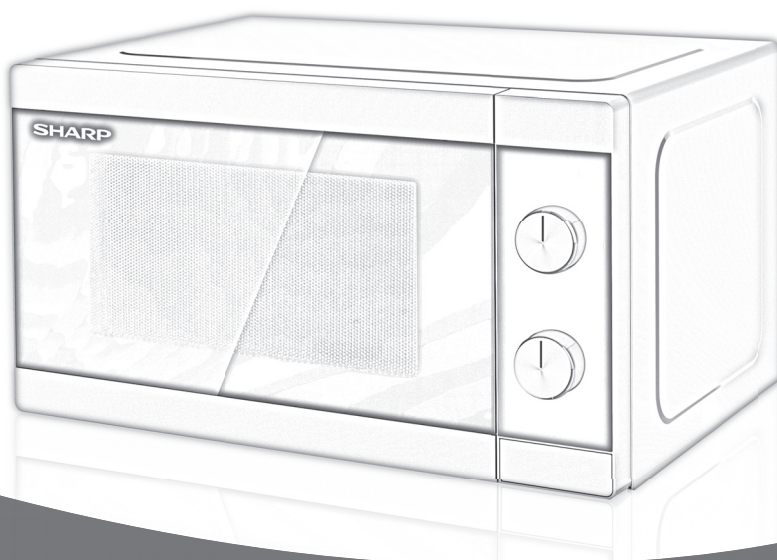


# SHARP



## User manual

YC-MS01E, YC-MG01E

Microwave oven

EN

DE

PL

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

**EN**

Dear Customer,

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

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

**DE**

Sehr geehrte Kundin/Sehr geehrter Kunde,

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

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

**PL**

Szanowny Kliencie,

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

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

**Attention:**

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

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

### 1. In the European Union

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

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

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

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

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

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

### 2. In other Countries outside the EU

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

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

## B. Information on Disposal for Business Users

### 1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it: Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

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

### 2. In other Countries outside the EU

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



# CONTENTS

## Operation manual

INFORMATION ON PROPER DISPOSAL.....	1
CONTENTS.....	2
SPECIFICATION .....	2
OVEN AND ACCESSORIES .....	3
CONTROL PANEL.....	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	5-14
INSTALLATION.....	14-15
MICROWAVE POWER LEVELS.....	16
MICROWAVE COOKING.....	16
DEFROSTING GUIDE .....	16
GRILL COOKING/MIX GRILL COOKING ( <i>only for YC-MG01E</i> ).....	16
SUITABLE OVENWARE .....	17
CARE AND CLEANING .....	18



# SPECIFICATIONS

Model name:	YC-MS01E	YC-MG01E
AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz single phase	: 230 V, 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 10 A	: 10 A
AC Power required: Microwave	: 1270 W	: 1270 W
Output power: Microwave	: 800 W (IEC 60705)	: 800 W (IEC 60705)
Grill		: 1000 W
Off Mode	: less than < 0,5W	: less than < 0,5W
Microwave Frequency	: 2450 MHz* (Group 2/Class B)	: 2450 MHz* (Group 2/Class B)
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm	: 440 x 258 x 344	: 440 x 258 x 344
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 306 x 205 x 304	: 306 x 205 x 304
Oven Capacity	: 20 litres**	: 20 litres**
Turntable	: ø 255 mm	: ø 255 mm
Weight	: approx. 11,0 kg	: approx. 11,6 kg
Oven lamp	: 25 W	: 25 W

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

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

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

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

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

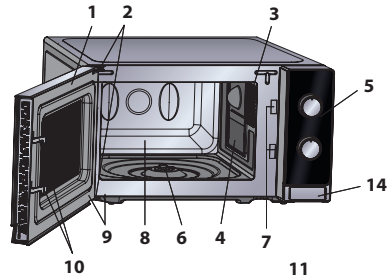
AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

# OVEN AND ACCESSORIES



## OVEN

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



## ACCESSORIES:

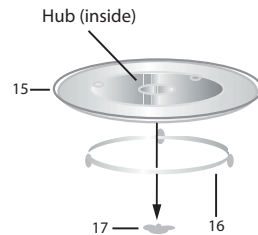
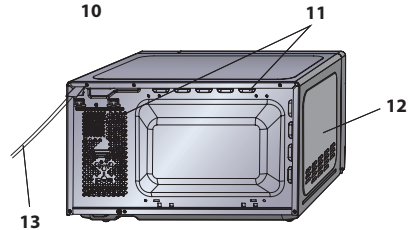
Check to make sure the following accessories are provided:

15. Turntable (glass)
16. Turntable support
17. Coupling
18. Rack (*only for YC-MG01E*)

- 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.

