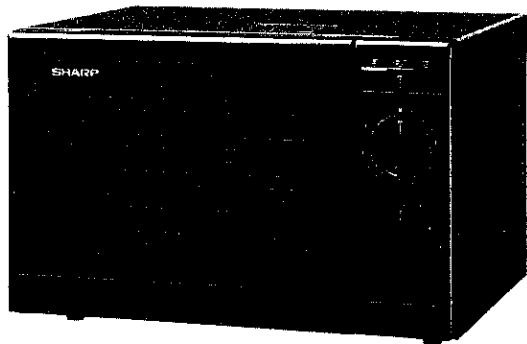


# SHARP

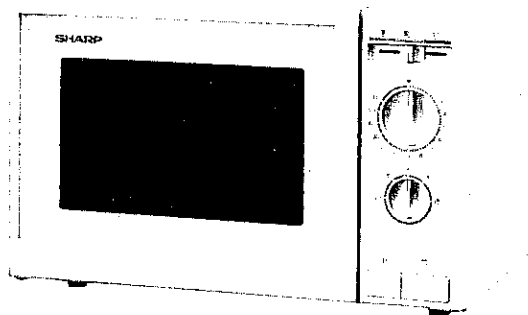


GRILL & MICROWAVE OVEN  
MIKROWELLENHERD MIT GRILL  
FOUR A MICRO-ONDES & GRIL  
FORNO A MICROONDE E GRIGLIA  
HORNO Y PARRILLA DE MICROONDAS  
GRILLEN & MICROGOLFOVEN

## R-5G10(B)/(W) R-5G10S(B)/(W)



R-5G10(B)  
R-5G10S(B)



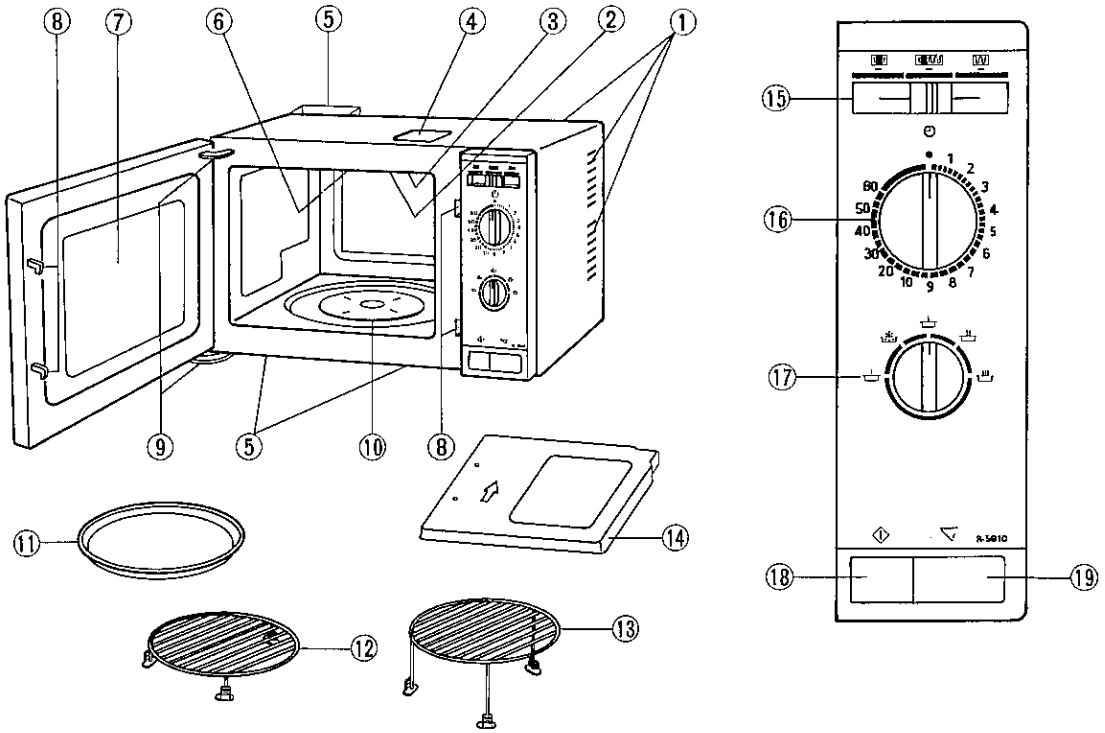
R-5G10(W)  
R-5G10S(W)






<b>ENGLISH</b> OPERATION MANUAL	Page <b>1</b>	<b>ITALIANO</b> MANUALE D'ISTRUZIONI	Pag. <b>25</b>
<b>DEUTSCH</b> BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite <b>9</b>	<b>ESPAÑOL</b> MANUAL DE MANEJO	Página <b>33</b>
<b>FRANÇAIS</b> MODE D'EMPLOI	Page <b>17</b>	<b>NEDERLANDS</b> GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde <b>41</b>



# ENGLISH

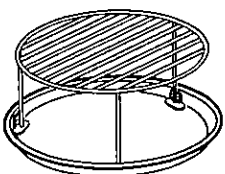
## PART NAMES



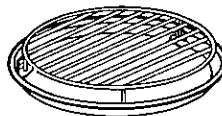
- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. Inlet air openings     | 12. Low rack   |
| 2. Waveguide cover        | 13. High rack  |
| 3. Oven lamp              | 14. Heater reflector   |
| 4. Oven lamp access cover | 15. Cooking mode selector  |
| 5. Exhaust air openings   |  (MICROWAVE)              |
| 6. Grill heating element  |  (DUAL COOK)              |
| 7. Oven door              |  (GRILL)                  |
| 8. Safety door latches    | 16. Timer (0-60 min.)  |
| 9. Hinges                 | 17. Microwave power control  |
| 10. Turntable support     | 18. Start button (  )     |
| 11. Turntable             | 19. Door open button (  ) |

## ACCESSORIES

The accessories below have been especially designed for use with this oven, they should not be exchanged for other similar types of accessories. For the correct application of these accessories, please refer to the appropriate cooking procedure in your cookbook.



◀ High rack: used for grill cooking of steaks, fish, etc.



◀ Low rack: used for larger, bulkier foods such as roasts and poultry. Also recommended for making cheese toast, meat spears and meat loaf.

# INSTALLATION

---

1. Unpack the oven and remove all packing from the oven cavity.
2. Check the oven carefully for any signs of damage. Pay particular attention to: misaligned or warped door, damaged door seals and seal surfaces, broken or loose door hinges and latches, and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven, contact your dealer. If the oven does not work, please contact an authorized SHARP Service Agent.
3. The oven should not be installed in areas where heat and moisture are generated (for example, close to a conventional oven).
4. The door glass becomes hot during grill and dual cooking. The oven bottom must be installed a minimum of 80 cm above the floor, safely out of the reach of children.
5. The oven is fitted with a Schuko plug. This plug must be connected to a standard earthed (grounded) household outlet. The outlet must be readily accessible to allow easy removal of the plug in an emergency.
6. Take care to ensure the AC cord does not lay under the oven.
7. Neither the manufacturer nor the distributor can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. The AC voltage must be 220V, 50Hz.
8. If the power supply cord is damaged, it must be replaced with the special cord by a properly qualified Sharp service man.

## Warning

Serious health risks may result if these instructions on use and maintenance are not observed, or if the oven is tampered with so that it is possible to put the oven into operation when the door is open.

# SPECIAL NOTES

---

## General

1. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly, and that there is no damage to:
  - (1) door (warped)
  - (2) hinges and latches (broken or loosened)
  - (3) door seals and sealing surfaces.\* Do not operate the oven with any object caught in the door seal (between the door and the oven).
2. Do not attempt to operate the oven with the door open in case the safety door latches are not functioning correctly.
3. For all operations, the heater reflector should be correctly installed in the oven (please refer **Heater Reflector** on page 7.), the turntable support should be correctly inserted, and the turntable should be correctly placed upon it.
4. The vent openings of the oven should never be blocked.
5. For recommended utensils, refer to the introduction in your cookbook.
6. It is dangerous for the oven to be adjusted or repaired by anyone but a properly qualified service technician who has been trained by SHARP.

## Microwave Cooking

1. The oven should not be operated without any food in the cavity. Operation without any food can cause damage to the oven.
2. Metal utensils other than the accessories provided should not be used. Metal reflects microwave energy and may cause a discharge of electricity known as arcing. If metal is used for a special purpose (refer to your cookbook for exceptions) it must never come into contact with the oven walls, turntable or racks during cooking. Do not place cans of food in the oven.
3. Always remove tight fitting seals and lids from containers before heating or cooking. Tightly sealed containers can lead to a build up of pressure which could cause an explosion (even after cooking has finished).
4. Do not cook eggs in the shell as pressure will build up inside the shell and it may explode (even after cooking has finished). Do not reheat cooked eggs unless they are scrambled or chopped. Puncture egg yolks before cooking.
5. When boiling water or liquids, use a wide-mouthed container to allow air bubbles to escape freely. Narrow mouthed containers can cause large bubbles to form which can lead to splashes and burns (even after cooking has finished). It is advisable to insert a glass rod or similar in the container to avoid sudden uncontrolled boiling.
6. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature cannot be controlled and overheating might occur which could result in splashes and burns (even after cooking has finished).
7. When cooking foods with a high sugar or fat content, such as Christmas pudding, mince pies and fruit cake, follow the recommended cooking instructions carefully. Exceeding the recommended cooking times may result in burning of the food and damage to the oven.
8. Humidity and moisture in foods will sometimes cause condensation on the walls of the oven, this is a normal part of microwave cooking. Generally, covered foods will cause less condensation than uncovered foods. Occasionally moisture may appear around the oven seal, this is not abnormal and should not be taken as a sign that the oven is leaking microwave energy. The door seal is designed to prevent leakage of microwave energy during cooking.



## Grill and dual cooking

1. During dual cooking, metal utensils may cause arcing when they come into contact with the turntable, oven walls and accessories. To prevent arcing, place a heat resistant insulator such as a Pyrex pie dish, a glass pizza tray, or a china plate, between the metal utensil and the rack or turntable. If arcing continues, do not use that utensil for dual cooking.
2. During dual or grill cooking, the oven will become hot. The use of an oven pad or mitten is recommended. Always use the plastic handle to open and close the door and take care not to touch the grill heating element or oven wall.

# COOKING HINTS

Throughout your cookbook you will find detailed instructions for each recipe, only basic cooking hints are given here.


## General

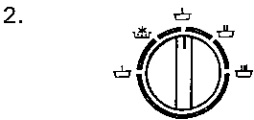
1. The oven should never be used without the turntable, the turntable support and heater reflector correctly in place. (To install the heater reflector, please refer **Heater Reflector** on page 7.) The turntable and turntable support should not be restricted from rotation.
2. Make sure the timer is set in the '•' position and then plug the oven into the power point (220V AC only).
3. Push the door button, open the door and place food on the turntable.
4. The oven lamp should come on whenever the timer is set and the  start button is pressed.
5. Whenever setting the timer to less than one minute, turn the timer past the one minute mark, and then back to the desired setting.
6. If you wish to stop cooking before the cooking time has elapsed, turn the timer back to '•', or open the oven door. The oven door may be opened at any time during cooking (the timer will stop to indicate how much cooking time remains). To continue cooking, close the door and press the  start button again. If you wish to change the cooking time during cooking, simply turn the timer to the desired new setting.

NOTE: The turntable rotates clockwise or counterclockwise depending on the position of motor when starting the cook cycle.






## Microwave cooking

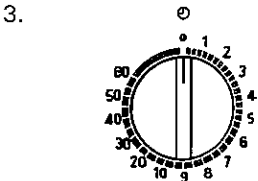


Set the cooking mode selector to  (MICROWAVE).

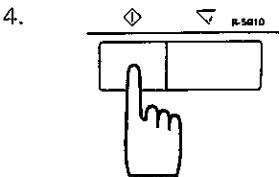


Set the microwave power control to the desired setting.

Setting	Microwave power
 (FULL POWER)	100% (500 W)
 (ROAST)	70% (350 W)
 (SIMMER)	50% (250 W)
 (DEFROST)	30% (150 W)
 (WARM)	10% (50 W)



Set the timer to the desired cooking time.




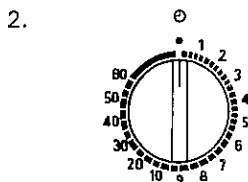
Press the  start button.

\* When cooking has finished, the timer will return to '•', the bell will ring, and the oven and oven lamp will turn off automatically.

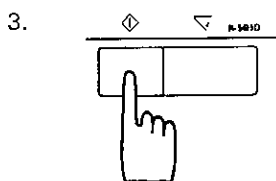
## Grill Cooking



Set the cooking mode selector to  (GRILL).



Set the timer to the desired cooking time.




Press the  start button.

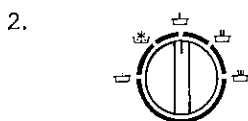
\* When cooking has finished, the timer will return to '•', the bell will ring, and the oven and oven lamp will turn off automatically.

## Dual Cooking

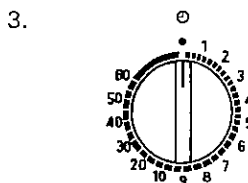
The dual cook mode cooks food with the heat and microwaves simultaneously. Because the food surface is browned by the heat as it is cooked internally by microwaves, the total cooking time is generally shorter with dual cooking than with separate cooking.



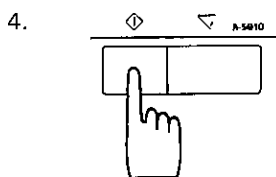
Set the cooking mode selector to  (DUAL COOK).



Set the desired microwave power.



Set the desired cooking time.



Press the  start button.

\* When cooking has finished, the timer will return to '•', the bell will ring, and the oven and oven lamp will turn off automatically.

# CARE AND CLEANING

---

Note

Never use commercial oven cleaners, harsh abrasive cleaners or scouring pads on any part of the oven.

## Exterior

Clean the outside of the oven with mild soapy water, rinse and then dry with a soft dry cloth.

## Interior

The walls of the oven cavity are made of stainless steel to enable easy cleaning. Wipe off any splashes and spills with a soft damp cloth after each use. For heavier stains, use mild soapy water and then rinse thoroughly with warm water. Remove all stains immediately, while the oven is still warm. **WIPING THE WAVEGUIDE COVER IN THE CEILING OF THE OVEN WITH A SOFT DAMP CLOTH TO REMOVE SPLASHES IS RECOMMENDED AFTER EACH USE.** For cleaning of the oven ceiling, please refer to **Heater reflector** (on page 7).

## Turntable and turntable support

Occasionally it will be necessary to remove the turntable and the turntable support to clean these parts and the oven floor. Wash the turntable and the turntable support in mild soapy water and dry with a soft dry cloth. Be sure to replace the turntable support and the turntable correctly. The turntable and turntable support are dishwasher proof. Excess water and spills should not be allowed to stand around the shaft.

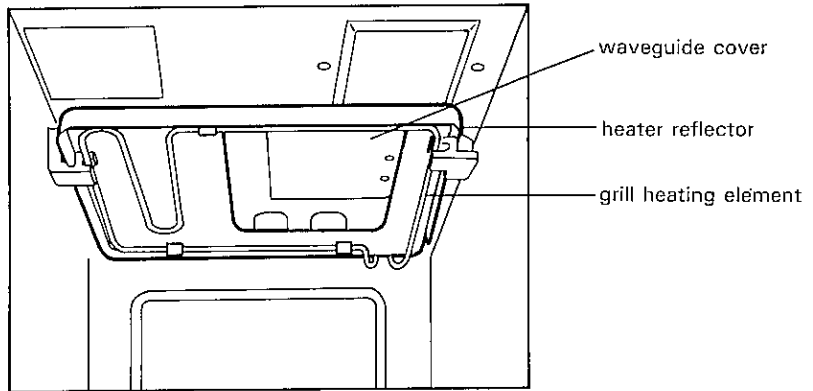
## Door

Always keep the door seal and door surface clean. Grease, stains and splashes should not be allowed to build up as this could result in leakage of microwave energy from the oven. Wipe the door window on both sides with a soft damp cloth to remove spills and splashes. Metal and plastic parts should be kept clean by wiping frequently with a soft damp cloth.



## Heater reflector

The heater reflector should be removed regularly for cleaning, and to also enable cleaning of the oven ceiling.



