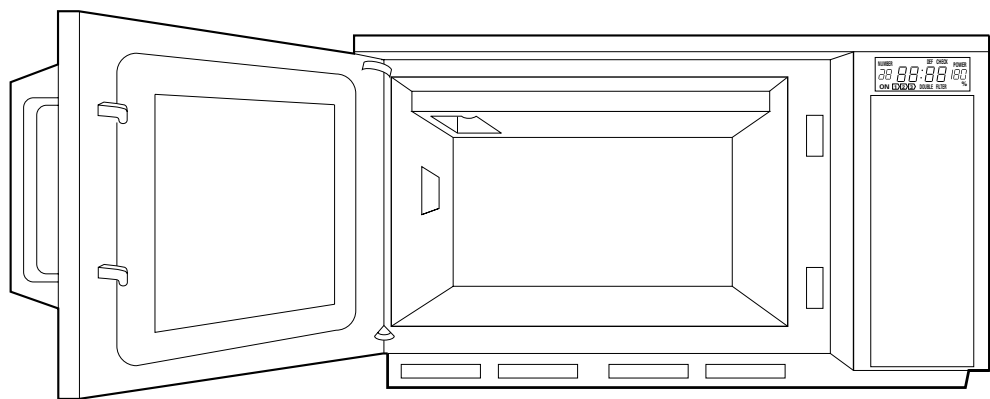


SHARP

PROFESSIONELE MAGNETRON



NL	GEBRUIKSAANWIJZING - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. Waarschuwing: Het niet naleven 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.

R-24AT 2100W(IEC 60705)

**Let op:**

Uw product is van dit merkteken voorzien.

Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingssysteem voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.

In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:

Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

NL **INHOUDSOPGAVE**

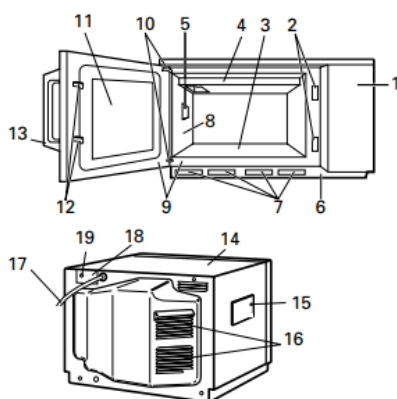
NAMEN VAN ONDERDELEN	2, 3	WERKING VAN HET PROGRAMMA.....	NL-5
BELANGRIJKE		BEDIENING MET DE HAND	NL-8
EILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1	ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-11
INSTALLATIE	NL-3	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-13
TOEBEHOREN	NL-3	IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-14
BEKNOPT UITLEG VAN DE		GIDS	NL-15
KENMERKEN	NL-4	SPECIFICATIES	91
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-4		

NAMEN VAN ONDERDELEN

NL

OVEN

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Openingen voor deurvergrendeling
- 3 Keramische vloerplaat
- 4 Afdekking roerspaan
- 5 Ovenlamp
- 6 Luchtinlaatfilter
- 7 Luchtinlaatopeningen
- 8 Ovenruimte
- 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 10 Deurscharnieren
- 11 Deur
- 12 Veiligheidsdeurgrendels
- 13 Deur open-hendel
- 14 Behuizing
- 15 Toegangsdeksel voor vervanging van ovenlamp
- 16 Ventilatie-openingen
- 17 Netsnoer
- 18 Bevestigingsplaat
- 19 Schroef voor bevestigingsplaat

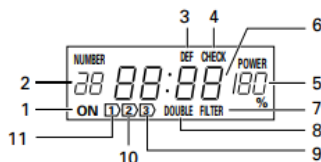


AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL

DISPLAY EN INDIKATORS

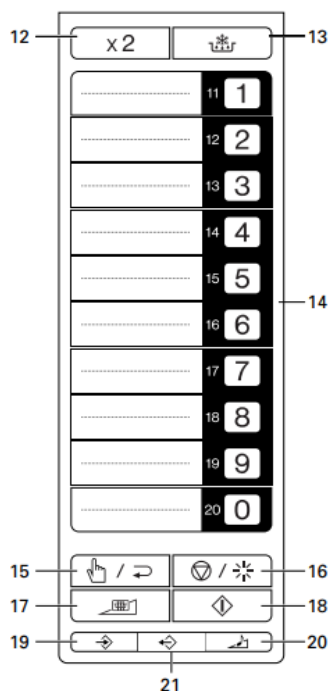
Kontroleer of de indicatoren van de ingestelde, gewenste ovenfunctie(s) zijn opgelicht nadat u de oven heeft gestart.

- 1 Kookindicator
Deze indicator toont dat het koken is gestart.
- 2 Geheugennummerindicator
- 3 Ontdooi-indikator
- 4 Controlefunctie-indikator
- 5 Microgolf vermogenniveau-indikator
- 6 Digitale display
- 7 Filterindicator
- 8 Dubbele hoeveelheid-indikator
- 9 3de fase indikator
- 10 2de fase indikator
- 11 1ste fase indikator



BEDIENINGSTOETSEN

- 12 DUBBELE HOEVEELHEID-toets
- 13 SNELONTDOOIFUNCTIE-toets
- 14 NUMMER-toetsen
- 15 HANDBEDIENING/HERHAAL-toets
- 16 STOPPEN/WISSEN-toets
- 17 MAGNETRONVERMOGENINSTEL toets
- 18 START-toets
- 19 INSTEL-toets
- 20 VOLUME-toets
- 21 KONTROLE-toets



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Voorkomen van brand

1. **Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**
2. Deze oven kan niet in een muur of kast worden ingebouwd.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker.
Bij gebruik van twee ovens, dient iedere oven van een 16 A distributie-zekering of distributie-circuitonderbreker te zijn voorzien.
5. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat is bestemd.
6. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
7. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
8. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
9. **Als er rook is, moet u de oven uitschakelen of losmaken van het stopcontact en dan de deur gesloten houden zodat eventuele vlammen doven.**
10. **Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie "GIDS" op blz. NL-15. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen en dergelijke geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.**
11. **Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes moet u regelmatig in de oven kijken om te controleren of de bakjes geen vlam vatten.**
12. **Reinig de spatadekking en de ovenruimte na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.**
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
16. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Controleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.

20. Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u eten met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt.

21. Volg alle aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en in het bijgeleverde kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
 - (a) Controleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderszits beschadigd.
 - (b) Controleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
 - (c) Controleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken niet zijn beschadigd.
 - (d) Controleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
 - (e) Controleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
2. Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag u de oven niet gebruiken totdat deze door een vakman is gerepareerd.
3. **De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.**
4. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
5. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
6. **Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUDEN REINIGEN" op blz. NL-13 goed op.**
7. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.

3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, buffet e.d. hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, vermijd vooral het achterpaneel van de oven.
6. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopkontakt alvorens de ovenlamp (25W/230V) te vervangen.
7. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

WAARSCHUWING:

1. **Vloeistoffen en andere etenswaren moeten niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.**
2. **Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overlopen als gevolg van het kookproces. Houd hiermee terdege rekening wanneer u de bakjes e.d. vastpakt.**
3. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
4. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

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

Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik geen te lange kooktijd (zie blz NL-16).
2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen.
3. Steek voor het opwarmen een glaas staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
5. **Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in magnetronovens worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Bij opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkoming van het ontploffen van het ei het eiwit en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.**
6. Prik ter voorkoming van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

WAARSCHUWING:

1. **De inhoud van babyflesjes en babyvoedselglasjes moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet ook gecontroleerd worden voordat deze worden gedronken of gegeten, om verbranding te voorkomen.**
2. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

3. Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.

4. **Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**

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

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

Let op kleine kinderen

1. **WAARSCHUWING:**

Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gekregen zodat ze weten hoe de oven veilig gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan. Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder toezicht met het toestel gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van het toestel hebben gekregen van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is. Houd toezicht op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.

2. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed. Let er goed op dat kleine kinderen niet met de oven spelen.
3. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

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

Voorkomen van problemen of beschadiging.

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

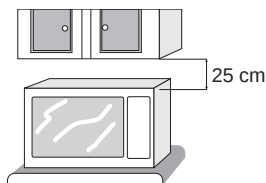
OPMERKING

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

INSTALLATIE

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

- 1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte. Verwijder al het blauwe beschermmateriaal van de buitenkant van de oven.
- 2) Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
- 3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.
- 4) Zorg ervoor dat er zich minstens 25 cm ruimte boven het apparaat bevindt.
- 5) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.
- 6) U kunt twee ovens installeren. Plaats in dat geval de ene oven op de andere en volg de volgende aanwijzingen.



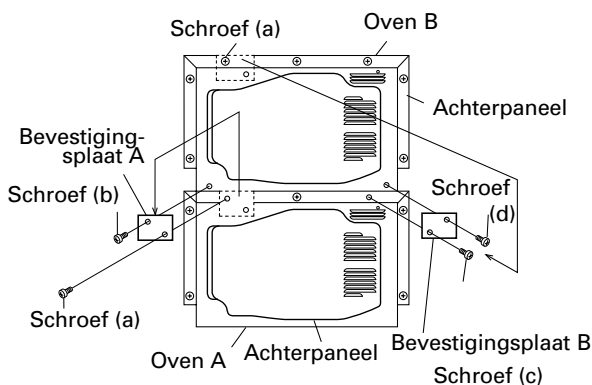
- 6-1) Plaats oven A en plaats oven B op oven A zoals in afbeelding A aangegeven.
- 6-2) Verwijder de enkele schroef (a) waarmee de bevestigingsplaat A aan het achterpaneel van oven A is vastgezet. Verwijder bevestigingsplaat A.
- 6-3) Verwijder de enkele schroef (b) van het achterpaneel van oven B zoals in afbeelding A wordt getoond.
- 6-4) Bevestig de bevestigingsplaat A weer aan het achterpaneel van oven B met de hiervoor verwijderde enkele schroef (b), zoals in afbeelding A wordt aangegeven.
- 6-5) Zet de bevestigingsplaat A aan het achterpaneel van oven A vast met de enkele schroef (a) zoals in afbeelding A wordt aangegeven.

- 6-6) Verwijder schroef (a) waarmee bevestigingsplaat B aan het achterpaneel van oven B is vastgezet. Verwijder vervolgens bevestigingsplaat B van oven B. Zie afbeelding A.
- 6-7) Plaats schroef (a) weer terug.
- 6-8) Verwijder schroef (c) van oven A.
- 6-9) Verwijder schroef (d) van oven B.
- 6-10) Draai de verwijderde bevestigingsplaat B om en gebruik de verwijderde schroeven (c) en (d) voor het vastzetten van bevestigingsplaat B, zoals aangegeven in afbeelding A.

LET OP:

Indien twee ovens bovenop elkaar worden geplaatst.

- 1) Gebruik de twee bevestigingsplaten voor het vastzetten van de twee ovens.
- 2) Zorg dat het netsnoer niet tussen de twee ovens verstrikt raakt.
- 3) Plaats niet meer dan één oven op een andere oven.
- 4) Zorg dat u de verwijderde schroeven niet verliest.



Afbeelding A: Installeren van twee ovens.

TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

Handleidingen en overige

- Gebruiksaanwijzing
- Sticker met menu's

Schrijf de kooktijden en namen van schotels op deze sticker en plak hem aan op het bedieningspaneel.

- Blad met waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN: Onderdeelcode TCAUHA257WRR0)

OPMERKING:

- * Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van de naam van het onderdeel en de modelnaam.
- * De modelnaam staat op de deur van de magnetronoven.

BEKNOPTE UITLEG VAN DE KENMERKEN

Handmatige bediening:

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

Koken met verschillende vermogens en tijden:

U kunt 2 of 3 verschillende kooktijden en vermogenniveau's instellen die automatisch achterelkaar worden uitgevoerd.

Herhaling van programma:

Nadat de handmatige bediening is uitgevoerd, kunt u dezelfde tijd en hetzelfde vermogen eenvoudig herhalen door op de handbediening/herhaal-toets en starttoets te drukken.

