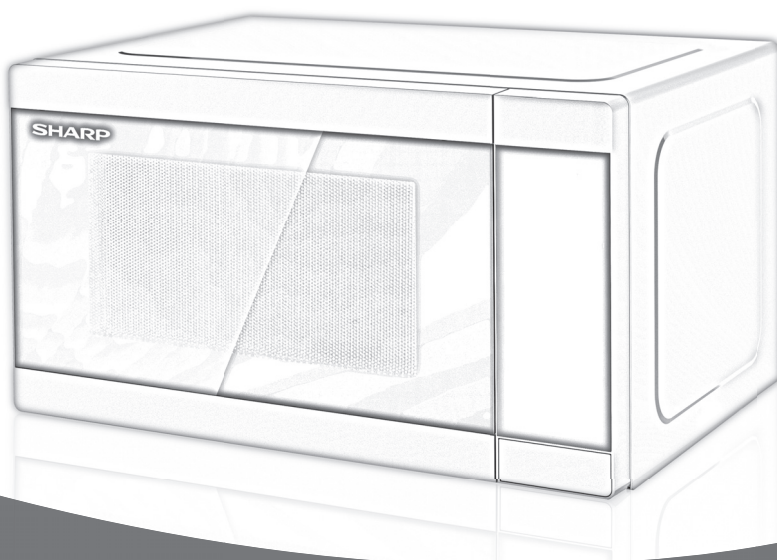


# SHARP



## User manual

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

Microwave oven

EN

DE

PL

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

**EN**

Dear Customer,

Thank you for having purchased this SHARP product. We would like to inform you that your warranty rights are in the European warranty card. You can download them from [www.sharpconsumer.eu](http://www.sharpconsumer.eu) or contact your retailer where you purchased your device. You can also obtain the copy of the warranty rights via the electronic or conventional mail after submitting your request to [service.de@umc-service.eu](mailto:service.de@umc-service.eu) (DE) | [service.pl@umc-service.eu](mailto:service.pl@umc-service.eu) (PL) or calling the number **+49 89 89658758 (DE) | +48-22-1253453 (PL)**.

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

**DE**

Sehr geehrte Kundin/Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie dieses SHARP-Gerät gekauft haben. Wir möchten Sie darüber informieren, dass Sie Ihre Gewährleistungsrechte auf der europäischen Garantiekarte (European Warranty Card) finden. Sie können sie von der Website [www.sharpconsumer.eu](http://www.sharpconsumer.eu) herunterladen oder Ihren Einzelhändler darum bitten, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Sie können die Kopie der Gewährleistungsrechte auch per E-Mail oder normale Post erhalten, wenn Sie eine Anfrage an [service.de@umc-service.eu](mailto:service.de@umc-service.eu) senden oder die Nummer **+49 89 89658758** anrufen.

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

**PL**

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy Ci za zakup urządzenia SHARP. Informujemy, że Twoje uprawnienia gwarancyjne są wskazane w Europejskiej Karcie Gwarancyjnej. W celu uzyskania jej warunków, prosimy o jej ściągnięcie ze strony internetowej [www.sharpconsumer.eu](http://www.sharpconsumer.eu) lub zwrócenie się do sprzedawcy, u którego urządzenie zostało nabyte. Kopia warunków karty gwarancyjnej może być Państwu przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej lub tradycyjnej, po skierowaniu prośby na adres [service.pl@umc-service.eu](mailto:service.pl@umc-service.eu) lub po kontakcie telefonicznym pod numerem **+48-22-1253453**

**W celu skorzystania z uprawnień gwarancyjnych, konieczne jest zachowanie dowodu zakupu urządzenia.**

**Attention:**

Your product is marked with this symbol. It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

## A. Information on Disposal for Users (private households)

### 1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dustbin!

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

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

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

\*) Please contact your local authority for further details.

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

### 2. In other Countries outside the EU

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

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

Further collection facilities are listed on the homepage of [www.swico.ch](http://www.swico.ch) or [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Information on Disposal for Business Users

### 1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it:

Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

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

### 2. In other Countries outside the EU

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



# CONTENTS

## Operation manual

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



# SPECIFICATIONS

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

\* - This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.

In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.

Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.

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

\*\* - Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

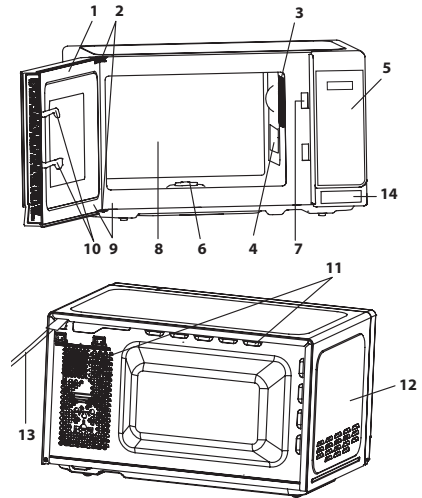
AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

# OVEN AND ACCESSORIES



## OVEN

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



## ACCESSORIES:

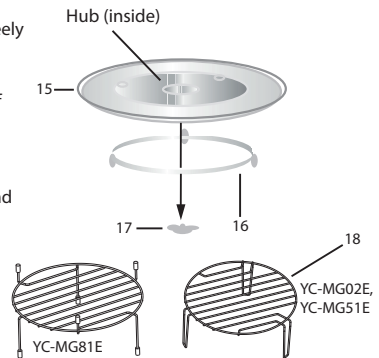
Check to make sure the following accessories are provided:

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

- Place the turntable support in the centre of the oven floor so that it can freely rotate around the coupling. Then place the turntable on to the turntable support so that it locates firmly into the coupling.
  - To avoid turntable damage, ensure dishes and containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.
- For use of the rack, refer to the grilling sections on page EN-19.

**Never touch the grill when it is hot.**

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



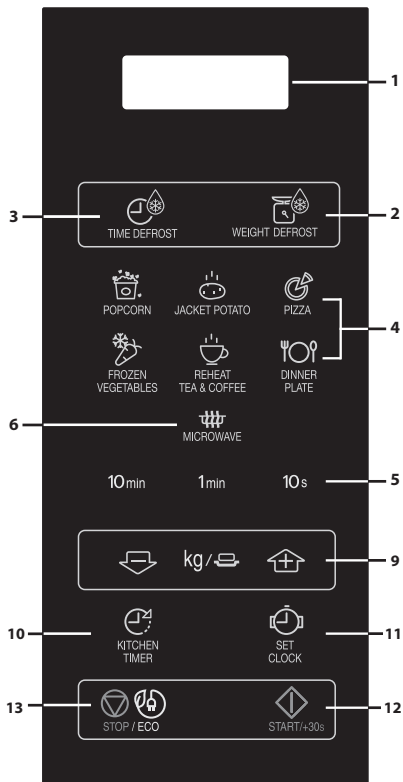
## NOTES:

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

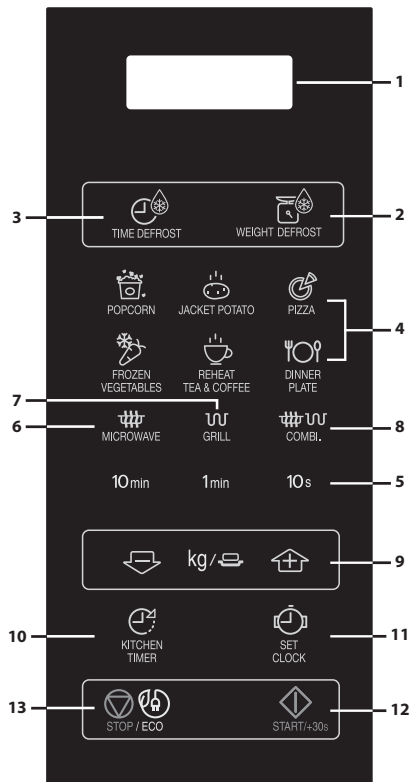
**⚠ WARNING: ⚠** This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use. The door, outer cabinet, oven cavity, accessories and dishes will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.



# CONTROL PANEL



microwave solo



microwave + grill

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

**To avoid the danger of fire.**

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

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

Do not place the oven in a cabinet.

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

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

A separate circuit serving only this appliance should be provided.

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

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

Do not store or use the oven outdoors.

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



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**suitable for use in microwave ovens.**

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

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

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

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

Do not block the ventilation openings.

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

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

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

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

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

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

See the corresponding hints in the operation manual.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### To avoid the possibility of injury.

#### **WARNING:**

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

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

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

#### **Never adjust, repair or modify the oven yourself.**

**It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.**

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



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

**To avoid the possibility of electric shock.**

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

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

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

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

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

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

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

**To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:**

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

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

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

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

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



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

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

**To avoid the possibility of burns.**

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

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

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

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

### **To avoid misuse by children.**

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



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Models with Electronic touch panel are enabled with a child lock mode, refer to page EN-20.**

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

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

### **Other warnings**

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



- bed and breakfast type environments.

