

SHARP

Important



ENGLISH



R-750MR(W)/R-750MR(S)/ R-750MR(K)

MICROWAVE OVEN WITH GRILL - OPERATION MANUAL

900 W (IEC 60705)

GB

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

**Attention:**

Your product is marked with this symbol.

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

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

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

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

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

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

*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements.

By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

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

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

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

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

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

2. In other Countries outside the EU

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



CONTENTS

Operation manual

INFORMATION ON PROPER DISPOSAL	1
CONTENTS	2
SPECIFICATIONS	2
OVEN AND ACCESSORIES	3
CONTROL PANEL	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5-7
INSTALLATION	7
BEFORE OPERATION	8
SETTING THE CLOCK	8
MICROWAVE POWER LEVEL	8
MANUAL OPERATION	9
MICROWAVE COOKING	9
GRILL COOKING/ MIX GRILL COOKING	10
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS	11
TIME DEFROST AND WEIGHT DEFROST OPERATION	12
AUTO MENU OPERATION	12
AUTO MENU CHART	13
SUITABLE OVENWARE	14
CARE AND CLEANING	15



SPECIFICATIONS

Model name:	R-75MR(W)/R-75MR(S)/R-75MT(S)
AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 10 A
AC Power required: Microwave	: 1450 W
Output power: Microwave	: 900 W
Grill	: 1000 W
Off Mode (Energy Save Mode)	: less than 1.0 W
Microwave Frequency	: 2450 MHz*
Outside Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 513,0 x 306,2 x 429,5
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)*** mm	: 330,0 x 208,0 x 369,0
Oven Capacity	: 25 litres***
Turntable	: ø 315 mm
Weight	: approx. 15,1 kg
Oven lamp	: 25 W/240 V

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

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

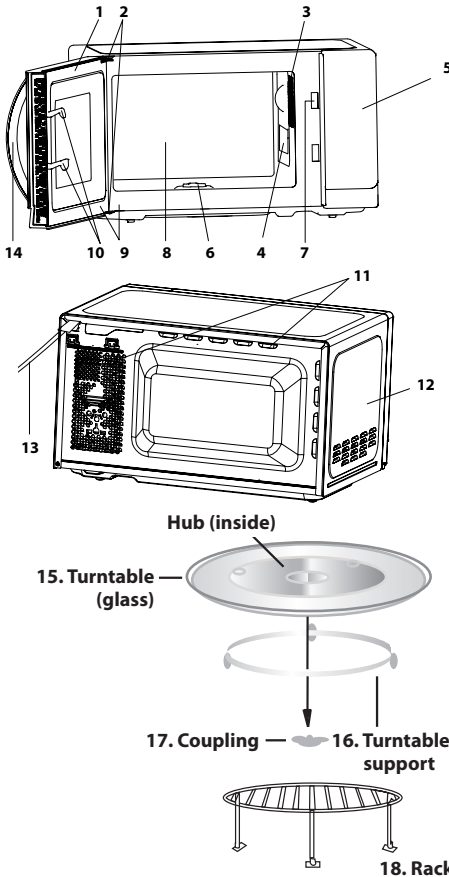
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.

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

** The depth does not include the door opening handle.

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

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



OVEN

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

ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

- (15) Turntable (16) Turntable support (17) Coupling (18) Rack
 - Place the turntable support in the centre of the oven floor so that it can freely rotate around the coupling. Then place the turntable on to the turntable support so that it locates firmly into the coupling.
 - To avoid turntable damage, ensure dishes and containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.
- For use of the rack, refer to the grilling sections on page GB-10.

Never touch the grill when it is hot.

NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.

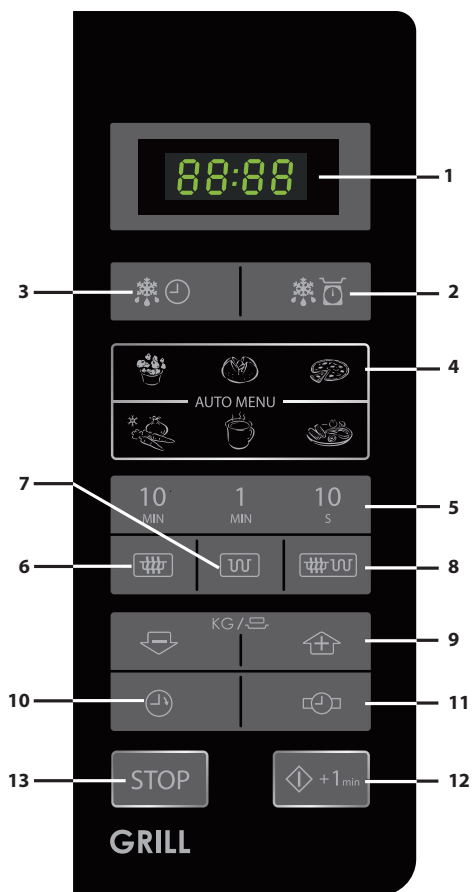
NOTES:

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

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



CONTROL PANEL



1. **DIGITAL DISPLAY**
2. **WEIGHT DEFROST key**
3. **TIME DEFROST key**
4. **AUTO MENU keys**



Popcorn



Jacket Potato



Pizza



Frozen Vegetables



Beverage



Dinner Plate

5. **TIME keys**
6. **MICROWAVE POWER LEVEL key:**
Press to select microwave power level.
7. **Grill key**
8. **Mix Grill key**
9. **WEIGHT/PORTION keys (up and down)**
10. **KITCHEN TIMER key**
Press to use as a minute timer, or to programme standing time.
11. **CLOCK SET key**
12. **START/⏮+1min**
13. **STOP key**



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

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

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230V, 50Hz, with a minimum 10A distribution line fuse, or a minimum 10A distribution circuit breaker. A separate circuit serving only this appliance should be provided. Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven. Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect. Do not store or use the oven outdoors.

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

Use only microwave-safe containers and utensils. See Page GB-14. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

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

Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, use only special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.

See the corresponding hints in operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

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

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

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

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

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.

Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

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

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord.

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

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

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

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

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape.

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

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

To avoid the possibility of burns

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

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

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

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

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

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

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

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

To avoid misuse by children

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

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

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

Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

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

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

To prevent the turntable from breaking:

- (a) Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
 - (b) Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
 - (c) Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.
- Do not place anything on the outer cabinet during operation.

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

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

NOTE:

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

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

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

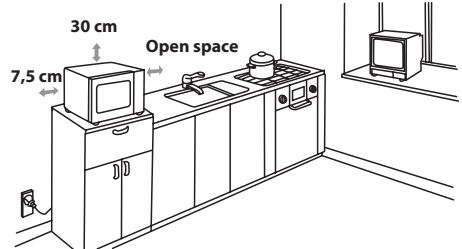


This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use.

INSTALLATION



1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity.
2. Check the oven carefully for any signs of damage.
3. Place oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item likely to be cooked in the oven. Do not place the oven in a cabinet.
4. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
 - A minimum space of 7,5 cm is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.
 - Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
 - Do not remove the feet from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



5. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

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

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

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.



BEFORE OPERATION

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

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



SETTING THE CLOCK

Your oven has a 24 hour clock mode.

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

NOTES:

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



MICROWAVE POWER LEVEL

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

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

Generally the following recommendations apply:

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

80P/ 70P - (MEDIUM HIGH) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.

60P/ 50P - (MEDIUM) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, e.g.

beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

40P/ 30P - (MEDIUM LOW) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

20P/ 10P - (LOW) For gentle defrosting, e.g. cream ga-teaux or pastry.

MANUAL OPERATION



Opening the door:

To open the oven door, pull the door opening handle.

Starting the oven:

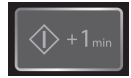
Prepare and place food in a suitable container onto the turntable or place directly onto the turntable. Close the door and press the **START/◊+1min** key after selecting the desired cooking mode.

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

The **START/◊+1min** key must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Use the **STOP** key to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP** key twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page GB-11).



MICROWAVE COOKING



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

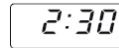
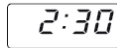
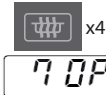
MANUAL COOKING/ MANUAL DEFROSTING

- Enter the cooking time and use microwave power levels 100P to 10P to cook or defrost (refer to page GB-8).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

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

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



NOTE:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise.
- If the door is opened during cooking/defrosting to stir or turn over food, the cooking time on the display stops automatically. The cooking/ defrosting time starts to count down again when the door is closed and the **START** key is pressed.
- When cooking/defrosting is complete, open the door or press **STOP** key and the time of day will reappear on the display, if the clock has been set.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key. As long as your finger is touching the **MICROWAVE POWER LEVEL** key, the power level will be displayed.

IMPORTANT:

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

Cooking Mode	Standard time
Microwave 100 P	30 minutes
Grill cooking	99 mins 50 sec
Mix grill cooking	99 mins 50 sec



GRILL COOKING/MIX GRILL COOKING

1. GRILL ONLY COOKING

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

Example:

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

1. Press **GRILL** key once.



G

2. Enter the required heating time by pressing the **10 MIN** key twice.

20:00

3. Press the **START/◊+1min** key to start the grilling.
(The display will count down through the set grilling time.)

20:00

2. MIX GRILL COOKING

MIX GRILL combines microwave power with the grill. MIX means to cook by Microwave power and Grill power alternately.

