een keuken ingebouwd te worden.

Plaats de magnetron niet in een kast.

Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker bij nood snel uit het stopcontact kunt trekken.

Sluit de magnetron alleen aan op een stopcontact met 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.

Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.

Plaats de magnetron niet op een plaats waar hitte ontstaat, bijvoorbeeld naast een gewone oven.

Plaats de magnetron niet in een zeer vochtige of natte ruimte.

Plaats of gebruik de magnetron niet buitenshuis.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Als u rook opmerkt, dient u de magnetron uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.

Gebruik alleen magnetronvaste bakken en gerei. Zie pagina NL-24. Gerei moet nagekeken worden om er zeker van te zijn dat dit geschikt is voor gebruik in magnetrons.

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u op de magnetron te letten of de bakjes geen vlam vatten.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaitafelsteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Opgehoopt vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de magnetron of de ventilatie-openingen.

Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken. Gebruik de magnetron niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.

Gebruik alleen popcorn die in een voor magnetrons geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetron.

Controleer de instellingen van de magnetron na het starten ervan om ervoor de zorgen dat de magnetron naar wens werkt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstupudding verhit of opwarmt. Volg de bijbehorende aanwijzingen in de gebruikershandleiding.

Voorkomen van letsel

WAARSCHUWING:

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

- a) Controleer of de deur goed sluit en niet krom of anders beschadigd is.
- b) Controleer of de scharnieren en deurvergrendelingen niet gebroken zijn of los zitten.
- c) Controleer of de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
- d) Controleer of er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zitten.
- e) Controleer of het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn.

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de magnetron niet gebruikt worden totdat hij door een vakman is gerepareerd.

WAARSCHUWING: Nooit zelf aanpassingen, veranderingen of reparaties aan de magnetron uitvoeren. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij de afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Gebruik de magnetron niet wanneer de deur openstaat en bewerk de vergrendelingen van de deur niet. Gebruik de magnetron niet wanneer er zich een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken bevindt.

Zorg ervoor dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen ophoopt. Reinig de magnetron regelmatig en verwijder voedselresten. Volg de voorschriften voor "Onderhoud en reiniging" op pagina NL-25. Als u de magnetron niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van magnetronbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van magnetrons.

Het voorkomen van de mogelijkheid van een elektrische schok

De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Indien er iets in deze openingen terecht is gekomen, schakel de magnetron dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel.

Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, inclusief de achterkant van de magnetron.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Vervang de ovenlamp niet zelf en laat dit niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren. Raadpleeg uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.

Indien het netsnoer van dit apparaat is beschadigd, moet deze vervangen worden door een special snoer.

De uitwisseling moet worden gedaan door gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

Om de mogelijkheid van een explosie en overkoken te voorkomen:

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in gesloten bakjes en verpakkingen worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.

Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de verpakking vastpakt.

Gebruik nooit gesloten bakjes. Verwijder de sluiting en deksels voor gebruik. Gesloten bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de magnetron is uitgeschakeld nog ontploffen door de opgebouwde druk.

Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of verpakkingen met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

Om te voorkomen dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik niet te veel bereidingstijd.
2. Roer de vloeistof voor het verwarmen/opwarmen.
3. Het wordt aanbevolen om tijdens het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof te steken.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de magnetron staan om te voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Verhit nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetrons worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetron is uitgezet. Voor het opwarmen van eieren die niet zijn geklopt, dient u het eigeel en eiwit door te prikken om ontploffing te voorkomen. Pel en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetron te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door voor het verwarmen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen**

WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om brandwonden te voorkomen.

Voorkom brandwonden en gebruik ovenwanten of pannenlappen wanneer u het voedsel uit de magnetron haalt.

Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

Voor het voorkomen van brandwonden, probeer de temperatuur van het voedsel altijd en roer het door voordat u het serveert. Besteed speciale aandacht aan de temperatuur van voedsel en dranken voor baby's, kinderen of ouderen. Toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd kleine kinderen op afstand.

De temperatuur van de verpakking komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Blijf altijd op veilige afstand van de magnetrondeur staan wanneer u deze opent, om brandwonden door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.

Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken om de stoom te laten ontsnappen en brandwonden te voorkomen. Houd kinderen uit de buurt van de magnetron zodat zij zich niet aan een hete magnetron kunnen branden.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Om incorrect gebruik door kinderen te voorkomen

WAARSCHUWING: laat alleen kinderen van 8 jaar en ouder de magnetron gebruiken zonder toezicht wanneer ze goede aanwijzingen hebben gekregen, zodat het kind in staat is de magnetron op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt. Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de GRILL, MIX GRILL en AUTO MENU stand, dienen kinderen alleen de magnetron te gebruiken onder toezicht van volwassenen in verband met de hoge temperatuur. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik bij personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuigelijke of verstandelijke beperkingen, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er moet op kinderen gelet worden zodat ze niet met het apparaat gaan spelen. Deze modellen hebben een kinderslot.

Let op dat kinderen niet aan de deur of magnetron gaan hangen. De magnetron is geen speelgoed.

Zorg dat kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn: het gebruik van pannelappen, het voorzichtig verwijderen van de afdekking van voedsel; benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele manier veranderingen aan de magnetron aan.

Verplaats de magnetron niet terwijl deze in werking is.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico's op letsel, ontsteking of brand. Gebruik de magnetron niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Gebruik de magnetron nooit wanneer deze leeg is. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Overschrijd nooit de in de handleiding van het vaatwerk voorgeschreven opwarmtijd.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken kunnen ontstaan.

Plaats geen blikjes in de magnetron.

Gebruik alleen de voor deze magnetron ontworpen draaitafel en draaitafelsteun. Gebruik de magnetron niet zonder de draaitafel.

Om te voorkomen dat de draaitafel breekt:

- (a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.
- (b) Plaats heet voedsel of hete schalen en dergelijke niet op een koude draaitafel.
- (c) Plaats koud voedsel of koude schalen en dergelijke niet op een warme draaitafel.

Plaats tijdens gebruik geen voorwerpen op de behuizing van de magnetron.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**OPMERKING:**

Gebruik geen plastic verpakkingen bij het opwarmen met de magnetronfunctie indien de magnetron nog steeds heet is van het gebruik van de GRILL en MIX GRILL-functie, omdat deze dan kunnen smelten.

Plastic bakjes en verpakkingen kunnen niet met de hierboven genoemde functie worden gebruikt tenzij het bakje of verpakking door de fabrikant als geschikt zijn gemerkt.

Raadpleeg een erkend elektricien indien u twijfels heeft over het aansluiten van uw magnetron.

Noch de fabrikant noch de dealer zijn aansprakelijk voor schade aan de magnetron of letsel indien de magnetron niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Condens of vocht kunnen zich mogelijk op de magnetronwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken vormen. Dit is normaal en duidt niet op een defect of lekkage.

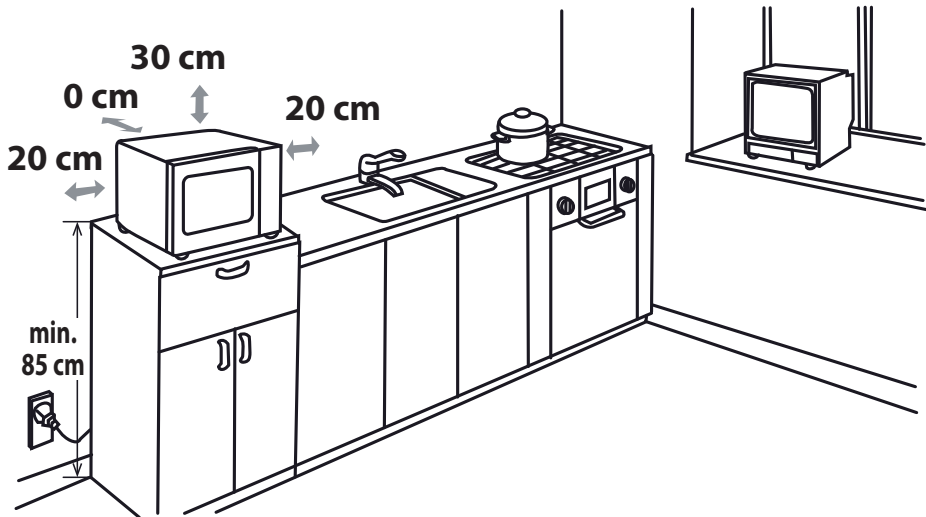


Dit symbool betekent dat de oppervlakken tijdens het gebruik warm kunnen worden.



INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de magnetron en verwijder de beschermingslaag van de behuizing van de magnetron.
2. Controleer de magnetron zorgvuldig op tekenen van beschadiging.
3. Plaats de magnetron op een veilig, vlak oppervlak, dat sterk genoeg is om het gewicht van de magnetron plus de zwaarst mogelijk te bereiden artikelen te dragen. Plaats de magnetron niet in een kast.
4. Kies een vlak oppervlak met genoeg ruimte voor de ventilatieopeningen.
De achterkant van het apparaat dient tegen een muur geplaatst worden.
 - De minimale installatiehoogte bedraagt 85 cm.
 - Er dient minimaal 20 cm ruimte over te worden gelaten tussen de magnetron en de wanden.
 - Laat een minimale ruimte van 30 cm boven de magnetron open.
 - Verwijder de voetjes van de onderkant van de magnetron niet.
 - Blokkering van de ventilatieopeningen kan de magnetron beschadigen.
 - Plaats de magnetron zo ver mogelijk verwijderd van radio's en TV's. Gebruik van de magnetron kan de ontvangst van uw radio of TV verstoren.



5. Steek de stekker van de magnetron in een standaard geaard stopcontact.

WAARSCHUWING: Plaats de magnetron niet op een plek waar hitte of vochtigheid ontstaat (bijvoorbeeld naast of boven een gewone oven) of naast brandbare materialen (bijvoorbeeld gordijnen).

