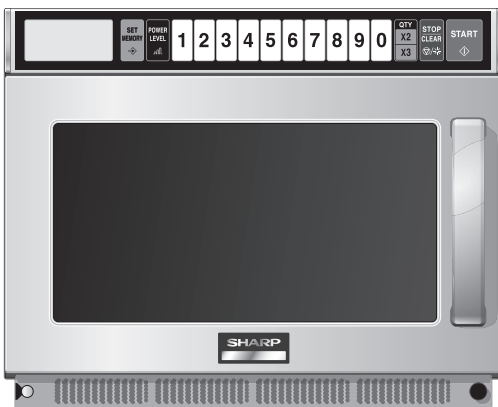


# SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT  
 FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL  
 COMMERCIËLE MAGNETRONOVEN  
 FORNO A MICROONDE COMMERCIALE  
 HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



D	<p><b>Originalanweisungen</b>  <b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.  <b>Achtung:</b>                  Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.</p>
F	<p><b>Instructions Originales</b>  <b>MODE D'EMPLOI</b> - Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.  <b>Avertissement:</b>                  Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.</p>
NL	<p><b>Originele instructies</b>  <b>GEBRUIKSAANWIJZING</b> - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.  <b>Waarschuwing:</b>                  La mancat observanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.</p>
I	<p><b>Istruzioni Originali</b>  <b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.  <b>Avvertenza:</b>                  La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.</p>
E	<p><b>Instrucciones originales</b>  <b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> - Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.  <b>Advertencia:</b>                  Pueden presentarse serios riesgos para su sa-lud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.</p>

DEUTSCH  
Seite D-1

FRANÇAIS  
Page F-1

NERDERLANDS  
Bladzijde NL-1

ITALIANO  
Pagina I-1

ESPAÑOL  
Página E-1

**R-7500AT 1800W (IEC 60705)**

# INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	D-2	MANUELLER BETRIEB.....	D-10
AUFSTELLANWEISUNGEN .....	D-5	MANUELLES KOCHEN.....	D-10
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE.....	D-6	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN.....	D-11
ZUBEHÖR.....	D-6	PROGRAMMSPERREINSTELLUNGEN.....	D-11
KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN		GARRAUMLAMPENEINSTELLUNG.....	D-12
FUNKTIONEN .....	D-7	AKUSTISCHE SIGNALEINSTELLUNG.....	D-13
VOR INBETRIEBNAHME.....	D-7	ZÄHLER PRÜFEN/LÖSCHEN.....	D-14
GERÄTEBEDIENUNG.....	D-7	REINIGUNG UND PFLEGE.....	D-15
SPEICHERBEDIENUNG.....	D-7	FUNKTIONSPRÜFUNG.....	D-16
SPEICHERGAREN.....	D-7	RATGEBER.....	D-17
GAREN MIT DOPPELTER/DREIFACHER		TECHNISCHE DATEN.....	D-18
MENGE MIT SPEICHER.....	D-8	INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	
SICHERN VON SPEICHERN.....	D-8	DIESES GERÄTES UND DER BATTERIEN.....	D-18
SPEICHERPRÜFUNG.....	D-9		

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UNDBEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

1. Dieses Gerät ist für die Verwendung durch Fachkräfte im Lebensmittelbereich oder geschulte Verwender im gewerblichen Bereich bestimmt.
2. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank vorgesehen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.
3. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. **Wenn Rauch oder Brand beobachtet wird: Halten Sie die Gerätetür geschlossen** und schalten Sie den Strom ab, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, um mögliche Flammen zu ersticken. Die Nichtbeachtung dieser Vorgehensweise kann Feuer und einen Geräteschaden verursachen.
4. Achten Sie darauf, dass ein Mindestfreiraum von 10 cm über dem Gerät vorhanden ist.
5. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorische oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
6. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.
7. **WARNUNG:** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät, vor der Reparatur durch eine kompetente Person, nicht betrieben werden.
8. **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.
9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
10. **WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
11. **WARNUNG:** Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
12. Eier nicht in 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.
13. Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist. Siehe "RATGEBER" auf Seite D-17. Nur für Mikrowellengeräten vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.
14. **WARNUNG:** Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
15. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.
16. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und beseitigen Sie alle Essensrückstände.
17. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.
18. Beachten Sie die Anleitungen zum Reinigen der Türdichtungen, Garinnenraum und angrenzenden Bedienteilen auf Seite D-15.
19. Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

## 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.**
- Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein. Bei gleichzeitiger Installation von zwei Geräten ist jedes davon mit einer Sicherung oder einem Sicherungsautomaten mit 16 A zu sichern.
- Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung sollte vorgesehen werden.
- Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
- Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
- Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
- Spritzschutz und Garraum nach der Benutzung des Gerätes 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 der Lüftungsöffnungen lagern.
- Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
- Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
- Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
- Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
- Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
- Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
- Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zuckeroder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.
- Beziehen Sie sich auf die entsprechenden Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

## Zur Vermeidung von Verletzungen

### WARNHINWEIS:

- Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
  - Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
  - Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
  - Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
  - Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
  - Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
- Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
- Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
- Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite D-15.
- Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

## Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

- Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
- Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherungsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
- Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche gelegt werden.
- Das Netzkabel von sich erhitzenden Flächen, insbesondere der Geräterückseite, fernhalten.
- Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!

## Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. 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 herauspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.**

Um Verbrennungen durch plötzlichem Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein.
  2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
  3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
  4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
3. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

## Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. **Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.**
2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.
3. **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.**

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

4. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
5. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
6. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Nicht die Geräterückseite berühren, da diese sehr heiß werden kann.

## Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!

## Sonstige Hinweise

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Mikrowellengerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt und sollte nur dazu benutzt werden. Es ist nicht für den Laborgebrauch geeignet.

## Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

1. Niemals das Gerät mit leerem Garraum betreiben. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Keramikplatte gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Gerätes durch Wärme vermieden. Die in der Bedienungsanleitung für das Bräunungsgeschirr angegebene Aufheizzeit sollte nicht überschritten werden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.
5. Benutzen Sie den Ofen nicht in der Nähe eines Dampfkochtopfs oder einer Fritteuse.

## HINWEISE

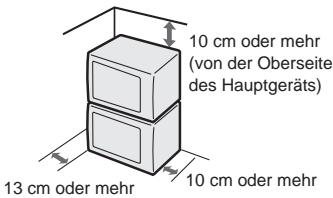
1. Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

# AUFSTELLANWEISUNGEN

**WARNUNG:** Bewahren Sie das Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN) immer in der Nähe des Gerätes als Referenz auf.

- 1) Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum entfernen. Den außen am Gehäuse angebrachten blauen Schutzfilm vollständig abziehen.
- 2) Das Gerät sorgfältig auf Beschädigungen prüfen.
- 3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Platzieren Sie das Gerät nicht in einer schlecht zugänglichen Position. Eine zu hohe Platzierung des Gerätes kann gefährlich sein, weil die Speise nicht sicher aus dem Garraum entnommen werden kann.
- 4) Achten Sie darauf, dass genug Platz zur Aufstellung des Ofens vorhanden ist. Siehe Abbildung A.
- 6) Zwei gleiche Ofenmodelle können zusammen aufgestellt werden, indem sie übereinander platziert werden.
  - A. Gerät A am gewünschten Ort aufstellen. Gerät B wie abgebildet auf Gerät A stellen Abbildung B.
  - B. Entfernen Sie die Schrauben (a) und die Sicherungsplatten A und B.
  - C. Setzen Sie die Schraube (a) der Sicherungsplatte A, die in Schritt B entfernt wurde, wieder ein und ziehen Sie sie fest.
  - D. Entfernen Sie die Schrauben (b) und (c), installieren Sie dann die Sicherungsplatten A und B, die in Schritt B entfernt wurden, an beiden unteren Kanten von Ofen B, wie in der Abbildung B gezeigt.
  - HINWEIS: Drehen Sie die Sicherungsplatten bei der Installation um.
  - E. Setzen Sie die Schrauben (b) und (c), die in Schritt D entfernt wurden, wieder ein und ziehen Sie sie fest.
  - F. Setzen Sie die Schraube (a) der Sicherungsplatte B, die in Schritt B entfernt wurde, wieder ein und ziehen Sie sie fest.

Abbildung A



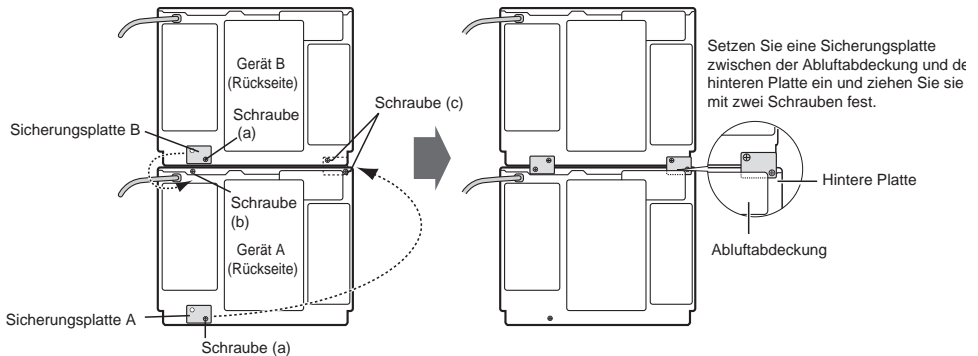
- 5) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes an eine normale, geerdete Steckdose anschließen.

## WARNUNG:

Wenn Mikrowellengeräte aufeinander gestellt werden,

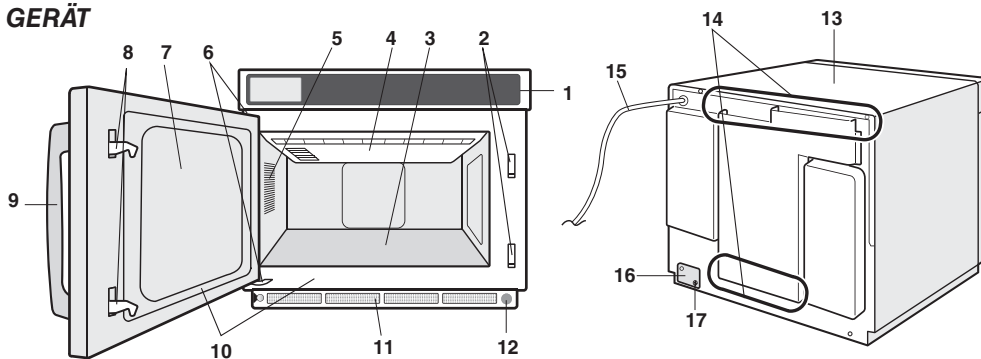
- 1) Die beiden Geräte mit den beiden Sicherungsplatten miteinander verschrauben.
- 2) Darauf achten, dass keines der Netzkabel zwischen den Geräten eingeklemmt wird.
- 3) Nicht mehr als zwei Mikrowellengeräte übereinander installieren.
- 4) Die entnommenen Schrauben nicht verlieren.

Abbildung B



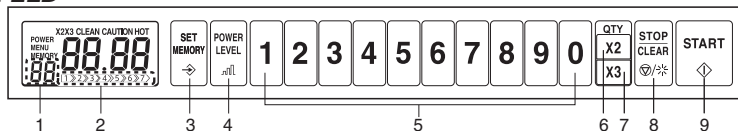
# BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

## GERÄT



- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Bedienfeld                | 10. Türdichtungen und Dichtungsflächen         |
| 2. Türverriegelungsöffnungen | 11. Lufterlassfilter (Luft-Eintrittsöffnungen) |
| 3. Keramikplatte             | 12. Lufterlassfilterschraube                   |
| 4. Spritzschutz              | 13. Außenseite                                 |
| 5. Garraumlampe              | 14. Belüftungschlitze                          |
| 6. Türscharniere             | 15. Netzkabel                                  |
| 7. Tür (Glas)                | 16. Sicherungsplatte                           |
| 8. Türverriegelungen         | 17. Schraube für Sicherungsplatte              |
| 9. Türgriff                  |  |

## BEDIENFELD



### ANZEIGENINFORMATIONEN

**MEMORY :** MEMORY erscheint beim Speichern, Überprüfen (SPEICHER) oder Löschen von Speicherprogrammen. Es wird ebenfalls während der Programmsperren-, Garraumlampen- oder akustischer Signaltoneinstellung angezeigt.

**MENU :** MENU erscheint bei Auswahl einer Speichernummer.

**POWER :** POWER erscheint bei Auswahl der Mikrowellen-Leistungstufe.

**X2, X3 :** X2 oder X3 erscheint bei Auswahl von doppelter oder dreifacher Menge.

**CLEAN CAUTION :** CLEAN CAUTION erscheint, wenn (ACHTUNG REINIGUNG) eine Reinigung des Lufterlassfilters erforderlich werden sollte.

**HOT:** HOT erscheint, wenn der Ofen sehr heiß ist. (HEISS)

- Speichernummer/Leistungsstufenanzeige
- Anzeigen für die Kochstufe

### BEDIENTASTEN

- Taste SPEICHER FESTLEGEN
- Taste LEISTUNGSSTUFE
- Tasten mit den ZIFFERN 1 bis 0
- Taste DOPPELTE MENGE
- Taste DREIFACHE MENGE
- Taste STOPP/LÖSCHEN
- Taste START

# ZUBEHÖR

Stellen Sie sicher, dass das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

- Bedienungsanleitung
- Leitfaden zur Tastenbedienung
- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN)

### HINWEIS:

- Bei der Bestellung von Zubehörtteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.
- Der Modellname befindet sich an der Tür des Mikrowellengerätes.

# KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN

## Programmsperre:

Sie können die verfügbaren Funktionen beschränken, um Missbrauch zu verhindern. Der Ofen verfügt über 3 Arten von Programmsperreinstellungen; LL1 (Sperrlevel 1), LL2 (Sperrlevel 2) und L (Entsperrt) LL1 ist die Werkseinstellung. Seite D-11.

## Manueller Betrieb:

Zum individuellen Garen und Auftauen durch Einstellen der gewünschten Garzeit und Leistungsstufe.

## Garen mit Garfolge-Einstellung:

Automatische Abwicklung von Garfolgen mit max. 7 Phasen, für die unterschiedliche Garzeiten und Leistungsstufen einstellbar sind.

## Wiederholbetrieb:

Für die Wiederverwendung der letzten Garzeit und Leistungsstufe im manuellen Betrieb, genügt das Drücken der Manuell/Wiederhol-Taste und dann der START-Taste.

## Programmbetrieb:

Abrufen voreingestellter Garzeiten und Leistungsstufen (Einstellungen umprogrammierbar).

## Funktion Doppelte/Dreifache Menge:

Durch Drücken der Taste DOPPELTE MENGE oder DREIFACHE MENGE im Voraus berechnet der Ofen die Kochzeit für die doppelte/dreifache Menge von Lebensmitteln in der Speicherfunktion.

## Zählwerkfunktion:

Das Gerät zählt automatisch alle Bedienungsvorgänge.

## Fehlermeldungen:

Bedienungsfehler und technische Probleme werden durch Fehlercodes angezeigt.

# VOR INBETRIEBNAHME

\* Vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Gerätes die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.

- 1) Gerät anschließen. Zu diesem Zeitpunkt wird auf dem Display nichts angezeigt.
- 2) Tür öffnen. Auf dem Display wird "0" angezeigt.
- 3) Tür schließen.

## Abbruch:

1. Zubereitungsdaten werden verworfen, wenn Tasten bei der Programmeinstellung länger als drei Minuten nicht betätigt werden.
2. Der Garvorgang wird angehalten, wenn die Taste STOPP/LÖSCHEN betätigt wird, und die Zubereitungsdaten werden beibehalten. Werden jedoch innerhalb von drei Minuten keine weiteren Tasten betätigt, werden die Zubereitungsdaten verworfen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs START-Taste betätigen.

3. Der Garvorgang wird angehalten, wenn die Tür geöffnet wird, und die Zubereitungsdaten werden beibehalten. Die Kochdaten werden jedoch gelöscht, wenn der Ofen für 3 Minuten nicht bedient wird.
4. Der Garvorgang wird sofort abgebrochen, wenn die Taste STOPP/LÖSCHEN zweimal betätigt wird.

## Kochvorgang abgeschlossen:

Wenn die Lebensmittel nach dem Beenden des Kochvorgangs nicht entnommen werden, blinkt "0000" in der Anzeige, bis die Lebensmittel entnommen werden.

Wenn Sie den Ofen für 2 Minuten nicht bedienen, während die Anzeige "0" anzeigt, schaltet sich Ihr Ofen automatisch aus, deshalb können Sie den Ofen nicht betreiben, bis Sie die Tür öffnen und schließen.

HINWEIS : Wenn das Kühlgebläse nach dem Kochen arbeitet, schaltet sich Ihr Ofen nicht automatisch aus.

# GERÄTEBEDIENUNG

## SPEICHERBEDIENUNG

### SPEICHERGAREN

- \* Das Gerät verfügt über 30 Speicherplätze zwischen 1 und 30. Es können eine, zwei oder drei Ziffern zur Speicherauswahl eingegeben werden. Siehe die Tabelle der Speichereingabeverfahren auf der rechten Seite
- \* Speicher 1 - 10 sind Werkseinstellungen. Siehe die Tabelle der programmierten Speicher auf der rechten Seite. Speicher 11 - 30 müssen vor Verwendung des Speichergarens programmiert werden. Siehe Sichern von Speichern auf den Seiten D-18 zur Programmierung eines neuen Speichers.

### Speichereingabemethode

Speicherzahl Beispiele	2	12	22
Zu drückende Nummertaste	2	2, 2	2, 2, 2

### Programmierte Speicher (Ausgabeleistung ist für alle 1.800 W)

Speicherzahl	Zu drückende Nummertaste	Gardauer	Speicherzahl	Zu drückende Nummertaste	Gardauer
1	1	10 Sek.	6	6	1Min.
2	2	20 Sek.	7	7	1Min. 10 Sek.
3	3	30 Sek.	8	8	1Min. 20 Sek.
4	4	40 Sek.	9	9	1Min. 30 Sek.
5	5	50 Sek.	10	0	1Min. 40 Sek.



**Speicher Kochen kann durch 2 Bedienverfahren gestartet werden.**

1. Programmsperreinstellungen: LL1 oder LL2
2. Programmsperreinstellungen: L

**1. Einstellung der Programmsperre: LL1 oder LL2 (ohne START-Taste)**

\* Angenommen, Sie möchten mit Speicher 2 kochen.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Schließen Sie die Tür. Speicherzahl eingeben.	2

**2. Einstellung der Programmsperre: L (mit START-Taste)**

\* Angenommen, Sie möchten mit Speicher 12 kochen.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Schließen Sie die Tür. Speicherzahl eingeben.	2 x 2
2 START-Taste drücken.	START ⬇

**HINWEIS :**

Zur Änderung der Programmsperreinstellungen, siehe Seite D-11.

**GAREN MIT DOPPELTER/DREIFACHER MENGE MIT SPEICHER**

Das Garen mit doppelter/dreifacher Menge ist eine Funktion, bei der das Gerät automatisch berechnet, wie zwei oder drei Portionen von programmiertem Gargut zu garen sind. Es wird dabei nicht einfach die Gardauer verdoppelt bzw. verdreifacht. Der Multiplikationsfaktor 1,8 für doppelte Mengen bzw. 2,6 für dreifache Menge sind die Werkseinstellungen.

\* Angenommen, Sie möchten 3 Portionen mit Speichernummer 2 mit Programmsperreinstellung LL1 kochen.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Schließen Sie die Tür. Drücken Sie die Taste DREIFACHE MENGE.	x 3
2 Speicherzahl eingeben.	2

**HINWEIS :**

Drücken Sie die START-Taste nach Schritt 2, wenn der Ofen auf Programmsperreinstellung L eingestellt ist.

**SICHERN VON SPEICHERN**

- \* Das Speichern ist verfügbar, wenn der Ofen auf Programmsperreinstellung L eingestellt ist. Siehe Seite D-11.
- \* Die Speicher 1-10 sind als Werkseinstellungen programmiert. Siehe die Tabelle der programmierten Speicher auf Seite D-7.
- \* Vor der Verwendung des Speichergarens müssen Speicher programmiert werden.

**Speicherplätze:** 1-30

**Leistungsstufe:** 0-13 (Siehe Seite D-10)

**Maximale Gardauer:**

Einstufiges Garen

Leistungsstufe 13-6: 15 Minuten

Leistungsstufe 5-0: 60 Minuten

Mehrstufiges Garen

Gesamtkochzeit: 75 Minuten

Einzelheiten:

Leistungsstufe 13-6: insgesamt 15 Minuten

Leistungsstufe 5-0: insgesamt 60 Minuten


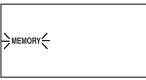
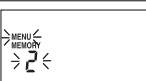





**Max. Garstufen:** 7 Stufen

**Multiplikationsfaktoren für doppelte/dreifache Menge:**

0,01-9,99

**1. Einstellung von Leistungsstufe und Zeit**

\* Angenommen, Sie möchten 1 Minute bei 1500 W mit Speicher 2 einstellen.

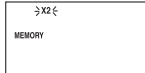

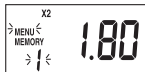







Vorgehensweise	Anzeige
1 Stellen Sie den Ofen auf L (Entsperrt) ein. Tür schließen.	
	
2 Taste SPEICHER FESTLEGEN drücken.	
2	
3 Speicherzahl eingeben.	
	
4 Leistungsstufe eingeben.	
1 0 0	
5 Gardauer eingeben.	
	
6 Taste SPEICHER FESTLEGEN zum Sichern des Speichers drücken.	

**HINWEIS :**

- Um mehr als 2 Stufen einzustellen, wiederholen Sie die Schritte 4 und 5, bevor Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN in Schritt 6 drücken. Wenn Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN in Schritt 6 drücken, wird die Gesamtkochzeit in der Anzeige angezeigt.
- Wenn die programmierte Kochzeit über der Maximalzeit liegt:
  - \* die Taste SPEICHER FESTLEGEN wird ungültig.
  - \* die Leistungsstufe für die nächste Stufe wird nicht eingegeben.
- Um das Programm zu löschen, drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE einmal in Schritt 4. Drücken Sie dann die Taste STOPP/LÖSCHEN.

## 2. Einstellung des Multiplikationsfaktors für doppelte/dreifache Menge

\* Beispiel: Einstellung des Erweiterungsfaktors 2,00 für die doppelte Menge in Speicher 1.

Vorgehensweise	Anzeige
1 Stellen Sie den Ofen auf L (Entsperrt) ein. Tür schließen.	
 	
2 Taste SPEICHER FESTLEGEN drücken. Drücken Sie dann die Taste DOPPELTE MENGE.	
	
3 Speicherzahl eingeben.	
	
4 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken.	
  	
5 Gewünschten Multiplikationsfaktor eingeben. (Beispiel: "2, 0, 0" für 2.00.)	
	
6 Taste SPEICHER FESTLEGEN zum Sichern des Speichers drücken.	

### HINWEISE :




- Multiplikationsfaktoren können zwischen 0,01 und 9,99 für doppelte und dreifache Menge liegen.
- Wenn Sie den Multiplikationsfaktor für die dreifache Menge einstellen möchten, drücken Sie die Taste DREIFACHE MENGE in Schritt 2 nach dem Drücken der Taste SPEICHER FESTLEGEN.

## SPEICHERPRÜFUNG

Verwenden Sie diese Funktion, um die Programmierung für die einzelnen Speicherplätze zu überprüfen.

### 1. Überprüfung des Speicherprogramms

\* Angenommen, Sie möchten wissen, welche Informationen im Speicher programmiert sind.

Vorgehensweise	Anzeige
1 Tür öffnen.	
 	
2 Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN für 2 Sekunden. Drücken Sie dann die Taste 1, wenn Sie ein kurzes Piepen hören. (Das Programm jedes Speicherplatzes wird für 2 Sekunden in Reihenfolge der Nummerierung angezeigt)	

 	
3 Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN zweimal, um die Speicherüberprüfung zu beenden. Schließen Sie die Tür.	






### HINWEISE :

- Drücken Sie zum Pausieren die Taste STOPP/LÖSCHEN einmal. Um die Speicherüberprüfung fortzusetzen, drücken Sie die START-Taste.
- Um das Programm eines bestimmten Speicherplatzes zu überprüfen, geben Sie die Speichernummer während der Pause ein.

### 2. Zur Überprüfung des Multiplikationsfaktors

Sie können die Multiplikationsfaktoren für die doppelte und dreifache Menge für Speicherkochen überprüfen.

\* Angenommen, Sie möchten die Multiplikationsfaktoren der doppelten Menge für das Speicherkochen wissen.

Vorgehensweise	Anzeige
1 Tür öffnen.	
 	
2 Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN für 2 Sekunden. Drücken Sie dann die Taste 2, wenn Sie ein kurzes Piepen hören. (Der Multiplikationsfaktor jedes Speicherplatzes wird für 2 Sekunden in Reihenfolge der Nummerierung angezeigt)	
 	
3 Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN zweimal, um die Speicherüberprüfung zu beenden. Schließen Sie die Tür.	

### HINWEISE :

- Drücken Sie zum Pausieren die Taste STOPP/LÖSCHEN. Um die Speicherüberprüfung fortzusetzen, drücken Sie die START-Taste.
- Um den Multiplikationsfaktor eines bestimmten Speicherplatzes zu überprüfen, geben Sie seine Speichernummer während der Pause ein.
- Wenn Sie den Multiplikationsfaktor für die dreifache Menge wissen möchten, drücken Sie die Taste 3, nachdem Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN für 2 Sekunden in Schritt 2 gedrückt haben.

# MANUELLER BETRIEB

## MANUELLES KOCHEN

Manuelles Kochen ist verfügbar, wenn der Ofen auf die Programmsperreinstellung LL1 oder L eingestellt ist. Siehe Seite D-11. Das Gerät lässt sich für bis zu 7 Garsequenzen programmieren und weist 14 voreingestellte Mikrowellenleistungsstufen auf.

### Microwave Leistungsstufe

Leistung	Anzahl der Male, die die Taste LEISTUNGSSTUFE gedrückt wird	Anzeige (LEISTUNGSSTUFE)
1800 W	x 1	13
1700 W	x 2	12
1600 W	x 3	11
1500 W	x 4	10
1400 W	x 5	9
1300 W	x 6	8
1200 W	x 7	7
1100 W	x 8	6
1000 W	x 9	5
750 W	x 10	4
500 W	x 11	3
340 W	x 12	2
150 W	x 13	1
0 W	x 14	0

### 1. Einstufiges Garen


#### Maximale Gardauer

Leistungsstufe 13-6: 15 Minuten


Leistungsstufe 5-0: 60 Minuten

\* Angenommen, Sie möchten für 2 Minuten und 30 Sekunden mit 1500 W kochen.

**Vorgehensweise**

1 Gargut in das Gerät geben. Schließen Sie die Tür. Leistungsstufe eingeben.  x 4

2 Gardauer eingeben. 2 3 0

3 START-Taste drücken. 

#### HINWEISE :

- Wenn die programmierte Zeit über der maximalen Zeit liegt, ist die START-Taste ungültig.
- Nach dem Kochvorgang können Sie mit den gleichen Einstellungen erneut kochen, wenn Sie die START-Taste innerhalb von 2 Minuten drücken.

### 2. Mehrstufiges Garen

#### Maximale Gardauer

Gesamtkochzeit: 75 Minuten


Einzelheiten:

Leistungsstufe 13-6: insgesamt 15 Minuten


Leistungsstufe 5-0: insgesamt 60 Minuten

- \* Angenommen, Sie möchten 1 Minute bei 1500 W für die 1. Stufe und dann 2 Minuten bei 1000 W für die 2. Stufe und 3 Minuten bei 500 W für die 3. Stufe kochen.


**Vorgehensweise**

1 Gargut in das Gerät geben. Schließen Sie die Tür. Leistungsstufe für 1. Stufe eingeben.  x 4


2 Gardauer für 1. Stufe eingeben. 1 0 0

3 Leistungsstufe für 2. Stufe eingeben.  x 9

4 Gardauer für 2. Stufe eingeben. 2 0 0

5 Leistungsstufe für 3. Stufe eingeben.  x 11

6 Gardauer für 3. Stufe eingeben. 3 0 0

3 START-Taste drücken. 

#### HINWEISE :

- Die Gesamtkochzeit wird in der Anzeige angezeigt, wenn die START-Taste gedrückt wird.
- Wenn die programmierte Kochzeit über der Maximalzeit liegt:
  - \* die Leistungsstufe für die nächste Stufe wird nicht eingegeben.
  - \* ist die START-Taste ungültig.
- Nach dem Kochvorgang können Sie mit den gleichen Einstellungen erneut kochen, wenn Sie die START-Taste innerhalb von 2 Minuten drücken.

# ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

## PROGRAMMSPERREINSTELLUNGEN

Sie können die verfügbaren Funktionen beschränken, um Missbrauch zu verhindern.

Der Ofen verfügt über 3 Arten von Programmsperreinstellungen;

L : Entsperrt

LL1 : Sperrlevel 1 = Werkseinstellung

LL2 : Sperrlevel 2

Die Werkseinstellung ist LL1 (Sperrlevel 1). Unter LL1 und LL2 startet das Kochen automatisch, nachdem die Speichernummer eingegeben wurde. Unter L (Entsperrt) beginnt das Kochen nicht, bis die START-Taste gedrückt wird.





LL1 ist geeignet, wenn entweder Speicher- oder manuelles Kochen verwendet wird. LL2 ist nur für Speicherkochen geeignet. Beim Speichern, Ändern der Garraumlampen- oder akustischen Signaleinstellungen muss der Ofen auf L (Entsperrt) eingestellt sein.

### Bedienung für die einzelnen Programmsperrelevel

✓: Verfügbar      ✗: Nicht verfügbar

Bedienvorgang	L	LL1	LL2
Speichergaren	✓	✓	✓
Speicherprüfung	✓	✓	✓
Manuelles Kochen	✓	✓	✗
Sichern Von Speichern	✓	✗	✗
Garraumlampeneinstellung	✓	✗	✗
Akustische Signaleinstellung	✓	✗	✗
Zählerprüfung	✓	✓	✓

\* Angenommen, Sie möchten die Programmsperreinstellung LL2 einstellen (Aktuelle Einstellung:LL1)

Vorgehensweise	Anzeige
1 Tür öffnen.	
 für 2 Sek. 	
2 Drücken Sie die Taste STOPP/ LÖSCHEN für 2 Sekunden. Drücken Sie dann die Taste SPEICHER FESTLEGEN, wenn Sie ein kurzes Piepen hören.	Nach 3 Sek. 
Nach 3 Sekunden wechselt die Anzeige automatisch zu "0".	
3 Schließen Sie die Tür, um die Funktion Programmsperreinstellungen zu beenden.	

### HINWEIS :











Wiederholen Sie Schritt 2, um LL2 → L → LL1 → LL2... der Reihe nach einzustellen.











# GARRAURLAMPENEINSTELLUNG

Sie können 4 Arten von Garraumlampeneinstellungen überprüfen und sie benutzerdefiniert anpassen.

1. EIN/AUS bei geöffneter Tür
2. EIN/AUS während des Kochens
3. EIN/AUS bei Kochende
4. Helligkeit während des Kochens

\* Angenommen, Sie möchten den Status aller Garraumlampeneinstellungen überprüfen oder benutzerdefiniert anpassen.

Vorgehensweise	Anzeige
1 Stellen Sie den Ofen auf L (Entsperrt) ein. Tür schließen.	
 2 Taste SPEICHER FESTLEGEN drücken.	
<< EIN/AUS bei geöffneter Tür >>	
 3 Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE wiederholt, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.	EIN = Werkseinstellung  AUS ↑ 
 4 Drücken Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN, um die Einstellung zu speichern.	
 5 Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE innerhalb von 3 Sekunden, um mit der nächsten Einstellung fortzufahren.	
<< EIN/AUS während des Kochens >>	
 6 Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE wiederholt, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.	EIN = Werkseinstellung  AUS ↑ 
 7 Drücken Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN, um die Einstellung zu speichern.	

 8 Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE innerhalb von 3 Sekunden, um mit der nächsten Einstellung fortzufahren.	
<< EIN/AUS bei Kochende >>	
 9 Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE wiederholt, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.	AUS = Werkseinstellung  ↓ EIN (blinkt) 
 10 Drücken Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN, um die Einstellung zu speichern.	
 11 Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE innerhalb von 3 Sekunden, um mit der nächsten Einstellung fortzufahren.	
<< Helligkeit während des Kochens >>	
 12 Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE wiederholt, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.	Volle Helligkeit = Werkseinstellung  ↓ Halbe Helligkeit 
 13 Drücken Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN, um die Einstellung zu speichern und zu beenden.	

## HINWEISE :

1. Zur Änderung der Programmsperreinstellungen, siehe Seite D-11.
2. Die Einstellung der Helligkeit während des Kochens ist ungültig, wenn Sie einstellen, dass die Lampe während des Kochens AUS ist.

# AKUSTISCHE SIGNALEINSTELLUNG

Sie können 4 Arten von Signaltoneinstellungen überprüfen und benutzerdefiniert anpassen.







1. Signaltön-Lautstärke
2. Signaltönenmuster und Alarm bei Kochende
3. Signaltönenhöhe und Alarm bei Kochende
4. Signaltönenhöhe und Filterreinigungserinnerung









Es gibt mehrere Optionen für jede Einstellung, die als eine Nummer unter der MEMORY-Anzeige.

z.B. Signaltön-Lautstärke (2: Mittel)



\* Angenommen, Sie möchten den Status aller akustischen Signaltöneinstellungen überprüfen und benutzerdefiniert anpassen.

