

SHARP



LÒ VI SÓNG Microwave Oven

R-G251TV-SL
R-G251TV-BK

**Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước
khi sử dụng thiết bị.**

Please read the manual carefully before operating
your product. Retain it for future reference.

LÀ MỘT PHẦN CỦA CHÍNH SÁCH CẢI TIẾN LIÊN TỤC, CHÚNG
TÔI BẢO LƯU QUYỀN SỬA ĐỔI THIẾT KẾ VÀ CÁC THÔNG SỐ
KỸ THUẬT MÀ KHÔNG CẦN THÔNG BÁO.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Instruction Manual



MỤC LỤC

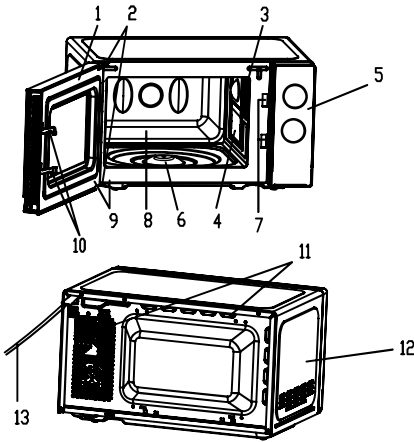
MỤC LỤC	2
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	2
LÒ VÀ LINH KIỆN	3
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	4
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	5-7
LẮP ĐẶT	7
MỨC CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG.....	8
CHỨC NĂNG NẤU BẰNG LO VI SÓNG	8
HƯỚNG DẪN RẪ ĐÔNG THỰC PHẨM	9
VẬT LIỆU NẤU ĂN PHÙ HỢP	9
BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH	10
KHẮC PHỤC SỰ CỐ	11-12



BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Tên mẫu:	R-G251TV-SL/R-G251TV-BK
Điện áp dòng AC	: 230 V, 50 Hz 1 pha
Cầu chì/bộ ngắt mạch đường dây phân phối	: 10 A
Công suất đầu vào định mức (Lò vi sóng):	: 1450W
Công suất đầu ra: Sóng điện từ	: 900 W
Nướng:	: 1000 W
Chế độ nghỉ (Chế độ tiết kiệm năng lượng)	: dưới 1,0 W
Tần số vi sóng	: 2450 MHz
Kích thước bên ngoài (W) x (D) x (H) mm	: 472 x 345 x 280
Kích thước khoang (W) x (D) x (H)** mm	: 329 x 327 x 230
Dung tích lò vi sóng	: 25 lít*
Đĩa xoay	: Ø 288 mm
Khối lượng	: xấp xỉ 13.0 kg

* Dung tích bên trong lò được tính theo chiều rộng, chiều dài, chiều cao tối đa của lò. Dung tích thực có thể ít hơn.



LÒ

1. Cửa
2. Bàn lề cửa
3. Đèn
4. Tấm hướng sóng (KHÔNG ĐƯỢC THẢO)
5. Bảng điều khiển
6. Khớp nối
7. Chốt cửa lò
8. Khoảng nấu thực phẩm
9. Ron cửa và đệm làm kín
10. Khóa chốt an toàn
11. Lỗ thông gió
12. Vỏ ngoài
13. Dây nguồn

LINH KIỆN:

Kiểm tra để đảm bảo có đầy đủ các linh kiện sau:

- (14) Đĩa xoay (15) Chân đỡ đĩa xoay (16) Khớp nối (17) Vỉ nướng.

Đặt chân đỡ đĩa xoay ở giữa bề mặt lò để nó có thể xoay xung quanh khớp nối. Sau đó đặt đĩa xoay lên chân đỡ đĩa xoay sao cho khớp với khớp nối. Để tránh làm hỏng đĩa xoay, hãy đảm bảo đĩa xoay và dụng cụ đựng thực phẩm được nâng lên khỏi mép đĩa xoay khi lấy chúng ra khỏi lò.

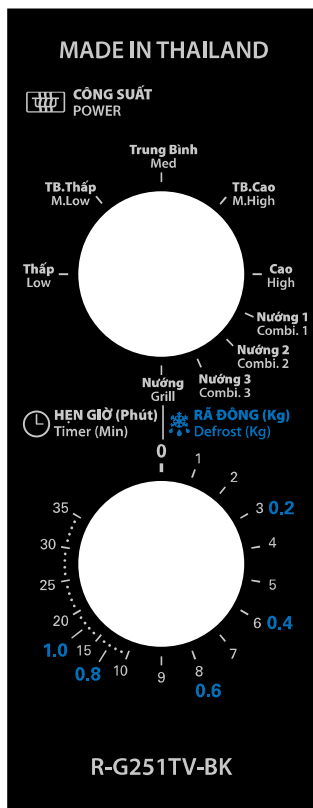
LƯU Ý: Khi đặt hàng linh kiện, vui lòng cung cấp tên bộ phận và tên kiểu máy cho đại lý của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được SHARP ủy quyền.

LƯU Ý:

- Tấm chắn sóng rất dễ vỡ. Vui lòng cẩn thận khi vệ sinh bên trong lò để đảm bảo bộ phận không bị ảnh hưởng.
- Bật lò khi đĩa xoay và chân đỡ đĩa xoay được lắp đúng cách. Khi làm vậy, thực phẩm sẽ được nấu chín đều hơn. Đĩa xoay được lắp không đúng khớp sẽ phát ra tiếng lạch cạch, không quay đúng cách và có thể gây hư hỏng cho lò.
- Tất cả thực phẩm và dụng cụ đựng thực phẩm phải luôn được đặt trên đĩa xoay để nấu.
- Đĩa xoay có thể quay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ. Hướng quay có thể thay đổi mỗi khi khởi động lò. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất của lò.