### To remove and clean the heater reflector:

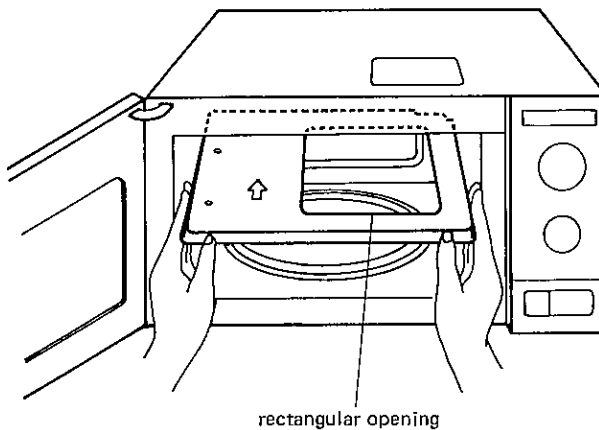
Lift the reflector slightly above the grill heating element and then slide it forward and out of the oven cavity. Wash the heater reflector and the oven ceiling with mild soapy water and dry with a soft dry cloth. The heater reflector is dishwasher proof.

### To install the heater reflector:

Orient it so that the rectangular opening is on the right hand side and the flange faces down (it is not possible to install the heater reflector with an incorrect orientation). Slide the heater reflector over the grill heating element and check it drops into place correctly.

Notes: 1. The grill heating element can not be removed.

2. **BE SURE THE GRILL HEATING ELEMENT AND HEATER REFLECTOR HAVE COOLED DOWN THOROUGHLY BEFORE TOUCHING. THE GRILL HEATING ELEMENT MAY BE HOT EVEN IF IT HAS A DARK COLOUR.**



# SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service.

## 1. Power Supply

Check the power plug is properly connected to a suitable wall outlet.

Check the fuse/breaker is OK.

## 2. Return the timer to '•', open the door, place a cup of water in the oven and close the door securely.

Set the cooking mode selector to  (MICROWAVE), set the microwave power control to  (FULL POWER), and set the timer to two minutes.

Press the  start button.

Does the oven lamp come on? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Does the turntable rotate? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Does the cooling fan operate? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

(Place your hand over the exhaust air openings and check for a flow of air.)

Does the bell ring and does the timer return to the '•' position after two minutes? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Is the water hot? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Remove the cup of water from the oven.

## 3. Set the cooking mode selector to (GRILL) and set the timer to three minutes.

Press the  start button.

Does the grill heating element become red after a while? YES \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

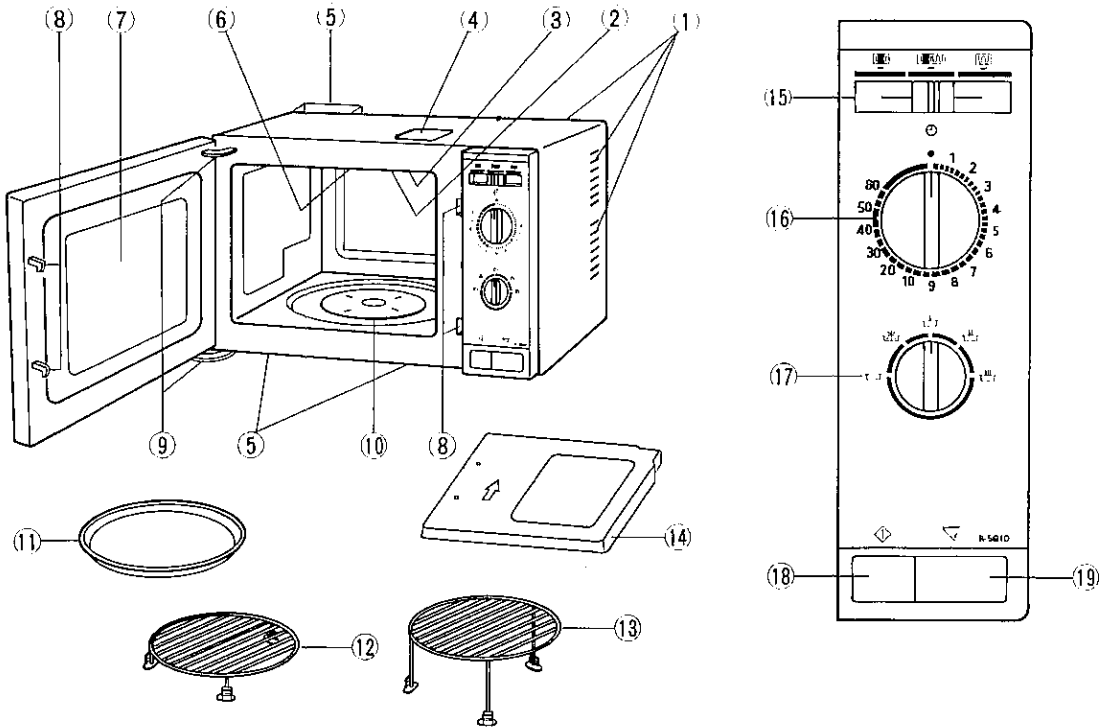
If the answer to any of these questions is No, call your SHARP Service Agent and report the results of your check.






# SPECIFICATIONS

AC Line Voltage:	220 V, 50 Hz, single phase
Home Fuse:	10 A time lag
AC Power Required: Microwave	1.00 kW
Grill	1.10 kW
Dual	2.05 kW
Output Power: Microwave	500 W (2 litre water load)
Grill heating element	1.05 kW
Microwave Frequency:	2450 MHz
External Dimensions:	464 mm(W) x 300 mm(H) x 362 mm(D)
Cavity Dimensions:	300 mm(W) x 174 mm(H) x 313 mm(D)
Oven Capacity:	16.3 litres
Timer:	Two-speed, 0 to 60 minutes
Turntable:	Removable, 285 mm diameter
Weight:	18.1 kg

THIS APPARATUS COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF BS 800 AND EEC DIRECTIVE 82/499/EEC.

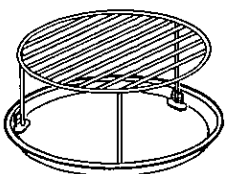
## GERÄTEAUFBAU



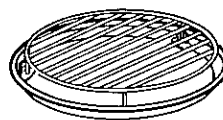
- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Luft-Eintrittsöffnungen          | 12. Flacher Rost   |
| 2. Spritzschutz                     | 13. Hoher Rost   |
| 3. Garraumbeleuchtung               | 14. Hitzereflektor   |
| 4. Abdeckung für Garraumbeleuchtung | 15. Betriebsartenwähler  |
| 5. Luft-Austrittsöffnungen          |  (MIKROWELLE)       |
| 6. Grill-Heizelement                |  (KOMBITRIEB)       |
| 7. Herdtür                          |  (GRILLEN)          |
| 8. Türsicherungsverriegelung        | 16. Zeitschaltuhr (0–60 Min.)  |
| 9. Scharniere                       | 17. Mikrowellen-Leistungsregler  |
| 10. Drehteller-Träger               | 18. Starttaste (  ) |
| 11. Drehteller                      | 19. Türöffner (  )  |

## ZUBEHÖRTEILE

Die folgenden Zubehörteile wurden speziell für diesen Herd vorgesehen, an ihrer Stelle sollten keine ähnlichen Zubehörteile verwendet werden. Informationen über die richtige Verwendung dieser Zubehörteile finden Sie in den entsprechenden Rezepten im Kochbuch.



◀ Hoher Rost: zum Grillen von Steaks, Fisch usw.



◀ Flacher Rost: für größere Teile wie Braten, Hähnchen; außerdem empfohlen für Käsetoast, Fleischspieße und Hackbraten.

# AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Packen Sie den Herd aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum.
2. Überprüfen Sie den Herd sorgfältig auf Beschädigungen. Achten Sie insbesondere auf folgendes: eine nicht richtig ausgerichtete oder verzogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtflächen, beschädigte oder lockere Türdichtungen und Türsicherheitsverriegelungs-Schalter (Türhaken) sowie Beulen im Garraum oder an der Tür. Sollten Sie eine Beschädigung feststellen, darf der Herd nicht in Betrieb gesetzt werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler. Weist der Herd keine oder nur Teilfunktionen auf, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten SHARP Kundendienst.
3. Der Herd sollte nicht an einem Platz aufgestellt werden, an dem Hitze oder Dampf erzeugt wird (z.B. nahe einem herkömmlichen Herd).
4. Beim Grillen und Kombibetrieb-Garen wird die Glasscheibe der Herdtür heiß. Der Herd muß so aufgestellt werden, daß die Unterkante mindestens 80 cm vom Fußboden entfernt ist, so daß er für Kinder nicht erreichbar ist.
5. Der Herd ist mit einem Schukostecker versehen, welcher an eine geerdete Netzsteckdose angeschlossen werden muß. Die Steckdose muß leicht zugänglich sein, um in einem Gefahrenfall den Stecker schnell ziehen zu können.
6. Es muß darauf geachtet werden, daß das Netzkabel bei der Aufstellung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.
7. Weder der Hersteller noch der Wiederverkäufer übernehmen eine Haftung für Schäden am Herd oder Verletzungen von Personen, die durch falschen Anschluß des Herdes entstehen. Der Herd muß an 220 V/50 Hz angeschlossen werden.
8. Wenn die Netzanschlußleitung beschädigt oder defekt ist, ist sie durch eine Spezialleitung durch den von Sharp ausgebildeten Servicetechniker zu ersetzen.

## Achtung

Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

# BESONDERE ANMERKUNGEN

## Allgemeines

1. Der Herd darf niemals in Betrieb genommen werden, wenn er beschädigt ist. Es ist insbesondere wichtig, daß die Herdtür richtig schließt und daß die folgenden Teile keine Beschädigungen aufweisen:
  - (1) Herdtür (verzogen)
  - (2) Scharniere und Türsicherheitsverriegelung (beschädigt oder gelockert)
  - (3) Türdichtung und Dichtflächen.\* Den Herd nicht in Betrieb setzen, wenn ein Gegenstand in der Türdichtung (zwischen Tür und Herd) eingeklemmt ist.
2. Wenn die Türsicherheitsverriegelung nicht einwandfrei funktioniert, niemals versuchen den Herd bei geöffneter Tür in Betrieb zu setzen.
3. Für alle Garvorgänge muß der Hitzereflektor richtig im Herd angebracht werden. (siehe **Hitzereflektor** Seite 15) Der Drehteller-Träger muß richtig eingesetzt und der Drehteller richtig darauf plziert sein.
4. Die Luft-Ein- und Austrittsöffnungen des Herdes dürfen niemals blockiert werden.
5. Informationen über empfohlenes Kochgeschirr finden Sie in der Einleitung im Kochbuch.
6. Reparaturen und Einstellungen am Herd dürfen nur von qualifizierten, von SHARP ausgebildeten Kundendiensttechnikern ausgeführt werden.

## Garen mit Mikrowelle

1. Der Herd darf nicht in Betrieb gesetzt werden, wenn sich kein Gargut im Garraum befindet, weil der Herd dadurch beschädigt werden kann.
2. Es sollte kein anderes Kochgeschirr aus Metall als das mitgelieferte verwendet werden. Metall reflektiert Mikrowellenenergie, wodurch Funkenbildung verursacht werden kann. Wenn für besondere Zwecke Kochgeschirr aus Metall verwendet wird (Ausnahmen sind im Kochbuch aufgeführt), darf dieses während des Garvorgangs niemals mit den Garraumwänden, dem Drehteller oder den Rosten in Berührung kommen. Konservendosen dürfen nicht in den Garraum gestellt werden.
3. Vor dem Aufwärmen oder Garen immer fest verschlossene Deckel und Verschlüsse von Behältern entfernen. In fest verschlossenen Behältern kann sich Druck bilden, der (auch nach Beendigung des Garvorgangs) zu einer Explosion führen kann.
4. Keine Eier mit Schale kochen, weil sich in der Schale Druck bildet, wodurch das Ei (auch nach Beendigung des Kochvorgangs) explodieren kann. Gekochte Eier dürfen nur erhitzt werden, wenn sie vorher verrührt oder aufgeschnitten werden. Das Eigelb vor dem Kochen einstecken.
5. Zum Kochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit die Luftblasen gut entweichen können. Bei Behältern mit enger Öffnung können sich große Blasen bilden, die (auch nach Beendigung des Garvorgangs) zu einem Übersprudeln führen können. Es wird empfohlen, einen Glasstab o.ä. in den Behälter zu stellen, um plötzliches unkontrolliertes Sieden zu vermeiden.
6. Kein Öl oder Fett zum Fritieren im Herd erhitzen. Die Temperatur kann nicht kontrolliert werden, wodurch es zu Überhitzung und Übersprudeln (auch nach Beendigung des Garvorgangs) kommen kann.
7. Beim Garen von Speisen mit hohem Zucker- oder Fettgehalt, z.B. Weihnachtspudding, gefüllte Pasteten und Fruchtkuchen, die Kochanweisungen genau befolgen. Wenn die vorgeschriebene Garzeit überschritten wird, kann die Speise verbrennen und den Herd beschädigen.
8. Feuchtigkeit in den Speisen kann gelegentlich zu Beschlagen der Garraumwände führen, dies ist ein normaler Vorgang beim Mikrowellen-Garen. In der Regel wird durch zugedeckte Speisen nicht so viel Feuchtigkeit verursacht wie durch nicht zugedeckte. Manchmal kann Feuchtigkeit an der Herddichtung erscheinen, dies ist jedoch normal und kein Anzeichen für Austreten von Mikrowellen-Energie. Die Türdichtung ist so konstruiert, daß beim Garen keine Mikrowellen-Energie austreten kann.



## Grillen und Garen mit Kombibetrieb

1. Beim Garen mit Kombibetrieb kann Metallgeschirr Funkenbildung verursachen, wenn es mit dem Drehteller, den Garraumwänden und Zubehörteilen in Berührung kommt. Zur Verhinderung von Funkenbildung sollte eine hitzebeständige Platte aus Glas oder Porzellan zwischen dem Metallgeschirr und dem Rost bzw. Drehteller gestellt werden. Sollte bei Verwendung eines Geschirrs Funkenbildung auftreten, darf dieses Geschirr nicht weiter für Garen mit Kombibetrieb verwendet werden.
2. Beim Grillen und Garen mit Kombibetrieb wird der Herd heiß. Die Verwendung von Handschuhen oder Topflappen wird empfohlen. Zum Öffnen der Tür immer am Plastikgriff anfassen. Darauf achten, das Grill-Heizelement und die Garraumwand nicht zu berühren.

# HINWEISE ZUM GAREN

Im Kochbuch finden Sie ausführliche Anleitungen für jedes Rezept, hier werden nur grundlegende Hinweise zum Garen aufgeführt.

## Allgemeines

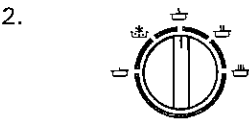
1. Der Herd darf nicht ohne korrekt eingesetzten Hitzereflektor, Drehteller-Träger und Drehteller betrieben werden. (Hinweise zum **Einbau des Hitzereflektors** siehe Seite 15) Die Drehbewegung des Drehteller-Trägers und Drehtellers darf nicht behindert sein.
2. Sicherstellen, daß die Zeitschaltuhr auf der "•"-Stellung eingestellt ist, und dann den Herd an eine Netzsteckdose (nur 220 V Wechselstrom) anschließen.
3. Den Türöffner drücken und die Herdtür öffnen. Lebensmittel auf den Drehteller legen.
4. Die Garraumbelichtung muß brennen, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt und die Starttaste  gedrückt wurde.
5. Wenn die Zeitschaltuhr auf weniger als eine Minute eingestellt werden soll, die Zeitschaltuhr zuerst über die Eine-Minute-Markierung und dann zurück auf die gewünschte Zeit drehen.
6. Wenn der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit beendet werden soll, die Zeitschaltuhr zurück auf "•" drehen oder die Herdtür öffnen. Die Herdtür kann jederzeit während des Garvorgangs geöffnet werden (dann bleibt die Zeitschaltuhr stehen, so daß ersichtlich ist, wieviel Garzeit noch verbleibt). Zum Fortsetzen des Garvorgangs die Herdtür schließen und die Starttaste  erneut drücken. Während des Garvorgangs kann die Garzeit geändert werden, indem die Zeitschaltuhr auf eine neue Garzeit eingestellt wird.

ANMERKUNG: Der Drehteller dreht sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch im Gegenuhrzeigersinn.






## Garen mit Mikrowelle

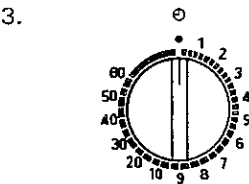


Den Betriebsartenwähler auf  (MIKROWELLE) stellen.

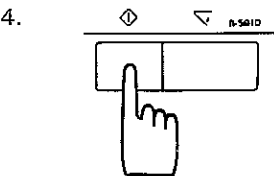



Den Mikrowellen-Leistungsregler auf die gewünschte Leistung einstellen.