Ontdooifunctie:

Voor het geheel ontdooien van verschillende typen voedsel zonder het vermogenniveau in te stellen.

Geheugenfunctie:

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

Functie voor dubbele hoeveelheid:

Door van te voren op de toets voor de dubbele hoeveelheid te drukken, wordt de kooktijd voor de hoeveelheid voedsel met de geheugenfunctie automatisch berekend.

Tellerfunctie:

Alle bedieningen worden automatisch bijgehouden.

Foutmelding:

Bedieningsfouten of technische problemen worden middels een foutcode getoond.

Hoorbaar signaal:

Bij het beëindigen van het koken hoort u een signaal. Het volume en de lengte van het signaal kan worden ingesteld.

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

* Alvorens de nieuwe oven in gebruik te nemen dient u er zeker van te zijn dat u de gehele hand-leiding gelezen en begrepen heeft.

- 1) Steek de stekker in het stopkontakt.
* Het digitale display geeft knipperend  aan.
- 2) De toetsen kunnen enkel gebruikt worden wanneer de deur gesloten is.
- 3) De ovenlamp en de motor van de ventilator werken nog voor 1 minuut als de deur wordt geopend of na het koken.
- 4) Het programma en de controle vervallen indien er tijdens het programmeren langer dan 3 minuten niet op een toets wordt gedrukt.
- 5)  wordt op het display getoond nadat de timer de "nulstand" heeft bereikt. De aanduiding dooft wanneer u de ovendeur opent of op de STOPPEN/WISSEN-toets () drukt.

Instellen van het volume en klank

Er zijn drie verschillende volumeniveau's en 2 verschillende klanken voor de oven.

Voor het instellen van het volume en de klank, drukt u binnen 2 seconden tweemaal op de INSTEL-toets () en vervolgens herhaaldelijk op de VOLUME-toets () totdat u het gewenste volume en klank hoort.

OPMERKING:

1. Het volume wordt verlaagd met de VOLUME-toets (). Wanneer het laagste volume is ingesteld en wederom op de betreffende toetsen wordt gedrukt, wordt vervolgens het hoogste volume ingesteld met een andere klank.
2. U hoort geen signaal wanneer u eerst op de INSTEL-toets drukt. U hoort vervolgens wel het signaal wanneer u voor de tweede keer op de INSTEL-toets drukt.

Gebruik van de STOPPEN/WISSEN-toets ()

Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets () om:

1. Het koken tijdelijk te onderbreken.
2. Tijdens het programmeren een vergissing te annuleren.
3. Tijdens het koken een programma te annuleren door tweemaal op de toets te drukken.

WERKING VAN HET PROGRAMMA

Deze oven heeft 20 geheugenbanken (1-20) waarop bepaalde kookprogramma's zijn vastgelegd.

De geheugenbanken 1-20 zijn reeds voorgeprogrammeerd zoals in de tabel aangegeven. Deze voorgeprogrammeerde geheugenbanken kunnen indien gewenst worden veranderd. Zie blz NL-6.

Daarbij is voor alle geheugenbanken tevens een vergrotingsfaktor van 1,8 geprogrammeerd voor het koken van een dubbele hoeveelheid. Deze voorgeprogrammeerde vergrotingsfaktor kan tevens indien gewenst worden gewijzigd. Zie blz. NL-7.

Geheugennummer	Kooktijd	Vermogen	Geheugennummer	Kooktijd	Vermogen
1	5 sek.	100%	6	50 sek.	100%
2	10 sek.	100%	7	1 min.	100%
3	20 sek.	100%	8	1 min. 15 sek.	100%
4	30 sek.	100%	9	1 min. 30 sek.	100%
5	40 sek.	100%	10	2 min.	100%

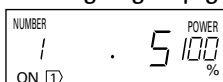
De op deze geheugenbanken geprogrammeerde informatie blijft bewaard wanneer de spanning wordt onderbroken. U hoeft nadat de spanning wordt uitgeschakeld de geheugenbanken niet opnieuw te programmeren. Dit geheugen vereist geen batterijvoeding.

Zie "Kontrolleren van het geheugen" op blz. NL-7 voor het controleren van de geprogrammeerde instellingen.

KOKEN MET GEBRUIK VAN DE GEHEUGENBANK

Voorbeeld: 5 seconden met 100% koken zoals vastgelegd op geheugennummer 1.

1



Kies het geheugennummer.

De oven start na 1 seconde. Controleer het display.

OPMERKING:

Voor het koken met gebruik van geheugenbanken 11-20 drukt u binnen 1 seconde tweemaal op de gewenste NUMMER-toets.

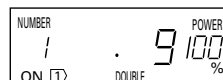
Koken van een dubbele hoeveelheid met gebruik van de geheugenbank

Voorbeeld: 2 porties met geheugennummer 1 koken.

x 2



1



Kies de dubbele hoeveelheidsfunctie.

Kies het geheugennummer.

De oven start na 1 seconde. Controleer het display.

OPMERKING:

- Voor het koken van een dubbele hoeveelheid met gebruik van geheugenbanken 11-20 drukt u binnen 1 seconde tweemaal op de gewenste NUMMER-toets.
- Met de functie voor een dubbele hoeveelheid wordt de optimale tijd voor twee porties ingesteld; de kooktijd wordt niet verdubbeld.
 - De START-toets () wordt niet gebruikt om het koken met een geheugenbank te starten. Een geheugen kan niet worden ingevoerd wanneer er reeds een geheugen op het display wordt getoond.
 - Het programma wordt geannuleerd indien de deur wordt geopend tijdens het koken.
 - Voor het tijdelijk onderbreken van het koken met een geheugenbank, drukt u op de STOPPEN/WISSEN-toets (), opent u vervolgens de deur, controleert u het voedsel, sluit u de deur en drukt u vervolgens op de START-toets ().
 - Als de geheugentijd de maximumtijd voor het koken van een dubbele hoeveelheid overschrijdt, zal het display "EE9" aangeven en wordt er gestopt. U kunt het geheugen alleen voor 1 portie gebruiken. Zie blz. NL-8 voor de maximale tijd.

