

SHARP

Penting



R-650GX (BS)

900W

(IEC 60705)

PANDUAN PENGGUNAAN

OVEN MICROWAVE DENGAN PEMANGGANG

PANDUAN PENGGUNAAN

Panduan penggunaan ini berisi informasi penting yang harus Anda baca dengan seksama sebelum menggunakan oven microwave Anda.

PENTING: Terdapat kemungkinan timbulnya risiko besar pada kesehatan jika panduan penggunaan ini tidak diikuti atau jika oven dimodifikasi, sehingga oven berfungsi dengan pintu yang terbuka.

No. Pendaftaran: I.43.STID4.00401.0816



Perhatian: Produk

Anda ditandai
dengan simbol ini.
Simbol ini berarti
produk-produk
listrik dan
elektronik bekas
tidak boleh
dicampur dengan
limbah rumah tangga
umum. Produk-produk
ini memiliki sistem
pengumpulan khusus.

A. Informasi tentang Pembuangan untuk Para Pengguna (rumah tangga pribadi)

1. Di Uni Eropa

Perhatian: Jika Anda bermaksud untuk membuang peranti ini, jangan buang ke tempat sampah biasa!

Peranti listrik dan elektronik bekas pakai harus ditangani dengan cara yang berbeda dan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang mengharuskan penanganan, pengambilan, dan daur ulang yang layak untuk peranti listrik dan elektronik bekas pakai.

Setelah dilaksanakan di negara-negara anggota, rumah tangga umum di negara-negara UE dapat mengembalikan peranti listrik dan elektronik bekas pakai mereka ke fasilitas-fasilitas pengambilan yang ditunjuk dengan bebas biaya*.

Di beberapa negara*, pelaku ritel di daerah Anda juga bisa mengambil kembali produk lama Anda dengan bebas biaya jika Anda membeli produk baru yang sama.

*) Silakan hubungi pihak otoritas setempat untuk informasi lebih lanjut.

Jika peranti listrik atau elektronik bekas pakai Anda memiliki baterai atau akumulator, mohon buang peranti-peranti ini secara terpisah sesuai dengan syarat-syarat setempat.

Dengan membuang produk ini dengan benar, Anda membantu untuk memastikan bahwa limbah tersebut melalui proses penanganan, pengambilan, dan daur ulang yang diperlukan, sehingga mencegah potensi atau dampak-dampak buruk terhadap lingkungan dan kesehatan manusia yang bisa terjadi, dengan cara lainnya, akibat penanganan limbah yang tidak memadai.

2. Di negara-negara lain di luar UE

Jika Anda ingin membuang produk ini,

mohon hubungi pihak berwenang di wilayah Anda dan mintalah informasi mengenai cara pembuangan yang benar. Untuk Swiss: Peranti listrik atau elektronik bekas bisa dikembalikan tanpa biaya kepada dealer, bahkan jika Anda tidak membeli produk baru. Fasilitas-fasilitas pengumpulan lebih lanjut tercantum di situs web www.swico.ch atau www.sens.ch.

**B. Informasi mengenai Pembuangan
untuk Para Pengguna Kalangan
Bisnis**

1. Di Uni Eropa

Jika produk digunakan untuk tujuan bisnis dan Anda ingin membuangnya:

Silakan hubungi dealer SHARP Anda yang akan memberitahukan Anda mengenai proses pengambilan kembali produk. Anda mungkin dikenakan biaya untuk proses pengambilan dan daur ulang. Produk-produk berukuran kecil (dan berjumlah sedikit) bisa diambil kembali oleh fasilitas pengumpulan di

wilayah Anda.

Untuk Spanyol: Silakan hubungi sistem pengumpulan yang ditetapkan atau pihak otoritas setempat untuk pengambilan produk-produk bekas pakai Anda.

2. Di negara-negara lain di luar UE

Jika Anda ingin membuang produk ini, mohon hubungi pihak otoritas setempat di wilayah Anda dan mintalah informasi mengenai cara pembuangan yang benar.

**Panduan penggunaan**

INFORMASI MENGENAI PEMBUANGAN YANG BENAR	1
DAFTAR ISI	5
SPEKIFIKASI	6
CARA KERJA OVEN	8
OVEN DAN AKSESORIS	10
PANEL KENDALI	13
INSTRUKSI PENTING TENTANG KESELAMATAN	14
PEMASANGAN	25
SEBELUM PENGGUNAAN	27
PENGATURAN JAM	27
TINGKAT DAYA GELOMBANG MIKRO	28
PENGGUNAAN MANUAL	31
PROSES MEMASAK DENGAN GELOMBANG MIKRO	32
PROSES MEMASAK CEPAT DENGAN GELOMBANG MIKRO	35
PROSES MEMASAK DENGAN PEMANGGANG/MIKRO+PEMANGGANG	36
FUNGSI-FUNGSI LAIN YANG MEMUDAHKAN	39
PETUNJUK PEMANASAN ULANG	43
PETUNJUK PENCAIRAN BAHAN BEKU	46
FUNGSI PENCAIRAN BAHAN BEKU	48
FUNGSI MENU AUTO	51
BAGAN MENU AUTO	53
PERALATAN MASAK YANG SESUAI UNTUK OVEN	54
PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN	60
PEMECAHAN MASALAH	63
MENGANTI KENOP UTAMA	67



Nama model :	R-650GX (BS)
Voltase Lini AC	: 220-230V, 50 Hz fase tunggal
Sekering lini distribusi/ sakelar pemutus	: 10 A
Daya AC yang diperlukan: Microwave	: 1450 W
Daya keluaran: Microwave	: 900 W
Pemanggang	: 900 - 1000 W
<i>Off Mode</i> (Moda <i>Energy Save</i> / Hemat Energi) Energi	: kurang dari 1,0 W
Frekuensi Gelombang Mikro	: 2450 MHz*
Dimensi Bagian Luar (L) x (D) x (T)** mm	: 485,0 x 408,0 x 293,0
Dimensi Rongga (L) x (D) x (T)*** mm	: 317,0 x 348,0 x 221,0
Kapasitas Oven	: 23 liter***
<i>Turntable</i>	: Ø 270 mm
Berat	: kira-kira 10,5 kg
Lampu oven	: 2 W/240 V

- * Produk ini memenuhi persyaratan Eropa EN55011.
Karena memenuhi standar tersebut, produk ini diklasifikasikan sebagai peranti kelas B kelompok 2.
Kelompok 2 berarti peranti dimaksudkan untuk menghasilkan energi frekuensi radio dalam bentuk radiasi elektromagnetik untuk pemrosesan bahan makanan dengan menggunakan panas.
Peranti Kelas B berarti peranti sesuai untuk digunakan bagi kebutuhan rumah tangga.
- ** Kedalaman tidak termasuk pegangan untuk membuka pintu.
- *** Kapasitas internal dihitung dengan mengukur lebar, kedalaman, dan tinggi maksimal. Kapasitas sebenarnya untuk menampung bahan makanan lebih rendah dibandingkan kapasitas internal.

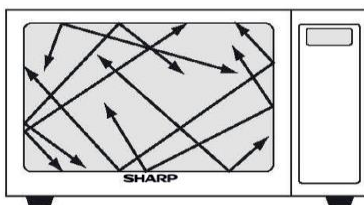
SEBAGAI BAGIAN DARI PENINGKATAN BERKELANJUTAN, KAMI BERHAK
UNTUK MENGUBAH DESAIN DAN SPESIFIKASI TANPA PEMBERITAHUAN.



Gelombang mikro adalah gelombang energi yang sama dengan gelombang-gelombang yang digunakan untuk TV dan sinyal radio.

Energi listrik dikonversi menjadi energi gelombang mikro, yang diarahkan ke rongga oven melalui *waveguide*. Untuk mencegah bahan makanan dan sisa minyak masuk ke *waveguide*, oven dilindungi dengan penutup *waveguide*.

Gelombang mikro tidak bisa menembus logam. Oleh karena itu, rongga oven dibuat dari bahan logam dan jaring logam halus yang dipasang di pintu oven. Selama proses memasak, gelombang mikro memantul-mantul ke sisi-sisi rongga oven secara acak.



Gelombang mikro dapat menembus beberapa jenis bahan, seperti kaca dan plastik untuk memanaskan makanan. (Lihat “Peralatan Masak yang Sesuai untuk Oven” pada halaman ID-19).

Air, gula, dan lemak pada bahan makanan menyerap gelombang mikro yang menyebabkan mereka menjadi bergetar. Getaran ini menciptakan panas melalui gesekan, dengan cara yang sama

seperti ketika tangan Anda menjadi hangat saat Anda menggosok-gosokkan kedua belah telapak tangan Anda.

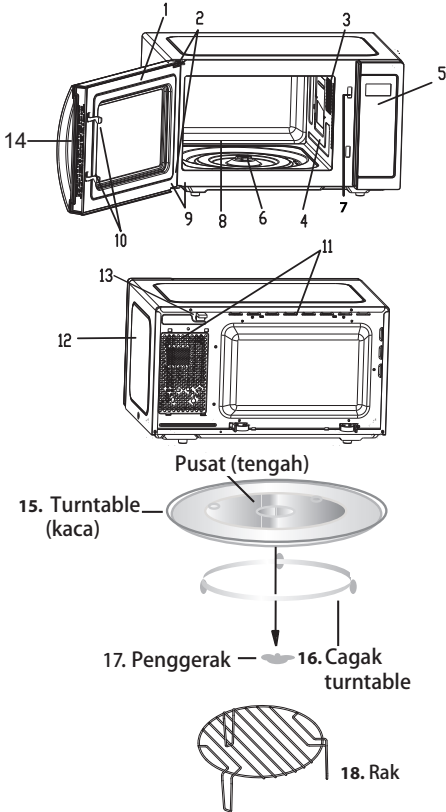
Bagian luar bahan makanan dipanaskan dengan energi gelombang mikro. Maka, panas berpindah ke bagian tengah melalui konduksi, sebagaimana terjadi pada proses memasak konvensional. Guna memastikan pemanasan yang merata, bahan makanan harus dibalik, diatur ulang atau diaduk.

Setelah proses memasak selesai, oven secara otomatis berhenti menghasilkan gelombang mikro.

Waktu jeda diperlukan setelah proses memasak, karena waktu jeda ini memungkinkan panas untuk menyebar secara merata di seluruh bahan makanan.



Oven



1. Pintu
2. Engsel pintu
3. Lampu oven
4. Penutup waveguide (JANGAN DILEPAS)
5. Panel kendali
6. Penggerak
7. Engsel pintu
8. Rongga oven
9. Segel pintu dan permukaan segel
10. Engsel keselamatan pintu
11. Lubang ventilasi
12. Kabinet bagian luar
13. Kabel daya listrik
14. Pegangan pintu

AKSESORIS:

Periksalah untuk memastikan aksesoris-aksesoris berikut ini tersedia:

(15) *Turntable* (16) *Cagak turntable* (17) *Penggerak* (18) *Rak*

- Tempatkan cagak *turntable* di

bagian tengah dasar oven, sehingga *turntable* bisa berputar dengan bebas di sekitar penggerak. Kemudian, letakkan *turntable* pada cagak *turntable* sehingga *turntable* masuk ke bagian penggerak dengan erat.

- Guna menghindari kerusakan pada *turntable*, pastikan piring dan wadah diangkat dari bibir *turntable* saat piring dan wadah dikeluarkan dari oven.

Untuk menggunakan rak, lihat bagian pemanggang pada halaman ID-12.

Jangan pernah menyentuh pemanggang saat pemanggang masih dalam keadaan panas.

CATATAN: Saat Anda memesan aksesoris, silakan sebutkan dua hal: nama suku cadang dan nama model kepada dealer Anda atau pusat layanan resmi SHARP.

CATATAN:

- Penutup *waveguide* adalah bagian yang rapuh. Berhati-hatilah saat membersihkan bagian dalam oven guna memastikan penutup ini tidak rusak.
- Setelah memasak makanan berlemak tanpa penutup, selalu bersihkan rongga oven dan terutama elemen pemanas pada pemanggang secara menyeluruh. Bagian-bagian ini harus kering dan bersih dari sisa minyak. Sisa-sisa minyak yang menumpuk bisa menyebabkan kelebihan panas dan menimbulkan panas atau api.
- Selalu gunakan oven dengan *turntable* dan cagak *turntable* yang terpasang dengan benar, sehingga proses memasak bisa merata. *Turntable* yang tidak terpasang dengan benar bisa menimbulkan suara berderak, tidak bisa berputar dengan benar, dan dapat menyebabkan kerusakan pada oven.
- Semua bahan makanan dan wadah bahan makanan selalu ditempatkan di *turntable* untuk proses memasak.
- *Turntable* berputar searah jarum jam atau berlawanan dengan arah jarum jam. Arahan putaran dapat berubah setiap kali Anda menyalakan oven. Hal ini tidak memengaruhi performa proses memasak.