Vorgehensweise	Anzeige
1 Stellen Sie den Ofen auf L (Entsperrt) ein. Tür schließen.	
 2 Taste SPEICHER FESTLEGEN drücken.	
<< Signaltön-Lautstärke >>	
3 Drücken Sie die START-Taste wiederholt, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.	Die Nummer 0 bis 3 erscheint unter der MEMORY-Anzeige. 2 = Werkseinstellung 0 : Stumm 1 : Klein 2 : Mittel 3 : Groß
 4 Drücken Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN, um die Einstellung zu speichern.	
 5 Drücken Sie die START-Taste innerhalb von 3 Sekunden, um mit der nächsten Einstellung fortzufahren.	
<< Signaltönenmuster und Alarm bei Kochende >>	
6 Drücken Sie die START-Taste wiederholt, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.	Die Nummer 0 bis 3 erscheint unter der MEMORY-Anzeige. 5 = Werkseinstellung 1 : 3 kurze Pieptöne 2 : Kurze Pieptöne, wiederholt für 1 Min. 3 : Ein Piepton für 3 Sek., dann 3 kurze Pieptöne nach 30 und 60 Sek. 4 : Ein Piepton für 4 Sek., dann 3 kurze Pieptöne nach 30 und 60 Sek. 5 : Ein Piepton für 5 Sek., dann 3 kurze Pieptöne nach 30 und 60 Sek.
 7 Drücken Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN, um die Einstellung zu speichern.	

 8 Drücken Sie die START-Taste innerhalb von 3 Sekunden, um mit der nächsten Einstellung fortzufahren.	
<< Signaltönenhöhe und Alarm bei Kochende >>	
 9 Drücken Sie die START-Taste wiederholt, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.	Die Nummer 1 bis 3 erscheint unter der MEMORY-Anzeige. 3 = Werkseinstellung 1 : Niedrig 2 : Mittel 3 : Hoch
 10 Drücken Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN, um die Einstellung zu speichern.	
 11 Drücken Sie die START-Taste innerhalb von 3 Sekunden, um mit der nächsten Einstellung fortzufahren.	
<< Signaltönenhöhe und Filterreinigungserinnerung >>	
 12 Drücken Sie die START-Taste wiederholt, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.	Die Nummer 1 bis 3 erscheint unter der MEMORY-Anzeige. 3 = Werkseinstellung 1 : Niedrig 2 : Mittel 3 : Hoch
 13 Drücken Sie die Taste SPEICHER FESTLEGEN, um die Einstellung zu speichern und zu beenden.	

## HINWEIS :

Zur Änderung der Programmsperreinstellungen, siehe Seite D-11.

# ZÄHLER PRÜFEN/LÖSCHEN

Vor der erstmaligen Verwendung des Gerätes sicherstellen, dass die Zähler auf "0" gesetzt sind.

## Zählerprüfung

Zählerüberprüfung kann verwendet werden, um die Gesamtanzahl der Ofenverwendungen, der einzelnen Speicherplatz- oder manuellen Kochvorgänge zu überprüfen und zur Überprüfung der Gesamtverwendungsdauer.

**Gesamtnutzung** Tür öffnen. Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN für 2 Sekunden. Drücken Sie dann die Taste DOPPELTE MENGE. Die Gesamtnutzung wird angezeigt.










## So werden mehrere Zähler geprüft

Nach Anzeige der vorherigen Nutzung Tasten wie im Folgenden angegeben drücken.

**Gesamtnutzung jedes Speichers** Speicherszahl eingeben.

**Gesamtnutzung manuelles Garen** Taste LEISTUNGSSTUFE drücken.

\* Angenommen, Sie möchten die Gesamtverwendungs- und die einzelnen Verwendungsdauern wissen. In diesem Fall wurde der Ofen 19766 Mal verwendet, der Speicher 7 wurde 672 Mal und manuelles Kochen wurde 863 Mal verwendet.

Vorgehensweise	Anzeige
1 Tür öffnen.	
 für 2 Sek. 	
2 Drücken Sie die Taste STOPP/ LÖSCHEN für 2 Sekunden. Drücken Sie dann die Taste DOPPELTE MENGE, wenn Sie ein kurzes Piep hören.	(Gesamtnutzung)
	
Speicherszahl "7" eingeben, um die Gesamtnutzung von Speicher 7 anzuzeigen.	(Verwendungshäufigkeit für Speicher 7)
3	
	
Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE, um die gesamte Verwendung für manuelles Kochen zu überprüfen.	(Verwendungshäufigkeit für manuelles Kochen)
	
4 Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN, um die Zählerüberprüfung zu beenden. Schließen Sie die Tür.	

## HINWEISE :

- Mit Ausnahme der Gesamtverwendung zählt jeder Zähler bis 9999, wird dann automatisch auf 0 zurückgesetzt und beginnt erneut zu zählen. Der Zähler für die Gesamtverwendung zählt bis 999999 und springt dann wieder auf 0.
- Wie im Beispiel gezeigt, können mehrere Zähler überprüft werden, bevor Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden drücken.

## Zur Überprüfung der Gesamtbetriebszeit

Tür öffnen. Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN für 2 Sekunden. Drücken Sie dann die Taste DREIFACHE MENGE. Die Gesamtbetriebszeit wird in Stunden angezeigt.

\* Angenommen, Sie möchten die Gesamtnutzung in Stunden einsehen, die seit dem letzten Zurücksetzen 172 Stunden beträgt.

Vorgehensweise	Anzeige
1 Tür öffnen.	
 für 2 Sek. 	
2 Drücken Sie die Taste STOPP/ LÖSCHEN für 2 Sekunden. Drücken Sie die Taste DREIFACHE MENGE, wenn Sie ein kurzes Piep hören.	(Gesamtbetriebszeit)
	
3 Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN, um die Zählerüberprüfung zu beenden. Schließen Sie die Tür.	

## HINWEIS :

Der Zähler für die Gesamtverwendungsdauer zählt bis zu 9999 Stunden und springt dann wieder auf 0.

## So wird der Zähler auf "0" zurückgesetzt

Jeder Zähler kann manuell auf "0" zurückgesetzt werden, indem die Taste SPEICHER FESTLEGEN für 2 Sekunden gedrückt wird, nachdem der Zähler angezeigt wurde.

# REINIGUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEDLICHE ESSWARENRESTE ENTFERNEN - Das Gerät sauber halten, da anderenfalls die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.  
ZIEHEN SIE VOR DER REINIGUNG DEN STECKER DES GERÄTS.

## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN:

- VERWENDEN SIE DEN OFEN NICHT OHNE DEN SPRITZSCHUTZ UND DEN LUFTEINLASSFILTER.
- KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERENDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.
- WASSER NICHT DIREKT AUF DAS GERÄT SPRITZEN. DIES KANN ZU ELEKTRISCHEM SCHLAG, KRIECHSTROM ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES FÜHREN.
- DAS GERÄT SOLLTE NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN. WIRD DAS GERÄT NICHT IN GEREINIGTEM ZUSTAND GEHALTEN, KANN DIES ZU EINER BESCHÄDIGUNG DER OBERFLÄCHE FÜHREN, WAS DIE GEBRAUCHSDAUER DES GERÄTES NACHTEILIG BEEINFLUSSEN UND MÖGLICHERWEISE ZU EINER GEFAHRENSITUATION FÜHREN KANN.

## AUSSENSEITEN

Die Außenseiten des Gerätes lassen sich mit einer milden Seifenlauge einfach reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und Außenseiten mit einem Handtuch nachtrocknen.

## BEDIENFELD

Dazu ein lediglich mit Wasser angefeuchtetes Tuch benutzen und das Bedienfeld behutsam saubermachen. Nicht unnötig viel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Anderenfalls könnte das Bedienfeld ernsthaft beschädigt werden und die Tasteneingabe nicht mehr funktionieren.

## INNENRAUM

- 1) Zum einfachen Reinigen und aus hygienischen Gründen sollten Spritzer und andere Verunreinigungen am Ende eines jeden Tages mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm entfernt werden. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem feuchten Tuch nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Überlagerte Spritzerschichten können überhitzt werden und zu rauchen oder zu brennen beginnen bzw. zu einer Lichtbogenbildung führen.
- 2) Der Keramikboden sollte immer sauber sein. Wenn Fett und andere Rückstände im Innenraum verbleiben, kann dies bei der nächsten Verwendung des Gerätes zu Überhitzung, Rauch oder Feuer führen.

**Der Betrieb des Gerätes bei übermäßigen Rückständen kann zu Rissen oder Brüchen der Keramikplatte führen. Das Gerät nicht bei angerissener oder gebrochener Keramikplatte verwenden.**

**VORSICHT:** Die Keramikplatte nicht aus dem Gerät entfernen.

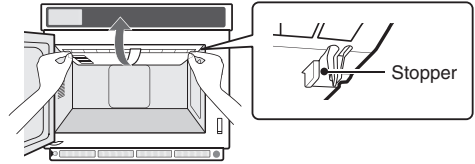
- 3) Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
- 4) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

## SPRITZSCHUTZ

Den Spritzschutz mindestens einmal pro Woche entfernen und beide Seiten mit einer milden Reinigungslösung abwaschen. Angesammeltes Fett kann sich überhitzen und zu rauchen beginnen. Überhitztes Fett kann zu Verbrennungen des Spritzschutzes führen. Der Spritzschutz befindet sich oben im Gerät und kann leicht entfernt werden. Vergessen Sie nicht, das Netzkabel von der Steckdose zu trennen.

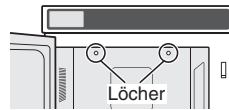
### Entfernen:

Ziehen Sie den Spritzschutz vorsichtig nach unten, während Sie die Stopper zusammendrücken.



### Einsetzen:

Führen Sie die 2 Vorsprünge in die 2 Löcher in der hinteren Wand ein und setzen Sie den Spritzschutz wieder an der Ofendecke ein, während Sie die Stopper an seiner Vorderseite zusammendrücken.



## GERÄTETÜR

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und anliegende Teile regelmäßig mit einem feuchten weichen Tuch abwischen, um jegliche Verschmutzungen zu entfernen. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen stets sauber halten, sodass Fett, Spritzer und andere Verunreinigungen sich nicht ansammeln können. Ansammlungen können zum Austritt von Mikrowellenenergie führen.

## LUFTEINLASSFILTER

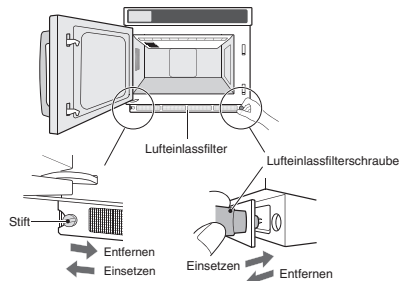
Den Luftereinlassfilter sauber halten. Reinigen Sie den Luftereinlassfilter einmal pro Woche. Den Luftereinlassfilter in mildem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch trocknen. Nach dem Reinigen den Luftereinlassfilter wieder einsetzen.

### Entfernen:

Ziehen Sie die Luftereinlassfilterschraube auf der rechten Seite und schieben Sie sie nach rechts.

### Einsetzen:

Setzen Sie den Spalt des Filters auf den Stift auf der linken Seite auf, befestigen Sie dann die Luftereinlassfilterschraube an der rechten Seite des Ofens.



Der Zeitpunkt zur Reinigung des Luftereinlassfilters wird durch die Anzeige "CLEAN CAUTION" und einen Ton angegeben. Drücken Sie nach der Wartung die Taste STOPP/LÖSCHEN für 2 Sekunden, um die Anzeige auszuschalten.



# FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

- \* Stromversorgung  
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

FRAGE/SITUATION	ANTWORT
“CC mit Nummer” erscheint.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgehend Kundendienst zum Austausch der entsprechenden Teile anfordern. Dies wird für 1 Minute angezeigt, wenn die Tür nach dem Kochen geöffnet wird. Bleibt der Austausch von Teilen, die die empfohlene Nutzungsdauer überschritten haben, aus, kann dies zum Versagen des Gerätes führen.</li> </ul>
Nach dem Kochende läuft das Kühlgebläse (bis zu 30 Minuten)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kühlgebläse läuft automatisch, um Gerüche aus dem Ofeninneren zu entfernen.</li> </ul>
Der Ofen lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen der Tür schaltet die Stromversorgung des Ofens ein und “0” wird angezeigt.</li> </ul>
Speichercochen beginnt nicht, wenn eine Nummerntaste gedrückt wird.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betreiben Sie den Ofen mit Programmsperreinstellungen LL1 oder LL2? Siehe Seite D-11.</li> <li>• Wenn Sie den Ofen mit Programmsperreinstellung L betreiben, drücken Sie die START-Taste nach dem Drücken der Nummerntaste.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuelles Kochen startet nicht.</li> <li>• Der Ofen speichert nicht.</li> <li>• Der Ofen kann nicht benutzerdefiniert angepasst werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betreiben Sie den Ofen mit Programmsperreinstellung L? Siehe Seite D-11. Manuelles Kochen ist verfügbar, wenn der Ofen auf die Programmsperreinstellung LL1 oder L eingestellt ist.</li> </ul>
Das Essen ist nicht gut gekocht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie das Essen mit geeigneter Leistungsstufe und Zeit gekocht?</li> <li>• Ist für Speichercochen das Programm (Leistungsstufe oder Zeit) des Speicherplatzes korrekt?</li> <li>• Bei wiederholtem Aufheizen mit einer Leistungsabgabe von 1600 W oder mehr ohne Zeitintervall und wenn die gesamte Heizzeit 10 Minuten überschreitet, kann die Ausgabe auf 1500 W umschalten, um Teile zu schützen. Wenn Sie den Verdacht haben, dass sich die Kochtemperatur während dauerhaft wiederholtem Aufheizen verändert hat, unterbrechen Sie das Heizen für 1 Minute und 40 Sekunden oder mehr und fahren Sie dann fort.</li> <li>* Diese Funktion gilt auch für den nächsten Kochvorgang, wenn die fortgesetzte Kochzeit bei 1500 W 10 Minuten überschreitet.</li> </ul>
Das Essen wird nicht erwärmt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie Materialien, die Funkwellen reflektieren, wie Metallbehälter oder Aluminiumfolie?</li> </ul>
Es riecht nach Funken oder es entsteht Rauch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie einen Stahlspieß, Aluminiumfolie, Geschirr mit Gold- oder Silbereinlagen oder Metallbehälter?</li> <li>• Berührt Metall (Aluminiumfolie, Stahlspieß usw.) die Innenwände des Ofens?</li> <li>• Sind Speisereste im Ofen vorhanden? Reinigen Sie den Innenraum des Ofens.</li> </ul>
Der Ofen zeigt “EE17” an und stoppt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befindet sich Essen im Ofen? Stellen Sie die Speisen in den Ofen.</li> <li>• Prüfen Sie, dass nichts die Lufterlassöffnungen auf der Ofenrückseite blockiert oder ob die Ofenaußenseite sehr heiß ist. Korrekt. Warten Sie einige Minuten und versuchen Sie es erneut.</li> <li>• Reinigen Sie den Lufterlassfilter und die Belüftungsschlitze.</li> </ul>
Der Ofen zeigt “EE20” an und stoppt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befindet sich Essen im Ofen? Stellen Sie die Speisen in den Ofen.</li> <li>• Die Ofenaußenseite ist sehr heiß. Haben Sie die geeignete Zeit oder Leistungsstufe eingegeben?</li> </ul>

Wenn immer noch eine Abweichung besteht, stoppen Sie die Verwendung des Geräts und trennen Sie es auf jeden Fall von der Stromversorgung ab. Rufen Sie dann den Kundendienst.

## Fehlermeldung:

Jedes Mal, wenn “EE mit Nummer (außer 17 und 20)” oder “CC mit Nummer” erscheint, rufen Sie den Kundendienst.

## WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN

Mikrowellen versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

### Lebensmittel



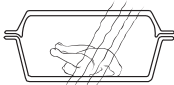
Mikrowellen werden absorbiert

## DAS GEEIGNETE GESCHIRR

### Glas, Glaskeramik und Porzellan

Hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan ist sehr gut geeignet. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

### Glas, Porzellan, Keramik Kunststoff, Papier usw.



Mikrowellen dringen durch

### Keramik

ist im Allgemeinen gut geeignet, muss jedoch glasiert sein. Bei Verwendung von unglasiertem Geschirr kann Feuchtigkeit in das Material aufgenommen werden und es erhitzt. Dies kann das Material zum Zerspringen bringen.

### Kunststoff und Papierschirr

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoff- oder Papierschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

### Mikrowellenfolie

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln von Lebensmitteln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

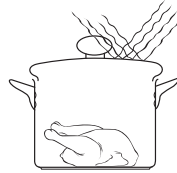
### Bratbeutel

können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclips sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da durch sie die Bratbeutel folie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie mit einer Gabel mehrmals in den Bratbeutel. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

### Metall

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Alufolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauern oder garen (z.B. Hühnerflügel).

### Metall



Mikrowellen werden reflektiert

Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/3 bis 3/4 mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muss ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

Kein Geschirr mit Metallauflage, Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. Schrauben, Bändern oder Griffen, verwenden.

## GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Führen Sie den folgenden Test durch, wenn Sie sich unsicher sind, ob ein bestimmter Gegenstand mikrowellengeeignet ist: Legen Sie den Gegenstand in den Ofen, stellen Sie ein Glas mit etwa 150 mL Wasser darauf oder daneben und betreiben Sie den Mikrowellenofen mit 1800 W für 1 bis 2 Minuten. Fühlt sich der Gegenstand kühl oder lauwarm an, ist er mikrowellengeeignet. Führen Sie diesen Test nicht mit Kunststoffgeschirr durch, da der Kunststoff schmelzen kann.

## ZUR BENUTZUNG DER LEISTUNGSSTUFEN

### 1800-1300 W (LEISTUNGSSTUFE 13-8):

Hohe Leistungen sind ideal zum Aufwärmen und Aufbereiten von Lebensmitteln geeignet. Sie eignen sich auch dazu, Lebensmittel oder Wasser schnell zum Kochen zu bringen, um das Garen dann mit niedrigerer Leistung fortzusetzen (z.B. für Reis oder Nudeln)

### 1200-750 W (LEISTUNGSSTUFE 7-4):

Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

### 500 W (LEISTUNGSSTUFE 3):

Für delikates Kochen. Gut geeignet zum Fortkochen des Garguts oder für Nudeln und Reis.

### 340-150 W (LEISTUNGSSTUFE 2-1):

Die unterste Leistungsstufe wird hauptsächlich zum Auftauen benutzt. Sie können es auch zum Kochen von sehr delikaten Menüs wie Käsesoße verwenden.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, die zu garenden oder aufzuwärmenden Lebensmittel abzudecken. Zusätzlich kann das Lebensmittel mit etwas Wasser benetzt werden (gesalzenes Wasser oder ggf. Bouillon sind ebenfalls verwendbar).

Der Wasserdampf hält das Lebensmittel feucht und hilft, das Garen zu beschleunigen.

# TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung.....	230 V, 50 Hz , Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat...	16 A
Wechselstrom erforderlich...	2,85 kW
Leistungsabgabe .....	1800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz.....	2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B)
Geräuschpegel.....	weniger als 70dB (A)
Außenabmessungen .....	420(B) x 337(H) x 480(T) mm (einfach) 420(B) x 674(H) x 480(T) mm (zwei Geräte übereinander)
Garraumabmessungen.....	332(B) x 171,5(H) x 330(T) mm
Garrauminhalt ca. ....	19 Liter
Gleichmäßiges Garen.....	Drehantennen-System
Gewicht ca. ....	20 kg

- Als Teil unserer Bemühungen zur dauernden Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, Design und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

\* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards 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. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist. Dieses Produkt ist ausschließlich für die kommerzielle Anwendung bestimmt und fällt somit aus dem Rahmen von Verordnung (EG) 1275/2008 zur Durchführung der EU-Richtlinie 2005/32/EG hinsichtlich Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch im Bereitschafts- und im Aus-Zustand. Sharp empfiehlt nicht, das Produkt für den Haushaltsgebrauch zu verwenden, und übernimmt bei derartiger Verwendung keine Haftung.

## HINWEIS: Externe isoelektrische Masseklemme

Das Gerät ist mit einer sekundären Masseklemme ausgestattet. Sie sorgt für eine externe Erdverbindung zusätzlich zum Erdungszinken am Stecker. Die Klemme befindet sich an der hinteren Außenseite des Gerätes und ist durch das rechts dargestellte Symbol kenntlich gemacht.



## Informationen zur Entsorgung dieses Gerätes und der Batterien



WENN DIESES GERÄT ENTSORGT WERDEN SOLL, DARF ES WEDER ZUM HAUSMÜLL NOCH IN EINE FEUERSTELLE GEGEBEN WERDEN!

Gebrauchte elektrische und elektronische Geräte müssen nach dem Gesetz GETRENNT gesammelt und entsorgt werden.

Mit der getrennten Sammlung werden die umweltfreundliche Behandlung und die stoffliche Verwertung sichergestellt und die Rest-Abfallmengen minimiert. Die ORDNUNGSWIDRIGE ENTSORGUNG schadet wegen schädlicher Stoffe der Gesundheit und der Umwelt! Bringen Sie GEBRAUCHTE ELEKTRISCHE UND ELEKTRONISCHE GERÄTE zur einer örtlichen, meist kommunalen Sammelstelle, soweit vorhanden.

Wenden Sie sich im Zweifel an Ihren Händler oder Ihre örtlichen Behörden, um Auskunft über die richtige Entsorgung zu erhalten.

NUR FÜR NUTZER IN DER EUROPÄISCHEN UNION UND EINIGEN ANDEREN LÄNDERN, Z.B. SCHWEIZ UND NORWEGEN: Ihre Mitwirkung bei der getrennten Sammlung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Das oben gezeigte Zeichen auf Gerät oder Verpackung soll Sie darauf hinweisen!

Nutzer in PRIVATEN HAUSHALTEN müssen die vorhandenen Rückgabestellen für Altgeräte bzw. Altbatterien nutzen. Altbatterien werden in den Verkaufsgeschäften gesammelt. Die Rückgabe ist kostenlos.

Wurde das Gerät GESCHÄFTLICH genutzt, wenden Sie sich an Ihren SHARP-Händler, der Sie über die Wege zur Rücknahme des Gerätes informiert. Es können Kosten für Sie entstehen. Kleine Geräte und geringe Stückzahlen werden möglicherweise auch von den vorhandenen Rückgabestellen für Altgeräte angenommen. In Spanien gilt: Wenden Sie sich an ein Sammelsystem oder Ihre örtlichen Behörden, um Auskunft über die richtige Entsorgung zu erhalten.

# TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ .....	F-2	FONCTIONNEMENT MANUEL.....	F-10
CONSIGNES D'INSTALLATION .....	F-5	CUISSON AVEC MINUTERIE.....	F-10
LES ORGANES.....	F-6	AUTRES FONCTIONS PRATIQUES.....	F-11
ACCESSOIRES.....	F-6	RÉGLAGE DU VERROUILLAGE PROGRAMME.....	F-11
BRÈVES DESCRIPTION DES PARTICULARITES.....	F-7	RÉGLAGE DE LA LAMPE DU FOUR.....	F-12
AVANT LA MISE EN SERVICE .....	F-7	RÉGLAGE DU SIGNAL SONORE.....	F-13
FONCTIONNEMENT DU FOUR .....	F-7	VÉRIFICATION/EFFACER COMPTEUR.....	F-14
FONCTIONNEMENT DES MÉMOIRES.....	F-7	ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	F-15
CUISSON AVEC MÉMOIRES.....	F-7	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR.....	F-16
CUIRE UNE QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE		GUIDE.....	F-17
AVEC LES MÉMOIRES.....	F-8	FICHE TECHNIQUE.....	F-18
ENREGISTREMENT DES MÉMOIRES.....	F-8	INFORMATION SUR LA MISE AU REBUT	
VÉRIFICATION DES MÉMOIRES.....	F-9	DE CET ÉQUIPEMENT.....	F-18

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

## INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

1. Cet appareil est destiné à être utilisé par des professionnels qualifiés des aliments ou des utilisateurs formés pour un usage commercial.
2. Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il n'est pas conçu pour être encastré. Ne mettez pas le four dans une armoire.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.  
**Si de la fumée ou une odeur de brûlé est observée: Tener la porte de four fermée et débrancher l'appareil du réseau électrique afin d'éteindre les flammes. Si vous ne respectez pas cette procédure, cela peut aboutir à des dégâts sur le four et à un départ de feu.**
4. Assurez-vous de laisser un espace libre d'au moins 10 cm au-dessus du four.
5. Les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui ne disposent pas des connaissances et de l'expérience requises ne doivent pas utiliser cet appareil sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qui leur aura donné des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. **AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.
8. **AVERTISSEMENT:** Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.
9. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service agréé SHARP afin d'éviter tout danger.
10. **AVERTISSEMENT:** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
11. **AVERTISSEMENT:** Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
12. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'explorent. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
13. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four. Reportez-vous à la page F-17, "GUIDE". N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
14. **AVERTISSEMENT:** Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.
15. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.
16. Nettoyez le four à intervalles réguliers, et retirez tous les dépôts d'aliments.
17. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.
18. Référez-vous aux instructions pour le nettoyage des joints de portes, des cavités et parties adjacentes à la page F-15.
19. Le four ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

## Pour éviter tout danger d'incendie

- Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en 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 enflammation.**
- La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum. Si vous utilisez deux fours, protégez chacun par un fusible de 16 A ou par un disjoncteur.
- Ce four ne devrait être alimenté qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
- Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
- Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Nettoyez le protecteur contre les éclaboussures et la cavité du four 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 des 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 pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
- Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
- Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
- Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
- Pour éviter toute surchauffe et feu, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats avec une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
- Consultez les conseils de ce guide d'utilisation.

## Pour éviter toute blessure

### AVERTISSEMENT:

- N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
  - La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
  - Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
  - Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
  - L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
  - Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
- N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
- Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-15.
- Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

## Pour éviter toute secousse électrique

- Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
- N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes 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 à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
- Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

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

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

**Ne chauffez pas un 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 toute ébullition soudaine et tout risque:

1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive.
  2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
  3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
  4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

## **Pour éviter toute brûlure**

1. **Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.**
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.
3. **Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

4. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
5. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure
6. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
7. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

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

1. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

## **Autres avertissements**

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est destiné à la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour cela. Ce n'est pas un four de laboratoire.

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

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la sole en céramique. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.
5. N'utilisez pas le four à proximité d'un autocuiseur ou d'une friteuse.

## **REMARQUES**

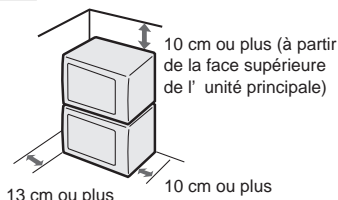
1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

# CONSIGNES D'INSTALLATION

**AVERTISSEMENT:** Gardez toujours la feuille d'avertissements (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX) à proximité de votre four à titre d'information.

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Retirez également le film bleu de protection qui est posé sur les parois extérieures du four.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.  
Ne placez pas ce four dans un endroit qui n'est pas facilement accessible. Placer le four trop haut peut être dangereux parce que la nourriture ne peut pas être enlevée en toute sécurité.
- 4) Assurez-vous de laisser un espace libre minimum pour installer le four. Voir le schéma A.

Figure A



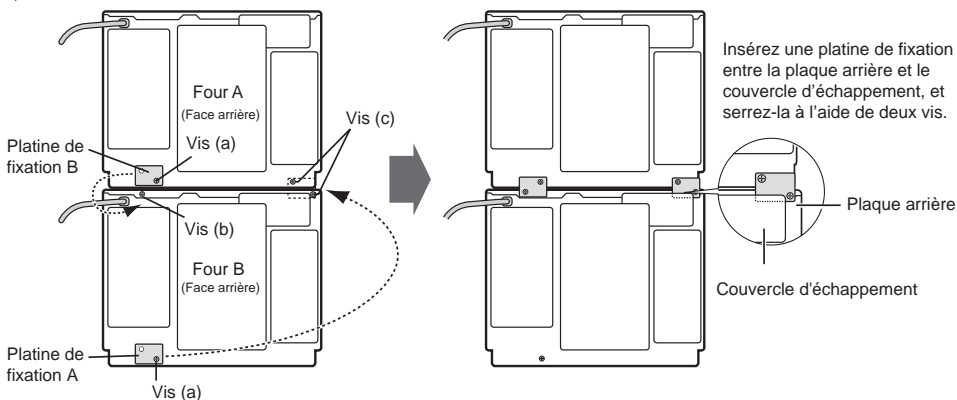
- 5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
- 6) Deux modèles identiques peuvent être installés en même temps en plaçant l'un au-dessus de l'autre.
  - A. Placez le four A à l'emplacement désiré. Placez le four B au-dessus du four A comme illustré sur la figure B.
  - B. Enlever les vis (a) et les platines de fixation A et B.
  - C. Remettre la vis (a) de la platine de fixation A retirée à l'étape B et la serrer.
  - D. Retirez les vis (b) et (c), puis installez les platines de fixation A et B qui ont été retirées à l'étape B pour chaque bord inférieur du four B comme indiqué sur la figure B.**REMARQUES:** Retourner les platines de fixation lors de l'installation.
  - E. Remettre les vis (b) et (c) retirée à l'étape D et les serrer.
  - F. Remettre la vis (a) de la platine de fixation A retirée à l'étape B et la serrer.

## AVERTISSEMENT:

Dans le cas où deux fours sont installés ensemble, en superposant l'un sur l'autre,

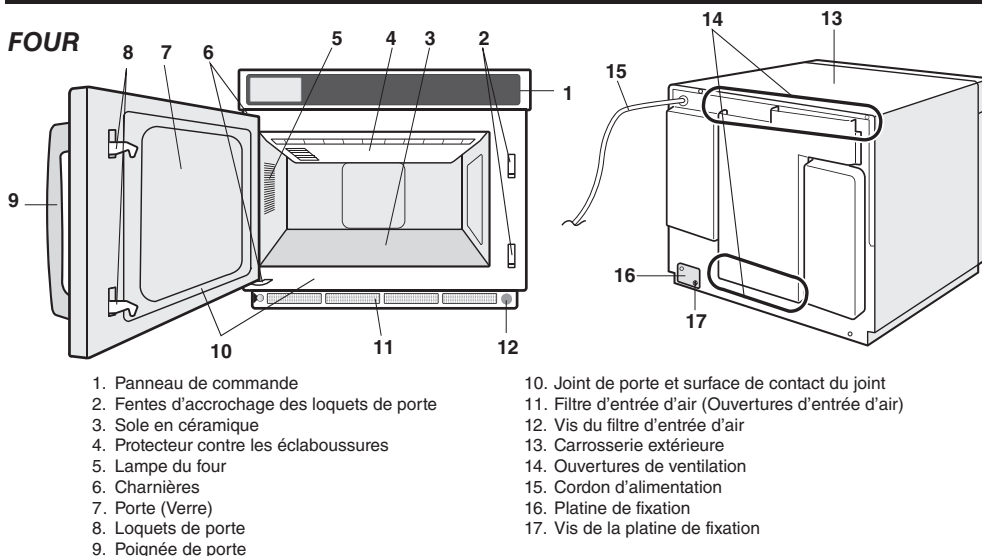
- 1) Utilisez les deux platines de fixation pour maintenir les deux fours.
- 2) Assurez-vous que les cordons d'alimentation ne sont pas coincés entre les deux fours.
- 3) Ne placez pas un troisième four sur les deux premiers.
- 4) Ne perdez pas les vis que vous retirez.

Figure B

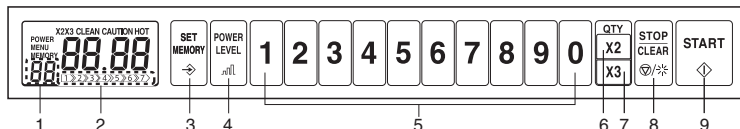




# LES ORGANES



## TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDE



### INFORMATIONS D'AFFICHAGE

**MEMORY :** MEMORY apparaîtra lors de la sauvegarde, de la (MÉMOIRE) vérification ou de la suppression de programmes en mémoire. Il apparaît également lors du réglage du Verrouillage du Programme, de la Lampe du Four ou du Signal Sonore.

**MENU :** MENU s'affiche lorsque vous sélectionnez le numéro de mémoire.

**POWER :** POWER s'affiche lorsque vous sélectionnez le (PUISSANCE) niveau de puissance du micro-ondes.

**X2, X3 :** X2 ou X3 s'affiche lorsque vous sélectionnez une quantité double ou triple.

**CLEAN CAUTION :** CLEAN CAUTION s'affiche lorsque le (AVERTISSEMENT NETTOYAGE) nettoyage du filtre d'entrée d'air est nécessaire.

**HOT:** HOT s'affiche lorsque le four est très chaud. (CHAUD)

1. Numéro de mémoire/indicateur de niveau de puissance  
2. Indicateurs d'étape de cuisson

### TAMPONS DE FONCTIONNEMENT

3. Touche MISE EN MÉMOIRE  
4. Touche NIVEAU DE PUISSANCE  
5. Touches NUMÉRIQUES À 10 CHIFFRES  
6. Touche QUANTITÉ DOUBLE  
7. Touche QUANTITÉ TRIPLE  
8. Touche ARRÊT/EFFACER  
9. Touche DÉPART

# ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Mode d'emploi
- Touch guide
- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX)

### REMARQUES:

- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations : nom des pièces et nom du modèle.
- La désignation du modèle est imprimée sur la porte du four à micro-ondes.

# BRÈVES DESCRIPTION DES PARTICULARITÉS

## Verrouillage programme:

Vous pouvez limiter les fonctions disponibles pour éviter toute mauvaise utilisation. Le four a 3 types de réglage de Verrouillage de Programme ; LL1 (niveau de verrouillage 1), LL2 (niveau de verrouillage 2) et L (déverrouillé) LL1 correspond au réglage d'usine. Voir page F-11.