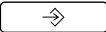
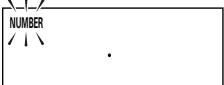
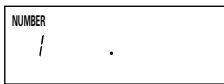
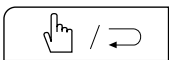
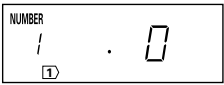
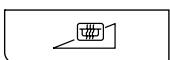
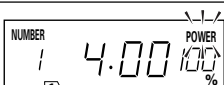
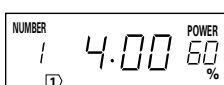
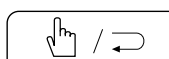
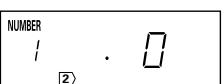
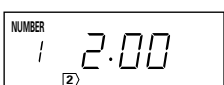
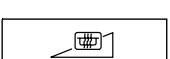
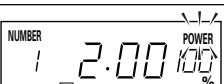
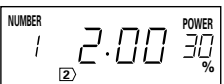
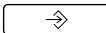
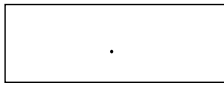
INSTELLEN VAN HET GEHEUGEN

U kunt de programma's van de 20 geheugenbanken indien gewenst veranderen.

Maximaal drie opeenvolgende fases met ieder gewenst niveau kunnen voor iedere geheugenbank worden geprogrammeerd. Zie de kooktabel bovenaan blz. NL-8 voor de maximale tijden.

Instellen van de tijd en het vermogenniveau

Voorbeeld: Stel dat u 1 portie bij de eerste stap voor 4 minuten bij 60 % en bij de tweede stap voor 2 minuten bij 30 % wilt koken en dat vast wilt leggen in geheugen 1.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de instelfunctie.	 X 2 Binnen 2 sek.	 NUMBER knippert op het display.
2	Kies een geheugennummer.		
3	Druk op de HANDBEDIENING/ HERHAAL-toets.		
4	Voer de kooktijd voor de 1ste fase in.		
5	Druk op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL- toets.		 POWER knippert op het display.
6	Kies het vermogen voor de 1ste fase.		
7	Druk op de HANDBEDIENING/ HERHAAL-toets.		
8	Voer de kooktijd voor de 2de fase in.		
9	Druk op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL- toets.		 POWER knippert op het display.
10	Kies het vermogen voor de 2de fase.		
11	Beëindigen van het programmeren.	 X 2	

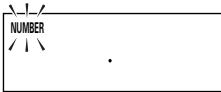
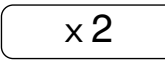
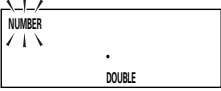
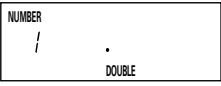
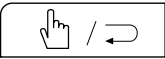
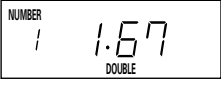
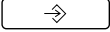
OPMERKING:

1. Druk tweemaal op de gewenste NUMMER-toets indien u geheugenbanken 11-20 wilt instellen. Bijv. 11=  X2, 12=  X2...
2. Het magnetronvermogen hoeft niet te worden ingesteld wanneer u 100% wilt programmeren.
3. EE9 wordt op het display getoond indien de maximale kooktijd wordt overschreden.
4. U hoort geen signaal indien u bij stap 1 eerst op de INSTEL-toets drukt. U hoort wel een signaal wanneer u voor de tweede keer op de INSTEL-toets drukt.

Instellen van de vergrotingsfaktor

U kunt de vergrotingsfaktor voor de dubbele hoeveelheid vastleggen in het geheugen.

Voorbeeld: Stel dat u als vergrotingsfaktor 1,67 wilt instellen voor de dubbele hoeveelheid bij geheugen 1.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de instelfunctie.	 X 2 binnen 2 sek.	
2	Kies de dubbele hoeveelheid.		
3	Kies een geheugennummer.		
4	Druk op de HANDBEDIENING/ HERHAAL-toets.		
5	Voer de vergrotingsfaktor in.	  	
6	Beëindigen van het programmeren.	 X 2	

OPMERKING:

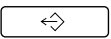
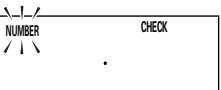
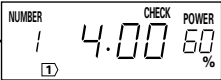
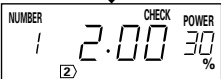
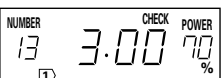
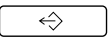
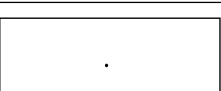
1. Wanneer u de vergrotingsfaktor wenst te veranderen dient deze voor elke toets afzonderlijk te worden ingesteld.
2. De vergrotingsfaktor kan ingesteld worden van 0,00 tot 9,99.
3. U hoort geen signaal indien u bij stap 1 eerst op de INSTEL-toets drukt. U hoort wel een signaal wanneer u voor de tweede keer op de INSTEL-toets drukt.

KONTROLEREN VAN HET GEHEUGEN

U kunt de in het geheugen vastgelegde informatie controleren.

Kontrolleren van de tijd en het vermogenniveau

Voorbeeld: Kontrolleren van de informatie die op geheugenbank 1 en 11 is geprogrammeerd. De 1ste fase van geheugenbank 1 is geprogrammeerd op 4 minuten met 60%, de 2de fase op 2 minuten met 30%, en geheugenbank 13 is geprogrammeerd op 3 minuten met 70%.

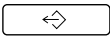
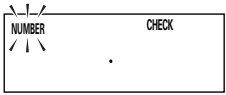
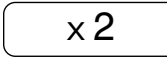
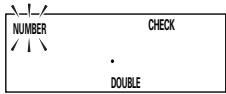
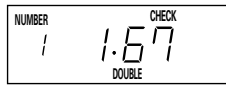
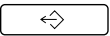
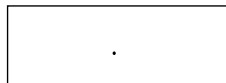
Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de controlefunctie.		
2	Kies het geheugennummer.		  Repeat
3	Kies het geheugennummer.	 X 2	
4	Schakel de controlefunctie uit.		