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

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

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

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

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### **NOTE:**

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

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

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

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



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



## INSTALLATION



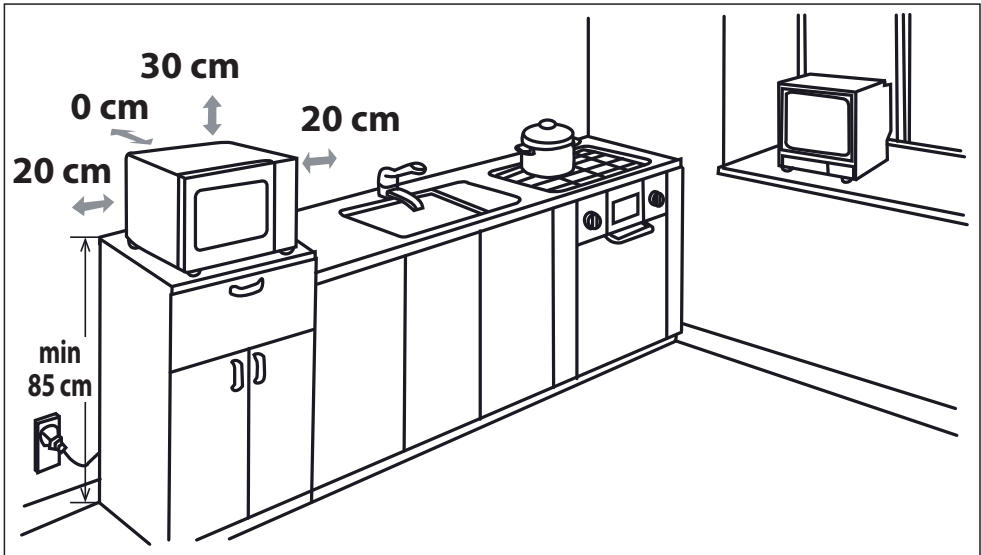
1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.
2. Check the oven carefully for any signs of damage.
3. Place the oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item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

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

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



## INSTALLATION



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

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

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

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

## BEFORE OPERATION





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

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

## SETTING THE CLOCK



Your oven has a 24 hour clock mode.


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

### NOTES:

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

## MICROWAVE POWER LEVEL



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

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

Generally the following recommendations apply:

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

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



## MANUAL OPERATION

### Opening the door:

To open the oven door, press door opening button.

### Starting the oven:

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

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

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

Use the **STOP** key to:

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



START/+30s



STOP / ECO

### NOTE

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



## MICROWAVE COOKING



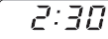
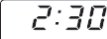
Your oven can be programmed for up 99 minutes 50 seconds (99.50).

### MANUAL COOKING/MANUAL DEFROSTING

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

### Example:

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

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

### NOTE:

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

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

#### IMPORTANT:

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

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

## GRILL COOKING/MIX GRILL COOKING\*




### 1. GRILL ONLY COOKING

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

#### Example:

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

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

### 2. MIX GRILL COOKING

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

There are 2 choices for the combination:

#### COMBINATION 1 (Display: C-1)


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

#### COMBINATION 2 (Display: C-2)

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

#### Example:

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

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

#### NOTES for GRILL and MIX GRILL COOKING:

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

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

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



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

\* - Only for models with Grill.



## OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

### 1. SEQUENCE COOKING

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

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

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

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

### 2. +30s FUNCTION (Auto-start)

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

#### a. Direct start

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

#### b. Extend the cooking time

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


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

### 3. KITCHEN TIMER FUNCTION :

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

#### Example:

To set the timer for 5 minutes.

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

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

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

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

### 4. CHILD LOCK:

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

#### a. To set the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** key for 3 seconds, a long beep will be heard and the display will indicate "LOC". The oven is now in the CHILD LOCK mode. While in this mode, the display will show the clock, if any key is pressed or the door is opened, "LOC" will be seen for ten seconds.

#### b. To cancel the CHILD LOCK:

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

### 5. ECO MODE:

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





## TIME DEFROST AND WEIGHT DEFROST OPERATION



### 1. TIME DEFROST

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

**Example:** To defrost the food for 10 minutes.

<p>1. Select the menu required by pressing the TIME DEFROST key once.</p> 	<p>2. Enter the cooking time by pressing the <b>10 min</b> key once.</p>	<p>4. Press the <b>START/◊ +30s</b> key to start the defrosting.</p>
<p>the display will show: <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">dEF2</span></p>		

#### Notes for Time Defrost:

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




### 2. WEIGHT DEFROST

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

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

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

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

<p>1. Select the menu required by pressing the <b>WEIGHT DEFROST</b> key once.</p> 	<p>2. Enter the weight by pressing the <b>WEIGHT/POROTION</b> keys until the desired weight is displayed</p>	<p>3. Press the <b>START/◊ +30s</b> key to start the defrosting. (The display will count down through defrosting time)</p>
<p>the display will show: <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">dEF1</span></p>	<p>kg /   display: <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1.2</span></p>	

Frozen foods are defrosted from -18°C.

#### NOTES FOR WEIGHT DEFROST:




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

## AUTO MENU OPERATION



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

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

<p>1. Select the menu required by pressing the <b>Jacket Potato</b> key once.</p> 	<p>2. Press <b>WEIGHT/POROTION UP/DOWN</b> keys or continue to press the <b>Jacket Potato</b> key to choose the required number of potatoes (up to 3).</p>	<p>3. Press the <b>START/◊ +30s</b> key to start the cooking. (The display will count down through cooking time)</p>
<p>the display will show: <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1</span></p>	<p>kg /   display: <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2</span></p>	

#### NOTES:

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

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

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



## AUTO MENU CHART

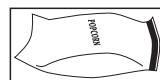
Auto Menu	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Procedure
Popcorn	0.05kg, 0.1 kg	Place the popcorn bag directly on the turntable. (Please see the note below: 'Important Information About Microwave Popcorn Feature')
Jacket Potato	1, 2, 3 potatoes (pieces) 1 potato = approx. 0.23kg (initial temp. 20° C)	Please use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

### Notes:

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

### Important Information about Microwave Popcorn Feature:

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





## SUITABLE OVENWARE



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

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

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



**WARNING: When heating food in plastic or paper containers, monitor the oven due to the possibility of ignition.**



## CARE AND CLEANING

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

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

### Oven exterior

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

### Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken in cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean.

Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

### Oven Interior

**1.** For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire, and cause arcing. Do not remove the waveguide cover.

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

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

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

Keep the waveguide cover clean at all times.

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

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

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

### Accessories

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

### Door

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

**NOTE:** A steam cleaner should not be used.

### Cleaning tip - For easier cleaning of your oven:

Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% for 10 -12 minutes.

Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

**Achtung:**

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

## A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

### 1. In der Europäischen Union

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

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

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

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

\*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

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

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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

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

## B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

### 1. In der Europäischen Union

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

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

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

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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



# INHALT

## Bedienungsanleitung

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



# TECHNISCHE DATEN

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

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

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

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

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

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

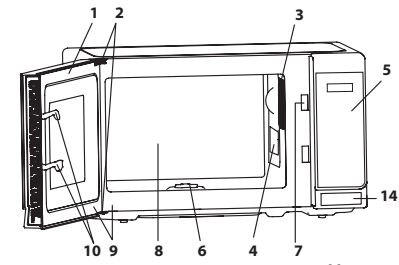
TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT GERECHT ZU WERDEN.