Blokkeer of belemmer de ventilatieopeningen niet.
Plaats geen objecten op de magnetron.



VOOR INGEBRUIKNAME



Steek de stekker van de combi-magnetron in het stopcontact. De combi-magnetron toont: "0:00", een hoorbaar signaal zal één keer luiden.

Dit model heeft een klokfunctie en de combi-magnetron gebruikt minder dan 1,0 W in stand-by modus. Om de klok in te stellen, zie hieronder.



DE KLOK INSTELLEN

Uw combi-magnetron heeft een 24-uurs klok modus.


1. Druk één keer op de **KLOK INSTEL**-toets  en "00:00" zal oplichten.
2. Druk op de tijd toetsen en voor de huidige tijd in. Voer de uren in met de **10 min**-toets en de minuten met de **1 min** en **10 s** toetsen.
3. Druk op de **KLOK INSTEL**-toets  om de instelling van de klok te voltooien.

OPMERKING:

- Als de klok is ingesteld zal, wanneer de bereiding is voltooid, de display de juiste tijd van de dag tonen. Als de klok niet is ingesteld, zal de display alleen "0:00" tonen wanneer de bereiding is voltooid.
- Om de tijd te bekijken tijdens de bereiding, druk op de **KLOK INSTEL**-toets en de display zal de tijd van de dag voor 2-3 seconden tonen. Dit beïnvloed het bereidingsproces niet.
- Als tijdens de instelling van de klok de **STOP**-toets wordt ingedrukt of er binnen 1 minuut niets bediend wordt, zal de oven naar de vorige instelling terug gaan.
- Als de elektrische voeding van uw oven wordt onderbroken, zal de display periodiek "0:00" tonen nadat de voeding is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma worden afgebroken. De tijd van de dag zal ook zijn gewist.



MAGNETRONVERMOGEN

Vermogen	Druk op de MAGNETRONVERMOGEN -toets 	Display (Percentage)
HOOG	x1	100P
	x2	90P
MIDDELHOOG	x3	80P
	x4	70P
MEDIUM	x5	60P
	x6	50P
MIDDELLAAG (ONTDOOIEN)	X7	40P
	x8	30P
LAAG	X9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Zoals weergegeven, heeft uw combi-magnetron 11 vermogensniveaus.
- Om de kookstand te veranderen druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets knop tot dat het display de gewenste stand aangeeft. Kies de gewenste bereidingstijd door op de **TIME** knop te drukken. Druk op de **START** knop om de oven te starten.
- Om het vermogensniveau te controleren tijdens het koken, druk op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets. Zolang u de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets ingedrukt houdt, blijft het vermogensniveau getoond. De combi-magnetron gaat door met aftellen terwijl de display het vermogensniveau toont.
- Als "0P" is geselecteerd, zal de ventilator van de combi-magnetron werken maar zonder vermogen. U kunt deze stand gebruiken om de geur te verdrijven.

In het algemeen gelden de volgende adviezen:

100P/ 90P - (HOOG) voor snel koken of opwarmen bijv. voor ovenschotels, warme dranken, groenten etc.

80P/ 70P - (MIDDELHOOG) Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake van biscuitdeeg. Bij deze lagere instelling wordt het voedsel gelijkmatig gekookt zonder dat de zijkanten overkoken.

60P/ 50P - (MEDIUM) Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid

wordt, b.v. rundvleeschotels; deze vermogens-instelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

40P/ 30P - (MIDDELLAAG) voor ontdooien, kies dit vermogensniveau, om ervoor te zorgen dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het koken van rijst, pasta, noedels en vla.

20P/ 10P - (LAAG) Voor voorzichtige ontdooiing, bijv. taart of gebak.

HANDMATIGE BEDIENING

**Het openen van de deur:**

Om de ovendeur te openen, drukt u op de knop voor het openen van de deur.

De oven starten:

Bereid en plaats het voedsel in een geschikte verpakking op de draaitafel of plaats het rechtstreeks op de draaitafel. Sluit de deur en druk op de **START/◊+30s** -toets na keuze van het gewenste kookprogramma.

Als het kookprogramma is ingesteld en de **START/◊+30s** -toets niet binnen 1 minuut wordt ingedrukt, wordt de instelling geannuleerd.

De **START/◊+30s** -toets moet worden ingedrukt om met koken door te gaan als de deur tijdens het koken is geopend. Als u juist heeft gedrukt hoort u een signaal, als u niet goed heeft gedrukt hoort u niets.

Gebruik de **STOP** -toets om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het bereiden tijdelijk te onderbreken.
3. Een programma tijdens de bereiding te annuleren, druk twee keer op de **STOP** -toets.
4. Om het kinderslot in te stellen en te annuleren (raadpleeg pagina NL-21).



START/+30s



STOP / ECO

KOKEN MET DE MAGNETRON



Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten 50 seconden (99.50) ingesteld worden.

HANDMATIG KOKEN/ HANDMATIG ONTDOOIEN

- Voer de kooktijd in en gebruik het magnetronvermogen van 100P tot 10P om te koken of te ontdooien (zie ook pagina NL-18).
- Roer of draai het voedsel tijdens de bereiding waar mogelijk 2-3 keer.
- Dek het voedsel na het bereiden af en laat het staan indien aanbevolen.
- Dek na het ontdooien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te koken op 70% magnetronvermogen.

1. Voer het vermogen in door 4 keer op de **MAGNETRONVERMOGEN** -toets te drukken voor 70P.
2. Voer de bereidingstijd in door 2 keer op de **1 min** -toets te drukken en dan **10 s** -toets 3 keer.
3. Druk op de **START/◊+30s** -toets om de timer te starten. (De display telt naar de ingestelde bereidings-/ontdooitijd af)



70P

2:30

2:30

OPMERKING:

- Wanneer de oven start gaat het ovenlampje branden en draait de draaitafel met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in.
- Als de deur tijdens het koken/ontdooien geopend wordt om te roeren of voedsel om te draaien, zal de kooktijd op de display automatisch stoppen. De ontdooi- of kooktijd zal verder aftellen wanneer de deur weer is gesloten en de **START**-toets is ingedrukt.
- Wanneer het koken/ontdooien is voltooid, open de deur of druk op de **STOP**-toets en de tijd van de dag zal op de display verschijnen, indien de klok is ingesteld.
- Als u wilt weten op welk vermogen de combi-magnetron staat tijdens het koken, drukt u op de **MAGNETRONVERMOGEN** -toets. Zolang u de **MAGNETRONVERMOGEN** -toets ingedrukt houdt, zal het vermogen worden weergegeven.

BELANGRIJK:

- Sluit de deur na het koken / ontdooien. Let er op dat de lamp blijft branden terwijl de deur openstaat, dit is voor de veiligheid om u te herinneren de deur te sluiten.
- Wanneer u het eten gedurende de standaardtijd met 100P, dan zal de oven automatisch zachter koken om oververhitting te voorkomen. (Het energieniveau van de oven wordt verminderd.)

Kookstand	Standaardtijd
Magnetron 100 P	30 minuten
Grill	Intermitterende werking, geregelde temperatuur voor YC-MG02E 99 min 50 sec voor YC-MG51E, YC-MG81E
Mix grill	99 min 50 sec



KOKEN MET GRILL/ MIX GRILL*

1. KOKEN MET ALLEEN DE GRILL

De grill bovenin de ovenruimte heeft één vermogensniveau. De grill wordt ondersteund door de draaitafel dat gelijktijdig draait voor een gelijkmatige garing. Gebruik het rek voor het grillen van klein voedsel zoals bacon, ham en cakejes. Het voedsel kan direct op het rek geplaatst worden of in een hittebestendige schaal op het rek.

Voorbeeld:

Om 20 minuten te grillen, met de **GRILL**-toets.

1. Druk één keer op de **GRILL**-toets.
2. Voor de gewenste kooktijd in door twee keer op de **10 min**-toets te drukken.
3. **START/◇+30s**-toets om te beginnen met grillen. (De display telt de ingestelde kooktijd af.)



G

20:00

20:00

2. MIX GRILL

MIX GRILL combineert de magnetron met de grill. MIX betekent wisselend tussen magnetron en grill te koken.

De combinatie van magnetron met de grill vermindert de kooktijd en geeft een krokant en bruin resultaat. Er zijn twee keuzes voor de combinatie:

COMBINATIE 1 (Display: C-1)

55% tijd voor de magnetron en 45% tijd voor de grill. Te gebruiken voor vis en gratins.

COMBINATIE 2 (Display: C-2)

36% tijd voor de magnetron, 64% tijd voor de grill. te gebruiken voor pudding, omeletten en gevogelte.

Voorbeeld:

Om 15 minuten te koken, met **MIX GRILL** met 55% tijd voor de magnetron en 45% grill (C-1).

1. Druk één keer op de **MIX GRILL**-toets.
2. Voer de gewenste kooktijd in door één keer op de **10 min**-toets te drukken en 5 keer op de 1 MIN-toets.
3. **START/◇+30s**-toets om te beginnen met koken. (De display telt de ingestelde bereidingstijd af.)



C-1

15:00

15:00

OPMERKINGEN voor GRILL en MIX GRILL:

- Het is niet nodig om de grill voor te verwarmen.
- Als u voedsel in een diepe verpakking bereid, plaats deze dan op de draaitafel.
- U kunt rook of een branderige geur ontdekken wanneer u de grill voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en is niet een teken dat de oven buiten gebruik is. Om dit probleem te voorkomen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, verwarm de oven voor 20 minuten zonder voedsel op de grill-stand.

BELANGRIJK: Open een raam of zet de afzuiging van de keuken aan tijdens gebruik om rook en geuren te verdrijven.

LET OP: Bij gebruik van de grillfunctie wordt de grill met regelmatige tussenpozen in- en uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.