Einstellung	Mikrowellen-Leistung
 (VOLLE LEISTUNG)	100% (500 W)
 (BRATEN)	70% (350 W)
 (FORTKOCHEN)	50% (250 W)
 (AUFTAUEN)	30% (150 W)
 (WARMHALTEN)	10% (50 W)



Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Garzeit einstellen.



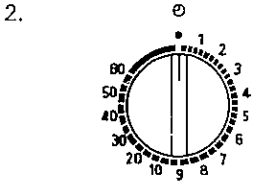
Die Starttaste  drücken.

\* Bei Ablauf der Garzeit kehrt die Zeitschaltuhr zurück zu "•", dann ertönt ein Signalton, und der Herd und die Garraumbelichtung werden automatisch ausgeschaltet.

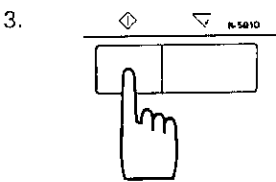
## Grillen



Den Betriebsartenwähler auf (GRILLEN) stellen.



Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Garzeit einstellen.

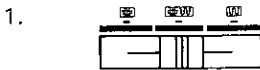


Die Starttaste drücken.

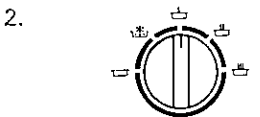
\* Bei Ablauf der Garzeit kehrt die Zeitschaltuhr zurück zu '•', dann ertönt ein Signalton, und der Herd und die Garraumbeleuchtung werden automatisch ausgeschaltet.

## Garen mit Kombibetrieb

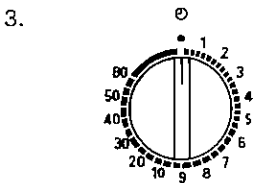
Mit dem Kombibetrieb erfolgt gleichzeitiges Garen mit Grill und Mikrowelle. Da das Äußere des Garguts gegrillt und das Innere mit Mikrowellen gegart wird, ist die Garzeit im allgemeinen kürzer als bei getrenntem Garen.



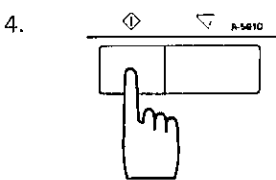
Den Betriebsartenwähler auf (KOMBIBETRIEB) stellen.



Die gewünschte Mikrowellen-Leistung einstellen.



Die gewünschte Garzeit einstellen.



Die Starttaste drücken.

\* Bei Ablauf der Garzeit kehrt die Zeitschaltuhr zurück zu '•', dann ertönt ein Signalton, und der Herd und die Garraumbeleuchtung werden automatisch ausgeschaltet.

# REINIGUNG UND PFLEGE

---

## Hinweis

Verwenden Sie niemals handelsübliche Ofenreiniger, scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zum Reinigen des Herdes.

## Außen

Reinigen Sie das Äußere des Herdes mit einer milden Seifenlauge, wischen mit einem mit Wasser befeuchteten und danach mit einem trockenen, weichen Tuch nach.

## Innen

Die Garraumwände bestehen aus rostfreiem Stahl, so daß die Reinigung einfach ist. Wischen Sie nach jedem Betrieb Spritzer mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Für hartnäckigere Spritzer verwenden Sie eine milde Seifenlauge und wischen gründlich mit warmem Wasser nach. Reinigen Sie den Garraum, solange er noch warm ist. **AUCH SPRITZER AM SPRITZSCHUTZ UNTER DER GARRAUMDECKE SOLLTEN NACH JEDER VERWENDUNG MIT EINEM WEICHEN, TROCKENEN TUCH ABGEWISCHT WERDEN.** Reinigung der Garraumdecke siehe unter "Hitze-reflektor" (Seite 15).

## Drehteller und Drehteller-Träger

Von Zeit zu Zeit müssen der Drehteller und der Drehteller-Träger entnommen werden, um diese Teile sowie den Garraumboden zu reinigen. Waschen Sie den Drehteller und den Drehteller-Träger in einer milden Seifenlauge ab und trocknen sie mit einem weichen, trockenen Tuch. Achten Sie darauf, den Drehteller-Träger und den Drehteller wieder richtig einzusetzen. Der Drehteller und der Drehteller-Träger sind spülmaschinenfest. Bei der Reinigung des Garraumbodens müssen Wasseransammlungen an der Welle vermieden werden.

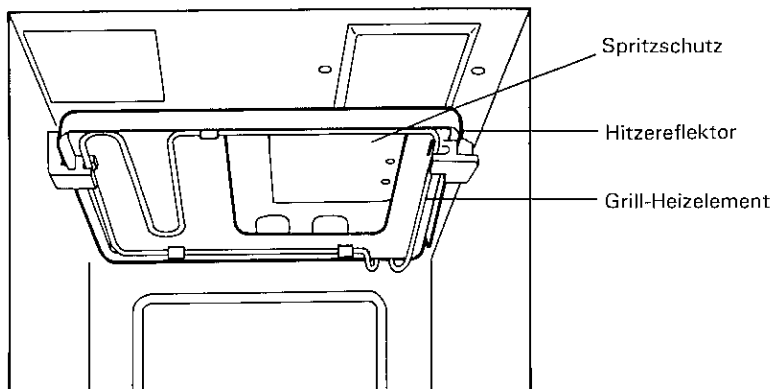
## Tür

Die Türdichtung und die Türflächen müssen immer sauber gehalten werden. Ein Anhaften von Fett, Spritzer und Staub kann in einem Austreten von Mikrowellen-Energie aus dem Herd resultieren. Wischen Sie Spritzer an der Glasscheibe mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Auch die Metall- und Kunststoffteile müssen durch Wischen mit einem weichen, feuchten Tuch saubergehalten werden.



## Hitzereflektor

Der Hitzereflektor sollte regelmäßig entnommen werden, um diesen und die Garraumdecke zu reinigen.



### Ausbau und Reinigung des Hitzereflektors:

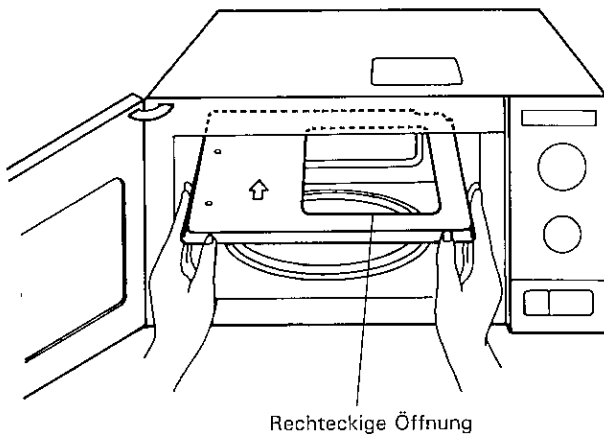
Heben Sie den Hitzereflektor geringfügig über dem Grill-Heizelement an und danach nach vorne aus dem Garraum heraus. Reinigen Sie den Hitzereflektor und die Garraumdecke mit milder Seifenlauge und wischen mit einem weichen, trockenen Tuch nach. Der Hitzereflektor ist spülmaschinenfest.

### Einbau des Hitzereflektors:

Den Hitzereflektor so ausrichten, daß sich die rechteckige Öffnung auf der rechten Seite befindet und der Flansch nach unten weist. (Der Reflektor läßt sich nur in dieser Position einbauen.) Den Hitzereflektor über das Grill-Heizelement schieben und überprüfen, ob es richtig einrastet.

**Hinweise:** 1. Das Grill-Heizelement kann nicht entnommen werden.

2. **LASSEN SIE DAS GRILL-HEIZELEMENT UND DEN HITZEREFLÉKTOR ABKÜHLEN, BEVOR SIE DIESE TEILE BERÜHREN. DAS GRILL-HEIZELEMENT KANN NOCH HEISS SEIN, AUCH WENN DIE FARBE WIEDER DUNKEL GEWORDEN IST.**



# FUNKTIONSPRÜFUNG



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


## 1. Spannungsversorgung

Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.

Überprüfen Sie, ob die Sicherung funktioniert.

## 2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf '•', öffnen die Tür, stellen eine Tasse mit Wasser in den Herd und schließen die Tür.

Stellen Sie den Betriebsartenwähler auf  (MIKROWELLE), den Mikrowellen-Leistungsregler auf  (VOLLE LEISTUNG) und die Zeitschaltuhr auf 2 Minuten.

Drücken Sie die Starttaste  .

Brennt die Garraumbeleuchtung?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Dreht sich der Drehteller?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Arbeitet das Kühlgebläse?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

(Legen Sie Ihre Hand über die Luft-Austrittsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

Ertönt nach zwei Minuten der Signalton und kehrt die Zeitschaltuhr zurück zu '•'?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Ist das Wasser heiß?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Entnehmen Sie die Tasse mit Wasser aus dem Herd.

## 3. Stellen Sie den Betriebsartenwähler auf (GRILLEN) und die Zeitschaltuhr auf drei Minuten.

Drücken Sie die Starttaste  .

Wird das Grill-Heizelement nach einer Weile rot?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

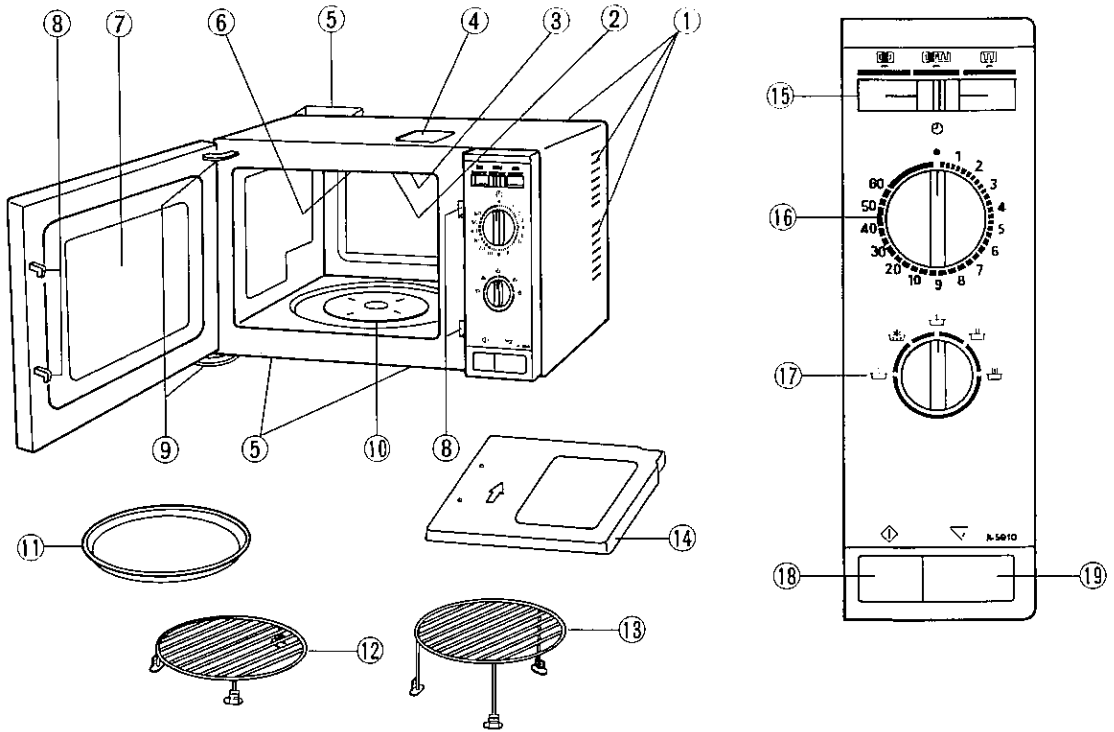
Falls die Antwort auf eine dieser Fragen Nein ist, rufen Sie den SHARP Kundendienst und berichten die Ergebnisse der Prüfung.

## TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung:	10 A, träge
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle 1,00 kW
	Grill 1,10 kW
	Kombibetrieb 2,05 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle 500 W (2 Liter Wasserbelastung)
	Grill-Heizelement: 1,05 kW
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	464 mm(B) x 300 mm(H) x 362 mm(T)
Garraumabmessungen:	300 mm(B) x 174 mm(H) x 313 mm(T)
Garrauminhalt:	16,3 Liter
Zeitschaltuhr:	Zwei Geschwindigkeiten, 0 bis 60 Minuten, regelbar
Drehteller:	Entnehmbar, 285 mm Durchmesser
Gewicht:	18,1 kg

DIESES GERÄT ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DER RICHTLINIEN BS 800 UND EG 82/499/EEC.

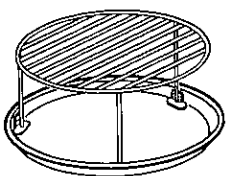
## NOM DES PIÈCES



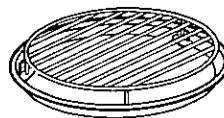
- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. Orifices d'admission d'air      | 12. Trépied bas  |
| 2. Couvercle guide-ondes           | 13. Trépied haut   |
| 3. Lampe du four                   | 14. Réflecteur de chauffage  |
| 4. Couvercle de la lampe du four   | 15. Sélecteur de mode de cuisson   |
| 5. Orifice d'échappement d'air     | <input type="checkbox"/> (MICRO-ONDES)<br><input type="checkbox"/> (CUISSON COMBINÉE)<br><input type="checkbox"/> (GRILLADE) |
| 6. Élément de chauffage du grill   | 16. Minuterie (0-60 min)   |
| 7. Porte du four                   | 17. Commande de puissance des micro-ondes  |
| 8. Fermetures de porte de sécurité | 18. Bouton de mise en route ( <input type="checkbox"/> )   |
| 9. Charnières                      | 19. Bouton d'ouverture de la porte ( <input type="checkbox"/> )  |
| 10. Support de plateau tournant    |  |
| 11. Plateau tournant               |  |

## ACCESSOIRES

Les accessoires ci-dessous ont été spécialement conçus pour une utilisation avec ce four; ils ne doivent pas être échangés contre des types d'accessoires similaires. Se reporter à la procédure de cuisson appropriée dans le livre de cuisine pour les applications correctes de ces accessoires.



◀ Trépied haut: utilisé pour la cuisson au grill de steaks, poissons, etc.



◀ Trépied bas: utilisé pour des aliments plus volumineux comme les rôtis et la volaille. Egalement recommandé pour faire des croque-monsieur des brochettes et des pains de viande.

# INSTALLATION

1. Déballez le four et retirez tout le matériel d'emballage de la cavité du four.
2. Vérifiez soigneusement le four pour détecter tout signe de détérioration. Faire tout particulièrement attention à: un mauvais alignement ou une déformation de la porte, des joints de porte et des surfaces d'étanchéité endommagés, des charnières et des fermetures de porte cassées ou desserrées et des marques de coups à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages visibles, ne pas mettre le four en marche et prendre contact avec le distributeur. Si le four ne fonctionne pas, prendre contact avec un agent d'entretien agréé par SHARP.
3. Le four ne doit pas être installé dans un endroit où de la chaleur et de l'humidité sont dégagées (près d'un four conventionnel par exemple).
4. Le verre de la porte devient chaud pendant une cuisson au gril ou une cuisson combinée. Le fond du four doit être installé au moins à 80 cm au-dessus du plancher et hors d'atteinte d'enfants.
5. Le four est doté d'une fiche confort qui doit être branchée à une prise de courant standard (mise à la terre). Cette prise doit être facilement accessible afin de permettre un débranchement rapide du four en cas d'urgence.
6. Vérifiez que le cordon ne se prend pas sous le four lors de l'installation.
7. La responsabilité du fabricant et du distributeur ne peut être engagée en cas de dommages au four ou personnels entraînés par la non observation de la procédure correcte de branchement électrique.  
La tension secteur doit être 220 V CA, 50 Hz.
8. Si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par le cordon spécial par un réparateur Sharp qualifié.

## Avertissement

Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

# NOTES SPÉCIALES

## Généralités

1. Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est tout particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucune détérioration à:
  - (1) la porte (déformée)
  - (2) les charnières et les fermetures (cassées ou desserrées)
  - (3) les joints de porte et les surfaces d'étanchéité.\* Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un objet est pris dans le joint de porte (entre la porte et le four).
2. Ne pas essayer de faire marcher le four avec la porte ouverte au cas où fermetures de porte de sécurité ne fonctionnent pas correctement.
3. Pour toutes les opérations, le réflecteur de chauffage doit être correctement installé dans le four (prière de se reporter au **réflecteur de chauffage** à la page 23), le support du plateau tournant doit être correctement inséré et le plateau tournant doit être correctement placé sur celui-ci.
4. Les orifices de ventilation du four ne doivent jamais être bouchés.
5. Se reporter à l'introduction du livre de cuisine pour les ustensiles recommandés.
6. Il est dangereux qu'une personne autre qu'un technicien de service correctement qualifié, formé par SHARP règle ou répare ce four.