# GERÄT UND ZUBEHÖR



## GERÄT

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



## ZUBEHÖR:

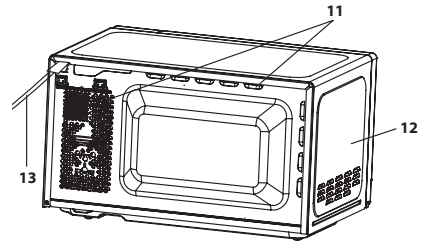
Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist:

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

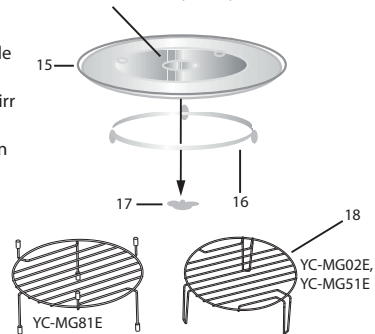
- Platzieren Sie die Drehteller-Träger zentral auf dem Boden des Gerätes, sodass diese frei um die Antriebswelle rotieren kann. Setzen Sie danach den Drehteller auf die Drehteller-Träger, sodass er fest mit der Antriebswelle verbunden ist.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten,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

**Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.**

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



Drehkreuzeinlass (innen)



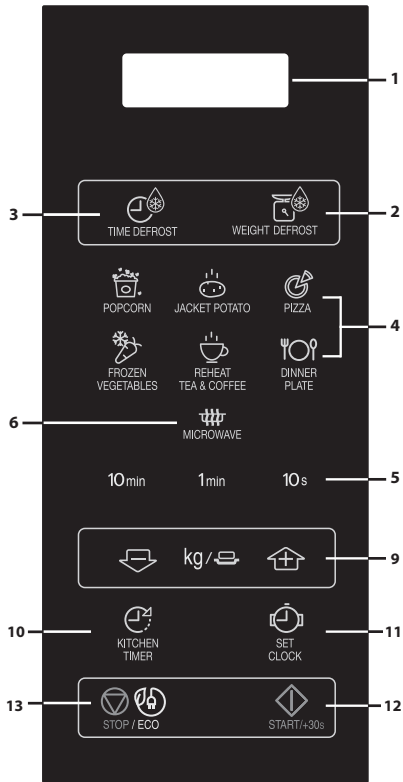
## HINWEISE:

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

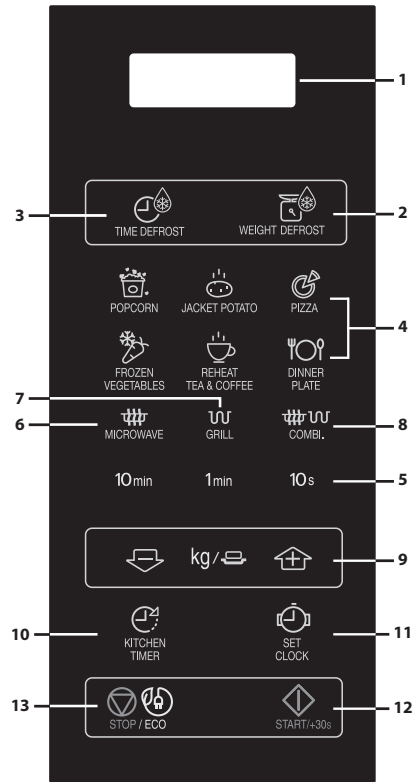
**⚠️ WARNUNG: ⚠️** Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Betriebs heiß werden können. Die Tür, das Gehäuse, der Garraum, das Zubehör und das Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie zur Vermeidung von Verbrennungen Ofenhandschuhe.



## BEDIENFELD



solo mikrowelle



mikrowelle + rost

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

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

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

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

Gerät nicht in einen Schrank stellen.

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

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

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

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

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

**Wird Rauch festgestellt, ist das Gerät sofort**



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.**

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

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

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

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

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

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

### **Zur Vermeidung von Verletzungen:**

#### **WARNUNG:**

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

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

beschädigt sein.

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

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

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

**Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Lebensmittlrückstände. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE-25. Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.**

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

### **Zur Vermeidung von elektrischen Schlägen:**

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

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

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

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

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich der Geräterückseite.

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

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

### **Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:**

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

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

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

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

**Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.**

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

**Zur Vermeidung von Verbrennungen:**

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

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

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

### **Sonstige Hinweise**

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

Das Gerät niemals im leeren Zustand betreiben.

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

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

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

Stellen Sie keine Konservendosen in das Gerät.

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

Um den Drehteller vor Bruch zu bewahren:

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



**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

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

**HINWEIS:**

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

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

Weder der Hersteller noch der Händler übernimmt Haftung für Schäden am Gerät oder Verletzungen, die infolge von Nichtbeachtung des elektrischen Anschlusses entstehen.

An den Innenwänden oder den Dichtungen und Dichtungsoberflächen können Wasserdampf oder Tropfen entstehen.

Dies ist ein normaler Vorgang und kein Zeichen für eine Fehlfunktion der Mikrowelle.



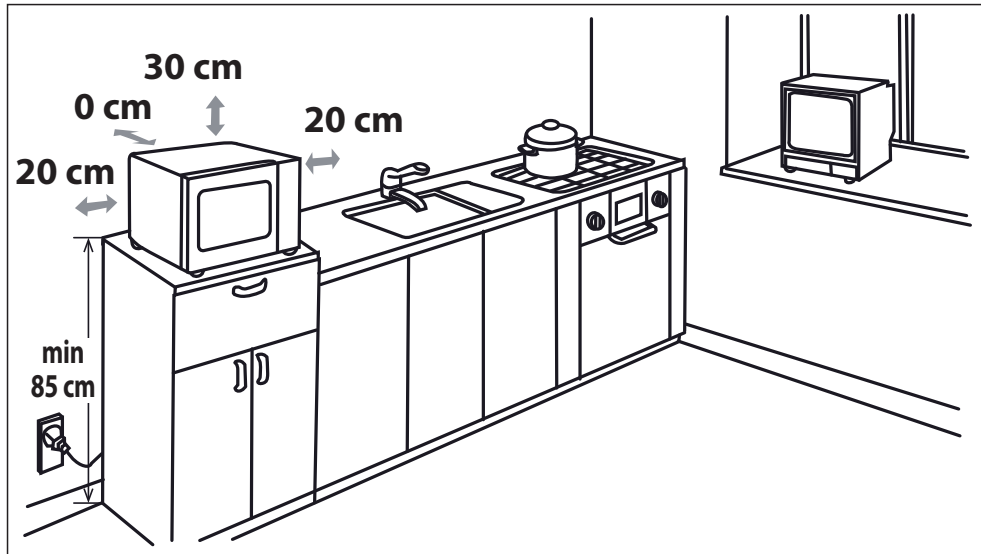
Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Gebrauchs auch heiß werden können.



## AUFSTELLANWEISUNGEN

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

## AUFSTELLANWEISUNGEN



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

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

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



## VOR INBETRIEBNAHME



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

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



## EINSTELLEN DER UHR

Die Uhr des Gerätes hat einen 24 Stunden Modus.


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

### HINWEISE:

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



## MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

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

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

Generell gelten folgende Empfehlungen:

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

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

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

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

## MANUELLER BETRIEB



### Öffnen der Gerätetür:

Die Ofentür öffnet sich, indem Sie die Türöffnungstaste drücken.

### Starten des Gerätes:

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



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

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

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

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



### HINWEIS

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

## GAREN MIT DER MIKROWELLE




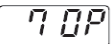
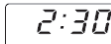
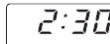
Ihr Gerät kann auf bis zu 99 Minuten, 50 Sekunden (99.50) programmiert werden.

### MANUELLES GAREN/ MANUELLES AUFTAUEN

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

### Beispiel:

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

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

### HINWEIS:

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

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

**WICHTIG:**

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

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




## GAREN MIT DEM GRILL/MIX-GRILL-BETRIEB\*

### 1. GAREN NUR MIT DEM GRILL

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

**Beispiel:**

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

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

### 2. GAREN IM MIX-GRILL-BETRIEB

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

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

Für die Kombination gibt es zwei Auswahlmöglichkeiten:

**KOMBINATION 1 (Anzeige: C-1)**


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

**KOMBINATION 2 (Anzeige: C-2)**

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

**Beispiel:**

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

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

**HINWEISE für das Garen mit GRILL und MIX GRILL:**

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

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

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



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

\* - nur für Modell mit Grill.

## ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN



### 1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

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

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

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

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

### 2. +30s FUNKTION (Auto Minute)

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

#### a. Direkt start

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

#### b. Verlängerung der Garzeit

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


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

### 3. ZEITSCHALTUHR-FUNKTION:

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

#### Beispiel:

Zum Einstellen der Zeitschaltuhr auf 5 Minuten.

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

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

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

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



#### 4. KINDERSICHERUNG:

Vermeiden Sie den unbeaufsichtigten Betrieb des Gerätes durch kleine Kinder.

**a. Um die Kindersicherung einzustellen:**

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

**b. Um die Kindersicherung abzustellen:**

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

#### 5. Energiesparmodus (ECO-Modus):

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





### ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN UND GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

#### 1. ZEITGESTEUERTES AUFTAUEN

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

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

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

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

#### Hinweise für Zeitgesteuertes Auftauen:

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



#### 2. GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN

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

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

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

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

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

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

#### HINWEISE FÜR GEWICHTSBEZOGENES AUFTAUEN:

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



## AUTO MENÜ BETRIEB



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

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

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

### HINWEISE:

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

## AUTO MENÜ TABELLE



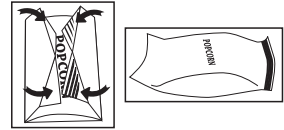
Auto Menü	GEWICHT/ PORTION / UTENSILIEN	Verfahren
Popcorn	0,05kg, 0,1kg	Legen Sie die Popcorn-Tüte direkt auf den Drehteller (Siehe Hinweis unten: "Wichtige Informationen über die Mikrowellen-Popcorn-Funktion")
Große Pellkartoffel	1, 2, 3 Kartoffeln (Stück) 1 Kartoffel = ungefähr 0,23 kg (Ausgangstemp.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

## HINWEISE:

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

### Wichtige Informationen über die Mikrowellen-Popcorn-Funktion:

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



## GEEIGNETES GESCHIRR

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

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

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

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



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

## REINIGUNG UND PFLEGE



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

**Achten Sie vor dem Reinigen darauf, dass der Garraum, die Tür und das Zubehör vollkommen abgekühlt sind. REINIGEN SIE DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE LEBENSMITTELRÜCKSTÄNDE - Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.**

### **Außenbereich des Gerätes**

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

### **Bedienfeld**

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

Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden.