WAARSCHUWING:

De deur, behuizing, ovenruimte en accessoires worden erg heet tijdens gebruik. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

* - Alleen voor modellen met grill

ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES

**1. ETAPPE KOKEN**

Met deze functie kunt u koken met tot 2 verschillende etappes die kunnen bestaan uit handmatige bereidings-tijd en modus en/of ontdooitijd maar ook ontdooien op gewicht. Eenmaal geprogrammeerd hoeft u zich niet meer te bekommeren over het koken omdat de oven automatisch naar de volgende etappe gaat. Het signaal klinkt na de eerste etappe. Als één van de etappes ontdooien is moet dit de eerste etappe zijn.

Let op: Auto menu kan niet worden ingesteld als een van de meerdere etappes.

Bijvoorbeeld: U wilt het voedsel voor 5 minuten ontdooien en daarna koken met 80P magnetronvermogen voor 7 minuten. De stappen zijn als volgt:

1. Druk één keer op de **ONTDOOI OP TIJD**-toets, op de display zal dEF2 verschijnen.
2. Voer de bereidingstijd in door 5 keer op de **1 min**-toets te drukken.
3. Voer het vermogensniveau in door 3 keer op de **MAGNETRONVERMOGEN**-toets te drukken.
4. Voer de bereidingstijd in door 7 keer op de **1 min**-toets te drukken
5. Druk één keer op de **START**-toets om te beginnen met koken.

2. +30s FUNCTION (Auto minuut)

Met de **START/+30s**-toets kan u de twee volgende functies uitvoeren:

**a. Direct met koken beginnen**

U kunt direct met koken beginnen met 100P vermogensniveau voor 30 secondes door te drukken op de **+30s**-toets.

b. De kooktijd verlengen

U kunt de bereidingstijd verlengen tijdens handmatig koken, ontdooitijd en auto menu voor meervouden van 1 minuut als u de **+30s**-toets indrukt terwijl de oven aanstaat. U kunt de gewenste bereidingstijd ook verlengen door op de TIME-toetsen "10min", "1min", "10s" te drukken. Tijdens het ontdooien aan de hand van gewicht kan de bereidingstijd niet worden verlengd.

OPMERKING: De bereidingstijd kan worden verlengd tot maximaal 99 minuten en 50 seconden.

3. KOOKWEKKER FUNCTIE:

U kunt de kookwekker gebruiken voor wanneer u niet met de magnetron kookt, bijvoorbeeld voor de kooktijd van eieren op een conventionele kookplaat of om de sta-tijd van gekookt of ontdooit voedsel bij te houden.

Voorbeeld:

Om de timer in te stellen op 5 minuten.

1. Druk één keer op de **KOOKWEKKER**-toets.
2. Voer de gewenste tijd in door 5 keer op de **1 min**-toets te drukken
3. Druk op de **START/ Controleer de display** **+30s**-toets om (De display telt naar de ingestelde bereidings-/ontdooitijd af.) de timer te starten.



Wanneer de timer afloopt, zal het signaal 5 keer klinken en de display zal dan de tijd van de dag tonen.

U kunt een tijd tot 99 minuten en 50 seconden instellen. U hoeft alleen op de **STOP**-toets te drukken om de KOOKWEKKER te annuleren tijdens het aftellen.

OPMERKING: De KEUKENWEKKER functie kan niet tijdens het koken worden gebruikt.

4. KINDERSLOT:

Om het ongeleeid gebruik door kleine kinderen te voorkomen.

a. Het instellen van het KINDERSLOT:

Houd de **STOP**-toets gedurende 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een lange pieptoon en op het display staat "LOC". Het KINDERSLOT van de oven is nu geactiveerd. In deze modus toont het display de klok. Als er een knop ingedrukt wordt of als de deur geopend wordt, dan verschijnt gedurende tien seconden "LOC" op het scherm.

b. Het annuleren van het KINDERSLOT:

Druk en houd de **STOP**-toets in voor 3 seconden tot een lange pieptoon.

5. ECO Modus:

Druk in de standby modus eenmaal op de "ECO" knop, de LED display gaat dan uit en de microwave oven schakelt over in de ECO modus. Door elke activatie zal de LED display weer oplichten en de microwave oven keert terug in de standby modus.





GEBRUIK VAN DE ONTDOOIFUNCTIES

1. ONTDOOI OP TIJD

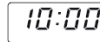
Deze functie ontdooit voedsel snel en laat u een geschikte ontdooitijd kiezen afhankelijk van het type voedsel. Volg het voorbeeld hieronder voor details hoe u deze functie bedient. Het tijdsbestek is 0:10 – 99:50.

Bijvoorbeeld: Om het voedsel 10 minuten te ontdooien.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de **ONTDOOI OP TIJD** -toets te drukken.
2. Voer de bereidingstijd in door eenmaal op de **10 min** -toets te drukken.
3. Druk op de **START/◊ +30s** -toets om met ontdooien te beginnen.



de display toont:



Opmerkingen voor ontdooien op tijd:

- Na het koken zal het signaal 5 keer klinken en de display zal hierna de tijd van de dag tonen, indien de klok is ingesteld. Indien de klok niet is ingesteld zal de display alleen "00:00" tonen na het koken.
- Het vooraf ingestelde vermogensniveau van de magnetron is 30P en kan niet veranderd worden.

2. ONTDOOI OP GEWICHT

De combi-magnetron is voorgeprogrammeerd met een tijd en vermogensniveau zodat het volgende voedsel gemakkelijk ontdooit: Varkensvlees, rundvlees en kip. het gewichtsbereik voor dit voedsel is van 0,1 kg tot 2 kg in stappen van 0,1 kg.

Volg het onderstaande voorbeeld voor details over het bedienen van deze functies.

Bijvoorbeeld : Het ontdooien van een groot stuk vlees van 1,2 kg m.b.v ONTDOOI OP GEWICHT.

Plaats het vlees in een hittebestendige schaal of ontdooirek voor magnetrons op de draaitafel.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de **ONTDOOI OP GEWICHT** -toets te drukken.
2. Vul het gewicht in door op de **GEWICHT/ PORTIE** -toetsen te drukken totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.
3. Druk op de **START/◊ +30s** -toets om met koken te beginnen. (De display telt de ingestelde ontdooitijd af)



de display toont:

kg/⊞  display:

Bevroren voedsel wordt ontdooid vanaf -18°C.

OPMERKINGEN VOOR ONTDOOI OP GEWICHT:

- Voordat u voedsel invriest verzeker u ervan dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Het gewicht moet worden afgerond naar het dichtstbijzijnde 0,1 kg, bijvoorbeeld, 0,65 kg naar 0,7 kg.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afschermen. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.



GEBRUIK VAN AUTO MENU


De **AUTO MENU**-toetsen bepalen automatisch de juist kookstand en het koken van het voedsel (Zie details op pagina's NL-4 en NL-23). Volg het voorbeeld hieronder voor details over hoe u deze functie bedient.

Voorbeeld: Om twee gepofte aardappelen te koken (0,46 kg) met de AUTO MENU functie.

1. Selecteer het vereiste menu door één keer te drukken op de **Gepofte aardappel**-toets.
2. Druk op de **GEWICHT/PORTIE OMHOOG/OMLAAG**-toetsen of druk nogmaals op de **Gepofte aardappel** -toets om het gewenste aantal aardappelen te kiezen (tot en met 3).
3. Druk eenmaal op de **START/◊ +30s** -toets om met koken te beginnen. (De display telt de ingestelde bereidingstijd af)



de display toont:

kg/⊞  x1, display:

OPMERKING:

- Het gewicht of hoeveelheid van het voedsel kan worden ingevoerd door te drukken op de **GEWICHT/PORTIE OMHOOG/OMLAAG**-toetsen totdat het gewenste gewicht/hoeveelheid wordt getoond. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Tel het gewicht van de schaal hier niet bij op.
- Voor voedsel dat meer weegt dan de in AUTO MENU-tabel op pagina NL-23 gegeven gewichten/hoeveelheden kook dan door handmatige bediening.

AUTO MENU-TABEL



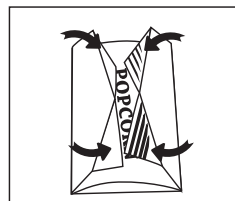
Auto Menu	GEWICHT/PORTIE/ ACCESSOIRES	Procedure
Popcorn	0,05 kg, 0,1 kg	Plaats de popcorn-zak direct op de draaitafel (Zie de opmerking hieronder: "Belangrijke informatie over de popcorn-functie van de magnetron")
Gepofte aardappel	1, 2, 3 aardappelen (stukken) 1 aardappel = ong. 0,23 kg (oorspronkelijke temperatuur. 20° C)	Gebruik aardappelen met een gelijk gewicht van ong. 230 g. Prik in elke aardappel op verschillende plaatsen en plaats ze naar de rand van de draaitafel. Halverwege de kooktijd omdraaien en herschikken. Laat 3 - 5 minuten staan voordat u ze serveert.
Koude pizza	0,1 kg, 0,2 kg, 0,4 kg Bord (Oorspronkelijke temperatuur 5°C)	Plaats de pizza op een bord in het midden van de draaitafel. Niet afdekken.
Bevroren groente bijv. spruiten, groene bonen, erwten, gemengde groente, broccoli	0,15 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (Oorspronkelijke temperatuur -18°C) Kom en deksel	Plaats de groente in een geschikte schaal. Voeg 1 theelepel water per 100 g groente toe, dek de schaal af en plaats deze op de draaitafel. Halverwege de kooktijd en nadien roeren.
Dranken (120 ml/ beker)	1, 2, 3 (oorspronkelijke temperatuur. 5°C) Beker	Plaats de beker(s) op de draaitafel en na opwarmen roeren.
Bord	0,25 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (oorspronkelijke temperatuur. 5°C) Bord	Plaats het bord in het midden van de draaitafel, Niet afdekken. Na koken roeren.