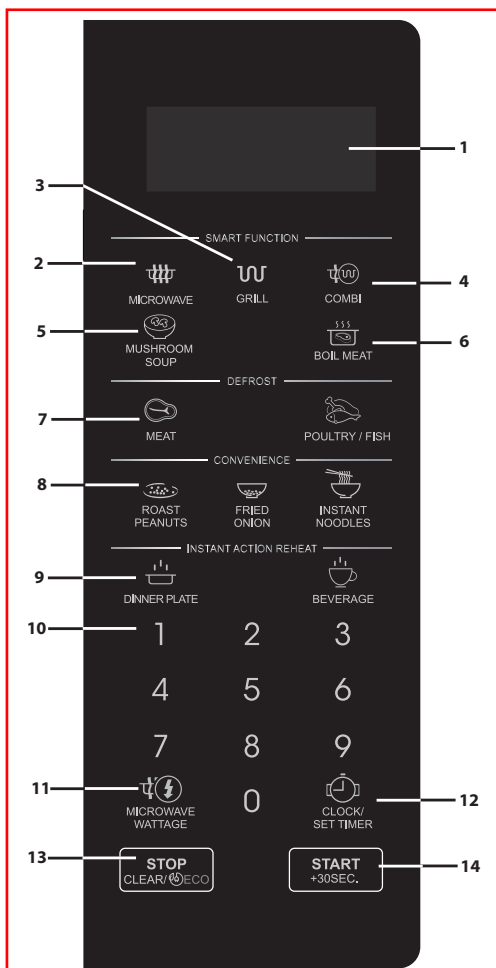
PERINGATAN:



Simbol ini mengandung arti bahwa permukaan bisa menjadi panas selama penggunaan. Pintu, kabinet bagian luar, rongga oven, aksesoris dan piring akan menjadi sangat panas selama penggunaan. Guna mencegah luka bakar, selalu gunakan sarung tangan oven yang tebal.



PANEL KENDALI



1. PENAMPANG DIGITAL

2. Tombol MICROWAVE

Tekan untuk memilih tingkat daya gelombang mikro 1000W

3. Tombol GRILL

4. Tombol COMBI.

5. Tombol MUSHROOM SOUP

6. Tombol BOIL MEAT

7. Tombol DEFROST MENU



MEAT

daging



POULTRY / FISH

unggas/ikan

8. Tombol CONVENIENCE MENU



ROAST PEANUTS

kacang panggang



FRIED ONION

bawang goreng



INSTANT NOODLES

mie insta

9. Tombol INSTANT REHEATING



DINNER PLATE

makanan



BEVERAGE

minuman

10. Tombol ANGKA

Tekan untuk memilih waktu/berat.

11. Tombol MICROWAVE WATTAGE

12. Tombol CLOCK/KITCHEN TIMER

Tekan untuk mengatur jam atau untuk mengukur waktu dalam satuan menit.

13. Tombol STOP/CLEAR/ECO

14. Tombol START/+30 SECONDS

(detik)



INSTRUKSI PENTING TENTANG KESELAMATAN: BACA DENGAN SEKSAMA DAN SIMPAN UNTUK REFERENSI MENDATANG.

Guna menghindari bahaya kebakaran

Oven microwave tidak boleh ditinggalkan tanpa pengawasan selama penggunaan. Tingkat daya yang terlalu tinggi, atau waktu memasak yang terlalu panjang, dapat mengakibatkan kelebihan panas pada bahan makanan yang kemudian menyebabkan kebakaran.

Oven ini dirancang untuk diletakkan dan digunakan pada bagian atas suatu permukaan datar. Peranti ini tidak dirancang untuk ditanam ke dalam unit perabotan dapur. Jangan meletakkan oven ke dalam lemari.

Stop kontak listrik harus mudah diakses sehingga unit bisa dicabut dengan mudah dari stop kontak saat keadaan darurat.

Pasokan daya AC harus sebesar 220-230 V, 50 Hz, dengan sekering lini distribusi sebesar minimal 10 A, atau sakelar sirkuit distribusi sebesar minimal 10 A.

Sakelar yang terpisah untuk peranti ini harus disediakan.

Jangan menempatkan oven di tempat-tempat yang menghasilkan panas. Sebagai contoh, terlalu dekat dengan oven konvensional.

Jangan memasang oven di tempat yang memiliki kelembaban tinggi, karena kelembapan akan terbentuk di tempat tersebut.

Jangan menyimpan atau menggunakan oven di luar ruangan.

Jika Anda melihat adanya asap, matikan atau cabut kabel listrik oven dari stop kontak dan pastikan pintu tertutup untuk menahan api.

Gunakan wadah dan peralatan masak yang aman bagi microwave.

Lihat halaman ID-19. Peralatan masak harus diperiksa guna memastikan bahwa peralatan tersebut cocok digunakan pada oven microwave.

Saat memanaskan bahan makanan di wadah plastik atau kertas, pastikan Anda mengawasi oven karena ada kemungkinan terpaniknya api.

Bersihkan penutup *waveguide*, rongga oven, *turntable* dan cagak *turntable* setelah penggunaan. Bagian-bagian ini harus kering dan bersih dari sisa minyak. Sisa minyak yang menumpuk bisa menyebabkan kelebihan panas dan menimbulkan asap atau api.

Jangan menempatkan bahan-bahan yang mudah terbakar di dekat oven atau lubang ventilasi.

Jangan menutup lubang ventilasi.

Lepaskan semua segel logam, simpul kawat, dan lain-lain dari bahan makanan serta kemasan bahan makanan. Percikan yang berasal dari permukaan logam dapat menyebabkan kebakaran.

Jangan menggunakan oven microwave untuk memanaskan minyak yang akan digunakan untuk menggoreng (*deep frying*). Suhu tidak bisa dikendalikan dan minyak dapat menyebabkan timbulnya api.

Untuk membuat *popcorn*, hanya gunakan pembuat *popcorn* khusus untuk microwave.

Jangan menyimpan bahan makanan atau benda lainnya di dalam oven.

Periksalah pengaturan setelah Anda menyalakan oven guna memastikan oven berfungsi seperti yang diinginkan.

Guna menghindari panas berlebih dan kebakaran, berhati-hatilah dan cermat saat memasak atau memanaskan kembali bahan makanan yang mengandung gula atau lemak, sebagai contoh, *sausage rolls*, *pie*, atau *Christmas Pudding*.

Lihat petunjuk-petunjuk terkait dalam panduan penggunaan.

Guna menghindari kemungkinan luka

PERINGATAN:

Jangan menggunakan oven jika oven rusak atau mengalami kesalahan fungsi. Periksalah hal-hal berikut ini sebelum penggunaan:

- a) Pintu; pastikan pintu tertutup dengan sebagaimana mestinya dan pastikan pintu tidak sejajar atau bengkok.
- b) Engsel dan gerendel pengunci untuk pintu; periksalah untuk memastikan bahwa engsel dan gerendel tidak rusak atau longgar.
- c) Segel pintu dan permukaan segel; pastikan bahwa segel dan permukaan segel tidak rusak.
- d) Bagian dalam rongga oven atau pada pintu; pastikan bahwa tidak ada bagian yang penyok.

e) Kabel dan steker listrik; pastikan bahwa kabel dan steker tidak rusak.

Jika pintu atau segel pintu rusak, oven tidak boleh digunakan sampai kerusakan tersebut sudah diperbaiki oleh orang yang kompeten.

Jangan pernah menyesuaikan, memperbaiki atau memodifikasi oven sendiri. Sangat berbahaya bagi siapa pun yang tidak memiliki kemampuan yang semestinya untuk melakukan servis atau perbaikan yang mengharuskan dilepaskannya penutup yang berfungsi untuk melindungi paparan energi gelombang mikro.

Jangan menggunakan oven dengan pintu terbuka atau mengubah gerendel keselamatan pintu dengan cara apa pun. Jangan menggunakan oven jika ada benda di antara segel pintu dan permukaan segel.

Jangan membiarkan sisa minyak atau kotoran bertumpuk pada segel pintu dan bagian-bagian yang berdekatan dengannya. Bersihkan oven secara rutin dan buang semua sisa makanan. Ikuti instruksi "Perawatan dan Pembersihan" pada halaman ID-20. Jika kebersihan oven tidak dijaga, maka permukaan oven bisa menjadi rusak dan menyebabkan dampak buruk pada peranti dan mungkin mengakibatkan keadaan yang berbahaya.

Orang-orang yang menggunakan ALAT PACU JANTUNG harus berkonsultasi dengan dokter mereka atau produsen alat pacu jantung terkait tindakan-tindakan pencegahan sehubungan dengan oven microwave.

Guna menghindari kemungkinan sengatan listrik

Dalam keadaan apa pun, Anda tidak boleh melepaskan kabinet bagian luar.

Jangan menumpahkan atau memasukkan obyek ke lubang kunci pintu atau lubang ventilasi. Jika terjadi kebocoran, matikan dan cabut kabel listrik oven dengan segera, dan hubungi agen servis resmi SHARP.

Jangan mencelupkan kabel atau steker listrik ke dalam air atau cairan lainnya.

Jangan membiarkan kabel listrik tergantung di ujung meja atau permukaan meja.

Jauhkan kabel listrik dari permukaan yang panas, termasuk bagian belakang oven.

Jauhkan peranti dan kabelnya dari jangkauan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun.

Jangan mencoba untuk mengganti lampu oven sendiri atau mengizinkan siapa pun yang bukan ahli kelistrikan yang disetujui SHARP untuk melakukannya. Jika lampu oven mengalami kerusakan, silakan hubungi dealer Anda atau agen servis resmi SHARP.

Jika kabel listrik peranti ini rusak, maka kabel listrik tersebut harus diganti dengan kabel khusus.

Penggantiannya harus dilakukan oleh agen servis resmi SHARP.

Guna menghindari risiko ledakan dan mendidih tiba-tiba:

PERINGATAN: Cairan dan bahan makanan lainnya tidak boleh

dipanaskan di dalam wadah yang tertutup karena bisa meledak.

Pemanasan minuman dengan menggunakan gelombang mikro bisa mengakibatkan proses pendidihan dengan ledakan yang tertunda.

Oleh karena itu, harap berhati-hati saat memegang wadah.

Jangan menggunakan wadah yang tertutup. Buka segel dan tutup sebelum digunakan. Wadah yang tertutup rapat bisa meledak karena tekanan yang menumpuk bahkan setelah oven telah dimatikan.

Berhati-hatilah saat menggunakan microwave untuk cairan. Gunakan wadah yang bermulut lebar guna memberikan jalur keluar bagi gelembung-gelembung.

Jangan memanaskan cairan dengan menggunakan wadah yang memiliki bagian leher sempit, seperti botol susu bayi, karena bisa mengakibatkan isinya meledak keluar dari wadah saat dipanaskan dan menyebabkan luka bakar.

Guna mencegah ledakan tiba-tiba dari cairan yang mendidih dan kemungkinan risiko luka bakar:

1. Jangan menggunakan waktu yang terlalu panjang.
2. Aduk cairan sebelum pemanasan/pemanasan kembali.
3. Disarankan untuk memasukkan batang pengaduk dari kaca atau peralatan serupa (yang tidak terbuat dari logam) ke dalam cairan saat sedang memanaskan kembali.
4. Diamkan cairan selama paling tidak 20 detik di dalam oven pada akhir proses memasak untuk mencegah proses pendidihan yang tertunda sehingga terjadi ledakan.

Jangan memasak telur langsung bersama dengan cangkangnya, dan telur rebus yang sudah matang seluruhnya tidak boleh dipanaskan di dalam oven microwave, karena bisa meledak bahkan setelah proses memasak dengan gelombang mikro sudah selesai. Untuk memasak atau memanaskan kembali telur yang belum dikocok atau dicampur, tusuk bagian kuning dan putih telur, atau telur bisa meledak. Kelupas kulit telur dan iris telur rebus yang sudah matang sebelum memanaskannya di dalam oven microwave.

Tusuk kulit beberapa bahan makanan tertentu, seperti kentang, sosis dan buah-buahan sebelum memulai proses memasak. Jika kulit bahan makanan tersebut tidak ditusuk, dapat menyebabkan ledakan.

Untuk menghindari risiko luka bakar

PERINGATAN: Isi botol susu dan tempat makan bayi harus diaduk atau dikocok dan suhunya diperiksa sebelum dikonsumsi, untuk menghindari luka bakar.

Gunakan pemegang panci atau sarung tangan oven saat mengeluarkan makanan dari dalam oven untuk mencegah luka bakar.