OPMERKING:

Het geheugen is niet geprogrammeerd indien () bij stap 2 of 3 wordt getoond.

Kontrolleren van de vergrotingsfaktor

Voorbeeld: Kontrolleren van de vergrotingsfaktor voor een dubbele hoeveelheid op geheugenbank 1. De geprogrammeerde vergrotingsfaktor is 1,67.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de controlefunctie.		
2	Kies de dubbele hoeveelheid.		
3	Kies het geheugennummer.		
4	Schakel de controlefunctie uit.		

OPMERKING:

Vergrotingsfaktor 1,80 voor de dubbele hoeveelheid was op alle geheugenbanken vastgelegd.

BEDIENING MET DE HAND

U kunt de oven programmeren voor een serie van 3 kookfases met 11 voorgeprogrammeerde vermogenniveau's.

Kookfase	Bruikbare vermogenniveau's	Instelbare kooktijd	
			R-24AT
Slechts 1 fase	0-40 %		Max. 30 minuten
	50-100 %		Max. 15 minuten
2 of 3 fases	0-40%		Max. 30 minuten voor iedere fase. Max. 30 minuten in totaal.
	50-100 %		Max. 15 minuten voor iedere fase. Max. 15 minuten in totaal.

OPMERKING:

Als de ingestelde tijd de maximumtijd overschrijdt, zal het display "EE 9" aangeven.

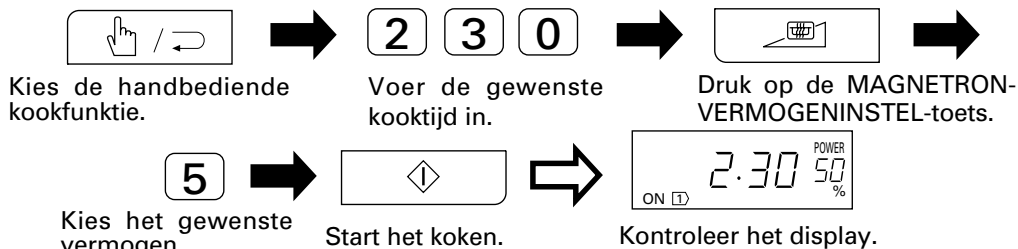
Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets () en voer een geschikte tijd in.

Dit model heeft 11 vermogenniveau's. Kies het juiste nummer nadat u op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL-toets () heeft gedrukt.

Magnetron vermogenniveau	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Nummertoeetsen	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

KOKEN MET EEN INGESTELDE TIJD

Voorbeeld: 2 minuten en 30 seconden met 50% koken.



OPMERKING:

1. Druk niet op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL-toets indien u met 100% wenst te koken.
2. Tijdens het koken zal de oven stoppen wanneer de deur wordt geopend. Om het koken opnieuw te starten, sluit u de deur en drukt dan op de START-toets (). Als de START-toets () niet binnen 1 minuut na het sluiten van de deur is ingedrukt, komt het programma te vervallen.
3. Als de ingestelde tijd de maximumtijd overschrijdt, zal het display "EE 9" aangeven. Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets () en voer een geschikte tijd in.

MET MEERDERE FASES KOKEN

Voorbeeld: 5 minuten met 70% en vervolgens 20 minuten met 30% koken.

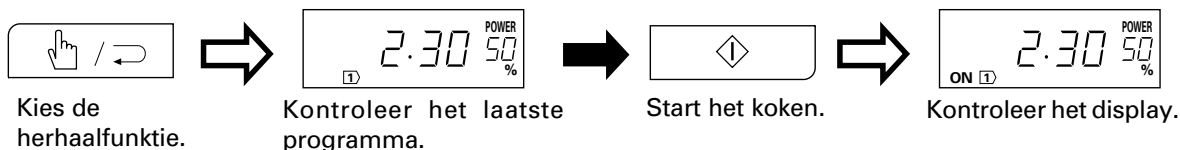


OPMERKING:

1. Druk niet op de MAGNETRONVERMOGENINSTEL-toets () indien u met 100% wilt koken.
2. Wanneer u op START drukt, zal de totale kooktijd op het display worden getoond.
3. Wanneer u tijdens het koken de deur opent, wordt het koken gestopt en het programma geannuleerd indien u niet binnen 1 minuut nadat de deur wederom is gesloten op de START-toets () drukt.
4. Als de ingestelde tijd de maximumtijd overschrijdt, zal het display "EE 9" aangeven. Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets () en voer een geschikte tijd in.

HERHALEN VAN KOOKPROGRAMMA

Het laatst handmatige uitgevoerde programma kan op eenvoudige wijze met deze oven worden herhaald. Voorbeeld: Koken met het laatst uitgevoerde programma van 2 minuten en 30 seconden met 50% vermogen.



SNELONTDOOIFUNCTIE

De snelontdooifunctie wordt gebruikt voor het ontdooien van vlees en gevogelte. Voer de gewenste ontdooitijd in zoals aangegeven in de SNELONTDOOITABEL.

Voorbeeld: Stel dat u voedsel voor 1 minuten en 30 seconden wilt ontdooien.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Druk op de SNELONTDOOI-toets.		
2	Stel de gewenste ontdooitijd in.		
3	Druk op de START-toets.		
4	Halverwege tijdens het ontdooiproces knippert de CHECK aanduiding en maakt de oven 4 pieptonen. Maak de ovendeur open. Draai het voedsel om en dek warme delen af. Sluit de ovendeur.		
5	Druk na het sluiten van de ovendeur binnen 1 minuut op de START-toets.		

Opmerking: 1. Als u de ovendeur niet openmaakt wanneer u de pieptonen hoort, gaat het ontdooiproces door en telt de oven af tot nul.

2. Als de ingestelde tijd de maximumtijd overschrijdt (30 minuten), zal het display "EE 9" aangeven. Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets () en voer een geschikte tijd in.