## Fonctionnement manuel:

Vous indiquez la durée et le niveau de puissance requis pour cuire ou décongeler des aliments.

## Séquences de cuisson:

Vous programmez 2 ou 7 séquences de cuisson pour lesquelles vous pouvez indiquer des durées et des niveaux de puissance différents.

## Répétition de la cuisson:

Après avoir effectué un réglage manuel, vous pouvez l'utiliser à nouveau en appuyant sur la touche DÉPART dans les 2 minutes.

## Programmes en mémoire:

Des durées de cuisson et des niveaux de puissance ont été mis en mémoire et peuvent être utilisés tels quels ou être modifiés.

## Fonction de quantité Double/Triple:

En appuyant au préalable sur la touche QUANTITÉ DOUBLE ou QUANTITÉ TRIPLE, le four calcule le temps de cuisson pour la quantité double/triple d'aliments sur la fonction Mémoire.

## Compteur d'opérations:

Toutes les opérations réalisées sont enregistrées.

## Messages d'erreur:

Un code d'erreur s'affiche en cas d'anomalie de fonctionnement ou de mauvaise utilisation du four.

# AVANT LA MISE EN SERVICE

\* Avant de faire fonctionner le four, assurez-vous d'avoir entièrement lu et assimilé ce guide de l'utilisateur.

- 1) Branchez le four. Aucun élément n'apparaît sur l'afficheur à cet instant.
- 2) Ouvrez la porte. L'afficheur indique "0".
- 3) Refermez la porte.

## Annulation:

1. Les paramètres de cuisson sont effacés si aucune touche n'est pressée pendant plus de trois minutes lors de la programmation des paramètres.
2. La cuisson s'arrête lorsque la touche ARRÊT/EFFACER est pressée, et les paramètres de cuisson sont conservés. Néanmoins, si aucune nouvelle touche n'est pressée pendant trois minutes, les paramètres de cuisson seront effacés. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur DÉPART.

3. La cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte et les paramètres de cuisson sont conservés. Cependant les données cuisson seront annulées si le four est laissé pendant 3 minutes. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche DÉPART.
4. La cuisson est automatiquement annulée en appuyant sur la touche ARRÊT/EFFACER deux fois.

## Cuisson terminée:

Lorsqu'un aliment n'est pas retiré après la fin d'une cuisson, "0000" clignotera sur l'affichage jusqu'à ce que l'aliment soit retiré.

Si vous ne vous servez pas du four pendant 2 minutes lorsque l'affichage indique "0", le four s'arrête automatiquement, de sorte que vous ne pourrez plus utiliser le four jusqu'à ce que vous ouvriez et fermiez la porte.

REMARQUES : Le ventilateur de refroidissement fonctionne après la cuisson, le four ne s'arrêtera pas automatiquement.

# FONCTIONNEMENT DU FOUR

## FONCTIONNEMENT DES MÉMOIRES

### CUISSON AVEC MÉMOIRES

- \* Votre four dispose de 30 blocs mémoires de 1 à 30. Un seul chiffre est saisi pour sélectionner la mémoire. Voir le tableau des Méthodes d'entrée en MÉMOIRE à droite.
- \* Les mémoires 1 à 10 sont des réglages d'usine. Voir le tableau des Mémoires Programmées sur le côté droit. La mémoire 11 - 30 doit être programmée avant d'utiliser la Cuisson avec Mémoires. Consulter ENREGISTREMENT DES MÉMOIRES aux pages F-8 pour programmer une nouvelle mémoire.

## La Méthode de Saisie de Mémoires

Exemples de N° de Mémoires	2	12	22
Touche numérique à enfoncer	2	2, 2	2, 2, 2

## Mémoires Programmées (La puissance de sortie est de 1800 W pour tous)

Mémoire N°	Touche numérique à enfoncer	Temps de Cuisson	Mémoire N°	Touche numérique à enfoncer	Temps de Cuisson
1	1	10 s	6	6	1mn
2	2	20 s	7	7	1mn 10 s
3	3	30 s	8	8	1mn 20 s
4	4	40 s	9	9	1mn 30 s
5	5	50 s	10	0	1mn 40 s

## La mémoire cuisson peut être lancée de deux façons.

1. Réglage du Verrouillage du Programme: LL1 ou LL2
2. Réglage du Verrouillage du Programme: L

### 1. Réglage du Verrouillage du Programme: LL1 ou LL2 (sans la touche Départ)

- \* Par exemple, pour faire cuire avec mémoire 2.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Puis fermer la porte. Saisissez le numéro de mémoire.	<b>2</b>

### 2. Réglage du Verrouillage du Programme: L (avec la touche Départ)

- \* Par exemple, pour faire cuire avec mémoire 12.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Puis fermer la porte. Saisissez le numéro de mémoire.	<b>2</b> x 2
2 Appuyez sur la touche DÉPART.	<b>START</b> ⬇

## REMARQUES :

Pour changer le Réglage de Verrouillage du Programme, voir page F-11.

## CUIRE UNE QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE AVEC LES MÉMOIRES

Quantité Double/Triple est une fonction permettant au four de calculer automatiquement comment cuire deux ou trois portions d'aliments programmés. Elle ne correspond pas à un simple doublement ou triplement du temps de cuisson. Le réglage usine est un facteur de multiplication de 1,8 pour une quantité double, et de 2,6 pour une quantité triple.

- \* Supposons que vous vouliez faire cuire 3 portions avec la mémoire numéro 2 avec le Réglage de Verrouillage de Programme LL1.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Puis fermer la porte. Puis appuyez sur la touche QUANTITÉ TRIPLE.	<b>x 3</b>
2 Saisissez le numéro de mémoire.	<b>2</b>

## REMARQUES :

Appuyez sur la touche DÉPART après l'étape 2 lorsque le four est sur l'icône Réglage de Verrouillage du Programme L.

## ENREGISTREMENT DES MÉMOIRES

- \* La sauvegarde des Mémoires est disponible lorsque le four est réglé sur l'icône Réglage de Verrouillage du Programme L. Voir page F-11.
- \* Mémoire 1-10 sont programmées comme réglages d'usine. Voir le tableau des Mémoires Programmées à la page F-7.
- \* Les mémoires doivent être programmées pour que la cuisson avec mémoires puisse être utilisée.

**Blocs mémoire:** 1-30

**Niveau de puissance:** 0-13 (Voir page F-10)

**Durée Maximum du Temps de Cuisson:**

Cuisson en une étape

Niveau de puissance 13-6: 15 minutes

Niveau de puissance 5-0: 60 minutes

Cuisson en plusieurs étapes

Temps total de Cuisson: 75 minutes

Détails:

Niveau de puissance 13-6: un total de 15 minutes









Niveau de puissance 5-0: un total de 60 minutes

**Nombre maximum d'étapes de cuisson:** 7 étapes

**Facteur de multiplication pour Quantité Double/Triple:** 0,01-9,99

### 1. Réglage du niveau de puissance et de l'heure

- \* Par exemple, pour régler sur 1 minute à 1500 W avec mémoire 2.




Marche à suivre	Afficheur
1 Mettre le four sur L (déverrouillé). Refermez la porte.	
	
2 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE.	
<b>2</b>	
	
4 Saisissez le niveau de puissance.	
<b>1 0 0</b>	
5 Saisissez le temps de cuisson.	
	
6 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour enregistrer la mémoire.	

## REMARQUES :

1. Pour définir plus de 2 étapes, répétez les étapes 4 et 5 avant d'appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE à l'étape 6. Lorsque l'on appuie sur la touche MISE EN MÉMOIRE à l'étape 6, la durée totale de cuisson s'affiche sur l'écran.
2. Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximum :
  - \* la touche MISE EN MÉMOIRE ne sera pas valide.
  - \* le niveau de puissance pour l'étape suivante n'est pas saisi.
3. Pour supprimer le programme, appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE lors de l'étape 4. Puis appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER.

## 2. Réglage du facteur de multiplication pour une quantité double/triple

- \* Supposons que l'on veuille mettre en mémoire 1 un coefficient de 2,00 pour la quantité double.

Marche à suivre	Afficheur
1 Mettre le four sur L. (déverrouillé). Refermez la porte.	
 	
2 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE. Puis appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE.	
	
3 Saisissez le numéro de mémoire.	
	
4 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.	
  	
5 Saisissez la multiplication désirée. (Ex : Saisissez 2, 0, 0 pour 2,00.)	
	
6 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour enregistrer la mémoire 1.	

### REMARQUES :




1. Les facteurs de multiplication peuvent être réglés entre 0,01 et 9,99 pour la quantité double et la quantité triple.
2. Si vous souhaitez régler le facteur de multiplication pour une quantité triple, appuyez sur la touche QUANTITÉ TRIPLE à l'étape 2 après avoir appuyé sur la touche MISE EN MÉMOIRE.

## VÉRIFICATION DES MÉMOIRES

Utilisez cette fonction pour vérifier la programmation pour chaque banque de mémoire.

### 1. Pour vérifier le programme mémoire

- \* Dans le cas où vous souhaitez connaître les informations programmées dans la mémoire.

Marche à suivre	Afficheur
1 Ouvrez la porte.	
 pendant  2 sec.	
2 Appuyez sur le touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes. Puis appuyez sur la touche 1 lorsque vous entendez un bref signal sonore. (Le programme de chaque banque de mémoire s'affiche pendant 2 secondes par numéro d'ordre)	



x 2

0

- 3 Appuyez deux fois sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter le mode de Vérification de Mémoire. Puis fermer la porte.

### REMARQUES :

1. Pour mettre en pause, appuyez une fois sur la touche ARRÊT/EFFACER. Pour continuer avec Vérification de Mémoire, appuyez sur la touche DÉPART.
2. Pour vérifier le programme d'une certaine banque de mémoire, entrez son numéro pendant la pause.






### 2. Pour vérifier le facteur de multiplication

Vous pouvez vérifier les facteurs de multiplication des quantités doubles et triples pour mémoire cuisson.

- \* Pour vérifier le programme d'une certaine banque de mémoire, entrez son numéro pendant la pause.

### Marche à suivre

### Afficheur

1 Ouvrez la porte.	
 pendant 2  sec.	
2 Appuyez sur le touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes. Puis appuyez sur la touche 2 lorsque vous entendez un bref signal sonore. (Le programme de chaque banque de mémoire s'affiche pendant 2 secondes par numéro d'ordre)	
 x 2	
3 Appuyez deux fois sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter le mode de Vérification de Mémoire. Puis fermer la porte.	

### REMARQUES :

1. Pour mettre en pause, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER. Pour continuer avec Vérification de Mémoire, appuyez sur la touche DÉPART.
2. Pour vérifier le facteur de multiplication d'une certaine banque de mémoire, entrez son numéro pendant la pause.
3. Lorsque vous souhaitez connaître le facteur de multiplication pour une quantité triple, appuyez sur la touche 3 après avoir appuyé sur la touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes à l'étape 2.

# FONCTIONNEMENT MANUEL

## CUISSON AVEC MINUTERIE

Réglage manuel de Cuisson est disponible lorsque le four est réglé sur l'icône Réglage de Verrouillage du Programme LL1 ou L. Voir page F-11.

Votre four peut être programmé pour compter jusqu'à 7 étapes de cuisson et dispose de 14 niveaux de puissance micro-ondes pré-réglés.

### Microwave Niveau de puissance

Puissance restituée	Nombre de pressions à exercer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE	Afficheur (NIVEAU DE PUISSANCE)
1800 W	× 1	13
1700 W	× 2	12
1600 W	× 3	11
1500 W	× 4	10
1400 W	× 5	9
1300 W	× 6	8
1200 W	× 7	7
1100 W	× 8	6
1000 W	× 9	5
750 W	× 10	4
500 W	× 11	3
340 W	× 12	2
150 W	× 13	1
0 W	× 14	0

### 1. Cuisson en une étape



#### Durée Maximum du Temps de Cuisson

Niveau de puissance 13-6: 15 minutes

Niveau de puissance 5-0: 60 minutes

\* Par exemple, pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 1500 W.

**Marche à suivre**

- Placez les aliments dans le four. Puis fermer la porte. Saisissez le niveau de puissance.  x 4
- Saisissez le temps de cuisson. 2 3 0
- Appuyez sur la touche DÉPART. 

#### REMARQUES :

- Si le temps de cuisson programme est supérieur au temps maximum, la touche DÉPART ne sera pas valide.
- Après une cuisson, vous pouvez faire cuire avec le même réglage que précédemment en appuyant sur la touche DÉPART dans un délai de 2 minutes.

### 2. Cuisson en plusieurs étapes

#### Durée Maximum du Temps de Cuisson

Temps total de Cuisson: 75 minutes





Détails:

Niveau de puissance 13-6: un total de 15 minutes

Niveau de puissance 5-0: un total de 60 minutes

\* Si vous voulez cuire pendant 1 minute sur 1500 W à un 1er stade puis continuer la cuisson pendant 2 minutes à 1000 W pour le 2ème stade et cuire pendant 3 minutes à 500 W pour le 3ème stade.

**Marche à suivre**

- Placez les aliments dans le four. Puis fermer la porte. Saisissez le niveau de puissance pour la 1ère étape.  x 4
- Saisissez le temps de cuisson pour la 1ère étape. 1 0 0
- Saisissez le niveau de puissance pour la 2ème étape.  x 9
- Saisissez le temps de cuisson pour la 2ème étape. 2 0 0
- Saisissez le niveau de puissance pour la 3ème étape.  x 11
- Saisissez le temps de cuisson pour la 3ème étape. 3 0 0
- Appuyez sur la touche DÉPART. 

#### REMARQUES :

- Le temps total de cuisson sera affiché sur l'écran en pressant la touche DÉPART.
- Si le temps de cuisson programmé est supérieur au temps maximum :
  - \* le niveau de puissance pour l'étape suivante n'est pas saisi.
  - \* la touche DÉPART ne sera pas valide.
- Après une cuisson, vous pouvez faire cuire avec le même réglage que précédemment en appuyant sur la touche DÉPART dans un délai de 2 minutes.

# AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

## RÉGLAGE DU VERROUILLAGE PROGRAMME

Vous pouvez limiter les fonctions disponibles pour éviter toute mauvaise utilisation.

Le four a 3 types de réglage de Verrouillage de Programme ;

L : Débloqué

LL1 : Niveau de verrouillage1 = Réglage usine

LL2 : Niveau de verrouillage2

Le réglage d'usine est LL1 (niveau de verrouillage 1). Sous LL1 et LL2, la cuisson démarre automatiquement après l'entrée du numéro de mémoire. Sous la valeur L (Déverrouillé), la cuisson ne commence que lorsque la touche DÉPART est enfoncée.

LL1 convient à la cuisson avec mémoire et à la cuisson manuelle.

LL2 convient uniquement lorsque vous utilisez mémoire cuisson.




Lors de la sauvegarde des mémoires, de changement de lampe du four ou du réglage du signal sonore, le four doit être réglée sur L (Déverrouillée).

### Opération pour chaque niveau de verrouillage de programme

✓ : Disponible    ✗ : Indisponible

Opération	L	LL1	LL2
Cuisson avec mémoires	✓	✓	✓
Vérification des Mémoires	✓	✓	✓
Cuisson avec minuterie	✓	✓	✗
Enregistrement des mémoires	✓	✗	✗
Réglage de la Lampe du four	✓	✗	✗
Réglage du Signal sonore	✓	✗	✗
Vérification Compteur	✓	✓	✓

\* Supposons que vous souhaitez définir le réglage de verrouillage du programme LL2 (paramètre actuel : LL1).

Marche à suivre	Afficheur
1 Ouvrez la porte.	
 pendant 2 sec.	
2 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes. Puis appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE lorsque vous entendez un bref signal sonore.	Après 3 sec. 
Après 3 secondes, l'affichage passe automatiquement à "0".	
3 Fermez la porte pour quitter la fonction Réglage de Verrouillage de Programme.	

### REMARQUES :




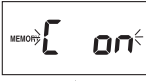

Répétez l'étape 2 pour configurer LL2 → L → LL1 → LL2... en séquence.






# RÉGLAGE DE LA LAMPE DU FOUR

Vous pouvez vérifier 4 types de réglages de lampe du four, et les personnaliser.

- MARCHE/ARRÊT lors de l'Ouverture de la Porte
- MARCHE/ARRÊT pendant la Cuisson
- MARCHE/ARRÊT à la fin de la cuisson
- Luminosité pendant la Cuisson

\* Dans le cas où vous souhaitez personnaliser ou vérifier l'état de tous les paramètres lampe du four.

Marche à suivre	Afficheur
1 Mettre le four sur L (déverrouillé). Refermez la porte.	
 2 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE.	
<< MARCHE/ARRÊT lors de l'Ouverture de la Porte >>	
3 Appuyez de façon répétée sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche.	MARCHE = Réglage usine  ARRÊT ↑ 
4 Appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour sauvegarder le réglage.	
5 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE dans un délai de 3 secondes pour passer au réglage suivant.	
<< MARCHE/ARRÊT pendant la Cuisson >>	
6 Appuyez de façon répétée sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche.	MARCHE = Réglage usine  ARRÊT ↑ 
7 Appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour sauvegarder le réglage.	

 8 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE dans un délai de 3 secondes pour passer au réglage suivant.	
<< MARCHE/ARRÊT à la fin de la cuisson >>	
9 Appuyez de façon répétée sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche.	ARRÊT = Réglage usine  ↑ MARCHÉ (clignotant) 
10 Appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour sauvegarder le réglage.	
11 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE dans un délai de 3 secondes pour passer au réglage suivant.	
<< Luminosité pendant la Cuisson >>	
12 Appuyez de façon répétée sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche.	Pleine luminosité = Réglage usine  ↑ Demi luminosité 
13 Appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour sauvegarder le réglage et sortir.	

## REMARQUES :

- Pour changer le Réglage de Verrouillage du Programme, voir page F-11.
- Le réglage de Luminosité en cours de Cuisson n'est pas valide si la lampe du four est éteinte pendant la cuisson.

# RÉGLAGE DU SIGNAL SONORE

Vous pouvez vérifier 4 types de réglages du son, et les personnaliser.

1. Volume sonore
2. Modèle sonore de l'alarme de fin de cuisson
3. Intensité de l'alarme sonore de fin de cuisson
4. Intensité du son de Rappel de Nettoyage du Filtre







Chaque réglage comporte plusieurs options, qui sont indiquées par un numéro sous le témoin MEMORY.







EX: Volume sonore

(2: Moyen)



- \* Dans le cas où vous souhaitez personnaliser ou vérifier l'état de tous les paramètres audio.

Marche à suivre	Afficheur
1 Mettre le four sur L (déverrouillé). Refermez la porte.	
 2 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE.	
<< Volume sonore >> 3 Appuyez de façon répétée sur la touche DÉPART jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche.  4 Appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour sauvegarder le réglage.	 Un numéro de 0 à 3 s'affiche alors sous l'indicateur de MEMORY. 2 = Réglage usine 0 : Désactivé 1 : Petit 2 : Moyen 3 : Grand
 5 Appuyez sur la touche DÉPART dans un délai de 3 secondes pour passer au réglage suivant.	
<< Modèle sonore de l'alarme de fin de cuisson >> 6 Appuyez de façon répétée sur la touche DÉPART jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche.  7 Appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour sauvegarder le réglage.	 Un numéro de 1 à 5 s'affiche alors sous l'indicateur de MEMORY. 5 = Réglage usine 1 : 3 bips courts 2 : Bips courts, se répétant pendant 1 min. 3 : Un bip pendant 3 sec., puis 3 bips courts après 30 et 60 s. 4 : Un bip pendant 4 sec., puis 3 bips courts après 30 et 60 s. 5 : Un bip pendant 5 sec., puis 3 bips courts après 30 et 60 s.

 8 Appuyez sur la touche DÉPART dans un délai de 3 secondes pour passer au réglage suivant.	
<< Intensité de l'alarme sonore de fin de cuisson >> 9 Appuyez de façon répétée sur la touche DÉPART jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche.  10 Appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour sauvegarder le réglage.	 Un numéro de 1 à 3 s'affiche alors sous l'indicateur de MEMORY. 3 = Réglage usine 1 : Faible 2 : Moyen 3 : Élevé
 11 Appuyez sur la touche DÉPART dans un délai de 3 secondes pour passer au réglage suivant.	
<< Intensité du son de Rappel de Nettoyage du Filtre >> 12 Appuyez de façon répétée sur la touche DÉPART jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche.  13 Appuyer sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour sauvegarder le réglage et sortir.	 Un numéro de 1 à 3 s'affiche alors sous l'indicateur de MEMORY. 3 = Réglage usine 1 : Faible 2 : Moyen 3 : Élevé

## REMARQUES :

Pour changer le Réglage de Verrouillage du Programme, voir page F-11.



## VÉRIFICATION/EFFACER COMPTEUR

Vérifiez que les compteurs sont remis à "0" avant d'utiliser le four pour la première fois.

### Vérification Compteur

Contrôle du compteur peut être utilisé pour vérifier le nombre total de fois où le four a été utilisé, le nombre de fois ou chaque banque de mémoire ou cuisson manuelle a été utilisé, et vous permet de vérifier le nombre total d'heures d'utilisation.

**Utilisation totale** Ouvrez la porte. Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes. Puis appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE. L'utilisation totale s'affiche.



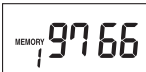

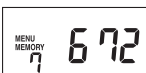




### Pour vérifier plusieurs compteurs

Appuyez sur chaque touche comme indiqué ci-dessous, après l'affichage de l'utilisation précédente.

**Utilisation totale de chaque mémoire** Saisissez le numéro de mémoire.

**Utilisation totale de la cuisson commandée manuellement** Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.

\* Par exemple, pour connaître l'utilisation totale et chaque utilisation. Dans ce cas, le four a été utilisé 19766 fois, la mémoire 7 a été utilisée 672 fois et la cuisson manuelle a été utilisée 863 fois.

Marche à suivre	Afficheur
1 Ouvrez la porte.	
 pendant 2 sec. 	
2 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes. Puis appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE lorsque vous entendez un bref signal sonore.	(Nombre total d'utilisations)
	
Entrez le numéro de mémoire 7, pour vérifier le nombre de fois que la mémoire 7 a été utilisé.	(Nombre d'utilisations de la mémoire 7)
3	
	
Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour vérifier le total des cuissons manuelles.	(Nombre d'utilisations de la cuisine manuelle)
	
4 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter le mode de Vérification du Compteur. Puis fermer la porte.	

### REMARQUES :



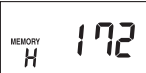


- À l'exception de l'utilisation totale, chaque compteur comptera jusqu'à 9999, puis sera automatiquement réinitialisé à 0 et recommencera à compter. Le compteur du total d'utilisations va compter jusqu'à 999999, puis revient à 0.
- Comme indiqué dans l'exemple, plusieurs compteurs peuvent être vérifiés avant d'appuyer sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter.

### Pour vérifier le nombre total d'heures d'utilisation

Ouvrez la porte. Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes.

Puis appuyez sur la touche QUANTITÉ TRIPLE. Le temps total de fonctionnement est affiché par heure.

\* Supposez que vous souhaitez connaître le nombre d'heures d'utilisation totale qui a été de 172 heures depuis la dernière remise à 0.

Marche à suivre	Afficheur
1 Ouvrez la porte.	
 pendant 2 sec. 	
2 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes. Puis appuyez sur la touche QUANTITÉ TRIPLE lorsque vous entendez un bref signal sonore.	(Temps total de fonctionnement)
	
3 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter le mode de Vérification du Compteur. Puis fermer la porte.	

### REMARQUES :

Le compteur du total d'heures d'utilisation va compter jusqu'à 9999 heures, puis revient à 0.

### Pour remettre le compteur à "0"

Chaque compteur peut être remis manuellement à "0" en appuyant sur la touche MISE EN MÉMOIRE pendant 2 secondes une fois que le décompte s'affiche.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUT DÉPÔT DE NOURRITURE - Conservez 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. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

## RECOMMANDATIONS TRÈS IMPORTANTES

- NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR SANS LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES ET LE FILTRE D'ENTRÉE D'AIR EN PLACE.
- N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.
- NE PAS ASPERGER LE FOUR AVEC DE L'EAU. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE FUITE D'ÉLECTRICITÉ ET UNE SECOUSSE, OU ENDOMMAGER LE FOUR.
- LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ AU JET D'EAU. LE NON MAINTIEN DU FOUR PROPRE PEUT ENTRAÎNER UNE DÉTÉRIORATION DE LA SURFACE QUI POURRAIT AFFECTER LA DURÉE DE VIE DE L'APPAREIL AINSI QUE DES SITUATIONS DANGEREUSES POSSIBLES.

## EXTÉRIEUR DU FOUR

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Éliminez l'eau savonneuse avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux.

## TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDE

Le nettoyage du tableau des touches de commande doit s'effectuer avec précaution. Frottez doucement le panneau avec un chiffon légèrement imbibé d'eau jusqu'à ce qu'il soit propre. Ne mouillez pas trop abondamment. N'employez jamais de détergent chimique ou de produit abrasif. Cela risquerait d'attaquer le revêtement des touches et les rendre insensibles.

## INTÉRIEUR DU FOUR

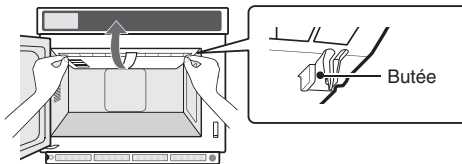
- 1) En fin de journée, essuyez les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide pour des raisons d'hygiène. Si les taches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures qui se forment à la surface du four peuvent entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou prendre feu, ou faire jaillir un arc électrique.
- 2) Veillez à ce que la sole en céramique soit toujours propre. En effet, les graisses peuvent s'échauffer, fumer ou même s'enflammer à la remise en service du four.  
**Le fonctionnement du four avec un excès de résidus peut causer fêlures ou la casse de la sole en céramique. Ne faites pas fonctionner le four si la sole est fêlée ou cassée.**  
**ATTENTION:** Ne pas retirer la sole en céramique.
- 3) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits orifices des parois. Sinon, cela risque de causer des dommages au four.
- 4) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four

## PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES

Retirez la protection contre les éclaboussures et lavez ses deux faces à l'aide d'une solution étendue de détergent doux. Les amas de graisse peuvent chauffer au point de fumer et la graisse chauffée peut brûler la protection contre les éclaboussures. La protection contre les éclaboussures est situé sur le plafond du four et peut être aisément retiré. N'oubliez pas de débrancher la fiche du cordon d'alimentation avant d'effectuer cette opération.

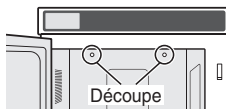
### Dépose:

Tout en pinçant les butées du protecteur contre les éclaboussures, tirez-le doucement vers le bas.



### Pose:

Insérez deux saillies dans les 2 trous situés sur la paroi creuse à l'arrière, et remettez le protecteur contre les éclaboussures au plafond du four tout en pinçant les butées à l'avant de celui-ci.



## PORTE

Essayez fréquemment la porte (intérieur et extérieur), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux humide. Conservez les joints et les surfaces de contact des joints propres pour éviter toute accumulation de graisse, de projections ou d'aliments renversés. Une telle accumulation peut entraîner une fuite d'énergie micro-ondes du four.

## FILTRE D'ENTRÉE D'AIR

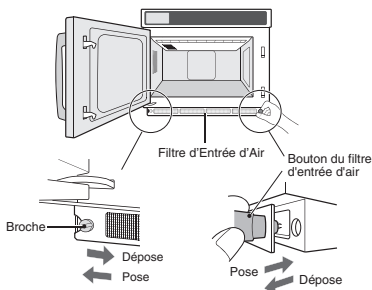
Veillez à ce que le filtre d'entrée d'air soit propre. Nettoyer le filtre d'entrée d'air une fois par semaine. Lavez le filtre dans une solution d'eau savonneuse puis essuyez-le avec un chiffon doux. Remettez le filtre en place après nettoyage.

### Dépose:

Tirez le bouton du filtre d'entrée d'air sur le côté droit, puis faites-le glisser vers la droite.

### Pose:

Insérez l'interstice du filtre sur la broche sur le côté gauche, puis fixez le bouton du filtre d'entrée d'air au côté droit du four.



Le moment de nettoyer le filtre d'entrée d'air vous sera communiqué par l'indicateur "CLEAN CAUTION" et un indicateur sonore. Après avoir effectué l'entretien, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pendant 2 secondes pour éteindre l'indicateur.

# AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes.

- \* Alimentation  
Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.  
Vérifiez que le fusible et le disjoncteur fonctionnent correctement.

QUESTION/SITUATION	RÉPONSE
"CC avec numéro" apparaît.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactez le service de dépannage pour remplacer rapidement les pièces. Il s'affichera pendant 1 minute après la cuisson à l'ouverture de la porte. Le non remplacement des pièces ayant dépassé leur durée de fonctionnement peut causer une défaillance du four à micro-ondes.</li> </ul>
En fin de cuisson, le ventilateur de refroidissement fonctionne (jusqu'à 30 minutes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour éjecter les odeurs de l'intérieur du four.</li> </ul>
Le four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mise sous tension se fait à l'ouverture de la porte du four, et "0" apparaît.</li> </ul>
Mémoire de cuisson ne démarre pas quand vous appuyez sur une des touches numériques.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites-vous fonctionner le four avec le Réglage de Verrouillage de Programme LL1 ou LL2 ? Voir page F-11.</li> <li>• Lorsque vous utilisez le four avec Réglage de Verrouillage du Programme L, appuyez sur la touche DÉPART après avoir appuyé sur la touche numérique.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mode de cuisson manuel ne démarre pas.</li> <li>• Le four ne sauvegarde pas les mémoires.</li> <li>• Ensuite, le four ne peut pas être personnalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites-vous fonctionner le four avec le Réglage de Verrouillage de Programme L ? Voir page F-11. Réglage manuel de cuisson est disponible lorsque le four est réglé sur l'icône Réglage de Verrouillage du Programme LL1 ou L.</li> </ul>
La nourriture n'est pas bien cuite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous préparé la nourriture avec le niveau de puissance et le temps appropriés ?</li> <li>• Pour mémoire cuisson, le programme de la banque de mémoire (niveau de puissance ou temps) est-il correct ?</li> <li>• Lorsque vous répétez le chauffage avec une puissance de sortie de 1600 W ou plus sans intervalle de temps et une durée de chauffage totale supérieure à 10 minutes, la sortie peut passer à 1500 W pour protéger les pièces. Lorsque vous avez l'impression que de la température de cuisson a changé lors de chauffages répétés en boucle, interrompez le chauffage pour 1 minute et 40 secondes ou plus, puis poursuivez. *: Cette fonction s'appliquera également à la prochaine cuisson lorsque la durée de cuisson continue sur 1500 W dépassera 10 minutes.</li> </ul>
Aliments ne sont pas chauffés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez-vous des matériaux réfléchissant les ondes radio, tels que des récipients en métal ou papier aluminium ?</li> </ul>
Il y a une odeur de fumée ou des étincelles en train d'être émis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez-vous une brochette en acier, du papier aluminium, un récipient avec incrustations d'or ou d'argent ou des récipients en métal ?</li> <li>• Du métal (papier aluminium, brochette en acier etc.) touche-t-il les parois intérieures du four ?</li> <li>• Y a-t-il des souillures alimentaires dans le four ? Nettoyer l'intérieur du four.</li> </ul>
Le four affiche "EE17" et s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nourriture est-elle dans le four ? Placez les aliments dans le four.</li> <li>• Vérifier que rien ne bloque les ouvertures d'admission d'air sur l'arrière du four ou que l'extérieur du four est très chaud. Correct. Attendez quelques minutes et essayez à nouveau.</li> <li>• Nettoyer le filtre d'entrée d'air et les ouvertures de ventilation.</li> </ul>
Le four affiche "EE20" et s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nourriture est-elle dans le four ? Placez les aliments dans le four.</li> <li>• L'extérieur du four est très chaude. Avez-vous entré le temps ou le niveau de puissance approprié ?</li> </ul>

S'il y a encore une anomalie, arrêtez d'utiliser l'appareil et veillez à le débrancher. Ensuite, appelez pour un entretien.

## Message d'erreur:

Chaque fois que "EE avec numéro (à l'exception de 17 et 20)" ou "CC avec numéro" s'affiche, appelez le service clientèle.

## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

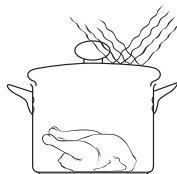
Les micro-ondes accélèrent les vibrations des molécules d'eau que contiennent les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

### Aliments



Les aliments absorbent les micro-ondes

### Métal



Les micro-ondes sont réfléchies

## BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

### Verre, verre céramique et porcelaine

La vaisselle en verre, verre céramique ou porcelaine résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation au micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

### Verre, porcelaine, céramique,

### Matières plastiques, papier, etc.



Les micro-ondes traversent

### Céramique

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler.

### Matières plastiques et carton

La vaisselle en matière plastique ou en matière carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

### Film plastique pour micro-ondes

Le film plastique pour micro-ondes et la feuille plastique résistant à la chaleur sont parfaits pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

### Sachets à rôti

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre.

Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette. Les films ne résistent pas à la chaleur, p. ex. les films servant à conserver la fraîcheur des produits ne sont pas recommandés pour une utilisation dans un four micro-ondes.

### Métaux

Ils ne doivent pas être utilisés, en règle générale, étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : On peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés). Ils doivent cependant être d'une taille réduite comparé aux aliments. Les récipients en aluminium doivent, par exemple, être remplis des  $\frac{2}{3}$  aux  $\frac{3}{4}$  au moins de nourriture. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2 cm entre le plat et les parois du four. Dans le cas contraire, les cavités du four pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

## TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Faites la vérification suivante si vous n'êtes pas sûr qu'un ustensile est adapté au micro-ondes : placez l'ustensile dans le four, mettez un verre contenant environ 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile et faites fonctionner le four micro-ondes à 1800 W pendant 1 à 2 minutes. Si elle est froide ou tiède au toucher, l'ustensile est adapté pour une utilisation au micro-ondes. Ne réalisez pas ce test sur des plats en plastique car le plastique pourrait fondre.