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

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



## NOTES:

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



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



# CONTROL PANEL

## 1. MICROWAVE POWER CONTROL knob

Power level

800 WATT = HIGH

620 WATT = MID-HIGH

440 WATT = MEDIUM



### DEFROST

260 WATT = MID-LOW

130W = LOW

100% grill = Grill

60% grill 40% micro = Combi.3

70% grill 30% micro = Combi.2

80% grill 20% micro = Combi.1

## 2. TIMER/ DEFROST GUIDE knob (0-35

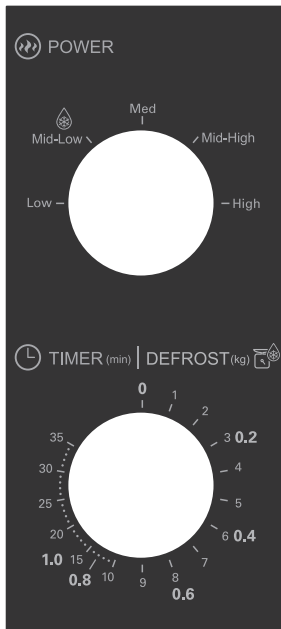
Min/0.2 – 1.0 kg)

The TIMER/ DEFROST GUIDE features two

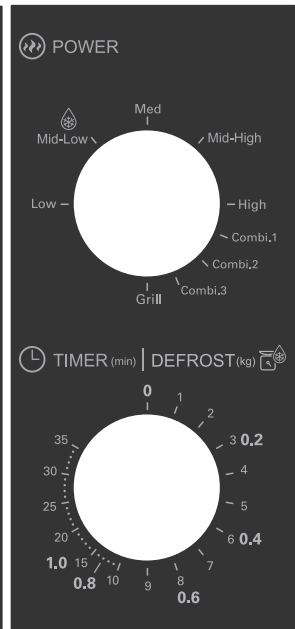
scales. The outer scale is for defrosting

according to weight in kg. The inner scale is

used for setting the time.



YC-MS01E



YC-MG01E

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

**To avoid the danger of fire.**

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

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

Do not place the oven in a cabinet.

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

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

A separate circuit serving only this appliance should be provided.

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

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

Do not store or use the oven outdoors.

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



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Do not block the ventilation openings.

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

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

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

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

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

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

See the corresponding hints in the operation manual.

**To avoid the possibility of injury.**



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### **WARNING:**

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

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

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

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

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

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



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for “Care and Cleaning” on page EN-18. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.**

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

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

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

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

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

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

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

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

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

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

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

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

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

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

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

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

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



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

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

**To avoid the possibility of burns.**

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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

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

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

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

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

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

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

**WARNING: Only allow children aged from 8 years and above to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.**

**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**



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**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 appliance is intended to be used in household.

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

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

Never operate the oven when it is empty. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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.

### **NOTE:**

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

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

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

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



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



## INSTALLATION

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

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

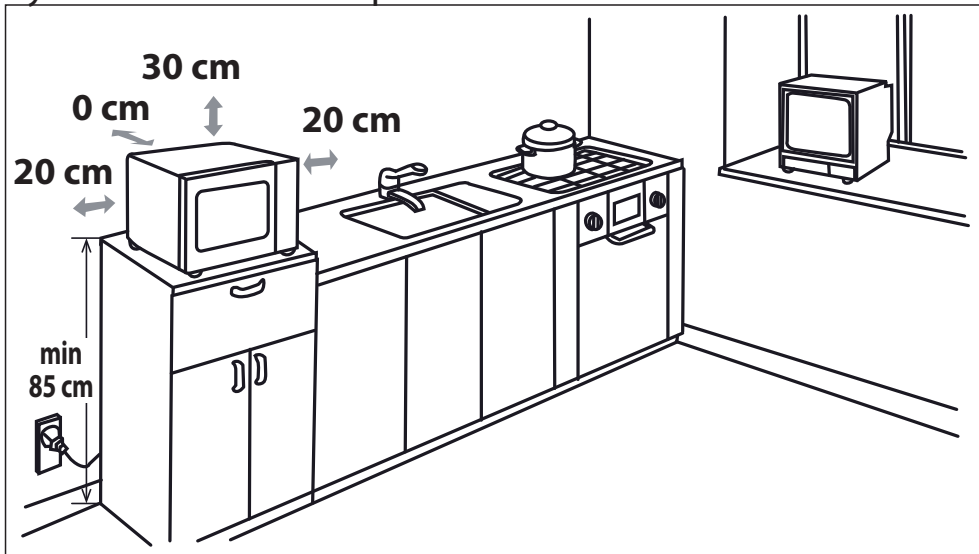
- The minimum installation height is 85 cm.
- A minimum space of 20 cm is required between the sides of the microwave oven and any adjacent walls or objects.
- Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.



## INSTALLATION



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

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

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

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



## MICROWAVE POWER LEVELS

There are 5 microwave power levels available as listed below.

The microwave power level is varied by the microwave energy switching on and off. When using power levels other than HIGH (100%) you will be able to hear the microwave energy pulsing on and off as the food cooks or defrosts.

Generally the following recommendations apply:

**800 WATT** = HIGH - used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

**620 WATT** = 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.

**440 WATT** = 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.

**260 WATT** = 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.

**130 WATT** = LOW - for gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.



## MICROWAVE COOKING

1. Prepare and place food in a suitable container (refer to "SUITABLE OVENWARE"), position food/container directly onto the middle of the turntable. Close the door.
2. Turn the **MICROWAVE POWER CONTROL** knob to the desired setting; any one of the five microwave power levels.
3. Turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** knob to the desired cooking/defrosting time and the oven will start automatically.
4. When cooking/defrosting is complete, the **TIMER/ DEFROST GUIDE** returns to "0" zero and the signal will sound. The oven lamp will turn off automatically and the turntable stops rotating. Open the oven door, remove the food/container carefully. Leave food to stand as required.

### COOKING HINTS:

When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise.