## Cuisson à micro-ondes

1. Le four ne doit pas fonctionner sans aliments dans la cavité. Un fonctionnement sans aliments peut endommager le four.
2. Des ustensiles métalliques autres que les accessoires fournis ne doivent pas être utilisés. Le métal réfléchit l'énergie des micro-ondes et peut provoquer une décharge d'électricité ou jaillissement d'étincelles. Si du métal est utilisé dans un but spécial (se reporter au livre de cuisine pour les exceptions), il ne doit jamais entrer en contact avec les parois du four, le plateau tournant ou les trépieds pendant la cuisson. Ne pas placer de boîtes de conserve dans le four.
3. Toujours retirer les couvercles hermétiques et les joints des récipients avant de procéder au réchauffage ou à la cuisson. La pression peut augmenter dans le récipient et provoquer une explosion (même une fois que la cuisson est terminée).
4. Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la pression s'accumulera à l'intérieur de la coquille et ils peuvent exploser (même une fois que la cuisson est terminée). Ne pas réchauffer des oeufs cuits à moins qu'ils soient brouillés ou coupés. Crever le jaune avant de faire cuire des oeufs.
5. Pour faire bouillir de l'eau ou des liquides, utiliser un récipient à ouverture large afin que les bulles d'air puissent s'échapper librement. Des récipients à ouverture étroite peuvent provoquer la formation de grosses bulles qui peuvent éclabousser et brûler (même une fois que la cuisson est terminée). Il est recommandé d'insérer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient pour éviter une ébullition soudaine incontrôlée.
6. Ne pas faire chauffer d'huile ou de graisse pour une friture. La température ne peut pas être contrôlée et une surchauffe pourrait se produire, entraînant des éclaboussures et des brûlures (même une fois que la cuisson est terminée).
7. Pour cuire des aliments contenant beaucoup de sucre ou de graisse, comme un pudding, une tarte anglaise ou un gâteau aux fruits, suivre attentivement les instructions de cuisson. Un dépassement du temps de cuisson recommandé risque de brûler les aliments et d'endommager le four.
8. L'humidité et l'eau contenues dans les aliments provoqueront parfois de la condensation sur les parois du four; c'est normal lors d'une cuisson à micro-ondes. En général, les aliments couverts provoqueront moins de condensation que les aliments non couverts. De l'humidité peut apparaître, à l'occasion, autour du joint du four; cela n'est pas anormal et ne doit pas être considéré comme un signe que le four laisse fuir l'énergie des micro-ondes. Le joint de porte est conçu pour empêcher la fuite de l'énergie des micro-ondes pendant la cuisson.



## Pour grillade et cuisson combinée

1. Pendant la cuisson combinée, des ustensiles métalliques peuvent provoquer un jaillissement d'étincelles lorsqu'ils entrent en contact avec le plateau tournant, les parois du four et les accessoires. Pour éviter ce jaillissement d'étincelles, placer un isolant résistant à la chaleur comme un plat en Pyrex, un plateau à pizza en verre ou une assiette en porcelaine, entre l'ustensile métallique et le trépied ou le plateau tournant.
2. Si le jaillissement d'étincelles continue, ne pas utiliser cet ustensile pour la cuisson combinée. Pendant la cuisson combinée ou au gril, le four devient chaud. Il est recommandé d'utiliser un tampon pour four ou un gant épais. N'utiliser que la poignée en plastique pour ouvrir et fermer la porte et faire attention à ne pas toucher l'élément de chauffage du gril ou une paroi du four.

# SUGGESTIONS DE CUISSON

Des instructions détaillées pour chaque recette sont données dans le livre de cuisine. Seules des suggestions de cuisson fondamentales sont données ici.


## Généralités

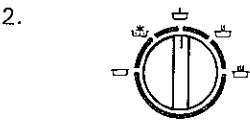
1. La four ne doit jamais être utilisé sans que le plateau tournant, le support du plateau tournant et le réflecteur de chauffage soient correctement en place. (Pour installer le réflecteur de chauffage, prière de se reporter au **réflecteur de chauffage** à la page 23). La rotation du plateau tournant et du support du plateau tournant ne doit pas être gênée.
2. Assurez-vous que la minuterie est réglée sur la position '•', puis branchez le four dans la prise secteur (220 V CA seulement).
3. Poussez le bouton de la porte, ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau tournant.
4. La lampe du four doit s'allumer lorsque la minuterie est réglée et que le bouton de mise en route  est enfoncé.
5. Pour régler la minuterie sur moins d'une minute, tourner la minuterie au-delà de la marque 1 minute, puis revenir au réglage désiré.
6. Pour arrêter la cuisson avant la fin du temps de cuisson, ramener la minuterie à '•' ou ouvrir la porte du four. La porte du four peut être ouverte à n'importe quel moment pendant la cuisson (la minuterie s'arrête pour indiquer le temps de cuisson restant). Pour reprendre la cuisson, fermer la porte et appuyer de nouveau sur le bouton de mise en route . Pour changer le temps de cuisson pendant la cuisson, tourner simplement la minuterie sur le nouveau réglage désiré.

NOTE: La plateau tourne dans les deux sens suivant la position du moteur au début d'un cycle de cuisson.






## Cuisson à micro-ondes

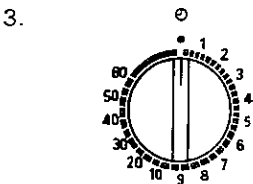


Régler le sélecteur de mode de cuisson sur  (MICRO-ONDES).

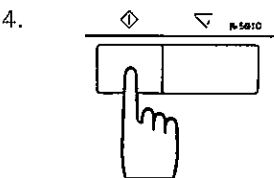



Placer la commande de puissance des micro-ondes sur le réglage désiré.

Réglage	Puissance des micro-ondes
 (PLEINE PUISSANCE)	100% (500 W)
 (ROTISSAGE)	70% (350 W)
 (MIJOTAGE)	50% (250 W)
 (DECONGELATION)	30% (150 W)
 (CHAUFFAGE)	10% (50 W)



Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.




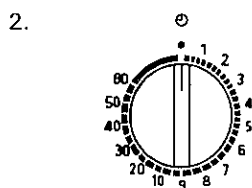
Appuyer sur le bouton de mise en route .

\* Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie revient à '•' la sonnerie retentit et le four et la lampe du four s'éteignent automatiquement.

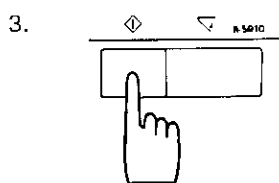
## Pour les grillades




Régler le sélecteur de mode de cuisson sur  (GRILLADE).



Régler la minuterie sur le temps de cuisson désiré.




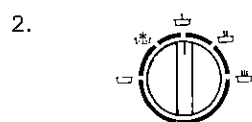
Appuyer sur le bouton de mise en route  .  
\* Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie revient à '•', la sonnerie retentit et le four et la lampe du four s'éteignent automatiquement.

## Cuisson combinée

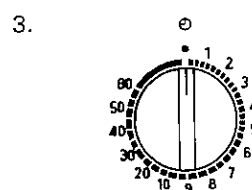
Le mode de cuisson combinée cuit simultanément les aliments avec la chaleur et les micro-ondes. La surface des aliments étant grillée par la chaleur comme ils sont cuits intérieurement par les micro-ondes, le temps de cuisson total est généralement plus court avec la cuisson combinée qu'avec la cuisson séparée.



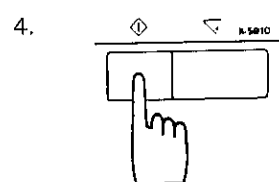
Régler le sélecteur de mode de cuisson sur  (CUISSON COMBINEE).




Régler la puissance des micro-ondes désirée.



Régler le temps de cuisson désiré.



Appuyer sur le bouton de mise en route  .  
\* Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie revient à '•', la sonnerie retentit et le four et la lampe du four s'éteignent automatiquement.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

## Note

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage pour four, de produits abrasifs ou décapants ni de tampons de récurage sur une partie du four.

## Extérieur

Nettoyer l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse douce, rincer et sécher avec un chiffon doux et sec.

## Intérieur

Les parois de la cavité du four sont en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage. Essuyer les taches et les éclaboussures avec un chiffon doux humide après chaque utilisation. Si les taches sont résistantes, utiliser de l'eau savonneuse douce et bien rincer avec de l'eau chaude. Enlever immédiatement toutes les taches, pendant que le four est encore tiède. **IL EST CONSEILLE D'ESSUYER LE COUVERCLE GUIDE-ONDES SITUE EN HAUT DU FOUR AVEC UN CHIFFON DOUX ET HUMIDE, APRES CHAQUE UTILISATION, POUR ENLEVER LES ECLABOUSSURES.** Pour nettoyer le haut du four, se reporter à "REFLECTEUR DE CHAUFFAGE", (Page 23).

## Plateau tournant et support de plateau tournant

Il sera parfois nécessaire de retirer le plateau tournant et son support pour les nettoyer ainsi que le fond du four. Laver le plateau tournant et le support de plateau tournant dans de l'eau savonneuse douce et les sécher avec un chiffon doux et sec. Toujours replacer correctement le support de plateau tournant et le plateau tournant. Le plateau tournant et le support sont garantis lave-vaisselle. Eviter cependant une accumulation d'eau autour de l'arbre.

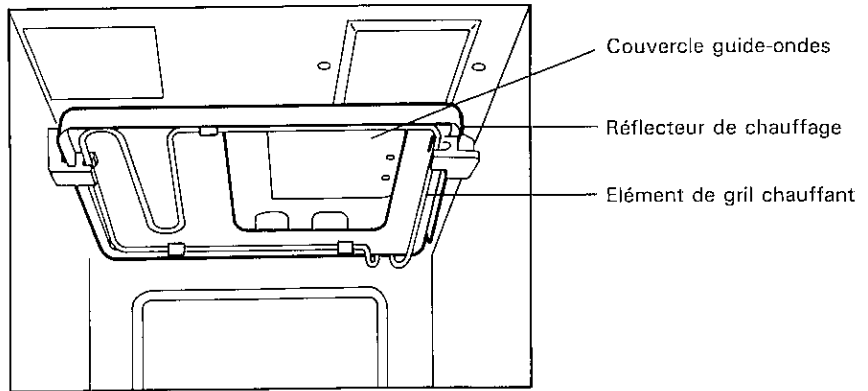
## Porte

Toujours tenir le joint de porte et les surfaces de la porte propres. De la graisse, des taches ou des projections ne doivent pas s'accumuler car elles entraîneraient une fuite de l'énergie des micro-ondes du four. Essuyer la fenêtre de la porte des deux côtés avec un chiffon humide et doux pour retirer les taches et les projections. Les parties métalliques et en plastique doivent être tenues propres en les essuyant fréquemment avec un chiffon humide doux.



## Réflecteur de chauffage

Le réflecteur de chauffage doit être retiré régulièrement pour le nettoyer et pour permettre le nettoyage du haut du four.



### Pour retirer et nettoyer le réflecteur de chauffage:

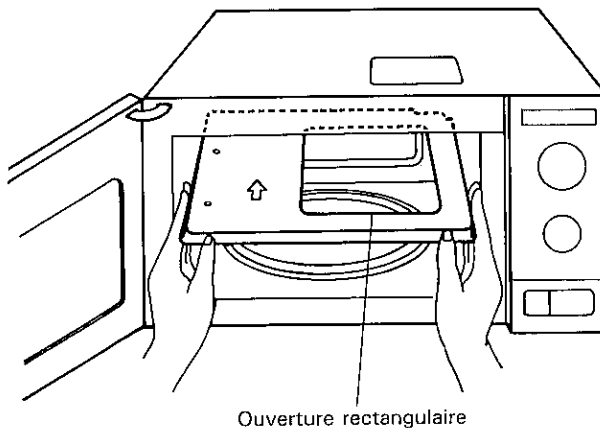
Soulever légèrement le réflecteur au-dessus de l'élément de chauffage du grill, puis le faire glisser vers l'avant et hors de la cavité du four. Laver le réflecteur de chauffage et le haut du four avec de l'eau savonneuse douce et essuyer avec un chiffon doux et sec. Le réflecteur de chauffage est garanti lave-vaisselle.

### Pour installer le réflecteur de chauffage:

L'orienter de sorte que l'ouverture rectangulaire soit sur la droite et le rebord vers le bas (il est impossible d'installer le réflecteur à l'envers). Faire glisser le réflecteur de chauffage sur l'élément de chauffage du grill et vérifier qu'il tombe correctement en place.

Notes: 1. L'élément de chauffage du grill ne peut pas être enlevé.

2. **VÉRIFIER QUE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE DU GRIL ET LE RÉFLECTEUR DE CHAUFFAGE ONT COMPLÈTEMENT REFROIDIS AVANT DE LES TOUCHER. L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE DU GRIL PEUT ÊTRE CHAUD MÊME S'IL EST DE COULEUR FONCÉE.**



# AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR



Vérifier les points suivants avant d'appeler le dépanneur.


## 1. Alimentation

Vérifier que la fiche d'alimentation est correctement branchée à une prise électrique adéquate.

Vérifier que le fusible/disjoncteur est intact.

## 2. Ramener la minuterie à '•', ouvrir la porte, placer un verre d'eau dans le four et fermer soigneusement la porte.

Régler le sélecteur de mode de cuisson sur  (MICRO-ONDES), régler la commande de puissance des micro-ondes sur  (PLEINE PUISSANCE) et régler la minuterie sur deux minutes.

Appuyer sur le bouton de mise en route  .

La lampe du four s'allume-t-elle?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le ventilateur de refroidissement tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

(Placer la main sur les orifices d'échappement d'air et vérifier que l'air circule).

La sonnerie retentit-elle et la minuterie revient-elle à la position '•' après deux minutes?


OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

L'eau est-elle chaude?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Retirer le verre d'eau du four.

## 3. Régler le sélecteur de mode de cuisson sur (GRILLADE) et régler la minuterie sur trois minutes.

Appuyer sur le bouton de mise en route  .

L'élément de chauffage du gril devient-il rouge après un moment?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

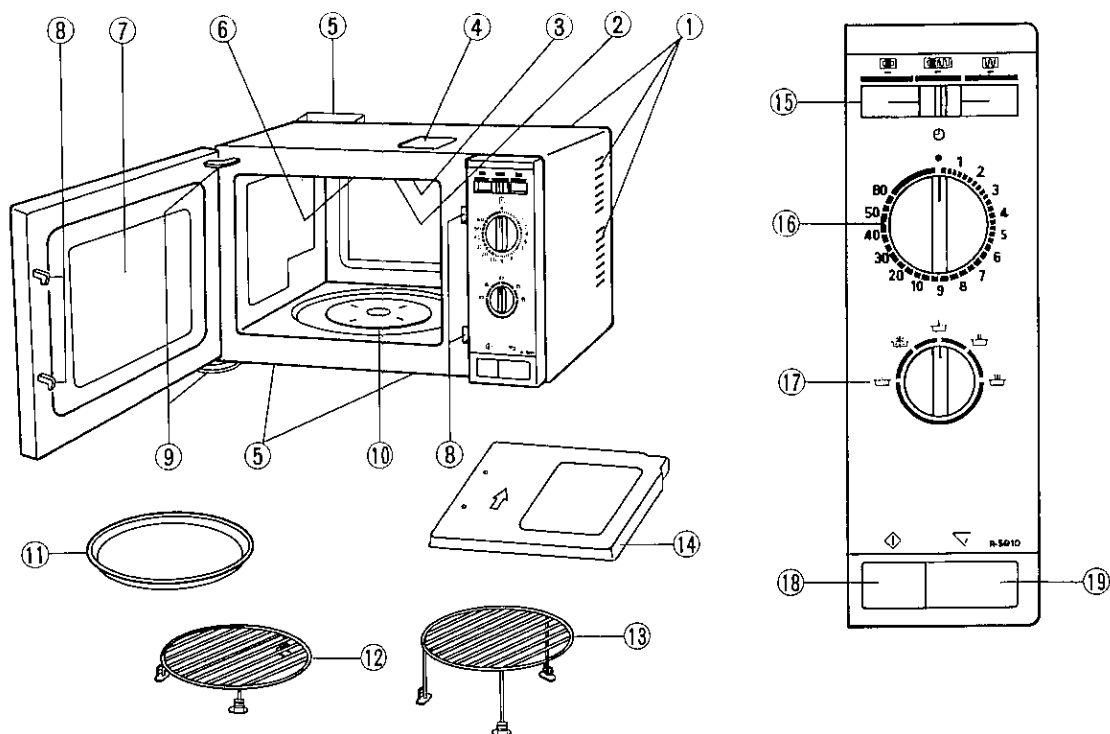
Si la réponse à l'une de ces questions est non, appeler un agent d'entretien SHARP et lui faire rapport des résultats de ces vérifications.