OPMERKINGEN:

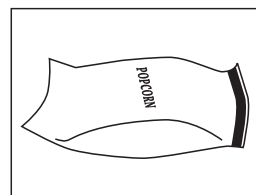
- De uiteindelijke temperatuur varieert overeenkomstig de werkelijke voedseltemperatuur. Controleer of na bereiding het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.
- De resultaten die worden bereikt met het gebruik van automatisch koken zijn afhankelijk van verschillende mogelijkheden zoals de vorm en grootte van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur met betrekking tot de kookresultaten. Indien u niet tevreden bent met het geprogrammeerde resultaat, dan moet u de bereidingstijd overeen laten komen met uw vereisten.

Belangrijke informatie over de popcorn-functie van de magnetron:

1. Wanneer u 0,1 kg popcorn kiest, wordt u aanbevolen om een driehoek op elke hoek van de zak om te vouwen voor het koken.
Zie ook de afbeelding hier rechts.



2. Indien/wanneer de popcorn-zak niet langer naar behoren draait, druk dan op de STOP-toets, open de ovendeur en pas de positie van de zak aan zodat deze gelijkmatig kookt.





GESCHIKTE SCHALEN

Om te koken/ontdooien met een combi-magnetron, moet de microgolvenenergie door de schaal heen kunnen om het voedsel te kunnen binnendringen. Daarom is het belangrijk om te kiezen voor geschikt kookgerei. Rond/ovaal servies is te verkiezen boven vierkante/langwerpig servies, omdat het voedsel in de hoeken de neiging heeft te overkoken. Een scala aan kookgerei kan worden gebruikt zoals hieronder omschreven.

kookgerei	Magnetron-bestendig	Grill	Opmerkingen
Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen	✓ / ✗	✓	Kleine stukken aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om voedsel voor oververhitting te beschermen. Houd folie tenminste 2 cm van de ovenwanden, omdat het folie dan kan gaan vonken. Volle bakjes en schalen worden niet aanbevolen tenzij anders opgegeven door de fabrikant, bijv. Microfoil [®] , volg de instructies zorgvuldig op.
Bruiningsschalen	✓	✗	Volg altijd de instructies van de fabrikant op. Overschrijd niet de opgegeven opwarmtijden. Wees zeer voorzichtig omdat deze schalen heel heet worden.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	✗	Porselein, aardewerk en geglazuurde aardewerken zijn normaal geschikt, behalve stukken met metalen decoratie.
Glaswerk bijv. Pyrex [®]	✓	✓	Ga zorgvuldig om met glaswerk omdat deze kunnen breken of barsten bij plotselinge temperatuurverschillen.
Metaal	✗	✓	Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat deze zullen vonken, wat tot brand kan leiden.
Plastic/Polystyreen bijv. fastfood-bakjes	✓	✗	Ga hier zorgvuldig mee om omdat sommige bakjes vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vershoudfolie	✓	✗	Mag het voedsel niet raken en moet doorgeprikt zijn om de stoom te laten ontsnappen.
Diepvries/braadzakken	✓	✗	Moeten zijn doorgeprikt om de stoom te laten ontsnappen. Verzekert u ervan dat de zakken geschikt voor magnetron gebruik zijn.
Papier - borden, bekertjes en keukenrol	✓	✗	Gebruik geen plastic of metalen bevestigingen, omdat deze smelten of vlam vatten door de vonken van het metaal.
Bakjes van stro of hout	✓	✗	Gebruik alleen voor opwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden om dat door oververhitting brand kan ontstaan.
Gerecycled papier en krantenpapier	✗	✓	Blijf altijd bij de oven wanneer deze materialen worden gebruikt omdat oververhitting brand kan veroorzaken. Kan extracten van metaal bevatten die vonken veroorzaken en kunnen leiden tot brand.



WAARSCHUWING:

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.

ONDERHOUD EN REINIGING



LET OP: GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN UW MAGNETRONOVEN GEEN OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHUURMIDDELEN, BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN, REINIGINGSMIDDELEN MET NATRIUMHYDROXIDE OF SCHUURSPONSJES.

Voordat u begint met schoonmaken, verzeker u ervan dat de ovenruimte, deur en accessoires volledig afgekoeld zijn.

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit is voor behoud van een lange levensduur en om gevaarlijke situaties te voorkomen.

OPMERKING: Tijdens de bereiding kan zich condens ophopen in de ovenruimte, het oppervlak van ovenruimte en de deur. De hoeveelheid condens is afhankelijk van de temperatuur van de ovenoppervlakken en het vochtgehalte van de etenswaren dat u bereidt met de magnetron. Als u klaar bent met de bereiding van de etenswaren, veeg dan al het vocht dat zich op deze oppervlakken verzamelt weg met een zachte, vochtabsorberende doek.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en vervolgens met een zachte doek afdrogen.

Bedieningspaneel

Open de deur voor het schoonmaken om het bedieningspaneel uit te schakelen. Voorzichtigheid is geboden bij de schoonmaak van het bedieningspaneel. Met een alleen in water gedoopte doek, voorzichtig het paneel schoon wrijven totdat deze schoon is. Vermijd teveel water. Gebruik geen chemische of schurende reinigingsmiddelen

Binnenkant van de oven

1. Voor het schoonmaken, verwijder spetters en morsingen met een zachte doek of spons na gebruik terwijl de oven nog warm is. Voor grotere morsingen, gebruik milde zeep en veeg meerdere keren met een vochtige doek totdat alle resten zijn verwijderd. opgehoopte spetters kunnen gaan roken of vlam vatten

en kunnen vonken veroorzaken. Verwijder het afdekplaatje van de golfgeleider niet.

2. Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.

3. Gebruik voor de binnenkant van de oven geen reinigers in spuitbussen.

4. Verwarm uw oven regelmatig met de grill en verwarm de oven zonder voedsel voor 20 minuten met de grill (pagina NL-20). Resterend voedsel kan rook of vervelende geuren veroorzaken.

Houd het afdekplaatje voor de golfgeleider te allen tijde schoon.

Het afdekplaatje voor de golfgeleider is gemaakt van kwetsbaar materiaal en moet zorgvuldig gereinigd worden (volg de bovenstaande reinigingsinstructies).

OPMERKING: Overmatig onderdompelen kan ontbinding van het afdekplaatje voor de golfgeleider veroorzaken.

Het afdekplaatje voor de golfgeleider is een verbruiksartikel en moet, wanneer niet regelmatig gereinigd, worden vervangen.

Accessoires

De accessoires zoals de draaitafel, draaitafelsteun en rek moeten worden gewassen in een milde zeepoplossing en gedroogd worden. Ze zijn geschikt voor de vaatwasser.

Deur

Om alle sporen van vuil te verwijderen, maak regelmatig beide zijden van de deur, de deurverzegelingen en aanliggende onderdelen schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.

OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger.

Schoonmaaktip: om uw oven gemakkelijker schoon te maken:

Plaats een halve citroen in een schaal, voeg 300 ml water toe en verwarm op 100% voor 10 -12 minuten. Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.



Attenzione:

Il prodotto è contrassegnato con questo simbolo.

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

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utilizzatori (uso privato)

1. Nell'Unione Europea

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

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

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

In alcuni paesi* il rivenditore locale può anche ritirare il vostro vecchio prodotto gratuitamente nel caso ne si acquisti uno simile nuovo.

*) Contattare le autorità locali per ulteriori dettagli.

Se gli apparecchi elettrici o elettronici usati hanno batterie o accumulatori, bisogna smaltirli separatamente secondo la locale regolamentazione.

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

2. In altri paesi al di fuori dell'UE

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

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

B. Informazioni sul prodotto per utilizzatore business.

1. Nell'Unione Europea

Se questo prodotto è utilizzato per scopi professionali e volete eliminarlo: Contattate il vostro fornitore SHARP, che vi informerà riguardo alle modalità di ritiro del prodotto. Potrebbero esservi addebitati dei costi derivati dal ritiro e dallo smaltimento. Piccoli prodotti (e piccole quantità) potrebbero essere ritirati dagli enti locali di raccolta.

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

2. In altri paesi al di fuori dell'UE

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



CONTENUTI

Manuale di istruzioni

INFORMAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO	1
CONTENUTI	2
SPECIFICHE	2
FORNO E ACCESSORI	3
PANNELLO DI CONTROLLO	4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	5-14
INSTALLAZIONE	15-16
PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE	17
CONFIGURAZIONE DELL'OROLOGIO	17
LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE	17
OPERAZIONI MANUALI	18
COTTURA A MICROONDE	18
COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+GRILL	19
ALTRE FUNZIONI UTILI	20
SCONGELAMENTO A TEMPO E SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO	20
FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA	21
TABELLA COTTURA AUTOMATICA	22
STOVIGLIE ADATTE AL FORNO	23
MANUTENZIONE E PULIZIA	24



SPECIFICHE

Nome del modello:	YC-MS02E	YC-MG02E	YC-MS51E	YC-MG51E	YC-MG81E
Tensione linea AC	230 V, 50 Hz monofase				
Fusibile linea distribuzione/interruttore di circuito	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Tensione di alimentazione CA richiesta:	Microonde	1270 W	1270 W	1450 W	1450 W
Potenza erogata:	Microonde	800 W	800 W	900 W	900 W
	Griglia		1000 W		1000 W
	Standby	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W	< 1,0W
	Modalità risparmio energetico	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W	< 0,5W
Frequenza microonde	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensioni esterne (S) x (A) x (A) mm	440 x 258 x 324	440 x 258 x 324	513 x 306 x 394	513x 306 x 394	512 x 300 x 396
Dimensioni cavità (S) x (A) x (A)** mm	306 x 205 x 304	306 x 205 x 304	328 x 206 x 368	328 x 206 x 368	348 x 240 x 356
Capacità forno	20 litri**	20 litri**	25 litri**	25 litri**	28 litri**
Tavolo ribaltabile	ø 255 mm	ø 255 mm	ø 315 mm	ø 315 mm	ø 315 mm
Peso: riempimento	ca. 11,3 kg	ca. 11,9 kg	ca. 14,5 kg	ca. 15,4 kg	ca. 15,8 kg
Lampadina del forno	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W

* - Questo prodotto soddisfa i requisiti dello standard europeo EN55011. In conformità con questo standard, questo prodotto è classificato come apparecchiatura di gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera intenzionalmente energia a radiofrequenza nella forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento al calore degli alimenti. Apparecchiatura di classe B significa che l'apparecchiatura è idonea per l'uso domestico.