If you wish to stop cooking before the cooking time has elapsed, turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** knob back to "0" (off), or open the oven door. The oven door may be opened at any time during cooking. To continue cooking, close the door. If you wish to change the cooking time during cooking, simply turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** knob to the desired new setting. When cooking/defrosting for less than 3 minutes, turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** knob past the 10 minute mark, and then back to the desired setting. The timer will then run more accurately.

To change the power level during cooking, turn the **MICROWAVE POWER CONTROL** knob to the desired setting.

### WARNING:

Ensure the **TIMER/DEFROST GUIDE** is returned to "0" zero position at the end of cooking, or the oven will start automatically when the oven door is closed.



## DEFROSTING GUIDE

This guide is designed to make defrosting specific foods easier.

It can be used for defrosting: Chicken portions, chops, fish (whole or fillets), minced meat and sausages.

**Example:** To defrost 0.4 kg of chicken portions:

1. Place chicken portions in a flat dish, and place on the turntable into the oven.
2. Turn the **MICROWAVE POWER CONTROL** knob to DEFROST setting (MEDIUM LOW).
3. Turn the **TIMER/DEFROST GUIDE** to 0.4 kg setting. The oven will start immediately. Turn the chicken portions over 1-2 times during defrosting.
4. After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

**Note:** The defrosting time is based on standard conditions. Please check the defrosting result and, if necessary, adjust the defrosting times accordingly.



## 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.

## 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 3 choices for the combination:

Function/Power	Output	Application
Combi.1	80% grill 20% micro.	Sausage, Lamb, Kabobs, Seafood, Steak
Combi.2	70% grill 30% micro.	Chicken pieces, Chicken breasts, Pork chops
Combi.3	60% grill 40% micro.	Whole chicken
Grill	100% grill	Baked bread, Slice food

### NOTES for GRILL and MIX GRILL COOKING:

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

**IMPORTANT:** During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on. When using the grill function, the grill will turn on and off at regular intervals to prevent overheating.



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

## 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.**



## CARE AND CLEANING

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

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

### Oven exterior

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

### Control panel

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

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

### Oven Interior

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

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

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

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

Keep the waveguide cover clean at all times.

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

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

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

### Accessories

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

### Door

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

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

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

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

Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

**Achtung:**

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

## A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

### 1. In der Europäischen Union

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

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

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

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

\*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

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

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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

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

## B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

### 1. In der Europäischen Union

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

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

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

### 2. In anderen Ländern außerhalb der EU

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



## INHALT

### Bedienungsanleitung

ENTSORGUNGSINFORMATIONEN.....	1
INHALT.....	2
TECHNISCHE DATEN.....	2
GERÄT UND ZUBEHÖR.....	3
BEDIENFELD.....	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	5-15
AUFSTELLANWEISUNGEN.....	16-17
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN.....	18
GAREN MIT DER MIKROWELLE.....	18
AUFTAU-LEITFADEN.....	18
GAREN MIT DEM GRILL/MIX-GRILL-BETRIEB (nur für YC-MG01E).....	19
GEEIGNETES GESCHIRR.....	20
REINIGUNG UND PFLEGE.....	21



## TECHNISCHE DATEN

Modellname:	YC-MS01E	YC-MG01E
Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz einphasig	: 230 V, 50 Hz einphasig
Sicherung/Sicherungsautomat	: 10 A	: 10 A
Leistungsaufnahme: Mikrowelle	: 1270 W	: 1270 W
Leistungsabgabe: Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W	: 1000 W
OFF-Modus	: weniger als < 0,5W	: weniger als < 0,5W
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B)	: 2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen (B) x (H) x (T) mm	: 440 x 258 x 344	: 440 x 258 x 344
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)** mm	: 306 x 205 x 304	: 306 x 205 x 304
Garrauminhalt	: 20 Liter**	: 20 Liter**
Drehteller	: ø 255 mm	: ø 255 mm
Gewicht	: ca. 11,0 kg	: ca. 11,6 kg
Garraumlampe	: 25 W	: 25 W

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

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

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

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

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

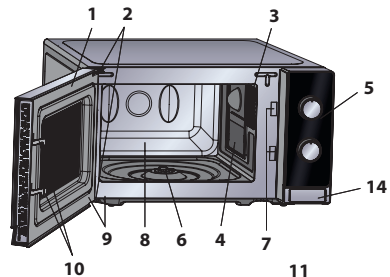
TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT GERECHT ZU WERDEN.

# GERÄT UND ZUBEHÖR



## GERÄT

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



## ZUBEHÖR:

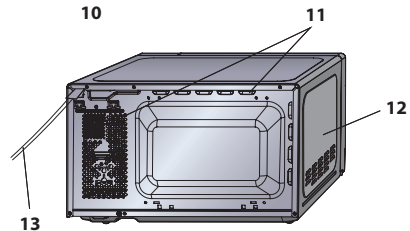
Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist:

15. Drehteller (glas)
16. Drehteller-Träger
17. Antriebswelle
18. Rost (*nur für YC-MG01E*)

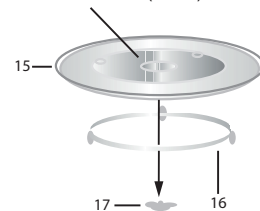
- Platzieren Sie die Drehteller-Träger zentral auf dem Boden des Gerätes, sodass diese frei um die Antriebswelle rotieren kann. Setzen Sie danach den Drehteller auf die Drehteller-Träger, sodass er fest mit der Antriebswelle verbunden ist.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten,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