## SPÉCIFICATIONS

Tension de ligne CA:	220 V, 50 Hz, monophasée
Fusible:	10 A A action différée
Puissance CA requise	
Micro-ondes	1,00 kW
Gril	1,10 kW
Cuisson combinée	2,05 kW
Puissance de sortie:	
Micro-ondes	500 W (charge d'eau de 2 litres)
Élément de chauffage du gril	1,05 kW
Fréquences micro-ondes:	2.450 MHz
Dimensions extérieures:	464 mm(L) x 300 mm(H) x 362 mm(P)
Dimensions de la cavité:	300 mm(L) x 174 mm(H) x 313 mm(P)
Capacité du four:	16,3 litres
Minuterie:	Deux vitesses, 0 à 60 minutes, variable
Plateau tournant:	Amovible, 285 mm de diamètre
Poids:	18,1 kg

Cet appareil est conforme aux spécifications de BS 800 et de la directive CEE 82/499/CEE.

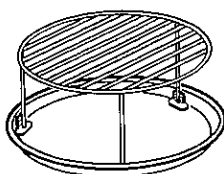
## NOME DELLE VARIE PARTI



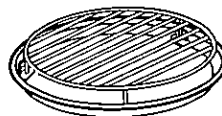
- |   |  |
|---|--|
| 1. Presa d'aria                                   | 12. Ripiano inferiore  |
| 2. Copri guida onde                               | 13. Ripiano superiore  |
| 3. Lampadina                                      | 14. Riflettore termico   |
| 4. Coprilampadina                                 | 15. Selettore del tipo di cottura  |
| 5. Sfiato aria                                    |  (MICROONDE)                              |
| 6. Elemento di riscaldamento griglia              |  (GRIGLIA)                                |
| 7. Portello del forno                             |  (COTTURA ABBINATA)                       |
| 8. Chiusura a scatto di sicurezza dello sportello | 16. Timer (0-60 min.)  |
| 9. Cerniere                                       | 17. Comando di cottura a microonde   |
| 10. Supporto del piatto                           | 18. Pulsante di avviamento cottura (  ) |
| 11. Piatto rotante                                | 19. Pulsante apertura sportello (  )    |

## ACCESSORI

Gli accessori elencati di seguito sono stati disegnati appositamente per l'uso con questo forno e non devono venire sostituiti con altri utensili simili. Per le loro norme corrette di uso, consultate il manuale da cucina.



◀ Ripiano superiore: Usato per la cottura alla griglia di bistecche, pesce, ecc.



◀ Ripiano inferiore: Usato per alimenti di maggior volume, come ad esempio arrostiti e pollame. Raccomandato anche per i toast al formaggio, gli spiedini di carne ed i polpettoni.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. Disimballare il forno e togliere tutto il materiale protettivo dalla sua cavità.
2. Controllare che il forno non sia danneggiato, ad esempio che non abbia il portello fuori squadra, che le guarnizioni del portello siano in buono stato, che le cerniere e la chiusura non siano spezzate o danneggiate, che non vi siano ammaccature all'interno della cavità del forno. Se il forno fosse danneggiato, non usarlo e rivolgersi subito al rivenditore. Se non dovesse funzionare, rivolgersi ad un agente di servizio autorizzato SHARP.
3. Il forno non deve essere installato in luoghi prossimi a fonti di calore o vapore (come ad esempio una cucina economica).
4. Durante la cottura a griglia ed abbinata il portello del forno diviene caldo. Il forno dovrebbe venire installato ad un minimo di 80 cm dal pavimento ed al di fuori della portata dei bambini.
5. Il forno è dotato di spina di messa a terra. Essa va collegata con una normale presa di corrente ad uso domestico messa a terra. La presa dovrebbe essere facilmente accessibile, in modo da permettere l'estrazione rapida della spina in caso di emergenze.
6. Fare attenzione a non imprigionare il cavo di alimentazione sotto il forno.
7. Il produttore ed il distributore non si assumono responsabilità alcuna per danni al forno o lesioni all'utente se non è stata osservata la procedura riguardante il corretto collegamento elettrico. Il voltaggio c.a. deve essere di 220 V, 50 Hz.
8. Se il cavo di alimentazione viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico qualificato della Sharp.

## Avvertenza:

La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno e l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a portello aperto possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

## NOTE PARTICOLARI

### In generale

1. Non fare funzionare il forno se è danneggiato. È molto importante che il portello del forno chiuda bene, e che non vi siano danni a:
  - 1) Portello (deformato)
  - 2) cerniere e chiusura (spezzate o allentate)
  - 3) guarnizioni del portello\* Non far funzionare il forno se qualsiasi oggetto fosse rimasto preso fra forno e portello.
2. Non fare funzionare il forno a portello aperto nel caso la chiusura a scatto di sicurezza dello sportello sia stata danneggiata.
3. Il riflettore termico (vedi la sezione **Riflettore termico** a pagina 31) deve essere correttamente installato nel forno in tutte le operazioni ed il supporto del piatto deve essere sempre correttamente installato insieme al piatto rotante.
4. Le prese d'aria del forno devono essere sempre ben aperte.
5. Per quanto riguarda gli utensili raccomandati, consultate l'introduzione del vostro ricettario.
6. Affidare la riparazione o la messa a punto del forno a personale non specificamente addestrato dalla SHARP è pericoloso per la vostra sicurezza.

## Cottura a microonde

1. Il forno non deve essere utilizzato senza cibo nella cavità.
2. In genere, ogni utensile in metallo che non sia stato previsto per questo forno a microonde non deve venire usato. Il metallo riflette l'energia delle microonde e potrebbe causare un arco voltaico. Se il metallo deve venir usato per qualche scopo particolare (consultate il ricettario per le eccezioni ammesse), non deve tuttavia entrare mai in contatto con le pareti, col piatto rotante o con i treppiedi del forno. Non mettete lattine nel forno.
3. Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori dai coperchi a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno dei contenitori potrebbe altrimenti farli esplodere (anche a cottura terminata).
4. Non cuocere uova col guscio. La pressione che si forma all'interno potrebbe farle esplodere (anche a cottura terminata). Non riscaldare uova a meno che non siano strapazzate o in pezzi. Forare il tuorlo prima della cottura.
5. Per bollire acqua o altri liquidi, usare contenitori a imboccatura larga perché le bolle d'aria che si formano possano salire più facilmente alla superficie. Usando un contenitore a bocca stretta,

si potrebbero formare grosse bolle d'aria che potrebbero causare spruzzi d'acqua calda e quindi ustioni (anche a cottura terminata). Per evitare un'ebollizione improvvisa ed incontrollata, è consigliabile introdurre nel recipiente una barra in vetro o un altro oggetto simile.

6. Non riscaldare olio o grasso per fritti. La loro temperatura non può essere controllata ed essi potrebbero surriscaldarsi, causando spruzzi e quindi ustioni (anche a cottura terminata).
7. Nel cuocere alimenti ad alto contenuto zuccherino o grasso ad esempio budini, crostate, torte di frutta, seguite attentamente le istruzioni di cottura impartite. Tempi di cottura eccessivi potrebbero bruciare il cibo e danneggiare il forno.
8. L'umidità e l'acqua contenuta nei cibi potrebbero causare la formazione di condensa all'interno del forno; la cosa è normale. In generale, i cibi coperti causano meno condensa di quelli scoperti. A volte la condensa potrebbe formarsi sulle guarnizioni del portello, ma anche questo è un fenomeno normale e non indica la perdita di microonde. La guarnizione del portello è stata disegnata appositamente per evitarne la fuoriuscita durante la cottura.

## Cottura alla griglia ed abbinata

1. Durante la cottura abbinata, certi utensili in metallo potrebbero causare archi voltaici venendo in contatto con il piatto rotante, le pareti del forno o gli accessori. Per evitare gli archi voltaici, introdurre un piatto in materiale resistente al calore, ad esempio in Pyrex, o un piatto in vetro o in ceramica fra l'utensile in metallo e il treppiedi o piatto rotante.


Se l'arco continua a verificarsi, evitare l'uso dell'utensile.

2. Durante la cottura abbinata o alla griglia, il forno diviene molto caldo. Raccomandiamo quindi l'uso di presine o guanti. Aprire e chiudere lo sportello sempre con la maniglia in plastica, facendo attenzione a non toccare l'elemento di riscaldamento a griglia e le pareti del forno.

# SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

Il ricettario per il forno contiene istruzioni dettagliate per ciascuna ricetta. Di seguito vengono elencate solo le regole base.


## In generale

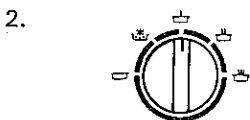
1. Il forno non deve mai essere usato senza il piatto rotante, il supporto del piatto ed il riflettore termico. (Per l'installazione del riflettore termico, consultate la sezione **Riflettore termico** a pagina 31.) Il piatto rotante ed il suo supporto devono anche poter rotare liberamente.
2. Accertatevi che il timer sia nella posizione "••" e quindi collegate il forno ad una fonte di alimentazione (solo 220V CA).
3. Premere il pulsante di apertura del portello aprendo quest'ultimo e posare il cibo sul piatto rotante.
4. La lampadina del forno deve accendersi quando si attiva il timer e quando si apre lo sportello del forno.
5. Per regolare il timer su meno di un minuto, regolarlo prima su di un tempo qualsiasi superiore e riportarlo indietro sino all'indicazione da un minuto.
6. Per interrompere la cottura prima del tempo programmato, far retrocedere il timer sino al segno "••" o aprire il portello. Il portello può essere aperto in qualsiasi momento della cottura (il timer si ferma ad indicare quanto tempo manca al termine della cottura). Per continuare la cottura, chiudere lo sportello e premere il pulsante  di avviamento. Se si vuole cambiare il tempo di cottura, limitarsi a portare il timer sulla posizione desiderata.

NOTA: Il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario a seconda della posizione del motore all'inizio della cottura.






## Cottura a microonde

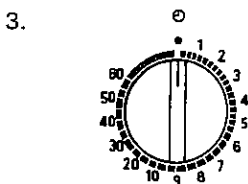


Regolare il selettore del modo di cottura su  (MICROONDE).

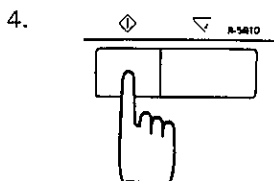


Portare il comando di cottura a microonde sulla posizione desiderata.

Posizione	Potenza microonde
 (COTTURA VELOCE)	100% (500 W)
 (COTTURA LENTA)	70% (350 W)
 (RISCALDAMENTO LENTO)	50% (250 W)
 (SCONGELAMENTO)	30% (150 W)
 (MANTENIMENTO TEMPERATURA)	10% (50 W)



Regolare il timer per il tempo di cottura desiderato.




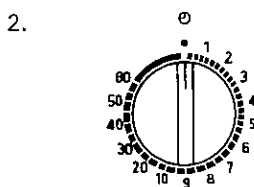
Premere il pulsante  di avviamento cottura.

\* Al termine della cottura, il timer torna a "••", il campanello suona e sia il forno che la sua lampadina si spengono da soli.

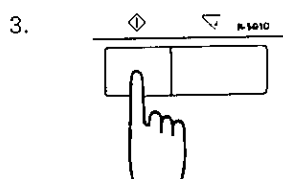
## Cottura alla griglia



Regolare il selettore del modo di cottura su  (GRIGLIA).



Regolare il timer per il tempo di cottura desiderato.




Premere il pulsante  di avviamento cottura.

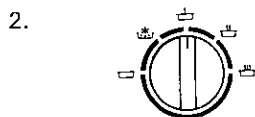
\* Al termine della cottura, il timer torna a “•”, il campanello suona e sia il forno che la sua lampadina si spengono da soli.

## Cottura abbinata

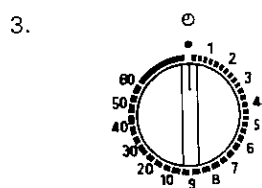
Il modo di cottura abbinata cuoce cibi sia con il calore che con le microonde. La superficie del cibo viene cotta dal calore, mentre le microonde lo cuociono internamente e quindi il tempo di cottura è minore che con i modi di cottura separati.



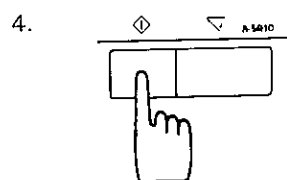
Regolare il selettore del modo di cottura su  (COTTURA ABBINATA).



Portare il comando di cottura a microonde sulla posizione desiderata.



Regolare il timer per il tempo di cottura desiderato.



Premete il pulsante  di avviamento cottura.

\* Al termine della cottura, il timer torna a “•”, il campanello suona e sia il forno che la sua lampadina si spengono da soli.

# MANUTENZIONE E PULIZIA

---

## Nota

Non usare mai preparati per la pulizia di forni del tipo in vendita, abrasivi e pagliette su alcuna parte del forno.

## Esterno

Pulire l'esterno del forno con sapone neutro ed acqua. Risciacquare e poi asciugare con un panno asciutto.

## Interno

Le pareti della cavità del forno sono fatte di acciaio inossidabile che ne permette una facile pulizia. Togliere unto e sporco dopo ciascun uso servendosi di un panno umido e soffice. Per sporco più resistente, usare sapone neutro ed acqua e risciacquare con acqua calda. **TOGLIERE SUBITO LO SPORCO, A FORNO ANCORA CALDO. RACCOMANDIAMO ANCHE LA PULIZIA DEL COPRI GUIDA ONDE SUL CIELO DEL FORNO DOPO OGNI USO CON UN PANNO SOFFICE ED HUMIDO.** Per la pulizia del cielo del forno, consultare la sezione sul RIFLETTORE TERMICO (a pag. 31).

## Piatto rotante e suo supporto

Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante ed il suo supporto per pulire questi ed il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il suo supporto in acqua saponata con sapone neutro, asciugandoli con un panno soffice ed asciutto. Esser certi di rimontare correttamente sia il piatto rotante che il suo supporto. Essi possono essere lavati in lavastoviglie. L'acqua in eccesso e lo sporco dovrebbero sempre venire rimossi dall'albero del motore.

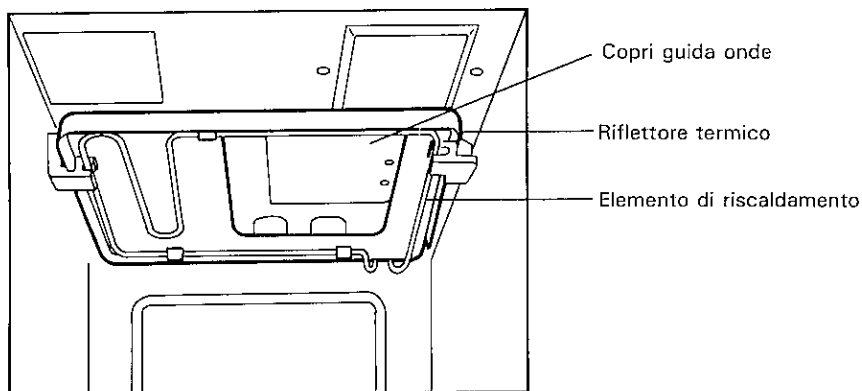
## Portello

Mantenere sempre pulita la guarnizione e la superficie del portello eliminando gli eventuali schizzi e lo sporco che potrebbero provocare la fuga di microonde. Pulire i due lati del portello con uno strofinaccio umido per togliere gli spruzzi e lo sporco. Le parti in metallo e plastica vanno tenute pulite strofinandole di frequente con un panno umido.



## Riflettore termico

Il riflettore termico va rimosso periodicamente per la sua pulizia e per permettere la pulizia del cielo del forno.



### Per togliere e pulire il riflettore termico:

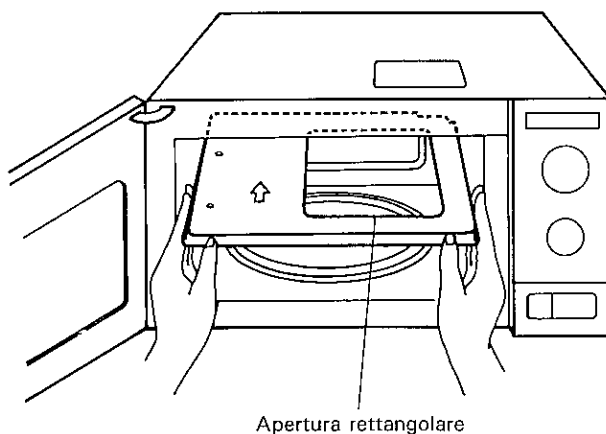
Sollevarlo leggermente al di sopra dell'elemento di riscaldamento della griglia, facendolo scivolare in avanti ed al di fuori del forno. Lavare il riflettore ed il cielo del forno con acqua saponata con sapone neutro, asciugandoli con un panno soffice ed asciutto. Il riflettore termico può essere lavato in lavastoviglie.