## QUELQUES INFORMATIONS SUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE

### 1800-1300 W (NIVEAU DE PUISSANCE 13-8):

Ces niveaux conviennent bien pour le réchauffage. Vous pouvez également les utiliser pour bouillir des aliments dans l'eau puis les cuire avec un niveau de puissance inférieur (par exemple, riz et pâtes)

### 1200-750 W (NIVEAU DE PUISSANCE 7-4):

Ces niveaux conviennent à la cuisson longue d'aliments compacts.

### 500 W (NIVEAU DE PUISSANCE 3):

Pour une cuisine délicate. Ils peuvent également être utilisés pour prolonger la cuisson des pâtes ou du riz

### 340-150 W (NIVEAU DE PUISSANCE 2-1):

Ce bas niveau de puissance est parfait pour la décongélation. Vous pouvez également l'utiliser pour des préparations très délicates comme la sauce au fromage.

En principe, il est conseillé de couvrir les aliments à réchauffer ou à cuire. Le cas échéant, il est possible d'asperger les aliments d'un peu d'eau (vous pouvez également utiliser de l'eau salée ou même du bouillon).

La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent et accélère la cuisson.

# FICHE TECHNIQUE

Tension alternative du secteur...230 V, 50Hz , Monophasé  
Fusible/Disjoncteur de distribution...16 A  
Tension CA requise ..... 2,85 kW  
Puissance restituée ..... 1800 W (IEC 60705)  
Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz\* (Groupe 2 / Classe B)  
Niveau Sonore..... inférieur à 70dB (A)  
Dimensions extérieures ..... 420(l) x 337(H) x 480(P) mm  
(1 four)  
420(l) x 674(H) x 480(P) mm  
(2 fours superposés)  
Dimensions de la cavité..... 332(l) x 171,5(H) x 330(P) mm  
Capacité du four Env..... 19 litres  
Uniformité de Cuisson ..... Système d'antenne tournante  
Poids environ ..... 20 kg

- Dans le cadre d'une politique d'amélioration continue de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis les caractéristiques et la conception.

## REMARQUES:

### Borne de mise à la terre equipotentielle externe

Le matériel possède une borne de mise à la terre secondaire. La borne fournit une mise à la terre externe utilisée en sus de la broche de mise à la terre présente sur la fiche. Situé à l'extérieur du panneau arrière du four, la borne est indiquée par un symbole présent sur le côté droit.



\* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. 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. Ce produit est prévu pour une utilisation commerciale et en tant que tel n'est pas concerné par le Règlement (CE) 1275/2008 portant application de la Directive 2005/32/CE sur les exigences en matière d'écoconception relatives à la consommation d'énergie en mode veille et en mode arrêt. Sharp ne recommande pas l'utilisation de ce produit à des fins domestiques et se dégage de toute responsabilité en cas d'une telle utilisation.

## Information sur la mise au rebut de cet Équipement



SI VOUS VOULEZ METTRE AU REBUT CET ÉQUIPEMENT, N'UTILISEZ PAS LA POUBELLE ORDINAIRE! NE LES BRULEZ PAS DANS UNE CHEMINÉE!

Un équipement électrique et électronique usagé doit toujours être collecté et traité SÉPARÉMENT conformément à la loi en vigueur.

La collecte sélective permet un traitement respectueux de l'environnement, le recyclage des matériaux et minimise la quantité de déchets mise en traitement ultime. Une MISE AU REBUT INCORRECTE peut être nuisible pour la santé humaine et l'environnement en raison de certaines substances! Déposez l'ÉQUIPEMENT USAGÉ dans une déchetterie, souvent gérée par la municipalité, si disponible.

Si vous avez un doute lors de la mise au rebut, rentrez en contact avec les autorités locales ou votre revendeur et demandez la bonne méthode.

Pour les UTILISATEURS se trouvant dans L'UNION EUROPÉENNE ET dans quelques AUTRES PAYS comme par exemple LA NORVÈGE ET LA SUISSE : Votre participation à la collecte sélective est encadrée par la loi.

Le symbole ci-dessus apparaît sur l'équipement électrique et électronique (ou leurs emballages) afin de rappeler aux utilisateurs qu'il faut les collecter séparément.

Les utilisateurs de PRODUITS MÉNAGER doivent utiliser des points de collecte existants pour les équipements usagés. Elle est gratuite.

Si l'équipement a été utilisé dans le MILIEU PROFESSIONNEL, entrez s'il vous plaît en contact avec votre revendeur SHARP qui vous informera de la procédure existante. A cette fin, vous pourriez être facturé pour les dépenses résultant de cette collecte. Les petits équipements (et les faibles quantités) pourrait être collectés par votre déchetterie. Pour l'Espagne : entrez s'il vous plaît en contact avec le système de collecte établi ou votre collectivité locale pour la collecte de vos produits usagés.

# INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN.....	NL-2	HANDMATIGE BEDIENING.....	NL-10
INSTALLATIE-INSTRUCTIES.....	NL-5	KOOKTIJDEN PROGRAMMEREN.....	NL-10
NAMEN VAN ONDERDELEN.....	NL-6	ANDERE HANDIGE FUNCTIES.....	NL-11
ACCESSOIRES.....	NL-6	PROGRAMMAVERGREDELINGINSTELLING.....	NL-11
BEKNOPTTE UITLEG VAN DE KENMERKEN .....	NL-7	OVENLAMPINSTELLING.....	NL-12
VOOR GEBRUIK.....	NL-7	INSTELLING GELUIDSSIGNAAL.....	NL-13
HOE DE OVEN TE BEDIENEN .....	NL-7	TELCONTROLE/WISSEN.....	NL-14
BEDIENING VAN DE GEHEUGENFUNCTIES.....	NL-7	ONDERHOUD EN REINIGING.....	NL-15
KOKEN MET HET GEHEUGEN.....	NL-7	IN GEVAL VAN STORINGEN.....	NL-16
DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN		GIDS .....	NL-17
KOKEN MET HET GEHEUGEN.....	NL-8	SPECIFICATIES.....	NL-18
GEHEUGENS OPSLAAN.....	NL-8	INFORMATIE OVER HET AFVOEREN VAN	
GEHEUGENCONTROLE.....	NL-9	DIT PRODUCT.....	NL-18

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik door professionals in de voedingssector of getrainde gebruikers in de commerciële sector.
2. Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kan trekken. **Als er verbrande lucht of rook wordt opgemerkt, houd de ovendeur dan dicht!** Haal dan de stroom van het stopcontact af en trek daarna de stekker eruit, om een eventuele brand te voorkomen. Indien u dit niet op deze wijze doet, kan er brand of schade aan de oven ontstaan.
4. Zorg ervoor dat er minimaal 10 cm vrije ruimte boven de oven is.
5. Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder toezicht met het toestel gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van het toestel hebben gekregen van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
6. Houd toezicht op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
7. **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.
8. **WAARSCHUWING:** De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarbij afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven wordt verwijderd, kunnen gevaar opleveren en dienen uitsluitend door gekwalificeerde technici te worden uitgevoerd.
9. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het te worden vervangen door een erkend SHARP service bedrijf om gevaar te voorkomen.
10. **WAARSCHUWING:** Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel. Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
11. **WAARSCHUWING:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron na verwarmen nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de bakjes etc. vastpakt.
12. Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren mogen niet in een magnetronoven worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.
13. Het keukengerei moet gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat het voor gebruik in de oven geschikt is. Zie "GIDS" op blz. NL-17. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens.
14. **WAARSCHUWING:** De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.
15. Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.
16. Reinig de oven regelmatig en verwijder alle voedselresten.
17. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van overwanden veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
18. Volg de instructies voor het reinigen van de deurafdichtingen, holtes en aangrenzende onderdelen op pagina NL-15.
19. Gebruik geen waterstraal om de oven te reinigen.

## Voorkomen van brand

1. **Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveaus of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**
2. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker. Bij gebruik van twee ovens, dient iedere oven van een 16 A distributie-zekering of distributiecircuitonderbreker te zijn voorzien.
3. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat is bestemd.
4. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
5. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
6. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
7. **Reinig de spatafdekking en de ovenruimte na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.**
8. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
9. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
10. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
11. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
12. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
13. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
14. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
15. Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u eten met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstupping, kookt of opwarmt.
16. Refereer naar de corresponderende hints in deze handleiding.

## Voorkomen van persoonlijk letsel

### WAARSCHUWING:

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
  - a) Controleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszids beschadigd.
  - b) Controleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
  - c) Controleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
  - d) Controleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
  - e) Controleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
2. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
3. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
4. **Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL-15 goed op.**
5. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

## Voorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, buffet e.d. hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, vermijd vooral het achterpaneel van de oven.
6. Vervang niet zelf de ovenlamp. Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.



## **Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel**

1. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

**Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met mogelijk brandwonden tot gevolg.**

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik geen te lange kooktijd.
  2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
  3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
  4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
3. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

## **Voorkomen van brandwonden**

1. **Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.**
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. **Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**

De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

4. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
5. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
6. Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
7. Het achterpaneel van de oven wordt heet. Raak het niet aan.

## **Let op kleine kinderen**

1. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.

## **Overige waarschuwingen**

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient uitsluitend voor het bereiden van voedsel en mag derhalve alleen voor voedsel worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor laboratoriumdoeleinden.

## **Voorkomen van problemen of beschadiging.**

1. Schakel de oven niet in wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de keramische vloerplaat door oververhitting dient u bij gebruik van bruiningsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Microgolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.
5. Gebruik de oven niet dichtbij een stoomoven of frituurpan.

## **OPMERKING**

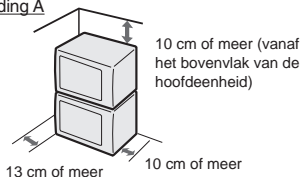
1. Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven manier is aangesloten.
3. Condens of vocht kan mogelijk op de overwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.

# INSTALLATIE-INSTRUCTIES

**WAARSCHUWING:** Leg het blad met de waarschuwinginformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN) altijd in de buurt van de oven, zodat u dit steeds snel kunt raadplegen.

- 1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte. Verwijder al het blauwe beschermmateriaal van de buitenkant van de oven.
- 2) Controleer de oven zorgvuldig op beschadiging.
- 3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te dragen plus het gewicht van het zwaarste voedsel dat wordt geaard.  
Plaats deze oven niet op een plek die moeilijk bereikbaar is. Het kan gevaarlijk zijn om de oven op een te hoge plek te plaatsen, omdat het voedsel dan niet op een veilige manier uit de oven gehaald kan worden.
- 4) Zorg ervoor dat er een minimale vrije ruimte is voor de installatie van de oven. Zie de afbeelding A.
- 6) Twee dezelfde ovenmodellen kunnen samen worden geïnstalleerd door de ene op de andere te plaatsen.
  - A. Plaats de oven A op de gewenste locatie. Plaats de Oven B bovenop de Oven A zoals weergegeven in de afbeelding B.
  - B. Verwijder de schroeven (a) en de bevestigingsplaten A en B.
  - C. Vervang schroef (a) van de bevestigingsplaat A welke was verwijderd tijdens stap B en draai deze aan.
  - D. Verwijder de schroeven (b) en (c), installeer daarna de bevestigingsplaten A en B welke waren verwijderd tijdens stap B op de beide onderste randen van oven B zoals weergegeven in afbeelding B.
  - N.B.: Draai de bevestigingsplaten om wanneer deze worden geïnstalleerd.
  - E. Vervang schroef (b) en (c) van de welke waren verwijderd tijdens stap D en draai ze aan.
  - F. Vervang schroef (a) van de bevestigingsplaat B welke was verwijderd tijdens stap B en draai deze aan.

Afbeelding A



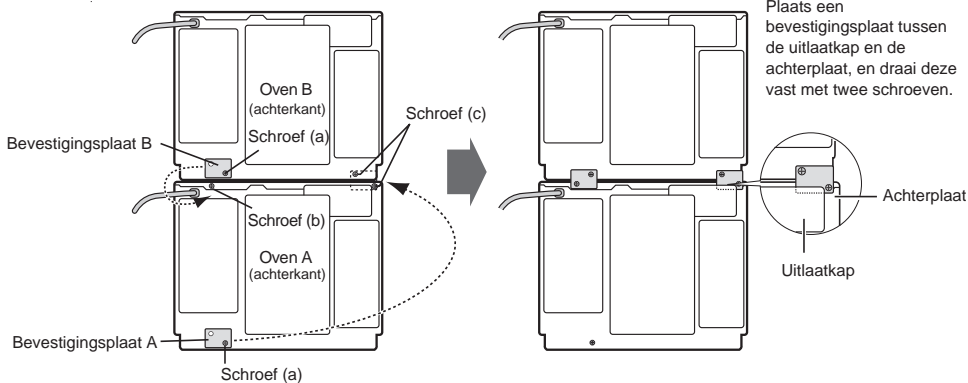
- 5) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

## WAARSCHUWING:

Als er twee ovens samen worden geïnstalleerd door de ene bovenop de andere te plaatsen,

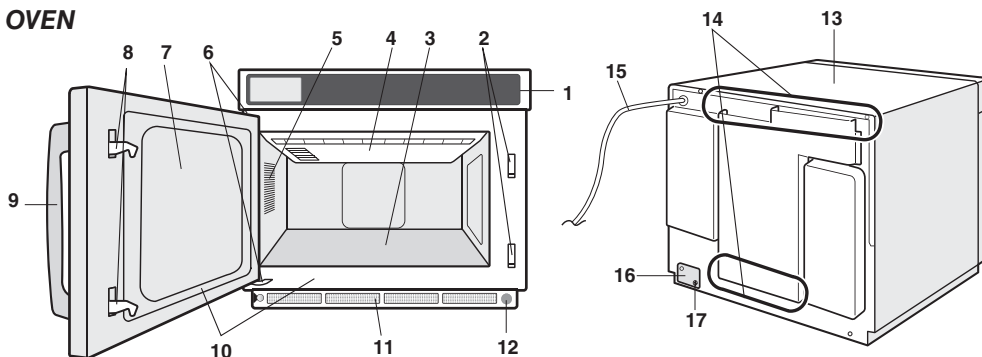
- 1) Gebruik de twee bevestigingsplaten om de twee ovens vast te zetten.
- 2) Zorg dat de elektrische kabel niet tussen de twee ovens verstrikt raakt.
- 3) Plaats niet meer dan één oven op elkaar.
- 4) Zorg dat u de verwijderde schroeven niet verliest.

Afbeelding B



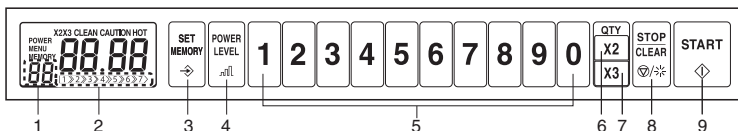
# NAMEN VAN ONDERDELEN

## OVEN



1. Bedieningspaneel
2. Deurvergrendelingen
3. Keramische bodemplaat
4. Spatafdekplaat
5. Ovenlamp
6. Deurscharnieren
7. Deur (Glas)
8. Deurvergrendelingen
9. Deurgreep
10. Deurafdichtingen en pasvlakken
11. Luchtinlaatfilter (Luchtinlaatopeningen)
12. Filter knop
13. Behuizing
14. Ventilatieopeningen
15. Elektricitetskabel
16. Bevestigingsplaat
17. Schroef voor bevestigingsplaat

## BEDIENINGSPANEEL



### INFORMATIE OVER DISPLAY

**MEMORY :** MEMORY verschijnt tijdens het opslaan, controleren of wissen van geheugenprogramma's. Het wordt ook weergegeven tijdens Programma vergrendelen, Ovenlamp of Intelling hoorbaar geluidssignaal.

**MENU :** MENU zal verschijnen wanneer er een geheugennummer wordt geselecteerd.

**POWER :** POWER verschijnt bij het selecteren van het vermogensniveau van de magnetron.

**X2, X3 :** X2 of X3 verschijnt bij het selecteren van een dubbele of driedubbele hoeveelheid.

**CLEAN CAUTION :** CLEAN CAUTION zal verschijnen (Voorzichtig schoon maken) wanneer het nodig is om het luchtinlaatfilter schoon te maken.

**HOT:** HOT zal verschijnen wanneer de oven erg heet is. (Heet)

1. Geheugennummer/vermogensniveau-indicator
2. Kookfase-indicatoren

### BEDIENINGSTOETSSEN

3. Toets GEHEUGEN INSTELLEN
4. Toets VERMOGENSNIVEAU
5. TOETSSEN MET TIEN NUMMERS
6. Toets DUBBELE HOEVEELHEDEN
7. Toets DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN
8. Toets STOPPEN/VERWIJDEREN
9. Toets STARTEN

# ACCESSOIRES

Controleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

- Gebruiksaanwijzing
- Snelgids
- Blad met waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN)

### N.B.:

- Stel uw wederverkoper of erkende service van SHARP bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van zowel de naam van het onderdeel als de modelnaam.
- De modelnaam staat op de deur van de magnetronoven.

# BEKNOPTE UITLEG VAN DE KENMERKEN

## Programmaverdeling:

U kunt de beschikbare functies limiteren om misbruik te voorkomen. De oven heeft drie soorten programma-verdelingen-instellingen; LL1 (vergrendelingsniveau 1), LL2 (vergrendelingsniveau 2) en L (ontgrendeld) LL1 is de fabrieksinstelling. Zie pagina NL-11.

## Handmatige bediening:

Voor individuele kookprogramma's en het ontdooien van verschillende voedseltypen. U kunt de gewenste tijd en het vermogen zelf bepalen.

## Koken met verschillende vermogens en tijden:

U kunt 2 of 7 verschillende kooktijden en vermogenniveau's instellen die automatisch achterelkaar worden uitgevoerd.

## Herhaling van programma:

Nadat de handmatige bediening is uitgevoerd, kunt u dezelfde tijd en hetzelfde vermogen eenvoudig herhalen door op de toets STARTEN binnen 2 minuten.

## Geheugenfunctie:

Voorgeprogrammeerde kooktijden en vermogenniveau's (die u indien gewenst afzonderlijk kunt veranderen).

## Dubbele/driedubbele kwantiteitsfunctie

Door van te voren de toets DUBBELE HOEVEELHEDEN of op de toets DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN te drukken, calculeert de oven de kooktijd voor de dubbele/driedubbele hoeveelheid voedsel via de geheugenfunctie.

## Tellerfunctie:

Alle bedieningen worden automatisch bijgehouden.

## Foutmelding:

Bedieningsfouten of technische problemen worden middels een foutcode getoond.

# VOOR GEBRUIK

\* Voordat u uw nieuwe oven aanzet, dient u deze handleiding volledig te lezen en begrijpen.

- 1) Steek de stekker van de oven in het stopcontact. Er wordt nu niets op het display weergegeven.
- 2) Open de deur. Het display geeft "0" weer.
- 3) Sluit de deur.

## Annullering:

1. De kookgegevens worden geannuleerd als de toetsen tijdens het instellen van de programmering meer dan drie minuten niet worden ingedrukt.
2. Het koken stopt als de toets STOPPEN/VERWIJDEREN wordt ingedrukt maar de kookgegevens blijven behouden. Echter als er niet meer toetsen binnen drie minuten worden

ingedrukt, worden de kookgegevens geannuleerd. Om het koken te hervatten drukt u op de toets STARTEN.

3. Het koken stopt als de deur wordt geopend, maar de kookgegevens blijven behouden. De kookgegevens zullen echter worden geannuleerd als de oven drie minuten met rust wordt gelaten. Om het koken te hervatten drukt u op de toets STARTEN.
4. Het koken wordt onmiddellijk geannuleerd door twee keer op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN te drukken.

## Einde kooktijd:

Wanneer voedsel niet uit de oven wordt gehaald nadat het koken is voltooid, zal "0000" op het display knipperen totdat het voedsel eruit wordt gehaald.

Als u de oven gedurende twee minuten niet bedient wanneer het display "0" weergeeft, zal uw oven automatisch uitschakelen, zodoende zal het niet mogelijk zijn om te oven weer te gebruiken totdat de ovendeur geopend en gesloten wordt.

N.B. : De koelventilator treedt in werking na het koken, uw oven zal niet automatisch uitschakelen.

# HOE DE OVEN TE BEDIENEN

## BEDIENING VAN DE GEHEUGENFUNCTIES

### KOKEN MET HET GEHEUGEN

\* Uw oven beschikt over 30 geheugenbanken van 1 tot 30. Voer één, twee of drie nummers in om een geheugen te selecteren. Refereer naar de tabel met de geheugeninvoermethode aan de rechterkant.

\* Geheugens 1 - 10 zijn voorgeprogrammeerd als fabrieksinstellingen. Refereer naar de tabel met geprogrammeerd geheugen aan de rechterkant. Geheugens 11 - 30 moeten worden geprogrammeerd voordat u koken met het geheugen gebruikt. Zie Geheugens opslaan op pagina NL-8 om een nieuw geheugen te programmeren.

## De geheugeninvoermethode

Geheugen-nr. Voorbeelden	2	12	22
Cijfer-toetsen om in te drukken	2	2, 2	2, 2, 2

**Geprogrammeerde geheugens** (Het uitgangsvermogen is voor elk 1800 W)

Geheugen-nr.	Cijfer-toetsen om in te drukken	Kook-tijd	Geheugen-nr.	Cijfer-toetsen om in te drukken	Kooktijd
1	1	10 sec.	6	6	1min.
2	2	20 sec.	7	7	1min. 10 sec.
3	3	30 sec.	8	8	1min. 20 sec.
4	4	40 sec.	9	9	1min. 30 sec.
5	5	50 sec.	10	0	1min. 40 sec.

Geheugenkoken kan op twee bewerkingsmanieren worden gestart.

1. Programmavergrendelinginstelling: LL1 of LL2
2. Programmavergrendelinginstelling: L

**1. Programmavergrendelinginstelling: LL1 of LL2 (zonder de toets STARTEN)**

- \* Stel dat u wilt koken met geheugen 2.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Sluit dan de deur. Voer het geheugennummer in.	<b>2</b>

**2. Programmavergrendelinginstelling: L (met de toets STARTEN)**

- \* Stel dat u wilt koken met geheugen 12.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Sluit dan de deur. Voer het geheugennummer in.	<b>2</b> x 2
2 Druk op de toets STARTEN.	START ⬇

N.B. :

Om de programmavergrendelingsinstelling te wijzigen, zie pagina NL-11.

## DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN KOKEN MET HET GEHEUGEN

Dubbele/driedubbele hoeveelheden is een functie waarbij de oven automatisch berekent hoe lang twee of drie porties van een geprogrammeerd voedsel gekookt moeten worden. Het verdubbelt of verdriedubbelt niet alleen de tijd. De fabriekinstelling is vermenigvuldigingsfactor 1,8 voor een dubbele hoeveelheid en 2,6 voor een driedubbele hoeveelheid.

- \* Stel dat u drie porties met geheugennummer 2 wilt bereiden met programmavergrendelingsinstelling LL1.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Sluit dan de deur. Druk dan op de toets DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN.	x 3
2 Voer het geheugennummer in.	<b>2</b>

N.B. :

Druk op de toets STARTEN na stap 2 wanneer de oven is ingesteld op de programmavergrendelingsinstelling L.

## GEHEUGENS OPSLAAN

- \* Het opslaan van geheugen is beschikbaar wanneer de oven is ingesteld op programmavergrendelingsinstelling L. Zie pagina NL-11.
- \* Geheugen 1-10 zijn geprogrammeerd als fabriekinstellingen. Referer naar de tabel met geprogrammeerd geheugen op pagina NL-7.
- \* Geheugens moeten worden geprogrammeerd voordat koken met het geheugen kan worden gebruikt.

**Geheugenbanken:** 1-30

**Vermogensniveaus:** 0-13 (Zie pagina NL-10)

**Maximale kooktijd:**

Koken in één fase

Vermogensniveau 13-6: 15 minuten

Vermogensniveau 5-0: 60 minuten

Koken in meerdere fases

Totale bereidingsstij: 75 minuten

Details:

Vermogensniveau 13-6: een totaal van 15 minuten

Vermogensniveau 5-0: een totaal van 60 minuten

**Max. kookfases:** 7 fase

**Vermenigvuldigingsfactor voor dubbele/driedubbele hoeveelheden:** 0,01-9,99

**1. Het vermogensniveau en de tijd instellen**

- \* Stel dat u één minuut wilt instellen op 1500 W met geheugen 2.

Procedure	Weergeven
1 Zet de oven op L (ontgrendeld). Sluit de deur.	>MEMORY<
2 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	>MENU< MEMORY >2<
3 Voer het geheugennummer in.	POWER LEVEL nil x 4 >MEMORY< >10SLD<
4 Voer het vermogensniveau in.	1 0 0 >POWER< MEMORY >1.00<
5 Voer de kooktijd in.	>SET< MEMORY >2< 1.00
6 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om het geheugen op te slaan.	>MEMORY<

N.B. :

- Om meer dan twee fasen in te stellen, herhaalt u de stappen 4 en 5 voordat u op de toets GEHEUGEN INSTELLEN in stap 6 drukt. Bij het indrukken van de toets GEHEUGEN INSTELLEN tijdens stap 6, zal de totale kooktijd op het display worden weergegeven.
- Als de geprogrammeerde kooktijd langer is dan de maximale tijd:
  - \* de toets GEHEUGEN INSTELLEN zal ongeldig zijn.
  - \* het vermogensniveau voor de volgende fase zal niet worden ingevoerd.
- Om het programma te verwijderen, drukt u één keer op de toets VERMOGENSNIVEAU tijdens stap 4. Druk dan op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN.

## 2. Vermenigvuldigingsfactor instellen voor dubbele/driedubbele hoeveelheden

- \* Stel dat u als vergrotingsfactor 2,00 wilt instellen voor de dubbele hoeveelheid bij geheugen 1.

Procedure	Weergeven
1 Zet de open op L (ontgrendeld). Sluit de deur.	
 	
2 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN. Druk dan op de toets DUBBELE HOEVEELHEDEN.	
	
3 Voer het geheugennummer in.	
	
4 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.	
  	
5 Voer de gewenste vermenigvuldiging in. (Bijv.: Voer 2, 0, 0 voor 2,00 in).	
	
6 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om het geheugen op te slaan.	

### N.B. :




- De vermenigvuldigingsfactoren kunnen van 0,01 tot 9,99 voor de dubbele en driedubbele hoeveelheden worden ingesteld.
- Als u de vermenigvuldigingsfactor voor driedubbele hoeveelheden wilt instellen, drukt u tijdens stap 2 op de toets DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN nadat u op de toets GEHEUGEN INSTELLEN heeft gedrukt.

## GEHEUGENCONTROLE

Gebruik deze functie om het geheugen te programmeren voor elke bank.

### 1. Om het geheugenprogramma te controleren

- \* Stel dat u wilt weten welke informatie er in het geheugen staat geprogrammeerd.

Procedure	Weergeven
1 Open de deur.	
 voor twee sec. 	
2 Druk gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN. Druk dan op de 1-toets wanneer u een korte pieptoon hoort. (Het programma van elke geheugenbank wordt gedurende de nummeringsvolgorde twee seconden getoond)	

 x 2	
3 Druk tweemaal op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN om de geheugencontrole af te sluiten. Sluit dan de deur.	



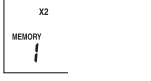


### N.B. :

- Om te pauzeren drukt u één keer op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN. Om verder te gaan met de geheugencontrole, drukt u op de toets STARTEN.
- Om het programma van een bepaalde geheugenbank te controleren, vult u het geheugennummer ervan in tijdens de pauze.

### 2. Om de vermenigvuldigingsfactor te controleren

U kunt de vermenigvuldigingsfactoren van de dubbele en driedubbele hoeveelheden voor geheugenkoken controleren.

- \* Stel dat u u de vermenigvuldigingsfactoren van de dubbele hoeveelheden voor geheugenkoken wilt weten.

Procedure	Weergeven
1 Open de deur.	
 voor twee sec. 	
2 Druk gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN. Druk dan op de 2-toets wanneer u een korte pieptoon hoort. (De vermenigvuldigingsfactor van elke geheugenbank wordt gedurende 2 seconden in nummeringsvolgorde getoond)	
 x 2	
3 Druk tweemaal op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN om de geheugencontrole af te sluiten. Sluit dan de deur.	

### N.B. :

- Om te pauzeren drukt u op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN. Om verder te gaan met de geheugencontrole, drukt u op de toets STARTEN.
- Om de vermenigvuldigingsfactor van een bepaalde geheugenbank te controleren, vult u het geheugennummer ervan in tijdens de pauze.
- Als u wilt weten wat de vermenigvuldigingsfactor voor driedubbele hoeveelheden is, drukt u op de 3-toets nadat u gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN tijdens stap 2 heeft gedrukt.

# HANDMATIGE BEDIENING

## KOOKTIJDEN PROGRAMMEREN

Handmatig koken is beschikbaar wanneer de oven is ingesteld op programmavergrendelingsinstelling LL1 of L. Zie pagina NL-11. Uw oven kan maximaal tot 7 achtereenvolgende kooktijden worden geprogrammeerd en heeft 14 vooraf ingestelde magnetronvermogensniveaus.

### Magnetronvermogensniveau

Uitvoer vermogen	Het aantal keer dat u de toets VERMOGENSNI-VEAU moet indrukken	Weergegeven (VERMOGENSNI-VEAU)
1800 W	× 1	13
1700 W	× 2	12
1600 W	× 3	11
1500 W	× 4	10
1400 W	× 5	9
1300 W	× 6	8
1200 W	× 7	7
1100 W	× 8	6
1000 W	× 9	5
750 W	× 10	4
500 W	× 11	3
340 W	× 12	2
150 W	× 13	1
0 W	× 14	0


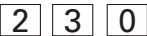

### 1. Koken in één fase

#### Maximale kooktijd

Vermogensniveau 13-6: 15 minuten

Vermogensniveau 5-0: 60 minuten

\* Stel dat u het gedurende 2 minuten en 30 seconden op 1500 W wilt koken.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Sluit dan de deur. Voer het vermogensniveau in.	 x 4
2 Voer de kooktijd in.	
3 Druk op de toets STARTEN.	

#### N.B. :

- Als de geprogrammeerde kooktijd langer dan de maximale tijd is, zal de toets STARTEN ongeldig zijn.
- Nadat u heeft gekookt, kunt u met dezelfde instellingen als de vorige koken door binnen twee minuten op de toets STARTEN te drukken.

### 2. Koken in meerdere fases

#### Maximale kooktijd

Totale bereidingstijd: 75 minuten

Details:

Vermogensniveau 13-6: een totaal van 15 minuten

Vermogensniveau 5-0: een totaal van 60 minuten

\* Stel dat u 1 minuut wilt koken op 1500 W voor de 1e fase en dan verder wilt gaan met koken voor 2 minuten op 1000 W voor de 2e fase en dan 3 minuten op 500 W voor de 3e fase.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Sluit dan de deur. Voer het vermogensniveau voor de 1e fase in.	 x 4
2 Voer de kooktijd voor de 1e fase in.	
3 Voer het vermogensniveau voor de 2e fase in.	 x 9
4 Voer de kooktijd voor de 2e fase in.	
5 Voer het vermogensniveau voor de 3e fase in.	 x 11
6 Voer de kooktijd voor de 3e fase in.	
3 Druk op de toets STARTEN.	

#### N.B. :

- De totale kooktijd zal op het display worden weergegeven wanneer u op de toets STARTEN drukt.
- Als de geprogrammeerde kooktijd langer is dan de maximale tijd:
  - \* het vermogensniveau voor de volgende fase zal niet worden ingevoerd.
  - \* zal de toets STARTEN ongeldig zijn.
- Nadat u heeft gekookt, kunt u met dezelfde instellingen als de vorige koken door binnen twee minuten op de toets STARTEN te drukken.

# ANDERE HANDIGE FUNCTIES

## PROGRAMMAVERGRENDELINGINSTELLING

U kunt de beschikbare functies limiteren om misbruik te voorkomen. De oven heeft drie soorten programma-vergrendelen-instellingen; L : Ontgrendeld

LL1 : Vergrendelniveau 1 = Fabrieksinstelling  
LL2 : Vergrendelniveau 2

De fabrieksinstelling is LL1 (vergrendelniveau 1). Onder LL1 en LL2, zal het koken automatisch gestart worden nadat het geheugennummer wordt ingevoerd. Onder L (ontgrendeld), zal het koken niet beginnen totdat de toets STARTEN wordt ingedrukt.





LL1 is geschikt voor zowel geheugenkoken als handmatig koken. LL2 is alleen geschikt voor gebruik met geheugenkoken. Wanneer u geheugen opslaat, de ovenlamp wijzigt of het geluidssignaal instelt, moet de oven worden ingesteld op L (ontgrendeld).

### Bediening voor elk programmavergrendelingsniveau

✓: Beschikbaar      ✗: Niet beschikbaar

Bewerking	L	LL1	LL2
Koken met het geheugen	✓	✓	✓
Geheugencontrole	✓	✓	✓
Kooktijden programmeren	✓	✓	✗
Geheugens opslaan	✓	✗	✗
Ovenlampinstelling	✓	✗	✗
Instelling geluidssignaal	✓	✗	✗
Tellercontrole	✓	✓	✓

\* Stel dat u programmavergrendelingsinstelling LL2 (huidige instelling:LL1) wilt instellen

Procedure	Weergegeven
1 Open de deur.	
 voor twee sec. 	
2 Druk gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/ VERWIJDEREN. Druk dan op de toets GEHEUGEN INSTELLEN wanneer u een korte pieptoon hoort.	Na drie sec. 
Na drie seconden schakelt het display automatisch naar "0".	
3 Sluit de deur om de functie programmavergrendelingsinstelling af te sluiten.	