### **Garraum**

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

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

**3.** Keine Sprühreiniger im Garraum verwenden.

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

Spritzschutz für den Hohlleiter immer sauber halten.

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

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

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

### **ZUBEHÖR**

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

### **GERÄTETÜR**

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

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

**HINWEIS:** Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

### **Reinigungstipp - Zur leichteren Reinigung Ihres Gerätes:**

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

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





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

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

### 1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

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

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

Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów.

Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

### 2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytego urządzenia, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi. W Szwajcarii: Zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne można bezpłatnie zwracać do sprzedawcy, nawet jeśli nie zostanie zakupiony nowy produkt. Szczegóły na temat punktów zbiórki odpadów są wymienione na stronie: [www.swico.ch](http://www.swico.ch) lub [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

### 1. W krajach Unii Europejskiej

W przypadku gdy produkt używany jest do celów biznesowych i zamierzają go Państwo usunąć: Należy skontaktować się z dealerem firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów.

W Hiszpanii: W celu usunięcia zużytego produktu prosimy o skontaktowanie się z wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

### 2. Kraje pozaunijne

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



## SPIS TREŚCI

### Instrukcja obsługi

INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI URZĄDZENIAMI.....	1
SPIS TREŚCI.....	2
DANE TECHNICZNE.....	2
KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE.....	3
PANEL STEROWANIA.....	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5-15
INSTALACJA.....	16-17
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY.....	17
USTAWIENIE ZEGARA.....	17
POZIOM MOCY MIKROFAL.....	17
STEROWANIE RĘCZNE.....	18
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI.....	18
TRYB PRACY Z GRILLEM/PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM.....	20
INNE UŻYTECZNE FUNKCJE.....	21
PROGRAMY WYKORZYSTUJĄCE FUNKCJE ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU I ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI.....	22
PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.....	23
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.....	23
PRZYDATNE NACZYNIA.....	25
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	26



## DANE TECHNICZNE

Typ kuchenki:	YC-MG02E	YC-MS51E	YC-MG51E	YC-MG81E
Napięcie zasilające (prąd zmienny jednofazowy)	: 230 V, 50 Hz (prąd...)	: 230 V, 50 Hz (prąd...)	: 230 V, 50 Hz (prąd...)	: 230 V, 50 Hz (prąd...)
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny	: 10 A	: 10 A	: 10 A	: 10 A
Wymagana moc wejściowa: Mikrofale	: 1270 W	: 1450 W	: 1450 W	: 1450 W
Output power: Mikrofale	: 800 W	: 900 W	: 900 W	: 900 W
Grill	: 1000 W		: 1000 W	: 1100 W
Tryb gotowości	: < 1,0W	: < 1,0W	: < 1,0W	: < 1,0W
Oszczędzania Energii	: < 0,5W	: < 0,5W	: < 0,5W	: < 0,5W
Częstotliwość mikrofal	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*	: 2450 MHz*
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm	: 440 x 258 x 324	: 513 x 306 x 394	: 513x 306 x 394	: 512 x 300 x 396
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)** mm	: 306 x 205 x 304	: 328 x 206 x 368	: 328 x 206 x 368	: 348 x 240 x 356
Pojemność kuchenki	: 20 litrów**	: 25 litrów**	: 25 litrów**	: 28 litrów**
Talerz obrotowy	: ø 255 mm	: ø 315 mm	: ø 315 mm	: ø 315 mm
Ciężar	: ok. 11,9 kg	: ok. 14,5 kg	: ok. 15,4 kg	: ok. 15,8 kg
Lampka oświetleniowa	: 25 W	: 25 W	: 25 W	: 25 W

\* - Opiswane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN5011.

Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.

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

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

\*\* - Pojemność kuchenki jest obliczana poprzez pomnożenie maksymalnej szerokości, głębokości i wysokości komory operacyjnej. Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

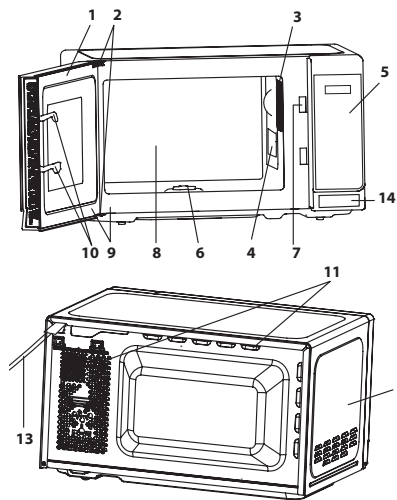
STAWIAJĄC SOBIE ZA CEL CIĄGŁE DOSKONALENIE SWOICH PRODUKTÓW FIRMA SHARP ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WYGLĄDU I DANYCH TECHNICZNYCH URZĄDZENIA BEZ UPRZEDZENIA.

# KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE



## KUCHENKA

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



## WYPOSAŻENIE:

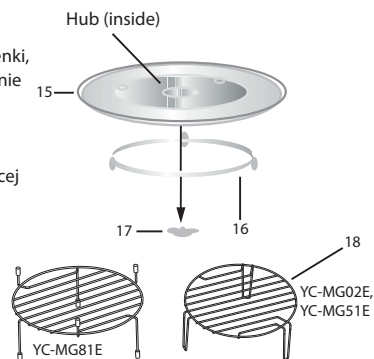
Należy upewnić się, że wraz z kuchenką dostarczone zostały następujące akcesoria:

15. Talerz obrotowy (szklany)
16. Podstawa talerza obrotowego
17. Gniazdo napędowe
18. Ruszt (Tylko dla modeli z grillem)

- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić pośrodku na spodzie kuchenki, żeby mogła swobodnie obracać się wokół gniazda napędowego. A następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy w gnieździe napędowym.
- Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią talerza obrotowego, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza. Porady na temat wykorzystania rusztu znajdziesz w części dotyczącej obsługi funkcji grillowania na stronie PL-20.


### Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.

**UWAGA:** W celu zamówienia wyposażenia dodatkowego, podaj dwie pozycje: nazwę części i nazwę modelu.



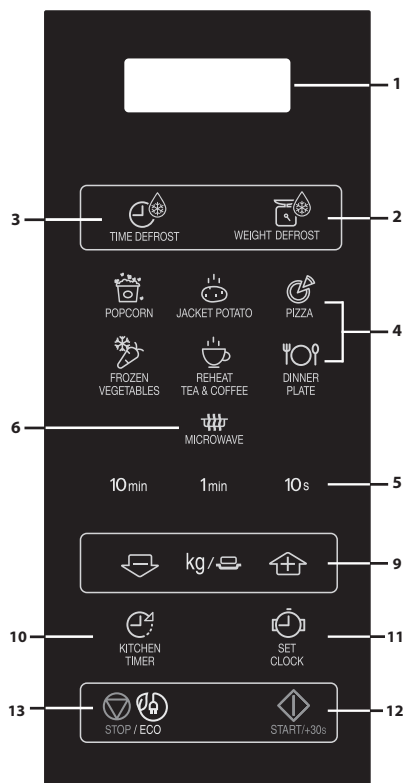
## UWAGI:

- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Po gotowaniu tłustych potraw bez użycia osłony zawsze dokładnie wyczyść komorę operacyjną, w szczególności elementy grzejny grilla - musi być on suchy i wolny od tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może spowodować przegrzanie, dymienie, a nawet pożar.
- Zawsze używaj kuchenki z poprawnie zamontowanym talerzem obrotowym i jego podstawą. Pomaga to w równomiernym gotowaniu potraw. Żle zamontowany talerz obrotowy może się kołysać, obracać nieprawidłowo, a nawet spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Wszelkie przeznaczone do gotowania produkty i naczynia z potrawami należy zawsze ustawiać na talerzu obrotowym.
- Talerz obraca się w prawo lub w lewo. Kierunek obrotu może być inny przy każdym uruchomieniu kuchenki. Nie wpływa to na efektywność gotowania.