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

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



Drehkreuzeinlass (innen)



## HINWEISE:

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

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



# BEDIENFELD

## 1. MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFENREGLER-Drehknopf

Leistungsstufe

800 WATT = HIGH

620 WATT = MID-HIGH

440 WATT = MEDIUM



### DEFROST

260 WATT = MID-LOW

130W = LOW

100% grill = Grill

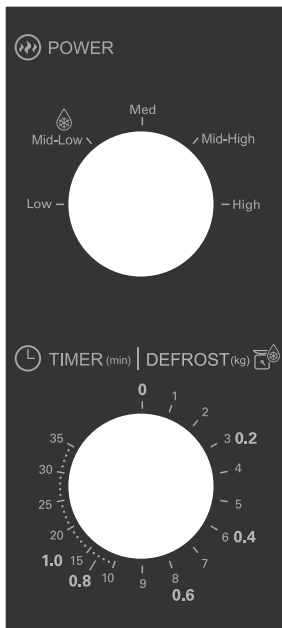
60% grill 40% Mikrowelle = Combi.3

70% grill 30% Mikrowelle = Combi.2

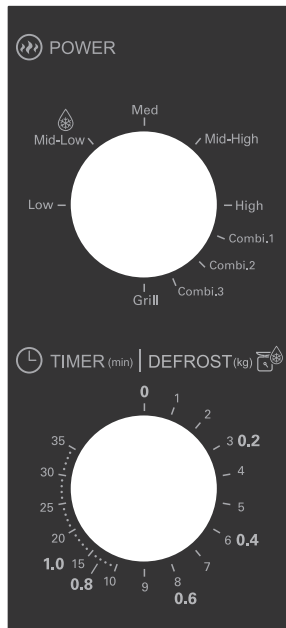
80% grill 20% Mikrowelle = Combi.1

## 2. ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER-Drehknopf (0-35 Min/0.2 – 1.0 kg)

Der ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER besteht aus zwei Skalen. Die äußere Skala wird für gewichtsbezogenes Auftauen auf Basis von kg verwendet. Die innere Skala wird zum Einstellen der Zeit verwendet.



YC-MS01E



YC-MG01E



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

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

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

Gerät nicht in einen Schrank stellen.

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

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

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

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

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

**Nur Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Siehe Seite DE-20 Geschirr sollte überprüft werden, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist.**

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

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

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

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

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

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

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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

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

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

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

#### **WARNUNG:**

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

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

beschädigt sein.

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

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

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

**Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Lebensmittlrückstände. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE-20. Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.**

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

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

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

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

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

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

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich der Geräterückseite.

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

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Kundendienststelle!

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

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

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

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

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

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

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Garzeiten ein.

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

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

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

**Zur Vermeidung von Verbrennungen:**

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### **Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden.**

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

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

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

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

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

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

**Zur Vermeidung von Missbrauch durch Kinder:  
WARNUNG: Nur Kinder über 8 Jahren sollten  
das Gerät ohne Beaufsichtigung verwenden,**



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

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

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

### **Sonstige Hinweise**

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

Das Gerät niemals im leeren Zustand betreiben.

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

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

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

Stellen Sie keine Konservendosen in das Gerät.

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

Um den Drehteller vor Bruch zu bewahren:

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

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

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

**HINWEIS:**

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

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

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

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

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



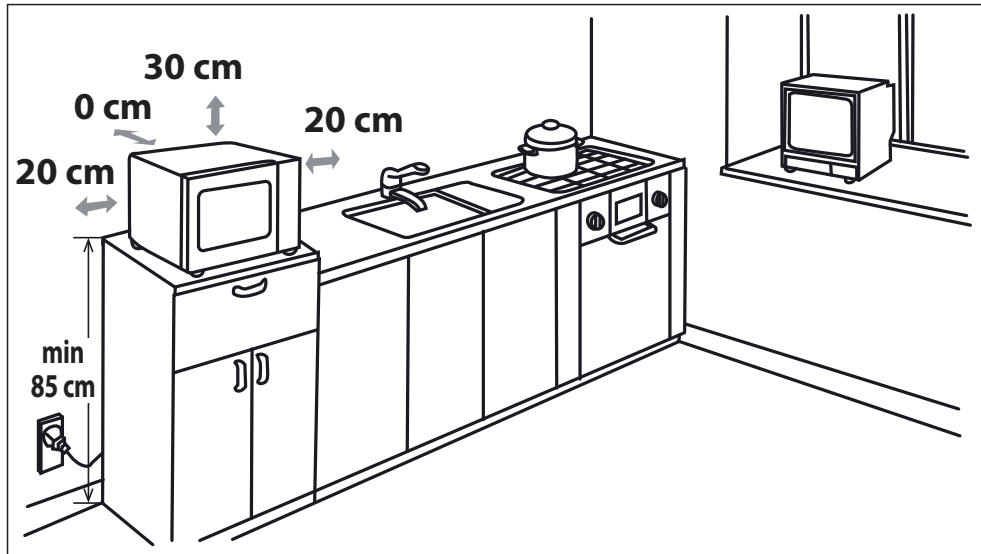
Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberflächen während des Gebrauchs auch heiß werden können.