### Per installare il riflettore termico:

Orientarlo in modo che l'apertura rettangolare sia sulla destra e la flangia sia rivolta in basso (se orientato scorrettamente, esso non può essere installato). Farlo scivolare sull'elemento di riscaldamento della griglia e controllare che si metta correttamente in posizione.

Note: 1. L'elemento di riscaldamento della griglia non può essere tolto.

2. **PRIMA DI TOCCARLI, ESSERE CERTI CHE SIA IL RIFLETTORE TERMICO CHE L'ELEMENTO DI RISCALDAMENTO DELLA GRIGLIA SIANO FREDDI. L'ELEMENTO DI RISCALDAMENTO DELLA GRIGLIA POTREBBE ESSERE CALDISSIMO ANCHE SE NON ARROSSATO.**



# CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DI CHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO



Prima di rivolgersi ad un centro assistenza, controllare quanto segue:


## 1. Alimentazione

Controllare che la spina di alimentazione sia ben inserita nella presa.

Controllare che il fusibile/interruttore automatico funzioni bene.

## 2. Portare il timer su "•", aprire il portello, posare un bicchiere d'acqua nel forno e chiudere bene il portello.

Portare il selettore del modo di cottura su  (MICROONDE), portare il comando di cottura a microonde su  (COTTURA VELOCE) e regolare il timer sui due minuti.

Premere il pulsante  di avviamento.

La lampadina del forno si accende?

Sì \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Il piatto rotante gira?

Sì \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

La ventola funziona?

Sì \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

(Porre la mano sulle aperture dell'aria e controllare che giri)

Il campanello suona ed il timer torna a "•" dopo due minuti?


Sì \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

L'acqua è calda?

Sì \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Togliete il bicchiere dal forno.

## 3. Portare il selettore del modo di cottura su (GRIGLIA) e regolare il timer sui tre minuti.

Premere il pulsante  di avviamento.

L'elemento di riscaldamento della griglia diviene rosso dopo qualche tempo?

Sì \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

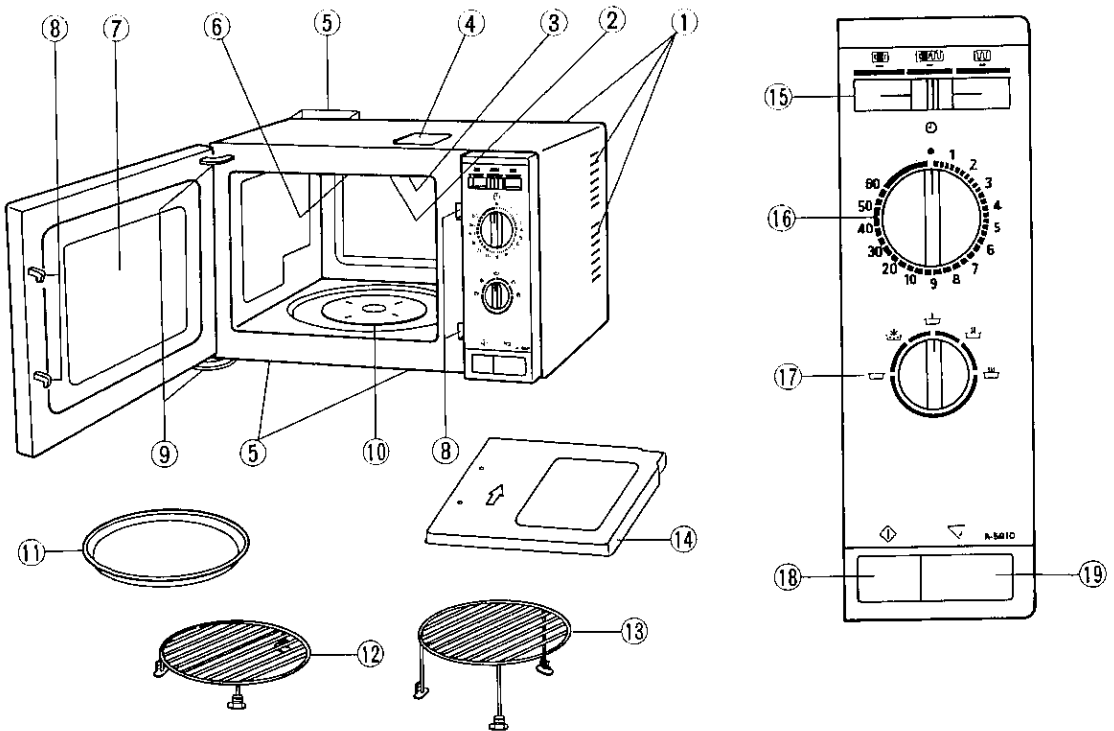
Se la risposta ad una qualsiasi di queste domande è NO, chiamare un agente autorizzato SHARP, riferendogli l'accaduto.

## DATI TECNICI

Alimentazione	220 V, monofase c.a.: 50 Hz
Fusibile:	Intervallo di tempo, 10 A
Potenza assorbita:	Microonde 1,00 kW
	Griglia 1,10 kW
	Abbinata 2,05 kW
Potenza resa:	Microonde 500 W (carico: 2 l d'acqua)
	Elemento di riscaldamento griglia 1,05 kW
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	464 (L) x 300 (A) x 362 (P) mm
Dimensioni cavità:	300 (L) x 174 (A) x 313 (P) mm
Capacità forno:	16,3 l
Timer:	A due velocità, da 0 a 60 minuti e continuamente variabile.
Piatto rotante:	Estraibile, 285 mm diametro
Peso:	18,1 kg

Questo apparecchio è conforme alle direttive BS 800 e CEE 82/499/EEC.

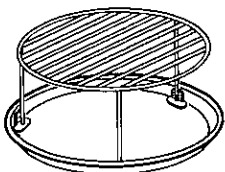
## NOMBRE DE LAS PIEZAS



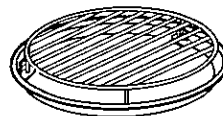
- |  |  |
|--|--|
| 1. Orificios de entrada del aire       | 11. Plato giratorio                          |
| 2. Tapa de la guía de ondas            | 12. Rejilla baja                             |
| 3. Lámpara del horno                   | 13. Rejilla alta                             |
| 4. Tapa de la lámpara del horno        | 14. Reflector térmico                        |
| 5. Orificio de salida del aire         | 15. Selector de la modalidad de cocción      |
| 6. Elemento térmico de la parrilla     | ☐☐☐☐ (MICROONDAS)                            |
| 7. Puerta del horno                    | ☐☐☐☐☐☐ (COCCION DUAL)                        |
| 8. Pestillos de seguridad de la puerta | ☐☐☐☐ (PARRILLA)                              |
| 9. Bisagras                            | 16. Temporizador (0-60 min.)                 |
| 10. Soporte del plato giratorio        | 17. Control de la potencia de las microondas |
|  | 18. Botón de comienzo ( ◊ )                  |
|  | 19. Botón para abrir la puerta ( ▽ )         |

## ACCESORIOS

Los siguientes accesorios se diseñaron especialmente para utilizarlos con este horno y no deben cambiarse por otros accesorios similares. Para emplearlos correctamente, tenga a bien consultar el procedimiento de cocción apropiado en el libro de cocina.



◀ Rejilla alta: se utiliza para cocer a la parrilla biftecs, pescados, etc.



◀ Rejilla baja: se utiliza para alimentos más grandes y de mayor volumen, tales como carnes y aves asadas. También se recomienda utilizarla para preparar tostadas con queso, brochetas de carne y budín de carne.

# INSTALACIÓN

---

1. Desempaquete el horno y saque todos los embalajes de la cavidad del horno.
2. Verifique cuidadosamente que el horno no presente indicaciones de estar dañado. Preste particular atención a los siguientes puntos: Puerta desalineada o deformada, juntas de la puerta dañadas, estado de la superficie de las juntas, bisagras y pestillos de la puerta rotos o flojos, y abolladuras en la cavidad del horno o en la puerta. Si hubiera alguna parte dañada, no utilice el horno y tome contacto con su concesionario. Si el horno no funciona, comuníquese con un agente de servicio autorizado SHARP.
3. El horno no debe instalarse en lugares en donde se genere calor o humedad (por ejemplo, cerca de un horno convencional).
4. El cristal de la puerta se calienta durante la cocción dual y a la parrilla. La parte inferior del horno debe instalarse como mínimo a 80 cm del piso, fuera del alcance de los niños.
5. El horno viene equipado con una clavija tipo Schuko. Esta clavija debe conectarse a un tomacorriente estándar con puesta a tierra. El tomacorriente debe ser fácilmente accesible para permitir desenchufar el equipo sin dificultades en una emergencia.
6. Tome precauciones para que el cable no quede atrapado debajo del horno.
7. Ni el fabricante ni los distribuidores asumirán responsabilidad alguna por los daños eventuales ocasionados al horno o por las lesiones sufridas por cualquier persona debidos a no haber observado el procedimiento correcto de conexión eléctrica.  
La tensión de CA debe ser de 220 V, 50 Hz.
8. Si el cable de alimentación resulta dañado, debe ser reemplazado de inmediato por un cable especial, utilizando los servicios de un técnico calificado por Sharp.

## Advertencia

Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

# NOTAS ESPECIALES

---

## Generales

1. No haga funcionar el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya daños en:
  - (1) la puerta (deformada)
  - (2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos)
  - (3) las juntas de la puerta y superficie de las juntas.

\* No utilice el horno si hay objetos atascados en la junta de la puerta (entre la puerta y el horno).
2. No trate de hacer funcionar el horno con la puerta abierta, en caso de que los pestillos de seguridad de la puerta no funcionen bien.
3. Siempre que se utilice el horno, el reflector térmico debe estar bien instalado en el horno (consulte la sección **Reflector térmico** en la página 39.), la placa de soporte del plato giratorio debe estar correctamente instalada, y el plato giratorio debe estar bien colocado sobre la placa.
4. Los orificios de ventilación del horno no deben bloquearse nunca.
5. Consulte la introducción de su libro de cocina SHARP con respecto a los utensilios recomendados.
6. Es peligroso que el ajuste o la reparación del horno sea realizado por personas que no sean técnicos de servicio calificados, entrenados para tal fin por SHARP.

## Cocción por microondas

1. El horno no debe utilizarse cuando no hay alimentos en el interior. El funcionamiento en vacío podría ocasionarle daños.
2. No deben utilizarse utensilios metálicos distintos de los suministrados. El metal refleja la energía de las microondas y puede causar descargas eléctricas, llamadas arcos. Si, para algún propósito especial (consulte su libro de cocina con respecto a las excepciones), se emplean utensilios metálicos, éstos nunca deben entrar en contacto con las paredes del horno, el plato giratorio o las rejillas durante la cocción. No coloque latas de alimentos envasados en el horno.
3. Antes de calentar o cocinar, quite siempre los sellos ajustados y las tapas de los recipientes. En los recipientes bien cerrados puede aumentar la presión interna, produciéndose una explosión (incluso después de haber terminado el proceso de cocción).
4. No cocine huevos con cáscara, porque puede aumentar la presión interna, haciéndolos explotar (incluso después de haber terminado el proceso de cocción). No recaliente huevos cocidos, salvo que se trate de huevos revueltos o picados. Pinche la yema de los huevos antes de cocerlos.
5. Al hervir agua u otros líquidos, utilice un recipiente de boca ancha para que las burbujas de aire escapen libremente. En los recipientes de boca estrecha suelen formarse grandes burbujas, que podrían causar salpicaduras y quemaduras (incluso después de haber terminado el proceso de cocción). Se recomienda introducir una varilla de vidrio u otro objeto similar en el recipiente, para evitar que el líquido hierva de modo súbito y descontrolado.
6. No caliente aceite ni grasa para frituras. La temperatura no puede controlarse y puede ocurrir sobrecalentamiento, resultando en salpicaduras y quemaduras (incluso después de haber terminado el proceso de cocción).
7. Al cocinar comidas con un alto contenido de azúcar o de grasas, tales como budines, pasteles de carne picada o tortas de fruta, siga cuidadosamente las instrucciones de cocción. Si se superan los tiempos de cocción recomendados puede quemarse la comida o dañarse el horno.
8. La humedad contenida en los alimentos suele causar condensación en las paredes del horno. Este es un fenómeno normal de la cocción por microondas. En general, los alimentos cubiertos producirán menor condensación que los alimentos descubiertos. A veces la humedad puede aparecer alrededor de la junta del horno; esto no es anormal y no indica que el horno esté permitiendo la fuga de la energía de las microondas. La junta del horno está diseñada para impedir la fuga de la energía de las microondas durante la cocción.

## Cocción a la parrilla y dual

1. Durante la cocción dual, los utensilios metálicos pueden producir arcos eléctricos si entran en contacto con el plato giratorio, las paredes del horno o los accesorios. Para evitar los arcos, coloque un aislador resistente al calor, tal como un plato Pyrex, una bandeja de vidrio o un plato de porcelana, entre el utensilio metálico y la rejilla o el plato giratorio. Si continúan produciéndose arcos, no utilice ese utensilio durante la cocción dual.
2. Durante la cocción dual o a la parrilla, el horno se calienta. Se recomienda utilizar una almohadilla o guante para hornos. Siempre emplee la manija plástica para abrir y cerrar la puerta, y tenga cuidado de no tocar el elemento térmico de la parrilla o las paredes del horno.

# SUGERENCIAS PARA LA COCCION

Las instrucciones detalladas para la preparación de cada receta se presentan en su libro de cocina. En esta sección solamente se dan sugerencias básicas para la cocción.

## Generales

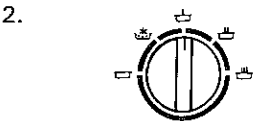
1. El horno nunca debe utilizarse si el plato giratorio, la placa de soporte del plato giratorio y el reflector térmico no están bien colocados. (Para instalar el reflector térmico, consulte la sección **Reflector térmico** en la página 39.) No debe impedirse la rotación del plato giratorio y de la placa de soporte del plato giratorio.
2. Asegúrese de que el temporizador esté en la posición '•' y enchufe el horno a la toma de alimentación (sólo de 220V CA).
3. Presione el botón de la puerta, ábrala y ponga los alimentos en el plato giratorio.
4. La lámpara del horno debe encenderse siempre que se ponga el temporizador y se pulse el botón de comienzo.
5. Cuando regule el temporizador a menos de un minuto, lleve el temporizador hasta que supere la marca de un minuto, y luego hágalo volver hasta el ajuste deseado.
6. Si desea interrumpir la cocción antes de que se haya completado el tiempo de cocción, lleve el temporizador a '•', o abra la puerta del horno. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento durante la cocción (el temporizador se detendrá para indicar el tiempo de cocción restante). Para continuar con la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo el botón de comienzo. Si durante la cocción desea cambiar el tiempo de cocción indicado, simplemente lleve el temporizador a un nuevo ajuste.

NOTA: El plato giratorio gira hacia la derecha o izquierda, dependiendo de la posición del motor cuando se inicia el ciclo de cocción.

## Cocción por microondas

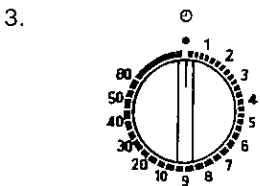


Ponga el selector de la modalidad de cocción en (MICROONDAS).

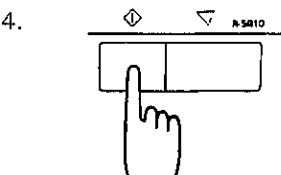


Ponga el control de la potencia de las microondas en la posición deseada.

Posición	Potencia de las microondas
(POTENCIA MAXIMA)	100% (500 W)
(ASADO)	70% (350 W)
(FUEGO LENTO)	50% (250 W)
(DESCONGELACION)	30% (150 W)
(CALENTAMIENTO)	10% (50 W)



Fije el temporizador al tiempo de cocción deseado.




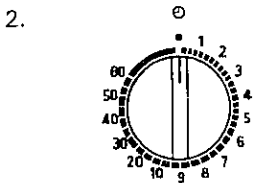
Pulse el botón de comienzo .