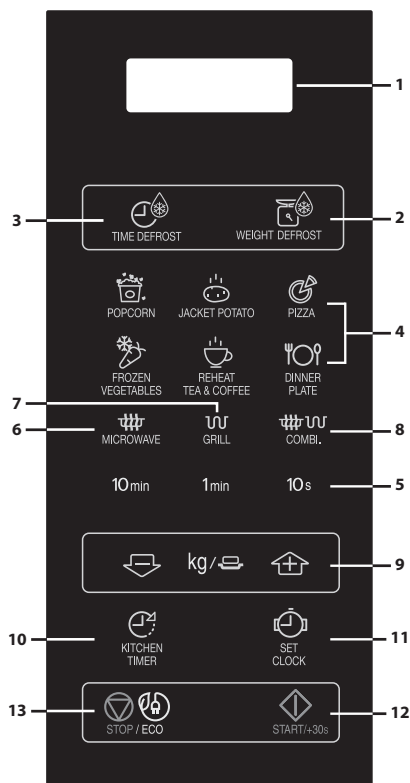
**⚠ OSTRZEŻENIE:**  Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki bardzo się nagzewają. Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna, elementy wyposażenia i naczynia bardzo silnie się nagzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia i talerz obrotowy z kuchenki należy chwycić je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.



## PANEL STEROWANIA



mikrofalna solo



mikrofal + ruszt

1. WYŚWIETLACZ CYFROWY
2. Przycisk ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI
3. Przycisk CZAS ROZMRAŻANIA
4. Przyciski AUTOMATYCZNE GOTOWANIE
5. Przyciski CZAS
6. Przycisk POZIOM MOCY MIKROFAL:  
Naciśnij, żeby wybrać poziom mocy mikrofal.
7. Przycisk GRILL
8. Przycisk Combi.
9. Przyciski WAGI/PORCJI (+/-)
10. Przycisk TIMER KUCHENNY  
Naciśnij, żeby użyć jako minutnik, albo żeby ustawić czas odstawienia potrawy.
11. Przycisk USTAWIANIE ZEGARA
12. START/◇+30s
13. Przycisk STOP/ECO



**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:****PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ****Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:**

**Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.**

Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.

Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki. Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę. Napięcie sieci musi wynosić 230 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 10 A lub większym.

Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.

Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.

Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.

Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, wyłącz kuchenkę lub odłącz wtyczkę i odczekaj, aż podgrzewane produkty przestaną dymić.**

**Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.**

**Należy stosować wyłącznie naczynia nadające się do kuchenek mikrofalowych.**

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

**Oślonę źródła mikrofal, komorę operacyjną, talerz obrotowy i jego podstawę należy oczyścić po użyciu.**

**Części te powinny być suche i bez tłuszczu.**

**Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.**

W pobliżu urządzenia lub jego otworów wentylacyjnych nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.

Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.

Usuwać z produktów i opakowań wszystkie metalowe zamknięcia, druty itp. Powstawanie łuku elektrycznego na powierzchniach metalu może doprowadzić do pożaru.

Nie używaj kuchni mikrofalowej do smażenia potraw w głębokim oleju. Temperatury oleju nie można kontrolować i tłuszcz może się zapalić.

Do prażenia kukurydzy powinny być używane wyłącznie do tego przeznaczone naczynia.

Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych



przedmiotów.

Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z życzeniem. Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem lub budyniu. Niniejszej instrukcji obsługi należy używać razem z podanymi dalej wskazówkami dotyczącymi gotowania.

### **Żeby uniknąć obrażeń ciała:**

#### **OSTRZEŻENIE:**

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

- a) Drzwiczki: muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.
- b) Zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa: należy się upewnić, że nie są złamane ani luźne.
- c) Uszczelki drzwiczek i ich powierzchnie: nie mogą być uszkodzone.
- d) Wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach: nie może być żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń
- e) Przewód zasilający oraz wtyczka: nie mogą być uszkodzone.

Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy, zwłaszcza wiążące się z otwarciem obudowy, mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP.**

Nie używaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach lub zamknięciu przerobionym w jakikolwiek sposób. Nie używaj kuchenki, jeśli pomiędzy uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajdują się jakieś przedmioty.

**Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelce drzwiczek i powierzchniach uszczelki. Stosuj się do wskazówek w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja” na stronie PL-21. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzi do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.**

Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.

**Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:**

W żadnym wypadku nie wolno zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki. Nie należy wprowadzać żadnych



przedmiotów ani płynów w otwory zatrząsków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP. Przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiegokolwiek innej cieczy. Przewód nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego. Przewód zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.

Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić zbliżanie się do kuchenki i kabla zasilającego.

Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchence ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP. Jeśli ulegnie uszkodzeniu przewód zasilający, należy zainstalować nowy przewód tego samego typu. Wymiana powinna być dokonywana przez wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

**Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:**

**OSTRZEŻENIE: Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.**

**Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną**



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### **ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.**

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

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

Żeby uniknąć gwałtownego wytryśnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

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

### **Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po**



**zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nie roztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.**

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

**Żeby uniknąć poparzeń:**

**OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem. Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytak do garnków lub rękawic kuchennych.**

Pojemniki, naczynia do prażenia kukurydzy, woreczki do pieczenia itp. należy otwierać w taki sposób, by para nie wydobywała się z nich na twarz i ręce.

W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów i mieszać je przed podaniem; szczególną ostrożność należy zachować w przypadku temperatury pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz osób starszych. Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżały się dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.

Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorąca.

Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła ujść.

Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżały się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.

**Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:**

**OSTRZEŻENIE: Dzieci w wieku 8 lat lub starsze mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych, gdy urządzenie pracuje w trybach GRILLA, PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM i GOTOWANIA AUTOMATYCZNEGO ze względu na generowanie wysokiej temperatury. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, chyba że dostały pozwolenie, bądź udzielono im instrukcji**





**obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem. Modele z elektronicznym panelem sterowania są wyposażone w blokadę rodzicielską, sprawdź na stronie PL-22.**

Nie wolno opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie wolno traktować kuchenki jako przedmiotu do zabawy.

Dzieciom należy wpoić zasady bezpieczeństwa: używanie rękawic kuchennych, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zachowanie szczególnej ostrożności co do opakowań (np. materiałów samonagrzewających się), gdyż opakowania te mogą być bardzo gorące.

### **Inne ostrzeżenia:**

Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.

Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych. Kuchenka ta służy wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych i można jej używać tylko do takich celów. Suszenie odzieży, podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, szmatek itp. może prowadzić do obrażeń, poparzeń oraz podpaleń. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.

**Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć**



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### **uszkodzeń:**

Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki. Używając naczyń powodującego rumienienie potraw lub materiałów samonagrzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.

Nie wolno używać naczyń metalowych odbijających mikrofalę i mogących spowodować powstawanie łuków elektrycznych. Nie wkładaj do kuchenki puszek.

Należy używać wyłącznie talerza obrotowego i jego podstawy przeznaczonych dla tego typu kuchenki. Nie używaj kuchenki, jeśli został wyjęty z niej talerz obrotowy. Żeby uniknąć uszkodzenia talerza obrotowego:

- a) Przed rozpoczęciem mycia talerza obrotowego wodą należy odczekać dopóki nie ostygnie.
- b) Nie wolno ustawiać gorących produktów lub naczyń na zimnym talerzu obrotowym.
- c) Nie wolno ustawiać zimnych produktów lub naczyń na gorącym talerzu obrotowym.

Podczas pracy urządzenia nie należy na jego obudowie stawiać jakichkolwiek przedmiotów.

### **UWAGA:**

Nie wolno używać plastikowych naczyń, jeśli komora operacyjna nie ostygła jeszcze po użyciu grilla (tryby GRILL

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM), ponieważ mogłyby się roztopić. W wymienionych trybach nie wolno używać plastikowych naczyń, o ile ich producent nie zaznaczył, że są one do tego celu przeznaczone.

W przypadku wątpliwości co do sposobu przyłączenia kuchenki należy skontaktować się z upoważnionym, wykwalifikowanym elektrykiem.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała, powstałe wskutek zaniedbania poprawnych połączeń elektrycznych.

Na ściankach kuchenki lub wokół uszczelki drzwiczek może czasami pojawiać się para wodna lub krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o wydobywaniu się mikrofal na zewnątrz ani o wadliwym działaniu kuchenki.



Ten symbol informuje o powierzchniach, które mogą być gorące podczas użycia.