TABEL VOOR SNELONTDOOIFUNCTIE

De snelontdooifunctie is speciaal bedoeld voor kleinere hoeveelheden voedsel. Gebruik de volgende soorten voedsel voor deze functie:

1. Biefstuk
2. Lamskoteletten
3. Varkenskoteletten
4. Kippenpootjes
5. Visfilet

De oven is voorgeprogrammeerd met een tijd en vermogenniveau zodat het bovenstaande voedsel gemakkelijk ontdooid kan worden.

VOOR EEN OPTIMAAL RESULTAAT VAN DE SNELONTDOOIFUNCTIE

- Laat het voedsel na het ontdooien ongeveer 10 - 30 minuten staan zodat alle delen van het voedsel ongeveer dezelfde temperatuur hebben.
- Controleer het voedsel nadat u dit een tijdje heeft laten staan. Als het voedsel niet volledig ontdooid is, moet u dit op 20% vermogen nog wat langer ontdooien.
- Gebruik voedsel dat ongeveer overal een gelijke dikte heeft zodat een goed resultaat wordt verkregen. Als de dikte van het voedsel sterk varieert, kan het nodig zijn dat u delen van het voedsel met kleine stukjes aluminiumfolie afdekt om te sterk ontdooien te voorkomen.
- Zie de tabel voor handmatig ontdooien voor voedsel dat niet in de onderstaande tabel staat.
- Bij het invriezen van kippenpootjes, biefstuk, koteletten en vis, moet u deze afzonderlijk in platte lagen invriezen of diepvriesplastic gebruiken om de lagen te scheiden. Dit om een gelijkmatige ontdooiing van het voedsel te verkrijgen.

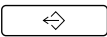
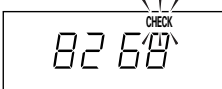
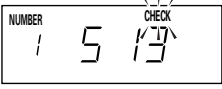
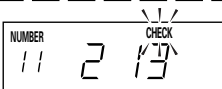
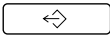
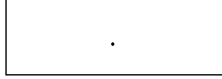
VOEDSEL	200 gram	400 gram	600 gram	METHODE
Biefstuk Varkens- en lamskoteletten Kippenpootjes Visfilet	1'30" - 1'50"	ca. 3'	4' - 4'30"	1. Plaats het voedsel met de dunnere gedeelten in het midden. Niet op elkaar leggen. Als delen aan elkaar vastzitten, deze zo snel mogelijk scheiden. 2. Indien nodig, dunnere gedeelten met aluminiumfolie afdekken. 3. Draai om en plaats opnieuw wanneer u de pieptonen hoort. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken. Na het ontdooien 10 - 30 minuten laten staan.

ANDERE HANDIGE FUNKTIES

TELLERKONTROLE

Het aantal keer dat de oven wordt gebruikt, wordt per toets bijgehouden. U kunt zo controleren hoe vaak de oven en welke functies zijn gebruikt.

Voorbeeld: U wilt het totaal aantal keer dat de oven was gebruikt weten en tevens het aantal keer gebruik van een geheugenbank en handbediende kookfunctie. In dit voorbeeld is de oven 8268 keer, geheugenbank 1 513 keer, handbediend koken 3339 keer, ONTDOOIEN 1238 keer en geheugenbank 11, 213 keer gebruikt.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de controlefunctie.	 X 2	 CHECK knippert op het display. (Totaal aantal)
2	Kontroleer het aantal keer geheugenbank 1 is gebruikt.		 (Aantal keer geheugenbank 1)
	Kontroleer het aantal keer handbediend koken.		 (Aantal keer handbediend koken)
	Kontroleer aantal keer SNELONTDOOIFUNCTIE.		 (Aantal keer ONTDOOIEN)
	Kontroleer het aantal keer geheugenbank 11 is gebruikt.	 X 2	
3	Beëindig de controle.		

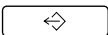
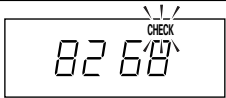
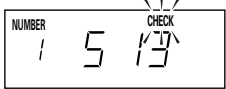
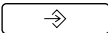
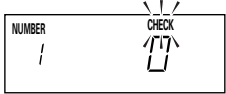
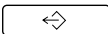
OPMERKING:

Iedere teller kan tot maximaal 9999 tellen. Hierna wordt weer vanaf 0 geteld.

TERUGSTELLEN VAN DE TELLER

Iedere teller kan worden teruggesteld.

Voorbeeld: Terugstellen van de teller voor geheugenbank 1.

Stap	Procedure	Druk op toets	Display
1	Kies de controlefunctie.	 X 2	 CHECK knippert op het display. (Totaal aantal)
2	Kies geheugenbank 1.		 (Aantal keer geheugenbank 1)
3	Wis de teller voor geheugenbank 1.		
4	Schakel de controlefunctie uit.		

OPMERKING:

- Voor het wissen van het aantal keer handbediend koken, drukt u bij stap 2 i.p.v. op de NUMMER-toets op de HANDBEDIENING/HERHAAL-toets ().
Voor het wissen van het aantal keer ontdooien, drukt u bij stap 2 i.p.v. op de NUMMER-toets op de SNELONTDOOIFUNCTIE-toets ().
- Sla stap 2 over voor het wissen van het totaal aantal keer gebruik.

INFORMATIE EN FOUTMELDINGEN

Volg onderstaande aanwijzingen als een foutlezing aangegeven wordt.

FOUTLEZINGEN

EE1, EE2, EE3, EE6, EE10, EE16	Neem a.u.b. contact op met uw dealer of met een erkende Sharp onderhoudswerkplaats daar de oven niet werkt.
EE19	
EE7	
EE9	De temperatuur van de afgevoerde lucht is te hoog. Controleer dat de ventilatie-openingen niet worden geblokkeerd of de kamertemperatuur extreem is of de ovenruimte tijdens gebruik leeg is. Na deze punten te hebben gecorrigeerd, drukt u op de STOPPEN/WISSEN-toets (). Hervat het gebruik na enkele minuten.
EE17	De tijd die u hebt ingesteld overschrijdt de maximumtijd. Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets () en voer een geschikte tijd in.
EE17	De temperatuur van de magnetronoven is te hoog. Druk op de STOPPEN/WISSEN-toets () en probeer na een paar minuten opnieuw.