### N.B. :

Herhaal stap 2 om LL2 → L → LL1 → LL2... in volgorde in te stellen.























# OVENLAMPINSTELLING

U kunt vier soorten ovenlampinstellingen controleren, en u kunt ze ook aanpassen.

1. AAN/UIT tijdens het openen van de deur
2. AAN/UIT tijdens het koken
3. AAN/UIT bij het voltooiën van het koken
4. Helderheid tijdens koken

\* Stel dat u de instellingen of de status van de ovenlamp wilt aanpassen of controleren.

Procedure	Weergegeven
1 Zet de oven open op L (ontgrendeld). Sluit de deur.	
	
2 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
<b>&lt;&lt; AAN/UIT tijdens het openen van de deur &gt;&gt;</b>	
	AAN = Fabrieksinstelling
3 Druk meerdere keren op de toets VERMOGENSNIVEAU totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.	
	UIT ↑ ↓
	
4 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om de instelling op te slaan.	
	
5 Druk binnen drie seconden op de toets VERMOGENSNIVEAU om verder te gaan naar de volgende instelling.	
<b>&lt;&lt; AAN/UIT tijdens het koken &gt;&gt;</b>	
	AAN = Fabrieksinstelling
6 Druk meerdere keren op de toets VERMOGENSNIVEAU totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.	
	UIT ↑ ↓
	
7 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om de instelling op te slaan.	

	8 Druk binnen drie seconden op de toets VERMOGENSNIVEAU om verder te gaan naar de volgende instelling.
<b>&lt;&lt; AAN/UIT bij het voltooiën van het koken &gt;&gt;</b>	
	UIT = Fabrieksinstelling
	
	↑ ↓
	AAN (knipperen)
	
9 Druk meerdere keren op de toets VERMOGENSNIVEAU totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.	
10 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om de instelling op te slaan.	
	
11 Druk binnen drie seconden op de toets VERMOGENSNIVEAU om verder te gaan naar de volgende instelling.	
<b>&lt;&lt; Helderheid tijdens koken &gt;&gt;</b>	
	Volledige helderheid = Fabrieksinstelling
	
	↑ ↓
	Halve helderheid
	
12 Druk meerdere keren op de toets VERMOGENSNIVEAU totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.	
13 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om de instelling op te slaan en af te sluiten.	

## N.B. :

1. Om de programmavergrendelingsinstelling te wijzigen, zie pagina NL-11.
2. De instelling van de helderheid tijdens het koken is ongeldig wanneer de ovenlamp UIT staat tijdens het koken.

# INSTELLING GELUIDSSIGNAAL

U kunt vier soorten geluidsinstellingen controleren, en u kunt ze ook aanpassen.









1. Geluidsvolume
2. Geluidspatroon van het kookvoltooiingsalarm
3. Geluidshoogte van het kookvoltooiingsalarm
4. Geluidshoogte van herinnering filterreiniging









Er zijn verschillende opties in elke instelling, die worden weergegeven als een nummer onder de MEMORY.

Bijv.: Geluidsvolume (2: Medium)



- \* Stel dat u de de instellingen of de status van het geluidssignaal wilt aanpassen of controleren.

Procedure	Weergeven
1 Zet de open op L (ontgrendeld). Sluit de deur.	
 2 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
<< Geluidsvolume >>  3 Druk meerdere keren op de toets STARTEN totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.  4 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om de instelling op te slaan.	 Het cijfer 0 tot 3 verschijnt onder de MEMORY. 2 = Fabrieksinstelling 0 : Geluid uit 1 : Klein 2 : Medium 3 : Groot
 5 Druk binnen drie seconden op de toets STARTEN om verder te gaan naar de volgende instelling.	
<< Geluidspatroon van het kookvoltooiingsalarm >>  6 Druk meerdere keren op de toets STARTEN totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.  7 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om de instelling op te slaan.	 Het cijfer 1 tot 5 verschijnt onder de MEMORY. 5 = Fabrieksinstelling 1 : 3 korte pieptonen 2 : Korte herhalende pieptonen, herhalen één minuut. 3 : Een piepton gedurende 3 seconden., dan 3 korte piepjes na 30 en 60 sec. 4 : Een piepton gedurende 4 seconden., dan 3 korte piepjes na 30 en 60 sec. 5 : Een piepton gedurende 5 seconden., dan 3 korte piepjes na 30 en 60 sec.

 8 Druk binnen drie seconden op de toets STARTEN om verder te gaan naar de volgende instelling.	
<< Geluidshoogte van het kookvoltooiingsalarm >>  9 Druk meerdere keren op de toets STARTEN totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.  10 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om de instelling op te slaan.	 Het cijfer 1 tot 3 verschijnt onder de MEMORY. 3 = Fabrieksinstelling 1 : Laag 2 : Medium 3 : Hoog
 11 Druk binnen drie seconden op de toets STARTEN om verder te gaan naar de volgende instelling.	
<< Geluidshoogte van herinnering filterreiniging >>  12 Druk meerdere keren op de toets STARTEN totdat de gewenste instelling wordt weergegeven.  13 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om de instelling op te slaan en af te sluiten.	 Het cijfer 1 tot 3 verschijnt onder de MEMORY. 3 = Fabrieksinstelling 1 : Laag 2 : Medium 3 : Hoog

## N.B. :

Om de programmaverreigingsinstelling te wijzigen, zie pagina NL-11.

## TELCONTROLE/WISSEN

Bevestig dat de teller op "0" worden ingesteld voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt.

### Tellercontrole

De teller kan worden gebruikt om te controleren hoe vaak de oven is gebruikt, hoe vaak elke geheugenbank of handmatig koken is gebruikt, en om de totale gebruiksuren te controleren.

**Totale gebruik** Open de deur. Druk gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN. Druk dan op de toets DUBBELE HOEVEELHEDEN. Het totale gebruik wordt weergegeven.



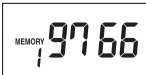






### Om meer dan een teller te controleren

Druk elke toets zoals onderstaand weergegeven in, nadat het eerdere gebruik werd weergegeven.

**Totaal elk geheugengebruik** Voer het geheugennummer in.

**Totale handmatig kookgebruik** Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.

\* Stel dat u het totale gebruik en elk gebruik wilt weten. In dit geval werd de oven 19766 keer gebruikt, het geheugen 7 was 672 keer gebruikt en handmatig koken was 863 keer gebruikt.

Procedure	Weergegeven
1 Open de deur.	
 voor twee sec.  	
2 Druk gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN. (Totale gebruik) Druk dan op de toets DUBBELE HOEVEELHEDEN when you hear a short beep.	
	 (Aantal keren geheugen 7 gebruikt)
3	
	 (Aantal keren handmatig koken gebruikt)
	
4 Druk op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN om de tellercontrole af te sluiten. Sluit dan de deur.	

### N.B. :






1. Met uitzondering van het totale gebruik, telt elke teller tot 9999, en wordt vervolgens automatisch opnieuw ingesteld op 0 en begint opnieuw te tellen. De teller telt omhoog voor de totale gebruikstijd tot 999999, en keert dan terug naar 0.
2. Zoals in het voorbeeld wordt getoond, kunnen meerdere tellers worden gecontroleerd voordat u op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN drukt om af te sluiten.

### Om het totale aantal bedrijfsuren te controleren

Open de deur. Druk gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN.

Druk dan op de toets DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN. Het totale aantal bedrijfsuren wordt per uur getoond.

\* Stel dat u de totale gebruiksuren, die 172 uren sinds de laatste waren, te weten wilt komen.

Procedure	Weergegeven
1 Open de deur.	
 voor twee sec.  	
2 Druk gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN. Druk dan op de toets DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN wanneer u een korte pieptoon hoort.	
	
3 Druk op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN om de tellercontrole af te sluiten. Sluit dan de deur.	

### N.B. :

De teller telt omhoog voor de totale gebruikstijd tot 9999, en keert dan terug naar 0.

### Het resetten van de teller op "0"

Elke teller kan handmatig worden teruggezet naar "0" door gedurende twee seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN te drukken nadat de teller wordt weergegeven.

# ONDERHOUD EN REINIGING

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen. ONTKOPPEL HET APPARAAT ALVORENS TE BEGINNEN MET SCHOONMAKEN.

## ZEER BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN:

- GEBRUIK DE OVEN NIET ZONDER DAT DE SPATAFDEKPLAAT EN HET LUCHTINLAATFILTER OP HUN PLAATS ZITTEN.
- GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES, OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.
- SPAT GEEN WATER OP DE OVEN. DIT KAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK VEROORZAKEN, LEKKAGE VAN ELEKTRICITEIT OF BESCHADIGING VAN DE OVEN.
- GEBRUIK GEEN WATERSTRAAL OM DE OVEN TE REINIGEN. ALS OVEN NIET GOED SCHOONGEHouden WORDT, KAN DIT SLIJTAGE VAN HET OPPERVLAK VEROORZAKEN. DIT KAN EEN ONGUNSTIG EFFECT HEBBEN OP DE LEVENSDUUR VAN DE OVEN EN KAN EEN GEVAARLIJKE SITUATIE TEWEEG BRENGEN.

## BUITENKANT VAN DE OVEN

De buitenkant van de oven kan gemakkelijk gereinigd worden met een zachte oplossing van water en zeep. Veeg zeepresten met een vochtig doekje af en maak de buitenkant vervolgens met een zachte doek droog.

## BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel moeten zorgvuldig worden gereinigd. Gebruik alleen een met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Deze kunnen het paneel namelijk beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

## BINNENKANT VAN DE OVEN

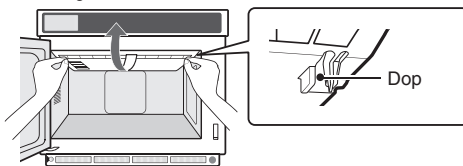
- 1) De oven is gemakkelijk schoon te houden door iedere dag spateters of gemorste vloeistof om hygiënische redenen met een zachte, vochtige doek of spons af te vegen. Hardnekkiger vlekken kunt u met een vochtige doek met een milde zeepoplossing stevig afvegen totdat alle vlekken verdwenen zijn. Opeengehoopte spateters kunnen oververhitten en rook afgeven of gaan branden, of vonken veroorzaken.
- 2) Houd de keramische vloerplaat altijd goed schoon. Als er vet of olie in de ovenruimte achterblijft, kan er oververhitting, rookvorming of zelfs brand ontstaan wanneer de oven de volgende keer wordt gebruikt. **Als de oven wordt gebruikt met veel aangekoekt vuil kan de keramische bodemplaat breken of barsten. Zet de oven niet aan als de keramische bodemplaat gebroken of gebarsten is.**  
**WAARSCHUWING:** Verwijder de keramische bodemplaat niet uit de oven.
- 3) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de gaatjes in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
- 4) Gebruik geen sproeireinigers aan de binnenkant van de oven.

## SPATAFDEKPLAAT

NEEM DE SPATAFDEKPLAAT MINSTENS EEN KEER PER WEEK UIT DE OVEN EN WAS BEIDE ZIJDEN AF IN EEN OPLOSSING VAN WATER EN EEN MILD WASMIDDEL. DIT OM TE VOORKOMEN DAT AANGEKOECT VET TE HEET WORDT EN ER ROK ONTSTAAT. OOK KAN HEET VET BESCHADIGING VAN DE SPATAFDEKPLAAT VEROORZAKEN. DE SPATAFDEKPLAAT BEVINDT ZICH BOVENAAN DE OVEN EN KAN GEMAKKELIJK UIT DE OVEN WORDEN VERWIJDERD. VERGEET NIET OM DE ELEKTRICITEITSKABEL UIT HET STOPCONTACT TE TREKKEN.

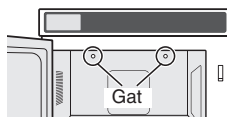
### Verwijderen:

Terwijl u in de doppen van het spatafdekplaat knijpt, trekt u het voorzichtig naar beneden.



### Aanbrengen:

Steek de twee uitsteeksel in de twee gaten aan de achterste spouwmuur en vervang dan de spatafdekplaat aan het plafond van de oven terwijl u in de twee uitsteeksel aan de voorkant ervan knijpt.



## DEUR

Om alle sporen van vuil te verwijderen, dienen de deur, de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen regelmatig met een zachte, vochtige doek te worden gereinigd. Houd altijd de deur- en afdichtingsoppervlakten goed schoon, zodat vet, gemorste vloeistof of spateters niet kunnen aankoeken. Aangekoekt vuil kan uitmonden in het lekken van magnetronvermogen van de oven.

## LUCHTINLAATFILTER

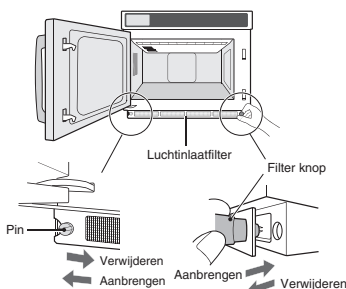
Houd de luchtinlaatfilter schoon. Maak het luchtinlaatfilter één keer per week schoon. Was de luchtinlaatfilter in een milde zeepoplossing en droog deze met een zachte doek af. Na reiniging brengt u de luchtinlaatfilter opnieuw in de oven aan.

### Verwijderen:

Trek aan de filter knop aan de rechterkant, schuif deze dan naar rechts.

### Aanbrengen:

Plaats de opening van het filter op de pin aan de linkerkant, bevestig dan de filter knop aan de rechterkant van de oven.



De timing voor het reinigen van het luchtinlaatfilter wordt aangekondigd met de "CLEAN CAUTION" -indicator en geluid. Na onderhoud, drukt u gedurende twee seconden op de toets STOPPEN/VERWIJDEREN om de indicator uit te schakelen.

# IN GEVAL VAN STORINGEN

## Controleer het volgende voordat u contact opneemt met de onderhoudsdienst:

- \* Vermogenvoorziening  
Controleer dat de stekker stevig in het stopcontact zit.  
Controleer dat de zekering/stroomonderbreker in goede staat verkeert.

VRAAG / SITUATIE	ANTWOORD
"CC met nummer" verschijnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem contact op met de onderhoudsdienst om de onderdelen onmiddellijk te vervangen. Het zal gedurende één minuut worden getoond wanneer de deur wordt geopend na het koken. Als er onderdelen die de aangeraden gebruikstijd hebben overschreden niet worden vervangen, kan er storing in de magnetronoven optreden.</li> </ul>
Wanneer het koken wordt voltooid, zal de koelventilator nog draaien (tot 30 minuten)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De koelventilator wordt automatisch gestart om geurtjes uit de binnenkant van de oven te verwijderen.</li> </ul>
De oven zal niet inschakelen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het openen van de deur zal de stroom naar de oven inschakelen, en er zal "0" worden weergegeven.</li> </ul>
Geheugenkoken start niet wanneer er op een cijfertoets wordt gedrukt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt u de oven met programmavergrendelingsinstelling LL1 of LL2? Zie pagina NL-11.</li> <li>• Wanneer u de oven gebruikt met de programmavergrendelingsinstelling L, drukt u op de toets STARTEN nadat u op de cijfertoetsen heeft gedrukt.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handmatig koken start niet.</li> <li>• De oven slaat geheugen niet op.</li> <li>• Dan kan de oven niet worden aangepast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt u de oven met programmavergrendelingsinstelling L? Zie pagina NL-11. Handmatig koken is beschikbaar wanneer de oven is ingesteld op de programmavergrendelingsinstelling LL1 of L.</li> </ul>
Het voedsel is niet goed gaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heeft u het voedsel met een geschikt vermogensniveau en een geschikte tijd gekookt?</li> <li>• Voor geheugenkoken, is het programma (vermogensniveau of tijd) van de geheugenbank correct?</li> <li>• Bij herhaling van verwarming met een vermogen van 1600 W of meer zonder een tijdsinterval en een totale verwarmingstijd van meer dan 10 minuten, kan de uitvoer overschakelen naar 1500 W om onderdelen te beschermen. Als u vermoedt dat de kooktemperatuur is gewijzigd tijdens het herhaald verwarmen, onderbreek het verwarmen dan voor 1 minuut en 40 seconden of meer, en ga dan verder.</li> </ul> <p>*: Deze functie zal ook van toepassing zijn op daaropvolgend koken wanneer de doorlopende kooktijd op 1500 W de 10 minuten overschrijdt.</p>
Voedsel wordt niet opgewarmd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt u materialen die radiogolven reflecteren, zoals metalen containers of aluminiumfolie?</li> </ul>
Er wordt een geur afgeven of er is sprake van vonken en rook.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt u een stalen spies, aluminiumfolie, een gouden of zilveren inlegpatroon of metalen containers?</li> <li>• Raakt metaal (aluminiumfolie, stalen spies enz.) de binnenwanden van de oven aan?</li> <li>• Zijn er voedingsbodems in de oven? Reinig de binnenkant van de oven.</li> </ul>
De oven toont "EE17" en stopt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zit er voedsel in de oven? Plaats het voedsel in de oven.</li> <li>• Controleer of niets de luchtinlaatopening aan de achterkant van de oven blokkeert, of dat de buitenkant van de oven erg heet is. Correct. Wacht een paar minuten en probeer het opnieuw.</li> <li>• Reinig het filter van de luchtinlaat en de ventilatieopeningen.</li> </ul>
De oven toont "EE20" en stopt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zit er voedsel in de oven? Plaats het voedsel in de oven.</li> <li>• De behuizing van de is erg heet. Heeft u de geschikte tijd of het geschikte vermogensniveau ingevoerd?</li> </ul>

Wanneer er nog steeds sprake is van een storing, stopt u met het gebruik van het apparaat en moet u er zeker van zijn dat u het loskoppelt van de stroomvoorziening. Neem dan contact op met de serviceafdeling.

### Foutmelding:

Elke keer wanneer er "EE met nummer (behalve voor 17 en 20)" of "CC met nummer" wordt weergegeven, belt u de serviceafdeling.

## MEER INFORMATIE OVER DE MAGNETRON

Microgolven brengen de watermoleculen in voedsel aan het trillen. Door de ontstaande wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat het voedsel wordt ontdooid of gegaard.

### Voedsel



Microgolven worden door het voedsel geabsorbeerd

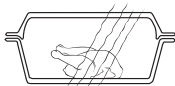
## GESCHIKT SERVESGOED

### Glas, glaskeramik en porselein

Vuurvast serviesgoed van glas, glaskeramik of porselein zijn zeer geschikt. Het serviesgoed mag echter geen metalen bevatten (bijv. loodkristal) of van een metalen laag voorzien zijn (bijv. gouden rand, kobaltblauw).

### Glas, porselein, keramiek

### Kunststof, papier enz.



Microgolven doordringen

### Keramiek

is over het algemeen geschikt, maar moet geglaazuurd zijn. Omdat er bij ongeglaazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen en dit vocht bij verwarming uitzet. Hierdoor kan dit materiaal uit elkaar barsten.

### Bordjes van kunststof en papier

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof of papieren serviesgoed is geschikt om voedsel te ontdooiden, te verhitten en te garen. Gelieve de aanwijzingen van de fabrikant op te volgen.

### Magnetronfolie

of hittebestendige folie is geschikt voor het bedekken en omwikkelen van voedsel. Gelieve de aanwijzingen van de fabrikant op te volgen.

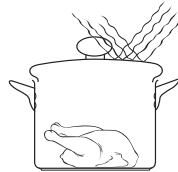
### Kookzakken

kunnen in magnetronovens worden gebruikt. Sluit de zakken niet met een metalen klem omdat hierdoor de zak kan smelten. Sluit de zak met een stukje touw en prik het een paar keer met een vork. Folies die niet hittebestendig zijn, bijv. folies om producten vers te houden, worden niet voor gebruik in magnetronovens aangeraden

### Metaal

mag in de regel niet in magnetronovens worden gebruikt omdat microgolven niet door metaal kunnen dringen en het binnenste van het voedsel bereiken. Er zijn echter enkele uitzonderingen: Kleine stroken van aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om delen te bedekken om ze niet te snel (bijv. kippenvleugels) te laten ontdooiden of garen.

### Metaal



Microgolven worden weerkaatst

Kleine metalen spiezen en aluminiumplateaus (van voorverpakt voedsel) mogen wel worden gebruikt. Zij moeten echt klein zijn in verhouding tot het voedsel. Aluminiumverpakkingen moeten bijvoorbeeld tot ten minste  $\frac{2}{3}$  tot 3 worden gevuld. Het wordt aanbevolen het voedsel in magnetronveilige bakjes te doen.

Als er aluminiumverpakkingen of andere metalen serviesgoed worden gebruikt, moeten zij op ten minste 2,0 cm afstand van de ovenwanden worden geplaatst. Anders kunnen de ovenwanden door vonken worden beschadigd.

Gebruik geen van een metalen laag voorziene serviesgoed, metalen delen of metalen uitstekende delen zoals schroeven, linten of grepen.

## DEUGDELIJKHEIDSTESTVOOR SERVESGOED

Voer de volgende test uit als u niet zeker weet of een bepaalde keukengerei met behulp van de magnetron: is het serviesgoed in het toestel plaatsen, plaats een glas water met circa 150 ml, op of naast het serviesgoed in de magnetron en 1800 W 1 tot 2 minuten. Als het keukengerei koud of lauwwarm is bij aanraking, is deze geschikt voor in de magnetron. Voer deze test niet uit op plastic vaatwerk omdat het plastic mogelijk smelt.

## INFORMATIE OVER HET VERMOGENSNIVEAU

### 1800-1300 W (VERMOGENSNIVEAU 13-8):

Een hoog vermogen is geschikt voor het opwarmen of hergebruiken van voedsel. Dit vermogen wordt tevens gebruikt voor het snel aan de kook brengen van bijvoorbeeld water en daarna een lager vermogen om het voedsel te garen (bijvoorbeeld rijst of pasta).

### 1200-750 W (VERMOGENSNIVEAU 7-4):

Voor langere kooktijden en compact voedsel.

### 500 W (VERMOGENSNIVEAU 3):

Voor delicaat koken. Tevens voor het doorkoken of voor het garen van rijst en pasta.

### 340-150 W (VERMOGENSNIVEAU 2-1):

Een laag vermogen wordt voornamelijk voor het ontdooiden gebruikt. U kunt het ook gebruiken voor het bereiden erg delicate menu's zoals kaassaus.

Over het algemeen wordt het aanbevolen om het voedsel voor het garen of opwarmen af te dekken. Daarbij kunt u wat water over het voedsel sprenkelen (u kunt zout water of bouillon gebruiken).

De stoom houdt het voedsel namelijk vochtig en versnelt tevens het garen.

# SPECIFICATIES

Wisselstroomlijnsparing .... 230 V, 50 Hz , enkele fase  
Distributielijnzekerings/stroomonderbreker ..... 16 A  
Vereiste wisselstroom ..... 2,85 kW  
Uitvoerend vermogen ..... 1800 W (IEC 60705)  
Microgolffrequentie ..... 2450 MHz\* (groep 2 / klasse B)  
Geluidsniveau ..... minder dan 70dB (A)  
Afmetingen buitenkant ..... 420(B) x 337(H) x 480(D) mm  
(één over)  
420(B) x 674(H) x 480(D) mm  
(twee ovens op elkaar)  
Afmeting binnenkant ..... 332(B) x 171,5(H) x 330(D) mm  
Ovencapaciteit Ongeveer .... 19 liter  
Kookuniformiteit ..... Roterend antennesysteem  
Gewicht ..... Ca. 20 kg

- Als onderdeel van een beleid ten aanzien van constante verbetering, behouden wij ons het recht voor om het ontwerp en specificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

## N.B.: Extern secundair aardingsapparaat

De apparatuur beschikt over een secundair aardingsapparaat.

Het apparaat beschikt over een externe aardingsaansluiting die naast de aardingspen op de stekker wordt gebruikt. Het apparaat is gemarkeerd met aan de rechterkant weergegeven symbool aan de buitenkant van de achterkant van de oven.



- \* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011. In overeenstemming met deze standaard wordt dit product geclassificeerd als 2 klasse B apparatuur. Groep 2 betekent dat de apparatuur opzettelijk radiofrequentievermogen in de vorm van elektromagnetische straling voor het verwarmen van voedsel genereert. Klasse B apparatuur dat het uitrustings dat geschikt is in binnenlandse ondernemingen gebruikt te worden. Dit product werd alleen voor commercieel gebruik ontworpen en als zodanig valt het buiten het bereik van Verordening (EG) nr. 1275/2008 van de Commissie van 17 december 2008 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Richtlijn 2005/32/EG van het Europees Parlement en de Raad, wat betreft voorschriften inzake ecologisch ontwerp voor het elektriciteitsverbruik van elektrische en elektronische huishoud- en kantoorapparatuur in de stand by-stand en de uit-stand. Sharp raadt af om het product voor huishoudelijke doeleinden te gebruiken en aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor dergelijk gebruik.

## Informatie over het afvoeren van dit product



**DIT PRODUCT NA DE GEBRUIKSDUUR NIET IN DE VUILNISBAK GOOIEN EN NIET VERBRANDEN !**

Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet altijd GESCEIDEN worden ingezameld conform de wetgeving inzake verantwoorde verwerking en recycling van apparatuur.

Door gescheiden inzameling 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. Illegaal storten van afgedankte elektronica kan schade berokkenen aan de menselijke gezondheid en het milieu door vrijkomen van schadelijke stoffen. Breng afgedankte apparatuur altijd naar uw gemeentelijke inzamelingspunt of plaatselijke afvalverwerker.

Neem bij twijfel contact op met uw leverancier of afvalverwerker voor de juiste wijze van afvoeren.

**ALLEEN VOOR GEBRUIKERS IN DE EUROPESE UNIE EN LANDEN ALS NOORWEGEN EN ZWITSERLAND:** Uw deelname aan gescheiden inzameling is wettelijk bepaald.

Het symbool hierboven getoond staat op elektrische en elektronische apparatuur of de verpakking om u hierop te attenderen!

**PARTICULIERE GEBRUIKERS** worden verzocht afgedankte apparatuur in te leveren bij de gemeentelijke inzamelingspunten. Inzameling gebeurt zonder kosten voor de gebruiker.

Voor het retourneren van apparatuur voor **ZAKELIJK GEBRUIK** kunt u na de gebruiksduur uw Sharp dealer contacten welke u zal informeren over de wijze van terugname. Hier kunnen kosten mee gemoeid zijn. Kleine apparaten (in kleine hoeveelheden) kunnen bij uw gemeentelijke inzamelingspunt worden aangeleverd. Voor Spanje: Neem svp contact op met uw lokale inzamelingspunt of gemeentelijke afvalverwerker voor terugname van gebruikte goederen.

# INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA .....	I-1	FUNZIONAMENTO MANUALE.....	I-10
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE .....	I-5	COTTURA TEMPORIZZATA.....	I-10
NOME DELLE PARTI .....	I-6	ALTRE FUNZIONI UTILI.....	I-11
ACCESSORI .....	I-6	IMPOSTAZIONE BLOCCO PROGRAMMA.....	I-11
BREVE DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI .....	I-7	IMPOSTAZIONE DELLA LAMPADINA FORNO.....	I-12
PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE .....	I-7	IMPOSTAZIONE SUONO DEL SEGNALE	
COME UTILIZZARE IL FORNO .....	I-7	ACUSTICO.....	I-13
FUNZIONAMENTO PROGRAMMATO.....	I-7	CONTROLLO/AZZERAMENTOCONTATORE.....	I-14
COTTURA PROGRAMMATA.....	I-7	MANUTENZIONE E PULIZIA.....	I-15
COTTURA DI QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA		DIAGNOSTICA.....	I-16
CON UN PROGRAMMA.....	I-8	CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI.....	I-17
SALVATAGGIO DI PROGRAMMI.....	I-8	DATI TECNICI.....	I-18
CONTROLLO PROGRAMMI.....	I-9	INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DI	
		QUESTO DISPOSITIVO.....	I-18



# ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

## IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO

1. Questo apparecchio è destinato all'uso da parte di professionisti del settore alimentare o di utenti addestrati per uso commerciale.
2. Questo forno è progettato esclusivamente per l'impiego su un piano d'appoggio e non per essere incassato in una cucina. Non posizionare il forno in un mobiletto.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.  
**Se viene rilevato del fumo o si scorgono delle fiamme: tenere la porta del forno chiusa e spegnere il forno stesso togliendo la spina in modo da spegnere l'eventuale fuoco. La non osservanza di tale procedura potrebbe bruciare o danneggiare il forno.**
4. Accertarsi che sopra lo sportello vi sia uno spazio libero di almeno 10 cm.
5. Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o prive di esperienza e conoscenze specifiche, a meno che non siano state istruite riguardo all'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.
6. I bambini dovrebbero essere controllati in modo da assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
7. **ATTENZIONE:** Se lo sportello o le sue guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
8. **ATTENZIONE:** Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. 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.
9. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito da un tecnico SHARP autorizzato, in modo da evitare eventuali rischi.
10. **ATTENZIONE:** Per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
11. **ATTENZIONE:** Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.
12. Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.
13. Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per essere utilizzate nel forno. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-17. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.
14. **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.
15. In caso di riscaldamento di alimenti contenuti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.
16. Pulite il forno ad intervalli regolari di tempo, rimuovendo quindi qualsiasi deposito di cibo.
17. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.
18. Vedere le istruzioni per la pulizia guarnizioni delle porte, cavità e le parti adiacenti a pagina I-15.
19. Non pulite il forno con getti d'acqua.

## Per evitare pericolo d'incendi

- Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
- La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A. Se si usano due forni, ciascuno di essi deve essere assicurato da un fusibile di rete di 16A o da un interruttore di rete automatico.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
- Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
- Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
- Non lasciate o usate il forno all'aperto.
- Dopo l'uso, pulite il paraspruzzi e la cavità del forno. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**
- Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
- Non bloccate le aperture di ventilazione.
- Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
- Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
- Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
- Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
- Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
- Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione per la cottura o il riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.
- Vedere i suggerimenti corrispondenti in questo manuale di funzionamento.

## Per evitare potenziali ferite

### ATTENZIONE:

- Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:
  - Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
  - Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
  - Che la guarnizione e le superfici tenute dello sportello non siano danneggiate.
  - Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
  - Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
- Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
- Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
- Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-15.
- Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

## Per evitare le scosse elettriche

- Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
- Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
- Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un banco di lavoro.
- Tenete il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate, soprattutto dalla parte posteriore del forno.
- Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato. Se la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.

## **Per evitare esplosioni o bolliture improvvise**

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

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

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo.
  2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
  3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticiola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
  4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
3. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

## **Per evitare bruciature**

1. **Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.**
2. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
3. **Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi.**

La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.

4. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
5. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
6. Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
7. Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

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

1. Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.

## **Altri avvertimenti**

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi e deve essere usato esclusivamente a questo scopo. Esso non è adatto per l'uso in un laboratorio.

## **TPer evitare difetti di funzionamento o danni al forno:**

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perché ciò lo può danneggiare.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piano di ceramica. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno del forno durante qualsiasi modo di riscaldamento.
5. Non usare il forno vicino a una pentola a vapore o a una friggitrice.

## **NOTA**

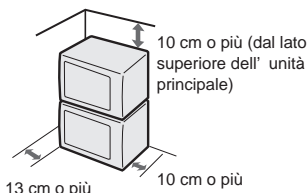
1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

**ATTENZIONE:** Conservare sempre il foglio delle avvertenze (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI) vicino al forno, per consultarlo rapidamente.

- 1) Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio dalla cavità del forno. Rimuovere tutte le pellicole blu di protezione dall'esterno del forno.
- 2) Controllare con cura che il forno non sia danneggiato.
- 3) Posizionare il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportare il peso del forno combinato con il peso della pietanza più pesante che si presume si cuocerà.  
Posizionare questo forno in un luogo sufficientemente accessibile. Collocare il forno troppo in alto può essere pericoloso poiché la posizione non garantisce la corretta estrazione del cibo dal forno.
- 4) Assicurarsi che ci sia uno spazio libero minimo per installare il forno. Vedere la figura A.
- 6) Due modelli dello stesso forno possono essere installati insieme posizionandoli uno sopra l'altro. Seguire le istruzioni seguenti.
  - A. Posizionare il forno A nella posizione desiderata. Posizionare il forno B al di sopra del forno A come mostrato in figura B.
  - B. Rimuovere le viti (a) e piastre di montaggio A e B.
  - C. Sostituire la vite (a) della piastra di montaggio A rimossa nella fase B e serrarla.
  - D. Rimuovere le viti (b) e (c), quindi installare le piastre di montaggio A e B che erano state rimosse nella fase B su ciascuna estremità inferiore del forno B come mostrato nella figura B.
  - E. Sostituire le viti (b) e (c) rimosse nella fase D e serrarle.
  - F. Sostituire la vite (a) della piastra di montaggio B rimossa nella fase B e serrarla.

Figura A



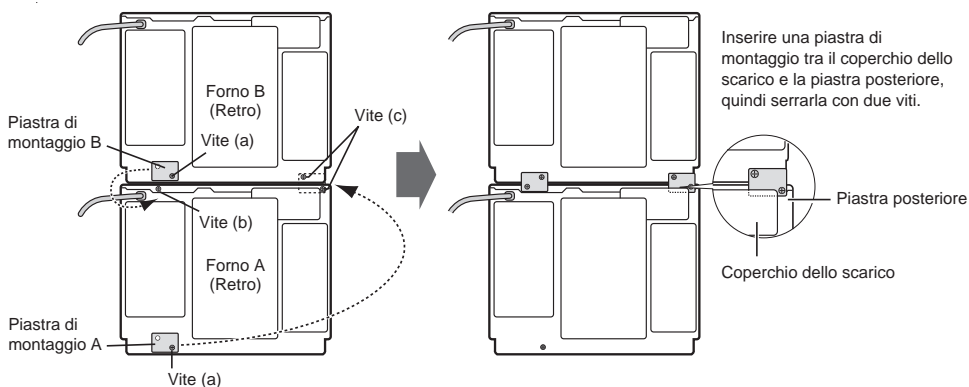
- 5) Inserire la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard dotata di messa a terra.