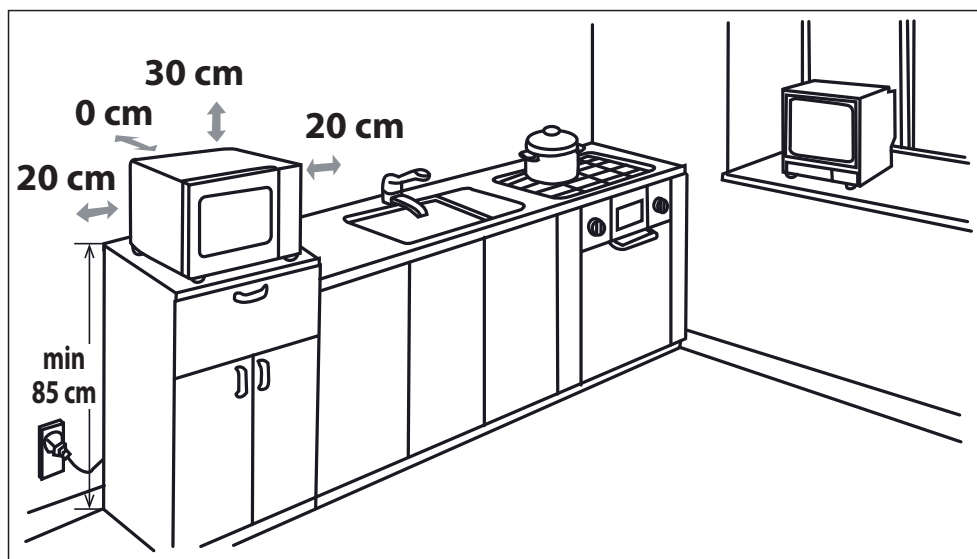


## INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia.
2. Upewnij się, że kuchenka nie nosi żadnych śladów uszkodzenia.
3. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
4. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza.

Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.

- Minimalna wysokość instalacji wynosi 85 cm.
- Pomiedzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami należy pozostawić przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
- Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
- Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
- Zablockowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

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

Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych. Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.



## PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY



Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu pojawi się „0:00” i zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy.

**Opisywany model wyposażony jest w zegar. W trybie czuwania kuchenka zużywa poniżej 1,0 W. Żeby ustawić zegar, postępuj według poniższego opisu.**



## USTAWIENIE ZEGARA

Zegar kuchenki można ustawić w 24-godzinnej formacie czasu.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **USTAWIANIE ZEGARA** . Zacznie pulsować wskazanie „00:00”.
2. Ustaw bieżącą godzinę przy pomocy przycisków CZAS. Wprowadź godzinę naciskając przycisk **10 min**. Wprowadź minuty naciskając przyciski **1 min** i **10 s**.
3. Naciśnij przycisk **USTAWIANIE ZEGARA** , żeby zakończyć ustawianie zegara.

### UWAGI:

- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „0:00”.
- Żeby sprawdzić wskazania zegara podczas gotowania, naciśnij przycisk **CLOCK SET**. Na wyświetlaczu przez 2-3 sekundy widoczne będzie wskazanie zegara. Nie wpływa to na proces gotowania.
- Jeśli podczas ustawiania zegara zostanie naciśnięty przycisk **STOP** lub po 1 minucie bezczynności, kuchenka powróci do poprzedniego ustawienia.
- Jeśli wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki, po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu co pewien czas będzie pojawiać się wskazanie „0:00”. Jeśli przerwa w zasilaniu wystąpi podczas pracy kuchenki, program zostanie skasowany. Ustawienie czasu zostanie również skasowane.



## POZIOM MOCY MIKROFAL

Poziom mocy	Naciśnij przycisk <b>POZIOM MOCY MIKROFAL</b> 	Wyświetlany poziom (w procentach)
WYSOKI	x1	100P
	x2	90P
ŚREDNIO WYSOKI	x3	80P
	x4	70P
ŚREDNI	x5	60P
	x6	50P
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	x7	40P
	x8	30P
NISKI	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Opisywana kuchenka posiada 11 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Aby zmienić poziom mocy dla gotowania naciskaj przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL** dopóki wyświetlacz nie pokaże żądanego poziomu. Naciskając przycisk TIME zmienisz czas gotowania. Naciskając **START** uruchomisz kuchenkę.
- W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal podczas trwania procesu należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu procesu.
- Jeśli wybierzesz poziom mocy „0 P”, uruchomiony zostanie tylko wentylator. Można wykorzystać ten poziom mocy do usuwania zapachów z kuchenki.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

**Poziom 100 P/90 P (WYSOKI)** należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.

**Poziom 80 P/70 P (ŚREDNIO WYSOKI)** należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalenia po jednej stronie.

**Poziom 60 P/ 50 P (ŚREDNI)** należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

**Poziom 40 P/30 P (ŚREDNIO NISKI)** służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.

**Poziom 20 P/10 P (NISKI)** służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

## STEROWANIE RĘCZNE



### Otwieranie drzwiczek:

Aby otworzyć mikrofalę naciśnij przycisk otwierania drzwiczek.

### Uruchamianie kuchenki:

Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i po wybraniużądanego trybu pracy naciśnij przycisk **START/◊ +30s**.

Jeśli nie naciśniesz przycisku **START/◊ +30s** po upływie 1 minuty po wyborze programu gotowania, program zostanie anulowany.

Jeśli podczas gotowania otwarte zostaną drzwiczki, żeby kontynuować proces należy nacisnąć przycisk **START/◊ +30s**. Prawidłowe naciśnięcie potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym, nieskuteczne naciśnięcie nie spowoduje wyemitowania sygnału.

Używaj przycisku **STOP** do:

1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchenki.
3. Anulowania programu w trakcie pracy (naciśnij przycisk **STOP** dwa razy).
4. Włączania i wyłączania zabezpieczenia przed dziećmi (patrz strona PL-22).



START/+30s



STOP/ECO

### UWAGA

- Jeśli kuchenka pozostaje nieużywana przez 5 minut (i jej drzwiczki są zamknięte), automatycznie włączy się blokada bezpieczeństwa. Panel sterowania kuchenki nie będzie aktywny. Żeby wyłączyć blokadę bezpieczeństwa, należy otworzyć drzwiczki kuchenki - panel sterowania stanie się z powrotem aktywny.

## TRYB PRACY Z MIKROFALAMI





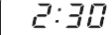
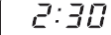
Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 99 minut i 50 sekund (99:50)

### GOTOWANIE RĘCZNE / RĘCZNE ROZMRAŻANIE

- Wprowadź czas gotowania lub rozmrażania i ustaw moc mikrofal na poziomie od 100 P do 10 P (patrz strona PL- 18).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

### Przykład:

Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund z mocą mikrofal 70%.

<p>1. Wprowadź poziom mocy mikrofal (70 P) naciskając cztery razy przycisk <b>POZIOM MOCY MIKROFAL</b>.</p> <p> x4</p>	<p>2. Wprowadź czas gotowania naciskając dwa razy przycisk <b>1 min</b>, a następnie trzy razy przycisk <b>10 s</b>.</p>	<p>3. Naciśnij przycisk <b>START/◊ +30s</b> żeby uruchomić timer kuchenny. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania/ rozmrażania.)</p>
<p></p>	<p></p>	<p></p>

## UWAGA:

- Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.
- Jeśli podczas gotowania/rozmrzania otwarte zostaną drzwiczki w celu zamieszania lub obrócenia potrawy, odliczanie czasu gotowania na wyświetlaczu zostanie automatycznie wstrzymane. Odliczanie czasu zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START**.
- Po zakończeniu gotowania/rozmrzania otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP**. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony.
- Jeśli chcesz sprawdzić poziom mocy mikrofal podczas trwania procesu gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy.

## WAŻNE:

- Po zakończeniu gotowania lub rozmrażania należy zamknąć drzwiczki kuchenki. Należy pamiętać, że oświetlenie wnętrza kuchenki pozostaje włączone, gdy drzwiczki są otwarte. Wynika to ze względów bezpieczeństwa, żeby przypomnieć o konieczności zamknięcia drzwiczek.
- W przypadku gotowania potraw w trybie 100 P przez czas dłuższy od standardowego, poziom mocy zostanie obniżony automatycznie, żeby zapobiec przegrzaniu.

Tryb pracy	Standardowy czas
Mikrofałe 100 P	30 minut
Praca z grillem*	Praca p rzerywana, s terowana termostatem
Praca kombinowana z grillem*	99 minut 50 sekund







## TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM\*\*

### 1. Tryb pracy tylko z wykorzystaniem GRILLA

Grill zamontowany nad komorą operacyjną kuchenki ma tylko jedno ustawienie mocy. Obrotowy talerz wspomaga pracę grilla zapewniając równe opiekanie potraw. Skorzystaj z ruszta podczas grillowania jedzenia o małych rozmiarach, takich jak bekon, szynka wędzona i bułeczki z rodzynekami. Jedzenie można umieszczać bezpośrednio na ruszcie lub na ustawionym na nim naczyniu żaroodpornym.

#### Przykład:

Grillowanie przez 20 minut przy pomocy przycisku **GRILL**.