Selalu jauhkan wadah, alat pembuat *popcorn*, kantong masak oven, dan lain-lain dari wajah dan tangan Anda saat membukanya guna menghindari luka bakar akibat uap panas dan letusan akibat proses pendidihan.

Guna menghindari luka bakar, selalu periksa suhu makanan dan

aduk sebelum penyajian dan perhatikan baik-baik suhu makanan dan minuman yang diberikan kepada bayi, anak-anak atau lansia. Beberapa bagian pada oven mungkin menjadi panas selama penggunaan. Anak kecil harus dijauhkan dari peranti. Suhu wadah bukanlah indikasi suhu yang sebenarnya pada makanan atau minuman. Selalu periksa suhu makanan.

Berdirilah jauh dari pintu oven saat membukanya guna menghindari luka bakar akibat uap dan panas yang keluar dari oven.

Setelah proses pemanasan, iris makanan yang dimasak dengan cara dipanggang dan memiliki isian, guna mengeluarkan uap dan menghindari luka bakar.

Jauhkan anak-anak dari pintu oven guna mencegah mereka terkena luka bakar akibat tindakan mereka sendiri.

Guna menghindari penyalahgunaan peranti oleh anak-anak

PERINGATAN: Hanya anak-anak berusia 8 tahun ke atas yang boleh menggunakan oven tanpa pengawasan jika instruksi-instruksi yang memadai sudah diberikan, sehingga anak tersebut mampu menggunakan oven dengan cara yang aman dan memahami bahaya-bahaya akibat penggunaan yang tidak semestinya. Saat peranti berfungsi dalam fitur GRILL, MIX GRILL dan AUTO MENU, anak-anak hanya boleh menggunakan oven di bawah pengawasan orang dewasa karena suhu yang dihasilkan. Peranti ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) yang memiliki keterbatasan fisik,

sensorik atau jiwa, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberikan pengawasan atau instruksi mengenai penggunaan peranti oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka. Anak-anak harus diawasi guna memastikan mereka tidak bermain-main saat menggunakan peranti.

Untuk mencegah oven kehilangan keseimbangannya, jangan bersender atau mengayun pintu oven atau pegangannya.

Jangan bermain-main dengan oven atau menggunakannya sebagai mainan.

Anak-anak harus diajari semua instruksi penting mengenai keselamatan: penggunaan pemegang panci, melepaskan penutup makanan dengan hati-hati; sangat berhati-hati terhadap kemasan (contoh, bahan yang bisa panas dengan sendirinya) yang dirancang untuk membuat makanan tetap renyah, karena bahan seperti ini bisa menjadi sangat panas.

Peringatan lainnya

Jangan memodifikasi oven dengan cara apa pun.

Jangan memindahkan oven saat sedang digunakan.

Peranti ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah tangga dan penggunaan serupa, seperti:

- area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
- rumah pertanian;
- pemakaian oleh klien-klien di hotel, motel, dan

lingkungan tempat tinggal lainnya;

- lingkungan yang menyediakan jenis *bed and breakfast*.

Oven ini dimaksudkan untuk menyiapkan makanan rumahan saja dan hanya bisa digunakan untuk memasak makanan. Peranti ini tidak cocok untuk tujuan komersial atau laboratorium.

Guna mempromosikan penggunaan oven Anda dengan bebas masalah dan menghindari kerusakan.

Jangan menggunakan oven dalam keadaan kosong. Saat menggunakan piring *browning* atau bahan yang bisa panas dengan sendirinya, selalu letakkan bahan isolator tahan panas, seperti piring porselen di bawahnya guna mencegah kerusakan pada *turntable* dan cagak *turntable* karena tekanan akibat panas. Waktu pra-pemanasan yang disebutkan dalam instruksi piring tidak boleh terlampaui.

Jangan menggunakan peralatan yang terbuat dari logam, yang bisa memantulkan gelombang mikro dan menyebabkan percikan listrik. Jangan memasukkan kaleng ke dalam oven.

Gunakan *turntable* dan cagak *turntable* yang dirancang untuk oven ini. Jangan mengoperasikan oven tanpa *turntable*.

Untuk mencegah *turntable* rusak:

- (a) Sebelum membersihkan *turntable* dengan menggunakan air, biarkan *turntable* mendingin.
- (b) Jangan meletakkan makanan panas atau peralatan yang masih panas pada *turntable* yang dingin.
- (c) Jangan meletakkan makanan dingin atau peralatan dingin pada *turntable* yang panas.

Jangan meletakkan apa pun di kabinet bagian luar selama operasional.

CATATAN:

Jangan menggunakan wadah plastik untuk microwave jika oven masih panas dari penggunaan GRILL dan MIX GRILL, karena wadah dapat meleleh.

Wadah plastik tidak boleh digunakan selama pengaturan di atas berfungsi, kecuali jika produsen wadah tersebut menyatakan bahwa wadah tersebut cocok untuk digunakan.

Jika Anda tidak yakin cara untuk menghubungkan oven Anda, silakan konsultasikan dengan ahli listrik yang resmi dan berkualifikasi.

Baik produsen maupun dealer tidak menanggung semua bentuk pertanggungjawaban atas kerusakan pada oven atau cedera pribadi akibat tidak ditaatinya prosedur sambungan listrik yang benar.

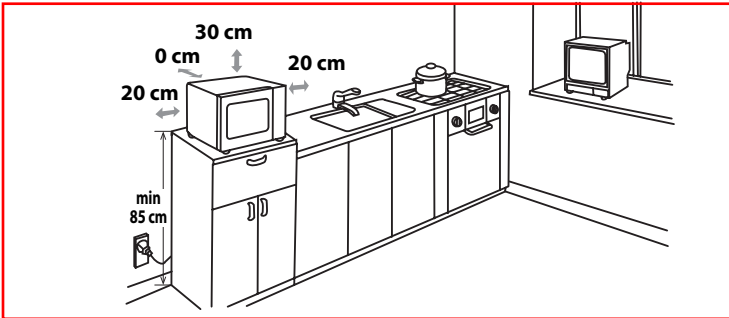
Uap atau tetesan air kadang-kadang terbentuk pada dinding oven atau di sekitar segel pintu dan permukaan segel. Hal ini adalah kejadian normal dan bukan merupakan indikasi kebocoran gelombang mikro atau kegagalan fungsi.



Simbol ini berarti bahwa permukaan bisa menjadi panas selama penggunaan.



1. Lepaskan semua bahan pengemas dari bagian dalam rongga oven dan lepaskan semua film pelindung yang ditemukan di permukaan kabinet oven microwave. Periksa oven dengan hati-hati apakah ada tanda-tanda kerusakan.
2. Letakkan oven pada permukaan yang aman dan rata serta cukup kuat untuk menahan berat oven, ditambah berat barang terberat yang kemungkinan akan dimasak dalam oven. Jangan menempatkan oven dalam lemari.
3. Pilih permukaan datar dengan ruang yang cukup terbuka untuk lubang ventilasi masuk dan/atau keluar. Bagian belakang permukaan peranti harus diletakkan pada dinding.
 - Tinggi pemasangan minimal adalah 85 cm.
 - Jarak minimum sebanyak 20 cm diperlukan antara oven dan dinding yang berdekatan.
 - Sisakan ruang paling tidak 30 cm di atas oven.
 - Jangan melepaskan bagian kaki dari bagian bawah oven.
 - Menghalangi bukaan saluran masuk dan/atau saluran keluar bisa merusak oven.
 - Jauhkan oven dari radio dan TV sejauh mungkin. Penggunaan oven microwave dapat menyebabkan gangguan pada penerimaan radio atau TV Anda.



4. Pintu oven bisa menjadi panas saat proses memasak. Letakkan atau pasang oven sehingga bagian bawah oven berjarak 85 cm atau lebih di atas lantai. Jauhkan anak-anak dari pintu untuk mencegah mereka terkena luka bakar akibat perbuatan mereka sendiri.
5. Hubungkan steker oven dengan aman ke stop kontak listrik standar untuk rumah tangga (ditanamkan) yang ditanamkan.

PERINGATAN: Jangan meletakkan oven di tempat yang panas, lembab atau dapat menghasilkan kelembaban tinggi, (misalnya, di dekat atau di atas oven konvensional) atau di dekat bahan yang mudah terbakar (misalnya, tirai).
Jangan menghalangi atau menutup lubang ventilasi udara.
Jangan meletakkan benda di atas oven.



SEBELUM PENGGUNAAN



Sambungkan oven ke sumber listrik. Layar tampilan oven akan menampilkan: "0:00", dan sinyal dengan suara akan terdengar sekali.

Model ini memiliki fungsi jam dan oven menggunakan mode siaga kurang dari 1,0 W. **Untuk mengatur jam, lihat di bawah ini.**



PENGATURAN JAM

Oven Anda memiliki mode jam dengan putaran 12 jam.

6. Tekan tombol **CLOCK/SET TIMER**  satu kali dan "00:00" akan berkedip.
7. Tekan tombol angka dan masukkan waktu saat ini.
8. Tekan tombol **CLOCK/SET TIMER**  untuk menyelesaikan pengaturan jam.

CATATAN:

- Jika jam sudah diatur, saat proses memasak selesai, layar tampilan akan menunjukkan waktu yang tepat. Jika jam belum telah diatur, layar tampilan hanya akan menunjukkan "0:00" saat proses memasak selesai.
- Untuk memeriksa waktu selama proses memasak, tekan tombol **CLOCK/SET TIMER** dan LED akan menampilkan waktu selama 2-3 detik. Hal ini tidak memengaruhi proses memasak.

- Dalam proses pengaturan jam, jika tombol **STOP/CLEAR** ditekan atau jika oven tidak digunakan selama 1 menit, oven akan kembali ke pengaturan sebelumnya.
- Jika catu daya listrik ke oven microwave Anda terputus, layar tampilan akan sebentar-sebentar menunjukkan "0:00" setelah daya diaktifkan kembali. Jika kejadian ini terjadi saat proses memasak, program akan terhapus. Waktu juga akan terhapus.



TINGKAT DAYA GELOMBANG MIKRO

Tingkat Daya	Tekan tombol MICROWAVE WATTAGE	Tampilan (Watt)
TINGGI	x1	900W
	x2	810W
SEDANG TINGGI	x3	720W
	x4	630W
SEDANG	x5	540W
	x6	450W
SEDANG RENDAH (DEFROST)	x7	360W
	x8	270W
RENDAH	x9	180W
	x10	100W
	x11	0W

- Oven Anda memiliki 11 tingkat daya, seperti yang ditunjukkan.
- Untuk mengubah tingkat daya untuk proses memasak, tekan tombol **MICROWAVE WATTAGE** sampai layar tampilan mengindikasikan tingkat daya yang Anda inginkan. Tekan tombol **START** untuk memulai oven.
- Untuk memeriksa tingkat daya selama proses memasak, tekan tombol **MICROWAVE**. Selama jari Anda menekan tombol **MICROWAVE**, tingkat daya akan ditampilkan. Oven terus menghitung mundur meskipun layar tampilan akan menunjukkan tingkat daya.
- Jika "0W" dipilih, oven akan berfungsi dengan kipas namun tidak ada daya. Anda dapat menggunakan tingkat ini untuk menghilangkan bau.

Pada umumnya rekomendasi-rekomendasi berikut ini berlaku:

900W/810W - (TINGGI) digunakan untuk memasak atau pemanasan ulang cepat, contoh untuk kaserol, minuman panas, sayur-sayuran, dan lain-lain.

720W/630W - (SEDANG TINGGI) digunakan untuk proses memasak yang lebih lama untuk bahan makanan yang padat, seperti daging bertulang yang dipanggang, *meatloaf*, dan *plated meals* dan juga menu-menu masakan yang sensitif, seperti kue bolu.

Pada pengaturan yang daya listriknya dikurangi ini, makanan akan matang secara merata tanpa adanya bagian yang terlalu matang.

540W/450W - (SEDANG) untuk makanan padat yang membutuhkan waktu memasak yang lama saat dimasak dengan cara konvensional, contoh *beef casserole*.

Disarankan untuk menggunakan pengaturan daya ini guna memastikan daging akan menjadi lembut.

360W/270W - (MENENGAH RENDAH) untuk mencairkan bahan beku. Pilih pengaturan daya ini untuk memastikan bahwa makanan bisa mencair secara merata. Pengaturan ini juga ideal untuk menanak nasi, pasta, pangsit, dan memasak kустar telur.

180W/100W - (RENDAH) Untuk pencairan bahan beku dengan perlahan-lahan, misalnya *cream gateaux* atau kue-kue.

**Membuka pintu:**

Untuk membuka pintu oven, tarik pegangan pembuka pintu.

Menyalakan oven:

Siapkan dan letakkan makanan di dalam wadah yang sesuai pada *turntable* atau letakkan secara langsung pada *turntable*. Tutup pintu oven dan tekan tombol **START/+30 SEC.** setelah memilih mode memasak yang diinginkan.