## ATTENZIONE:

Se si installano due forni l'uno sopra l'altro,

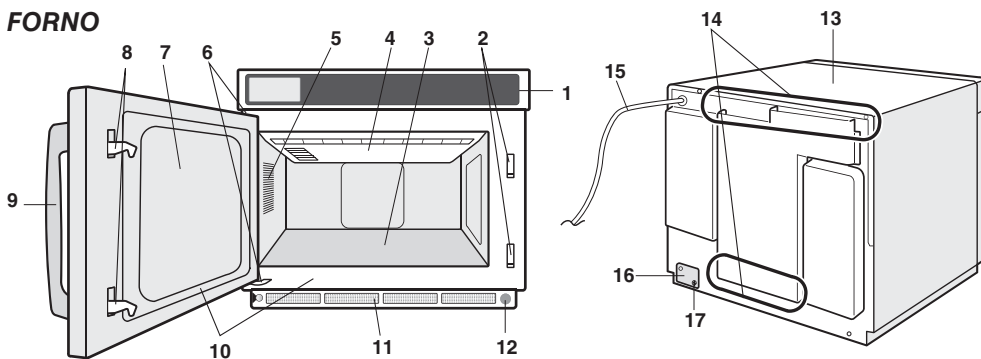
- 1) Usare le due piastre di montaggio per fissare i due forni.
- 2) Accertarsi che il cavo di alimentazione non rimanga schiacciato tra i due forni.
- 3) Non installare più di un forno sopra un altro.
- 4) Non perdere le viti rimosse.

Figura B



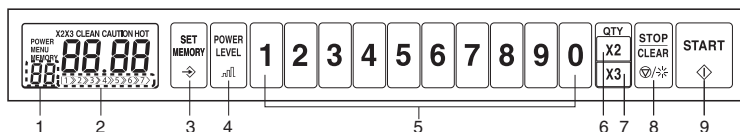
# NOME DELLE PARTI

## FORNO



1. Pannello comandi
2. Alloggiamenti chiusure a scatto sportello
3. Piano di ceramica
4. Paraspruzzi
5. Lampadina forno
6. Cerniere sportello
7. Sportello (Vetro)
8. Chiusure sportello a scatto
9. Maniglia sportello
10. Guarnizioni sportello e superfi ci di tenuta
11. Filtro aperture di ventilazione (Aperture di ventilazione)
12. Manopola filtro
13. Mobile esterno
14. Aperture di ventilazione
15. Cavo di alimentazione
16. Piastra di montaggio
17. Vite per piastra di montaggio

## PANNELLO COMANDI



### DISPLAY INFORMATION

**MEMORY :** MEMORY apparirà durante il salvataggio, il (MEMORIA) controllo o l'eliminazione dei programmi di memoria. Viene inoltre visualizzato durante l'impostazione Blocco programma, Lampadina forno o Suono segnale acustico.

**MENU :** MENU apparirà quando si seleziona il numero di programma. (MENU)

**POWER :** POWER apparirà quando si seleziona il livello di potenza del microonde. (POTENZA)

**X2, X3 :** X2 o X3 apparirà quando si seleziona una quantità doppia o tripla.

**CLEAN CAUTION :** CLEAN CAUTION apparirà quando (ATTENZIONE la pulizia del filtro di aspirazione aria PULIZIA) dovrebbe essere necessaria.

**HOT:** HOT apparirà quando il forno è molto caldo. (CALDO)

1. Numero di programma/Indicatore del livello di potenza
2. Indicatori della fase di cottura

### TASTI DI FUNZIONAMENTO

3. Tasto IMPOSTA PROGRAMMA
4. Tasto LIVELLO DI POTENZA
5. DIECI TASTI numerici
6. Tasto QUANTITÀ DOPPIA
7. Tasto QUANTITÀ TRIPLA
8. Tasto ARRESTA/ANNULLA
9. Tasto AVVIA

# ACCESSORI

Accertarsi che i seguenti accessori siano presenti:

- Manuale d'istruzioni
- Guida ai comandi
- Foglio delle avvertenze (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI)

### NOTA:

- Quando si ordinano gli accessori menzionare al rivenditore o al tecnico SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- Il nome del modello è stampato sullo sportello del forno a microonde.

# BREVE DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

## Blocco Programma:

È possibile limitare le funzioni disponibili per impedire l'uso improprio. Il forno ha 3 tipi di impostazione di blocco del programma: LL1 (Livello di blocco 1), LL2 (Livello di blocco 2) e L (Sbloccato); LL1 è l'impostazione di fabbrica. Vedere a pagina I-11.

## Funzionamento manuale:

Per la cottura individuale e lo scongelamento di diversi tipi di cibi regolando il tempo e la potenza

## Cottura a sequenza multipla:

Programmazione di 2-7 diversi tempi di cottura e livelli di potenza, con funzionamento automatico.

## Ripetizione della cottura:

Dopo il funzionamento manuale è possibile utilizzare di nuovo lo stesso tempo di cottura e lo stesso livello di potenza premendo il tasto AVVIA entro 2 minuti.

## Funzione di memoria:

Per i tempi di cottura e livelli di potenza preprogrammati (con possibilità di cambiamenti individuali).

## Funzione quantità doppia/tripla:

Premendo in anticipo il tasto QUANTITÀ DOPPIA o QUANTITÀ TRIPLA, il forno calcola il tempo di cottura per la quantità doppia/tripla di cibo sulla funzione Programma.

## Funzione del contatore:

Il forno conta automaticamente tutte le operazioni.

## Messaggi di errore:

Gli errori di funzionamento o i problemi tecnici vengono visualizzati con un codice di errore.

# PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

\* Prima di mettere in funzione il nuovo forno, assicurarsi di aver letto e compreso questo manuale d'uso nella sua interezza.

- 1) Collegare il forno all'alimentazione. Per il momento non verrà visualizzato nulla sul display.
- 2) Aprire lo sportello. Il display visualizza "0".
- 3) Chiudere lo sportello.

## Annullamento:

1. I dati di cottura vengono annullati se non viene premuto alcun tasto per più di tre minuti durante l'impostazione dei programmi.
2. La cottura si arresta quando viene premuto il tasto ARRESTA/ANNULLA, mentre i dati di cottura vengono preservati. Tuttavia se non vengono premuti altri tasti nei tre minuti successivi, i dati di cottura verranno annullati. Per riprendere la cottura premere il tasto AVVIA.

3. La cottura si arresta quando si apre lo sportello, mentre i dati di cottura vengono preservati. Tuttavia i dati di cottura verranno cancellati se il forno non viene usato per 3 minuti. Per riprendere la cottura premere il tasto AVVIA.
4. La cottura viene immediatamente annullata premendo due volte il tasto ARRESTA/ANNULLA.

## Completamento della cottura:

Quando il cibo non viene prelevato al termine della cottura, "0000" lampeggerà nel display finché il cibo non viene prelevato.

Se non si fa funzionare il forno per 2 minuti quando il display indica "0", il forno si spegne automaticamente e, pertanto, non sarà possibile metterlo in funzione fino a che non si apre e chiude lo sportello del forno.

NOTA : La ventola di raffreddamento è in funzione dopo la cottura, il forno non si spegnerà automaticamente.

# COME UTILIZZARE IL FORNO

## FUNZIONAMENTO PROGRAMMATO

### COTTURA PROGRAMMATA

- \* Il forno è dotato di 30 posizioni di memoria, numerate da 1 a 30. Inserire uno, due o tre numeri per selezionare un programma. Vedere la tabella del metodo di inserimento del programma sul lato destro.
- \* I programmi da 1 a 10 sono impostazioni di fabbrica. Vedere la tabella dei programmi memorizzati sul lato destro. I programmi da 11 a 30 devono essere programmati prima dell'uso della funzione di cottura programmata. Vedere Salvataggio programmi a pagina I-8 per impostare un nuovo programma.

## Metodo di immissione programma

Programma n. Esempi	2	12	22
Tasto numerico da premere	2	2, 2	2, 2, 2

**Programmi e metodo** (La potenza in uscita è di 1.800 W per tutti)

Programma n.	Tasto numerico da premere	Tempo di cottura	Programma n.	Tasto numerico da premere	Tempo di cottura
1	1	10 sec.	6	6	1min.
2	2	20 sec.	7	7	1min. 10 sec.
3	3	30 sec.	8	8	1min. 20 sec.
4	4	40 sec.	9	9	1min. 30 sec.
5	5	50 sec.	10	0	1min. 40 sec.

La cottura programmata può essere attivata in 2 modalità di funzionamento.

1. Impostazione Blocco Programma: LL1 o LL2
2. Impostazione Blocco Programma: L

**1. Impostazione Blocco Programma: LL1 o LL2 (senza il tasto AVVIA)**

\* Supponiamo di voler cucinare con il programma 2.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Quindi chiudere lo sportello. Inserire il numero di programma.	2

**2. Impostazione Blocco Programma: L (con il tasto AVVIA)**

\* Supponiamo di voler cucinare con il programma 12.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Quindi chiudere lo sportello. Inserire il numero di programma.	2
2 Premere il tasto AVVIA.	START ⬇

**NOTA :**

Per modificare l'impostazione di blocco del programma, vedere a pagina I-11.

**COTTURA DI QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA CON UN PROGRAMMA**

Quantità Doppia/Trippla è una funzione che farà sì che il forno calcoli automaticamente come cuocere due o tre porzioni di una pietanza programmata. Non si limita a raddoppiare o triplicare il tempo di cottura. Le impostazioni di fabbrica sono un fattore di moltiplicazione di 1,8 per una doppia quantità e 2,6 per una tripla quantità.

\* Supponiamo di voler cucinare 3 porzioni con il numero di programma 2 con Impostazione blocco programma LL1.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Quindi chiudere lo sportello. Quindi premere il tasto QUANTITÀ TRIPLA.	x 3
2 Inserire il numero di programma.	2

**NOTA :**

Premere il tasto Avvia dopo la fase 2 quando il forno è impostato su Impostazione blocco programma L.

**SALVATAGGIO DI PROGRAMMI**

- \* Salvataggio programmi è disponibile quando il forno è impostato su Impostazione blocco programmi L. Vedere a pagina I-11.
- \* I programmi 1-10 sono programmate come impostazioni di fabbrica. Vedere la tabella dei programmi memorizzati a pagina I-7.
- \* È necessario impostare i programmi prima di poter utilizzare la funzione di cottura programmata.

**Programmi disponibili:** 1-30

**Livello potenza:** 0-13 (Vedere a pagina I-10)

**Tempo di cottura massimo:**

Cottura in fase singola

Livello di potenza 13-6: 15 minuti

Livello di potenza 5-0: 60 minuti

Cottura in più fasi

Tempo di cottura totale: 75 minuti

Dettagli:

Livello di potenza 13-6: un totale di 15 minuti















Livello di potenza 5-0: un totale di 60 minuti

**Fasi massime di cottura:** 7 fasi

**Fattori di moltiplicazione per Quantità Doppia/Trippla:**  
0,01-9,99

**1. Impostazione del livello di potenza e della durata**

\* Supponiamo di voler impostare 1 minuto a 1500 W con programma 2.

Procedura	Display
1 Impostare il forno L (sbloccato). Chiudere lo sportello.	
	
2 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
2	
3 Inserire il numero di programma.	
	
x 4	
4 Inserire il livello di potenza.	
1	
0	
0	
5 Inserire il tempo di cottura.	
	
6 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare il programma.	

**NOTA :**

1. Per impostare più di 2 passaggi, ripetere le fasi 4 e 5 prima di premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA nella fase 6. Quando si preme il tasto IMPOSTA PROGRAMMA nella fase 6, la durata totale di cottura verrà visualizzata sul display.
2. Se il tempo di cottura programmato va oltre il tempo massimo:
  - \* il tasto IMPOSTA PROGRAMMA non sarà valido.
  - \* il livello di potenza per il passaggio successivo non sarà immesso.
3. Per cancellare il programma, premere il tasto LIVELLO DI POTENZA una volta nella fase 4. Quindi premere il tasto ARRESTA/ANNULLA.

## 2. Impostazione del fattore di moltiplicazione per la quantità doppia/tripla

\* Supponiamo che volete regolare il fattore d'ingrandimento di 2,00 per la quantità doppia nella memoria.

Procedura	Display
1 Impostare il forno L (sbloccato). Chiudere lo sportello.	
 	
2 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA. Quindi premere il tasto QUANTITÀ DOPIA.	
	
3 Inserire il numero di programma.	
	
4 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.	
  	
5 Inserire il fattore di moltiplicazione desiderato. (Ad esempio : inserire 2, 0, 0 per 2,00.)	
	
6 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare il programma.	

### NOTA :




- I fattori di moltiplicazione possono essere impostati su un valore compreso fra 0,01 e 9,99 sia per la doppia che per la tripla quantità.
- Se si desidera impostare il fattore di moltiplicazione per la quantità tripla, premere il tasto QUANTITÀ TRIPLA alla fase 2 dopo aver premuto il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.



## CONTROLLO PROGRAMMI

Utilizzare questa funzione per il controllo della programmazione per ciascuna posizione di memoria.

### 1. Per controllare la memoria programmata

\* Supponiamo di voler conoscere le informazioni programmate nella memoria.

Procedura	Display
1 Aprire lo sportello.	
 per 2 sec. 	
2 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi. Quindi premere il tasto 1 quando si sente un breve segnale acustico. (Il programma di ogni posizione di memoria verrà visualizzato per 2 secondi in ordine di numerazione)	

 x 2	
3 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA due volte per uscire dal Controllo memoria. Quindi chiudere lo sportello.	






### NOTA :

- Per mettere in pausa, premere il tasto ARRESTA/ANNULLA una volta. Per continuare il Controllo memoria, premere il tasto AVVIA.
- Per controllare il programma di una certa posizione di memoria, digitare il suo relativo numero di programma durante la pausa.

### 2. Per controllare il fattore di moltiplicazione

È possibile controllare i fattori di moltiplicazione delle quantità doppie e triple per la cottura programmata.

\* Supponiamo di voler conoscere i fattori di moltiplicazione della quantità doppia per la cottura programmata.

Procedura	Display
1 Aprire lo sportello.	
 per 2 sec. 	
2 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi. Quindi premere il tasto 2 quando si sente un breve segnale acustico. (Il fattore di moltiplicazione di ciascuna posizione di memoria verrà visualizzato per 2 secondi in ordine di numerazione)	
 x 2	
3 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA due volte per uscire dal Controllo memoria. Quindi chiudere lo sportello.	

### NOTA :

- Per mettere in pausa, premere il tasto ARRESTA/ANNULLA. Per continuare il Controllo memoria, premere il tasto Avvia.
- Per controllare il fattore di moltiplicazione di una certa posizione di memoria, digitare il suo relativo numero di programma durante la pausa.
- Quando si desidera conoscere il fattore di moltiplicazione per la quantità tripla, premere il tasto 3 dopo aver premuto il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi alla fase 2.



# FUNZIONAMENTO MANUALE

## COTTURA TEMPORIZZATA

La cottura programmata è disponibile quando il forno è impostato su Impostazione blocco programmi LL1 o L. Vedere a pagina I-11. Il forno può essere programmato per un massimo di 7 sequenze di cottura ed è dotato di 14 livelli di potenza delle microonde preimpostati.

### Livello potenza delle microonde

Potenza perogata	Quante volte premere il tasto LIVELLO DI POTENZA	Display (LIVELLO DI POTENZA)
1800 W	x 1	13
1700 W	x 2	12
1600 W	x 3	11
1500 W	x 4	10
1400 W	x 5	9
1300 W	x 6	8
1200 W	x 7	7
1100 W	x 8	6
1000 W	x 9	5
750 W	x 10	4
500 W	x 11	3
340 W	x 12	2
150 W	x 13	1
0 W	x 14	0


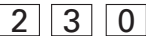

### 1. Cottura in fase singola

#### Tempo di cottura massimo

Livello di potenza 13-6: 15 minuti

Livello di potenza 5-0: 60 minuti

\* Supponiamo di voler cuocere per 2 minuti e 30 secondi a 1500 W.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Quindi chiudere lo sportello. Inserire il livello di potenza.	 x 4
2 Inserire il tempo di cottura.	
3 Premere il tasto AVVIA.	

#### NOTA :

- Se il tempo di cottura programmato è oltre il tempo massimo, il tasto AVVIA non sarà valido.
- Dopo la cottura, è possibile cuocere con la stessa impostazione di quella precedente premendo il tasto AVVIA entro 2 minuti.

### 2. Cottura in più fasi

#### Tempo di cottura massimo




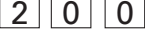



Tempo di cottura totale: 75 minuti

Dettagli:

Livello di potenza 13-6: un totale di 15 minuti

Livello di potenza 5-0: un totale di 60 minuti

- \* Supponiamo di voler cuocere per 1 minuto a 1500 W per la 1a fase e proseguire con la cottura per 2 minuti a 1000 W per la 2a fase e quindi cuocere per 3 minuti a 500 W per la 3a fase.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Quindi chiudere lo sportello. Inserire il livello di potenza per la prima fase.	 x 4
2 Inserire il tempo di cottura per la prima fase.	
3 Inserire il livello di potenza per la seconda fase.	 x 9
4 Inserire il tempo di cottura per la seconda fase.	
5 Inserire il livello di potenza per la terza fase.	 x 11
6 Inserire il tempo di cottura per la terza fase.	
3 Premere il tasto AVVIA.	

#### NOTA :

- Il tempo di cottura totale sarà visualizzato sul display quando si preme il tasto AVVIA.
- Se il tempo di cottura programmato va oltre il tempo massimo:
  - \* il livello di potenza per il passaggio successivo non sarà immesso.
  - \* il tasto AVVIA non sarà valido.
- Dopo la cottura, è possibile cuocere con la stessa impostazione di quella precedente premendo il tasto AVVIA entro 2 minuti.

## ALTRE FUNZIONI UTILI

### IMPOSTAZIONE BLOCCO PROGRAMMA

È possibile limitare le funzioni disponibili per impedire l'uso improprio.

Il forno ha 3 tipi di impostazioni di blocco del programma;

L : Sbloccato

LL1 : Livello di blocco 1 = Impostazione di fabbrica

LL2 : Livello di blocco 2

L'impostazione di fabbrica è LL1 (Livello di blocco 1). Sotto LL1 e LL2, la cottura si avvia automaticamente dopo l'immissione del numero di programma. Sotto L (sbloccato), la cottura non inizia finché non viene premuto il tasto AVVIA.





LL1 è adatto quando si utilizza sia la cottura programmata che quella manuale. LL2 è adatto quando si utilizza solo la cottura programmata. Quando si salvano i programmi, si cambia la lampadina forno o si imposta il suono del segnale acustico, il forno dovrebbe essere impostato su L (sbloccato).

#### Funzionamento di ciascun livello di blocco programma

✓ : Disponibile      ✗ : Non disponibile

Funzionamento	L	LL1	LL2
Cottura programmata	✓	✓	✓
Controllo programmi	✓	✓	✓
Cottura temporizzata	✓	✓	✗
Salvataggio di programmi	✓	✗	✗
Impostazione della lampadina forno	✓	✗	✗
Impostazione suono del segnale acustico	✓	✗	✗
Controllo del contatore	✓	✓	✓

\* Supponiamo di voler impostare l'impostazione blocco programma LL2 (impostazione attuale:LL1)

Procedura	Display
1 Aprire lo sportello.	
 per 2 sec. 	
2 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi. Quindi premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA quando si sente un breve segnale acustico.	Dopo 3 sec. 
Dopo 3 secondi, il display passerà automaticamente a "0"	
3 Chiudere lo sportello per uscire dalla funzione impostazione blocco programma.	

#### NOTA :








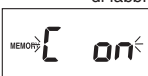


Ripetere la fase 2 per impostare LL2 → L → LL1 → LL2... in sequenza.











# IMPOSTAZIONE DELLA LAMPADINA FORNO

È possibile controllare 4 tipi di impostazione lampadina forno e personalizzarli.

1. ACCESO/SPENTO durante l'apertura dello sportello
2. ACCESO/SPENTO durante la cottura
3. ACCESO/SPENTO al termine della cottura
4. Luminosità durante la cottura

\* Supponiamo di voler controllare o personalizzare lo stato di tutte le impostazioni della lampadina forno.

Procedura	Display
1 Impostare il forno L. (sbloccato). Chiudere lo sportello.	
	
2 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
<< ACCESO/SPENTO durante l'apertura dello sportello >>	
	ACCESO = Impostazione di fabbrica
3 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA ripetutamente fino a visualizzare l'impostazione desiderata.	
	SPENTO ↑↓
4 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare l'impostazione.	
	
5 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA entro 3 secondi per passare all'impostazione successiva.	
<< ACCESO/SPENTO durante la cottura >>	
	ACCESO = Impostazione di fabbrica
6 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA ripetutamente fino a visualizzare l'impostazione desiderata.	
	SPENTO ↑↓
7 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare l'impostazione.	

	8 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA entro 3 secondi per passare all'impostazione successiva.
<< ACCESO/SPENTO al termine della cottura >>	
	SPENTO = Impostazione di fabbrica
9 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA ripetutamente fino a visualizzare l'impostazione desiderata.	
	ACCESO (lampeggiante)
10 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare l'impostazione.	
	11 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA entro 3 secondi per passare all'impostazione successiva.
<< Luminosità durante la cottura >>	
	Piena luminosità = Impostazione di fabbrica
12 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA ripetutamente fino a visualizzare l'impostazione desiderata.	
	Mezza luminosità
13 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare e uscire dall'impostazione.	

## NOTA :

1. Per modificare l'impostazione di blocco del programma, vedere a pagina I-11.
2. L'impostazione di Luminosità durante la cottura non è valida quando l'impostazione della lampadina forno è disattivata durante la cottura.

## IMPOSTAZIONE SUONO DEL SEGNALE ACUSTICO









È possibile controllare 4 tipi di impostazione del suono e personalizzarli.

1. Volume del suono
2. Modello di suono dell'allarme termine della cottura
3. Picco del suono dell'allarme termine della cottura
4. Picco del suono del promemoria pulizia filtro

Di seguito sono riportate le diverse opzioni in ciascuna impostazione, che vengono visualizzate come un numero sotto l'indicatore MEMORY. Es.: Volume del suono (2: Medio)



\* Supponiamo di voler controllare o personalizzare lo stato di tutte le impostazioni del suono del segnale acustico.

Procedura	Display
1 Impostare il forno L (sbloccato). Chiudere lo sportello.	
 2 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
<< Volume del suono >>	
 3 Premere il tasto AVVIA ripetutamente fino a visualizzare l'impostazione desiderata.	Il numero da 0 a 3 verrà visualizzato sotto l'indicatore MEMORY. 2 = Impostazione di fabbrica 0 : Nullo 1 : Piccolo 2 : Medio 3 : Grande
 4 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare l'impostazione.	
 5 Premere il tasto AVVIA entro 3 secondi per passare all'impostazione successiva.	
<< Modello di suono dell'allarme termine della cottura >>	
 6 Premere il tasto AVVIA ripetutamente fino a visualizzare l'impostazione desiderata.	Il numero da 1 a 5 verrà visualizzato sotto l'indicatore MEMORY. 5 = Impostazione di fabbrica 1 : 3 beep brevi 2 : Brevi segnali acustici, ripetuti per 1 min. 3 : Un segnale acustico per 3 sec., quindi 3 brevi segnali acustici dopo 30 e 60 sec. 4 : Un segnale acustico per 4 sec., quindi 3 brevi segnali acustici dopo 30 e 60 sec. 5 : Un segnale acustico per 5 sec., quindi 3 brevi segnali acustici dopo 30 e 60 sec.
 7 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare l'impostazione.	



8 Premere il tasto AVVIA entro 3 secondi per passare all'impostazione successiva.

<< Picco del suono dell'allarme termine della cottura >>



9 Premere il tasto AVVIA ripetutamente fino a visualizzare l'impostazione desiderata.

Il numero da 1 a 3 verrà visualizzato sotto l'indicatore MEMORY.  
3 = Impostazione di fabbrica  
1 : Basso  
2 : Medio  
3 : Alto



10 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare l'impostazione.



11 Premere il tasto AVVIA entro 3 secondi per passare all'impostazione successiva.

<< Picco del suono del promemoria pulizia filtro >>



12 Premere il tasto AVVIA ripetutamente fino a visualizzare l'impostazione desiderata.

Il numero da 1 a 3 verrà visualizzato sotto l'indicatore MEMORY.  
3 = Impostazione di fabbrica  
1 : Basso  
2 : Medio  
3 : Alto



13 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare e uscire dall'impostazione.

### NOTA :

Per modificare l'impostazione di blocco del programma, vedere a pagina I-11.

## CONTROLLO/AZZERAMENTO CONTATORE

Assicurarsi che i contatori siano impostati su "0" prima del primo utilizzo del forno.

### Controllo contatore

Il controllo del contatore può essere usato per controllare il numero totale di volte in cui il forno è stato utilizzato, il numero di volte che ogni posizione di memoria o ogni cottura manuale sono state utilizzate e per controllare il totale delle ore di utilizzo.

**Utilizzo complessivo** Aprire lo sportello. Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi. Quindi premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA. Verrà visualizzato l'utilizzo complessivo.








### Per controllare più di un contatore

Premere ciascun tasto come indicato di seguito dopo che l'utilizzo precedente è stato visualizzato.

**Totale di utilizzo di ogni programma** Immettere il numero di programma.

**Totale di utilizzo cottura manuale** Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.

\* Supponiamo di voler conoscere utilizzo totale e ciascun utilizzo. In questo caso il forno è stato utilizzato 19766 volte, il programma 7 è stato utilizzato 672 volte e la cottura manuale è stata utilizzata 863 volte.

Procedura	Display
1 Aprire lo sportello.	
 per 2 sec. 	 (Utilizzo complessivo)
2 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi. Quindi premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA quando si sente un breve segnale acustico.	 Inserire numero di programma 7, per controllare l'utilizzo totale del programma 7.
 per 2 sec.	 (Numero di utilizzi del programma 7)
	 (Numero di utilizzi della cottura manuale)
	
4 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dal Controllo contatore. Quindi chiudere lo sportello.	

### NOTA :





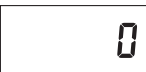
- Tranne che per l'utilizzo totale, ogni contatore conterà fino a 9999, e quindi si reimposterà automaticamente su 0 e ricomincerà a contare. Il contatore per l'utilizzo totale inizierà a contare fino a 999999 e quindi tornerà a 0.
- Come mostrato nell'esempio, è possibile controllare più contatori prima di premere il tasto Tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire.

### Per controllare il tempo di funzionamento totale

Aprire lo sportello. Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi.

Quindi premere il tasto QUANTITÀ TRIPLA. Il tempo totale di funzionamento sarà indicato in ore.

\* Supponiamo di voler conoscere le ore totali di utilizzo, 172 dall'ultimo azzeramento.

Procedura	Display
1 Aprire lo sportello.	
 per 2 sec. 	 (Tempo di funzionamento totale)
2 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi. Quindi premere il tasto QUANTITÀ TRIPLA quando si sente un breve segnale acustico.	
	
3 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dal Controllo contatore. Quindi chiudere lo sportello.	

### NOTA :

Il contatore per le ore totali di utilizzo conterà fino a 9999, quindi tornerà a 0.

### Per azzerare il contatore

Ogni contatore può essere ripristinato manualmente su "0" premendo il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per 2 secondi dopo la visualizzazione del conteggio.

# MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIRE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenere il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. Ciò abbrevierà la vita dell'apparecchio ed eventualmente potrà dar luogo a situazioni di pericolo. SCOLLEGARE L'APPARECCHIO PRIMA DELLA PULIZIA.

## PRECAUZIONI MOLTO IMPORTANTI:

- NON FARE FUNZIONARE IL FORNO SENZA IL PARASPRUZZI E IL FILTRO APERTURE DI VENTILAZIONE IN POSIZIONE.
- NON USARE DETERGENTI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, FORTI DETERGENTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE.
- NON SPRUZZARE ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNO. POTREBBE CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, DISPERSIONI DI CORRENTE O DANNEGGIARE IL FORNO.
- NON PULIRE IL FORNO CON GETTI D'ACQUA. MANTENERE IL FORNO PULITO, POICHÉ IN CASO CONTRARIO LE SUE SUPERFICI SI POTREBBERO DETERIORARE; CIÒ ABBREVIERÀ LA VITA DELL'APPARECCHIO ED EVENTUALMENTE POTRÀ DAR LUOGO A SITUAZIONI DI PERICOLO.

## ESTERNO DEL FORNO A MICROONDE

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciutto.

## PANNELLO COMANDI

Prestare attenzione nel pulire il pannello comandi. Usare un panno inumidito con sola acqua e strofinare leggermente il pannello sino a che non è pulito. Non usare acqua in eccesso. Non usare detersivi chimici o abrasivi. In caso contrario il pannello potrebbe essere danneggiato gravemente rendendo impossibile l'impostazione dei comandi.

## INTERNO DEL FORNO

- 1) Per motivi di igiene e pulizia, a fine giornata strofinare i residui solidi e liquidi con un panno morbido inumidito o una spugna. Per lo sporco più difficile, usare un detersivo delicato e strofinare ripetutamente con un panno umido finché tutti i residui sono stati eliminati. L'accumulo di residui potrebbe surriscaldarsi, produrre fumo o perfino incendiarsi e causare scintille
- 2) Tenere sempre pulito il piano di ceramica. L'unto o il grasso lasciati nella cavità del forno potrebbero surriscaldarsi e generare fumo o anche provocare un incendio la volta successiva che il forno viene utilizzato.

**Il funzionamento dell'unità con eccessivi residui potrebbe risultare nella fessurazione o frattura del piano di ceramica. Non utilizzare l'unità se il piano di ceramica è fessurato o fratturato.**

**ATTENZIONE:** Non rimuovere il piano di ceramica.

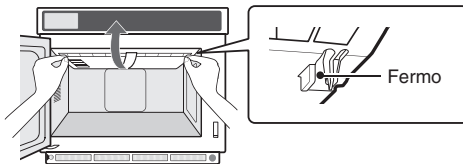
- 3) Assicurarsi che il detersivo delicato e l'acqua non penetrino attraverso i fori di ventilazione nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
- 4) Non usare detersivi spray all'interno del forno.

## PARASPRUZZI

RIMUOVERE IL PARASPRUZZI E LAVARNE ENTRAMBI I LATI CON UN DETERGENTE DELICATO. GLI ACCUMULI DI GRASSO POTREBBERO SURRISCALDARSI E PRODURRE FUMO. IL GRASSO SURRISCALDATO POTREBBE ANCHE BRUCIARE IL PARASPRUZZI. IL PARASPRUZZI È SITUATO NELLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO E PUÒ ESSERE RIMOSSO FACILMENTE. RICORDARE DI SCOLLEGARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE.

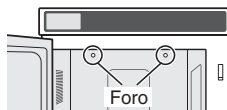
### Rimozione:

Stringendo i fermi del paraspruzzi, tirare delicatamente verso il basso.



### Reinstallazione:

Inserire le 2 sporgenze nei 2 fori sulla parete del vano posteriore e quindi sostituire il paraspruzzi al soffitto del forno stringendo i fermi sul suo lato anteriore.



## SPORTELLO

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Mantenere sempre pulite le guarnizioni e le superfici dello sportello in modo che non si accumulino grasso, spruzzi o altri residui. Eventuali accumuli di sporco potrebbero provocare perdite di energia a microonde dal forno.

## FILTRO APERTURE DI VENTILAZIONE

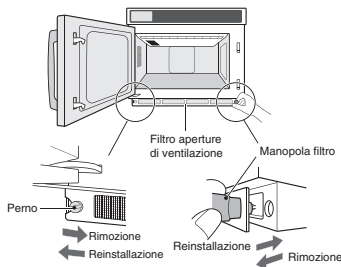
Mantenere sempre pulito il filtro delle aperture di ventilazione. Pulire il filtro aperture di ventilazione una volta alla settimana. Lavare il filtro in acqua leggermente saponata e asciugarlo con un panno morbido. Dopo la pulizia, reinstallare il filtro sul forno.

### Rimozione:

Tirare la manopola filtro sul lato destro, quindi farla scorrere verso destra.

### Reinstallazione:

Inserire la fessura del filtro al perno del lato sinistra, quindi fissare la manopola filtro sul lato destro del forno.



L'intervallo di tempo per pulire il filtro aperture di ventilazione sarà annunciato dall'indicatore sonoro "CLEAN CAUTION". Dopo la manutenzione, premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per 2 secondi per spegnere l'indicatore.

# DIAGNOSTICA

**Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllare i seguenti punti.**

\* Alimentazione

Controllare che la spina di alimentazione sia collegata ad una presa adatta.