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. NÚM ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT LÒ

Mức công suất

100P = CAO

70P = TRUNG BÌNH CAO

50P = TRUNG BÌNH

30P = TRUNG BÌNH THẤP/Rã đông

10P = THẤP

Nướng

Combo 1 = 80% nướng 20% nấu bằng tia sóng

Combi.2 = 70% nướng 30% nấu bằng tia sóng

Combi.3 = 60% nướng 40% nấu bằng tia sóng

Grill = 100% nướng

2. NÚM HẸN GIỜ/HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/

(0-35 phút/0.2 - 1.0 kg)

Chức năng HẸN GIỜ/HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG có hai thang đo. Thang đo bên ngoài dùng để rã đông theo trọng lượng tính bằng kg. Thang đo bên trong được sử dụng để cài đặt thời gian.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG: ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY

Để tránh nguy cơ hỏa hoạn.

Xem các gợi ý tương ứng trong hướng dẫn vận hành.

Chú ý quan sát lò trong quá trình lò đang hoạt động. Mức công suất quá cao hoặc thời gian nấu quá lâu có thể làm thức ăn quá nóng dẫn đến hỏa hoạn.

Lò được thiết kế để chỉ sử dụng trên mặt bàn. Không phù hợp để được lắp đặt như một bộ phận cố định tổng nhà bếp. Không đặt lò trong tủ.

Nên đặt lò ở vị trí tiện lợi để rút phích cắm phòng trường hợp khẩn cấp.

Nguồn điện AC phải là 230 V, 50 Hz, với cầu chì đường dây phân phối tối thiểu 10 A hoặc bộ ngắt mạch phân phối tối thiểu 10 A.

Nên cung cấp một mạch riêng cho thiết bị này.

Không đặt lò ở những vị trí tỏa nhiệt.

Ví dụ, gần vị trí lò nung.

Không lắp đặt lò ở khu vực có độ ẩm cao hoặc nơi có thể tích tụ hơi nước.

Không bảo quản hoặc sử dụng lò ngoài trời.

Nếu quan sát thấy có khói, hãy tắt hoặc rút phích cắm của lò và đóng cửa lò để dập lửa.

Chỉ sử dụng hộp đựng thực phẩm và các thiết bị an toàn với lò vi sóng. Xem Trang VN-9. Nên kiểm tra các thiết bị để đảm bảo rằng chúng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Nên chú ý hơn khi hâm nóng thực phẩm đựng trong hộp đựng bằng nhựa hoặc giấy vì có thể bắt lửa.

Vệ sinh tấm chắn sóng, khoang nấu thực phẩm, đĩa xoay và chân đỡ đĩa xoay sau khi sử dụng. Nên rửa sạch dầu mỡ và lau khô. Dầu mỡ tích tụ có thể gây bốc khói hoặc cháy khi nhiệt độ quá cao.

Không đặt vật liệu dễ cháy gần lò hoặc lỗ thông gió.

Không chặn các lỗ thông gió.

Tháo, gỡ tất cả các niêm phong kim loại, dây quần kim loại, v.v., khỏi thực phẩm và gói thực phẩm. Hồ quang điện trên bề mặt kim loại có thể gây cháy.

Không sử dụng lò vi sóng để làm nóng dầu để chiên ngập dầu vì không thể kiểm soát được nhiệt độ và dầu có thể bắt lửa.

Đề làm bỏng ngô, chỉ sử dụng máy làm bỏng ngô vi sóng đặc biệt.

Không bảo quản thực phẩm hoặc bất kỳ vật dụng nào khác bên trong lò. Kiểm tra các chế độ cài đặt sau khi khởi động lò để đảm bảo lò hoạt động như mong muốn.

Để tránh quá nóng và cháy, phải đặc biệt cẩn thận khi nấu hoặc hâm nóng thực phẩm có hàm lượng đường hoặc chất béo cao, ví dụ như bánh cuộn xúc xích, bánh nướng hoặc bánh pudding Giáng sinh.

Để tránh khả năng bị thương CẢNH BÁO:

Không vận hành lò nếu nó bị hư hỏng hoặc hoạt động không đúng. Kiểm tra những điều sau đây trước khi sử dụng:

a) Cửa; đảm bảo cửa đóng khít và đảm bảo cửa không bị lệch, cong vênh.

b) Bản lề, chốt an toàn cửa; kiểm tra để chắc chắn rằng chúng không bị hỏng hoặc lỏng lẻo.

c) Ron cửa và đệm làm kín; đảm bảo rằng chúng không bị hư hỏng.

d) Bên trong khoang lò hoặc trên cửa lò; đảm bảo không có vết lõm.

e) Dây nguồn và phích cắm; đảm bảo rằng chúng không bị hư hỏng.

Không bật lò nếu cửa hoặc ron cửa bị hỏng cho đến khi được kỹ sư được đào tạo của SHARP sửa.

Không được tự điều chỉnh, sửa chữa hoặc chỉnh sửa lò. Sẽ rất nguy hiểm đối với bất kỳ ai không phải là kỹ sư được đào tạo của SHARP khi thực hiện bất kỳ hoạt động bảo dưỡng hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo lắp chắn bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

Không bật lò khi cửa đang mở hoặc thay đổi các chốt an toàn của cửa theo bất kỳ cách nào.

Không bật lò nếu có vật nằm giữa ron cửa và đệm làm kín.

Không để dầu mỡ hoặc bụi bẩn tích tụ trên ron cửa và các bộ phận lân cận. Vệ sinh lò định kỳ và dọn sạch mọi cặn thức ăn. Thực hiện theo hướng dẫn về “Bảo dưỡng và Vệ sinh” trên trang VN-10. Nếu không vệ sinh lò thường xuyên, bề mặt lò sẽ xuống cấp, gây ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

Những người có MÁY TRỢ TIM nên kiểm tra với bác sĩ hoặc nhà sản xuất máy trợ tim để biết các biện pháp phòng ngừa trước đối với lò vi sóng.

Để tránh khả năng bị điện giật

Trong mọi trường hợp, không nên tháo vỏ bên ngoài.