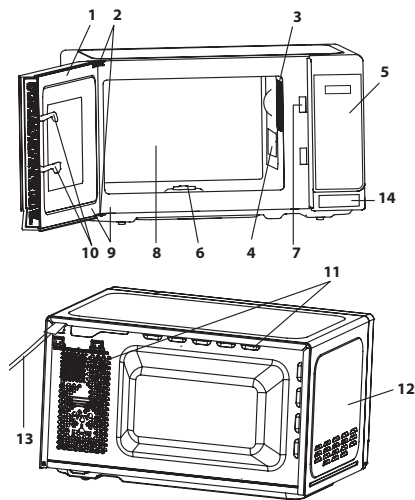
** - La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massime. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore.

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

FORNO E ACCESSORI

FORNO

1. Sportello
2. Cerniere dello sportello
3. Lampadina del forno
4. Coperchio guida onde (NON TOGLIERE)
5. Pannello di controllo
6. Accoppiatore
7. Chiusura di sicurezza sportello
8. Cavità del forno
9. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
10. Ganci di sicurezza dello sportello
11. Aperture di ventilazione
12. Rivestimento esterno
13. Cavo per l'alimentazione
14. Tasto di apertura dello sportello



ACCESSORI:

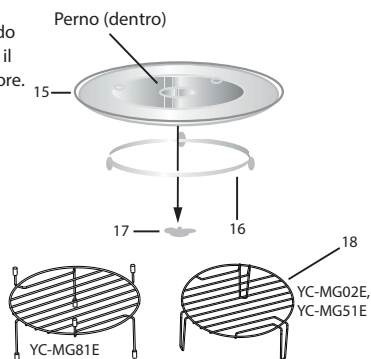
Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

15. Piatto rotante (vetro)
16. Supporto del piatto rotante
17. Accoppiatore
18. Scaffalatura (solo per modelli con grill)

- Mettete il supporto del piatto rotante al centro del ripiano del forno in modo che possa liberamente ruotare attorno all'accoppiatore. Posizionate quindi il piatto rotante sul suo supporto in modo che resti agganciato all'accoppiatore.
- Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.
- La griglia è progettata per essere usata solo con forni a grill. Non utilizzarla usando la funzione microonde.
- Per l'uso dello scaffale, fare riferimento alla pagina IT-19.

Non toccate mai il grill quando è caldo.

NOTA: Ordinando gli accessori, indicare due elementi: nome della parte e il nome del modello.



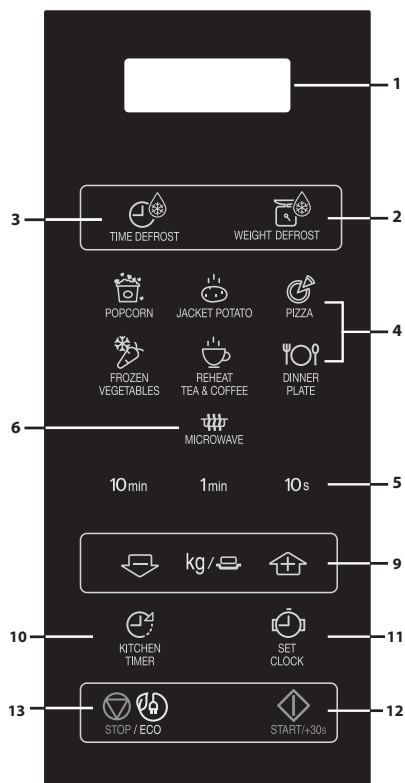
NOTE

- Il coperchio guida onde è fragile. Fate attenzione a non danneggiarlo quando si effettua la pulizia dell'interno del forno.
- Dopo aver cucinato cibi grassi senza un coperchio, pulite sempre l'interno e in particolare la resistenza, che deve essere asciutta e senza tracce di grasso. L'accumulo di grasso potrebbe surriscaldarsi, fumare o prendere fuoco.
- Mettete in funzione il forno sempre con il piatto rotante e il sostegno rotante posizionati correttamente. Ciò migliora il funzionamento del forno e di conseguenza anche la cottura. Se il piatto rotante non è posizionato correttamente, esso potrebbe sobbalzare, ruotare in maniera scorretta e causare danni al forno.
- Il cibo e i contenitori di cibo devono sempre essere posizionati sul piatto rotante per la cottura.
- Il piatto rotante ruota sia in senso orario, sia antiorario. La direzione di rotazione può variare ad ogni accensione del forno. Ciò non ha rilevanza sulla qualità della cottura.

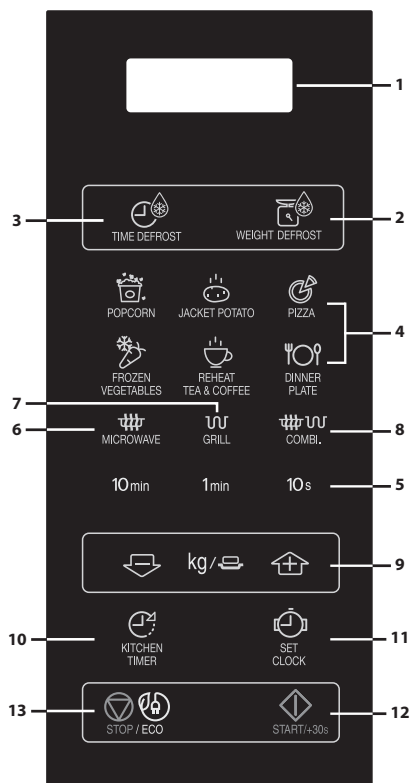
⚠ ATTENZIONE: **⚠** questo simbolo indica che le superfici possono diventare bollenti durante l'uso. Lo sportello, il cabinato esterno, la cavità del forno, accessori e piatti divengono molto caldi durante il funzionamento. Per prevenire le ustioni, usare sempre spessi guanti da forno.



PANNELLO DI CONTROLLO



Solo microonde



Microonde + Griglia

1. DISPLAY DIGITALE
2. Tasto SCONGELAMENTO A PESO
3. Tasto SCONGELAMENTO A TEMPO
4. Tasti MENU AUTOMATICA
5. Tasti TEMPO
6. Tasto LIVELLO POTENZA MICROONDE:
premere per selezionare il livello della potenza del microonde.
7. Tasto griglia
8. Tasto Mix Grill
9. Tasti PESO/PORZIONE (su e giù)
10. Tasto TIMER CUCINA
Premere per usare come timer per minuti, o per programmare il tempo di durata.
11. Tasto CONFIG OROLOGIO
12. Tasto START/◇ +30s
13. Tasto STOP/ECO

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA: LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATELO PER FUTURE CONSULTAZIONI

Per scongiurare il pericolo d'incendio.

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

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

Non mettete il forno in un armadio.

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

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

Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.

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

Per esempio vicino ad un forno tradizionale.

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

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnetelo



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

o scollegate la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.

Usare esclusivamente contenitori e utensili adatti alle microonde. Gli utensili devono essere controllati per assicurarsi che siano adatti all'uso nei forni a microonde.

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

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante: devono essere asciutti e senza tracce di grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio salsicce, pasticci di carne o dolci.

Vedere i riferimenti corrispondenti in questo manuale di istruzioni.

Per evitare il rischio di lesioni.

AVVERTENZE:

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



- a) Assicurarsi che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
- b) Che le cerniere e i ganci di sicurezza dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che la guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che l'interno del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non mettere in funzione il forno con lo sportello aperto né alterare la serratura di sicurezza del forno in alcun modo. Non azionare il forno in caso sia presente un oggetto tra le guarnizioni dello sportello e le superfici isolanti.

Non fate in modo che grasso o sporco si formino sulle guarnizioni e le parti adiacenti. Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo. Seguite le istruzioni "Manutenzione e pulizia" a pagina IT-24.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.

Chi porta un PACEMAKER deve rivolgersi al medico o al fabbricante del pacemaker riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare il rischio di scosse elettriche.

La copertura esterna del forno non deve assolutamente essere smontata.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. In caso di ingresso di liquidi, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.

Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o piano di lavoro.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Tenete l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata di bambini minore di 8 anni.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un tecnico SHARP autorizzato. Se la lampadina si fulmina, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.

Se il cavo elettrico è rovinato, deve essere sostituito con un cavo speciale.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



La sostituzione deve essere effettuata da un tecnico specializzato SHARP.

**Per evitare esplosioni ed ebollizioni improvvise:
ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere. Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e pertanto è necessario fare attenzione durante il maneggiamento del contenitore in cui si trovano.**

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione a usare il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

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

Per evitare improvvise eruzioni di liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo.
2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi al termine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere anche dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume, altrimenti potrebbero esplodere. Sgusciate e affettate le uova assodate prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare il rischio di scottature.

ATTENZIONE: Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno per evitare bruciature.

Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA



eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllate sempre la temperatura del cibo e mescolate prima di servire. Prestate particolare attenzione alla temperatura di cibo e bevande dati a bebè, bambini e anziani. Le parti accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

La temperatura del contenitore non è una veritiera indicazione della temperatura del cibo o della bevanda; controllate sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Tenere i bambini lontano dallo sportello per impedire che si ustionino.

Per evitare un uso improprio da parte di bambini.