Setelah program memasak sudah diatur dan tombol **START/+30 SEC.** tidak ditekan dalam waktu 1 menit, maka pengaturan akan dibatalkan.

Tombol **START/+30 SEC.** harus ditekan untuk melanjutkan proses memasak jika pintu dibuka selama proses memasak. Sinyal dengan suara akan berbunyi satu kali jika tombol ditekan dengan benar. Jika tombol tidak ditekan dengan benar, maka tidak akan ada respons.

Gunakan tombol **STOP/CLEAR** untuk:

1. Membatalkan kesalahan selama pemrograman.
2. Menghentikan oven untuk sementara waktu selama proses memasak.
3. Membatalkan program selama proses memasak, tekan tombol **STOP/CLEAR** sebanyak dua kali.
4. Mengatur dan membatalkan *child lock* (lihat halaman ID-13).



Oven Anda dapat diprogram hingga 99 menit 99 detik (99,99).

PROSES MEMASAK MANUAL/PENCAIRAN BAHAN BEKU SECARA MANUAL

- Gunakan tingkat daya gelombang mikro 900W hingga 100W dan masukkan waktu untuk memasak atau mencairkan bahan beku (lihat halaman ID-9).
- Aduk atau balikkan bahan makanan, jika memungkinkan, sebanyak 2-3 kali selama proses memasak.
- Setelah masak, tutup makanan dan diamkan, jika disarankan.
- Setelah mencairkan bahan beku, tutup makanan dengan kertas aluminium dan biarkan hingga benar-benar mencair.

Contoh:

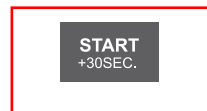
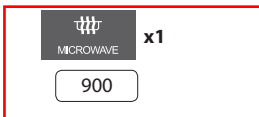
Untuk memasak selama 10 menit dengan daya gelombang mikro sebesar 900W.

1. Masukkan tingkat daya dengan menekan tombol **MICROWAVE** sebanyak satu kali untuk 900W.

2. Masukkan waktu memasak dengan menekan tombol angka.

10:00

3. Tekan tombol **START/+30 SEC.** untuk memulai proses masak. (Layar akan menampilkan hitungan mundur waktu memasak/pencairan bahan beku.)



CATATAN:

- Saat oven dinyalakan, lampu oven akan menyala dan *turntable* akan berputar searah atau berlawanan arah jarum jam.
- Jika pintu dibuka saat proses memasak/mencairkan untuk mengaduk atau membalikkan makanan, waktu memasak pada layar tampilan berhenti secara otomatis. Waktu memasak/pencairan mulai menghitung mundur lagi ketika pintu ditutup dan tombol **START** ditekan.
- Ketika proses memasak/pencairan bahan beku sudah selesai, buka pintu atau tekan tombol **STOP/CLEAR** dan waktu akan kembali muncul di layar tampilan, jika jam sudah diatur.
- Jika Anda ingin mengetahui tingkat daya selama proses memasak, tekan tombol **MICROWAVE**. Selama jari Anda menyentuh tombol, tingkat daya akan ditampilkan.

PENTING:

- Tutup pintu setelah proses memasak/pencairan bahan beku. Harap diingat bahwa lampu akan tetap menyala ketika pintu terbuka. Hal ini dimaksudkan untuk alasan keamanan guna mengingatkan Anda untuk menutup pintu.
- Jika Anda memasak makanan lebih dari waktu standar (lihat bagan di bawah ini) dengan menggunakan mode memasak yang sama, maka mekanisme keamanan oven akan secara otomatis diaktifkan. Tingkat daya gelombang mikro akan berkurang atau elemen pemanas pemanggang akan hidup dan mati.

Mode Memasak	Waktu Standar
Gelombang mikro 900W	99 menit 99 detik
Memasak dengan pemanggang	Operasional secara berjeda, suhu.
Memasak dengan metode pemanggangan campuran	99 menit 99 detik

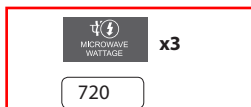


PROSES MEMASAK DENGAN GELOMBANG MIKRO

Contoh:

Untuk memasak selama 10 menit dengan daya gelombang mikro 720 W.

1. Masukkan tingkat daya dengan menekan tombol **MICROWAVE WATTAGE** beberapa kali guna mencapai angka 720W.
2. Tekan tombol **START/+30SEC.** untuk memastikan daya.
3. Masukkan waktu memasak dengan menekan tombol-tombol angka.



4. Tekan tombol **START/+30SEC.** untuk memulai proses memasak. (Layar tampilan akan menghitung mundur melalui waktu proses memasak/pencairan bahan beku yang ditetapkan.)





PROSES MEMASAK DENGAN GELOMBANG MIKRO

Anda bisa langsung mulai memasak dengan tingkat daya gelombang mikro sebesar 900W untuk waktu memasak yang Anda inginkan. Waktu memasak maksimal adalah 99 menit dan 99 detik.

a. Contoh:

Untuk memasak selama 10 menit dengan daya gelombang mikro 900W.

1. Masukkan waktu memasak dengan menekan tombol-tombol angka.

10:00

2. Tekan tombol **START/+30 SEC.** untuk memulai proses memasak. (Layar tampilan akan menampilkan hitung mundur.)

START
+30SEC.

b. Mulai langsung

Anda dapat memulai proses memasak secara langsung dengan tingkat daya gelombang mikro 900W selama 30 detik dengan menekan tombol **START/+30 SEC.**

c. Memperpanjang waktu memasak

Anda dapat memperpanjang waktu memasak selama proses memasak manual, waktu pencairan bahan beku, dan operasional auto menu dalam kelipatan 30 detik jika tombol **START/+30 S** ditekan saat oven sedang berfungsi. Selama pencairan bahan beku yang cukup berat, waktu memasak tidak bisa dinaikkan dengan menekan tombol **START/+30S.**



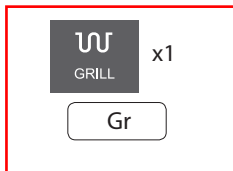
1. MEMASAK HANYA DENGAN PEMANGGANG

Pemanggang pada bagian atas rongga oven hanya memiliki satu pengaturan daya. Pemanggang dibantu dengan *turntable* yang berputar secara simultan guna memastikan pemanggangan yang rata. Gunakan rak untuk memanggang bahan-bahan makanan berukuran kecil, seperti daging asap, ham, dan *teacake*. Makanan dapat ditempatkan secara langsung di rak atau pada piring *flan*/piring tahan panas di rak.

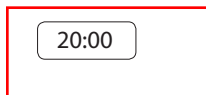
Contoh:

Untuk memanggang selama 20 menit, gunakan tombol **GRILL**.

1. Tekan tombol **GRILL** satu kali.



2. Masukkan waktu pemanasan yang diinginkan dengan menekan tombol-tombol angka.



3. Tekan tombol **START/+30 SEC.** untuk memulai proses pemanggangan. (Layar tampilan akan menampilkan hitung mundur melalui waktu pemanggangan yang sudah ditentukan.)



Catatan:

Ketika proses pemanggangan berlangsung, sinyal dengan suara akan berbunyi dua kali. Sinyal ini akan mengingatkan Anda untuk membalik makanan guna memastikan pemanggangan yang merata. Mohon diingat bahwa oven tidak akan berhenti dengan sendirinya selama proses pemanggangan.

Balik makanan saat paruh proses pemanggangan, tutup pintu, dan kemudian tekan tombol **START/+30sec.** untuk melanjutkan proses pemanggang.

2. MEMASAK MIKRO+PEMANGGANG

MICRO+GRILL menggabungkan daya gelombang mikro dengan pemanggang. MICRO+GRILL berarti memasak dengan daya Gelombang Mikro dan daya Pemanggangan secara bergantian.

Gabungan daya gelombang mikro dengan pemanggang mengurangi waktu memasak dan memberikan hasil akhir yang renyah dan berwarna kecoklatan. Ada dua pilihan untuk kombinasi ini:

KOMBINASI 1 (Tampilan: C-1)

55% waktu untuk daya gelombang mikro, 45% untuk memasak dengan pemanggang. Gunakan untuk ikan dan *au gratin*.

KOMBINASI 2 (Tampilan: C-2)

36% waktu untuk proses memasak dengan gelombang mikro, 64% waktu untuk memasak dengan pemanggang. Gunakan untuk puding, omelet, dan unggas.

Contoh:

Untuk memasak selama 15 menit, gunakan **COMBI.** dengan 55% waktu daya gelombang mikro dan 45% daya pemanggang (C-1).

1. Tekan tombol
COMBI. satu
kali.

2. Tekan tombol
START/+30 SEC.
untuk memastikan
daya.

3. Tekan waktu
pemanasan yang
diinginkan
dengan menekan
tombol-tombol
angka.



4. Tekan tombol

START/+30 SEC.

untuk memulai
proses memasak.

(Layar tampilan
akan menampilkan
hitung mundur
selama waktu
memasak yang
ditetapkan.)



CATATAN untuk MEMASAK dengan GRILL dan MICRO+GRILL:

- Tidak perlu untuk memanaskan pemanggang terlebih dahulu.
- Saat menggoreng makanan sampai garing di wadah yang dalam, tempatkan di *turntable*.

- Anda bisa mendeteksi asap atau bau terbakar saat menggunakan pemanggang pertama kali. Hal ini normal dan bukan merupakan tanda bahwa oven mengalami kerusakan. Untuk menghindari masalah ini, saat pertama kali menggunakan oven, panaskan oven tanpa makanan selama 20 menit dalam mode pemanggaan.

PENTING: Selama penggunaan oven, biarkan asap atau bau keluar dengan membuka jendela atau menyalakan ventilasi dapur.



PERINGATAN:

Pintu, kabinet bagian luar, rongga oven, dan aksesoris akan menjadi sangat panas selama penggunaan oven. Untuk mencegah luka bakar, selalu gunakan sarung tangan oven yang tebal.



FUNGSI-FUNGSI LAIN YANG MEMUDAHKAN

1. FUNGSI PENGUKUR WAKTU UNTUK KEBUTUHAN DAPUR:

Anda dapat menggunakan pengukur waktu untuk kebutuhan dapur untuk menghitung waktu saat proses memasak saat gelombang mikro tidak digunakan. Sebagai contoh, waktu untuk memasak telur rebus dengan cara konvensional atau mengawasi waktu tunggu untuk bahan makanan yang sudah dimasak/dicairkan.

Contoh:

Atur pengatur waktu untuk 5 menit.

- | | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------------|
| 1. Tekan tombol | 2. Masukkan waktu | 3. Tekan tombol |
| CLOCK/SET | yang diinginkan | START/+30 SEC. |
| TIMER sebanyak | dengan menekan | untuk memulai |
| dua kali. | tombol-tombol | pengukur waktu. |
| | angka. | |



Jika waktu dalam pengukur waktu sudah selesai, maka sinyal dengan suara akan berbunyi sebanyak 5 kali dan LED akan menampilkan End.

Anda dapat memasukkan waktu berapa pun juga sampai dengan 99 menit, 99 detik. Untuk membatalkan KITCHEN TIMER saat sedang menghitung mundur, Anda hanya perlu menekan tombol **STOP/CLEAR**.

CATATAN: Fungsi KITCHEN TIMER tidak bisa digunakan selama proses memasak.

2. *SEQUENCE COOKING* (MEMASAK DENGAN RANGKAIAN TAHAP MEMASAK)

Fungsi ini mencairkan makanan beku dengan cepat dan memungkinkan Anda untuk memilih lamanya pencairan bahan beku yang sesuai, dengan tergantung pada jenis makanan. Ikuti contoh di bawah ini untuk penjelasan rinci mengenai cara menggunakan fungsi ini. Kisaran waktu adalah 0:05-

99:99. Fungsi ini memungkinkan Anda untuk memasak dengan menggunakan dua tahap berbeda.

Setelah pemrograman selesai, tidak perlu untuk mengutak-atik fungsi memasak karena oven secara otomatis akan berlanjut ke tahap selanjutnya. Sinyal dengan suara akan berbunyi setelah tahap pertama. Jika satu tahap yang dipilih adalah pencairan bahan beku, maka tahap ini adalah tahap pertama dari *sequence cooking*.

Catatan: **AUTO MENU** tidak bisa diatur sebagai salah satu tahapan berganda/*sequence cooking*.

Contoh: Jika Anda ingin memasak makanan dengan pemanggang selama 5 menit, maka masak dengan daya gelombang mikro 720W selama 7 menit. Langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

- 1. Tekan tombol **GRILL** satu kali. Layar LED akan menampilkan Gr.
- 2. Masukkan waktu pemanggangan dengan menekan tombol-tombol **NUMBER** (angka) dan layar tampilan akan menunjukkan "5:00" menit.
- 3. Masukkan tingkat daya dengan menekan tombol **MICROWAVE WATTAGE** sebanyak tiga kali untuk 720W.
- 4. Tekan tombol **START/+30sec.** untuk mengonfirmasi.