Không được đồ hoặc nhét bất kỳ đồ vật nào vào lỗ khóa cửa hoặc lỗ thông gió. Trong trường hợp bị tràn, hãy tắt lò và rút phích cắm ngay lập tức, đồng thời gọi cho trung tâm dịch vụ được SHARP ủy quyền.

Không nhúng dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

Không để dây nguồn treo trên cạnh bàn hoặc bề mặt làm việc.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Không để dây nguồn gần các bề mặt nóng, bao gồm cả mặt sau của lò.

Không tự thay thế đèn lò hoặc cho phép bất kỳ ai không phải là thợ điện được SHARP ủy quyền làm việc này. Nếu đèn lò bị hỏng, vui lòng liên hệ với đại lý của bạn hoặc trung tâm dịch vụ SHARP được ủy quyền.

Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, nó phải được thay thế bằng một dây chuyên dụng.

Việc thay thế phải được thực hiện bởi một trung tâm dịch vụ SHARP được ủy quyền.

Để tránh khả năng nổ và sôi đột ngột:

CẢNH BÁO: Không được đun nóng thực phẩm dạng lỏng và các loại thực phẩm khác trong hộp kín vì chúng có thể phát nổ.

Hâm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến hiện tượng sôi trào chậm, do đó phải cẩn thận khi xử lý hộp đựng.

Không nấu thức ăn trong hộp kín. Tháo các niêm phong và nắp trước khi sử dụng. Các hộp chứa kín có thể nổ do áp suất tích tụ ngay cả sau khi đã tắt lò.

Cẩn thận khi nấu thực phẩm dạng lỏng. Sử dụng hộp miệng rộng để bong bóng thoát ra ngoài.

Không bao giờ đun nóng thực phẩm dạng lỏng trong hộp chứa có cổ hẹp chẳng hạn như bình sữa trẻ em, vì điều này có thể khiến thực phẩm dạng lỏng trào ra khỏi hộp chứa khi đun nóng và gây bỏng.

Để tránh thực phẩm dạng lỏng sôi phun trào đột ngột và có thể bị bỏng:

1. Không nấu thực phẩm dạng lỏng quá thời gian.
2. Khuấy đều trước khi nấu/hâm.
3. Nên đặt một thanh thủy tinh hoặc dụng cụ tương tự (không phải kim loại) vào thực phẩm dạng lỏng trong khi hâm nóng.
4. Để thực phẩm dạng lỏng nghỉ trong vòng 20 giây trong lò sau khi nấu để tránh hiện tượng sôi quá nhiệt.

Không nấu trứng còn nguyên vỏ và không nên hâm nóng trứng luộc chín nguyên quả trong lò vi sóng vì chúng có thể nổ ngay cả sau khi nấu. Để nấu hoặc hâm nóng trứng chưa được đánh hoặc trộn, hãy chọc thủng lòng đỏ và lòng trắng, nếu không trứng có thể bị nổ. Lột vỏ và cắt lát trứng trước khi hâm nóng trong lò vi sóng.

Đâm thủng vỏ của các loại thực phẩm như khoai tây, xúc xích và trái cây trước khi nấu, nếu không chúng có thể bị nổ.

Để tránh khả năng bị bỏng

CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc trộn đều thức ăn trong bình sữa và lọ thức ăn trẻ em và kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị bỏng.

Sử dụng miếng nhắc nồi hoặc găng tay khi lấy thức ăn ra khỏi lò để tránh bị bỏng

Luôn mở hộp đựng, máy làm bông ngô, túi nấu trong lò nướng, v.v., bao vệ mặt và tay để tránh bỏng hơi nước và trào nước sôi.

Để tránh bị bỏng, luôn kiểm tra nhiệt độ và khuấy thức ăn trước khi ăn và đặc biệt chú ý đến nhiệt độ của thức ăn và đồ uống dành cho trẻ sơ sinh, trẻ em hoặc người già. Các bộ phận có thể tiếp cận có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Đảm bảo trẻ em không đến gần thực phẩm khi mới nấu.

Nhiệt độ của hộp đựng không giống với về nhiệt độ thực của thực phẩm hoặc đồ uống; phải luôn kiểm tra nhiệt độ thực phẩm.

Luôn đứng cách xa cửa lò khi mở để tránh bị bỏng do hơi và nhiệt thoát ra.

Cắt lát thực phẩm nhồi nướng sau khi đun nóng để giải phóng hơi nước và tránh bị bỏng.

Giữ trẻ tránh xa cửa lò, tránh bị bỏng.

Để tránh trẻ em sử dụng không đúng cách

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không có sự giám sát khi đã được hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm khi sử dụng không đúng cách. Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn bởi người giám sát đủ điều kiện. Cần chú ý đến trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

Không tựa hoặc dùng đầu trên cửa lò. Không chơi với lò hoặc sử dụng nó như một món đồ chơi.

Trẻ em nên được dạy để hiểu rõ tất cả các hướng dẫn an toàn quan trọng: sử dụng miếng nhắc nồi, cẩn thận tháo màng bọc thực phẩm; đặc biệt chú ý đến báo bị (ví dụ: vật liệu tự làm nóng) được thiết kế để làm cho thực phẩm giòn, vì chúng có thể rất nóng.

Cảnh báo khác

Không được sửa lò theo bất kỳ cách nào.

Không di chuyển lò khi lò đang hoạt động.

Lò này chỉ dành cho việc chuẩn bị thức ăn tại nhà và chỉ có thể được sử dụng để nấu thức ăn. Không phù hợp cho mục đích thương mại hoặc phòng thí nghiệm.

Để sử dụng lò nướng an toàn và tránh hư hỏng.

Không bao giờ vận hành lò khi lò rỗng. Khi sử dụng đĩa nướng hoặc vật liệu tự làm nóng, luôn đặt vật cách nhiệt chịu nhiệt như đĩa sứ bên dưới để tránh làm hỏng đĩa xoay và chân đỡ đĩa xoay do ứng suất nhiệt. Không được cài đặt quá thời gian làm nóng được chỉ định trong hướng dẫn về món ăn.