ATTENZIONE! Permettere l'uso del forno a bambini dagli 8 anni in senza supervisione solo se sono state fornite istruzioni adeguate in modo che il bambino sia in grado di utilizzare l'apparecchio in completa sicurezza e comprende i rischi derivanti da un uso improprio. Quando l'apparecchio è in funzione GRILL, MIX GRILL e AUTO MENU, i bambini dovrebbero usare



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

il forno soltanto sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.

Questo apparecchio non è inteso per l'utilizzo da parte di persone (compresi bambini) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non siano state date loro supervisione o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Questi modelli hanno un blocco bambini.

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

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.

Non spostate il forno mentre sta funzionando.

Il forno a microonde è progettato per riscaldare cibo e bevande. Un eventuale uso per far asciugare cibo o tessuti e per riscaldare borse dell'acqua calda, pantofole, spugne, tessuti umidi e oggetti simili potrebbe comportare un rischio di lesioni, fiamme e incendi. Esso non è adatto per

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Non fate funzionare il forno quando è vuoto. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto girevole e al sostegno rotante a causa del calore. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non utilizzate utensili in metallo, che riflettono le microonde e possono causare archi elettrici. Non mettete lattine nel forno.

Usate solamente il piatto rotante e il supporto per il piatto rotante creati apposto per questo forno. Non fatelo funzionare senza il piatto rotante.

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

- a) Prima di pulire il piatto rotante con l'acqua, fatelo raffreddare.
- b) Non mettete cibo o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
- c) Non mettete cibo o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

Non utilizzare contenitori di plastica per la cottura a microonde se il forno è ancora caldo dopo l'utilizzo della



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

funzione GRILL o MIX GRILL poiché potrebbero sciogliersi. I contenitori di plastica non devono essere usati nelle funzioni sopra citate, a meno che il produttore degli stessi contenitori non affermi che essi siano adatti a questo tipo di utilizzo.

Se non siete sicuri su come collegare il vostro forno, consultate un elettricista autorizzato e qualificato.

Né il produttore né il rivenditore si fanno carico di alcuna responsabilità per danni al forno o per lesioni personali derivanti dal mancato rispetto della procedura di collegamento elettrico.

Si possono talvolta formare del vapore acqueo o delle gocce sulle pareti del forno o attorno alle guarnizioni e alle superfici di tenuta. E' del tutto normale e non è indice di malfunzionamento o di perdita.



Questo simbolo sta a significare che le superfici potrebbero diventare calde durante l'utilizzo.



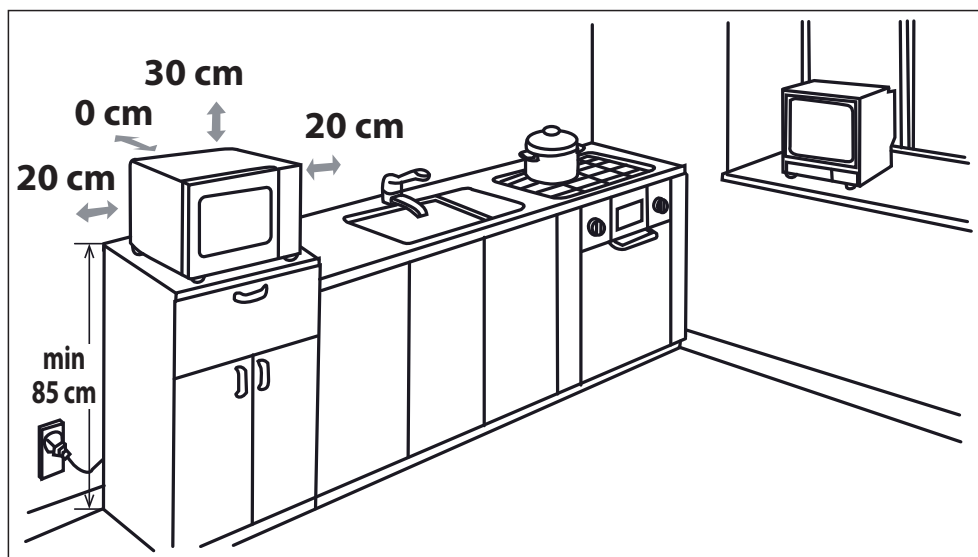
1. Togliete tutto il materiali all'interno del forno e togliete tutte le pellicole protettive dal microonde e sulla sua superficie.
2. Controllate con attenzione che il forno non sia danneggiato.
3. Posizionate il forno su di una superficie sicura e piana, resistente a sufficienza per sostenere il peso del forno e il più pesante elemento possibile che possa esservi cucinato. Non mettete il forno in un armadio.
4. Scegliete una superficie che dia sufficiente spazio alle ventole di ingresso e uscita.

La parte posteriore dell'elettrodomestico può essere posizionata contro il muro.

- L'altezza minima per l'installazione è 85 cm.
- E' richiesto uno spazio minimo di 20 cm tra i lati del forno a microonde e qualunque parete adiacente.
- Lasciate almeno 30 cm di spazio sopra il forno.
- Non togliete i piedini da sotto il forno.
- Bloccare la presa e/o i bocchettoni di sfianto potrebbe danneggiare il forno.
- Posizionate il forno il più lontano possibile da radio e televisori. Il funzionamento del microonde potrebbe causare interferenze con la radio o il televisore.



INSTALLAZIONE



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

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

Non bloccate od ostruite le bocche di areazione.

Non appoggiate oggetti sopra il forno.

Non toccare l'esterno del forno a microonde durante o poco dopo l'utilizzo, poiché sarà caldo.

PRIMA DI USARE IL FORNO





Inserite il cavo di alimentazione del forno. Sul display apparirà: "0:00", si sentirà un segnale acustico una volta.

Questo modello ha la funzione orologio e il forno utilizza meno di 1.0W in modalità stand by. **Per impostare l'orologio, vedi sotto.**

IMPOSTARE L'OROLOGIO



Il vostro forno ha anche una modalità di orologio a 24 ore.

1. Premere il tasto **IMPOSTA OROLOGIO**  una volta, "00:00" lampeggia.
2. Premere i tasti dell'ora e inserire l'ora corrente. Inserire le ore premendo il tasto **10 min** e inserire i minuti premendo i tasti **1 min** e **10 s**.
3. Premere il tasto **IMPOSTA OROLOGIO**  per terminare l'impostazione dell'orologio.

NOTE:

- Se l'orologio è impostato, quando la cottura è ultimata, il display mostrerà l'ora corretta. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà "0:00" quando la cottura è ultimata.
- Per controllare l'ora durante la cottura, premere il tasto **IMPOSTA OROLOGIO** e il LED mostrerà l'ora per 2-3 secondi. Questo non altera in alcun modo il processo di cottura.
- In modalità configurazione orologio, se il tasto **STOP** viene premuto oppure se non ci sono operazioni entro 1 minuto, il forno ritorna alle impostazioni precedenti.
- Se l'alimentazione elettrica del vostro microonde viene interrotta, il display mostrerà ad intermittenza "0:00" dopo che la corrente è stata ristabilita. Se ciò succede durante la cottura, il programma verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata.

LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE



Livello di potenza	Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA 	Display (Percentuale)
ALTO	x1	100P
	x2	90P
MEDIO ALTO	x3	80P
	x4	70P
MEDIO	x5	60P
	x6	50P
MEDIO BASSO (SCONGELARE)	x7	40P
	x8	30P
BASSO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Il forno ha 11 livelli di potenza, come illustrato.
- Per modificare il livello di potenza per la cottura, premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA DEL MICROONDE** fino a che il display non indica il livello desiderato. Impostare il tempo di cottura desiderato premendo i tasti dell'ora. Premere il tasto **START** per avviare il forno.
- Per controllare il livello di potenza del microonde durante la cottura, premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**. Fino a che il tasto **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE** è premuto, verrà indicato il livello di potenza. Il forno continua a eseguire il conto alla rovescia anche se il display mostra il livello di potenza.
- Se viene selezionato "0P", il forno funziona con la ventola senza riscaldare. Puoi usare questo livello per rimuovere eventuali odori.

Generalmente valgono le seguenti raccomandazioni:

100P/90P - (ALTO) usato per cottura veloce, riscaldamento, per esempio pasticci, bevande calde, verdura ecc.

80P/70P - (MEDIO ALTO), usato per una cottura più lunga di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti

preconfezionati e per pietanze delicate quali dolci tipo pan di Spagna. Con questa impostazione ridotta, il cibo si cuocerà in modo uniforme senza scuocere ai lati.

60P/50P - (MEDIO) per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

40P/30P - (MEDIO BASSO) per scongelare, selezionate questa impostazione di potenza, per assicurarvi che il cibo si scongeli uniformemente. Questa impostazione è ideale per far bollire riso, pasta, ravioli e budini.

20P/10P - (BASSO) Per scongelamento delicato, per esempio per dolci al cucchiaio o pasticcini.



OPERAZIONI MANUALI

Aprire lo sportello:

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

Avviare il forno:

Preparare e collocare il cibo sul piatto rotante o collocarlo direttamente sul piatto rotante. Chiudere lo sportello e premere il tasto **START/◊ +30s** dopo avere selezionato la modalità di cottura desiderata.

È possibile estendere il tempo di cottura desiderato premendo i tasti **ORA** o **START/◊ +30s**.

Una volta che il programma di cottura è stato impostato e il tasto **START/◊ +30s** min non viene premuto entro 1 minuto, l'impostazione verrà cancellata.

Il tasto **START/◊ +30s** deve essere premuto per continuare la cottura se lo sportello è stato aperto durante la cottura. Si udirà un segnale acustico una volta quando viene premuto correttamente il tasto.

Usate il tasto **STOP** per:

1. Annullare un'azione errata durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Cancellare un programma durante la cottura, premete il tasto **STOP** due volte.
4. Per impostare e per annullare il blocco bambini (vedere pagina IT-20).



COTTURA A MICROONDE



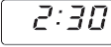
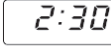
Il vostro forno può essere programmato per una cottura fino a 99 minuti, 50 secondi (99.50).