INFORMATIE EN FILTERINDIKATOR

Reinig het luchtinlaatfilter indien de FILTER indikator oplicht. (Zie blz. NL-14) De FILTER indikator zal na ca. 200 uren gebruik oplichten.

Druk op de START-toets () om de FILTER indikator te doven. Nadat de FILTER indikator is gedoofd, wordt de teller automatisch teruggesteld.

ONDERHOUD EN REINIGEN

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen.

BELANGRIJKE INFORMATIE

Was het spatscherm minstens een keer per week af.

- DE OVEN MAG NIET BEDIEND WORDEN WANNEER HET SPATSCHERM NIET IS AANGEBRACHT.
- VERWIJDER HET SPATSCHERM UITSLUITEND NADAT U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT HEEFT GETROKKEN. DE ROTERENDE ANTENNE DIE ZICH BOVEN IN DE OVEN BEVINDT BLIJFT NAMELIJK NOG ONGEVEER 1 MINUUT WERKEN NADAT U DE OVENDEUR GEOPEND HEEFT, WAARDOOR U VERWONDINGEN KUNT OPLOPEN.
- GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSSINGEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.
- SPAT GEEN WATER OP DE OVEN. DIT KAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK VEROORZAKEN, LEKKAGE VAN ELEKTRICITEIT OF BESCHADIGING VAN HET APPARAAT.
- GEBRUIK GEEN WATERSTRAAL OM DE OVEN TE REINIGEN.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel

U dient bij reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Open de deur voordat u met reinigen begint zodat de toetsen uitgeschakeld worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Dit kan het paneel nl. beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

Binnenkant van de oven

- 1) De oven is gemakkelijk schoon te houden door spatten e.d. elke dag weg te vegen met een zachte, vochtige doek of spons. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn. Opeengehoopte spatten kunnen oververhitten en rook afgeven of gaan branden, of vonken veroorzaken.
- 2) Houd de keramische vloerplaat altijd goed schoon. Als er vet of olie in de ovenruimte is, kan oververhitting, rookvorming of zelfs brand ontstaan wanneer de oven de volgende keer wordt gebruikt.

LET OP:

VERWIJDER DE KERAMISCHE VLOERPLAAT NIET UIT DE OVEN.

- 3) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de gaatjes in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
- 4) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Spatscherm

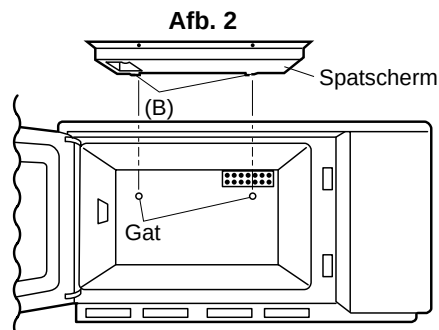
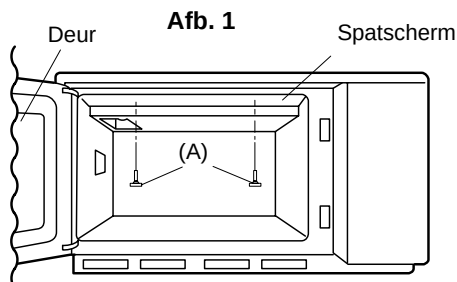
NEEM HET SPATSCHERM MINSTENS EEN KEER PER WEEK UIT DE OVEN EN WAS BEIDE ZIJDEN AF IN EEN OPLOSSING VAN WATER EN EEN MILD REINIGINGSMIDDEL. DIT OM TE VOORKOMEN DAT EVENTUEEL VET DAT ZICH OP HET SPATSCHERM VERZAMELT HEEFT TE HEET WORDT EN ER ROKK ONTSTAAT. OOK KAN HET HETE VET BESCHADIGING VAN HET SPATSCHERM VEROORZAKEN. VERGEET NIET OM DE NETSTEKKER UIT HET STOPCONTACT TE TREKKEN VOORDAT U HET SPATSCHERM UIT DE OVEN NEEMT.

Verwijderen:

1. Verwijder de twee handschroeven (A) zoals aangegeven in Afb. 1.
2. Neem het spatscherm uit de oven.

Aanbrengen:

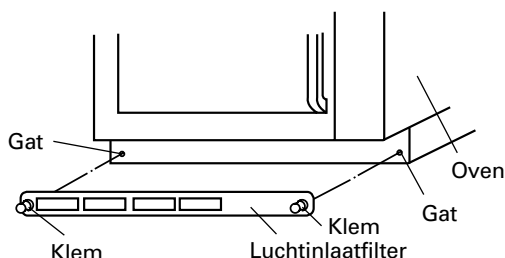
1. Steek de twee uitsteeksels (B) van het spatscherm in de gaten in de achterwand van de oven, zoals aangegeven in Afb. 2.
2. Bevestig het spatscherm met de twee handschroeven (A) aan de bovenzijde van de oven, zoals aangegeven in Afb. 1.



Deur

De deur aan beide kanten, de deurafdichting alsmede de dichtingsoppervlakken regelmatig met een vochtige doek reinigen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen schuurmiddelen.

LUCHTINLAATFILTER



Houd het luchtinlaatfilter schoon.

Voor het reinigen van het luchtinlaatfilter, trekt u de twee klemmen van het filter en verwijdt u vervolgens de luchtinlaatfilter.

Was het luchtinlaatfilter in een milde zeepoplossing en droog het met een zachte doek.

Installeer het luchtinlaatfilter na dit gereinigd te hebben opnieuw in de oven. Controleer het luchtinlaatfilter eens per twee weken.

LET OP!

DE OVEN MAG NIET BEDIEND WORDEN ALS HET LUCHTINLAATFILTER NIET AANGEBRACHT IS.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

Ga na dat de stekker stevig in het stopkontakt zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Bij openen van de deur ?

A. Gaat de ovenlamp branden ?

JA _____ NEE _____

B. Werkt de koelventilator ?

JA _____ NEE _____

(Kontroleer dit door uw hand over de ventilatieopeningen aan de achterkant te leggen.)