Không sử dụng đồ dùng bằng kim loại vì có thể gây ra phản xạ vi sóng và hồ quang điện. Không cho lon vào lò nướng



Chỉ sử dụng đĩa xoay và chân đỡ đĩa xoay được thiết kế cho lò. Không vận hành lò khi không có đĩa xoay.

Đề ngăn đĩa xoay bị vỡ:

- (a) Trước khi làm sạch đĩa xoay bằng nước, hãy để đĩa xoay nguội.
 - (b) Không đặt thức ăn hoặc đồ dùng đang nóng trên đĩa xoay lạnh.
 - (c) Không đặt thức ăn hoặc đồ dùng lạnh trên đĩa xoay nóng.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên vỏ ngoài trong khi vận hành.

LƯU Ý:

Nếu bạn không chắc chắn về cách kết nối nguồn điện, vui lòng tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ, được ủy quyền.

Cả nhà sản xuất và đại lý sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào đối với hư hỏng lò hoặc thương tích cá nhân do không tuân thủ đúng quy trình kết nối điện.

Có thể sẽ có hơi hoặc giọt nước bám trên thành lò hoặc xung quanh ren cửa và đệm làm kín. Đây là hiện tượng bình thường và không phải là dấu hiệu rò rỉ lò vi sóng hoặc trục trặc.

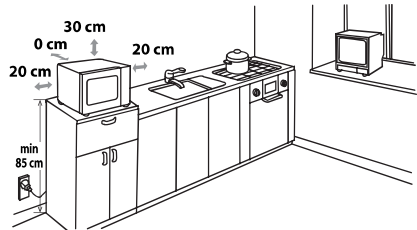
LẮP ĐẶT



1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói bên trong khoang lò vi sóng và các lớp bảo vệ trên bề mặt thân lò vi sóng
2. Kiểm tra lò vi sóng cẩn thận xem có bất kỳ dấu hiệu hỏng hóc nào không.
3. Đặt lò vi sóng trên một bề mặt chắc chắn, bằng phẳng, đủ lực để chịu trọng lượng của lò vi sóng và cả vật phẩm nặng nhất có thể nấu trong lò vi sóng. Không đặt lò vi sóng trong tủ.
4. Hãy chọn một bề mặt phẳng cung cấp đủ không gian mở cho lỗ thông gió vào/ra của lò vi sóng.

Bề mặt phía sau của lò vi sóng nên được đặt sát vào tường.

- Chiều cao lắp đặt tối thiểu là 85 cm.
- Cần để khoảng trống tối thiểu 20 cm giữa lò vi sóng và tường.
- Khoảng trống phía trên lò vi sóng tối thiểu là 30 cm
- Không tháo bỏ chân đế ở phía dưới của lò vi sóng.
- Chặn lỗ thông gió vào/ra có thể làm hỏng lò vi sóng.
- Đặt lò vi sóng càng xa radio và TV càng tốt. Hoạt động của lò vi sóng có thể gây nhiễu sóng đến tín hiệu radio hoặc TV của bạn.



5. Kết nối chặt đầu cắm của lò vi sóng vào một ổ cắm điện thông thường, được nối đất, trong gia đình.

CẢNH BÁO: Không đặt lò vi sóng ở nơi có nhiệt độ cao, ẩm ướt hoặc độ ẩm cao (ví dụ, gần hoặc phía trên lò nướng thông thường) hoặc gần vật liệu cháy nổ (ví dụ, rèm cửa). Không chặn hoặc cản trở lỗ thông gió của lò vi sóng.

Không đặt các vật phẩm lên trên lò vi sóng.



CÁC MỨC CÔNG SUẤT CỦA Lò VI SÓNG

Dưới đây là 5 mức công suất của lò vi sóng.

Công suất lò vi sóng được thay đổi bằng cách bật tắt năng lượng vi sóng. Khi sử dụng các mức công suất khác ngoài CÔNG SUẤT CAO (100P), bạn sẽ nghe thấy sóng vi sóng bật tắt liên tục trong quá trình nấu hoặc rã đông thức ăn.

Nhìn chung, dưới đây là những khuyến nghị áp dụng cho các mức công suất của lò vi sóng:

100P = CAO - được sử dụng để nấu nhanh hoặc hâm nóng, ví dụ như hâm thịt, đun nước nóng, nấu rau củ, v.v.

70P = TRUNG BÌNH CAO - được sử dụng để nấu lâu hơn cho các món ăn đậm đà như thịt nướng, thịt hầm và các món ăn trên đĩa, cũng như các món tráng miệng như bánh bông lan. Ở cấp độ giảm này, thực phẩm sẽ nấu chín đều mà không bị nấu chín quá ở hai bên.

50P = TRUNG BÌNH - dùng cho các món ăn đậm đà cần thời gian nấu lâu khi nấu theo phương pháp truyền thống, ví dụ như thịt bò hầm, nên sử dụng cài đặt công suất này để đảm bảo thịt sẽ mềm.

30P = RÃ ĐÔNG - để rã đông, chọn cài đặt công suất này để đảm bảo món ăn rã đông đều. Cài đặt này cũng rất lý tưởng cho nấu nướng com, mì, bánh xếp và làm bánh sữa.

Chức năng/ Công suất	Đầu ra	Ứng dụng
Combi.1	80% nướng 20% nấu bằng tia sóng	Xúc xích, Thịt cừu, Món xiên que, Hải sản, Thịt bò.
Combi.2	70% nướng 30% nấu bằng tia sóng	Gà cắt miếng, Cánh gà, Thịt lợn (cắt thành miếng).
Combi.3	60% nướng 40% nấu bằng tia sóng	Gà nguyên con
Grill	100% nướng	Bánh mì nướng, Thực phẩm đã được cắt thành miếng.