## AUFSTELLANWEISUNGEN

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

## AUFSTELLANWEISUNGEN



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

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

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



## MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN

Es stehen 5 verschiedene Leistungsstufen der Mikrowelle wie nachfolgend beschrieben zur Verfügung. Die Leistungsstufen der Mikrowelle variieren durch das Ein- und Ausschalten der Mikrowelle. Bei Verwendung von anderen Leistungsstufen als HOCH (100%) können Sie die Mikrowellenenergie hören, die während des Gar- oder Auftau-Vorgangs ein- und ausgeschaltet wird.

Generell gelten folgende Empfehlungen:

**800 WATT** = HOCH - wird für schnelles Garen oder Aufwärmen für z.B. für Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw. verwendet.

**620 WATT** = MEDIUM HOCH - wird zum Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten oder Tellergerichten, als auch für empfindliche Speisen wie Rührkuchen verwendet. Mit dieser niedrigeren Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart und ein Übergaren an den Seiten wird verhindert.

**440 WATT** = MEDIUM - für feste Lebensmittel, die eine lange Garzeit erfordern, wenn sie konventionell gegart werden, z.B. Rindfleisch, sollte diese Leistungseinstellung verwendet werden, damit das Fleisch zart wird.

**260 WATT** = MEDIUM NIEDRIG - wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zuzubereiten.

**130 WATT** = NIEDRIG - wird zum schonenden Auftauen für z.B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet.



## GAREN MIT DER MIKROWELLE

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor und platzieren Sie diese in einem geeigneten Behälter (siehe hierzu: "GEEIGNETES MIKROWELLEN-GESCHIRR"). Positionieren Sie die Lebensmittel/Behälter in der Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN-REGLER auf die gewünschte Position. Wählen Sie dazu eine der fünf Leistungsstufen.
3. Drehen Sie den ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER-Drehknopf auf die gewünschte Gar-/Auftau-Zeit und das Gerät läuft automatisch an.
4. Wenn das Garen -/Auftauen beendet ist begibt sich der ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER zurück nach "0" (Null) und ein Signal ertönt. Die Garraumlampe erlischt und der Drehteller steht still. Öffnen Sie die Gerätetüre und entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel/Behälter. Lassen Sie die Lebensmittel wie gewünscht ruhen.

### HINWEISE ZUM GAREN:

Beim Start des Gerätes wird die Garraumlampe eingeschaltet und der Drehteller dreht sich mit- oder gegen den Uhrzeigersinn.

Sollten Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, drehen Sie den ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER-Drehknopf in die "0" Null-Stellung, oder öffnen Sie die Tür. Die Gerätetür kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Um mit dem Garen fortzufahren drehen Sie einfach den ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER-Drehknopf auf die gewünschte Einstellung.

Wenn der Gar-/Auftauprozess weniger als 3 Minuten erfolgen soll, drehen Sie den ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER-Drehknopf höher als 10 Minuten, und dann zurück zur gewünschten Einstellung. Der Timer arbeitet so präziser.

Um die Leistungsstufe während des Garens zu verändern, drehen Sie einfach den MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN-REGLER-Drehknopf auf die gewünschte Einstellung.

### WARNUNG:

Am Ende der Garzeit stellen Sie sicher, dass der ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER zurück in die "0" Null-Position gebracht wird, oder das Gerät startet bei geschlossener Tür automatisch.



## AUFTAU-LEITFADEN

Dieser Leitfaden wurde erstellt, um das Auftauen bestimmter Lebensmittel einfacher zu gestalten.

Es kann zum Auftauen folgender Lebensmittel verwendet werden: Hähnchenteile, Kotletts, Fisch (ganz oder Filet), Hackfleisch und Würstchen.

**Beispiel:** Um 0,4 kg Hähnchenteile aufzutauen:

1. Platzieren Sie die Hähnchenteile auf einem flachen Teller auf dem Drehteller im Gerät.
2. Drehen Sie den MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN-REGLER-Drehknopf auf AUFTAUEN (MITTEL NIEDRIG).
3. Drehen Sie den ZEITEINGABE/ AUFTAU-REGLER auf die Einstellung 0,4 kg. Das Gerät läuft an. Während des Auftauens die Hähnchenteile 1-2 mal umdrehen.
4. Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

**Hinweis:** Die Auftauzeit bezieht sich auf normale Bedingungen. Überprüfen Sie das Ergebnis nach dem Auftauen und erhöhen Sie die Auftauzeit, wenn nötig.

# GAREN MIT DEM GRILL/ MIX-GRILL-BETRIEB



## 1. GAREN NUR MIT DEM GRILL

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

## 2. GAREN IM MIX-GRILL-BETRIEB

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

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

Für die Kombination gibt es drei Auswahlmöglichkeiten:

Funktion/Leistung	Leistung	Verwendung
Combi.1	80% grill 20% Mikrow.	Wurst, Lamm, Kebabs, Meeresfrüchte, Steak
Combi.2	70% grill 30% Mikrow.	Hühnerstücke, Hühnerbrust, Schweinekoteletts
Combi.3	60% grill 40% Mikrow.	Ganzes Huhn
Grill	100% grill	Gebackenes Brot, geschnittene Lebensmittel

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

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

**WICHTIG:** Um den Abzug von Rauch oder Gerüchen zu ermöglichen, öffnen Sie ein Fenster oder stellen Sie die Dunstabzugshaube in Ihrer Küche an. Wenn die Grillfunktion verwendet wird, schaltet sich das Grillgerät in regelmäßigen Abständen ein und aus, um eine Überhitzung zu vermeiden.