1. Naciśnij jeden raz przycisk <b>GRILL</b> .  x1	2. Wprowadź żądany czas podgrzewania naciskając dwa razy przycisk <b>10 min</b> .	3. Naciśnij przycisk <b>START</b> + <b>30s</b> żeby rozpocząć proces grillowania. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu grillowania.)
		

### 2. TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

**TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM** łączy moc mikrofal z funkcją grilla. Na przemian stosowane jest promieniowanie mikrofalowe i opiekanie przy pomocy grilla.

Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu gotowania i uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw.

Tryb kombinowany posiada dwie opcje:

#### KOMBINACJA 1 (wskazanie wyświetlacza: C-1)

Przez 55% czasu gotowania używane są mikrofałe, a przez 45% czasu wykorzystywany jest grill. Zalecamy stosować przy gotowaniu ryb i potraw zapiekanych (au gratin).





#### KOMBINACJA 2 (wskazanie wyświetlacza: C-2)

Przez 36% czasu gotowania używane są mikrofałe, a przez 64% czasu wykorzystywany jest grill. Zalecamy stosować przy przygotowywaniu puddingów, omeletów i drobiu.

#### Przykład:

Gotowanie przez 15 minut w trybie **PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM** - przez 55% czasu używane jest promieniowanie mikrofalowe, a przez 45% czasu opiekanie przy pomocy grilla (C-1).




<p>1. Naciśnij jeden raz przycisk <b>PRACA KOMBINOWANA Z GRILLEM</b>.</p> <p> x1</p>	<p>2. Wprowadź żądany czas podgrzewania naciskając jeden raz przycisk <b>10 min</b>, a następnie pięć razy przycisk <b>1 min</b>.</p>	<p>3. Naciśnij przycisk <b>START/◊ +30s</b> żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.)</p>
<p></p>	<p></p>	<p></p>

### UWAGI dotyczące trybów GRILL i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM:

- Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie grilla.
- W przypadku opiekania żywności w wysokim naczyniu należy umieścić je na obrotowym talerzu.
- Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny; jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą Kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem.

**WAŻNE:** Podczas pracy należy otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny, żeby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu i zapachów.

**UWAGA:** Aby podczas korzystania z funkcji grilla zapobiec przegrzaniu, grill jest włączany i wyłączany w regularnych odstępach czasu.

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

\* - Tylko dla modeli z grillem.

## INNE UŻYTECZNE FUNKCJE



### 1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE

Ta funkcja pozwala na gotowanie z 2 różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje gotowania ręcznego, ręcznego ustawienia czasu gotowania i/lub czasu rozmrażania oraz rozmrażania według wagi. Po zaprogramowaniu nie ma potrzeby ingerencji w proces gotowania, ponieważ kuchenka automatycznie przejdzie do kolejnego etapu. Po zakończeniu pierwszego etapu zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy. Jeśli wymagane jest rozmrażanie, powinno być ono pierwszym etapem.

**Uwaga:** Programu automatycznego gotowania nie można wykorzystać jako jednego z etapów gotowania sekwencyjnego.

**Przykład:** Jeśli chcesz rozmrozić potrawę przez 5 minut, a następnie gotować ją przez 7 minut przy poziomie mocy mikrofal 80 P, zaprogramuj następujące etapy:

1. Naciśnij jeden raz przycisk **CZAS ROZMRAŻANIA**, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu def2.
2. Wprowadź żądany czas gotowania naciskając 5 razy przycisk **1 min**.
3. Wprowadź poziom mocy mikrofal (80 P) naciskając trzy razy przycisk **POZIOM MOCY MIKROFAL**.
4. Wprowadź żądany czas gotowania naciskając 7 razy przycisk **1 min**.
5. Naciśnij jeden raz przycisk **START**, żeby rozpocząć gotowanie.

### 2. FUNKCJA +30s (automatyczne ustawianie minut)

Przycisk **+30s** umożliwia korzystanie z dwóch następujących funkcji:

#### a. Bezpośredni start

Istnieje możliwość rozpoczęcia procesu, przy ustawionym poziomie mocy 100 P, trwającego 30 sekund naciskając przyciskiem **+30s**.

#### b. Wydłużenie czasu trwania procesu

Czas procesu można wydłużyć w trybie gotowania ręcznego, podczas automatycznego rozmrażania i w programach automatycznych o wielokrotność 30 sekund naciskając przycisk **+30s** podczas pracy kuchenki. Możesz wydłużyć czas gotowania o "10min", "1min" lub "10s" przez naciśnięcie przycisku TIME. Podczas rozmrażania czas gotowania nie może być wydłużony.

**UWAGA:** Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 50 sekund.


### 3. TIMER KUCHENNY:

Możesz użyć timera kuchennego do ustawienia czasu procesu, przy którym tryb pracy z mikrofalami nie jest wykorzystywany (na przykład podczas gotowania jajek na tradycyjnej płycie grzejnej) lub do nadzorowania czasu po odstawieniu zagotowanych/rozrożonych potraw.

#### Przykład:

Ustawienie timera na 5 minut.



<p><b>1. Naciśnij jeden raz przycisk <b>TIMER KUCHENNY</b>.</b></p> 	<p><b>2. Wprowadź żądany czas naciskając 5 razy przycisk <b>1 min.</b></b></p>	<p><b>3. Naciśnij przycisk <b>START/◊ +30s</b>, żeby uruchomić timer kuchenny.</b></p>	<p><b>4. Sprawdź wskazanie wyświetlacza.</b> (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania/rozmarzania.)</p>
---	--	--	---

Jeśli ustawiony czas dobiegnie końca, zostanie wyemitowany 5 razy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie zegara.

Można wprowadzić dowolny czas do 99 minut i 50 sekund. Żeby anulować **TIMER KUCHENNY** podczas odliczania czasu, po prostu naciśnij przycisk **STOP**.

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

#### 4. ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI:

Uniemożliwia obsługę kuchenki przez małe dzieci przy braku nadzoru osoby dorosłej.

##### a. Włączenie ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI:

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP** przez 3 sekundy. Po długim sygnale na wyświetlaczu pojawi się napis "LOC". Kuchenka jest teraz w trybie blokady rodzicielskiej. W tym czasie wyświetlacz pokaże zegar, a po naciśnięciu dowolnego przycisku lub otwarcia drzwi, na wyświetlaczu pojawi się napis "LOC".

##### b. Wyłączenie BLOKADY RODZIELSKIEJ:

Przytrzymaj wciśnięty przycisk **STOP** przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy.

#### 5. Tryb ECO:

Naciśnij przycisk "ECO" w trybie czuwania. Wyświetlacz wyłączy się, a kuchenka mikrofalowa wejdzie w tryb ECO. Jakakolwiek operacja wznowi działanie wyświetlacza, a kuchenka wróci do trybu czuwania.




### PROGRAMY WYKORZYSTUJĄCE FUNKCJE ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU I ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI

#### 1. ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji. Zakres czasowy wynosi 0:10 – 99:50.

**Przykład:** Rozmrażanie przez 10 minut.

<p><b>1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk <b>ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI</b>.</b></p> 	<p><b>2. Wprowadź czas gotowania naciskając jeden raz przycisk <b>10 min.</b></b></p>	<p><b>4. Naciśnij przycisk <b>START/◊ +30s</b> żeby rozpocząć rozmrażanie.</b></p>
<p>na wyświetlaczu pojawi się: <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">dEF2</span></p>	<p><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">10:00</span></p>	

#### Uwagi dotyczące czasu rozmrażania:

- Po zakończeniu gotowania zostanie 5 razy wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, jeśli zegar został wcześniej ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „00:00”.
- Poziom mocy mikrofal jest zaprogramowany na 30 P i nie można wybrać innego poziomu.




#### 2. ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Ustawienia czasu procesu i poziomu mocy kuchenki mikrofalowej zostały wcześniej zaprogramowane, dzięki czemu rozmrażanie następujących potraw jest łatwe: wieprzowiny, wołowiny i kurczaków. Dla tych potraw można ustawić zakres wagowy od 0,1 do 2 kg (ze skokiem 0,1 kg).

Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tych funkcji.

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

Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym lub na kratce do rozmrażania, umieszczonej na talerzu obrotowym.

<p><b>1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk <b>ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI</b>.</b></p> 	<p><b>2. Przy pomocy przycisków <b>WAGI/PORCJI</b> ustaw żądaną wagę.</b></p> <p>kg /  </p>	<p><b>3. Naciśnij przycisk <b>START/◊ +30s</b> żeby rozpocząć rozmrażanie.</b> (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania.)</p>
--	---	---

na wyświetlaczu pojawi się: wskazanie wyświetlacza: 

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

### UWAGI DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI:





- Przed zamrożeniem potrawy sprawdź, czy jest ona świeża i dobrej jakości.
- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg, na przykład 0,65 kg do 0,7 kg.
- W razie potrzeby osłoń niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu przy pomocy małych kawałków folii aluminiowej. Zapobiegnie to ogrzaniu tych miejsc podczas rozmrażania. Upewnij się, że folia nie dotyka ścianek komory kucharki.

## PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA



Przyciski **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** umożliwiają automatyczne dobranie najbardziej odpowiedniego trybu przygotowania potrawy (szczegółowe informacje można znaleźć na stronach PL-4 i PL-23). Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

**Przykład:** Gotowanie dwóch ziemniaków w mundurkach (0,46 kg) korzystając z funkcji AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.

<p>1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk <b>Ziemniaki w mundurkach</b>.</p>  x1	<p>2. Przyciskami <b>WAGI/PORCJI (+/-)</b> lub po raz kolejny kilkakrotnie naciskając przycisk <b>Ziemniaki w mundurkach</b> wybierz żądaną liczbę ziemniaków (maks. 3).</p> <p>kg /  </p>	<p>3. Naciśnij przycisk <b>START</b>  <b>+30s</b> żeby rozpocząć gotowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu gotowania)</p>
na wyświetlaczu pojawi się: <input type="text" value="1"/>	wskazanie wyświetlacza: <input type="text" value="2"/>	

### UWAGI:

- Wagę lub ilość potrawy można wprowadzić naciskając przyciski WAGI/PORCJI (+/-), dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądana waga/ilość. Należy wprowadzić wyłącznie wagę żywności. Nie należy dodawać do niej wagi naczyń.
- W przypadku potraw o wadze odbiegającej od podanej w tabeli PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA na stronie PL-23, należy korzystać z ręcznego trybu pracy.

## TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA



Program automatycznego gotowania	WAGA/PORCJE/NACZYNIA	Procedura
Prażona kukurydza	0,05kg, 0,1kg	Umieść torebkę z prażoną kukurydzą bezpośrednio na talerzu obrotowym. (Patrz poniżej: „Ważne informacje dotyczące funkcji prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej”)
Ziemniaki w mundurkach	1, 2, 3 ziemniaki (w plasterkach) 1 ziemniak = ok. 0,23 kg (temp. pocz. 20°C)	Wybierz ziemniaki mniej więcej jednakowej wielkości (o wadze ok. 230 g). Nakłuj każdy ziemniak w kilku miejscach i umieść przy krawędzi talerza obrotowego. Po upływie połowy czasu rozmrażania przewróć na drugą stronę i przełóż je. Odstaw na 3-5 minut przed podaniem.
Pizza schłodzona	0,1 kg, 0,2 kg, 0,4 kg (temp. pocz. 5°C) Talerz	Umieść pizzę na środku talerza obrotowego. Nie przykrywaj.
Zamrożone warzywa, np. brukselka, zielona fasolka, groszek, mieszanka warzywna, brokuły	0,15 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temp. pocz. -18°C) Naczynie z pokrywą	Ułóż warzywa w odpowiednim naczyniu. Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g warzyw, nakryj naczynie przykrywką i ustaw na talerzu obrotowym. Po upływie połowy czasu i po zakończeniu procesu zamieszaj.

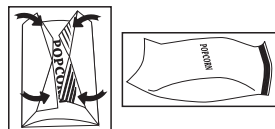
Napoje (120 ml/1 filiżanka)	1, 2, 3 (temp. pocz. 5°C) Filiżanka	Umieść filiżankę(i) na talerzu obrotowym i po podgrzaniu zamieszaj.
Potrawa na płytkim talerzu	0,25 kg, 0,35 kg, 0,5 kg (temp. pocz. 5°C) Talerz	Umieść talerz na środku talerza obrotowego. Nie przykrywaj. Po podgrzaniu zamieszaj.

**Uwagi:**

- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Rezultaty zastosowania funkcji automatycznego gotowania zależą od różnych czynników, takich jak kształt i rozmiary potrawy oraz od osobistych preferencji odnośnie postaci posiłku. Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników działania zaprogramowanych funkcji, dostosuj czas gotowania do swoich potrzeb.

**Ważne informacje dotyczące funkcji prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej:**

1. Przy ustawieniu 0,1 kg prażonej kukurydzy wskazane jest zagięcie każdego narożnika torebki w trójkąt przed rozpoczęciem gotowania. Patrz rysunek po prawej stronie.
2. Jeśli torebka prażonej kukurydzy zwiększyła swoją objętość i nie obraca się prawidłowo, naciśnij jeden raz przycisk STOP. Otwórz drzwiczki kuchenki i zmień położenie torebki, żeby zapewnić równomierne podgrzewanie.



## PRZYDATNE NACZYNIA



Żeby możliwe było gotowanie/rozmarzanie w kuchence, promieniowanie mikrofalowe musi przeniknąć przez pojemnik do naczyń. Z tego względu konieczne jest odpowiednie dobranie naczyń.

Zalecane są naczynia owalne/okrągłe zamiast kwadratowych/prostokątnych, ponieważ żywność w rogach może się nadmiernie zagotowywać. Można zastosować rozmaite naczynia, zgodnie z poniższą listą.

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



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



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**OSTRZEŻENIE: DO CZYSZCZENIA JAKIKOLWIEK ELEMENTÓW KUCHENKI NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY PREPARATÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW I KUCHENEK, ODKURZACZY PAROWYCH, ŚRODKÓW DO SZOROWANIA ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB SZORSTKICH ZMYWAKÓW. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się upewnić, że komora operacyjna, drzwiczki, obudowa kuchenki i wyposażenie wystygły.**

**KUCHENKĘ NALEŻY REGULARNIE CZYŚCIĆ I USUWAĆ Z NIEJ WSZYSTKIE POZOSTAŁOŚCI JEDZENIA.**

**Korzystanie z zanieczyszczonej kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia ścianek komory operacyjnej i szybszego zużycia kuchenki. Może być również przyczyną sytuacji niebezpiecznych.**

### **Zewnętrzne elementy obudowy**

Zewnętrzne elementy obudowy kuchenki można łatwo oczyścić delikatnym detergentem i wodą. Roztwór detergentu należy zetrzeć wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć powierzchnię miękkim ręcznikiem.

### **Panel sterowania**

Przed czyszczeniem należy otworzyć drzwiczki kuchenki, żeby wyłączyć panel sterowania. Przy czyszczeniu panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Czyści się go delikatnie pocierając ściereczką zwilżoną tylko wodą.

Należy unikać używania nadmiernych ilości wody. Nie należy używać żadnych chemikaliów ani środków do szorowania.

### **Komora operacyjna**

**1.** W celu utrzymania kuchenki w czystości, należy po każdym użyciu zetrzeć wszelkie zachlapania i plamy miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką, dopóki kuchenka jest jeszcze ciepła. W wypadku silniejszego zabrudzenia trzeba użyć delikatnego detergentu i wielokrotnie przecierać zabrudzone miejsce wilgotną ściereczką, aż do całkowitego usunięcia zabrudzenia. Trwałe zabrudzenia mogą spowodować przegrzewanie, dymienie, pożar lub powstawanie łuków elektrycznych.

Nie należy zdejmować osłony źródła mikrofal.

**2.** Należy zwracać uwagę, by woda lub roztwór detergentu nie dostały się do małych otworów wentylacyjnych w ściankach kuchenki; mogłoby to spowodować uszkodzenie kuchenki.

**3.** Do mycia wnętrza kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.

**4.** Regularnie rozgrzewaj pustą kuchenkę przez 20 minut używając elementów grzejnych grilla. Resztki jedzenia i krople tłuszczu na ściankach komory operacyjnej mogą powodować powstawanie dymu i przykrych zapachów. Osłonę źródła mikrofal należy utrzymywać w stałej czystości.

Oslona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia).

**UWAGA:** Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal. Osłona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.

### **Wyposażenie**

Wyposażenie, jak talerz obrotowy, podstawę talerza obrotowego i ruszt, należy myć w wodzie z płynem do mycia naczyń i osuszyć. Środki do mycia naczyń są bezpieczne.

### **Drzwiczki**

W celu usunięcia wszelkich śladów zabrudzeń, obie strony drzwiczek oraz uszczelki należy regularnie czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Nie należy stosować środków do szorowania.

**UWAGA:** Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.

### **Porada ułatwiająca czyszczenie kuchenki:**

Włóż połówkę cytryny do miski, dodaj 300 ml (trochę więcej niż szklankę) wody i podgrzej z mocą 100% przez 10-12 minut. Wytrzyj kuchenkę do czysta przy pomocy miękkiej, suchej ściereczki.





UMC Poland Sp. z o.o.  
Ostaszewo 57B, 87-148 Lysomice, Poland

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

SDA/MAN/0061

[www.sharpconsumer.eu](http://www.sharpconsumer.eu)

**SHARP**