Thông báo: Khi lấy thực phẩm ra khỏi lò vi sóng, hãy đảm bảo rằng lò vi sóng đã được tắt bằng cách xoay công tắc hẹn giờ về vị trí "0". Nếu không làm như vậy, và sử dụng lò vi sóng mà không có thực phẩm trong đó, có thể gây quá nhiệt và làm hỏng ống từ truyền nhiệt



CHỨC NĂNG NẤU BẰNG Lò VI SÓNG

- Chuẩn bị và đặt thực phẩm vào một loại chén/phù hợp (tham khảo "LOẠI CHÉN Lò VI SÓNG PHÙ HỢP" trên trang VN-9), đặt thực phẩm/chén trực tiếp vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò vi sóng.
- Xoay núm ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT Lò VI SÓNG đến cấp độ công suất mong muốn; một trong năm cấp độ công suất của lò vi sóng.
- Xoay núm HẸN GIỜ/HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG đến thời gian nấu ăn/rã đông mong muốn và lò vi sóng sẽ bắt đầu tự động hoạt động.
- Khi quá trình nấu ăn/rã đông hoàn tất, núm HẸN GIỜ/HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG trở về vị trí "0" và tiếng báo hiệu sẽ kêu. Đèn lò vi sóng sẽ tự động tắt và đĩa xoay ngừng quay. Mở cửa lò vi sóng, lấy thực phẩm/chén ra cẩn thận. Để thực phẩm trong lò nếu cần.

MẸO NẤU ĂN:

Khi lò vi sóng bắt đầu hoạt động, đèn lò vi sóng sẽ sáng và vòng xoay sẽ quay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.

Nếu bạn muốn dừng nấu trước khi thời gian nấu đã kết thúc, xoay núm HẸN GIỜ/ HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG về vị trí "0" (tắt), hoặc mở cửa lò vi sóng. Cửa lò vi sóng có thể mở bất kỳ lúc nào trong quá trình nấu. Để tiếp tục nấu, đóng cửa lò. Nếu bạn muốn thay đổi thời gian nấu trong quá trình nấu, đơn giản là xoay núm HẸN GIỜ/ HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG đến thời gian mới mong muốn.

Khi nấu/ rã đông trong thời gian dưới 3 phút, hãy xoay núm HẸN GIỜ/ HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG qua dấu 10 phút, rồi sau đó quay lại vị trí thời gian mong muốn. Đồng hồ hẹn giờ sẽ chạy chính xác hơn.

Để thay đổi cấp độ công suất trong quá trình nấu, hãy xoay núm ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT Lò VI SÓNG đến cấp độ công suất mong muốn.

CẢNH BÁO:

Hãy đảm bảo rằng núm HẸN GIỜ/ HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG trở lại vị trí "0" khi kết thúc quá trình nấu ăn, nếu không lò vi sóng sẽ tự động bắt đầu hoạt động khi cửa lò vi sóng được đóng lại.

QUAN TRỌNG:

- Nếu bạn nấu thực phẩm quá thời gian chuẩn ở mức công suất 100P, lò vi sóng sẽ tự động giảm công suất để tránh quá nhiệt (Mức công suất lò vi sóng sẽ được giảm đi).

HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG THỰC PHẨM



Hướng dẫn này được thiết kế để giúp rã đông thực phẩm cụ thể dễ dàng hơn.

Nó có thể được sử dụng để rã đông: Phần gà, thịt lợn, cá (cả con hoặc từng miếng), thịt băm và xúc xích.

Ví dụ: Đê rã đông 0.4 kg phần gà:

1. Đặt phần gà trong một đĩa tròn và đặt lên vòng xoay vào lò vi sóng.
2. Xoay núm ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG đến chế độ RÃ ĐÔNG (CÔNG SUẤT TRUNG BÌNH THẤP).
3. Xoay núm HẸN GIỜ/ HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG đến 0.4 kg. Lò vi sóng sẽ bắt đầu ngay lập tức. Lật các phần gà 1-2 lần trong quá trình rã đông.
4. Sau khi rã đông, phủ thực phẩm bằng giấy bạc và để yên cho đến khi hoàn toàn rã đông.

Lưu ý: Thời gian rã đông dựa trên điều kiện chuẩn. Vui lòng kiểm tra kết quả rã đông và điều chỉnh thời gian rã đông nếu cần thiết.

VẬT LIỆU NẤU ĂN PHÙ HỢP



Để nấu ăn hoặc rã đông thực phẩm trong lò vi sóng, năng lượng vi sóng phải đi qua được hộp chứa để xâm nhập vào thực phẩm. Do đó, việc lựa chọn vật liệu nấu ăn thích hợp là rất quan trọng.

Đĩa tròn/ hình trái xoan ưu tiên hơn so với các đĩa vuông/ hình chữ nhật, vì thực phẩm ở các góc thường bị nấu chín quá. Có nhiều loại vật liệu nấu ăn có thể sử dụng, như được liệt kê dưới đây.