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



## GEEIGNETES GESCHIRR

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

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

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



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



## REINIGUNG UND PFLEGE



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

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

### **Außenbereich des Gerätes**

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

### **Bedienfeld**

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

Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden.

### **Garraum**

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

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

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

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

Spritzschutz für den Hohlleiter immer sauber halten.

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

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

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

### **ZUBEHÖR**

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

### **GERÄTETÜR**

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

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

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

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

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





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

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

### 1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

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

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

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

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

### 2. Kraje pozaunijne

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

W Szwajcarii: Zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne można bezpłatnie zwracać do sprzedawcy, nawet jeśli nie zostanie zakupiony nowy produkt. Szczegóły na temat punktów zbiórki odpadów są wymienione na stronie: [www.swico.ch](http://www.swico.ch) lub [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

### 1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

### 2. Kraje pozaunijne

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



## SPIS TREŚCI

### Instrukcja obsługi

INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI URZĄDZENIAMI.....	1
SPIS TREŚCI.....	2
DANE TECHNICZNE.....	2
KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE.....	3
PANEL STEROWANIA.....	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5-15
INSTALACJA.....	16-17
POZIOMY MOCY MIKROFAL.....	18
TRYB PRACY Z MIKROFALAMI.....	18
PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA.....	18
TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM ( <i>tylko dla YC-MG01E</i> ).....	19
PRZYDATNE NACZYNIA.....	20
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	21



## DANE TECHNICZNE

Typ kuchenki:	YC-MS01E	YC-MG01E
AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz prąd zmienny jednofazowy	: 230 V, 50 Hz prąd zmienny jednofazowy
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny	: 10 A	: 10 A
Wymagana moc wejściowa: Mikrofale	: 1270 W	: 1270 W
Moc wyjściowa: Mikrofale	: 800 W (IEC 60705)	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W	: 1000 W
Tryb wyłączenia	: mniej niż < 0,5W	: mniej niż < 0,5W
Częstotliwość mikrofal	: 2450 MHz* (grupa 2/klasa B)	: 2450 MHz* (grupa 2/klasa B)
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm	: 440 x 258 x 344	: 440 x 258 x 344
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)** mm	: 306 x 205 x 304	: 306 x 205 x 304
Pojemność kuchenki	: 20 litrów**	: 20 litrów**
Talerz obrotowy	: ø 255 mm	: ø 255 mm
Ciężar	: ok. 11,0 kg	: ok. 11,6 kg
Lampka oświetleniowa	: 25 W	: 25 W

\* - Opisywane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011.

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

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

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

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

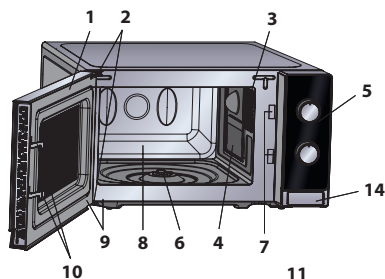
STAWIAJĄC SOBIE ZA CEL CIĄGŁE DOSKONALENIE SWOICH PRODUKTÓW FIRMA SHARP ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WYGLĄDU I DANYCH TECHNICZNYCH URZĄDZENIA BEZ UPRZEDZENIA.

# KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE



## KUCHENKA

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



## WYPOSAŻENIE:

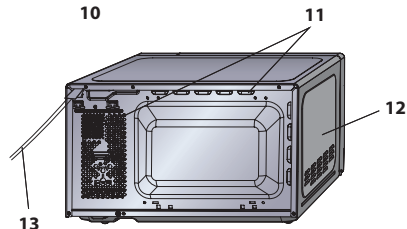
Należy upewnić się, że wraz z kuchenką dostarczone zostały następujące akcesoria:

15. Talerz obrotowy
16. Podstawa talerza obrotowego
17. Gniazdo napędowe
18. Ruszt (tylko dla YC-MG01E)

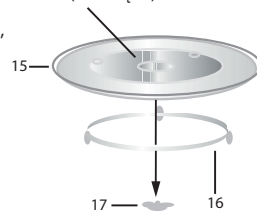
- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić pośrodku na spodzie kuchenki, żeby mogła swobodnie obracać się wokół gniazda napędowego. A następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy w gnieździe napędowym.
- Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią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

### Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.