Controllare che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

DOMANDA/SITUAZIONE	RISPOSTA
Appare "CC con numero".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call for service to replace the parts promptly. Apparirà per 1 minuto quando si apre lo sportello dopo la cottura. Failure to replace parts that have exceeded recommended operation time may cause failure of the microwave oven.</li> </ul>
A fine cottura, la ventola di raffreddamento girerà (fino a 30 minuti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ventola di raffreddamento funzionerà automaticamente per espellere gli odori dal vano cottura.</li> </ul>
Il forno non si accenderà.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'apertura dello sportello avvia l'alimentazione del forno, e viene visualizzato "0".</li> </ul>
La cottura programmata non si avvia quando si preme un tasto numerico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si sta facendo funzionare il forno con l'impostazione blocco programma LL1 o LL2? Vedere a pagina I-11.</li> <li>• Quando si utilizza il forno con l'impostazione blocco programma L, premere il tasto AVVIA dopo aver premuto il tasto numerico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cottura manuale non si avvia.</li> <li>• Il forno non salva i programmi.</li> <li>• Quindi il forno non può essere personalizzato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si sta facendo funzionare il forno con l'impostazione blocco programma L? Vedere a pagina I-11. La cottura manuale è disponibile quando il forno è impostato su impostazione blocco programma LL1 o L.</li> </ul>
Il cibo non è ben cotto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si è cucinato il cibo con un adeguato livello di potenza e durata?</li> <li>• Per la memoria programmata, il programma (livello di potenza o durata) della posizione di memoria è corretto?</li> <li>• Quando si ripete il riscaldamento con uscita di 1600 W o più senza un intervallo di tempo e il tempo di riscaldamento totale supera i 10 minuti, la tensione in uscita può passare a 1500 W per proteggere i componenti. Se si sospetta che la temperatura di cottura sia cambiata durante il riscaldamento ripetuto continuamente, interrompere il riscaldamento per almeno 1 minuto e 40 secondi, quindi procedere.</li> <li>*: Questa funzione si applicherà anche per la successiva cottura quando il tempo di cottura continua su 1500 W supera i 10 minuti.</li> </ul>
Il cibo non viene riscaldato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si stanno utilizzando materiali che riflettono le onde radio, ad esempio contenitori di metallo o fogli in alluminio?</li> </ul>
C'è un odore di emissione di fumo o scintille.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si sta usando uno spiedino d'acciaio, un foglio di alluminio, stoviglie con intarsi dorati o argentati o contenitori di metallo?</li> <li>• Il metallo (fogli in alluminio, spiedino in acciaio, ecc.) sta toccando le pareti interne del forno?</li> <li>• Ci sono dei residui alimentari nel forno? Pulire il vano interno del forno.</li> </ul>
Il forno mostra "EE17" e si ferma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cibo è nel forno? Inserire il cibo nel forno.</li> <li>• Controllare che nulla blocchi le aperture di aspirazione dell'aria sul retro del forno o che l'esterno del forno non sia molto caldo. Correggere. Attendere qualche minuto e riprovare.</li> <li>• Pulire il filtro aperture di ventilazione e le aperture di ventilazione.</li> </ul>
Il forno mostra "EE20" e si ferma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cibo è nel forno? Inserire il cibo nel forno.</li> <li>• L'esterno del forno è molto caldo. Si sono inseriti durata e livello di potenza corretti?</li> </ul>

Se c'è ancora un'anomalia, smettere di utilizzare l'apparecchio e assicurarsi di scollegarlo dalla fonte di alimentazione. Quindi contattare il servizio di assistenza.

## Messaggio di errore:

Ogniquale volta "EE con numero (eccetto 17 e 20)" o "CC con numero" appariranno, chiamare l'assistenza.

# CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

## INFORMAZIONI UTILI SULLE MICROONDE

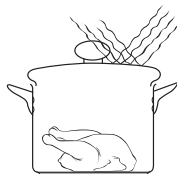
Le microonde causano vibrazioni delle molecole d'acqua presenti negli alimenti. L'attrito che ne consegue genera il calore che scongela, riscalda o cuoce i cibi.

### Alimenti



Assorbono le microonde

### Metallo



Le microonde vengono riflesse

## UTENSILI ADATTI

### Vetro, vetro-ceramica e porcellana

Tutti i tipi di utensili in vetro, vetro-ceramica oppure porcellana pirofila si adeguano perfettamente all'uso nel forno a microonde. Gli utensili usati non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) o avere rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto, ecc.).

### Vetro, porcellana, ceramica, plastica, carta, ecc.



Vengono attraversati dalle microonde

### Ceramica

Materiale generalmente adatto al forno a microonde. Gli utensili devono essere tuttavia smaltati poiché in caso contrario il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può così fessurare.

### Plastica e carta

Gli utensili in plastica oppure carta resistenti al calore e appositamente utilizzabili per il microonde sono adatti allo scongelamento, al riscaldamento ed alla cottura di cibi. Attenersi comunque alle indicazioni del produttore.

### Pellicola per la cottura in forno a microonde

Questo tipo di pellicola e la pellicola resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o avvolgere i cibi da cuocere nel forno a microonde. Attenersi comunque alle indicazioni del produttore.

### Sacchetti da forno

Possono essere usati per la cottura con il forno a microonde. Evitare tuttavia di chiuderne le estremità con fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usare piuttosto dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola. Le pellicole non termoresistenti, ad esempio pellicole utilizzate per mantenere la freschezza dei prodotti, non sono consigliate per l'uso con i forni a microonde.

### Metallo

Di regola è sconsigliabile usare contenitori in metallo, poiché essi riflettono le microonde che non possono così raggiungere le pietanze. Esistono tuttavia alcune eccezioni in cui è utile sfruttare tale proprietà del metallo: talvolta può rivelarsi opportuno coprire alcune parti delle pietanze in forno con delle strisce di carta d'alluminio, al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).

Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) possono essere usati. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della pietanza. Nel caso di vaschette in alluminio, ad esempio, esse dovranno essere riempite per almeno 2/3 o 3/4. Si consiglia comunque di trasferire la pietanza in un contenitore adatto per la cottura in forno a microonde.

Se si utilizzano vaschette in alluminio o altri contenitori in metallo, questi devono essere ad almeno 2 cm di distanza dalle pareti della cavità. In caso contrario le pareti stesse potrebbero essere danneggiate da scintille.

Non usare utensili con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

## PROVA D'IDONEITÀ PER GLI UTENSILI

Eeguire il test seguente se non si è sicuri che un determinato utensile sia a prova di microonde: collocare l'utensile nel forno, mettere un bicchiere contenente circa 150 ml di acqua sull'utensile o vicino ad esso, quindi azionare il forno a microonde su 1800 W per 1 o 2 minuti. Se è freddo o tiepido al tatto, l'utensile è adatto all'uso con microonde. Non eseguire il test su piatti di plastica, perché la plastica potrebbe sciogliersi.

## INFORMAZIONI SULL LIVELLO DI POTENZA

### 1800-1300 W (LIVELLO DI POTENZA 13-8):

L'alta potenza è ideale per riscaldare le pietanze. Può anche essere utilizzata per bollire gli alimenti, ad esempio l'acqua, e continuare poi la cottura con una potenza più bassa (ad esempio, per il riso o la pasta).

### 1200-750 W (LIVELLO DI POTENZA 7-4):

Per tempi di cottura più lunghi e tipi di pietanze compatte.

### 500 W (LIVELLO DI POTENZA 3):

Per cotture delicate. Da usare anche dopo la cottura per sobbollire o per la pasta e il riso.

### 340-150 W (LIVELLO DI POTENZA 2-1):

Il livello di potenza più basso serve principalmente allo scongelamento. È possibile usarlo anche per cucinare menu molto delicati come la salsa al formaggio.

Si raccomanda generalmente di coprire le pietanze per la cottura o il riscaldamento. Inoltre, è possibile spruzzare un po' d'acqua sugli alimenti (o in alternativa acqua salata o brodo).

Il vapore dell'acqua mantiene il cibo umido e aiuta a cuocere più rapidamente.



# DATI TECNICI

Tensione di Linea CA..... 230 V, 50 Hz , Fase singola  
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico .....16 A  
Tensione di alimentazione ... 2,85 kW  
Potenza perogata ..... 1800 W (IEC 60705)  
Frequenza microonde.....2450 MHz\* (Gruppo 2 / Classe B)  
Livello suono..... meno di 70dB (A)  
Dimensioni esterne..... 420(L) x 337(A) x 480(P) mm  
(Singolo)  
420(L) x 674(A) x 480(P) mm  
(Due forni sovrapposti)  
Dimensioni cavità ..... 332(L) x 171.5(A) x 330(P) mm  
Capacità forno ..... 19 litri  
Uniformità di cottura ..... Sistema ad antenna rotante  
Peso ..... Circa 20 kg

- Come parte di una politica di miglioramenti continui, ci riserviamo il diritto di modificare il design e le specifiche senza preavviso.

## NOTA: Terminale di messa a terra equipotenziale esterno

L'apparecchio è dotato di un terminale di messa a terra secondario. Tale terminale fornisce un collegamento di messa a terra esterno da utilizzare in aggiunta alla messa a terra della spina di alimentazione. Posizionato all'esterno del retro del forno, il terminale è indicato dal simbolo mostrato qui a destra.



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

Questo prodotto è progettato esclusivamente per applicazioni commerciali e in quanto tale non rientra nelle competenze del Regolamento (CE) 1275/2008 di recante misure di esecuzione della Direttiva UE 2005/32/CE per quanto riguarda le specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi standby e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio. Sharp non raccomanda l'uso del prodotto per applicazioni domestiche e non accetterà alcuna responsabilità in tal senso.

## Informazioni sullo smaltimento di questo dispositivo



PER SMALTIRE IL PRESENTE DISPOSITIVO , NON UTILIZZARE IL NORMALE BIDONE DELLA SPAZZATURA, E NON GETTATELO NEL FUOCO!

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere sempre raccolte e trattate in conformità alla normativa vigente sulla RACCOLTA DIFFERENZIATA.

La raccolta differenziata promuove un trattamento ambientalmente compatibile, il riciclo dei materiali, minimizzando lo smaltimento finale di rifiuti. Uno SMALTIMENTO IMPROPRIO può essere pericoloso per la salute umana e per l'ambiente a causa di determinate sostanze ! Porta i DISPOSITI USATI alla locale piazzola municipale ove disponibile.

Nel caso di dubbi circa lo smaltimento, contattare le autorità locali o i rivenditori e informarsi sul corretto metodo di smaltimento.

SOLO PER GLI UTILIZZATORI NELL'UNIONE EUROPEA, E IN ALCUNE ALTRE NAZIONI; PER ESEMPIO NORVEGIA E SVIZZERA: la partecipazione alla raccolta differenziata è richiesta per legge.

Il simbolo sopra mostrato si trova sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (o sull'imballaggio) per ricordare all'utilizzatore di questo.

Gli utilizzatori dei NUCLEI DOMESTICI sono chiamati ad utilizzare le esistenti piazzole ove conferire i dispositivi usati. Il conferimento è gratuito.

Se il dispositivo è stato utilizzato per SCOPI PROFESSIONALI, siete pregati di contattare il Vs.

Rivenditore Sharp che Vi darà informazioni sul ritiro. Potrebbero essere addebitate le spese di ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e quantitativi ridotti) potranno essere ritirati anche dai centri di raccolta locali. Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta ufficiale o l'ente locale preposto al ritiro dei prodotti usati.

# INDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	E-2	OPERACIÓN MANUAL.....	E-10
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	E-5	COCCIÓN POR TIEMPOS.....	E-10
NOMBRES DE LAS PIEZAS.....	E-6	OTRAS FUNCIONES INTERESANTES.....	E-11
ACCESORIOS.....	E-6	AJUSTE DEL BLOQUEO DEL PROGRAMA.....	E-11
EXPLICACIÓN BREVE DE LAS CARACTERÍSTICAS .....	E-7	AJUSTE DE LA LÁMPARA DEL HORNO.....	E-12
ANTES DE UTILIZARLO.....	E-7	AJUSTE DEL SONIDO DE LA SEÑAL SONORA.....	E-13
CÓMO UTILIZAR EL HORNO.....	E-7	COMPROBAR/BORRAR CONTADORES.....	E-14
USO DE LAS MEMORIAS.....	E-7	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	E-15
COCCIÓN MEDIANTE MEMORIAS.....	E-7	COMPROBACIÓN PARA EL SERVICIO DE	
COCCIÓN DE CANTIDAD DOBLE/TRIPLE CON		MANTENIMIENTO.....	E-16
MEMORIA.....	E-8	CONSEJOS ÚTILES.....	E-17
GUARDAR MEMORIAS.....	E-8	ESPECIFICACIONES.....	E-18
COMPROBACIÓN DE MEMORIA.....	E-9	INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN DE ÉSTE	
		APARATO.....	E-18

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS

1. Este aparato está destinado a ser utilizado por profesionales de la industria alimentaria o usuarios capacitados para uso comercial.
2. Este horno está diseñado para colocarlo sobre una encimera únicamente. No está diseñado para integrarlo en una unidad de cocina. No coloque el horno dentro de un armario.
3. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.  
**Si se observase humo o fuego: Mantenga la puerta del horno cerrada** y desconecte el cable de corriente del enchufe de pared con el fin de ahogar las llamas. En caso de no realizar estas operaciones se puede ocasionar fuego y daños en el horno.
4. Asegúrese de que queda un espacio libre de 10 cm como mínimo encima del horno.
5. Este electrodoméstico no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con poca experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones precisas por parte de alguien responsable de su seguridad.
6. Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
7. **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no deberá ponerse en funcionamiento el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.
8. **ADVERTENCIA:** No ajuste, repare o modifique nunca el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de mantenimiento o reparación que requieran la extracción de una cubierta que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
9. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, su cambio deberá ser efectuado por un técnico de servicio de SHARP autorizado para evitar peligro.
10. **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente, ya que podrían explotar.
11. **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con microondas puede producir una ebullición eruptiva retardada, por lo que deberá tener cuidado cuando manipule el recipiente.
12. No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos duros enteros en hornos de microondas, ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Quite la cáscara y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno de microondas.
13. Deberá comprobar que los utensilios sean adecuados para su empleo con este horno. Vea “CONSEJOS ÚTILES” en la página E-17. Utilice sólo envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas.
14. **ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y de recipientes de comida para bebés debe ser revuelto o agitado y se deberá comprobar su temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.
15. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque existe la posibilidad de que se incendien.
16. Limpie el horno periódicamente y extraiga las acumulaciones de residuos de alimentos.
17. Si el horno no se mantiene limpio, es posible que produzca un deterioro de su superficie que podría afectar adversamente a la vida útil del aparato y dar lugar a situaciones peligrosas.
18. Consulte las instrucciones para la limpieza de las juntas de la puerta, el interior y los elementos adyacentes en la página E-15.
19. El horno no deberá limpiarse con un chorro de agua.

## Para evitar incendios

- Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.**
- El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.  
Al usar dos hornos, cada horno debe estar protegido por un fusible en la línea de distribución de 16 A o un interruptor en el circuito de distribución.
- Deberá prepararse un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.
- No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
- No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
- No guarde ni use el horno en exteriores.
- Limpie la tapa contra salpicaduras y la cavidad del horno después de su utilización. Quiteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.**
- No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
- No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
- Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
- No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
- Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
- No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
- Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
- Para evitar el calentamiento excesivo y un incendio, tenga mucho cuidado cuando cocine o caliente alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa como, por ejemplo, salchichas envueltas en hojaldre, pastel o pudín de Navidad.
- Consulte los consejos correspondientes en este manual de funcionamiento.

## Para evitar posibles heridas

### ADVERTENCIA:

- No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:
  - La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
  - Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
  - Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
  - Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
  - El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.
- No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
- No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
- No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página E-15.
- Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

## Para evitar sacudidas eléctricas

- Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.
- No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.
- No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o de otras superficies de trabajo.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, en especial de la parte posterior del horno.
- No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP. Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.

## **Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina**

1. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
2. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

**No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.**

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. No emplee un tiempo excesivo.
  2. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
  3. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metal) en el líquido mientras calienta.
  4. Deje el líquido en reposo durante un mínimo de 20 segundos al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
3. Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

## **Para evitar las quemaduras**

1. **Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.**
2. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor o líquido hirviendo.
3. **Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y déles vuelta antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas que da a bebés, niños o ancianos.**

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

4. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
5. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
6. Mantenga a los niños alejados de la puerta para impedir que se quemen ellos mismos.
7. No toque la parte posterior del horno porque se pondrá caliente.

## **Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada**

1. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

## **Otros avisos**

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno está diseñado para preparar solamente comidas y, por lo tanto, puede emplearse para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo en laboratorios.

## **Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:**

1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno
2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el piso de cerámica debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
4. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando el horno.
5. No utilice el horno cerca de una olla a vapor o una freidora.

## **NOTAS**

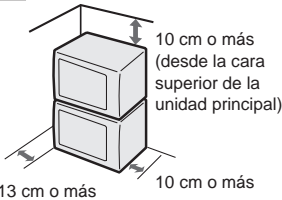
1. Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
2. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
3. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

**ADVERTENCIA:** Guarde siempre la hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS) cerca del horno para poder consultarla.

- 1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno. Quite toda la película protectora azul del exterior del horno.
- 2) Compruebe el horno cuidadosamente en busca de cualquier desperfecto.
- 3) Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.  
No coloque el horno en una posición de difícil acceso. Si la posición del horno es muy alta puede ser peligrosa porque los alimentos no pueden ser extraídos fácilmente.
- 4) Asegúrese de que exista un mínimo espacio libre para instalar el horno. Consulte la figura A.

Figura A



- 5) Conecte la clavija del horno a un enchufe normal del hogar que esté conectado a tierra.

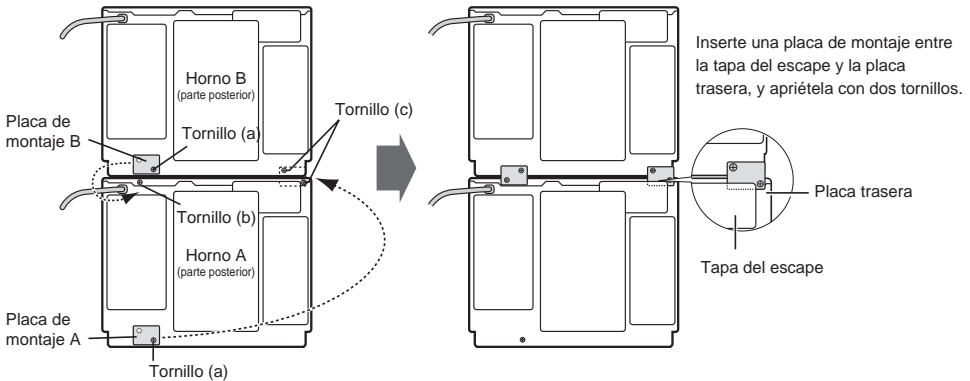
- 6) Se pueden instalar juntos dos modelos del mismo horno colocando uno encima del otro.
  - A. Coloque el Horno A en el lugar deseado. Coloque el Horno B encima del Horno A, tal y como se muestra en la figura B.
  - B. Extraiga los tornillos (a) y las placas de montaje A y B.
  - C. Sustituya el tornillo (a) de la placa de montaje A que se retiró en el paso B y apriételo.
  - D. Retire los tornillos (b) y (c), luego instale las placas de montaje A y B que se retiraron en el paso B en cada borde inferior del Horno B como se muestra en la figura B.  
NOTA: Gire las placas de montaje durante la instalación.
  - E. Sustituya los tornillos (a) y (b) que se retiraron en el paso D y apriételos.
  - F. Sustituya el tornillo (a) de la placa de montaje B que se retiró en el paso B y apriételo.

## ADVERTENCIA:

En caso de que los dos hornos se instalen juntos colocando uno encima de otro, tenga en cuenta lo siguiente:

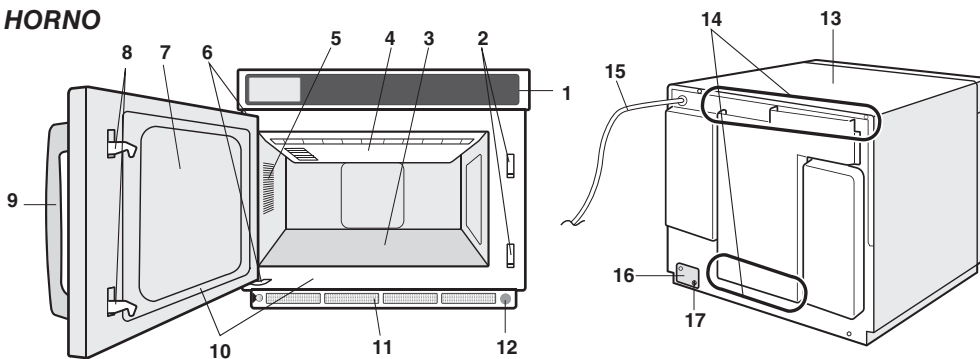
- 1) Utilice las dos placas de montaje para sujetar los dos hornos.
- 2) Asegúrese de que el cable de alimentación no se haya quedado enganchado entre los dos hornos.
- 3) No instale más de un horno encima de otro.
- 4) No pierda los tornillos cuando los quite.

Figura B



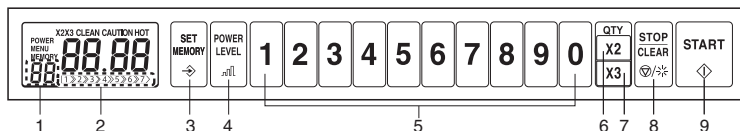
# NOMBRES DE LAS PIEZAS

## HORNO



1. Panel de control
2. Orificios de los pestillos de la puerta
3. Fondo de cerámica
4. Tapa contra salpicaduras
5. Lámpara del horno
6. Bisagras de la puerta
7. Puerta (Vidrio)
8. Pestillos de la puerta
9. Empuñadura de la puerta
10. Juntas de la puerta y superficies de sellado
11. Filtro de entrada del aire (Orificios de entrada de aire)
12. botón de filtro
13. Exterior de la caja
14. Orificios de ventilación
15. Cable de alimentación
16. Placa de montaje
17. Tornillo para placa de montaje

## PANEL DE CONTROL



### INFORMACION EN PANTALLA

**MEMORY :** Aparecerá MEMORY al guardar, verificar o eliminar programas de memoria. También se muestra durante el ajuste de Bloqueo de programa, Lámpara del horno o Sonido de señal audible.

**MENU :** Aparecerá MENU al seleccionar el número de memoria.

**POWER :** Aparecerá POWER cuando se seleccione el nivel de potencia de microondas.

**X2, X3 :** X2 o X3 aparecerá al seleccionar la cantidad doble o triple.

**CLEAN CAUTION :** Aparecerá CLEAN CAUTION cuando la limpieza del filtro de entrada de aire debería ser necesario.

**HOT:** Aparecerá HOT cuando el horno está extremadamente caliente.

1. Indicador del Número de Memoria/Nivel de potencia

2. Indicadores de la etapa de cocción

### TECLAS DE FUNCIONAMIENTO

3. Tecla ESTABLECER MEMORIA

4. Tecla NIVEL POTENCIA

5. DIEZ TECLAS numéricas

6. Tecla CANTIDAD DOBLE

7. Tecla CANTIDAD TRIPLE

8. Tecla DETENER/BORRAR

9. Tecla INICIAR

# ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

- Manual de instrucciones
- Guía de controles táctiles
- Hoja de precauciones  
(INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS)

### NOTA:

- Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio de SHARP autorizado el nombre de la pieza y el nombre del modelo.
- El nombre del modelo está impreso en la puerta del horno de microondas.

# EXPLICACIÓN BREVE DE LAS CARACTERÍSTICAS

## Bloqueo de programa:

Puede limitar las funciones disponibles para evitar un uso indebido. El horno tiene 3 tipos de Ajuste del Bloqueo del programa; LL1 (Nivel de bloqueo 1), LL2 (Nivel de bloqueo 2) y L (Desbloqueo) LL1 es el ajuste de fábrica. Consulte la página E-11.

## Operación manual:

para cocinar individualmente y descongelar diferentes tipos de comida fijando el tiempo y la potencia.

## Cocción en secuencia múltiple:

programación de 2-7 tiempos de cocción y niveles de potencia diferentes, funcionando automáticamente.

## Repetición de cocción:

Después de la operación manual, es posible usar el mismo tiempo de cocción y el mismo nivel de potencia simplemente pulsando la tecla INICIAR antes de 2 minutos.

## Función de memoria:

tiempo de cocción y niveles de potencia preprogramados (es posible cambiarlos individualmente).

## Función de cantidad doble/triple:

Pulsando la tecla CANTIDAD DOBLE o la tecla CANTIDAD TRIPLE de antemano, el horno calcula el tiempo de cocción para la cantidad doble/triple de alimentos en la función Memoria.

## Función de contador:

el horno cuenta automáticamente todas las operaciones.

## Mensaje de error:

los errores en el funcionamiento y los problemas técnicos se visualizan con un código de error.

## ANTES DE UTILIZARLO

\* Antes de poner en funcionamiento su nuevo horno, asegúrese de leer y comprender completamente este manual de instrucciones.

- 1) Enchufe el horno. En este momento no aparecerá nada en la pantalla.
- 2) Abra la puerta. La pantalla muestra "0"
- 3) Cierre la puerta.

## Cancelación:

1. Los datos de cocción se cancelan cuando no se presionan las teclas durante más de tres minutos al realizar una programación.
2. La cocción se detiene cuando se presiona la tecla DETENER/BORRAR y los datos de cocción se conservan.

No obstante, si no se presionan otras teclas en el plazo de tres minutos, se cancelarán los datos de cocción. Para reanudar la cocción presione la tecla INICIAR.

3. La cocción se detiene cuando se abre la puerta y los datos de cocción se conservan. Sin embargo, los datos de cocción se cancelarán si se deja el horno durante 3 minutos. Para reanudar la cocción presione la tecla INICIAR.
4. La cocción se cancela inmediatamente al presionar la tecla DETENER/BORRAR dos veces.

## Finalización de la cocción:

Cuando la comida no se saca después de completar la cocción, "0000" aparecerá parpadeando en la pantalla hasta que se retiren los alimentos.

Si no hace funcionar el horno durante 2 minutos cuando la pantalla muestra "0", su horno se apaga automáticamente, por lo que no podrá utilizarlo hasta que abra y cierre la puerta.

NOTA : El ventilador de enfriamiento funciona después de cocinar, su horno no se apagará automáticamente.

## CÓMO UTILIZAR EL HORNO

### USO DE LAS MEMORIAS

#### COCCIÓN MEDIANTE MEMORIAS

- \* Su horno tiene 30 registros de memoria desde el 1 al 30. Introduzca uno, dos o tres números para seleccionar una memoria. Consulte la tabla del Método de entrada de memoria en el lado derecho.
- \* Las memorias 1-10 están programadas con la configuración de fábrica. Consulte la tabla de Memorias programadas en el lado derecho. Las memorias 11-30 deben programarse antes de utilizar la Cocción mediante memorias. Consulte Guardar memorias en la página E-8 para programar una nueva memoria

#### Método de entrada de memoria

Ejemplos de N.º de memoria	2	12	22
Tecla numérica a pulsar	2	2, 2	2, 2, 2

**Memorias programadas** (La potencia de salida es de 1800 W para todos)

N.º de memoria	Tecla numérica a pulsar	Tiempo de cocción	N.º de memoria	Tecla numérica a pulsar	Tiempo de cocción
1	1	10 s	6	6	1min
2	2	20 s	7	7	1min 10 s
3	3	30 s	8	8	1min 20 s
4	4	40 s	9	9	1min 30 s
5	5	50 s	10	0	1min 40 s



La Memoria de cocción se puede iniciar en 2 formas de funcionamiento.

1. Ajuste del Bloqueo del programa: LL1 o LL2
2. Ajuste del Bloqueo del programa: L

**1. Ajuste del Bloqueo del programa: LL1 o LL2 (sin la tecla INICIAR)**

- \* Suponga que desea cocinar con la memoria 2.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. A continuación cierre la puerta. Introduzca el número de la memoria.	<b>2</b>

**2. Ajuste del Bloqueo del programa: L (con la tecla INICIAR)**

- \* Suponga que desea cocinar con la memoria 12.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. A continuación cierre la puerta. Introduzca el número de la memoria.	<b>2</b> x 2
2 Presione la tecla INICIAR.	START ⬇

**NOTA :**

Para cambiar el Ajuste del Bloqueo del programa, consulte la página E-11.

## COCCIÓN DE CANTIDAD DOBLE/TRIPLE CON MEMORIA

Cantidad doble/triple es una función en la que el horno calcula automáticamente cómo cocinar dos o tres porciones de los alimentos programados. No es una simple multiplicación por dos o por tres del tiempo. La configuración de fábrica incluye un factor multiplicador del 1,8 para la cantidad doble y 2,6 para la cantidad triple.

- \* Suponga que desea cocinar 3 porciones con el número de memoria 2 con el Ajuste del Bloqueo del programa LL1.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. A continuación cierre la puerta. Presione la tecla CANTIDAD TRIPLE dos veces.	<b>x 3</b>
2 Introduzca el número de la memoria.	<b>2</b>

**NOTA :**

Pulse la tecla INICIAR después del paso 2 cuando el horno está configurado en el Ajuste del Bloqueo del programa L.

## GUARDAR MEMORIAS

- \* Guardar Memorias está disponible cuando el horno está configurado en el Ajuste del Bloqueo del programa L. Consulte la página E-11.
- \* La memoria 1-10 está programada como ajuste de fábrica. Consulte la tabla de Memorias programadas en la página E-7.
- \* Se deben programar las memorias antes de poder usar la cocción mediante memorias.

**Registros de memorias:** 1-30

**Niveles de potencia:** 0-13 (Consulte la página E-10)

**Tiempo máximo de cocción:**

Cocción en una sola etapa

Nivel de potencia 13-6: 15 minutos

Nivel de potencia 5-0: 60 minutos

Cocción en varias etapas

Tiempo total de cocción: 75 minutos

Detalles:

Nivel de potencia 13-6: un total de 15 minutos




Nivel de potencia 5-0: un total de 60 minutos

**Máx. de etapas de cocción:** 7 etapas

**Factor multiplicador para Cantidad doble/triple:** 0,01-9,99

**1. Ajuste del nivel de potencia y del tiempo**

- \* Suponga que desea ajustar en 1 minuto a 1500 W con la memoria 2.



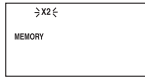








Procedimiento	Pantalla
1 Ajuste el horno L (desbloqueado). Cierre la puerta.	
 →	>MEMORY<
2 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA.	
<b>2</b>	>MENU< MEMORY ⇒2<
 x 4	>POWER< MEMORY 10.00<
4 Introduzca el nivel de potencia.	
<b>1 0 0</b>	POWER MEMORY 10.00 1.00<
5 Introduzca el tiempo de cocción.	
 →	MENU MEMORY 2 1.00
6 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar la memoria.	

**NOTAS :**

1. Para configurar más de 2 etapas, repita los pasos 4 y 5 antes de pulsar la tecla ESTABLECER MEMORIA en el paso 6. Cuando se pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA en el paso 6, el tiempo de cocción total se mostrará en la pantalla.
2. Si el tiempo de cocción programado está por encima del tiempo máximo:
  - \* la tecla ESTABLECER MEMORIA no será válida.
  - \* el nivel de potencia para la siguiente etapa no podrá ser introducido.
3. Para borrar el programa, pulse una vez la tecla NIVEL POTENCIA en el paso 4. A continuación pulse la tecla DETENER/BORRAR.

## 2. Ajuste del factor de multiplicación para cantidad doble/triple

- \* Suponga que desea fijar el factor de amplificación a 2,00 en la memoria 1 para la cantidad doble.

Procedimiento	Pantalla
1 Ajuste el horno L (desbloqueado). Cierre la puerta.	
 	
2 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA. A continuación presione la tecla CANTIDAD DOBLE.	
	
3 Introduzca el número de la memoria.	
	
4 Presione la tecla NIVEL POTENCIA.	
	
5 Introduzca el factor multiplicador que desee. (Ejemplo: introduzca 2, 0, 0 para 2,00).	
	
6 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar la memoria.	

### NOTAS :




1. Los factores multiplicadores se pueden establecer entre 0,01 y 9,99 para cantidad doble y cantidad triple.
2. Cuando desee configurar el factor de multiplicación para la cantidad triple, pulse la tecla CANTIDAD TRIPLE en el paso 2 después de pulsar la tecla ESTABLECER MEMORIA.

## COMPROBACIÓN DE MEMORIA

Utilice esta función para verificar la programación de cada banco de memoria.

### 1. Para comprobar el programa de la memoria

- \* Suponga que desea conocer la información programada en la memoria.

Procedimiento	Pantalla
1 Abra la puerta.	
 durante  2 seg.	
2 Pulse la tecla DETENER/BORRAR durante 2 segundos. A continuación pulse la tecla 1 cuando oiga un pitido corto. (El programa de cada banco de memoria se mostrará durante 2 segundos en el orden de la numeración)	



x 2

0

- 3 Pulse la tecla DETENER/BORRAR dos veces para salir de la Comprobación de la memoria. A continuación cierre la puerta.

### NOTAS :

1. Para hacer una pausa, pulse la tecla DETENER/BORRAR una vez. Para continuar con la Comprobación de la memoria, pulse la tecla INICIAR.
2. Para verificar el programa de un determinado banco de memoria, introduzca su número de memoria durante la pausa.

### 2. Para verificar el factor de multiplicación

Puede verificar los factores de multiplicación de las cantidades dobles y triples para cocinar con memoria.

- \* Suponga que desea conocer los factores de multiplicación de la cantidad doble para cocinar con memoria.

### Procedimiento

### Pantalla

- 1 Abra la puerta.



durante  2 seg.



- 2 Pulse la tecla DETENER/BORRAR durante 2 segundos. A continuación pulse la tecla 1 cuando oiga un pitido corto.  
(El factor de multiplicación de cada banco de memoria se mostrará durante 2 segundos en el orden de la numeración)



x 2

0

- 3 Pulse la tecla DETENER/BORRAR dos veces para salir de la Comprobación de la memoria. A continuación cierre la puerta.