Vật liệu	An toàn khi sử dụng trong lò vi sóng	Nhận xét
Giấy bạc, Hộp đựng thức ăn bằng giấy bạc	✓ / x	Các mảnh nhỏ giấy nhôm có thể được sử dụng để bảo vệ thực phẩm tránh quá nhiệt. Giữ giấy nhôm ít nhất 2 cm khỏi thành lò vi sóng, vì có thể xảy ra hiện tượng xung. Không khuyến nghị sử dụng hộp nhôm trừ khi nhà sản xuất đã xác định, ví dụ như Microfoil®, hãy tuân theo hướng dẫn cẩn thận.
Đĩa quay	✓	Luôn luôn tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không vượt quá thời gian nấu ăn quy định. Hãy cẩn thận vì những đĩa này rất nóng.
Đồ sứ và đồ gốm	✓ / x	Đồ sứ, đồ gốm, đồ gốm sứ trắng men và đồ gốm sứ xương thường phù hợp, trừ những loại có trang trí kim loại.
Đồ thủy tinh như Pyrex®	✓	Hãy cẩn thận khi sử dụng đồ thủy tinh mỏng vì nó có thể bị vỡ hoặc nứt nếu được nung nóng đột ngột.
Đồ kim loại	x	Không khuyến nghị sử dụng đồ nấu ăn bằng kim loại vì nó sẽ tạo hiện tượng xung, gây nguy hiểm hỏa hoạn.
Nhựa/Polystyrene như hộp đựng đồ ăn nhanh	✓	Cần phải chú ý vì một số hộp chứa có thể uốn cong, chảy hoặc mất màu ở nhiệt độ cao.
Màng co thực phẩm	✓	Không nên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và phải được đục lỗ để cho hơi nước thoát ra.
Túi đựng thực phẩm dùng để đông lạnh hoặc nướng thực phẩm	✓	Phải đục lỗ để cho hơi nước thoát ra. Hãy đảm bảo túi phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
Đĩa giấy, cốc giấy và giấy bếp	✓	Không sử dụng bằng keo nhựa hoặc kim loại, vì chúng có thể chảy hoặc bắt lửa do hiện tượng xung kim loại.
Hũ đựng thức ăn hoặc đồ uống được làm từ tre hoặc gỗ	✓	Chỉ sử dụng để hâm nóng hoặc hấp thụ độ ẩm. Cần phải chú ý vì quá nhiệt có thể gây hỏa hoạn.
Giấy và báo tái chế	x	Luôn luôn giám sát lò vi sóng khi sử dụng các vật liệu này vì quá nhiệt có thể gây cháy nổ. Có thể chứa chiết xuất kim loại có thể gây 'bùng cháy điện' và gây ra hỏa hoạn.



CẢNH BÁO

Khi hâm nóng thức ăn trong các bát đựng nhựa hoặc giấy, hãy giám sát lò vi sóng do có khả năng gây cháy nổ.



BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH

CẢNH BÁO: ĐỪNG SỬ DỤNG CHẤT TẨY LÒ VI SÓNG DÙNG CHO CÔNG NGHIỆP, MÁY LAU BĂNG HƠI NƯỚC, CHẤT TẨY CÓ ĐẠM ĐẶC, CHẤT TẨY MẠNH, HOẶC CÁC LOẠI CHẤT TẨY CHỨA HIDROXIT NATRI HOẶC BỘT CHÀ RỬA TRÊN BÁT KỶ BỘ PHẬN NÀO CỦA LÒ VI SÓNG CỦA BẠN

- Giữ cho lò vi sóng luôn sạch sẽ, nếu không có thể dẫn đến sự xuống cấp của bề mặt. Điều này có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể gây ra tình huống nguy hiểm.

Vỏ ngoài lò vi sóng

Vỏ ngoài của lò vi sóng của bạn có thể dễ dàng được vệ sinh bằng xà phòng nhẹ và nước. Đảm bảo lau sạch xà phòng bằng khăn ẩm, và lau khô vỏ ngoài bằng khăn mềm.

Bảng điều khiển

Trước khi làm vệ sinh, hãy mở cửa lò để tắt bảng điều khiển. Cần thận trọng khi làm sạch bảng điều khiển. Sử dụng một khăn ướt được thấm nước, nhẹ nhàng lau sạch bảng điều khiển cho đến khi sạch.

Tránh sử dụng quá nhiều nước. Không sử dụng bất kỳ loại chất tẩy hoặc chất tẩy mạnh nào.

CẢNH BÁO:

Hãy chú ý không di chuyển núm hẹn giờ khỏi vị trí "0" (tắt) trong quá trình vệ sinh, nếu không lò vi sóng sẽ bắt đầu hoạt động ngay khi bạn đóng cửa.

Bên trong lò vi sóng

1. Để vệ sinh, lau sạch bất kỳ vết bẩn hoặc chất tràn trên lò bằng một khăn mềm ướt hoặc bọt biển sau mỗi lần sử dụng trong khi lò vẫn còn ẩm. Đối với các vết tràn nặng, sử dụng xà phòng nhẹ và lau nhiều lần bằng khăn ướt cho đến khi loại bỏ hết tạp chất. Đừng tháo bỏ tấm hướng sóng.

2. Đảm bảo rằng xà phòng nhẹ hoặc nước không xâm nhập vào các lỗ thông gió nhỏ trên các bức tường, điều này có thể gây hư hại cho lò vi sóng.

3. Không sử dụng các loại chất tẩy xịt trực tiếp vào bên trong lò. Giữ cho tấm hướng sóng luôn sạch sẽ.

Tấm hướng sóng được làm từ vật liệu dễ vỡ và nên được làm sạch cẩn thận (tuân theo các hướng dẫn vệ sinh ở trên). Nên thay mới tấm hướng sóng khi thấy óng vàng nếu không có thể dẫn đến đánh lửa và làm hư hỏng sản phẩm.

LƯU Ý: Ngâm lâu quá mức có thể làm vỡ vỏ che sóng dẫn. Vỏ che sóng dẫn là một bộ phận có thời gian sử dụng giới hạn và nếu không vệ sinh thường xuyên, sẽ cần phải thay thế.

Để vệ sinh đĩa xoay và chân đỡ đĩa xoay của lò vi sóng: Tháo đĩa xoay và chân đỡ đĩa xoay ra khỏi lò vi sóng.

Rửa đĩa xoay và chân đỡ đĩa xoay trong nước ấm pha xà phòng nhẹ. Sau đó, lau khô bằng một khăn mềm. Cả đĩa xoay và chân đỡ đĩa xoay đều có thể đặt vào máy rửa chén an toàn.

Đảm bảo rửa sạch và lau khô chúng trước khi đặt lại vào lò vi sóng.

Cánh Cửa

Để loại bỏ hoàn toàn các vết bẩn, vệ sinh đều đặn cả hai mặt của cửa, đệm làm kín cửa và các bộ phận kề cận bằng một khăn mềm ẩm. Đừng sử dụng chất tẩy mạnh hoặc chất tẩy có độ mài mòn.