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




Piasta (wewnątrz)



## UWAGI:

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

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



## PANEL STEROWANIA

### 1. Pokrętko REGULACJA MOCY MIKROFAL

Poziomocy

800 WAT = HIGH

620 WAT = MID-HIGH

440 WAT = MEDIUM



#### ROZMRAŻAĆ

260 WATT = MID-LOW

130W = LOW

100% grill = Grill

60% mocy grilla 40% poziomu mocy mikrofal = Combi.3

70% mocy grilla 30% poziomu mocy mikrofal = Combi.2

80% mocy grilla 20% poziomu mocy mikrofal = Combi.1

### 2. Pokrętko CZAS PROCESU/WAGA ROZMRAŻANEGO PRODUKTU (0-35 Min/0.2 – 1.0 kg)

Pokrętko CZAS PROCESU/WAGA

ROZMRAŻANEGO PRODUKTU posiada dwie

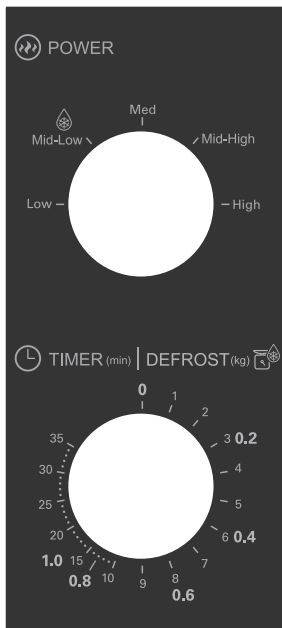
skale. Skala zewnętrzna służy do ustawienia

czasu rozmrażania w zależności od wagi

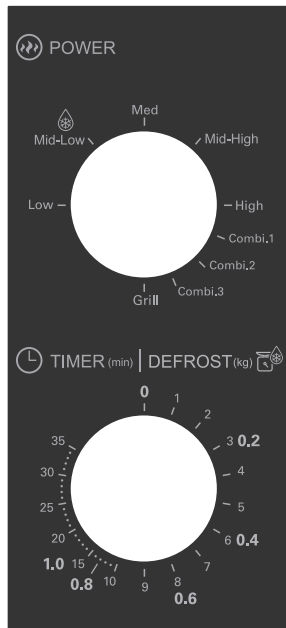
rozmrażanego produktu w kg.

Skala wewnętrzna służy do ustawienia czasu

procesu.



YC-MS01E



YC-MG01E

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

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

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

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

Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.

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

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

Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

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

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

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

Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.

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

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

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

Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych





przedmiotów.

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

### **Żeby uniknąć obrażeń ciała:**

#### **OSTRZEŻENIE:**

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

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

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



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

**Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:**

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



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

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

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

**Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:**

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

**Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione**



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### **wykipienie cieczy.**

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

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

Żeby uniknąć gwałtownego wytryśnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

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

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



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

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

**Żeby uniknąć poparzeń:**

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

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

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

Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.

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

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

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

**Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:**

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



## **ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem.**

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

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

### **Inne ostrzeżenia:**

Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.

Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.

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

### **Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:**

Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki. Używając naczynia powodującego rumienienie potraw lub



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

materiałów samonagrzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.

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

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

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

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

### **UWAGA:**

Nie wolno używać plastikowych naczyń, jeśli komora operacyjna nie ostygła jeszcze po użyciu grilla (tryby GRILL i PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM), ponieważ mogłyby się roztopić. W wymienionych trybach nie wolno używać plastikowych naczyń, o ile ich producent nie zaznaczył, że



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



są one do tego celu przeznaczone.

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

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

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



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

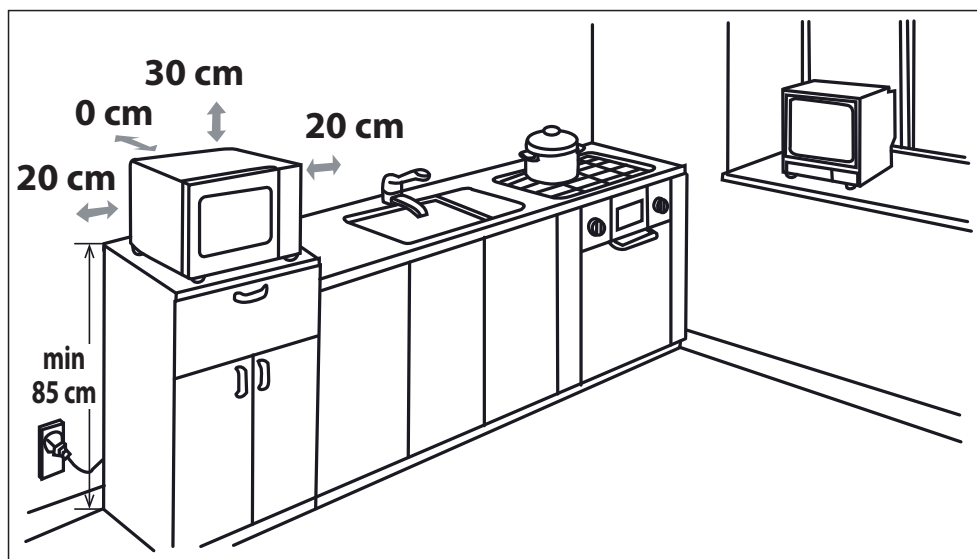


## INSTALACJA

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

Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.

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



5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

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

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



## POZIOMY MOCY MIKROFAL

Dostępnych jest 5 poziomów mocy mikrofal wymienionych poniżej.