### NOTAS :

1. Para hacer una pausa, pulse la tecla DETENER/BORRAR. Para continuar con la Comprobación de la memoria, pulse la tecla INICIAR.
2. Para verificar el factor de multiplicación de un determinado banco de memoria, introduzca su número de memoria durante la pausa.
3. Cuando desee conocer el factor de multiplicación de la cantidad triple, pulse el botón 3 después de pulsar la tecla DETENER/BORRAR durante 2 segundos en el paso 2.

# OPERACIÓN MANUAL

## COCCIÓN POR TIEMPOS

Cocción manual está disponible cuando el horno está configurado en el Ajuste del Bloqueo del programa LL1 o L. Consulte la página E-11.

El horno se puede programar con hasta 7secuencias de cocción y dispone de 14 niveles de potencia de microondas preestablecidos.

### Nivel de potencia de microondas

Potencia de salida	Número de veces que se pulsa la tecla NIVEL POTENCIA	Pantalla (NIVEL POTENCIA)
1800 W	x 1	13
1700 W	x 2	12
1600 W	x 3	11
1500 W	x 4	10
1400 W	x 5	9
1300 W	x 6	8
1200 W	x 7	7
1100 W	x 8	6
1000 W	x 9	5
750 W	x 10	4
500 W	x 11	3
340 W	x 12	2
150 W	x 13	1
0 W	x 14	0




### 1. Cocción en una sola etapa

#### Tiempo máximo de cocción

Nivel de potencia 13-6: 15 minutos

Nivel de potencia 5-0: 60 minutos

\* Spongá que desea cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a 1500 W.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. A continuación cierre la puerta. Introduzca el nivel de potencia.	 x 4
2 Introduzca el tiempo de cocción.	
3 Presione la tecla INICIAR.	

#### NOTAS :

- Si el tiempo de cocción programado está por encima del tiempo máximo, la tecla INICIAR será invalidada.
- Después de cocinar, puede cocinar con el mismo ajuste que la anterior pulsando la tecla INICIAR antes de 2 minutos.

### 2. Cocción en varias etapas

#### Tiempo máximo de cocción




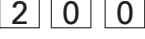

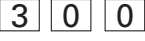

Tiempo total de cocción: 75 minutos

Detalles:

Nivel de potencia 13-6: un total de 15 minutos

Nivel de potencia 5-0: un total de 60 minutos

\* Spongá que desea cocinar durante 1 minuto a 1500 W en la primera etapa y luego continuar cocinando durante 2 minutos a 1000 W en la segunda etapa y cocinar durante 3 minutos a 500 W en la tercera etapa.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. A continuación cierre la puerta. Introduzca el nivel de potencia para la primera etapa.	 x 4
2 Introduzca el tiempo de cocción para la primera etapa.	
3 Introduzca el nivel de potencia para la segunda etapa.	 x 9
4 Introduzca el tiempo de cocción para la segunda etapa.	
5 Introduzca el nivel de potencia para la tercera etapa.	 x 11
6 Introduzca el tiempo de cocción para la tercera etapa.	
3 Presione la tecla INICIAR.	

#### NOTAS :

- El tiempo total de cocción se mostrará en la pantalla al pulsar la tecla INICIAR.
- Si el tiempo de cocción programado está por encima del tiempo máximo:
  - \* el nivel de potencia para la siguiente etapa no podrá ser introducido.
  - \* la tecla INICIAR será invalidada.
- Después de cocinar, puede cocinar con el mismo ajuste que la anterior pulsando la tecla INICIAR antes de 2 minutos.

## OTRAS FUNCIONES INTERESANTES

### AJUSTE DEL BLOQUEO DEL PROGRAMA

Puede limitar las funciones disponibles para evitar un uso indebido.

El horno tiene 3 tipos de Ajuste del Bloqueo del programa;

L : Desbloqueado

LL1 : Nivel de bloqueo 1 = Configuración de fábrica

LL2 : Nivel de bloqueo 2

El ajuste de fábrica es LL1 (Nivel de bloqueo 1). Bajo LL1 y LL2, la cocción comenzará automáticamente después de introducir el número de memoria. Bajo L (Desbloqueado), la cocción no comenzará hasta que se pulse la tecla INICIAR.





LL1 es adecuado cuando se utilizan tanto la cocción con memoria como la manual. LL2 es adecuado cuando se utiliza solo la cocción con memoria. Cuando guarde memorias, cambie la lámpara del horno o el ajuste del sonido de la señal sonora, el horno debe ajustarse en L (Desbloqueado).

#### Operación para cada Nivel de bloqueo del programa

✓ : Disponible      ✗ : No disponible

Operación	L	LL1	LL2
Cocción mediante memorias	✓	✓	✓
Comprobación de memoria	✓	✓	✓
Cocción por tiempos	✓	✓	✗
Guardar memorias	✓	✗	✗
Ajuste de la Lámpara del horno	✓	✗	✗
Ajuste del sonido de la señal sonora	✓	✗	✗
Comprobar contadores	✓	✓	✓

\* Suponga que desea establecer el Ajuste del Bloqueo del programa LL2 (ajuste actual:LL1)

Procedimiento	Pantalla
1 Abra la puerta.	
 durante 2 seg. 	
2 Pulse la tecla DETENER/ BORRAR durante 2 segundos. A continuación pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA cuando oiga un pitido corto.	Tras 3 seg. 
Después de 3 segundos, la pantalla cambiará de forma automática a "0".	
3 Cierre la puerta para salir de la función Ajuste del Bloqueo del programa.	

#### NOTA :











Repita el paso 2 para ajustar LL2 → L → LL1 → LL2... secuencialmente.











## AJUSTE DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Puede verificar 4 tipos de ajustes de la lámpara del horno y personalizarlos.

1. ENCENDIDO/APAGADO durante la apertura de la puerta
2. ENCENDIDO/APAGADO durante la cocción
3. ENCENDIDO/APAGADO al completar la cocción
4. Brillo durante la cocción

\* Suponga que desea comprobar o personalizar el estado de todos los ajustes de la lámpara del horno.

Procedimiento	Pantalla
1 Ajuste el horno L (desbloqueado). Cierre la puerta.	
 2 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA.	
<< ENCENDIDO/APAGADO durante la apertura de la puerta >>	
 3 Pulse la tecla NIVEL POTENCIA repetidamente hasta que se visualice el ajuste deseado.	ENCENDIDO = Confi guración de fábrica  APAGADO 
 4 Pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar el ajuste.	
 5 Pulse la tecla NIVEL POTENCIA antes de 3 segundos para ir al siguiente ajuste.	
<< ENCENDIDO/APAGADO durante la cocción >>	
 6 Pulse la tecla NIVEL POTENCIA repetidamente hasta que se visualice el ajuste deseado.	ENCENDIDO = Confi guración de fábrica  APAGADO 
 7 Pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar el ajuste.	

 8 Pulse la tecla NIVEL POTENCIA antes de 3 segundos para ir al siguiente ajuste.	
<< ENCENDIDO/APAGADO al completar la cocción >>	
 9 Pulse la tecla NIVEL POTENCIA repetidamente hasta que se visualice el ajuste deseado.	APAGADO = Confi guración de fábrica  ENCENDIDO (parpadeando) 
 10 Pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar el ajuste.	
 11 Pulse la tecla NIVEL POTENCIA antes de 3 segundos para ir al siguiente ajuste.	
<< Brillo durante la cocción >>	
 12 Pulse la tecla NIVEL POTENCIA repetidamente hasta que se visualice el ajuste deseado.	Brillo completo = Confi guración de fábrica  Brillo medio 
 13 Pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar y salir de la configuración.	

### NOTAS :

1. Para cambiar el Ajuste del Bloqueo del programa, consulte la página E-11.
2. El ajuste de Brillo durante la cocción no es válido mientras la lámpara del horno está apagada durante la cocción.

## AJUSTE DEL SONIDO DE LA SEÑAL SONORA

Puede verificar 4 tipos de ajustes de sonido y personalizarlos.







1. Volumen del sonido
2. Patrón del sonido de la alarma de finalización de cocción
3. Tono del sonido de la alarma de finalización de cocción
4. Tono del sonido del recordatorio de limpieza del filtro









Hay varias opciones en cada ajuste, que se muestran como un número debajo del indicador MEMORY.

Ejemplo: Volumen del sonido (2: Medio)



- \* Suponga que desea comprobar o personalizar el estado de todos los ajustes del sonido de la señal sonora.

Procedimiento	Pantalla
1 Ajuste el horno L (desbloqueado). Cierre la puerta.	
 2 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA.	
<< Volumen del sonido >>	
3 Pulse la tecla INICIAR repetidamente hasta que se visualice el ajuste deseado.	Aparecerá el número 0 a 3 bajo el indicador MEMORY. 2 = Configuración de fábrica 0 : Silenciado 1 : Pequeño 2 : Medio 3 : Grande
 4 Pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar el ajuste.	
 5 Pulse la tecla INICIAR antes de 3 segundos para ir al siguiente ajuste.	
<< Patrón del sonido de la alarma de finalización de cocción >>	
6 Pulse la tecla INICIAR repetidamente hasta que se visualice el ajuste deseado.	Aparecerá el número 1 a 5 bajo el indicador MEMORY. 5 = Configuración de fábrica 1 : 3 pitidos cortos 2 : Pitidos cortos, repitiéndose durante 1 min. 3 : Un pitido durante 3 segundos y, a continuación, 3 pitidos cortos tras 30 y 60 seg. 4 : Un pitido durante 4 segundos y, a continuación, 3 pitidos cortos tras 30 y 60 seg. 5 : Un pitido durante 5 segundos y, a continuación, 3 pitidos cortos tras 30 y 60 seg.
 7 Pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar el ajuste.	

 8 Pulse la tecla INICIAR antes de 3 segundos para ir al siguiente ajuste.	
<< Tono del sonido de la alarma de finalización de cocción >>	
 9 Pulse la tecla INICIAR repetidamente hasta que se visualice el ajuste deseado.	Aparecerá el número 1 a 3 bajo el indicador MEMORY. 3 = Configuración de fábrica 1 : Bajo 2 : Medio 3 : Alto
 10 Pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar el ajuste.	
 11 Pulse la tecla INICIAR antes de 3 segundos para ir al siguiente ajuste.	
<< Tono del sonido del recordatorio de limpieza del filtro >>	
 12 Pulse la tecla INICIAR repetidamente hasta que se visualice el ajuste deseado.	Aparecerá el número 1 a 3 bajo el indicador MEMORY. 3 = Configuración de fábrica 1 : Bajo 2 : Medio 3 : Alto
 13 Pulse la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar y salir de la configuración.	

### NOTA :

Para cambiar el Ajuste del Bloqueo del programa, consulte la página E-11.

## COMPROBAR/BORRAR CONTADORES

Los contadores de configuración están en "0" antes de usar el horno por primera vez.

### Comprobar contador

La comprobación del contador se puede usar para verificar la cantidad total de veces que se ha usado el horno, la cantidad de veces que ha usado cada banco de memoria o la cocción manual, y para verificar las horas de uso totales.

**Uso total** Abra la puerta. Pulse la tecla DETENER/BORRAR durante 2 segundos. A continuación presione la tecla CANTIDAD DOBLE. Se mostrará el Uso total.



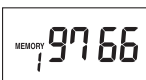






### Para comprobar varios contadores

Presione cada tecla como se indica a continuación, después de que se muestren los datos de uso anteriores.

**Uso total de cada memoria** Introduzca el número de la memoria.

**Uso total de cocción manual** Presione la tecla NIVEL POTENCIA.

\* Suponga que quiere saber el uso total y cada uso. En este caso, el horno se usó 19766 veces, la memoria 7 se usó 672 veces y la cocción manual se usó 863 veces.

Procedimiento	Pantalla
1 Abra la puerta.	
 durante 2 seg. 	
2 Pulse la tecla DETENER/BORRAR (Uso total) durante 2 segundos. A continuación pulse la tecla CANTIDAD DOBLE cuando oiga un pitido corto.	
	
Introduzca el número de memoria 7 para comprobar el uso total de memoria de la memoria 7	(Veces que se ha usado la memoria 7)
3	
	
Pulse la tecla NIVEL POTENCIA para comprobar el uso de la cocción manual total.	(Veces que se ha usado la cocción manual)
4	
	
Pulse la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Revisar el contador. A continuación cierre la puerta.	

### NOTAS :






- Excepto para el uso total, cada contador contará hasta 9999, y, a continuación, se restablecerá automáticamente a 0 y comenzará a contar nuevamente. El contador del uso total contará hasta 999999 y, a continuación, volverá a 0.
- Como se muestra en el ejemplo, se pueden verificar múltiples contadores antes de pulsar la tecla DETENER/BORRAR para salir.

### Para comprobar el tiempo total de funcionamiento

Abra la puerta. Pulse la tecla DETENER/BORRAR durante 2 segundos.

A continuación pulse la tecla CANTIDAD TRIPLE. El tiempo total de funcionamiento será mostrado con la hora.

\* Suponga que desea conocer la información de horas de uso total desde el último restablecimiento: 172 horas.

Procedimiento	Pantalla
1 Abra la puerta.	
 durante 2 seg. 	
2 Pulse la tecla DETENER/BORRAR durante 2 segundos. A continuación pulse la tecla CANTIDAD TRIPLE cuando oiga un pitido corto.	(Tiempo total de funcionamiento)
3	
	
3 Pulse la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Revisar el contador. A continuación cierre la puerta.	

### NOTA :

El contador de horas de uso total contará hasta 9999 y, a continuación, volverá a 0.

### Para restablecer el contador a "0"

Cada contador puede restablecerse manualmente a "0" pulsando la tecla ESTABLECER MEMORIA durante 2 segundos después de que se muestre el conteo.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y EXTRAIGA LAS ACUMULACIONES DE RESIDUOS DE ALIMENTOS. Mantenga limpio el horno porque de lo contrario podría deteriorarse la superficie. Esto podría afectar adversamente la vida útil del aparato y es posible que pueda dar lugar a situaciones peligrosas. **DESENCHUFE EL APARATO ANTES DE LA LIMPIEZA.**

## PRECAUCIONES MUY IMPORTANTES:

- NO OPERE EL HORNO SIN LA TAPA CONTRA SALPICADURAS Y EL FILTRO DE TOMA DE AIRE COLOCADOS EN SU SITIO.
- NO UTILICE LÍQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, DETERGENTES ABRASIVOS O ESTROPAJOS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.
- NO ROCÍE DIRECTAMENTE AGUA SOBRE EL HORNO. ESTO PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, FUGAS DE ELECTRICIDAD O DAÑOS EN EL HORNO.
- EL HORNO NO DEBERÁ LIMPIARSE CON UN CHORRO DE AGUA. SI EL HORNO NO SE MANTIENE LIMPIO, SE PODRÍA PRODUCIR UN DETERIORO DE SU SUPERFICIE QUE PODRÍA AFECTAR ADVERSAMENTE LA VIDA ÚTIL DEL APARATO Y ES POSIBLE QUE PUEDA DAR LUGAR A SITUACIONES PELIGROSAS.

## EXTERIOR DEL HORNO

La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Asegúrese de limpiar todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

## PANEL DE CONTROL

Tenga cuidado al limpiar al panel de control. Utilizando un paño humedecido en agua solamente, páselo suavemente por el panel hasta que quede limpio. Evite utilizar agua en exceso. No utilice ningún limpiador químico o abrasivo porque el panel podría estropearse y no podrían utilizarse las teclas.

## INTERIOR DEL HORNO

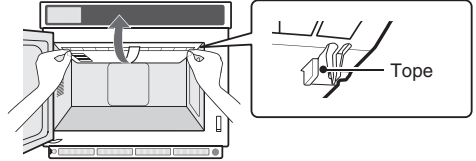
- 1) Para limpiar el horno fácilmente, y también por motivos de higiene, elimine los alimentos salpicados o derramados pasando un paño o esponja suaves que estén húmedos. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y frote varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. El agua salpicada acumulada podría sobrecalentarse y producir humo o fuego, así como un arco eléctrico.
- 2) Mantenga limpia en todo momento la base de cerámica. Si deja grasa dentro del horno, ésta podría recalentarse, emitir humo o incendiarse la próxima vez que encienda el horno. **Si hace funcionar la unidad con una excesiva acumulación de residuos podría cuartearse o romperse la base de cerámica. No haga funcionar la unidad con una base de cerámica cuarteada o rota.**  
**PRECAUCIÓN:** No quite la base de cerámica del horno.
- 3) Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
- 4) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

## TAPA CONTRA SALPICADURAS

QUITE LA TAPA CONTRA SALPICADURAS Y LAVE SUS DOS LADOS CON UNA SOLUCIÓN DE DETERGENTE SUAVE. LA GRASA ACUMULADA PODRÍA RECALENTARSE Y PRODUCIR HUMO. LA GRASA RECALENTADA PODRÍA QUEMAR LA TAPA CONTRA SALPICADURAS. LA TAPA CONTRA SALPICADURAS SE ENCUENTRA EN LA PARTE SUPERIOR DEL HORNO Y SE PUEDE RETIRAR FÁCILMENTE. NO SE OLVIDE DE **DESENCHUFAR LA CLAVIJA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.**

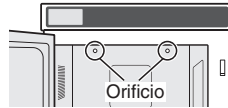
### Extracción:

Mientras aprieta los topes de la tapa contra salpicaduras, tire de ella suavemente hacia abajo.



### Instalación:

Inserte 2 proyecciones en los 2 orificios de la pared de la cavidad posterior y luego vuelva a colocar la tapa contra salpicaduras en el techo del horno mientras aprieta los topes en la parte frontal.



## PUERTA

Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies adyacentes con un paño suave humedecido. Siempre mantenga las juntas de la puerta y de las superficies de sellado limpias para que no se acumule grasa, derrames o salpicaduras. Si se producen acumulaciones se podrían producir escapes de microondas del horno.

## FILTRO DE ENTRADA DEL AIRE

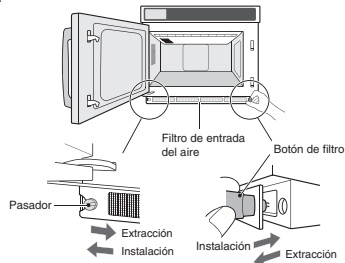
Mantenga limpio el filtro de entrada del aire. Limpie el filtro de entrada de aire una vez a la semana. Lave el filtro en agua templada jabonosa y séquelo con un paño suave. Después de limpiarlo, vuelva a poner el filtro de entrada del aire en el horno.

### Extracción:

Tire del botón de filtro en el lado derecho y, a continuación, deslícelo hacia la derecha.

### Instalación:

Inserte el espacio del filtro en el pasador del lado izquierdo y, a continuación, coloque el botón de filtro en el lado derecho del horno.



La hora de limpiar el filtro de entrada de aire se anunciará mediante el indicador "CLEAN CAUTION" y un sonido. Después del mantenimiento, pulse la tecla **DETENER/BORRAR** durante 2 segundos para apagar el indicador.



# COMPROBACIÓN PARA EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Consulte los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

\* Alimentación eléctrica

Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.

Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.

PREGUNTA/SITUACIÓN	RESPUESTA
Aparece "CC con número".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llame al servicio de mantenimiento para sustituir las piezas con rapidez. Se mostrará durante 1 minuto al abrir la puerta tras la cocción. Si no se sustituyen las piezas que han superado el tiempo de funcionamiento recomendado, se podrían producir fallos en el horno de microondas.</li> </ul>
Al finalizar la cocción, funcionará el ventilador de enfriamiento (hasta 30 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El ventilador de enfriamiento funcionará automáticamente para expulsar los olores del interior del horno.</li> </ul>
El horno no se encenderá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al abrir la puerta se inicia la alimentación del horno y se muestra "0".</li> </ul>
La cocción con memoria no se inicia al pulsar una tecla numérica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está utilizando el horno con el Ajuste del Bloqueo del programa LL1 o LL2? Consulte la página E-11.</li> <li>• Cuando utiliza el horno con el Ajuste del Bloqueo del programa L, pulse la tecla INICIAR después de pulsar la tecla numérica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cocción manual no se inicia.</li> <li>• El horno no guarda memorias.</li> <li>• Entonces el horno no se puede personalizar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está utilizando el horno con el Ajuste del Bloqueo del programa L? Consulte la página E-11. La cocción manual está disponible cuando el horno está configurado en el Ajuste del Bloqueo del programa LL1 o L.</li> </ul>
La comida no está bien cocinada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cocinó la comida con un nivel de potencia y tiempo adecuados?</li> <li>• Durante la cocción con memoria, ¿es correcto el programa del banco de memoria (nivel de potencia o tiempo)?</li> <li>• Cuando se repite el calentamiento con una salida de 1600 W o más sin un intervalo de tiempo y el tiempo total de calentamiento excede los 10 minutos, la salida puede cambiar a 1500 W para proteger las piezas. Cuando sospeche que la temperatura de cocción ha cambiado durante el calentamiento repetido continuamente, interrumpa el calentamiento durante 1 minuto y 40 segundos o más, y luego continúe.</li> </ul> <p>*: Esta función también se aplicará a la siguiente cocción cuando el tiempo de cocción continua en 1500 W exceda los 10 minutos.</p>
La comida no está siendo calentada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está utilizando materiales que reflejan ondas de radio, como contenedores metálicos o papel de aluminio?</li> </ul>
Se emite un olor a chispas o humo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está utilizando un pincho de acero, papel de aluminio, piezas con un diseño con incrustaciones de oro o plata, o recipientes de metal?</li> <li>• ¿Está el metal (papel de aluminio, pincho de acero, etc.) tocando las paredes interiores del horno?</li> <li>• ¿Hay algún resto de alimentos en el horno? Limpie el interior del horno.</li> </ul>
El horno muestra "EE17" y se detiene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay alimentos en el horno? Introduzca el alimento en el horno.</li> <li>• Compruebe que nada esté bloqueando las aperturas de entrada de aire en la parte posterior del horno o que el exterior del horno esté muy caliente. Correcto. Espere unos minutos e inténtelo de nuevo.</li> <li>• Limpie el filtro de entrada de aire y los orificios de ventilación.</li> </ul>
El horno muestra "EE20" y se detiene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay alimentos en el horno? Introduzca el alimento en el horno.</li> <li>• El exterior del horno está muy caliente. ¿Introdujo el tiempo o el nivel de potencia adecuado?</li> </ul>

Si todavía hay una anomalía, deje de usar el dispositivo y asegúrese de desconectarlo de la fuente de alimentación. Entonces llame al servicio técnico.

## Mensaje de error:

Siempre que aparezca "EE con número (excepto 17 y 20)" o "CC con número", llame al servicio técnico.

# CONSEJOS ÚTILES

## LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS MICROONDAS

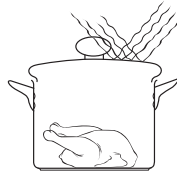
Las microondas del horno hacen que las moléculas del agua vibren dentro de los alimentos. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que los alimentos se descongelen, calienten o cuezan.

### **Alimentos**



Las microondas son absorbidas por los alimentos

### **Metal**



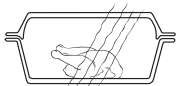
Las microondas son reflejadas

## LA VAJILLA APROPIADA

### **Vidrio, cerámica de vidrio y porcelana**

Las vajillas resistentes al calor hechas de vidrio, cerámica de vidrio así como la porcelana son apropiadas. No obstante, la vajilla no debe tener ni elementos metálicos (p. ej. no debe ser de cristal de plomo) ni baños metálicos (p. ej. borde de oro, azul cobalto).

**Vidrio, porcelana, cerámica, plástico, papel, etc.**



Las microondas lo atraviesan

### **Cerámica**

La cerámica suele ser apropiada. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en la vajilla. La humedad caliente el material y puede provocar que se cuartee.

### **Vajillas de plástico y de papel**

Las vajillas de plástico y de papel resistentes a altas temperaturas y apropiadas para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe las indicaciones del fabricante.

### **Lámina plástica para microondas**

O lámina resistente a altas temperaturas es adecuada para cubrir o envolver alimentos. Observe las indicaciones del fabricante.

### **Bolsas para asar**

Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. No cierre las bolsas con grapas metálicas ya que la grapa puede hacer que se derrita la película de la bolsa. Para cerrarla utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor. Láminas no resistentes al calor, como p. ej. láminas para conservar alimentos frescos, no se recomiendan para ser usadas en el horno de microondas.

### **Metal**

Normalmente, no se debe usar porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas que se encuentran dentro de recipientes metálicos. Pero existen excepciones. Se pueden usar estrechas tiras de papel de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (p. ej. las alas de un pollo).

Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (p. ej. en platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida. Por ejemplo, las bandejas de aluminio se deben llenar, como mínimo, entre 2/3 y 3/4 de su volumen. Es recomendable pasar los alimentos a recipientes aptos para la cocción por microondas.

Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes interiores del horno. En caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas.

Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico, o dotada de piezas o accesorios metálicos, como, por ejemplo, tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

## PROBAR LA APTITUD DE VAJILLA

Realice la siguiente prueba si no está seguro de si un determinado utensilio es apto para el microondas: coloque el utensilio en el horno, coloque un vaso con aproximadamente 150 ml de agua sobre el utensilio o junto a él, y haga funcionar el horno microondas a 1800 W de 1 a 2 minutos. Si está frío o tibio al tacto, el utensilio es adecuado para su uso en microondas. No realice esta prueba en platos de plástico porque el plástico podría derretirse.

## INFORMACIÓN ACERCA DEL NIVEL DE POTENCIA

### **1800-1300 W (NIVEL POTENCIA 13-8):**

La alta potencia es perfecta para calentar o regenerar alimentos. Podrá utilizarla también para hervir alimentos y luego seguir cocinando con menos potencia (arroz o fideos por ejemplo)

### **1200-750 W (NIVEL POTENCIA 7-4):**

Para tiempos de cocción prolongados y alimentos de tipo compacto.

### **500 W (NIVEL POTENCIA 3):**

Para cocciones delicadas. También para cocer a fuego lento o para fideos o arroz.

### **340-150 W (NIVEL POTENCIA 2-1):**

El nivel de baja potencia se emplea principalmente para descongelar. También puede usarlo para cocinar menús muy delicados, como salsa de queso.

Básicamente se recomienda cubrir los alimentos para cocinarlos o recalentarlos. Además puede rociar con un poco de agua los alimentos (también puede utilizar agua salada o incluso caldo). El vapor de agua mantiene húmedos los alimentos y ayuda a cocinar de forma más rápida.

# ESPECIFICACIONES

Voltaje de la línea de C.A. .... 230 V, 50 Hz , monofásico  
Fusible de línea de distribución/  
interruptor de distribución .... 16 A  
Alimentación de C.A. necesaria .. 2,85 kW  
Potencia de salida ..... 1800 W (IEC 60705)  
Frecuencia de microondas.... 2450 MHz\* (Grupo 2 / Clase B)  
Nivel de sonido ..... menos de 70dB (A)  
Dimensiones exteriores ..... 420(An) x 337(Al) x 480(Pr) mm  
(Uno)  
420(An) x 674(Al) x 480(Pr) mm  
(Dos hornos apilados)  
Dimensiones del interior del horno... 332(An) x 171,5(Al) x 330(Pr) mm  
Capacidad del horno ..... 19 litros  
Uniformidad de cocción ..... Sistema de antena rotatoria  
Peso ..... Aprox. 20 kg

- Como parte de una política de mejora continua, nos reservamos el derecho de modificar el diseño y las especificaciones sin previo aviso.

**NOTA: Terminal equipotencial de toma a tierra externo.**

La unidad tiene un segundo terminal de toma a tierra. El terminal proporciona una conexión de toma a tierra externa además de la patilla de toma a tierra del enchufe. El terminal, ubicado en la parte posterior del horno, está marcado con el símbolo que se muestra a la derecha.



\* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipo del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipo genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipo resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

Este producto ha sido diseñado sólo para uso comercial y como tal no está cubierto por el Reglamento (CE) 1275/2008 por el que se desarrolla la Directiva 2005/32/CE en lo concerniente a los requisitos de diseño ecológico aplicables al consumo de energía eléctrica en los modos preparado y desactivado de los equipos eléctricos. Sharp no recomienda el producto para usos domésticos y no aceptará ninguna responsabilidad por dichos usos

## Información sobre la eliminación de éste aparato



SI USTED DESEA ELIMINAR ÉSTE APARATO, ¡NO UTILICE EL CONTENEDOR DE RESIDUOS HABITUAL, Y NO LO ARROJE AL FUEGO !

Los aparatos eléctricos y electrónicos deben ser recogidos y tratados SEPARADAMENTE de acuerdo con la ley.

La recogida selectiva promueve un tratamiento respetuoso con el medio ambiente, el reciclaje de materiales, y minimiza el desecho final de residuos ¡LA ELIMINACIÓN INCORRECTA puede ser perjudicial para la salud humana y el medio ambiente, debido a las sustancias peligrosas contenidas!. Lleve los APARATOS USADOS a un centro de recogida local, normalmente municipal, cuando esté disponible.

En caso de duda sobre la eliminación del producto, contacte con su distribuidor o con las autoridades locales y pregunte por el método correcto de eliminación.

SÓLO PARA LOS USUARIOS DE LA UNIÓN EUROPEA, Y ALGUNOS OTROS PAÍSES, POR EJEMPLO NORUEGA Y SUIZA: Su participación en la recogida selectiva es requerida por ley.

¡Él símbolo mostrado arriba aparece en los aparatos eléctricos y electrónicos (o en el embalaje) para recordárselo!

Los usuarios procedentes de HOGARES PARTICULARES deberán utilizar las instalaciones existentes de retorno para los aparatos usados. La devolución es gratuita.

Si el equipo ha sido utilizado para FINES COMERCIALES, por favor póngase en contacto con su distribuidor SHARP, quien le informará sobre cómo gestionar su eliminación. Es posible que se le cobre por los gastos derivados de la eliminación. Para aparatos pequeños (y cantidades pequeñas) pueden ser recogidos por sus centros de recogida local. 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.

# NOTE

# NOTE

## Service Support Directory

Country Code	Customer Support E-mail	Local Helpline Number
Austria	helpdesk.AT@sharphomeappliances.com	0820555888
Germany	helpdesk.DE@sharphomeappliances.com	08970809954
Switzerland	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	0800834644
Liechtenstein	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	0800834644
Sweden	helpdesk.SE@sharphomeappliances.com	0080074277737
Denmark	helpdesk.DK@sharphomeappliances.com	0080074277737
Norway	helpdesk.NO@sharphomeappliances.com	0080074277737
Finland	helpdesk.FI@sharphomeappliances.com	0080074277737
Iceland	helpdesk.IS@sharphomeappliances.com	0080074277737
UK	helpdesk.GB@sharphomeappliances.com	0333 5777230
UK	1 helpdesk.GB@sharphomeappliances.com	0333 0143055
Ireland	2 helpdesk.IE@sharphomeappliances.com	03335777230
Netherlands	helpdesk.NL@sharphomeappliances.com	0207237777
Belgium	helpdesk.BE@sharphomeappliances.com	015480361
Luxembourg	helpdesk.LU@sharphomeappliances.com	003215480361
France	helpdesk.FR@sharphomeappliances.com	08 09 10 15 15
Estonia	helpdesk.EE@sharphomeappliances.com	00372654 6543
Latvia	helpdesk.LV@sharphomeappliances.com	00371 67717060
Slovenia	helpdesk.SI@sharphomeappliances.com	0038617291303
Lithuania	helpdesk.LT@sharphomeappliances.com	00370870044724
Croatia	helpdesk.HR@sharphomeappliances.com	0038513735684
Greece	helpdesk.GR@sharphomeappliances.com	00302104833477
Romania	helpdesk.RO@sharphomeappliances.com	0040212300982

Country Code	Customer Support E-mail	Local Helpline Number
Bulgaria	helpdesk.BG@sharphomeappliances.com	00359 (2) 4510137
Poland	helpdesk.PL@sharphomeappliances.com	0048222727444
Ukraine	helpdesk.UA@sharphomeappliances.com	0038 (0) 800601022
Czech Rep.	helpdesk.CZ@sharphomeappliances.com	00420 543215059
Hungary	helpdesk.HU@sharphomeappliances.com	0036 706279222
Slovakia	helpdesk.SK@sharphomeappliances.com	00421249105890
Moldova	helpdesk.MO@sharphomeappliances.com	0037322545474
Spain	helpdesk.ES@sharphomeappliances.com	902050407 / 914872814
Portugal	helpdesk.PT@sharphomeappliances.com	225025742
Italy	3 helpdesk.IT@sharphomeappliances.com	199 306 444

**Ver 1.1 0319BV**

**Notes:**

1. Microwave oven, Vacuum Cleaners & SDA service only
2. MDA only (MWO / SDA, contact local distributor)
3. MDA/MWO /SDA &AC including VRF

<b>D</b>	<p>Hersteller: SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan</p> <p>Autorisierter Vertreter: SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Deutschland</p>
<b>F</b>	<p>Fabricant: SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japon</p> <p>Représentant autorisé: SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Allemagne</p>
<b>NL</b>	<p>Fabrikant: SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan</p> <p>Geautoriseerd vertegenwoordiger: SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Duitsland</p>
<b>I</b>	<p>Fabbricante: SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Giappone</p> <p>Rappresentante autorizzato: SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germania</p>
<b>E</b>	<p>Fabricante: SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japón</p> <p>Representante autorizado: SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Alemania</p>



Service  
& Support

Visit our website:  
[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)

Or contact us:



YouTube



Gedruckt in Thailand  
Imprimé en Thaïlande  
Gedruckt in Thailandia  
Stampato in Thailandia  
Impreso en Tailandia  
TINSMA082WRRZ-H91