The combination of microwave power with the grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

There are 2 choices for the combination:

COMBINATION 1 (Display: C-1)

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

COMBINATION 2 (Display: C-2)

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

Example:

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

1. Press **MIX GRILL** key once.



C-1

2. Enter the required heating time by pressing the **10 MIN** key once and the **1 MIN** key 5 times.

15:00

3. Press the **START/◊+1min** key to start the cooking.
(The display will count down through the set cooking time.)

15:00

NOTES for GRILL and MIX GRILL COOKING:

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

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

⚠ WARNING:

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



1. SEQUENCE COOKING

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

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

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

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

2. +1min FUNCTION (Auto minute)

The **+1min** key allows you to operate the two following functions:

a. Direct start

You can directly start cooking on 100 P microwave power level for 1 minute by pressing the **+1min** key.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual cooking, time defrost and auto menu operation for multiples of 1 minute if the **+1min** key is pressed while the oven is in operation. During the weight defrost, the cooking time cannot be increased by pressing +1min key.

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

3. KITCHEN TIMER FUNCTION :

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

Example:

To set the timer for 5 minutes.

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



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

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

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

4. CHILD LOCK:

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

a. To set the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP** key for 3 seconds until a long a beep sound. The display will show:



b. To cancel the CHILD LOCK:

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



TIME DEFROST AND WEIGHT DEFROST OPERATION

1. TIME DEFROST

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

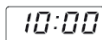
Example: To defrost the food for 10 minutes.

1. Select the menu required by pressing the **TIME DEFROST** key once.



the display will show: dEF2

2. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once.



3. Press the **START/◇** + **1min** key to start defrosting.

Notes for Time Defrost:

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

2. WEIGHT DEFROST

The microwave oven is pre-programmed with a time and power level so that the following food is defrosted easily: Pork, beef and chicken. The weight range for this food is from 100g – 2000g in 100g steps.

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

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

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

1. Select the menu required by pressing the **WEIGHT DEFROST** key once.



the display will show: dEF1

2. Enter the weight by pressing the **WEIGHT/PORTION** keys until the desired weight is displayed



x12, display: 1 2 0 0

3. Press the **START/◇** + **1min** key to start defrosting. (The display will count down through defrosting time)

Frozen foods are defrosted from -18°C.

NOTES FOR WEIGHT DEFROST:

- Before freezing foods, ensure food is fresh and of good quality.
- Food weight should be rounded up to the nearest 100g, for example, 650g to 700g.
- If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminium foil. This will prevent the areas from becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.



AUTO MENU OPERATION

The **AUTO MENU** keys automatically work out the correct cooking mode and cooking of the foods (details on page GB-4 and GB-13). Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: To cook two jacket potatoes (460g) by using the AUTO MENU function.

1. Select the required menu by pressing the **Jacket Potato** key once.



the display will show: 1

2. Press **WEIGHT/PORTION UP/DOWN** keys or continue to press the **Jacket Potato** key to choose the required number of potatoes (up to 3).



x1, display: 2

3. Press the **START/◇** + **1min** key to start cooking. (The display will count down through cooking time)

NOTES:

- The weight or quantity of the food can be input by pressing the **WEIGHT/PORTION UP/DOWN** keys until the desired weight/quantity is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than the weights/quantities given in the AUTO MENU chart on page GB-13 cook by manual operation.

AUTO MENU CHART



Auto Menu	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Procedure
Popcorn	50g, 100g	Place the popcorn bag directly on the turntable (Please see the note below: 'Important Information About Microwave Popcorn Feature')
Jacket Potato	1, 2, 3 potatoes (pieces) 1 potato = approx. 230g (initial temp. 20° C)	Please use potatoes with a similar size of approx. 230g. Pierce each potato in several places and place towards the edge of the turntable. Turn over and re-arrange halfway through cooking. Stand for 3 - 5 minutes before serving.
Chilled Pizza	100g, 200g, 400g (initial temp 5°C) Plate	Place the Pizza on a plate in the centre of the turntable. Do not cover.
Frozen vegetable e.g. Brussel sprouts, green beans, peas, mixed vegetables, broccoli	150g, 350g, 500g (initial temp -18°C) Bowl and lid	Place vegetables in a suitable container. Add 1tbsp of water per 100g of vegetables, cover the dish and place on the turntable. Stir halfway through cooking and after cooking.
Beverage (120ml/ cup)	1, 2, 3 (initial temp. 5° C) Cup	Place the cup(s) on the turntable and stir after heating.
Dinner Plate	250g, 350g, 500g (initial temp. 5° C) Plate	Place the plate in the centre of the turntable. Do not cover. Stir after cooking.

Notes:

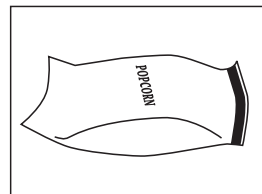
- The final temperature will vary according to the initial food temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.
- The results when using auto cook depend on variances such as the shape and size of the food and your personal preference as regards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

Important Information about Microwave Popcorn Feature:

- When selecting 100 grams of popcorn, it is suggested that you fold down a triangle on each corner of the bag before cooking. Refer to the picture at right.



- If/When the popcorn bag expands and no longer rotates properly, please press STOP key once and open the oven door and adjust the bag position to ensure even cooking.





SUITABLE OVENWARE

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

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

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



WARNING:

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



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

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

Oven exterior

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

Control panel

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

Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are

removed. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire, and cause arcing. Do not remove the waveguide cover.

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

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

4. Heat up your oven regularly by using the grill and heat the oven without food for 20 minutes on grill (page GB-10). Remaining food or fat splashed can cause smoke or bad smell.

Keep the waveguide cover clean at all times.

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

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

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

Accessories

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

Door

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

NOTE: A steam cleaner should not be used.

Cleaning tip - For easier cleaning of your oven:

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

SHARP



Sharp Middle East Fze

P.O.Box 17115, Jebel Ali,
Dubai ,United Arab Emirates

Printed in China

SHARP



Sharp Middle East Fze
P.O.Box 17115, Jebel Ali,
Dubai ,United Arab Emirates

تمت الطباعة في الصين



تصاعد الدخان أو نشوب الحرائق. تجنبى إزالة غطاء موجه الموجات. ٢. تأكدي من عدم تسرب الصابون أو الماء إلى الفتحات الصغيرة في الحوائط، الأمر الذي قد يتسبب في تلف الفرن.

٣. لا تستخدمى مواد التنظيف بالرش على الأجزاء الداخلية للفرن.

٤. قومي بتسخين الفرن تدريجيًا باستخدام الشواية وتسخين الفرن

دون وجود طعام لمدة ٢٠ دقيقة على الشواية (الصفحة AR-١٠).

قد تتسبب بقايا الطعام أو الدهون في تصاعد دخان أو انبعاث رائحة

كريهة.

حافظي على نظافة غطاء موجه الموجات في جميع الأوقات. غطاء

موجه الموجات مصنوع من مادة هشة سهلة الكسر ويتعين تنظيفه

بحرص (اتبعي تعليمات التنظيف المذكورة أعلاه).

ملاحظة: قد يتسبب البلل الزائد في تفكك غطاء موجه الموجات.

يعتبر غطاء موجه الموجات جزءًا استهلاكياً وبدون التنظيف المنتظم،

فسيحتاج لإعادة استبداله.

الملحقات

يجب غسل الملحقات مثل القرص الدوار، ودعامة القرص الدوار

والحامل بمحلول سائل معتدل للتنظيف وتركها لتجف. ويمكن غسلها

بأمان في غسالة الأطباق.

الباب

لإزالة كافة آثار الاتساخ، قومي بتنظيف كلا جانبي الباب بشكل منتظم

وكذلك موانع التسرب بالباب والأجزاء المجاورة باستخدام قطعة قماش

ناعمة ومبللة. ویراعى عدم استخدام مادة منظفة كاشطة.

ملاحظة: يتعين عدم استخدام منظف بخار.

تنبيه: لا تستخدمى منظف أفران تجاريًا أو منظفات للأبخرة أو

مواد تنظيف كاشطة أو خشنة أو أية مواد تحتوي على هيدروكسيد

الصوديوم أو سلك تلميع على أي جزء من فرن المايكروويف.

قبل التنظيف، تأكدي من أن تجويف الفرن والباب وكابينة الفرن

والمحقات باردة تمامًا. وقومي بتنظيف الفرن على فترات زمنية

منتظمة وإزالة أية بقايا للطعام - حافظي على نظافة الفرن، وإلا

فسيصداً السطح بمرور الوقت. وهذا قد يؤثر بالسلب على العمر

الافتراضي للجهاز فضلاً عن احتمالية التعرض لمواقف خطيرة.

الجزء الخارجي للفرن

يمكن تنظيف الفرن بسهولة من الخارج باستخدام الماء والصابون

المعتدل. تأكدي من مسح الصابون باستخدام قطعة قماش رطبة،

وتجفيف السطح الخارجي بمنشفة ناعمة.

لوحة التحكم

افتحي الباب قبل التنظيف لإلغاء تنشيط لوحة التحكم. ينبغي توخي

الحرص عند تنظيف لوحة التحكم. استخدمى قطعة قماش مبللة بالماء

فقط، وامسحي اللوحة برفق حتى تصبح نظيفة. تجنبى استخدام كمية

كبيرة من الماء. لا تستخدمى أي نوع من المنظفات الكيميائية أو

الكاشطة.

الفرن من الداخل

١. بعد كل استخدام للفرن وهو لا يزال دافئًا، قومي بتنظيف أجزاء

الطعام المتناثرة أو المسكوبة باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة ناعمة

مبللة. عند وجود كميات كبيرة من البقايا، استخدمى صابونًا معتدلًا

وامسحي عدة مرات باستخدام قطعة قماش رطبة حتى تتم إزالة البقايا.