COTTURA MANUALE/SCONGELAMENTO MANUALE

- Inserite il tempo di cottura utilizzando livelli di potenza delle microonde da 100P a 10P per cucinare o scongelare (vedi pag. IT-17).
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante la cottura.
- Dopo la cottura, coprite il cibo e lasciatelo riposare, se consigliato.
- Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con potenza delle microonde al 70%.

<p>1. Inserire il livello di potenza premendo il tasto LIVELLO DI POTENZA MICROONDE quattro volte per 70P.</p>  x4	<p>2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto 1 MIN due volte e quindi il tasto 10 SEC tre volte.</p>	<p>3. Premete il tasto START/◊ +30s per far partire il timer. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura inserito.)</p>
		

NOTA:

- Quando il forno parte, la luce del forno si illumina e il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario.
- Se lo sportello viene aperto durante la cottura o lo scongelamento per girare il cibo, il tempo di cottura si interromperà automaticamente. Riprenderà il conto alla rovescia quando lo sportello viene nuovamente chiuso e viene premuto il tasto **START/+1min**.
- Quando la cottura o lo scongelamento è completato, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP** e l'ora riapparirà sul display, se l'orologio è stato impostato.
- Per sapere il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE**. Quando con il dito si preme il tasto **LIVELLO POTENZA MICROONDE**, il livello di potenza viene indicato.

IMPORTANTE:

- Chiudete lo sportello dopo aver cucinato/scongelato. Fate attenzione: la luce resta accesa per 10 minuti quando lo sportello è aperto: è un dispositivo di sicurezza per ricordarvi di chiudere lo sportello.
- Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura P100 (800 W), la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà.)

Modalità di cottura	Tempo standard
Microonde 800 WATT	30 minuti
Cottura Grill*	Operazione intermittente, temperatura controllata
Cottura micro+grill*	99 min 50 sec

COTTURA GRILL/COTTURA MICRO+GRILL*




1. COTTURA SOLO GRILL

Il grill nella parte superiore dell'interno del forno ha solamente un'impostazione di potenza. Il grill è aiutato dal piatto rotante che ruota contemporaneamente per assicurare una doratura uniforme. Utilizzate la griglia per piccoli pezzi di cibo come il bacon, il prosciutto e i dolci da tè. Il cibo può essere messo sia direttamente sulla griglia o in un piatto resistente al calore sulla griglia.

Esempio:

Per grigliare per 20 minuti, utilizzando il tasto **GRILL**.

1. Premere una volta il tasto GRILL .  x1	2. Inserire il tempo di riscaldamento richiesto premendo due volte il tasto 10 min .	3. Premete il tasto START/◊ +30s per far partire la cottura. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura inserito.)
<input type="button" value="G"/>	<input type="button" value="20:00"/>	<input type="button" value="20:00"/>

2. MIX GRILL COOKING

MISTO GRILL unisce la potenza del microonde con il grill. MISTO significa cucinare con potenza microonde e grill alternativamente.

La combinazione di potenza microonde con il grill riduce il tempo di cottura e dà una finitura croccante e dorata.

Ci sono due possibilità di combinazione:

COMBINAZIONE 1 (Display: C-1)


55% del tempo potenza microonde, 45% del tempo cottura grill. Utilizzatela per pesce e per gratinare.

COMBINAZIONE 2 (Display: C-2)

36% del tempo cottura a microonde, 64% del tempo cottura grill. Utilizzatela per frittate e pollame.

Esempio:

Per cuocere per 15 minuti, utilizzando **MICRO+GRILL** con il 55% del tempo potenza microonde e il 45% grill (C-1).

1. Premere una volta il tasto GRILL .  x1	2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto 10 MIN una volta e quindi il tasto 1 min cinque volte.	3. Premete il tasto START/◊ +30s per far partire la cottura. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura inserito.)
<input type="button" value="C-1"/>	<input type="button" value="15:00"/>	<input type="button" value="15:00"/>

NOTE per GRILL e COTTURA MISTO GRILL:

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

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

NOTE: Quando si usa la funzione grill, il grill si accenderà e spegnerà a intervalli regolari per prevenire il surriscaldamento.



ATTENZIONE: Lo sportello, la copertura esterna, la cavità del forno, i piatti e gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento.

Per prevenire le ustioni, usare sempre spessi guanti da forno.

* - Solo per modelli con grill.



ALTRE FUNZIONI UTILI

1. COTTURA IN SEQUENZA

Questa funzione vi permette di cucinare usando fino a due diverse modalità, che possono essere il tempo di cottura manuale e la modalità e/o il tempo di scongelamento, così come la funzione scongelamento a peso. Una volta programmato non c'è bisogno di intervenire nell'operazione di cottura, perché il forno passerà automaticamente allo stadio successivo. Un segnale acustico sarà udibile dopo il primo stadio.

Nota: la cottura automatica non può essere impostata come una delle sequenze multiple.

Esempio: se vuoi scongelare cibo per 5 minuti e poi cucinare con 80P di potenza microonde per 7 minuti, ecco cosa fare:

1. Premete due volte il tasto **SCONGELAMENTO A TEMPO**, nel display LED apparirà dEF2.
2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN.** cinque volte.
3. Inserire il livello di potenza (80P) premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** tre volte.
4. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **1 min** sette volte.
5. Premete il tasto **START** una volta per far iniziare la cottura.

2. FUNZIONE+30s (avvio automatico)

Il tasto **+30s** vi permette di effettuare le seguenti due operazioni:

a. Avvio diretto

Puoi iniziare direttamente la cottura sul livello di potenza del microonde di 100P per 30 secondi premendo il tasto **+30s**.

b. Estendere il tempo di cottura

Puoi estendere il tempo di cottura durante la cottura manuale, lo scongelamento a tempo e il menu automatico per multipli di 30 secondi premendo il tasto **+30s** quando il forno è in funzione. Puoi incrementare il tempo di cottura desiderato anche premendo i tasti del tempo "10min", "1min", "10s". Durante lo scongelamento a peso, il tempo di cottura non può essere aumentato.



NOTA: Il tempo di cottura può essere esteso ad un massimo di 99 minuti e 50 secondi.

3. FUNZIONE TIMER DA CUCINA :

Potete usare la funzione timer da cucina nei casi in cui la cottura a microonde non sia coinvolta, come per esempio nella preparazione di uova sode fatte su fornello tradizionale o per monitorare il tempo in caso di cottura o scongelamento del cibo.

Esempio:

Per impostare il timer per 5 minuti.

<p>1. Premere il tasto TIMER CUCINA una volta.</p> 	<p>2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto 1 MIN. cinque volte.</p>	<p>3. Premete il tasto START/  +30s per far partire il timer.</p>	<p>4. Controllare il display. (Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.)</p>
---	--	---	---

Quando il timer arriva all'ora impostata, si sentirà un segnale acustico 5 volte e il LED mostrerà l'ora.

È possibile inserire qualunque tempo fino a 99 minuti e 50 secondi. Per cancellare il TIMER DA CUCINA durante il conto alla rovesci, premete il tasto **STOP**.

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

4. BLOCCO BAMBINI:

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

a. Per impostare il BLOCCO BAMBINI:

Premere e tenere premuto il tasto **STOP** per 3 secondi; si sentirà un lungo segnale acustico e il display mostrerà "LOC".

Adesso il forno è in modalità blocco per bambini. Mentre questa modalità è attivata, il display mostrerà l'orologio; se viene premuto un tasto o lo sportello viene aperto, apparirà "LOC" per dieci secondi.

b. Per annullare il BLOCCO BAMBINI:

Tenete premuto il tasto **STOP** per 3 secondi, finché non sentirete un lungo bip.

5. MODALITÀ ECO:

In modalità standby, premere una volta il tasto "ECO", il display LED si spegne e il forno a microonde passa alla modalità, qualsiasi operazione farà riaccendere il display LED e il forno a microonde ritornerà in modalità standby.




SCONGELAMENTO A TEMPO E SCONGELAMENTO CON PESO AUTOMATICO

1. SCONGELAMENTO A TEMPO

Questa funzione scongela rapidamente il cibo, rendendo possibile la scelta di un tempo di scongelamento adatto, in base al

tipo di cibo. Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare questa funzione. Il lasso di tempo è 00:10-95:50.

Esempio: per scongelare il cibo in 10 minuti.

<p>1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto SCONGELAMENTO RAPIDO una volta.</p>  x1	<p>2. Inserire il tempo di scongelamento premendo il tasto 10 MIN. una volta.</p>	<p>4. Premete il tasto START/◀ +30s per far partire il timer.</p>
<p>il display mostrerà: <input type="text" value="dEF2"/></p>	<p><input type="text" value="10:00"/></p>	

Note per lo Scongelo a tempo:

- Dopo la cottura si sentirà cinque volte un suono e il LED mostrerà l'ora, se l'orologio è stato impostato. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà solo "0:00" quando la cottura è completa.
- Il livello di potenza preimpostato è 30P e non può essere cambiato.



2. SCONGELAMENTO A PESO

Il forno a microonde è preprogrammato con un tempo e un livello di potenza che permetta lo scongelamento facile dei seguenti cibi: maiale, manzo e pollo. La quantità di peso per questo cibo è 0,1 kg-2000 g a pezzi da 0,1 kg.

Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare queste funzioni.

Esempio: per scongelare 1,2 kg di carne usando SCONGELAMENTO A PESO.

Mettete la carne su un piatto o sulla griglia per lo scongelamento sul piatto rotante.

<p>1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto SCONGELAMENTO A PESO una volta.</p>  x1	<p>2. Inserire il peso premendo i tasti PESO/PORZIONE fino a visualizzare il peso richiesto.</p>	<p>3. Premete il tasto START/◀ +30s per far partire lo scongelamento. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di scongelamento)</p>
<p>il display mostrerà: <input type="text" value="dEF1"/></p>	<p>kg/🍴  display: <input type="text" value="1.2"/></p>	

Il cibo congelato viene scongelato da -18°C.