\* Al terminar la cocción, el temporizador vuelve a '•', suena la campana y el horno y la lámpara del horno se apagan automáticamente.

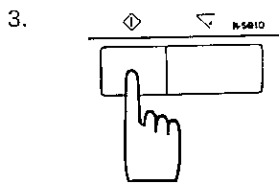
## Cocción a la parrilla




Ponga el selector de la modalidad de cocción en  (PARRILLA).



Fije el temporizador al tiempo de cocción deseado.




Pulse el botón de comienzo .

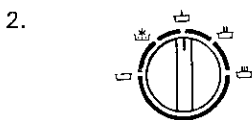
\* Al terminar la cocción, el temporizador vuelve a '•', suena la campana y el horno y la lámpara del horno se apagan automáticamente.

## Cocción dual

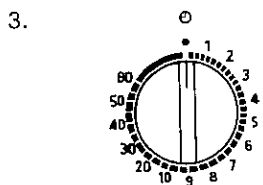
En la modalidad de cocción dual los alimentos se cuecen por el efecto simultáneo del calor y de las microondas. Dado que el calor dora la superficie de los alimentos mientras que las microondas cuecen el interior, el tiempo total de cocción es generalmente menor con la cocción dual que con la cocción independiente.



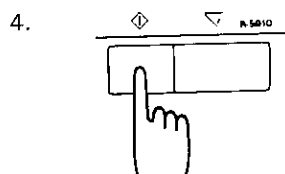
Ponga el selector de la modalidad de cocción en  (COCCION DUAL).




Ponga el control de la potencia de las microondas en la posición deseada.



Fije el tiempo de cocción deseado.



Pulse el botón de comienzo .

\* Al terminar la cocción, el temporizador vuelve a '•', suena la campana y el horno y la lámpara del horno se apagan automáticamente.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

## Nota

No utilice en ningún lugar del horno limpiadores comerciales para hornos, limpiadores abrasivos fuertes ni almohadillas de limpieza ásperas.

## Exterior

Limpie la superficie exterior del horno con agua y jabón suave, enjuáguela y luego séquela con un paño suave y seco.

## Interior

Las paredes de la cavidad del horno son de acero inoxidable para facilitar la limpieza. Después de cada uso, elimine las salpicaduras y derrames con un paño suave y húmedo. Para las manchas más difíciles de sacar, utilice agua y jabón suave, y luego enjuague bien la superficie con agua caliente. **Elimine todas las manchas de inmediato, mientras el horno esté caliente. SE RECOMIENDA LIMPIAR, DESPUÉS DE CADA USO, LA TAPA DE LA GUÍA DE ONDAS, SITUADA EN EL TECHO DEL HORNO, CON UN PAÑO SUAVE Y HUMEDO PARA ELIMINAR LAS SALPICADURAS.** Para limpiar el techo del horno, tenga a bien consultar la sección REFLECTOR TÉRMICO (página 39).

## Plato giratorio y soporte del plato giratorio

Ocasionalmente será necesario sacar el plato giratorio y el soporte del plato giratorio para limpiar estas piezas y el piso del horno. Lave el plato giratorio y el soporte del plato giratorio con agua y jabón suave, y séquelos con un paño suave y seco. Vuelva a instalar correctamente el soporte del plato giratorio y el plato giratorio. Tanto el plato como su soporte pueden lavarse en un lavaplatos. Evite que en la zona cercana al eje se derramen o acumulen líquidos.

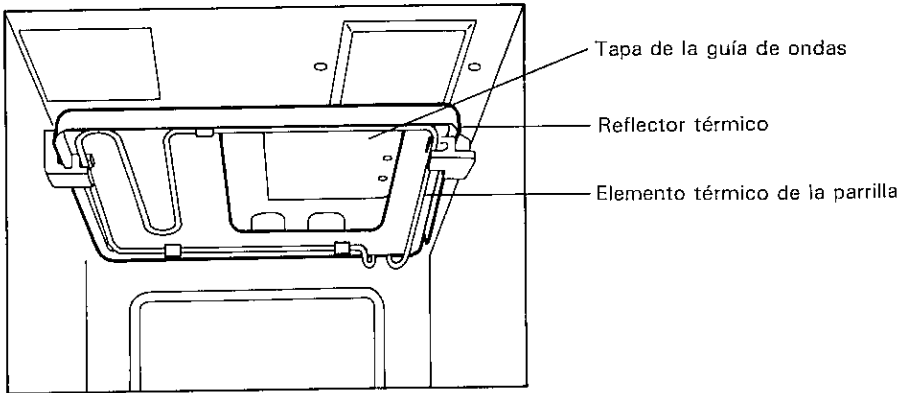
## Puerta

Mantenga siempre limpias la junta y las superficies de la puerta. No debe permitirse la acumulación de grasas, manchas o salpicaduras, dado que la energía de las microondas podría salir del horno. Limpie ambos lados del visor de la puerta con un paño suave y húmedo, a fin de quitar las manchas y salpicaduras. Las partes plásticas y metálicas deben limpiarse frecuentemente con un paño suave y húmedo.



## Reflector térmico

El reflector térmico debe desmontarse regularmente para limpiarlo y para poder limpiar el techo del horno.



### Para desmontar y limpiar el reflector térmico:

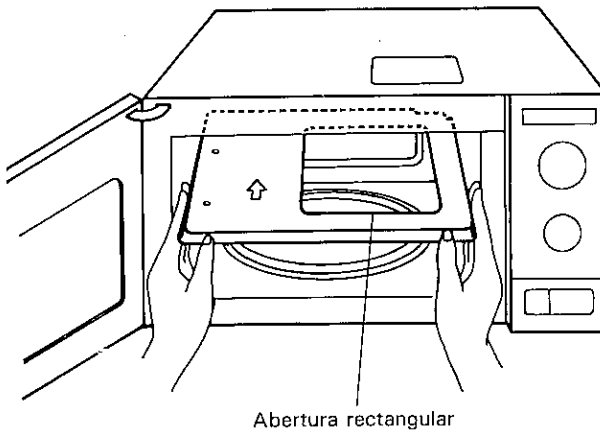
Levántelo levemente por encima del elemento térmico de la parrilla y luego deslícelo hacia adelante, sacándolo de la cavidad del horno. Lave el reflector térmico y el techo del horno con agua y jabón suave y séquelos con un paño suave y seco. El reflector térmico puede lavarse en un lavaplatos.

### Para instalar el reflector térmico:

Oriéntelo de modo que la abertura rectangular quede del lado derecho y la pestaña mire hacia abajo (no es posible instalar el reflector térmico si no está bien orientado). Deslice el reflector térmico sobre el elemento térmico de la parrilla y verifique que caiga en su lugar correctamente.

Notas: 1. El elemento térmico de la parrilla no puede sacarse.

2. **CERCIÓRESE DE QUE TANTO EL ELEMENTO TÉRMICO DE LA PARRILLA COMO EL REFLECTOR TÉRMICO SE HAYAN ENFRIADO COMPLETAMENTE ANTES DE TOCARLOS. EL ELEMENTO PUEDE ESTAR CALIENTE AUNQUE SU COLOR SEA OSCURO.**



# VERIFICACION DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de llamar al servicio técnico, por favor, realice las comprobaciones siguientes:

## 1. Fuente de alimentación



Verifique que el enchufe esté bien conectado a un toma-corriente.


SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Verifique que el fusible/separador esté en buen estado.

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

## 2. Lleve el temporizador a la posición '•', abra la puerta, ponga una taza de agua en el horno y cierre bien la puerta.

Ponga el selector de la modalidad de cocción en  (MICROONDAS), ponga el control de la potencia de las microondas en  (POTENCIA MAXIMA) y ajuste el temporizador para dos minutos.

Pulse el botón de comienzo .

¿Se enciende la lámpara del horno?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Se mueve el plato giratorio?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Funciona el ventilador de enfriamiento?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

(Coloque la mano sobre los orificios de salida del aire y verifique que si el aire circula.)

Después de dos minutos, ¿suena la campana y vuelve el temporizador a '•'?


SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Está caliente el agua?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

Saque la taza de agua del horno.

## 3. Ponga el selector de la modalidad de cocción en (PARRILLA) y ajuste el temporizador para tres minutos.

Pulse el botón de comienzo .

Después de un tiempo, ¿se enrojece el elemento térmico de la parrilla?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

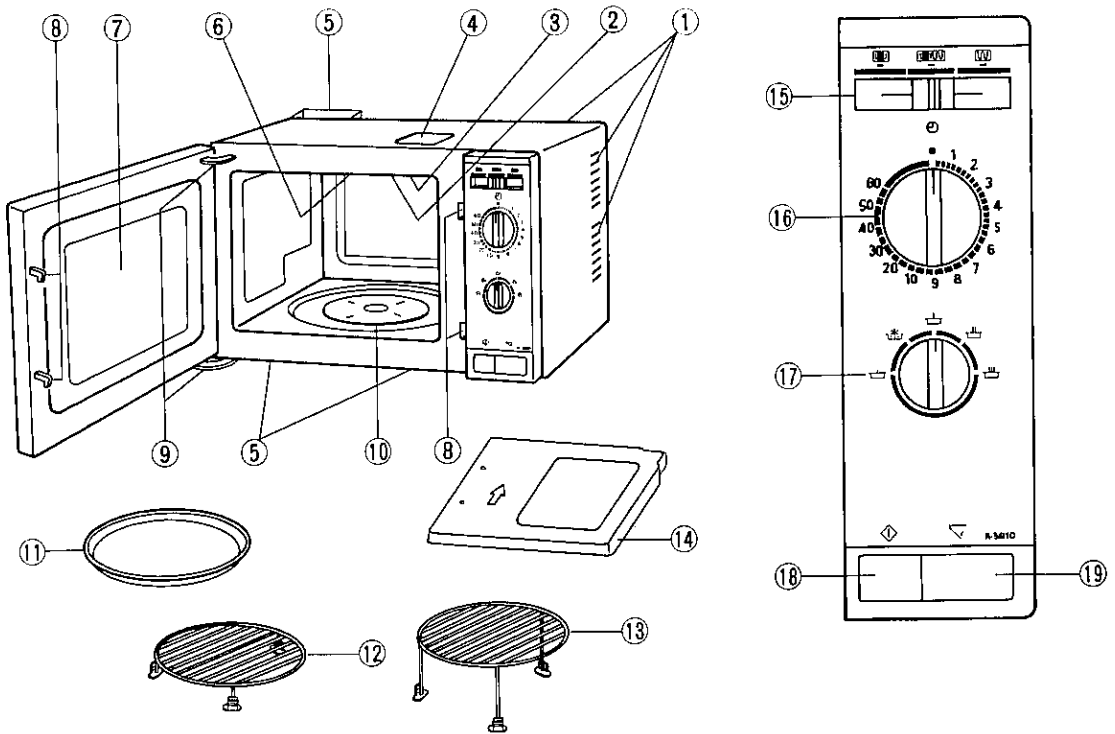
Si la respuesta a alguna de las preguntas anteriores es NO, llame a su centro de servicio SHARP e infórmele los resultados de su verificación.

## ESPECIFICACIONES






Tensión de CA:	220 V, 50 Hz, monofásica
Fusible:	10 A, retardo de tiempo
Potencia requerida, CA: Microondas	1,00 kW
Parrilla	1,10 kW
Dual	2,05 kW
Potencia de salida: Microondas	500 W (carga de 2 litros de agua)
Elemento térmico de la parrilla	1,05 kW
Frecuencia de las microondas:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	464 mm (An.) x 300 mm (Al.) x 362 mm (Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	300 mm (An.) x 174 mm (Al.) x 313 mm (Prof.)
Capacidad del horno:	16,3 litros
Temporizador:	Dos velocidades, 0 a 60 minutos, variable
Plato giratorio:	Desmontable, 285 mm de diámetro
Peso:	18,1 kg

Este aparato cumple con la norma BS 800 y la directiva 82/499/EEC de la CEE.

## BENAMING VAN DE ONDERDELEN

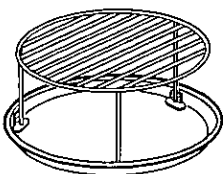


1. Luchtinlaat-openingen
2. Afdekking golfgeleider
3. Ovenlamp
4. Toegangsdeksel voor vervanging van ovenlamp
5. Luchtuitlaat-opening
6. Grill-verwarmingselement
7. Ovendeur
8. Deurvergrendeling
9. Scharnieren
10. Draaitafel-onderlegplaat
11. Draaitafel

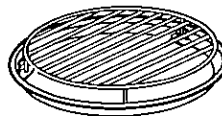
12. Laag rooster
13. Hoog rooster
14. Hittereflektor
15. Keuzeschakelaar voor kookwijze  
 (MICROGOLF)  
 (KOMBINATIE-KOKEN)  
 (GRILLEN)
16. Tijdschakelaar (0-60 min.)
17. Microgolf-energieregelaar
18. Starttoets (  )
19. Deuropener (  )

## TOEBEHOREN

De onderstaande toebehoren zijn speciaal ontworpen voor gebruik in deze oven. Vervang het toebehoren niet door andere onderdelen. Raadpleeg de kookprocedure in het kookboek voor nadere informatie betreffende het gebruik van het toebehoren.



◀ Hoog rooster: Gebruik dit rooster voor het grillen van biefstuk, vis, e.d.



◀ Laag rooster: Gebruik dit rooster voor grote hoeveelheden voedsel, zoals ge-roosterd varkensvlees, gevogelte, e.d.. Het verdient aanbeveling dit rooster ook te gebruiken voor het maken van kaastoast, saté en gehaktbrood.

# INSTALLATIE-RICHTLIJNEN

1. Pak de oven uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen uit het binnenste van de oven.
2. Controleer of de oven beschadigd is. Let hierbij bijvoorbeeld op de deur, hoeken, binnenwanden en kapotte of losse deurscharnieren en de deurvergrendeling. Als de oven beschadigd is, dient u de oven niet te gebruiken en contact op te nemen met uw dealer. Werkt de oven niet, neem dan contact op met een bevoegde SHARP DEALER.
3. De oven mag niet in een ruimte worden geplaatst waar grote hoeveelheden stoom of hete lucht worden geproduceerd, zoals bijvoorbeeld dichtbij een conventionele oven.
4. Het deurglas wordt tijdens grillen en combinatiekoken bijzonder heet. De oven dient zo geïnstalleerd te worden dat de onderkant van de oven zich tenmiste 80 cm boven de vloer bevindt, en veilig uit de buurt van kinderen is.
5. De oven heeft een geaarde stekker en dient aangesloten te worden op een geaard wandstopcontact. Het stopcontact moet gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u bij noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
6. Let op dat het netsnoer niet onder de oven komt vast te zitten.
7. Bij verkeerde aansluiting op het lichtnet kan noch de fabrikant, noch de importeur aansprakelijk worden gesteld voor eventueel persoonlijk letsel of schade aan de oven. De netspanning dient 220 V, 50 Hz te bedragen.
8. Mocht het netsnoer beschadigd raken, dan dient dit door een erkend Sharp onderhoudsmonteur te worden vervangen door een speciaal snoer.

## Waarschuwing

De niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

# SPECIALE OPMERKINGEN

## Algemeen

1. Gebruik de oven niet als deze beschadigd is. Het is van het grootste belang dat de deur perfect sluit, en dat er geen schade is aan:
  - (1) Deur (kromgetrokken)
  - (2) Scharnieren en deurgrendels (gebroken of loszittend)
  - (3) Deurafsluiting of afsluit-oppervlakken).\* Probeer de oven niet in te schakelen, als er iets tussen de deur en de oven zit.
2. Probeer de oven nooit in te schakelen met de ovendeur open, als de deurvergrendeling niet blijkt te werken.
3. Zorg, alvorens de oven te gebruiken, dat de hittereфлектор op de juiste wijze in de oven is aangebracht (zie de paragraaf **Hittereфлектор** op blz. 47). Leg vervolgens de onderlegplaat van de draaitafel in de oven, en plaats de draaitafel correct op de onderlegplaat.
4. Sluit de luchtventilatie-openingen van de oven in geen geval af.
5. Raadpleeg de inleiding van uw kookboek betreffende het aanbevolen kookgerei.
6. Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, mag u nooit zelf afstellingen of reparaties aan de oven verrichten. Laat dit soort werkzaamheden aan een erkende vakman over.