قد تزداد سخونة أجزاء الطعام المتناثرة المتراكمة وتبدأ في التسبب في

نصائح التنظيف - لتنظيف أسهل للفرن:

ضعي نصف ليمونة في إناء، وأضيفي ٣٠٠ مليلتر من الماء واتركيه يسخن على درجة ١٠٠٪ لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة. امسحي الفرن ونظفيه باستخدام

قطعة قماش ناعمة وجافة.



لطهي/إذابة الثلج عن الطعام في فرن الميكروويف، يجب مرور طاقة الميكروويف عبر الوعاء للنفاذ إلى الطعام. وعليه فيتعين اختيار أدوات طهي مناسبة. تفصل الأطباق المستديرة/البيضاوية على الأطباق المربعة/المستطيلة، حيث يكون الطعام زائد التسوية في الجوانب. يمكن استخدام مجموعة متنوعة من أواني الطهي كما هو موضح فيما يلي.

أدوات الطهي	أمان الميكروويف	الشواية	ملاحظات
أوعية من ورق الألومنيوم	✓ / ✗	✓	يمكن استخدام قطع صغيرة من ورق الألومنيوم لحماية الطعام من الحرارة الزائدة. حافظي على ورق الألومنيوم على مسافة ٢ سم على الأقل من حوائط الفرن، فقد يحدث قوس كهربائي. لا ينصح باستخدام الأوعية المصنوعة من الألومنيوم، ما لم تحددها جهة التصنيع، على سبيل المثال Microfoil®، اتبعي التعليمات بعناية.
أطباق التجمير	✓	✗	اتبعي دائما التعليمات الصادرة من جهة التصنيع. لا تتجاوزي زمن التسخين المحدد. كوني حريصة جدًا فهذه الأطباق تصبح شديدة السخونة.
الصيني والبورسلين	✓ / ✗	✗	غالبًا ما تكون الأواني المصنوعة من البورسلين والفخار والخزف المزجج والصيني مناسبة، باستثناء تلك المزينة بزخرفة معدنية.
الأواني الزجاجية، مثل Pyrex®	✓	✓	ينبغي توخي الحذر عند استخدام الأنية الزجاجية الفاخرة فقد تنكسر أو تُشَرخ إذا ما تم تسخينها فجأة.
معدنية	✗	✓	لا يوصى باستخدام أواني معدنية فقد تنفوس، وهذا قد يؤدي لنشوب حريق.
البلاستيك/البوليسترين، على سبيل المثال أوعية الأطعمة السريعة	✓	✗	يجب توخي الحذر فقد تنزوب بعض أغطية الأوعية أو يتغير لونها في درجات الحرارة العالية.
الغطاء الشفاف	✓	✗	يتعين عدم ملامسته للطعام كما يجب ثقبه للسماح بخروج البخار.
حقائب حجرة التجميد/الشواء	✓	✗	يجب ثقبها للسماح بخروج البخار. تأكدي من أن الحقائب مناسبة للاستخدام في الميكروويف.
الأطباق والأكواب الورقية وورق المطبخ	✓	✗	لا تستخدمى أربطة من البلاستيك أو المعدن، فقد تنصهر أو تحترق بسبب "تقوس" المعدن.
الأوعية المصنوعة من الفس والخشب	✓	✗	تستخدم فقط للتدفئة أو امتصاص الرطوبة. يجب توخي الحذر لأن الحرارة الزائدة قد تؤدي إلى حريق.
الورق وورق الجرائد المعاد تدويره	✗	✓	كوني دائمًا بجوار الفرن عند استخدام هذه المواد لأن الحرارة الزائدة قد تؤدي إلى حريق. قد تحتوي على أجزاء من المعدن مما قد يتسبب في حدوث "تقوس كهربائي" مما قد يؤدي إلى نشوب حريق.

⚠ تحذير:

عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، قومي بملاحظة الفرن بسبب احتمالية حدوث اشتعال.



القائمة التلقائية	الوزن/الأجزاء/الأوعية	الإجراء
الفشار	٥٠ جم، ١٠٠ جم	ضعي حقيبة الفشار مباشرة على القرص الدوار (الرجاء مراعاة الملاحظة التالية): "معلومات هامة حول خاصية عمل الفشار بالميكروويف"
بطاطا مشوية بقشرها	٣، ٢، ١ بطاطس (قطع) ثمرة واحدة = ٢٣٠ جراماً تقريباً (درجة الحرارة الأولية ٢٠ درجة مئوية)	الرجاء استخدام بطاطس من الحجم ذاته وتزن حوالي ٢٣٠ جراماً. قومي بإحداث ثقب في كل حبة بطاطس في أماكن متفرقة وضعيها تجاه حافة القرص الدوار. قومي بالتقليب وإعادة وضعها في المنتصف خلال الطهي. دعها بعد الطهي لمدة ٣-٥ دقائق قبل التقديم.
البينزا المبردة	طبق ١٠٠ جم، ٢٠٠ جم، ٤٠٠ جم، (درجة الحرارة الأولية ٥ درجة مئوية)	ضعي البينزا على طبق في منتصف القرص الدوار. لا تغطيه.
الخضروات المجمدة، مثل الكابوتشا والفول الأخضر والبازلاء والخضروات المخلوطة والبروكلي	سلطانية وغطاء ١٥٠ جم، ٣٥٠ جم، ٥٠٠ جم، (درجة الحرارة الأولية ١٨- درجة مئوية)	ضعي الخضروات في وعاء مناسب. أضيفي ماء ملعقة كبيرة من الماء لكل ١٠٠ جم من الخضروات، قومي بتغطية الطبق وضعيه على القرص الدوار. قومي بالتقليب من الوسط أثناء الطهي وبعد الطهي.
المشروبات (١٢٠ مللي/كوب)	٣، ٢، ١ (درجة الحرارة الأولية ٥ درجة مئوية) الكوب	ضعي الكوب/الأكواب على القرص الدوار وقومي بالتقليب بعد التسخين.
طبق العشاء	طبق ٢٥٠ جم، ٣٥٠ جم، ٥٠٠ جم (درجة الحرارة الأولية ٥ درجة مئوية)	ضعي الطبق في منتصف القرص الدوار. لا تغطيه. قومي بالتقليب بعد الطهي.

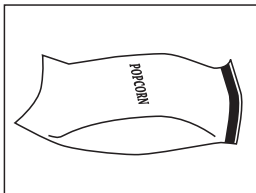
ملاحظات:

- ستتغير درجة الحرارة النهائية حسب درجة الحرارة الأولية للطعام. تحقق من أن سخونة الطعام معتدلة بعد الطهي إذا لزم الأمر، تمديد الطهي يدوياً.
- تعتمد نتائج الطهي التلقائي على متغيرات مثل شكل الطعام وحجمه وتفضيلك الشخصي فيما يتعلق بنتائج الطهي. في حالة عدم الرضا عن النتيجة المبرمجة، الرجاء تعديل زمن الطهي لتتطابق مع متطلباتك.

معلومات هامة حول خاصية عمل الفشار بالميكروويف:



١. عند تحديد ١٠٠ جرام من الفشار، فيمنح القيام بتني مثلث لأسفل عند كل جانب من الحقيبة قبل الطهي. راجعي الصورة على اليمين.



٢. عندما تتمدد حقيبة الفشار وتتوقف عن الدوران بشكل ملائم، الرجاء الضغط على المفتاح STOP (إيقاف) مرة واحدة وفتح باب الفرن لتعديل وضع الحقيبة لضمان الطهي من جميع الجهات.

عملية زمن إذابة الثلج وإذابة الثلج حسب الوزن



١. زمن إذابة الثلج

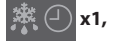
تعمل هذه الوظيفة على إذابة الثلج بسرعة فيما تعمل على تمكينك من اختيار فترة إذابة الثلج المناسبة، بناءً على نوع الطعام. اتبعي المثال التالي لمعرفة تفاصيل حول كيفية تشغيل هذه الوظيفة. نطاق الزمن هو 99:50 - 0:10.

مثال: لإذابة الثلج من الطعام لمدة ١٠ دقائق.

٣. اضغطي على المفتاح **START/** **+1min** (بدء/ ١+ دقيقة) لبدء إذابة الثلج.

٢. أدخلي زمن الطهي بالضغط على المفتاح **10 MIN** (١٠ دقائق) مرة واحدة.

10:00



ستعرض الشاشة: DEF2

ملاحظات حول وقت إذابة الثلج:

- ستصدر إشارة مسموعة خمس مرات بعد الطهي وستعرض شاشة LED حينها الوقت الحالي لليوم، إذا تم ضبط الساعة. في حالة عدم ضبط الساعة، فستظهر الشاشة "0:00" فقط عند اكتمال الطهي.
- مستوى طاقة الميكروويف الذي تم تعيينه مسبقاً هو 30P ولا يمكن تغييره.

٢. إذابة الثلج حسب الوزن

تمت برمجة فرن الميكروويف مسبقاً مع تحديد الزمن ومستوى الطاقة بحيث تتم إذابة ثلج الأطعمة التالية: لحم الجاموس ولحم البقر والدجاج. يتراوح وزن هذا الطعام ما بين ١٠٠ - ٢٠٠٠ جم في شرائح كل منها ١٠٠ جرام. اتبع المثال التالي لمعرفة تفاصيل حول كيفية استخدام هذه الوظائف. مثال: لإذابة الثلج عن قطعة لحم تزن ١,٢ كجم باستخدام خاصية إذابة الثلج حسب الوزن. ضعي اللحم في طبق أو على الحامل المخصص لإذابة الثلج بفرن الميكروويف على القرص الدوار.

١. قومي بتحديد القائمة المطلوبة بالضغط على المفتاح **WEIGHT DEFROST** (إذابة الثلج حسب الوزن) مرة واحدة.