Różne poziomy mocy są osiągnięte poprzez cykliczne włączanie i wyłączanie promieniowania mikrofal. W trakcie korzystania z poziomów mocy innych niż WYSOKI (100%) możesz usłyszeć pulsowanie energii podczas gotowania i rozmrażania.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

**800 WATT** = WYSOKI - należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.

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

**440 WATT** = ŚREDNI - należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

**260 WATT** = ŚREDNIO NISKI - służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.

**130 WATT** = NISKI - służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.



## TRYB PRACY Z MIKROFALAMI

1. Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia (patrz część „PRZYDATNE NACZYNIYA”), ustaw potrawę/naczynie bezpośrednio na środku talerza obrotowego. Zamknij drzwiczki.
2. Ustaw pokrętkę **REGULACJA MOCY MIKROFAL** na żądanym ustawieniu; na jednym z pięciu dostępnych poziomów mocy mikrofal.
3. Ustaw pokrętkę **CZAS PROCESU/WAGA ROZMRAŻANEGO PRODUKTU** na żądanym czasie gotowania/rozmrażania. Kuchenka włączy się automatycznie.
4. Po zakończeniu gotowania/rozmrażania pokrętkę **CZAS PROCESU/WAGA ROZMRAŻANEGO PRODUKTU** powróci do pozycji „0” (zero) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Lampka oświetlająca włączy się automatycznie i talerz obrotowy przestanie się obracać. Otwórz drzwiczki, ostrożnie wyjmij potrawę/naczynie. Odstaw potrawę na wymagany czas.

### PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA:

Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.

Jeśli chcesz zakończyć proces, zanim upływie ustawiony czas gotowania, ustaw pokrętkę **CZAS PROCESU/WAGA ROZMRAŻANEGO PRODUKTU** na pozycji „0” (zasilanie wyłączone) lub otwórz drzwiczki. Drzwiczki można otworzyć w dowolnym czasie podczas procesu. Żeby kontynuować proces, zamknij drzwiczki. Jeśli chcesz zmienić czas gotowania podczas procesu, po prostu ustaw pokrętkę **CZAS PROCESU/WAGA ROZMRAŻANEGO PRODUKTU** na żądanym ustawieniu. W przypadku gotowania/rozmrażania krótszego niż 3 minuty, ustaw pokrętkę **CZAS PROCESU/WAGA ROZMRAŻANEGO PRODUKTU** na poza oznaczeniem 10 minut, a następnie wróć do żądanego ustawienia. Pokrętkę **CZAS** będzie wówczas działało bardziej dokładnie.

Żeby zmienić poziom mocy mikrofal podczas procesu, ustaw pokrętkę **REGULACJA MOCY MIKROFAL** na żądanym ustawieniu.

### OSTRZEŻENIE:

Upewnij się, że po zakończeniu procesu pokrętkę **CZAS PROCESU/WAGA ROZMRAŻANEGO PRODUKTU** powróciło do pozycji „0” (zero). W przeciwnym razie kuchenka rozpocznie pracę natychmiast po zamknięciu drzwiczek.



## PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

Porady mają ułatwić rozmrażanie określonych potraw.

Można je wykorzystać do rozmrażania: porcji kurczaka, kotletów, ryb (całych lub filetów), mięsa mielonego i kiełbasek.

**Przykład:** rozmrażanie 0,4 kg kawałków kurczaka.

1. Umieść kawałki kurczaka w naczyniu żaroodpornym i ustaw naczynie na talerzu obrotowym w kuchenie.
2. Ustaw pokrętkę **REGULACJA MOCY MIKROFAL** na poziom ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE).
3. Ustaw pokrętkę **CZAS PROCESU/WAGA ROZMRAŻANEGO PRODUKTU** na 0,4 kg. Kuchenka włączy się natychmiast. Obróć kawałki kurczaka 1-2 razy podczas rozmrażania.

4. Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

**Uwaga:** Podany czas rozmrażania dotyczy standardowych warunków. Należy sprawdzać rezultaty rozmrażania, a w razie potrzeby odpowiednio dobrać czasy rozmrażania.

## TRYB PRACY Z GRILLEM/TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM



### 1. Tryb pracy tylko z wykorzystaniem GRILLA

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

### 2. TRYB PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM

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

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

Tryb kombinowany posiada 3 opcje:

Funkcja/poziom mocy	Wyjście	Zastosowanie
Combi.1	80% mocy grilla 20% poziomu mocy mikrofal	Kielbaski, jagnięcina, kebab, owoce morza, zrazy
Combi.2	70% mocy grilla 30% poziomu mocy mikrofal	Części kurczaka, piersi z kurczaka, kotlety wieprzowe
Combi.3	60% mocy grilla 40% poziomu mocy mikrofal	Kurczak cały
Grill	100% mocy grilla	Chleb pieczony, potrawy w plasterkach

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

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

**WAŻNE:** Podczas pracy należy otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny, żeby zapewnić prawidłowe odprowadzanie dymu i zapachów. Aby podczas korzystania z funkcji grilla zapobiec przegrzaniu, grill jest włączany i wyłączany w regularnych odstępach czasu.



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



## PRZYDATNE NACZYNIA

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

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

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



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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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

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

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

### Panel sterowania

Przed czyszczeniem należy otworzyć drzwiczki kuchenki, żeby wyłączyć panel sterowania. Przy czyszczeniu panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Czyści się go delikatnie pocierając ściereczką zwilżoną tylko wodą. Należy unikać używania nadmiernych ilości wody. Nie należy używać żadnych chemikaliów ani środków do szorowania.

### Komora operacyjna

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

Nie należy zdejmować osłony źródła mikrofal.

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

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

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

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

**UWAGA:** Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal.

Osłona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.

### Wyposażenie

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

### Drzwiczki

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

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

### Porada ułatwiająca czyszczenie kuchenki:

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



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

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

SDA/MAN/0060

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

**SHARP**