NOTE PER LO SCONGELAMENTO A PESO:



- Prima di congelare il cibo, assicuratevi che sia fresco e di buona qualità.
- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 0,1 kg più vicini, per esempio, 0,65 kg a 0,7 kg.
- Se necessario, proteggete piccole parti di carne o pollame con del foglio di alluminio. Questo impedirà alle parti di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicuratevi che il foglio di alluminio non tocchi le pareti del forno.

FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA



Il tasto **MENU AUTOMATICI** mette automaticamente in funzione la corretta modalità di cottura per i cibi (dettagli a pagina IT-4 ed IT-22). Seguite l'esempio qui sotto per i dettagli su come utilizzare questa funzione.

Esempio: per cucinare due patate al cartoccio (0,46 kg) usando la funzione MENU AUTOMATICO.

<p>1. Selezionare il menu richiesto premendo il tasto Patate al cartoccio una volta.</p>  x1	<p>2. Premere i tasti PESO/PORZIONE SU/GIÙ o continuare a premere il tasto Patate al cartoccio per scegliere il numero richiesto di patate (fino a 3).</p>	<p>3. Premete il tasto START/◀ +30s per far partire la cottura. (Il display inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura inserito.)</p>
<p>il display mostrerà: <input type="text" value="1"/></p>	<p>kg/🍴  display: <input type="text" value="2"/></p>	

NOTE:

- Il peso o la quantità di cibo possono essere inseriti girando i tasti PESO/PORZIONE SU/GIÙ finché non appare il peso/la quantità desiderati. Inserite solamente il peso del cibo. Non includete il peso del contenitore.
- Per un peso superiore o inferiore dei pesi/quantità indicati nella tabella MENU AUTOMATICI a pagina IT-22 cuocete con operazione manuale.



TABELLA MENU AUTOMATICI

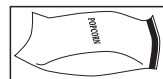
Menu automatici	PESO/PORZIONI/UTENSILI	Procedura
Popcorn	0,5 kg, 0,1 kg	Collocare la borsa del popcorn direttamente sul piatto girevole (vedere la nota seguente: "importanti informazioni sulla funzionalità popcorn microonde")
Patate al forno	1, 2, 3 patate (pezzi) 1 patata = circa 0,23 kg (temperatura iniziale 20°C)	Usare patate di dimensioni simili di circa 230 g. Forate ogni patata in diversi punti e mettetela vicino al dorso del piatto rotante. Giratele e risistematele durante la cottura. Lasciatele riposare 3-5 minuti prima di servire.
Pizza	0,1 kg, 0,2 kg, 0,4 kg (temperatura iniziale 5°C) Piatto	Mettete la pizza su un piatto al centro del piatto rotante. Non copritela.
Vegetali congelati P.es. Cavoletti di Bruxelles, fagioli verdi, verdure miste, broccoli	0,15 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temperatura iniziale -18°C) Ciotola e coperchio	Collocare le verdure in un contenitore adatto. Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua per 100g di verdure, coprire il piatto e avviare il piatto rotante. Agitare a metà cottura e dopo la cottura.
RISCALDARE TÈ e caffè (120 ml/ tazza)	1, 2, 3 (temperatura iniziale 5°C) Tazza	Mettete la/le tazza/e sul piatto rotante e mescolate dopo aver riscaldato.
Piatti	0,25 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temperatura iniziale 5°C) Piatto	Collocare la piastra al centro del piatto rotante. Non coprire. Agitare dopo la cottura.

Nota:

- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.
- Quando si usa la cottura automatica il risultato dipende da parametri quali forma e dimensione del cibo, oltre che dalle preferenze personali riguardo al livello di cottura. Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto con la cottura programmata, regolate il tempo di cottura in base alle vostre esigenze.

Informazioni importanti sull'impostazione popcorn per microonde:

1. Quando selezionate 1 grammo di popcorn, è consigliabile fare una pieghetta a triangolo su ogni angolo della busta prima della cottura. Fare riferimento all'immagine a destra.
2. Se/quando la busta di popcorn si ingrandisce e non ruota più correttamente, premete una volta il tasto STOP e aprite lo sportello del forno; quindi sistemate la busta nella posizione corretta per avere una cottura omogenea.



UTENSILI ADATTI



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

I piatti rotondi o ovali sono preferibili a quelli quadrati o oblungi, perché il cibo sui bordi tende a cuocere troppo. Diversi utensili da cucina possono essere usati, come indicato sotto.

Utensile	Microonde Sicura	Griglia	Note
Fogli di alluminio vaschette di alluminio	✓ / ✗	✓	Piccoli pezzi di fogli di alluminio possono essere utilizzati per proteggere il cibo dal surriscaldamento. Mantenete i fogli ad almeno 2 cm dalle pareti del forno, poiché potrebbero verificarsi archi elettrici. Le vaschette di alluminio non sono consigliate, a meno che il produttore non lo specifichi, per esempio Microfoil®. Seguite attentamente le istruzioni.
Piatto crisp	✓ / ✗	✗	Seguire sempre le istruzioni dei produttori. Non superare i tempi di cottura indicati. Fare molta attenzione perché i piatti possono divenire molto caldi.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	✗	Porcellana, terracotta, vasellame smaltato e porcellana fine sono di solito adatti, a meno che non abbiano decorazioni in metallo.
Stoviglie in vetro, ad es. Pyrex®	✓	✓	Fate attenzione se utilizzate stoviglie in vetro fine, poiché potrebbero rompersi o creparsi se riscaldate improvvisamente.
Metallo	✗	✓	Non è consigliato l'utilizzo di utensili da cucina in metallo perché possono creare archi elettrici che, a loro volta, possono causare fuoco o incendi.
Plastica/polistirene, per esempio contenitori di fast food	✓	✗	Fate attenzione poiché alcuni contenitori si deformano, si sciolgono o scoloriscono ad alte temperature.
Pellicola protettiva	✓	✗	Non dovrebbe toccare il cibo e deve essere forata per permettere al vapore di fuoriuscire.
Sacchetti per il freezer/l'arrosto	✓	✗	Deve essere forato per far fuoriuscire il vapore. Assicuratevi che i sacchetti utilizzati siano adatti all'utilizzo nel forno a microonde.
Carta - piatti, bicchieri e carta da cucina	✓	✗	Non utilizzate fermagli in plastica o metallo poiché possono sciogliersi o prendere fuoco a causa degli archi metallici.
Paglia e contenitori di legno	✓	✗	Usate solamente per scaldare o per assorbire l'umidità. Fate attenzione, poiché il surriscaldamento può causare incendi.
Carta riciclata e giornali	✗	✓	Fate sempre attenzione al forno quando utilizzate questi materiali perché il surriscaldamento può provocare fiammate. Può contenere estratti di metallo che causano archi metallici e possono sfociare in fiammate.



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



MANUTENZIONE E PULIZIA

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO.

Prima della pulizia, accertarsi che la cavità del forno, lo sportello, il cabinato del forno e gli accessori siano completamente freddi. PULITE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenete il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. La mancata pulizia potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio ed eventualmente dar luogo a situazioni di pericolo.

NOTA: Durante la cottura, la condensa può accumularsi all'interno del forno, sulla superficie interna e sullo sportello. La quantità di condensa dipende dalla temperatura della superficie del forno e il contenuto di umidità del cibo che viene cotto al microonde. Terminata la cottura, assicurarsi di ripulire tutta l'umidità accumulata su queste superfici con un panno morbido e che sia in grado di assorbire umidità.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua insaponata. Non dimenticate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo

Aprite lo sportello prima della pulizia per disattivare il pannello di controllo. Prestate attenzione durante la pulizia del pannello di controllo. Usate solo un panno umidificato, passatelo delicatamente sul pannello finché non viene pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non utilizzate alcun tipo pulitore chimico o abrasivo.

Interno del forno

1. Per la pulizia, strofinate spruzzi e schizzi con un panno morbido o una spugna dopo ogni utilizzo mentre il forno è ancora tiepido. Per schizzi più impegnativi, utilizzate un sapone delicato e strofinate più volte con un panno umido finché non vengono rimossi tutti i residui. Spruzzi incrostati possono surriscaldarsi e iniziare a fumare o infiammarsi, e causare archi elettrici. Non togliete il coperchio guida onde.

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

3. Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

4. Scaldate il vostro forno regolarmente utilizzando il grill e riscaldare il forno senza cibo per 20 minuti sul grill. I residui di cibo o di grasso possono causare cattivo odore.

Tenete sempre pulita la copertura delle onde guida.

La copertura delle onde guida è fatta di un materiale fragile e deve essere pulito con attenzione (seguite le istruzioni sopra).

NOTA: L'utilizzo di troppa acqua potrebbe causare danni alla copertura della copertura delle onde guida.

La copertura della guida d'onda è una parte deperibile e, senza una regolare pulizia, dovrà essere sostituita.

Accessori

Gli accessori come il piatto rotante, il supporto per il piatto rotante e la griglia dovrebbero essere lavati con una soluzione liquida di sapone delicato ed asciugati. Sono lavabili in lavastoviglie.

Sportello

Per eliminare ogni traccia di sporco, pulite regolarmente entrambe i lati dello sportello, le guarnizioni e le parti adiacenti con un panno morbido e umido. Non utilizzate pulitori abrasivi.

NOTA: Non utilizzare getti a vapore.

Consigli per la pulizia - per una più facile pulizia del vostro forno

Mettete mezzo limone in un contenitore, aggiungete 300 ml di acqua e riscaldate a 100% per 10-12 minuti.

Pulite il forno utilizzando un panno morbido e asciutto.



UMC Poland Sp. z o.o.
Ostaszewo 57B, 87-148 Lysomice, Poland

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

SDA/MAN/0067

www.sharpconsumer.eu

SHARP