٣. اضغطي على المفتاح **START/** **+1min** (بدء/ ١+ دقيقة) لبدء إذابة الثلج. (ستقوم الشاشة بالعد تنازلياً خلال زمن إذابة الثلج.)

٢. أدخلي الوزن بالضغط على المفاتيح **WEIGHT/PORTION** (الوزن/الأجزاء) حتى يتم عرض الوزن المرغوب



الشاشة: 1200 x12

ستعرض الشاشة: DEF1

تتم إذابة الطعام المجمد بدرجة ١٨- درجة مئوية.

ملاحظات حول إذابة الثلج حسب الوزن:

- قبل تجميد الأطعمة، تأكد أن الطعام طازج وجودة معقولة.
- يجب تقريب وزن الطعام لأقرب ١٠٠ جرام، على سبيل المثال، ٦٥٠ جرام إلى ٧٠٠ جرام.
- إذا لزم الأمر، فقمي بتغطية أجزاء صغيرة من اللحوم أو الدواجن بقطع سميكة من ورق الألومنيوم. سيمنع ذلك تسخين هذه الأجزاء أثناء إذابة الثلج. تأكدتي من عدم ملامسة ورق الألومنيوم لحوائط الفرن.

تشغيل القائمة التلقائية



تقوم مفاتيح **AUTO MENU** (القائمة التلقائية) تلقائياً بضبط الوضع الصحيح للطهي وطهي الأطعمة (التفاصيل بالصفحة ٤-AR و ١٣-AR). اتبعي المثال التالي لمعرفة تفاصيل كيفية تشغيل هذه الوظيفة.

مثال: لطهي طعنين من البطاطا المشوية بقشرها (٤٦٠ جرام) باستخدام وظيفة القائمة التلقائية.

٣. اضغطي على المفتاح **START/** **+1min** (بدء/ ١+ دقيقة) لبدء الطهي. (ستقوم الشاشة بالعد تنازلياً خلال زمن الطهي.)

٢. اضغطي على مفاتيح **WEIGHT/PORTION UP/DOWN** (الوزن/الأجزاء زيادة/خفض) أو الاستمرار في الضغط على المفتاح **Jacket Potato** (بطاطا مشوية بقشرها) لاختيار العدد المطلوب من البطاطس (حتى ٣).

١. قومي بتحديد القائمة المطلوبة بالضغط على المفتاح **Jacket Potato** (بطاطا مشوية بقشرها) مرة واحدة.



KG/ع



x1

الشاشة: 2

1

ستعرض الشاشة:

ملاحظات:

- يمكن إدخال الوزن أو الكمية بالضغط على مفاتيح **WEIGHT/PORTION UP/DOWN** (الوزن/الأجزاء زيادة/خفض) حتى يتم عرض الوزن/الكمية المرغوب فيها. أدخلي وزن الطعام فقط. لا تضيفي إليه وزن الوعاء.
- للأطعمة التي تزن أكثر أو أقل من الأوزان/الكميات المحددة في مخطط القائمة التلقائية في الصفحة ١٣-AR للطهي بالتشغيل اليدوي.



وظائف أخرى مريحة

١. الطهي المتتالي

تتيح هذه الطريقة إمكانية الطهي باستخدام حتى مرحلتين مختلفتين قد تتضمنان وضع وزمن الطهي اليدوي و/أو زمن إذابة الثلج وكذلك وظيفة إذابة الثلج حسب الوزن. بعد البرمجة، لن يكون هناك حاجة للتدخل في عملية الطهي؛ حيث سينتقل الفرن تلقائياً إلى المرحلة التالية. ستصدر إشارة مسموعة مرة واحدة بعد المرحلة الأولى. إذا كانت إحدى المراحل هي إذابة الثلج، فيتعين أن تكون في المرحلة الأولى.

ملاحظة: لا يمكن تعيين القائمة التلقائية كأحد التسلسلات المتعددة.

مثال: عند الرغبة في إذابة الثلج من الطعام لمدة خمس دقائق، ثم الطهي بطاقة ميكروويف 80P لمدة ٧ دقائق. فالخطوات كما يلي:

١. اضغط على المفتاح **TIME DEFROST** (زمن إذابة الثلج) مرة واحدة، وسيظهر def2 على شاشة LED.
٢. أدخل زمن الطهي بالضغط على المفتاح **1 MIN (1 دقيقة)** ٥ مرات.
٣. أدخل مستوى الطاقة (80P) بالضغط على المفتاح **MICROWAVE POWER LEVEL (مستوى طاقة الميكروويف)** ٣ مرات.
٤. أدخل زمن الطهي بالضغط على المفتاح **1 MIN (1 دقيقة)** ٧ مرات.
٥. اضغط على المفتاح **START (بدء)** مرة واحدة لبدء الطهي.

٢. وظيفة 1min+ (١+ دقيقة) (دقيقة تلقائية)

يتيح لك المفتاح **1min+ (١+ دقيقة)** تشغيل الوظائف التاليتين:

أ. البدء المباشر

يمكنك مباشرة بدء الطهي على مستوى طاقة 100 P للميكروويف لمدة دقيقة بالضغط على المفتاح **1min+ (١+ دقيقة)**.

ب. تمديد زمن الطهي

يمكنك تمديد زمن الطهي أثناء الطهي اليدوي وزمن إذابة الثلج وتشغيل القائمة التلقائية لعدة دقائق عند الضغط على المفاتيح **1min+ (١+ دقيقة)** أثناء تشغيل الفرن. أثناء وضع "إذابة الثلج حسب الوزن"، يتعدى تمديد زمن الطهي بالضغط على المفتاح **1min+ (١+ دقيقة)**. **ملاحظة:** يمكن تمديد زمن الطهي لما يصل إلى ٩٩ دقيقة و ٥٠ ثانية كحد أقصى.

٣. وظيفة مؤقت المطبخ:

يمكنك استخدام مؤقت المطبخ لتحديد زمن إيقاف استخدام الميكروويف في الطهي، على سبيل المثال لتحديد زمن سلق البيض المطهي على موقع تقليدي أو مراقبة الوقت الذي يترك فيه الطعام بعد الطهي أو ذوبان الثلج عنه.

مثال:

لضبط المؤقت على ٥ دقائق.

- | | | | |
|--|---|---|--|
| ١. اضغط على المفتاح KITCHEN TIMER (مؤقت المطبخ) لمرة واحدة. | ٢. أدخل الزمن المرغوب بالضغط على المفتاح 1 MIN (1 دقيقة) ٥ مرات. | ٣. اضغط على المفتاح START/⏏ (بدء) (١+ دقيقة) لبدء تشغيل المؤقت | التحقق من الشاشة. (ستقوم الشاشة بالعد تنازلياً خلال زمن الطهي/إذابة الثلج المحدد.) |
|--|---|---|--|



عند الوصول لوقت المؤقت الذي تم ضبطه، ستصدر إشارة مسموعة ٥ مرات وستعرض شاشة LED حينها الوقت الحالي باليوم. يمكنك إدخال أي وقت بما يصل إلى ٩٩ دقيقة و ٥٠ ثانية. لإلغاء مؤقت المطبخ أثناء العد التنازلي، ما عليك سوى الضغط على المفتاح **STOP (إيقاف)**. **ملاحظة:** لا يمكن استخدام وظيفة KITCHEN TIMER (مؤقت المطبخ) أثناء الطهي.

٤. قفل الحماية من عبث الأطفال:

استخدمي هذا القفل لمنع التشغيل غير المراقب للأطفال.

أ. لضبط قفل الحماية من عبث الأطفال:

اضغطي مع الاستمرار على المفتاح **STOP (إيقاف)** لمدة ٣ ثوانٍ حتى يصدر صوت تنبيه طويل. وستعرض الشاشة:



ب. لإلغاء قفل الحماية من عبث الأطفال:

اضغطي مع الاستمرار على المفتاح **STOP (إيقاف)** لمدة ٣ ثوانٍ حتى يصدر صوت تنبيه طويل.

الطهي باستخدام الشواية/ طهي الشواء المختلط



١. الطهي باستخدام الشواية فقط

تحتوي الشواية الموجودة أعلى تجويف الفرن على إعداد واحد فقط للطاقة. ومزودة بالقرص الدوار الذي يدور بشكل متزامن لضمان احمرار الطعام بشكل متساوٍ. استخدمي الحامل لشواء أجزاء الطعام الصغيرة، مثل أنواع من أفخاذ ولحوم العجول وكبش الشاي. يمكن وضع الطعام إما مباشرة على الحامل، أو على أحد الأطباق المقاومة للحرارة على الحامل.

مثال:

للشواء لمدة ٢٠ دقيقة، باستخدام المفتاح **GRILL (الشواية)**.

١. اضغطي على المفتاح **GRILL (الشواية)** ٢. أدخلي زمن الحرارة المطلوب بالضغط على المفتاح **10 MIN (١٠ دقائق مرتين)**.
٣. اضغطي على المفتاح **START/⬢ +1min (بدء/⬢ + ١ دقيقة)** لبداية الشواء. (ستقوم الشاشة بالعد تنازليًا خلال زمن الشواء المحدد).



20:00

20:00

G

٢. طهي الشواء المختلط

يجمع الشواء المختلط بين طاقة الميكروويف مع الشواية. المقصود بكلمة "مختلط" الطهي باستخدام طاقة الميكروويف وطاقة الشواية بالتناوب. يعمل الجمع بين طاقة الميكروويف والشواية على خفض زمن الطهي ويعطي طبقة مقرمشة ذات لون بني.

هناك خياران لعملية الدمج:

الدمج ١ (الشاشة: C-1)

٥٥٪ من الوقت لطاقة الميكروويف، و٤٥٪ للطهي باستخدام الشواية. يُستخدم للأسمك والمأكولات بيضاوية الأسطح.