- 5. Masukkan waktu memasak dengan menekan tombol-tombol **NUMBER** (angka) dan layar tampilan akan menunjukkan "7:00" menit.
- 6. Tekan tombol **START/+30sec.** untuk mulai memasak.

3. **CHILD LOCK:**

Gunakan untuk mencegah penggunaan oven oleh anak-anak tanpa pengawasan.

a. Mengatur CHILD LOCK:

Tekan dan tahan tombol **STOP/CLEAR** selama 3 detik sampai terdengar bunyi bip yang panjang. Layar tampilan akan menunjukkan 0:00 atau waktu saat itu jika jam telah diatur.

b. Membatalkan CHILD LOCK:

Tekan dan tahan tombol **STOP/CLEAR** selama 3 detik sampai terdengar bunyi bip yang panjang.

4. **FUNGSI ECO:**

a. Dalam keadaan menunggu, tekan tombol **STOP/CLEAR/ECO** satu kali secara singkat, maka layar tampilan LED akan mati.



Saat tampilan LED mati, tekan tombol apapun untuk kembali ke keadaan menunggu.



b. Dalam keadaan menunggu, jika tidak digunakan selama 10 menit, oven akan berbunyi satu kali dan LED akan mati.

c. Selama fungsi *child lock* diaktifkan, fungsi ECO tidak akan bekerja.




Untuk memanaskan kembali makanan, ikuti saran dan panduan di bawah ini untuk memastikan makanan dipanaskan ulang secara menyeluruh sebelum penyajian.

<p>Plated meal</p>	<p>Pisahkan bagian-bagian unggas atau daging. Panaskan bagian-bagian ini secara terpisah. Lihat di bawah ini.</p> <p>Letakkan makanan yang lebih kecil pada bagian tengah piring dan bagian yang lebih besar serta tebal pada bagian pinggir piring. Tutupi dengan <i>cling film</i> yang berlubang untuk microwave dan panaskan pada 50%, atur ketika ingin dipanaskan kembali.</p> <p>CATATAN: Pastikan makanan dipanaskan ulang secara menyeluruh sebelum disajikan.</p>	
<p>Irisan daging</p>	<p>Tutupi dengan <i>cling film</i> yang berlubang untuk microwave dan panaskan pada 50%. Atur ulang paling tidak satu kali untuk memastikan pemanasan ulang yang</p>	

Bagian- bagian daging unggas	<p>merata.</p> <p>CATATAN: Pastikan daging dipanaskan ulang secara menyeluruh sebelum disajikan.</p> <p>Letakkan bagian yang paling tebal di bagian luar piring.</p> <p>Tutupi dengan <i>cling film</i> yang berlubang untuk microwave dan panaskan pada 70%. Putar saat proses pemanasan ulang sudah berjalan separuh siklus.</p> <p>CATATAN: Pastikan daging unggas dipanaskan ulang secara menyeluruh sebelum disajikan.</p>	
Kaserol	<p>Tutupi dengan <i>cling film</i> yang berlubang untuk microwave atau tutup yang sesuai dan panaskan pada 50%.</p> <p>Pastikan kaserol sering diaduk untuk memastikan pemanasan ulang yang merata.</p> <p>CATATAN: Pastikan makanan dipanaskan ulang secara menyeluruh sebelum disajikan.</p>	

Untuk mencapai hasil terbaik saat memanaskan ulang, pilih tingkat daya gelombang mikro yang sesuai dengan tipe makanan,

misalnya semangkuk sayuran bisa dipanaskan dengan menggunakan daya 100%, sedangkan lasagna  mengandung bahan-bahan yang tidak bisa diaduk, harus dipanaskan dengan menggunakan daya 50%.

CATATAN:

- Keluarkan makanan dari wadah logam atau foil sebelum dipanaskan kembali.
- Waktu pemanasan ulang akan dipengaruhi oleh bentuk, kedalaman, jumlah dan suhu makanan bersama dengan ukuran, bentuk dan bahan wadah.



PERINGATAN:

Jangan pernah memanaskan cairan dalam wadah berleher sempit, karena dapat menyebabkan isi keluar dari wadah dan mengakibatkan luka bakar.

- Untuk menghindari panas berlebih dan api, Anda harus sangat berhati-hati saat memanaskan makanan yang mengandung kadar gula atau lemak tinggi, misalnya pai daging cincang atau Christmas Pudding.
- Jangan pernah memanaskan minyak atau lemak untuk menggoreng (*deep frying*) karena dapat menyebabkan panas berlebih dan api.
- Kentang dalam kaleng tidak boleh dipanaskan dalam oven microwave. Ikuti instruksi dari produsen yang tertera pada kaleng.



PERINGATAN:

Isi botol susu dan wadah makanan bayi harus diaduk atau dikocok dan suhunya harus diperiksa sebelum dikonsumsi untuk menghindari luka bakar.



PETUNJUK PENCAIRAN BAHAN BEKU

Mencairkan bahan makanan beku dengan menggunakan oven microwave Anda adalah metode tercepat di antara metode-metode yang lain.

Proses ini adalah proses yang sederhana, namun mengikuti instruksi-instruksi sangat penting untuk memastikan bahan makanan sudah benar-benar mencair.

Pengaturan ulang	<p>Makanan yang diletakkan di bagian luar piring akan mencair lebih cepat daripada makanan yang diletakkan di bagian tengah. Oleh karena itu, sangat penting untuk mengatur ulang makanan hingga 4 kali selama proses pencairan.</p> <p>Pindahkan potongan-potongan yang sudah dikemas rapat dari bagian luar ke bagian tengah dan atur ulang bahan-bahan yang saling tumpang tindih.</p> <p>Langkah ini untuk memastikan bahwa semua bagian makanan mencair dengan merata.</p>
Pemisahan	<p>Makanan mungkin saling menempel ketika dikeluarkan dari lemari pembeku. Penting untuk memisahkan makanan sesegera mungkin selama proses pencairan, misalnya potongan daging asap, potongan daging ayam tanpa tulang (<i>fillet</i>).</p>

Tutup	Beberapa bagian makanan yang dicairkan bisa menjadi hangat. Untuk mencegahnya menjadi lebih hangat dan untuk mulai memasak, bagian-bagian ini dapat ditutup dengan potongan-potongan kecil <i>foil</i> , yang memantulkan gelombang mikro, misalnya kaki dan sayap ayam.
Diamkan	Waktu untuk mendinginkan bahan makanan diperlukan untuk memastikan makanan sudah mencair secara menyeluruh. Pencairan belum selesai begitu makanan dikeluarkan dari oven microwave. Makanan harus didiamkan dan ditutup untuk jangka waktu tertentu guna memastikan bagian tengahnya benar-benar mencair.
Pembalikan	Sangat penting untuk membalik semua makanan setidaknya 3 - 4 kali selama pencairan. Langkah ini penting untuk memastikan pencairan secara menyeluruh.

CATATAN:

- Lepaskan semua kemasan dan pembungkus sebelum pencairan.
- Untuk mencairkan makanan, gunakan tingkat daya gelombang mikro sebesar 30% atau 10%.

FUNGSI PENCAIRAN BAHAN BEKU



Oven microwave sudah diprogram sebelumnya untuk waktu dan tingkat daya, sehingga makanan-makanan berikut ini bisa mencair dengan mudah: daging babi, ayam, dan ikan. Kisaran berat untuk makanan ini adalah 0,1 kg - 1,5 kg.

Ikuti contoh-contoh di bawah ini untuk penjelasan rinci mengenai cara penggunaan fungsi-fungsi ini.

1. PENCAIRAN DAGING BEKU

Contoh: Untuk mencairkan potongan daging seberat 500g.

1. Pilih menu yang diperlukan
 2. Masukkan waktu pencairan
 3. Tekan tombol **START/+ 30** dengan menekan **SEC.** untuk tombol **MEAT** tombol-tombol memulai pencairan. sebanyak dua angka.
- kali.

500



Layar tampilan akan menunjukkan:

d1-2.

2. PENCAIRAN DAGING UNGGAS/IKAN

Contoh: Untuk mencairkan ikan beku seberat 500 g.

- | | | |
|---|---|---|
| 1. Pilih menu yang diperlukan dengan menekan tombol POULTRY/FISH sebanyak tiga kali. | 2. Masukkan waktu pencairan dengan menekan tombol-tombol angka. | 3. Tekan tombol START/+ 30 SEC. untuk memulai pencairan. |
|---|---|---|



500

Layar tampilan akan menunjukkan: d2-3.

Bahan makanan beku dicairkan dari suhu -18°C .

CATATAN UNTUK PENCAIRAN BAHAN BEKU YANG BERAT:

- Sebelum membekukan makanan, pastikan makanan segar dan berkualitas baik.
- Berat makanan harus dibulatkan sampai dengan angka 0,1 kg yang terdekat, misalnya, 0,65 kg hingga 0,7 kg.
- Jika perlu, tutupi bagian-bagian kecil dari daging atau unggas dengan lembaran aluminium foil. Langkah ini untuk mencegah bagian-bagian tersebut menjadi hangat selama pencairan. Pastikan *foil* tidak menyentuh dinding oven.

BAGAN PENCAIRAN BAHAN BEKU

Kode	Menu	Berat (g)
d1-1	Daging cincang	100-1500
d1-2	Potongan/cacahan daging	500-1500
d1-3	Daging babi	500-1500
d2-1	Ayam utuh	800-1500
d2-2	Potongan daging ayam tanpa tulang (<i>chicken fillet</i>)	500-1000
d2-3	Potongan daging ikan tanpa tulang (<i>fish fillet</i>)	500-1000



FUNGSI MENU AUTO

Tombol **AUTO MENU** secara otomatis menjalankan mode memasak yang benar dan memasak bahan makanan. Ikuti contoh di bawah ini untuk penjelasan rinci mengenai penggunaan fungsi ini.

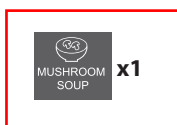
CATATAN:

- Berat makanan sudah diprogram sebelumnya.

1. SUP JAMUR

Contoh: Untuk memasak sup jamur (400g) dengan menggunakan fungsi AUTO MENU.

1. Pilih menu yang diinginkan dengan menekan tombol **Mushroom Soup** satu kali.
2. Tekan tombol **START/+30 SEC.** untuk mulai memasak. (Layar tampilan akan menghitung mundur selama waktu memasak)

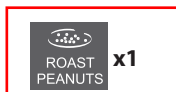


Layar tampilan akan menunjukkan: 400

2. KACANG PANGGANG

Contoh: Untuk memasak kacang panggang (100g) dengan menggunakan fungsi AUTO MENU.

1. Pilih menu yang diperlukan dengan menekan tombol **Roast Peanuts** sekali.
2. Tekan tombol **START/+30 SEC.** untuk mulai memasak. (Layar tampilan akan menghitung



Layar tampilan akan
menunjukkan:

mundur selama waktu
memasak)

CATATAN:

- Berat makanan sudah diprogram sebelumnya.

3. *DINNER PLATE*

Contoh: Untuk memanaskan kembali makanan (350g) dengan menggunakan fungsi AUTO MENU.

1. Pilih menu yang diperlukan
2. Tekan tombol **START/+30 SEC.**

dengan menekan tombol

untuk mulai memasak. (Layar

Dinner Plate sebanyak dua
kali.

tampilan akan menghitung

mundur selama waktu

memasak)



Layar tampilan akan

menunjukkan:

CATATAN:

- Anda dapat memilih 250g/350g/500g.

BAGAN MENU AUTO



Menu	Berat (g)	Daya
Sup Jamur	400	P100+P50
Daging rebus	500	P100
Kacang panggang	100	Catatan C-1: Balikkan bahan makanan saat waktu tersisa 2 menit.
Bawang goreng	100g (80g bawang + 20g minyak)	P100+P50 Catatan: Tidak perlu membalikkan bahan makanan
Mie Instant	Mie 80g + air mendidih 400g	P100
<i>Dinner plate</i>	250	P100
	350	
	500	
Minuman	200	P100
	400	
	600	



PERALATAN MASAK YANG SESUAI UNTUK OVEN

Untuk memasak/mencairkan bahan makanan dalam oven microwave, energi gelombang mikro harus dapat melewati wadah sampai menembus makanan. Oleh karena itu, penting untuk memilih peralatan masak yang sesuai.

Piring bundar/oval lebih baik daripada piring yang berbentuk persegi/bujur, karena makanan yang terletak di sudut cenderung terlalu matang. Jenis-jenis peralatan masak yang dapat digunakan sebagaimana tercantum di bawah ini.