## Koken met microgolven

1. Als de oven in werking is, moet er altijd een of ander gerecht in staan. De oven zonder gerecht laten werken, kan schade aan de oven tot gevolg hebben.
2. Gebruik geen metalen voorwerpen, behalve de bijgeleverde toebehoren, in de oven. Als er metaal wordt gebruikt voor speciale doeleinden (zie uw kookboek voor uitzonderingen), dan moet dit metaal tijdens koken altijd vrij van de ovenwanden, draaitafel of roosters worden gehouden. Plaats ook geen voedselblikken in de oven. Dit is nodig, omdat metaal microgolf-energie weerkaatst en vonken kan geven als gevolg van een ontlading van elektriciteit.
3. Verwijder goed afsluitbare deksels of verpakkingen van de voorwerpen waarin het voedsel zit dat wordt opgewarmd of gekookt. Dit voorkomt, dat de druk die in het inwendige ontstaat tot een ontploffing kan leiden, wat zelfs kan gebeuren nadat het koken is afgelopen.
4. Kook geen eieren in de schaal. De druk in het ei zal toenemen en het ei kan ontploffen, zelfs wanneer de kooktijd ten einde is. Verwarm ook geen gekookte eieren in uw oven, tenzij ze ontdaan zijn van de schaal. Doorprik de dooier alvorens de eieren te koken.
5. Als u water of vloeistoffen in de oven kookt, doe dit dan in bekertjes met een wijde hals. Dit om het borrelen zijn normale verloop te geven. Anders zou het kunnen gebeuren dat er heet water uit

de beker spat (zelfs na het koken) met het risico van verbranding van de gebruiker. Het verdient aanbeveling een glazen staaf of iets dergelijks in de vloeistof te steken. Dit voorkomt het plotseling koken van de vloeistof.

6. Verwarm geen olie of vet. De temperatuur van olie kunt u niet zo gemakkelijk onder controle krijgen, en de olie zou oververhit kunnen raken en in brand vliegen (zelfs nadat het koken beëindigd is).
7. Bij het koken van voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte (zoals pudding, gevulde koekjes, cake, e.d.) moeten de kookinstructies nauwkeurig worden opgevolgd. Wanneer de voorgeschreven kooktijd namelijk overschreden wordt, kan het voedsel gaan aanbranden, waardoor de oven wordt beschadigd.
8. Het kan voorkomen dat bepaalde soorten voedsel een "zweet-effekt" op de oven hebben. Water in het voedsel kan de mate van vochtigheid in de oven beïnvloeden. Kondensatie is echter een normaal verschijnsel bij microgolf-koken. In het algemeen zal afgedekt voedsel niet veel condensatie veroorzaken. De deurvergrendeling is zo ontworpen, dat uitlekken van microgolf-energie tijdens het koken wordt voorkomen. Het is echter mogelijk dat er zo nu en dan wat waterdamp rondom de ovendeur optreedt. Dit is echter normaal en u hoeft zich geen zorgen te maken dat de oven microgolf-energie lekt.

## Grillen en combinatie-koken

1. Bij combinatie-koken kunnen metalen voorwerpen soms vonken veroorzaken bij contact met de draaitafel, ovenwand of bakrooster. Om vonken te voorkomen, dient u een hittebestendige bord (zoals een Pyrex taartschaal, glazen pizzabord, of keramiek) tussen het metalen voorwerp en het rooster of de draaitafel aan te brengen. Als er dan nog vonken optreden, moet u deze



voorwerpen niet meer bij combinatie-koken gebruiken.

2. Tijdens grillen of combinatie-koken wordt het inwendige van de oven heet. Pas op dat u het grillverwarmingelement of de ovenwand niet aanraakt. Pak bij het openen en sluiten van de deur altijd de plastic handgreep vast. Het verdient een kookhandschoen of iets dergelijks te gebruiken.

# KOOKPROCEDURE

In het kookboek zijn stapsgewijs de aanwijzingen voor de bereiding van elk gerecht aangegeven. Hieronder volgen alleen de basis-aanwijzingen.


## Algemeen

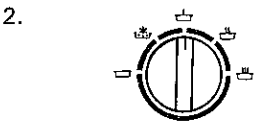
1. De oven mag in geen geval gebruikt worden zonder dat de draaitafel, de onderlegplaat en de hittereflektor op de juiste wijze zijn aangebracht. (Zie voor het aanbrengen van de hittereflektor de paragraaf **Hittereflektor** op blz. 47.) Bovendien moeten de draaitafel en de onderlegplaat daarvan zo zijn aangebracht, dat ze niet belemmerd worden in de draaibeweging.
2. Zorg ervoor dat de tijdschakelaar in de '•' stand is gezet en steek vervolgens de stekker stevig in het stopcontact (220 V, 50 Hz).
3. Druk op de deur-open toets en open de deur. Plaats het gerecht op de draaitafel en sluit de deur stevig.
4. Het ovenlampje zal aangaan zodra de tijdschakelaar ingesteld is en op de  starttoets wordt gedrukt.
5. Wilt u de tijdschakelaar op een kortere tijd dan 1 minuut instellen, draai de schakelaar dan eerst verder dan 1 minuut en vervolgens terug naar de gewenste tijdsinstelling.
6. Als u het koken wilt stopzetten voordat de kooktijd ten einde is, draai dan de tijdschakelaar terug op '•' of open simpelweg de ovendeur. U kunt de ovendeur gerust openen terwijl de oven in werking is. (De tijd klok zal dan stoppen en de resterende kooktijd aangeven.) Om het kookproces weer te vervolgen, hoeft u de ovendeur slechts te sluiten en nogmaals op de  starttoets te drukken. Als u tijdens het kookproces de tijdsinstelling wilt veranderen, draai dan de tijdschakelaar eenvoudigweg naar links of rechts- of totdat de gewenste tijdsinstelling is bereikt.

OPMERKING: De draaitafel gaat rechts- of linksom draaien, afhankelijk van de positie van de motor bij het starten van het kookproces.






## Microgolf-koken

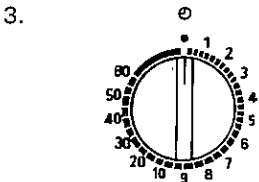


Zet de keuzeschakelaar voor de kookwijze op het teken  (MICROGOLF).

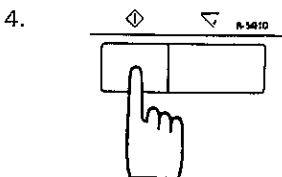


Stel de mikrogolf-energieregelaar in op de gewenste hoeveelheid microgolfenergie.

Instelling	Microgolfenergie
 (VOL VERMOGEN)	100% (500 W)
 (BRADEN)	70% (350 W)
 (SUDDEREN)	50% (250 W)
 (ONTDOOIEN)	30% (150 W)
 (VERWARMEN)	10% (50 W)



Stel de gewenste kooktijd met de tijdschakelaar in.




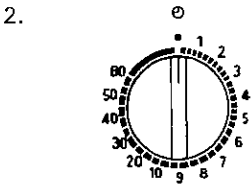
Druk op de  starttoets.

\* Aan het einde van de kooktijd hoort u een belsein, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt en de ovenlamp dooft. De tijdschakelaar zal hierna terug op '•' komen te staan.

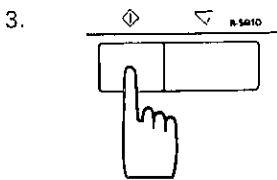
## Grillen



Zet de keuzeschakelaar voor de kookwijze op het teken  (GRILLEN).



Stel de gewenste kooktijd met de tijdschakelaar in.




Druk op de  starttoets.

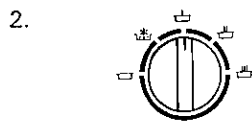
\* Aan het einde van de kooktijd hoort u een belsegnaal, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt en de ovenlamp dooft. De tijdschakelaar zal hierna terug op '•' komen te staan.

## Kombinatie-koken

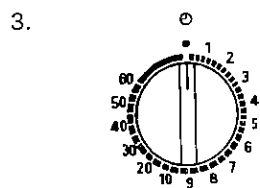
Deze oven heeft een functie voor combinatie-koken, waarmee gelijktijdig d.m.v. hitte en microgolven gekookt kan worden. Aangezien bij combinatie-koken de buitenkant van het voedsel door hitte gebruid wordt en de binnenkant door microgolven bereid wordt, is de totale kooktijd over het algemeen korter dan bij afzonderlijk koken.



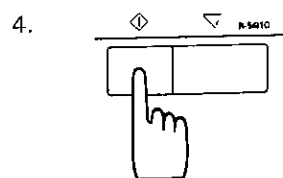
Zet de keuzeschakelaar voor de kookwijze op het teken  (KOMBINATIE-KOKEN).



Stel de microgolf-energieregelaar in op de gewenste hoeveelheid microgolfenergie.



Stel de gewenste kooktijd met de tijdschakelaar in.



Druk op de  starttoets.

\* Aan het einde van de kooktijd hoort u een belsegnaal, waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt en de ovenlamp dooft. De tijdschakelaar zal hierna terug op '•' komen te staan.

# ONDERHOUD

---

## Opmerking

Behandel nooit enig deel van de oven met een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel voor ovens, een schuurmiddel, sterk schoonmaakmiddel of schuurspons

## Buitenzijde

Gebruik voor het reinigen van de buitenzijde van de oven een sopje van zachte zeep. Droog daarna de buitenzijde met een zachte, droge doek af.

## Binnenwanden

De binnenwanden van de oven zijn gemaakt van roestvrij staal en kunnen gemakkelijk schoongemaakt worden. Maak de binnenwanden van de oven na gebruik schoon met een vochtige zachte doek, wanneer er wat gemorst is. Als de oven erg vuil is, gebruik dan een zeepsopje en spoel daarna grondig met warm water na. Het is aan te raden om schoon te maken terwijl de oven nog warm is. **REINIG OOK VOORAL NA ELK GEBRUIK DE GOLFGELEIDER-AFDEKKING BOVEN IN DE OVEN MET EEN ZACHTE VOCHTIGE DOEK, OM ALLE SPATTEN TE VERWIJDEREN.** Zie voor het reinigen van de bovenwand in de oven de paragraaf **Hittereflektor** (op blz. 47).

## Draaitafel en het draaitafel-onderstel

Af en toe zal het nodig zijn de draaitafel en onderstel uit te nemen om deze onderdelen en de ovenbodem te kunnen reinigen. Was de draaitafel en het onderstel in een zacht zeepsopje, en droog met een zachte, droge doek af. Deze onderdelen kunnen eventueel ook in uw afwasmachine gereinigd worden. Breng na het schoonmaken de draaitafel en het onderstel weer op de juiste wijze aan. De aandrijfas van de draaitafelmotor is volledig afgeschermd. Toch moet er op worden gelet dat er geen overkooksel of veel water op deze plaats achterblijft.

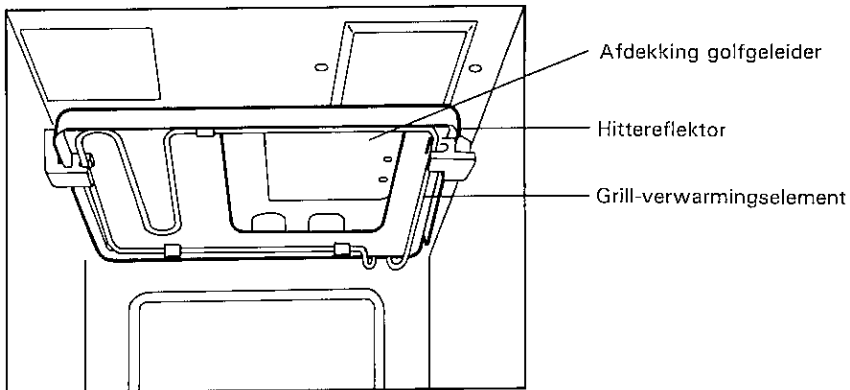
## Ovendeur

Zorg er altijd voor dat geen achtergebleven vuil blijft steken tussen de ovendeur. Dit kan namelijk op den duur gaan resulteren in lekkage van microgolf-energie. Het glas van de ovendeur dient u aan beide zijden te reinigen met behulp van een vochtige doek. Houd de metalen en plastic onderdelen schoon door deze regelmatig met een vochtige doek af te wrijven.



## Hittereflektor

De hittereflektor dient regelmatig verwijderd te worden om deze schoon te maken. Maak dan eveneens de bovenkant in de oven schoon.



### Verwijderen en reinigen van de hittereflektor:

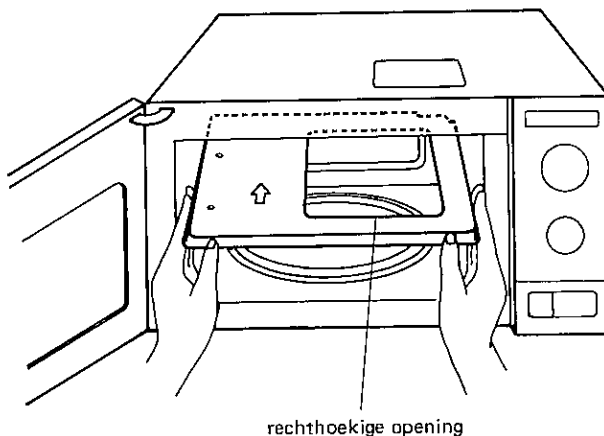
Trek de reflektor omhoog tot net boven het grill-verwarmingselement. Schuif de reflektor dan naar voren en trek hem uit de oven. Was de hittereflektor en bovenwand in de oven met een zeepsopje en droog deze onderdelen met een zachte doek af. De hittereflektor kan eventueel ook in uw afwasmachine gereinigd worden.

### Aanbrengen van de hittereflektor:

Houd de hittereflektor zo dat de rechthoekige opening zich aan de rechterkant bevindt en de flens naar beneden is gericht. (Het is niet mogelijk de hittereflektor aan te brengen wanneer deze verkeerd in de oven geplaatst wordt.) Schuif de hittereflektor over het grill-verwarmingselement en controleer of de reflektor goed op z'n plaats valt.

Opmerkingen: 1. Het is niet mogelijk het grill-verwarmingselement te verwijderen.

2. **ZORG DAT HET GRILL-VERWARMINGSELEMENT EN DE HITTEREFLEKTOR VOLDOENDE ZIJN AFGEKOELD ALVORENS DEZE ONDERDELEN AAN TE RAKEN. HET GRILL-VERWARMINGSELEMENT KAN NOG STEEDS HEET ZIJN, OOK AL IS DE KLEUR ERVAN DONKER GEWORDEN.**



## KONTROLEPUNTEN



Kontroleer eerst de onderstaande punten alvorens een service-instantie te raadplegen.

### 1. Netspanning

Kontroleer of de netstekker in het stopcontact is gestoken.

Kontroleer of de zekering/onderbreker nog intact is.

### 2. Draai de tijdschakelaar terug naar "•", open de ovendeur en plaats een kopje water in de oven en sluit de ovendeur zorgvuldig.

Zet de keuzeschakelaar voor de kookwijze op  (MICROGOLF). Stel de mikrogolf-energieregelaar in op  (VOL VERMOGEN) en zet de tijdschakelaar op 2 minuten.

Druk op de  starttoets.

Gaat de ovenlamp aan?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Draai de draaitafel?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Werkt de koelventilator?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

(Houd uw hand boven de luchtuitlaat-openingen en controleer of er lucht uitgeblazen wordt.)

Is na twee minuten het belsegnaal te horen en keert de tijdschakelaar terug naar de "•" stand?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Is het water heet?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Haal het kopje water uit de oven.

### 3. Zet de keuzeschakelaar voor de kookwijze op (GRILLEN) en zet de tijdschakelaar op 3 minuten.

Druk op de  starttoets.

Wordt het grill-verwarmingselement na een tijdje rood?

JA \_\_\_\_\_ NEE \_\_\_\_\_

Als het antwoord op één van bovengestelde vraag en "NEE" is, neem dan contact op met uw SHARP dealer en rapporteer uw bevindingen.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Netspanning:		220 V, 50 Hz
Zekering:		10 A vertraging
Vereist vermogen:	Microgolf	1,00 kW
	Grillen	1,10 kW
	Kombinatie-koken	2,05 kW
Uitgangsvermogen:	Microgolf	500 W (belasting 2 liter water)
	Grill-verwarmingselement	1,05 kW
Microgolf-frekwentie:		2450 MHz
Buitenafmetingen:		464 mm x 300 mm x 362 mm(b/h/d)
Binnenafmetingen:		300 mm x 174 mm x 313 mm(b/h/d)
Inhoud oven:		16,3 liter
Tijds klok:		Twee tijden, 0–60 minuten, variabel
Draaitafel:		Verwijderbaar, diameter 285 mm
Gewicht:		18,1 kg

DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE VEREISTE EEG-REGLEMENTEN 82/499/EEG.

## NOTE

**SHARP**

---

**SHARP CORPORATION**

**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**

Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1

West Germany

TINS-A097WRR0-H93 Printed in Japan  
Imprimé au Japon