الدمج ٢ (الشاشة: C-2)

٣٦٪ من الوقت لطاقة الميكروويف، و٦٤٪ للطهي باستخدام الشواية. يُستخدم لطهي الأومليت والدواجن.

مثال:

للطهي لمدة ١٥ دقيقة، باستخدام **MIX GRILL (الشوي المختلط)** مع ٥٥٪ من الزمن لطاقة الميكروويف و٤٥٪ من طاقة الشواية (C-1).

١. اضغطي على المفتاح **MIX GRILL (الشوي المختلط)** لمدة واحدة.
٢. أدخلي زمن الحرارة المطلوب بالضغط على المفتاح **10 MIN (١٠ دقائق)** مرة واحدة والمفتاح **1 MIN (١ دقيقة)** خمس مرات.
٣. اضغطي على المفتاح **START/⬢ +1min (بدء/⬢ + ١ دقيقة)** لبداية الطهي. (ستقوم الشاشة بالعد التنازلي خلال وقت الطهي المحدد).



15:00

15:00

C-1

ملاحظات حول الطهي بالشواية والطهي باستخدام الشواء المختلط:

- ليس من الضروري تسخين الشواية مسبقًا.
- عند احمرار الطعام في وعاء عميق، ضعيه على القرص الدوار.
- قد تلاحظي تصاعد دخان أو رائحة احتراق عند استخدام الشواية لأول مرة. وهذا أمر عادي وليس علامة على أن الفرن به خلل. لتفادي هذه المشكلة؛ عند استخدام الفرن لأول مرة، قومي بتسخين الفرن دون وجود طعام لمدة ٢٠ دقيقة على الشواية.

هام: أثناء التشغيل، قومي بفتح النافذة أو تشغيل الشفاط بالمطبخ للتخلص من الدخان أو الروائح.

تحذير:

سيصبح الباب والكابينة الخارجية وتجويف الفرن والملحقات ساخنة جدًا أثناء التشغيل. لتجنب الإصابة بحروق، استخدمي دامنًا قفازات الفرن المميكة.

التشغيل اليدوي



فتح الباب:

لفتح باب الفرن، اسحب مقبض فتح الباب.

بدء تشغيل الفرن:

قومي بإعداد الطعام ووضعه في وعاء مناسب على القرص الدوار أو ضعيه مباشرة فوق القرص الدوار. أغلقي الباب واضغطي على المفتاح **START/1min** (بدء/1 دقيقة) بعد تحديد وضع الطهي المرغوب.

بمجرد تعيين برنامج الطهي ولم يتم الضغط على المفتاح **START/1min** (بدء/1 دقيقة) خلال دقيقة واحدة، فسيتم إلغاء الإعداد.

يجب الضغط على المفتاح **START/1min** (بدء/1 دقيقة) لاستمرار الطهي عند فتح الباب أثناء الطهي. ستصدر إشارة مسموعة لمرة واحدة عند الضغط بشكل فعال، ولن ينتج صوت عند الضغط غير الفعال. استخدم المفتاح **STOP** (إيقاف) للقيام بما يلي:

١. محو خطأ أثناء البرمجة.

٢. إيقاف تشغيل الفرن مؤقتًا أثناء الطهي.

٣. إلغاء البرنامج أثناء الطهي، اضغطي على زر **STOP** (إيقاف) مرتين.

٤. لضبط القفل ضد عبث الأطفال وإلغائه (راجع الصفحة ١١-AR).

STOP

الطهي بالميكروويف



يمكن برمجة الفرن لما يصل إلى ٩٩ دقيقة و ٥٠ ثانية (٩٩،٥٠).

الطهي اليدوي/إذابة الثلج اليدوي

- أدخل زمن الطهي واستخدمي مستويات الطاقة بالميكروويف 100P إلى 10P للطهي أو إذابة الثلج (راجع الصفحة ٨-AR).
- قومي بتقليب الطعام أو تحريكه، حيثما أمكن، ٢ - ٣ مرات أثناء الطهي.
- بعد الطهي، قومي بتغطية الطعام وتركه بالفرن، وفق ما ينصح به.
- بعد إذابة الثلج، قومي بتغطية الطعام في ورق ألومنيوم وتركه بالفرن حتى تتم إذابة الثلج تمامًا.

مثال:

للطهي لمدة ٢ دقيقتين و ٣٠ ثانية عند طاقة ٧٠٪ من الميكروويف.

1. أدخل مستوى الطاقة بالضغط على المفتاح **MICROWAVE POWER LEVEL** (مستوى طاقة الميكروويف) ٤ مرات لمستوى 70 P.
2. أدخل زمن الطهي بالضغط على المفتاح **1 MIN** (١ دقيقة) مرتين والمفتاح **10 S** (١٠ ثوانٍ) ثلاث مرات.
3. اضغطي على المفتاح **START/1min** (بدء/1 دقيقة) لبدء تشغيل الموقت. (ستقوم الشاشة بالعد تنازليًا خلال زمن الطهي/إذابة الثلج المحدد).

2:30

2:30

x4

70P

ملاحظة:

- عند بدء تشغيل الفرن، يضيئ مصباح الفرن ويدور القرص الدوار باتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.
 - في حالة فتح الباب أثناء الطهي/إذابة الثلج لتقليب الطعام، سيتوقف وقت الطهي على الشاشة تلقائيًا. وتبدأ مدة الطهي/إذابة الثلج في العد التنازلي مرة أخرى عند إغلاق الباب ويتم الضغط على المفتاح **START** (بدء).
 - عند اكتمال الطهي/إذابة الثلج، قومي بفتح الباب أو اضغطي على المفتاح **STOP** (إيقاف) وسيظهر مرة أخرى التوقيت الخاص باليوم على الشاشة، إذا تم ضبط الساعة.
 - إذا أردت معرفة مستوى الطاقة أثناء الطهي، فاضغطي على الزر **MICROWAVE POWER LEVEL** (مستوى طاقة الميكروويف). وطالما ما زلت تلمسين بإصبعك المفتاح **MICROWAVE POWER LEVEL** (مستوى طاقة الميكروويف) فسيتم عرض مستوى الطاقة.
- هام:**
- أغلقي الباب بعد الطهي/إذابة الثلج. الرجاء ملاحظة أن المصباح سيظل مضاءً إذا كان الباب مفتوحًا، وهذا من دواعي الأمان لتذكيرك بإغلاق الباب.
 - عند قيامك بطهي الطعام لمدة أطول من الزمن القياسي (راجع الرسم أدناه) باستخدام وضع الطهي ذاته، سيتم تنشيط آليات أمان الفرن تلقائيًا. سيتم خفض مستوى طاقة الميكروويف أو تشغيل عنصر الحرارة بالشواية أو إيقافه.

وضع الطهي	الزمن القياسي
ميكروويف 100 P	٣٠ دقيقة
الطهي باستخدام الشواية	٩٩ دقيقة و ٥٠ ثانية
طهي الشواء المختلط	٩٩ دقيقة و ٥٠ ثانية

قبل التشغيل



قومي بتوصيل الفرن بمصدر تيار كهربائي. سيتم عرض شاشة الفرن: "0:00"، سيصدر صوت لإشارة سموعة مرة واحدة. هذا الطراز مزود بوظيفة للساعة ويستخدم الفرن أقل من ١٠٠ واط أثناء فترة الانتظار حسب الوضع. لضبط الساعة، راجعي ما يلي.

ضبط الساعة



يحتوي الفرن على وضع ساعة بنظام ٢٤ ساعة.

١. اضغطي على مفتاح **CLOCK SET (ضبط الساعة)**  مرة واحدة وسيومض "00:00".
٢. اضغطي على مفاتيح الوقت وأدخلي الوقت الحالي. أدخل الساعات بالضغط على المفتاح **10 MIN (١٠ دقائق)** وأدخلي الدقائق بالضغط على المفاتيح **1 MIN (١ دقيقة)** و **10 S (١٠ ثوانٍ)**.
٣. اضغطي على مفتاح **CLOCK SET (ضبط الساعة)**  لالانتهاء من إعداد الساعة.

ملاحظات:

- إذا تم ضبط الساعة، فعند اكتمال الطهي، ستظهر الشاشة الوقت الصحيح لليوم. في حالة عدم ضبط الساعة، ستظهر الشاشة "0:00" فقط عند اكتمال الطهي.
- للتحقق من وقت اليوم أثناء عملية الطهي، اضغطي على المفتاح **CLOCK SET (ضبط الساعة)** وستظهر شاشة LED الوقت لمدة ٣-٢ ثوانٍ. وهذا لا يؤثر على عملية الطهي.
- في عملية ضبط الساعة، إذا تم الضغط على الزر **STOP (إيقاف)** أو في حالة عدم وجود أية عملية في غضون دقيقة واحدة، فسيعود الفرن للإعداد السابق.
- عند انقطاع طاقة وحدة التزويد بالطاقة الخاصة بالفرن، ستظهر الشاشة بشكل منقطع "0:00" بعد إعادة توصيل مصدر الطاقة. عند حدوث هذا أثناء الطهي، سيتم محو البرنامج. سيتم أيضاً محو الزمن.