Mẹo vệ sinh - Để làm cho việc vệ sinh lò vi sóng dễ dàng hơn:

Đặt một nửa quả chanh vào một bát, thêm 300 ml (1/2 pint) nước và hâm nóng ở công suất 100% trong khoảng 10 - 12 phút.

Sau đó, lau sạch lò vi sóng bằng một khăn mềm, khô.



Giữ dây nguồn cách xa bề mặt nóng. Nếu bạn nghĩ rằng lò vi sóng không hoạt động đúng cách, bạn có thể thực hiện một số kiểm tra đơn giản trước khi gọi kỹ thuật viên.

Thực hiện kiểm tra đơn giản sau đây: Đặt một nửa cốc nước lên đĩa xoay và đóng cửa. Đặt chế độ lò để nấu trong 1 phút.

1. Bóng đèn lò vi sóng có sáng khi đang nấu ăn không?
 2. Đĩa xoay có quay không?
 3. Quạt làm mát có hoạt động không? (Kiểm tra bằng cách đặt tay lên các lỗ thông gió.)
 4. Sau 1 phút, có tiếng bíp cảnh báo không?
 5. Nước trong cốc có nóng không?
 6. Sau 3 phút, cụm đốt nhiệt grill có đỏ không?
- Nếu bạn trả lời "KHÔNG" cho bất kỳ câu hỏi nào, hãy kiểm tra trước tiên xem lò vi sóng đã được cắm đúng cách và cầu chì không bị cháy. Nếu không có lỗi nào cả, hãy kiểm tra theo bảng khắc phục sự cố bên dưới.

CẢNH BÁO: Không bao giờ tự điều chỉnh, sửa chữa hoặc chỉnh sửa lò vi sóng một mình. Việc này có nguy hiểm cho bất kỳ ai không phải là kỹ sư được đào tạo bởi SHARP để thực hiện bảo dưỡng hoặc sửa chữa. Điều này quan trọng vì nó có thể liên quan đến việc tháo bỏ các bộ phận bảo vệ chống lại năng lượng vi sóng.

- Đệm làm kín cửa giúp ngăn chặn sự rò rỉ sóng vi sóng trong quá trình hoạt động của lò, nhưng không kín khít hoàn toàn. Việc thấy giọt nước, ánh sáng hoặc cảm nhận không khí ẩm ẩm xung quanh cửa lò là bình thường. Thực phẩm có nhiều độ ẩm sẽ thải hơi nước và gây ra hiện tượng ngưng tụ bên trong cửa lò, có thể rò rỉ ra bên ngoài.

- Sửa chữa và Cải tiến: Không cố gắng sử dụng lò vi sóng nếu nó không hoạt động đúng cách.

- Nắp vỏ ngoài và bóng đèn: Không bao giờ tháo nắp vỏ ngoài. Điều này rất nguy hiểm do bên trong có các bộ phận có điện áp cao, không bao giờ được chạm vào, vì điều này có thể gây tử vong.

Lò vi sóng của bạn không được trang bị nắp che bóng đèn. Nếu bóng đèn hỏng, đừng cố gắng tự thay thế, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất được phê duyệt bởi SHARP.



KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Khắc phục sự cố

Hãy kiểm tra vấn đề của bạn bằng cách sử dụng bảng dưới đây và thử các giải pháp cho mỗi vấn đề. Nếu lò vi sóng vẫn không hoạt động đúng cách, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền gần nhất.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp có thể
Lò không khởi động	1. Dây điện của lò vi sóng 2. Cửa đang mở 3. Đã đặt sai chế độ hoạt động	1. Cắm dây ổ cắm điện. 2. Đóng cửa và thử lại. 3. Kiểm tra hướng dẫn sử dụng.
Vấn đề tạo tia lửa	1. Sử dụng các vật liệu cần tránh trong lò vi sóng. 2. Hoạt động lò vi sóng khi không có gì trong lò. 3. Thức ăn bị tràn vào trong lò.	1. Sử dụng vật liệu nấu nướng an toàn trong lò vi sóng. 2. Không hoạt động lò khi lò trống rỗng. 3. Lau sạch lò bằng khăn ướt.
Thức ăn nấu quá lâu	Thời gian nấu và công suất không phù hợp.	Sử dụng thời gian nấu và công suất đúng.
Thức ăn chưa nấu chín đều	1. Sử dụng các vật liệu cần tránh trong lò vi sóng. 2. Thức ăn chưa rửa đông hoàn toàn. 3. Các cổng thông gió của lò bị cản 4. Thời gian nấu và công suất không phù hợp.	1. Chỉ sử dụng vật liệu nấu nướng an toàn cho lò vi sóng. 2. Rửa đông thức ăn hoàn toàn. 3. Kiểm tra để đảm bảo các lỗ thông gió của lò không bị cản 4. Sử dụng đúng thời gian nấu và công suất.
Thức ăn nấu chín không đều	1. Sử dụng các vật liệu cần tránh trong lò vi sóng. 2. Thức ăn chưa rửa đông hoàn toàn. 3. Thời gian nấu và công suất không phù hợp. 4. Thức ăn chưa được lật hay đảo đều.	1. Chỉ sử dụng vật liệu nấu nướng an toàn cho lò vi sóng. 2. Rửa đông thức ăn hoàn toàn. 3. Sử dụng đúng thời gian nấu và công suất. 4. Lật hoặc đảo đều thức ăn.
Quá trình rửa đông không đúng cách	1. Sử dụng các vật liệu cần tránh trong lò vi sóng. 2. Thời gian nấu và công suất không phù hợp. 3. Thức ăn chưa được lật hay đảo đều.	1. Chỉ sử dụng vật liệu nấu nướng an toàn cho lò vi sóng. 2. Sử dụng đúng thời gian nấu và công suất. 3. Lật hoặc đảo đều thức ăn.