3. Plaats een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur goed.

Druk op de volgende toetsen.



A. Gaat de kookindicator branden ?

JA _____ NEE _____

B. Is het water hierna warm ?

JA _____ NEE _____

Als van een van bovenstaande vragen het antwoord "NEE" is, controleer dan eerst de netstekker en de zekering. Als deze beide in goede staat verkeren, neem dan contact op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en deel hen het resultaat mee van uw checks.

MEER INFORMATIE OVER DE MAGNETRON

Microgolven brengen de watermoleculen in levensmiddelen aan het trillen. Door de ontstaande wrijving ontstaat warmte, die er voor zorgt dat de gerechten worden ontdooid, verhit of gegaard.

Levensmiddelen



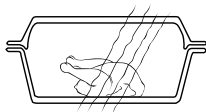
Microgolven worden geabsorbeerd

DE GESCHIKTE SCHALEN

Glas, glas-keramiek en porselein

Vuurvaste glazen glas-keramiek of porselein schalen zijn zeer geschikt. Ze mogen echter geen metaal bevatten (bijv. kristal) of van een metaal laag voorzien zijn (bijv. gouden rand, kobaltblauw).

Glas, porselein, keramiek kunststof, papier en.z.



Microgolven door- dringen

Keramiek

is over het algemeen goed geschikt. Keramiek moet geglazuurd zijn, omdat er bij ongeglazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen. Vocht verhit het materiaal en kan ertoe leiden dat het barst.

Kunststof en papieren

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof of papieren serviesgoed is geschikt voor het ontdooien, verhitten en garen. Houdt u a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

Magnetronfolie

of hittebestendige folie is goed geschikt voor het bedekken of omwikkelen. Houdt u a.u.b. rekening met de gegevens van de fabrikant.

Braadzakken

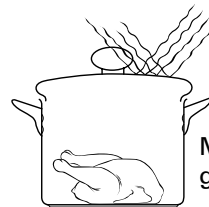
kunnen eveneens in de magnetron worden toegepast. De metalen clips zijn echter niet geschikt voor het afsluiten ervan, daar de braadzakfolie kan smelten. Gebruikt u touwtjes om de zakken af te sluiten en steekt u meerdere keren met een vork in de zak.

Niet hittebestendige folie, zoals bijv. keukenfolie, is slechts in beperkte mate geschikt voor het gebruik in de magnetron. Ze dient uitsluitend voor korte verhittingsprocedures te worden gebruikt en mag niet met het levensmiddel in contact komen.

Metaal

mag over het algemeen niet worden toegepast, omdat microgolven metaal niet kunnen doordringen en op die manier de gerechten niet kunnen bereiken. Er zijn echter uitzonderingen: Smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt voor het bedekken van gedeelten, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip).

Metaal



Microgolven worden gereflecteerd

Kleine metalen pennen en aluminium schalen (bijv. bij panklare gerechten) kunnen worden gebruikt. Ze moeten echter in verhouding tot het gerecht klein zijn, bijv. aluminium schalen moeten tenminste 2/3 tot 3/4 met voedsel gevuld zijn. Het verdient aanbeveling het voedsel in serviesgoed te plaatsen dat geschikt is voor de magnetron.

Als er aluminium schalen of ander metalen serviesgoed wordt toegepast, moet er een minimale afstand van ca. 2,0 cm ten opzichte van de wanden van de gaarruimte worden aangehouden, omdat deze anders door mogelijke vonken kunnen worden beschadigd.

Geen serviesgoed met metaallaagje, metalen onderdelen of ingesloten metaal, zoals bijv. met schroeven, banden of grepen toepassen.

DEUGDELIJKHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED

Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Plaats het serviesgoed in het toestel. Een glazen reservoir met 150 ml water gevuld op of naast het serviesgoed plaatsen. Het toestel één tot twee minuten op 100 % vermogen laten lopen. Als het serviesgoed koel of handwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet met kunststof serviesgoed uitvoeren. Het zou kunnen smelten.

INFORMATIE OVER VERMOGENNIVEAU

100%-70% vermogen:

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

60%-40% vermogen:

Voor langere kooktijden en kompakt voedsel.

30%-20% vermogen:

Voor geleidelijk koken en delicate gerechten. Tevens voor het doorkoken of voor het koken van rijst en pasta.

10% vermogen:

Een laag vermogen wordt voornamelijk voor het ontdoeien gebruikt. Gebruik dit vermogen echter ook voor het koken van zeer delicate gerechten, bijvoorbeeld gerechten met kaassaus.

Over het algemeen wordt het aanbevolen om het voedsel voor het koken of opwarmen af te dekken. Daarbij kunt u wat water over het voedsel sprengelen (zout water of bouillon is tevens bruikbaar). De stoom houdt het voedsel namelijk vochtig en versnelt tevens het koken.

SPECIFICATIONS:

AC Line voltage Single phase 230-240V, 50Hz
AC Power required R-24ATR : 2.9kW
Output power R-24ATR : 1900W (IEC 60705)
Microwave frequency.....2450MHz* (Group 2/Class B)
Sound level.....less than 70dB (A)
Outside dimensions 510(W) x 335(H) x 470(D) mm
(Single)
510(W) x 670(H) x 470(D) mm
(Two ovens stacked)
Cavity dimensions 330(W) x 180(H) x 330(D) mm
Oven capacity.....0.7 cu.ft (20 litres)
Cooking uniformity.....Rotary antenna system
Weight Approx. 33kg

* 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 heating treatment of food. Class B equipment means that the equipment suitable to be used in domestic establishments. (This product is designed for commercial application only and as such it falls outside the scope of Regulation (EC) 1275/2008 implementing EU Directive 2005/32/EC on eco-design requirements for standby and off mode electric power consumption. Sharp do not recommend the product for domestic application and will not accept any liability for such use.)

This product contains a light source of energy efficiency class G.



External equipotential bonding terminal

This appliance has an external equipotential bonding terminal, and this symbol is on the back of the microwave oven.

As part of a policy of continuous improvement, we reserve the right to alter design and specification without notice.