Peralatan Masak	Aman untuk Microwave	Pemanggang	Keterangan
Alumunium foil Wadah foil	✓/✗	✓	Potongan kecil aluminium foil dapat digunakan untuk melindungi makanan dari panas berlebihan. Pastikan jarak antara foil dan dinding oven setidaknya 2cm, karena percikan mungkin

			<p>terjadi.</p> <p>Wadah foil tidak dianjurkan, kecuali jika ditentukan oleh produsen, misalnya Microfoil®.</p> <p>Ikuti instruksi dengan teliti.</p>
Piring <i>browning</i>	✓	✗	<p>Selalu ikuti instruksi dari produsennya.</p> <p>Jangan melebihi waktu pemanasan yang ditetapkan. Berhati-hatilah karena hidangan-hidangan ini bisa menjadi sangat panas.</p>

Porselen dan keramik	✓/✗	✗	Porselen, tembikar, gerabah mengkilap, dan porselen dari tulang biasanya cocok, kecuali untuk peralatan-peralatan yang memiliki elemen dekorasi yang terbuat dari logam.
Peralatan masak yang terbuat dari kaca, misalnya Pyrex®	✓	✓	Jika peralatan masak yang terbuat dari kaca digunakan, maka pengguna harus berhati-hati karena peralatan masak dapat pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.

Logam	x	✓	Tidak disarankan untuk menggunakan peralatan masak dari logam karena akan terjadi busar, yang dapat menyebabkan kebakaran.
Plastik/polystyrene, contoh wadah makanan cepat saji	✓	x	Pengguna harus berhati-hati karena beberapa wadah dapat melengkung, meleleh atau berubah warna pada suhu tinggi.
<i>Cling film</i>	✓	x	<i>Cling film</i> tidak boleh menyentuh makanan dan harus ditusuk agar uap bisa keluar.

Kantong pembeku/ panggang	✓	✗	Harus ditusuk agar uap keluar. Pastikan bahwa kantong sesuai untuk penggunaan dengan gelombang mikro.
Kertas - Piring, gelas, dan kertas pembersih	✓	✗	Jangan menggunakan pengikat plastik atau logam, karena dapat meleleh atau menyebabkan kebakaran karena percikan logam.
Sedotan dan wadah kayu	✓	✗	Hanya digunakan untuk pemanasan atau menyerap kelembapan. Pengguna harus berhati-hati karena kelebihan panas dapat menyebabkan cedera.

Kertas dan koran daur ulang	x	✓	Selalu awasi oven saat menggunakan bahan-bahan ini karena kelebihan panas dapat menyebabkan kebakaran. Kandungan ekstrak logam akan menyebabkan menimbulkan percikan yang dapat menyebabkan kebakaran.
--------------------------------	---	---	---



PERINGATAN:

Saat memanaskan makanan dalam wadah plastik atau kertas, awasi oven karena adanya kemungkinan pengapian.



PERHATIAN: JANGAN GUNAKAN PEMBERSIH OVEN KOMERSIAL, PEMBERSIH UAP, ZAT YANG BERSIFAT ABRASIF, PEMBERSIH YANG BERSIFAT KERAS, ZAT APA PUN YANG MENGANDUNG SODIUM HIDROKSIDA ATAU BLOK PENGgosok PADA BAGIAN OVEN MICROWAVE ANDA.

Sebelum membersihkan, pastikan rongga oven, pintu, kabinet oven dan aksesorisnya benar-benar dingin.

BERSIHKAN OVEN SECARA RUTIN DAN BUANG SETIAP SISA MAKANAN -

Pastikan oven bersih, atau oven bisa menyebabkan kerusakan pada permukaan. Hal ini dapat memengaruhi masa pakai peranti dan dapat mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Bagian luar oven

Bagian luar oven dapat dibersihkan dengan mudah menggunakan sabun dan air. Pastikan sabun dibersihkan dengan kain lembab, dan keringkan bagian luarnya dengan handuk yang lembut.

Panel kendali

Buka pintu sebelum dibersihkan untuk menonaktifkan panel kendali. Anda harus berhati-hati saat membersihkan panel kendali. Gunakan kain yang dibasahi hanya dengan air. Usap panel dengan lembut sampai menjadi bersih.

Hindari menggunakan terlalu banyak air. Jangan menggunakan semua jenis bahan kimia atau pembersih abrasif.

Bagian Dalam Oven

1. Untuk membersihkan, lap semua cipratan atau tumpahan dengan kain basah yang lembut atau spons setiap kali setelah oven selesai digunakan dan masih hangat. Untuk tumpahan yang lebih susah dibersihkan, gunakan sabun yang lembut dan lap beberapa kali dengan menggunakan kain lembap sampai semua sisa tumpahan menjadi bersih. Sisa tumpahan terbentuk mungkin terlalu panas dan mulai berasap atau memantik api, dan menyebabkan percikan. Jangan melepaskan penutup *waveguide*.

2. Pastikan sabun yang lembut atau air tidak masuk ke dalam ventilasi kecil di dinding yang dapat menyebabkan kerusakan pada oven.

3. Jangan menggunakan pembersih jenis semprotan pada bagian dalam oven.

4. Panaskan oven Anda secara teratur dengan menggunakan pemanggang dan panaskan oven tanpa makanan selama 20 menit pada mode pemanggangan (halaman ID-12). Sisa makanan atau lemak yang terciprat dapat menyebabkan asap atau bau yang tidak sedap.

Pastikan agar penutup *waveguide* tetap bersih setiap saat.

Penutup *waveguide* dibuat dari bahan yang rapuh dan harus dibersihkan dengan hati-hati (ikuti instruksi pembersihan di atas).

CATATAN: Perendaman yang berlebihan dapat menyebabkan terlepasnya penutup *waveguide*.

Penutup *waveguide* adalah bagian yang rapuh dan tanpa

pembersihan rutin, perlu diganti.

Aksesoris

Aksesori seperti *turntable*, cagak *turntable* dan rak harus dicuci dengan cairan pembersih yang lembut dan dikeringkan. Cairan tersebut harus aman bagi mesin pencuci piring.

Pintu

Untuk menghilangkan semua sisa kotoran, bersihkan kedua sisi pintu, segel pintu dan bagian yang berdekatan secara teratur dengan kain yang lembut dan lembab. Jangan menggunakan pembersih yang abrasif.

CATATAN: Pembersih uap sebaiknya tidak digunakan.

Saran untuk pembersihan - Agar lebih mudah membersihkan oven

Anda:

Masukkan setengah buah lemon dalam mangkuk, tambahkan 300 ml (1/2 gelas) air dan panaskan pada 100% selama 10 -12 menit. Bersihkan oven dengan menggunakan kain kering yang lembut.



PEMECAHAN MASALAH

Jauhkan kabel dari permukaan yang panas. Jika menurut Anda oven tidak berfungsi dengan benar, ada beberapa langkah pemeriksaan sederhana yang dapat Anda lakukan sendiri sebelum memanggil teknisi. Langkah-langkah ini akan membantu mencegah permintaan servis yang tidak diperlukan jika kerusakan yang terjadi adalah sesuatu yang sederhana.

Ikuti pemeriksaan sederhana di bawah ini: Letakkan setengah cangkir air di atas *turntable* dan tutup pintu. Program oven untuk memasak selama 1 menit dengan menggunakan 100% daya gelombang mikro.

1. Apakah lampu oven menyala saat sedang memasak?
2. Apakah *turntable* berputar?
3. Apakah kipas pendingin berfungsi? (Periksa dengan menempatkan tangan di atas lubang ventilasi udara.)
4. Setelah 1 menit, apakah sinyal yang berbunyi terdengar?
5. Apakah air dalam gelas menjadi panas?
6. Setelah 3 menit, apakah elemen pemanas pada pemanggang menjadi merah?

Jika Anda menjawab "TIDAK" terhadap pertanyaan tersebut, periksa terlebih dahulu apakah oven sudah dicolokkan dengan benar dan sekeringnya tidak meledak. Jika tidak ada kesalahan

dengan kedua bagian tersebut, periksa bagan pemecahan masalah di bawah ini.

BAGAN PEMECAHAN MASALAH

PERTANYAAN	JAWABAN
Aliran udara berhembus di sekitar pintu.	Saat oven bekerja, udara bersirkulasi di dalam rongga. Pintu tidak memiliki segel kedap udara sehingga udara bisa keluar dari pintu.
Terjadi pengembunan dalam oven, dan mungkin menetes dari pintu.	Rongga oven biasanya akan lebih dingin daripada makanan yang dimasak, sehingga uap yang dihasilkan saat memasak akan mengembun di permukaan yang lebih dingin. Jumlah uap yang dihasilkan tergantung pada kadar air dari makanan yang dimasak. Beberapa makanan, misalnya kentang, memiliki kadar air yang tinggi. Pengembunan yang terperangkap di pintu kaca akan bersih setelah beberapa jam.
Kilasan cahaya terbentuk dari bagian dalam rongga saat proses	Kilasan cahaya akan terjadi ketika benda logam menjadi terletak dekat dengan rongga oven saat proses memasak. Hal ini dapat membuat permukaan rongga menjadi

memasak	kasar, tapi tidak akan merusak oven.
Kentang yang mengeluarkan percikan	Pastikan semua tunas yang keluar dari kentang dibersihkan dan kentang sudah ditusuk. Letakkan kentang secara langsung ke <i>turntable</i> atau di piring tahan panas atau wadah serupa.
Layar tampilan menyala, namun panel kendali tidak berfungsi saat ditekan.	Periksalah apakah pintu sudah ditutup dengan benar.
Proses memasak oven terlalu lama.	Pastikan tingkat daya yang benar telah dipilih.
Oven mengeluarkan suara ribut.	Energi gelombang mikro menyala dan mati (ON dan OFF) selama proses memasak/pencairan bahan beku.
Kabinet bagian luar panas.	Kabinet dapat menjadi hangat saat disentuh - jauhkan dari anak-anak.

PERINGATAN: Jangan pernah menyesuaikan, memperbaiki, atau memodifikasi oven sendiri. Hal ini berbahaya bagi orang lain selain teknisi SHARP yang sudah dilatih untuk melakukan servis atau perbaikan. Hal ini merupakan hal yang penting karena dapat melibatkan pelepasan penutup yang melindungi terhadap energi gelombang mikro.

- Segel pintu menghentikan kebocoran gelombang mikro selama oven berfungsi, tapi segel pintu bukan merupakan segel kedap udara. Jika Anda melihat adanya tetesan air, cahaya atau merasakan udara hangat di sekitar pintu oven, kejadian ini adalah hal yang normal. Makanan yang mengandung kadar kelembaban tinggi akan menyebabkan keluarnya uap dan pengembunan di bagian dalam pintu yang mungkin menetes dari oven.
- **Perbaikan dan Modifikasi:** Jangan mencoba untuk mengoperasikan oven jika oven tidak berfungsi dengan baik.
- **Kabinet Bagian Luar & Akses Lampu:** Jangan pernah melepaskan kabinet bagian luar. Hal ini sangat berbahaya karena tingginya tegangan listrik pada bagian-bagian dalam yang tidak boleh disentuh, karena bisa berakibat fatal.

Oven Anda tidak dilengkapi dengan penutup akses lampu. Jika lampu tidak menyala, jangan mencoba untuk mengganti lampu sendiri. Hubungi fasilitas servis yang disetujui oleh SHARP.

MENGANTI KENOP UTAMA



Kabel-kabel pada kabel utama diberi kode warna sebagai berikut:

Garis-garis hijau dan kuning = **EARTH**

Biru = **NEUTRAL**

Cokelat = **LIVE**

Karena warna-warna pada kabel listrik utama oven Anda mungkin tidak sesuai dengan kode warna yang mengidentifikasi terminal pada steker Anda, hubungkan kabel-kabel sebagaimana dijelaskan:

- Kabel berwarna hijau dan kuning ke terminal steker bertanda E **atau** berwarna hijau **atau** berwarna hijau dan kuning.
- Kabel biru ke terminal steker bertanda N **atau** berwarna hitam **atau** berwarna biru.
- Kabel cokelat ke terminal steker bertanda L **atau** berwarna merah **atau** berwarna coklat.

Pastikan sekrup terminal kencang dan kabelnya ditahan dengan aman oleh pegangan kabel saat masuk ke steker.

Seperti kebanyakan peralatan di rumah Anda, oven Anda juga harus terhubung pada pasokan arus AC fase tunggal 220-230 V, 50 Hz.

Jika Anda tidak membuat sambungan listrik yang benar, Anda dapat merusak oven atau melukai diri Anda sendiri. SHARP atau pun pemasok tidak akan bertanggung jawab jika hal ini terjadi.