مستوى طاقة الفرن



- يحتوي الفرن على ١١ مستوى طاقة، كما هو مبين.
- لتغيير مستوى الطاقة الملائم للطهي، اضغطي على المفتاح **MICROWAVE POWER LEVEL (مستوى طاقة الميكروويف)** حتى تُظهر الشاشة المستوى المرغوب.
- اضغطي على المفتاح **START (بدء)** لبدء تشغيل الفرن.
- للتحقق من مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغطي على المفتاح **MICROWAVE POWER LEVEL (مستوى طاقة الميكروويف)**. عند استمرار الضغط على المفتاح **MICROWAVE POWER LEVEL (مستوى طاقة الميكروويف)**، فسيتم عرض مستوى الطاقة. يستمر الفرن في العد التنازلي على الرغم من عرض الشاشة لمستوى الطاقة.
- عند تحديد "0P"، سيعمل الفرن بالمروحة بدون طاقة. يمكنك استخدام هذا المستوى لإزالة الرائحة.

مستوى الطاقة	اضغطي على المفتاح MICROWAVE POWER LEVEL (مستوى طاقة الميكروويف) 	الشاشة (النسبة)
مرتفع	x1	100P
	x2	90P
ارتفاع متوسط	x3	80P
	x4	70P
متوسط	x5	60P
	x6	50P
انخفاض متوسط (إذابة الثلج)	x7	40P
	x8	30P
منخفض	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

بوجه عام، ينصح بالتوصيات التالية:

طاجن اللحم، ينصح باستخدام مستوى الطاقة هذا لضمان طهي اللحم جيّداً. **40P/ 30P** - (انخفاض متوسط) لإذابة الثلج، حدي إعداد الطاقة هذا لضمان إذابة الثلج من الطبق بشكل متساوٍ. بعد هذا الإعداد مثاليًا أيضاً للأرز والمكرونة والزلاية وكاسترد البيض المطهي.

20P/ 10P - (منخفض) لإذابة الثلج من الأطعمة، مثل الجاهزات والمعجنات برفق.

100P/ 90P - (مرتفع) يُستخدم للطهي السريع أو إعادة التسخين، على سبيل المثال للوجبات والمشروبات والخضروات، إلخ. **80P/ 70P** - (ارتفاع متوسط) يُستخدم لطهي الطعام الذي يحتاج لمدة أطول مثل عرق التربيانكو واللحمة الباردة أو الوجبات المتكاملة في طبق واحد وكذلك بالنسبة للأطباق الحساسة مثل الكيك الإسفنجي. عند هذا الإعداد المنخفض، سيتم طهي الطعام بشكل متوازن من جميع الجهات دون الطهي الزائد لجوانبه. **60P/ 50P** - (متوسط) للأطعمة التي تحتاج لفترة أطول للطهي عند طهيها بطريقة تقليدية.



تعليمات مهمة للسلامة

لا تستخدمى أوعية بلاستيكية بالميكروويف إذا كان الفرن لا يزال ساخناً من استخدام المشوية والشواء المختلط فقد تتعرض للانصهار. لا تستخدمى الأوعية البلاستيكية أثناء الأوضاع سالفة الذكر ما لم تذكر جهة الصنع ملاءمتها للإستخدام.

ملاحظة:

عند عدم تأكدك من كيفية توصيل الفرن، الرجاء الاتصال بكهربائي مؤهل ومعتمد. لا تتحمل الشركة المصنعة أو الموزع أية مسؤولية عن التلف الذي يلحق بالفرن أو الإصابة الشخصية التي تنتج عن الإخفاق في مراعاة إجراءات التوصيلات الكهربائية الصحيحة. قد يتكون من وقت لآخر بخار ماء أو قطرات ماء على جدران الفرن أو حول موانع التسرب بالباب وموانع التسرب بالأسطح. يعتبر هذا أمراً طبيعياً وليس مؤشراً على تسرب بالميكروويف أو خلل بوظائفه.

يشير هذا الرمز إلى أن الأسطح عرضة للسخونة أثناء الاستخدام.



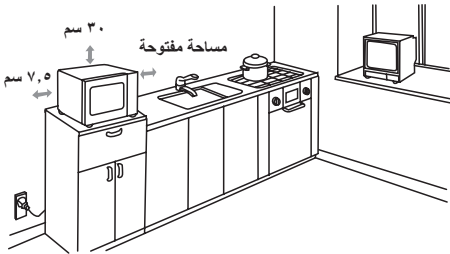
للمساعدة على استخدام خال من المشاكل للفرن وتجنب التلف.

لا تقومي أبداً بتشغيل الفرن عندما يكون خالياً. عند استخدام طبق طهي أسمر أو مادة ذاتية التسخين، احرصي دائماً على وضع مادة عازلة مقاومة للحرارة، مثل طبق صيني تحتها للحيلولة دون تلف القرص الدوار والدعامة الدوارة والقارنة بسبب الضغط الحراري. ويتعين عدم تجاوز وقت التسخين المسبق المحدد في الإرشادات الخاصة بهذا الطبق. لا تستخدمى الأوعية المعدنية، التي تعكس الموجات والتي قد تتسبب في ماس كهربائي. لا تضعي مغليات في الفرن. استخدمى فقط القرص الدوار ودعامة القرص الدوار المصممين لهذا الفرن. لا تقومي بتشغيل الفرن دون القرص الدوار. لتفادي تعرض القرص الدوار للكسر:

- قبل تنظيف القرص الدوار بالماء، اتركه حتى يبرد.
 - لا تضعي أطعمة أو أوعية ساخنة على قرص دوار بارد.
 - لا تضعي أطعمة أو أوعية باردة على قرص دوار ساخن.
- لا تضعي أي شيء على الكابينة الخارجية أثناء التشغيل.



التركيب



٥. قد يصبح باب الفرن ساخناً أثناء الطهي. قومي بوضع الفرن أو تركيبه بحيث يكون أسفل الفرن على مسافة ٨٥ سم أو أكثر من سطح الأرضية. قومي بإبعاد الأطفال عن الباب حتى لا يتعرضوا للإصابة بحروق.

٦. قومي بتوصيل قابس الفرن على نحو آمن بمنفذ كهربائي منزلي أرضي (المؤرض) قياسي.

تحذير: لا تضعي الفرن في أماكن قد تتولد بها حرارة أو رطوبة عالية، (على سبيل المثال، بجوار فرن تقليدي أو فوقه) أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر). لا تسدي أو تغلقي فتحات التهوية. لا تضعي أشياء فوق سطح الفرن.

١. قومي بإزالة جميع مواد التغليف من داخل تجويف الفرن.
٢. قومي بفحص الفرن جيداً للتحقق من وجود أية علامات للتلف.
٣. ضعي الفرن على سطح مستوي وآمن ويتحمل بشكل كافٍ وزن الفرن بالإضافة إلى أثقل العناصر التي من المحتمل طهيها بالفرن. لا تضعي الفرن داخل كابينة.
٤. حدي سطحاً مستوياً يوفر مساحة مقبولة كافية لفتحات المنافذ و/أو امتصاص الأبخرة. يجب وضع السطح الخلفي للفرن مقابل حائط.
- يجب توفر مسافة ٧٥ سم بين الفرن وأي حائط مجاور. ويجب أن يكون أحد الجوانب مفتوحاً.
- اتركي مسافة ٣٠ سم على الأقل فوق الفرن.
- لا تقومي بإزالة الأرجل من أسفل الفرن.
- قد يعرض انسداد فتحات الامتصاص و/أو التهوية في الفرن للتلف.
- ضعي الفرن على أبعد مسافة ممكنة من أجهزة الراديو والتلفاز. قد يتسبب تشغيل الميكروويف في التداخل مع استقبال أجهزة الراديو والتلفاز.

قومي دائماً بفتح الأوعية وأدوات صنع الفشار وحقائب الطهي بالفرن، إلخ، بعيداً عن الوجه واليد لتجنب الاحتراق من البخار والفرن والمفاجئ.

لتجنب الإصابة بحروق، قومي دائماً باختبار درجة حرارة الطعام والوعاء وقومي بالتقليب قبل تقديم الطعام وانتبهي جيداً لدرجة حرارة الطعام والشراب الذي يتم تقديمه للرضع أو الأطفال أو البالغين. قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يتعين إبعاد الأطفال.

لا تعد درجة حرارة الأوعية مؤشراً حقيقياً لدرجة حرارة الطعام أو الشراب؛ فتحتي دائماً من درجة حرارة الطعام. قمي دائماً بعيداً عن باب الفرن أثناء فتحه لتجنب الإصابة بحروق بسبب البخار والحرارة المتصاعدة. قومي بتقليل المخبوزات المحشوة إلى شرائح لإخراج البخار وتجنب الإصابة بحروق. هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل. لتجنب سوء الاستخدام من قبل الأطفال

تحذير: لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن دون إشراف من جانبك إلا بعد إعطائهم إرشادات كافية تجعلهم قادرين على استخدام الفرن بطريقة آمنة وتقليل مخاطر الاستخدام بطريقة غير صحيحة. عند استخدام الجهاز في وضع "الشواية" و"الشواء المختلط" و"القائمة التلقائية"، يتعين أن يستخدم الأطفال الفرن فقط تحت إشراف البالغين نظراً للحرارة المتولدة.

هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم يتم ذلك تحت إشراف خاص أو إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. لابد من مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

لا تتكئ أو تترجحي على باب الفرن. لا تعيني بالفرن أو تستخدميه كلعبة. يجب تعليم الأطفال جميع تعليمات السلامة: استخدم مقابض الأوعية وإزالة أغطية الأطعمة بحرص؛ وانتبهي للعبوات على وجه الخصوص (على سبيل المثال. المواد ذاتية الاشتعال) المصممة لعمل الأطعمة الهشة، حيث يحتمل وجود حرارة زائدة.

تحذيرات أخرى

لا تقومي أبداً بتعديل الفرن بأي حال. لا تحركي الفرن أثناء تشغيله. هذا الفرن مصمم لإعادة الطعام بالمنزل فقط ويستخدم فقط لطهي الطعام. وهو غير ملائم للاستخدام التجاري أو المعامل.

احفظي سلك وحدة توصيل التيار الكهربائي بعيداً عن أية أسطح ساخنة، بما في ذلك مؤخرة الفرن.

لا تحاولي استبدال مصباح الفرن بنفسك أو السماح لأي شخص ليس كهربائياً مخولاً من قبل SHARP للقيام بذلك. إذا لم يعمل مصباح الفرن، فالرجاء استشارة الموزع أو وكيل خدمة SHARP معتمد. عند تلف سلك وحدة توصيل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، فيتعين استبداله بسلك خاص. يجب أن يتم الاستبدال بواسطة وكيل خدمة SHARP معتمد.

لتجنب إمكانية الانفجار أو الغليان المفاجئ:

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق حيث إنها عرضة للانفجار. قد يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى غليان متأخر ومتناثر، وعليه فيتعين توخي الحذر عند التعامل مع الأوعية.

لا تستخدم أبداً أوعية محكمة الغلق. قم بإزالة موانع التسرب والأغطية قبل الاستخدام. قد تنفجر الأوعية محكمة الغلق تبعاً بسبب الضغط المتراكم حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن. يتعين توخي الحذر عند استخدام السوائل في الميكروويف. استخدم أوعية ذات فوهات عريضة للسماح بخروج الفقاعات.

لا تقومي أبداً بتسخين السوائل في أوعية ذات عنق ضيق مثل زجاجات إرضاع الأطفال، فقد ينتج عن هذا الانفجار المحتويات بشكل مفاجئ من الوعاء أثناء التسخين والتسبب في حدوث حروق.

1. لا تستخدم الفرن لمدة طويلة أكثر من اللازم.
2. قومي بتقليب السائل قبل التسخين/إعادة التسخين.
3. ينصح بوضع قضيب زجاجي أو وعاء مشابه (غير معدني) في السائل أثناء إعادة التسخين.
4. دعي السائل يابقاً بالفرن لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد الانتهاء من الطهي لتجنب غليان السوائل المتأخر.

لا تقومي بطهي البيض دون تقشير، ويحظر تسخين البيض المسلوق غير منزوع القشرة الصلبة في أفران ميكروويف حيث قد ينفجر حتى بعد انتهاء الطهي بالميكروويف. لطهي البيض غير المخلوط أو إعادة تسخينه، قومي بتبقي الصفار والبياض، وإلا فيسبب البيض. قومي بتقشير البيض المسلوق وتقطيعه لشرائح قبل إعادة التسخين في فرن الميكروويف.

قومي بتبقي قشرة هذه الأطعمة، مثل البطاطس والنقائق والفواكه قبل الطهي، أو قد تنفجر. لتجنب إمكانية الإصابة بحروق

تحذير: يتعين تقليب محتويات زجاجات الرضاعة وعبوات طعام الرضع ورجها والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستخدام، لتجنب الإصابة بحروق.

استخدمي مقابض الأوعية أو قفازات الأفران عند إخراج الطعام من الفرن لمنع الإصابة بحروق.

تعليمات مهمة للسلامة



تعليمات مهمة للسلامة: اقرني هذا الدليل بعناية واحتفظي به للرجوع إليه مستقبلاً لتجنب خطر الحريق.

الرجاء مراجعة التلميحات المناظرة في دليل التشغيل لتجنب إمكانية التعرض لإصابة

تحذير:

لا تقومي بتشغيل الفرن في حالة تلفه أو تعطله. تحققي مما يلي قبل الاستخدام:

- الباب: تأكدي من غلق الباب بشكل سليم، وتأكدي من أنه لم يتم تركيبه بشكل خاطئ أو ليس به اعوجاج.
- المفصلات ومزاليح أمان الباب: تحققي للتأكد من أنها ليست مكسورة أو مفككة.
- موانع التسرب بالباب وموانع التسرب بالأسطح: تأكدي من أنها ليست تالفة.
- داخل تجويف الفرن أو على الباب: تأكدي من عدم وجود أية انبعاجات.
- سلك وحدة توصيل التيار الكهربائي والقباس: تأكدي من عدم تلفها.

في حالة تلف الباب أو موانع التسرب بالباب، يتعين عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بواسطة شخص متخصص.

لا تقومي مطلقاً بضبط الفرن أو إصلاحه أو تعديله بنفسك. فمن الخطورة بالنسبة لأي شخص آخر باستثناء الشخص المتخصص القيام بأية خدمة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يحمي من التعرض لطاقة الميكروويف.

لا تقومي بتشغيل الفرن والباب مفتوح أو تغيير مزاليح أمان الباب بأي حال من الأحوال. لا تقومي بتشغيل الفرن عند وجود أي شيء بين موانع التسرب بالباب وموانع التسرب بالأسطح.

لا تسمحى بترامك الشحوم أو أية فقايرة على موانع التسرب بالباب والأجزاء المجاورة. قومي بتنظيف الفرن على فترات زمنية منتظمة وقومي بإزالة أية بقايا للطعام. قومي باتباع تعليمات "العناية والتنظيف" بالصفحة AR-١٥. فقد يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى إصدار الأسطح مما يؤثر سلباً على عمر الجهاز وقد يؤدي إلى موقف خطير.

ينبغي على الأشخاص الذين يستخدمون أجهزة تنظيم ضربات القلب مراجعة الأطباء أو جهة تصنيع جهاز منظم ضربات القلب للتعرف على الاحتياطات الواجب اتخاذها فيما يتعلق بأفران الميكروويف.

لتجنب إمكانية التعرض لصدمة كهربائية

يحظر إزالة الكابينة الخارجية تحت أي ظرف من الظروف. لا تقومي أبداً بسكب أي شيء داخل فتحات قفل الباب أو فتحات التهوية أو إدخالها فيها. في حالة انسكاب أي شيء، قومي على الفور بإيقاف التشغيل وفصل الفرن عن التيار الكهربائي، والاتصال بوكيل خدمات SHARP معتمد.

لا تعمري وحدة توصيل التيار الكهربائي أو القابس في الماء أو أية سوائل.

لا تدعي سلك وحدة توصيل التيار الكهربائي يندلى فوق حافة طاولة أو سطح عمل.

لا ينبغي ترك الفرن دون انتباه أثناء تشغيله. حيث قد تؤدي درجة حرارة الفرن المرتفعة للغاية أو أوقات الطهي الطويلة للغاية إلى السخونة الزائدة للأطعمة مما ينجع عنه نشوب حريق.

يجب أن يكون الوصول إلى مأخذ التيار الكهربائي سهلاً بحيث يمكن فصل التيار الكهربائي عن الوحدة بسهولة في حالة الطوارئ.

يجب أن يكون مصدر التيار الكهربائي ٢٢٠ فولت، ٥٠ هرتز أو مع وحدة صهر خط التوزيع ١٠ أمبير على الأقل، أو مع قاطع الدائرة الكهربائية ١٠ أمبير كحد أدنى.

يتعين توفير دائرة كهربائية منفصلة لخدمة هذا الجهاز فقط.

لا تضعي الفرن في مناطق تتولد حرارة منها.

على سبيل المثال، بالقرب من فرن تقليدي.

لا تقومي بتركيب الفرن في منطقة مرتفعة الرطوبة أو مكان قد تتجمع فيه الرطوبة.

لا تقومي بتخزين الفرن أو استخدامه بالخارج.

عند ملاحظة ادخنة متصاعدة، قومي بإيقاف التشغيل أو فصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي واستمر في إغلاق الباب لحبس أية أبخرة.

استخدمي فقط أواني وأوعية الميكروويف الآمنة. الرجاء مراجعة الصفحة AR-١٤. ينبغي فحص الأواني للتأكد من أنها مناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.

عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، ينبغي مراقبة الفرن بسبب احتمال حدوث اشتعال.

قومي بتنظيف غطاء موجه الموجات، وتجويف الفرن والقرص الدوار ودعامة القرص الدوار بعد الاستخدام. فيتبعين جفافها وخلوها من الدهون. قد تزداد سخونة الشحم المتراكم ويبدأ في إصدار الدخان أو نشوب الحرائق.

لا تضعي مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الفرن أو فتحات التهوية.

لا تسدي فتحات التهوية.

قومي بإزالة كافة الأختام المعدنية، واللثام السلكية، إلخ، من الأطعمة وعبوات الطعام. قد يتسبب الانحناء على الأسطح المعدنية في حريق.

لا تستخدم فرن الميكروويف لتسخين الزيت للقلبي العميق. فلا يمكن التحكم في درجة الحرارة وقد يشتعل الزيت.

لعمل الفشار، استخدمي فقط أدوات صنع الفشار الخاصة بالميكروويف.

لا تقومي بتخزين الطعام أو أية عناصر أخرى داخل الفرن. تحققي من الإعدادات بعد بدء تشغيل الفرن للتأكد من عمل الفرن كما هو مطلوب.