PERINGATAN: PERANTI INI HARUS DIBUMIKAN

Jika Anda memiliki keraguan tentang pasokan listrik Anda, tanyakan pada teknisi listrik yang memenuhi syarat.

Pusat Informasi Pelayanan Konsumen

Website: www.sharp-indonesia.com

Telephone: 0 - 800 - 1225588 (Bebas Pulsa) / 0815 -8225599 (SMS)

SHARP

Important



R-650GX(BS)

900W

(IEC 60705)

MICROWAVE OVEN WITH GRILL

OPERATION MANUAL

ENGLISH

OPERATION MANUAL

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

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



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

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

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

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

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

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

*) Please contact your local authority for further details.

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

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

2. In other Countries outside the EU

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

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

B. Information on Disposal for Business Users.

1. In the European Union

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

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

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

2. In other Countries outside the EU

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



Operation manual

INFORMATION ON PROPER DISPOSAL	1
CONTENTS	2
SPECIFICATIONS	2
HOW YOUR OVEN WORKS	3
OVEN AND ACCESSORIES	4
CONTROL PANEL.....	5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	6-8
INSTALLATION.....	8
BEFORE OPERATION	9
SETTING THE CLOCK.....	9
MICROWAVE POWER LEVEL	9
MANUAL OPERATION.....	10
MICROWAVE COOKING.....	10-11
MICROWAVE SPEEDY COOKING.....	11
GRILL COOKING/MICRO+GRILL COOKING	12
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS	13
REHEATING ADVICE	14
DEFROSTING ADVICE	15
DEFROSTING OPERATION.....	16
AUTO MENU OPERATION.....	17
AUTO MENU CHART	18
SUITABLE OVENWARE	19
CARE AND CLEANING	20
TROUBLESHOOTING	21
TO REPLACE THE MAINS PLUG	22

SPECIFICATIONS



Model name:	R-650GX(BS)
AC Line Voltage	: 220-230V ~ , 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 10 A
AC Power required: Microwave	: 1450 W
Output power: Microwave	: 900 W
Grill	: 900-1000 W
Standby mode (Energy Save Mode)	: less than 1.0 W
Microwave Frequency	: 2450 MHz*
Outside Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 485.0 x 293.0 x 408.0
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)*** mm	: 317.0 x 221.0 x 348.0
Oven Capacity	: 23 litres***
Turntable	: ø 270 mm
Weight	: approx. 10.5 kg
Oven lamp	: 2 W/240 V

- * This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- ** The depth does not include the door opening handle.
- *** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

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

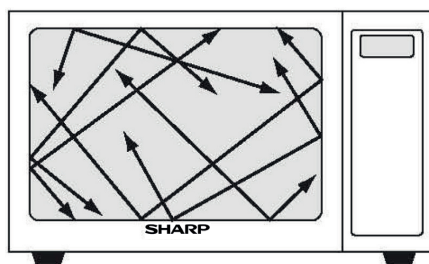


HOW YOUR OVEN WORKS

Microwaves are energy waves, similar to those used for TV and radio signals.

Electrical energy is converted into microwave energy, which is directed into the oven cavity via a waveguide. To prevent food and grease entering the wave guide it is protected by the waveguide cover.

Microwaves cannot pass through metal, because of this the oven cavity is made of metal and there is a fine metal mesh on the door. During cooking the microwaves bounce off the sides of the oven cavity at random.



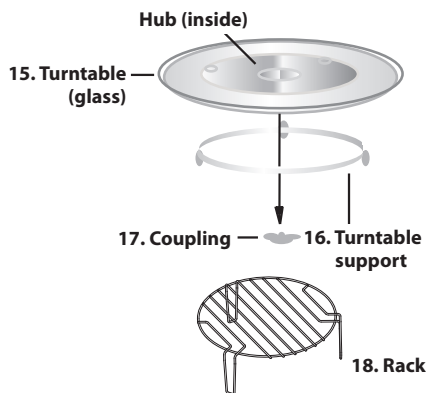
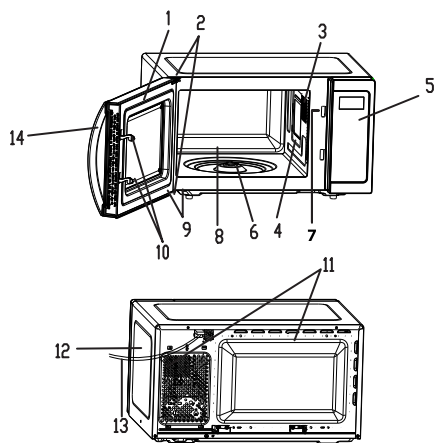
Microwaves will pass through certain materials, such as glass and plastic, to heat the food. (See 'Suitable Cookware' on page ID-19).

Water, sugar and fat in food absorb microwaves which cause them to vibrate. This creates heat by friction, in the same way your hands get warm when you rub them together.

The outer areas of the food are heated by the microwave energy, then the heat moves to the centre by conduction, as it does in conventional cooking. It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating.

Once cooking is complete, the oven automatically stops producing microwaves.

Standing time is necessary after cooking, as it enables the heat to disperse equally throughout the food.



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.

OVEN

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

ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

- (15) Turntable (16) Turntable support (17) Coupling (18) Rack

- Place the turntable support in the centre of the oven floor so that it can freely rotate around the coupling. Then place the turntable on to the turntable support so that it locates firmly into the coupling.
 - To avoid turntable damage, ensure dishes and containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.
- For use of the rack, refer to the grilling sections on page ID-12.

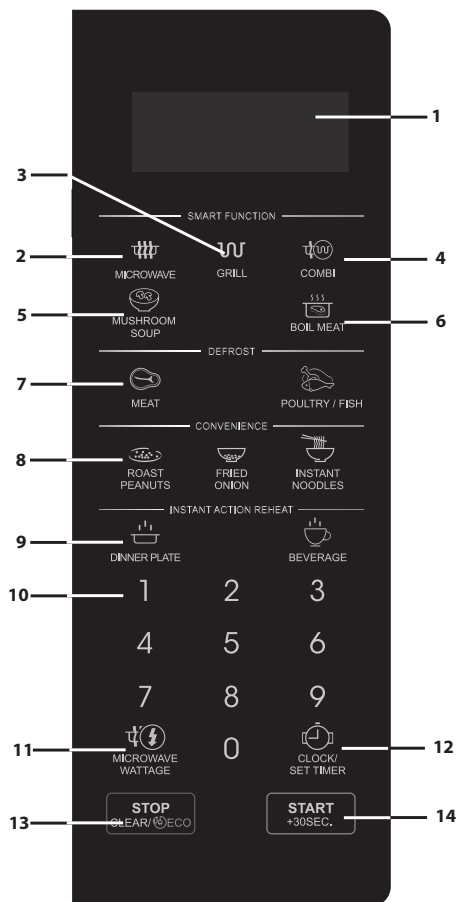
Never touch the grill when it is hot.

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

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



CONTROL PANEL



1. DIGITAL DISPLAY

2. MICROWAVE key

Press to select 900W microwave power level.

3. GRILL key

4. COMBI. key

5. MUSHROOM SOUP key

6. BOIL MEAT key

7. DEFROST MENU key



Meat



Poultry/Fish

8. CONVENIENCE MENU key



Roast Peanuts



Fried Onion



Instant Noodles

9. INSTANT REHEATING key



Dinner Plate



Beverage

10. NUMBER keys

Press to select time/weight.

11. MICROWAVE WATTAGE key

12. CLOCK/SET TIMER key

Press to set clock or use as a minute timer.

13. STOP/CLEAR/ECO key

14. START/ + 30 SEC. key



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

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

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 220-230 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. See Page ID-19. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

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

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

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

Do not block the ventilation openings.

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

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

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

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

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

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

See the corresponding hints in the operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

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

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

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

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

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

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page ID-20. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

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

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

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

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

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

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

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

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

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

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

To avoid the possibility of burns

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

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

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

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Accessible parts may become

hot during use. Young children should be kept away. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

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

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

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

To avoid misuse by children

WARNING: Only allow children aged from 8 years and above to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. When the appliance is operated in the GRILL, MIX GRILL and AUTO MENU operation, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

To prevent the oven from losing its balance, do not lean or swing on the oven door or the handle. Do not play with the oven or use it as a toy.

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

Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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 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.

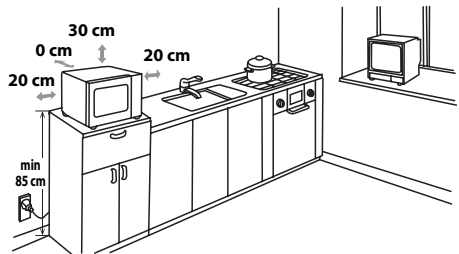


This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use.

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. Check the oven carefully for any signs of damage.
2. 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.
3. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
 - The minimum installation height is 85 cm.
 - A minimum space of 20 cm is required between the oven and any adjacent walls.
 - Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
 - Do not remove the feet from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



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



BEFORE OPERATION



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

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



SETTING THE CLOCK

Your oven has a 12 hour clock mode.


1. Press the **CLOCK/SET TIMER** key  once and "00:00" will flash.
2. Press the number keys and enter the current time.
3. Press the **CLOCK/SET TIMER** key  to finish clock setting.

NOTES:

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



MICROWAVE POWER LEVEL

Power Level	Press the MICROWAVE WATTAGE key 	Display (Wattage)
HIGH	x1	900W
	x2	810W
MEDIUM HIGH	x3	720W
	x4	630W
MEDIUM	x5	540W
	x6	450W
MEDIUM LOW (DEFROST)	x7	360W
	x8	270W
LOW	x9	180W
	x10	100W
	x11	0W

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

Generally the following recommendations apply:

900W/ 810W -(HIGH) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

720W/ 630W -(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.

540W/ 450W -(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.

360W/ 270W -(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.

180W/ 100W -(LOW) For gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.

MANUAL OPERATION



Opening the door:

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

Starting the oven:

Prepare and place food in a suitable container onto the turntable or place directly onto the turntable. Close the door and press the **START/+30 SEC.** key after selecting the desired cooking mode.

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

The **START/+30 SEC.** key must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Use the **STOP/CLEAR** key to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP/CLEAR** key twice.
4. To set and to cancel the child lock (refer to page ID-13).

START
+30SEC.

STOP
CLEAR/ECO

MICROWAVE COOKING



Your oven can be programmed for up 99 minutes 99 seconds (99.99).

MANUAL COOKING/ MANUAL DEFROSTING

- Use microwave power levels 900W to 100W and enter the cooking time to cook or defrost (refer to page ID-9).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

To cook 10 minutes on 900W microwave power.

1. Input the power level by pressing the **MICROWAVE** key once for 900W.
2. Enter the cooking time by pressing the number keys.
3. Press the **START/+30 SEC.** key to start cooking. (The display will count down through the set cooking time.)



x1

10:00

900

START
+30SEC.

NOTE:

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

IMPORTANT:

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

Cooking Mode	Standard time
Microwave 900W	99 minutes 99seconds
Grill cooking	Intermittent operation, temperature.
Mix grill cooking	99 mins 99 sec



MICROWAVE COOKING

Example:

To cook 10 minutes on 720W microwave power.

1. Input the power level by pressing the **MICROWAVE WATTAGE** key several times for 720W.



720

2. Press the **START/+30 SEC.** key to confirm the power.

START
+30SEC.

3. Enter the cooking time by pressing the number keys.

10:00

4. Press the **START/+30 SEC.** key to start cooking.
(The display will count down through the set cooking time.)

START
+30SEC.

10:00



MICROWAVE SPEEDY COOKING

You can directly start cooking on 900W microwave power level for the cooking time you desired.

Maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.

a. Example:

To cook 10 minutes on 900W microwave power.

1. Enter the cooking time by pressing the number keys.
2. Press the **START/+30 SEC.** key to start cooking.
(The display will count down.)

10:00

START
+30SEC.

b. Direct start

You can directly start cooking on 900W microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30 SEC.** key.

c. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual cooking, time defrost and auto menu operation in multiples of 30 seconds if the **START/+30 S** key is pressed while the oven is in operation. During the weight defrost, the cooking time cannot be increased by pressing **START/+30S** key.

GRILL COOKING/MICRO+GRILL COOKING



1. GRILL ONLY COOKING

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

Example:

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

1. Press **GRILL** key once.



2. Enter the required heating time by pressing the number keys.



3. Press the **START/+30 SEC.** key to start the grilling. (The display will count down through the set grilling time.)



Note:

Halfway through the grilling time an audible signal will sound twice this will remind you to turn the food over to ensure even browning. Please be aware that the oven will not stop automatically during grilling.

Turnover the food halfway through, close the door and then press the **START/+30sec.** button to continue grilling.

2. MICRO+GRILL COOKING

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

The combination of microwave power with the grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish. There are 2 choices for the combination:

COMBINATION 1 (Display: C-1)

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

COMBINATION 2 (Display: C-2)

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

Example:

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

1. Press **COMBI.** key once.



2. Press the **START/+30 SEC.** key to confirm the power.



4. Press the **START/+30 SEC.**

key to start the cooking.

(The display will count down through the set cooking time.)



NOTES for GRILL and MICRO+GRILL COOKING:

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

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

⚠ WARNING:

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



OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

1. KITCHEN TIMER FUNCTION :

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

Example:

To set the timer for 5 minutes.

1. Press the **CLOCK/ SET TIMER** key twice.
2. Enter the desired time by pressing the number keys.
3. Press the **START/ +30 SEC.** key to start the timer.



When the timer time arrives, the audible signal will sound 5 times and the LED will display End. You can enter any time up to 99 minutes, 99 seconds. To cancel the KITCHEN TIMER whilst counting down, simply press the **STOP/CLEAR** key.

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

2. SEQUENCE COOKING

This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function. The time range is 0:05-99:99. This function allows you to cook using up to 2 different stages.

Once programmed there is no need to interfere with the cooking operation as the oven will automatically move onto the next stage. An audible signal will sound once after the first stage. If one chosen stage is defrosting, this should be the first stage of sequence cooking.

Note: AUTO MENU cannot be set as one of the multiple sequences.

Example: If you want to cook the food with grill for 5 minutes, then to cook with 720W microwave power for 7 minutes. The steps are as follows:

- 1. Press the **GRILL** button once, in the LED display Gr will appear.
- 2. Enter the grilling time by pressing the **NUMBER** keys and the display shows "5:00" minutes.
- 3. Input the power level by pressing the **MICROWAVE WATTAGE** button three times for 720W.
- 4. Press the **START/+30sec.** button to confirm.
- 5. Enter the cooking time by pressing the **NUMBER** keys and the display shows "7:00" minutes.
- 6. Press the **START/+30sec.** button to start cooking.

3. CHILD LOCK:

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

a. To set the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP/CLEAR** key for 3 seconds until a long a beep sounds. The display will show 0:00 or current time if clock has been set.

b. To cancel the CHILD LOCK:

Press and hold the **STOP/CLEAR** key for 3 seconds until a long beep sounds.

4. ECO FUNCTION:

a. In waiting state, press **STOP/CLEAR/ECO** key once briefly, LED will display off. When LED will display off, press any button to turn back to waiting state.





b. In waiting state, if no operation in 10 minutes, the oven will sound once and LED will be off.

c. During child lock state, ECO functio will not work.

REHEATING ADVICE



For the reheating of foods, follow the advice and guidelines below to ensure food is thoroughly reheated before serving.

Plated meals	<p>Remove any poultry or meat portions, reheat these separately, see below.</p> <p>Place smaller items of food to the centre of the plate, larger and thicker foods to the edge. Cover with vented microwave cling film and reheat on 50%, stir/rearrange halfway through reheating.</p> <p>NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.</p>	
Sliced meat	<p>Cover with vented microwave cling film and reheat on 50%. Rearrange at least once to ensure even reheating.</p> <p>NOTE: Ensure the meat is thoroughly reheated before serving.</p>	
Poultry portions	<p>Place thickest parts of the portions to the outside of the dish, cover with vented microwave cling film and reheat on 70%. Turn over halfway through reheating.</p> <p>NOTE: Ensure the poultry is thoroughly reheated before serving.</p>	
Casseroles	<p>Cover with vented microwave cling film or a suitable lid and reheat on 50%. Stir frequently to ensure even reheating.</p> <p>NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.</p>	

To achieve the best results when reheating, select a suitable microwave power level appropriate to the type of food. e.g. A bowl of vegetables can be reheated using 100%, while a lasagne which contains ingredients that cannot be stirred, should be reheated using 50%.

NOTES:

- Remove food from foil or metal containers before reheating.
- Reheating times will be affected by the shape, depth, quantity and temperature of food together with the size, shape and material of the container.



WARNING:

Never heat liquids in narrow-necked containers, as this could result in the contents erupting from the container and may cause burns.

- To avoid overheating and fire, special care must be taken when reheating foods with a high sugar or fat content, e.g. mince pies or Christmas pudding.
- Never heat oil or fat for deep frying as this may lead to overheating and fire.
- Canned potatoes should not be heated in the microwave oven, follow the manufacturer's instructions on the can.



WARNING:

The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption to avoid burns.



DEFROSTING ADVICE

Defrosting food using your microwave oven is the quickest method of all.

It is a simple process but the following instructions are essential to ensure the food is thoroughly defrosted.

Rearrange	Foods that are placed towards the outside of the dish will defrost quicker than foods in the centre. It is therefore essential that the food is rearranged up to 4 times during defrosting. Move closely packed pieces from the outside to the centre and rearrange over-lapping areas. This will ensure that all parts of the food defrosts evenly.
Separate	Foods may be stuck together when removed from the freezer. It is important to separate foods as soon as it is possible during defrosting, e.g. bacon rashers, chicken fillets.
Shield	Some areas of food being defrosted may become warm. To prevent them becoming warmer and starting to cook, these areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves, e.g. legs and wings on a chicken.
Stand	Standing time is necessary to ensure food is thoroughly defrosted. Defrosting is not complete once the food is removed from the microwave oven. Food must stand, covered, for a length of time to ensure the centre has completely defrosted.
Turn over	It is essential that all foods are turned over at least 3 - 4 times during defrosting. This is important to ensure thorough defrosting.

NOTES:

- Remove all packaging and wrapping before defrosting.
- To defrost food, use microwave power levels 30% or 10%.

DEFROST OPERATION



The microwave oven is pre-programmed with a time and power level so that the following food is defrosted easily: Pork, chicken and fish. The weight range for this food is from 0.1kg – 1.5kg. Follow the example below for details on how to operate these functions.

1. MEAT DEFROST

Example: To defrost the steak for 500g.

1. Select the menu required by pressing the **MEAT** key twice.



x2

the display will show: d1-2

2. Enter the defrosting time by pressing the number keys.

500

3. Press the **START/+30 SEC.** key to start defrosting.

2. POULTRY/FISH DEFROST

Example: To defrost the fish for 500g.

1. Select the menu required by pressing the **POULTRY/FISH** key three times.



x3

the display will show: d2-3

2. Enter the defrosting time by pressing the number keys.

500

3. Press the **START/+30 SEC.** key to start defrosting.

Frozen foods are defrosted from -18°C.

NOTES FOR WEIGHT DEFROST:

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

DEFROST CHART

Code	Menu	Weight(g)
d1-1	Mince	100-1500
d1-2	Steak/Chops	500-1500
d1-3	Pork	500-1500
d2-1	Whole Chicken	800-1500
d2-2	Chicken Fillet	500-1000
d2-3	Fish Fillet	500-1000



AUTO MENU OPERATION

The **AUTO MENU** keys automatically work out the correct cooking mode and cooking of the foods. Follow the example below for details on how to operate this function.

NOTES:

- The weight of the food is pre-programmed.

1. MUSHROOM SOUP

Example: To cook mushroom soup (400g) by using the AUTO MENU function.

1. Select the required menu by pressing the **Mushroom Soup** key once.



x1

the display will show:

400

2. Press the **START/+30 SEC.** key to start cooking.

(The display will count down through cooking time)

2. ROAST PEANUTS

Example: To cook roast peanuts (100g) by using the AUTO MENU function.

1. Select the required menu by pressing the **Roast Peanuts** key once.



x1

the display will show:

100

2. Press the **START/+30 SEC.** key to start cooking.

(The display will count down through cooking time)

3. DINNER PLATE

Example: To reheat the food (350g) by using the AUTO MENU function.

1. Select the required menu by pressing the **Dinner Plate** key twice.



x2

the display will show:

350

2. Press the **START/+30 SEC.** key to start cooking.

(The display will count down through cooking time)

NOTES:

- You can choose 250g/350g/500g.

AUTO MENU CHART



Menu	Weight(g)	Power
Mushroom Soup	400	P100+P50
Boil meat	500	P100
Roast peanuts	100	C-1 Note: Turn over the food at the 2 minutes left.
Fried onion	100g (80g onion+20g oil)	P100+P50 Note: No need to turn over the food.
Instant noodles	80g noodle+400g boiling water	P100
Dinner plate	250	P100
	350	
	500	
Beverage	200	P100
	400	
	600	



SUITABLE OVENWARE

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

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

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



WARNING:

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



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

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

Oven exterior

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

Control panel

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

Oven Interior

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

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

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

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

4. Heat up your oven regularly by using the grill and heat the oven without food for 20 minutes on grill (page ID-12). 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.



TROUBLESHOOTING

Keep the power supply cord away from heated surface. If you think the oven is not working properly there are some simple checks you can carry out yourself before calling an engineer. This will help prevent unnecessary service calls if the fault is something simple.

Follow this simple check below: Place half a cup of water on the turntable and close the door. Programme the oven to cook for 1 minute using 100% microwave power.

1. Does the oven lamp come on when it is cooking?
2. Does the turntable rotate?
3. Does the cooling fan work? (Check by placing your hand above the air vent openings.)
4. After 1 minute does the audible signal sound?
5. Is the water in the cup hot?
6. After 3 minutes, does the grill heating element become red?

If you answer "NO" to any question first check that the oven is plugged in properly and the fuse has not blown. If there is no fault with either, check against the troubleshooting chart below.

WARNING: Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a SHARP trained engineer to carry out servicing or repairs. This is important as it may involve the removal of covers that provide protection against microwave energy.

- The door seal stops microwave leakage during oven operation, but does not form an airtight seal. It is normal to see drops of water, light or feel warm air around the oven door. Food with a high moisture content will release steam and cause condensation inside the door which may drip from the oven.
- **Repairs and Modifications:** Do not attempt to operate the oven if it is not working properly.
- **Outer Cabinet & Lamp Access:** Never remove the outer cabinet. This is very dangerous due to high voltage parts inside which must never be touched, as this could be fatal.
Your oven is not fitted with a lamp access cover. If the lamp fails, do not attempt to replace the lamp yourself, call a SHARP approved service facility.

TROUBLESHOOTING CHART

QUERY	ANSWER
Draught circulates around the door.	When the oven is working, air circulates within the cavity. The door does not form an airtight seal so air may escape from the door.
Condensation forms in the oven, and may drip from the door.	The oven cavity will normally be colder than the food being cooked, and so steam produced when cooking will condense on the colder surface. The amount of steam produced depends on the water content of the food being cooked. Some foods, such as potatoes have a high moisture content. Condensation trapped in the door glass should clear after a few hours.
Flashing or arcing from within the cavity when cooking.	Arcing will occur when a metallic object comes into close proximity to the oven cavity during cooking. This may possibly roughen the surface of the cavity, but would not otherwise damage the oven.
Arcing potatoes.	Ensure all "eyes" are removed from the potatoes and that they have been pierced, place directly onto the turntable or in a heat resistant flan dish or similar.
The display is lit but the control panel will not work when pressed.	Check the door is closed properly.
Oven cooks too slowly.	Ensure correct power level has been selected.
Oven makes a noise.	The microwave energy pulses ON and OFF during cooking/defrosting.
Outer cabinet is hot.	The cabinet may become warm to the touch - keep children away.

TO REPLACE THE MAINS PLUG




The wires in the mains cable are colour coded as shown:

Green and yellow stripes = **EARTH**

Blue = **NEUTRAL**

Brown = **LIVE**

As the colours in the mains lead of your oven may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, connect the wires as described:

- The green and yellow wire to the plug terminal marked E  or coloured green or coloured green and yellow.
- The blue wire to the plug terminal marked N or coloured black or coloured blue.
- The brown wire to the plug terminal marked L or coloured red or coloured brown.

Make sure the terminal screws are tight and the cable is held securely by the cable grip where it enters the plug.

Like most appliances in your home, your oven must be connected to a single phase 220-230V 50Hz alternating current supply.

If you do not make the proper electrical connections you might damage the oven or injure yourself. Neither SHARP nor the supplier will be liable if this happens.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
If you have any doubts about your electrical supply ask a qualified electrician.

Pusat Informasi Pelayanan Konsumen

Website: www.sharp-indonesia.com

Telephone: 0 - 800 - 1225588 (Bebas Pulsa) / 0815 -8225599 (SMS)

SHARP

PT SHARP TRADING INDONESIA

Kawasan Industri KIIC, Jl. Harapan Raya Lot LL 1 & 2,
Gedung No. 01 Desa Sirnabaya, Kec. Teluk Jambe
Timur, Kabupaten Karawang 41361

0 - 800 - 1225588 (Bebas Pulsa)

0815 - 8225599 (SMS)

WEBSITE: <http://www.sharp-indonesia.com>