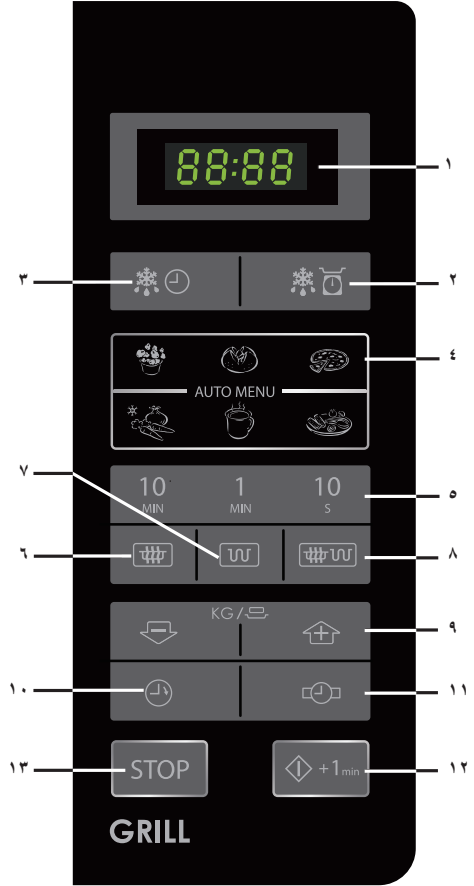
لتجنب الحرارة الزائدة والحريق، يجب توخي الحذر عند طهي الأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من السكريات أو الدهون، على سبيل المثال، حلقات السجق أو الفطائر أو الحلوى أو إعادة تسخينها.



١. شاشة رقمية
٢. مفتاح إذابة الثلج حسب الوزن
٣. مفتاح زمن إذابة الثلج
٤. مفاتيح القائمة المتلقائية

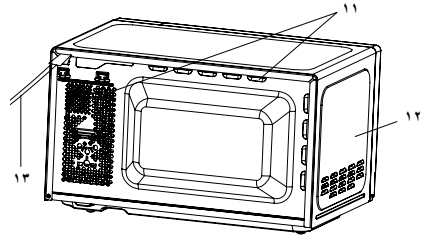
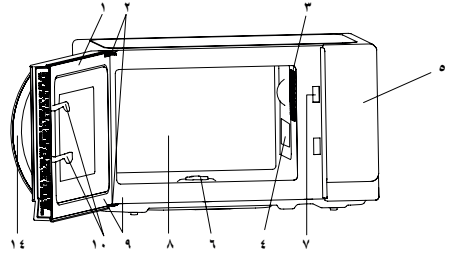


٥. مفاتيح الزمن
٦. مفتاح مستوى طاقة فرن الميكروويف:
- اضغطي لتحديد مستوى طاقة الميكروويف.
٧. مفتاح الشواية
٨. مفتاح الشواء المختلط
٩. مفاتيح الوزن/الأجزاء (الأعلى ولأسفل)
١٠. مفتاح مؤقت المطبخ
- اضغطي عليه لاستخدامه كموقت الدقائق، أو لبرمجة زمن الانتظار.
١١. مفتاح ضبط الساعة
١٢. +1min (1+ دقيقة)
١٣. المفتاح إيقاف



الفرن

١. الباب
٢. مفصلات الباب
٣. مصباح الفرن
٤. غطاء موجه الموجات (يحظر إزالته)
٥. لوحة التحكم
٦. القارئة
٧. مزيج الباب
٨. تجويف الفرن
٩. موانع التسرب في الباب والأسطح المانعة للتسرب
١٠. مزيج أمان الباب
١١. فتحات التهوية
١٢. الكابينة الخارجية
١٣. سلك وحدة توصيل التيار الكهربائي
١٤. مقبض الباب



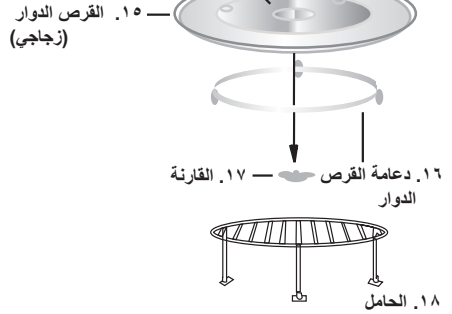
الملحقات:

تحقق للتأكد من توفير الملحقات التالية:

- (١٥) القرص الدوار (١٦) دعامة القرص الدوار (١٧) القارئة (١٨) الحامل
- ضع دعامة القرص الدوار في مركز سطح الفرن بحيث يمكنها الدوران بحرية حول القارئة. ثم ضع القرص الدوار فوق دعامة القرص الدوار بحيث يتم وضعها داخل القارئة بإحكام.
- لتجنب تلف القرص الدوار، تأكد من رفع كل الأطباق والحاويات عن إطار القرص الدوار عند إخراجها من الفرن.
- لمعرفة كيفية استخدام الحامل، راجع أقسام الشواء في الصفحة AR-١٠.
- لا تلمس الشواية أبدًا عندما تكون ساخنة.

ملاحظة: عند قيامك بطلب الملحقات، الرجاء ذكر عنصرين: اسم الجزء واسم الطراز للموزع أو عميل خدمات SHARP المعتمد.

Hub (inside)



ملاحظات:

- غطاء موجه الموجات سهل الكسر. يتعين توخي الحذر أثناء تنظيف الفرن من الداخل لضمان عدم تلفه.
- بعد طهي أطعمة دهنية دون غطاء، قومي دائماً بتنظيف تجويف الفرن وخاصة عنصر تسخين الشواية جيداً، فيتعين أن تكون جافة وخالية من الدهون. قد تزداد سخونة الشحم المتراكم ويبدأ في إصدار الدخان أو نشوب الحرائق.
- قومي دائماً بتشغيل الفرن مع تركيب القرص الدوار ودعامة القرص الدوار بشكل صحيح. فهذا يساعد على الطهي الجيد، والمتوازن للطعام. قد يحدث اهتزاز للقرص الدوار، أو عدم دورانه بشكل ملائم إذا تم تركيبه بطريقة سيئة وقد يتسبب ذلك في إلحاق ضرر بالفرن.
- يتم دائماً وضع كل الطعام والحاويات على القرص الدوار للطهي.
- يدور القرص الدوار باتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة. قد يتغير اتجاه الدوران في كل مرة تبدأ فيها تشغيل الفرن. وهذا لا يؤثر على أداء عملية الطهي.

تحذير: ⚠ يشير هذا الرمز إلى أن الأسطح عرضة للسخونة أثناء الاستخدام. وسيصبح الباب والكابينة الخارجية وتجويف الفرن والملحقات والأطباق ساخنة جداً أثناء التشغيل. لتجنب الإصابة بحروق، استخدم دائماً قفازات الفرن السمكية.



دليل التشغيل

٢	المحتويات
٢	المواصفات
٣	الفرن وملحقاته
٤	لوحة التحكم
٧-٥	تعليمات مهمة للسلامة
٧	التركيب
٨	قبل التشغيل
٨	ضبط الساعة
٨	مستوى طاقة الفرن
٩	التشغيل اليدوي
٩	الطهي بالميكروويف
١٠	الطهي باستخدام الشواية/ طهي الشواء المختلط
١١	وظائف أخرى مريحة
١٢	عملية زمن إذابة الثلج وإذابة الثلج حسب الوزن
١٢	تشغيل القائمة التلقائية
١٣	مخطط القائمة التلقائية
١٤	أدوات الفرن المناسبة
١٥	تنظيف الفرن والعناية به



اسم الطراز:	R-75MR(W)/R-75MR(S)/R-75MT(S)
الجهد الكهربائي لخط التيار المتردد	٢٣٠ فولت، ٥٠ هرتز أحادي الطور
وحدة صهر خط التوزيع/قاطع الدائرة الكهربائية	١٠ أمبير
طاقة التيار المتردد المطلوبة:	١٤٥٠ واط
طاقة الإخراج:	٩٠٠ واط
الميكروويف	١٠٠٠ واط
الشواية	أقل من ١٠٠ واط
وضع إيقاف التشغيل (وضع توفير الطاقة)	٢٤٥٠ ميجاهرتز*
تردد الميكروويف	٤٢٩,٥ × ٣٠٦,٢ × ٥١٣,٠
الأبعاد الخارجية (العرض) × (الارتفاع) × (العمق)** ملم	٣٦٩,٠ × ٢٠٨,٠ × ٣٣٠,٠
أبعاد التجويف الداخلي (العرض) × (الارتفاع) × (العمق)*** ملم	٢٥ لتر***
سعة الفرن	٣١٥ ملم
القرص الدوار	١٥,١ كجم تقريباً
الوزن	٢٥ واط/٢٤٠ فولت
مصباح الفرن	

- * يفي هذا المنتج بمتطلبات المعيار الأوروبي EN55011.
- ووفقاً لهذا المعيار، فقد تم تصنيف هذا المنتج كجهاز ينتمي إلى الفئة B من المجموعة ٢.
- والمقصود بالمجموعة ٢ هو أن الجهاز يقوم بتوليد طاقة تردد إشعاعي دولية على شكل إشعاع كهرومغناطيسي للمعالجة الحرارية للطعام.
- والمقصود بالفئة B هو أن الجهاز مناسب للاستخدام في المباني المنزلية.
- ** لا يتضمن العمق مقيض فتح الباب
- *** يتم حساب السعة الداخلية بقياس الحد الأقصى للعرض والعمق والارتفاع. وتكون السعة الفعلية لاستيعاب الطعام أقل من ذلك.
- وكجزء من سياسة التطوير المستمر، فإننا نحفظ بالحق في تغيير التصميم والمواصفات دون إشعار.

يحتوي دليل التشغيل هذا على معلومات هامة يتعين عليك قراءتها بعناية قبل استخدام فرن الميكروويف.

هام: قد تكون هناك مخاطر صحية جسيمة في حالة عدم اتباع ما ورد في دليل التشغيل هذا أو عند إدخال تعديلات على الفرن بحيث يمكن تشغيله مع فتح الباب.



SHARP



R-75MR(W)/R-75MR(S)/ R-75MT(S)

فرن الميكروويف المزود بشواوية - دليل التشغيل

٩٠٠ واط (معايير اللجنة الدولية للتقنيات الكهربائية ٦٠٧٠٥)