SHARP

SHARP



ENGLISH



R-G251TV-SL/R-G251TV-BK

MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

SHARP ELECTRONICS (VIETNAM) COMPANY LIMITED

T5-B03.07 & T5-B03.09, Floor 3,
Masteri Thao Dien, 159 Xa Lo Ha Noi Street,
Thao Dien Ward, Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam



CONTENTS

CONTENTS..... 2

SPECIFICATIONS..... 2

OVEN AND ACCESSORIES 3

CONTROL PANEL..... 4

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS..... 5-7

INSTALLATION..... 7

MICROWAVE POWER LEVELS..... 8

MICROWAVE COOKING..... 8

DEFROSTING GUIDE 9

SUITABLE OVENWARE 9

CARE AND CLEANING 10

TROUBLESHOOTING 11-12

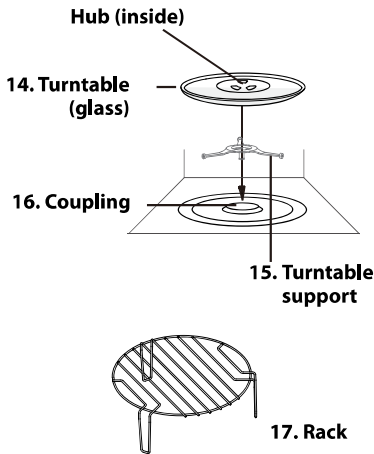
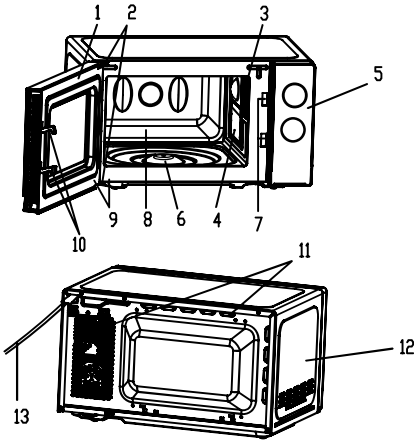


SPECIFICATIONS

Model name:	R-G251TV-SL/R-G251TV-BK
AC Line Voltage	: 230 V, 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	: 10 A
AC Power required: Microwave	: 1450 W
Output power: Microwave	: 900 W
Grill:	: 1000 W
Off Mode (Energy Save Mode)	: less than 1,0 W
Microwave Frequency	: 2450 MHz
Outside Dimensions (W) x (D) x (H) mm	: 472 x 345 x 280
Cavity Dimensions (W) x (D) x (H)** mm	: 329 x 327 x 230
Oven Capacity	: 25 litres*
Turntable	: ø 288 mm
Weight	: approx. 13.0 kg

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

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



OVEN

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

ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

- (14) Turntable (15) Turntable support (16) Coupling (17) 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.

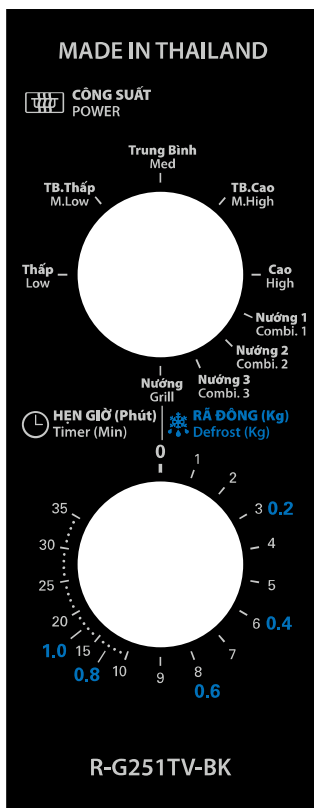
NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorised service centre.

NOTES:

- The waveguide cover is fragile. Care should be taken when cleaning inside the oven to ensure that it is not damaged.
- 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.



CONTROL PANEL



1. MICROWAVE POWER CONTROL knob

Power level

100P = HIGH

70P = MEDIUM HIGH

50P = MEDIUM

30P = MEDIUM LOW/Defrost

10P = LOW

Grill

Combi.1 = 80% grill 20% micro.

Combi.2 = 70% grill 30% micro.

Combi.3 = 60% grill 40% micro.

Grill = 100% grill

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

0.2 – 1.0 kg)

The **TIMER/ DEFROST GUIDE** features two scales. The outer scale is for defrosting according to weight in kg. The inner scale is used for setting the time.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

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

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet.

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

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

A separate circuit serving only this appliance should be provided.

Do not place the oven in areas where heat is generated.

For example, close to a conventional oven.

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

Do not store or use the oven outdoors.

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

Use only microwave-safe containers and utensils. See Page EN-9. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

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

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

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

Do not block the ventilation openings.

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

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

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

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

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

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

See the corresponding hints in operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

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

- 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 sharp service personnel.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a sharp service personnel 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 EN-10. 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 centre.

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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 centre.

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 goods 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 to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

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

Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

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

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

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

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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:

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.

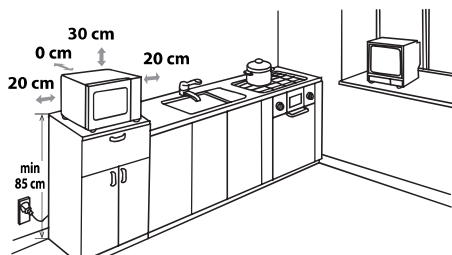
ENGLISH

INSTALLATION



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



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.



MICROWAVE POWER LEVELS

There are 5 microwave power levels available as listed below.

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

Generally the following recommendations apply:

100P = HIGH - used for fast cooking or reheating

e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

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

50P = MEDIUM - for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, e.g. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

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

10P = LOW - for gentle defrosting, e.g. cream gateaux or pastry.

GRILL

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

Notice: When removing food from the oven, please ensure that the oven power is switched off by turning the timer switch to "0". Failure to do so, and operating the microwave oven without food in it, can result in overheating and damage to the magnetron.



MICROWAVE COOKING

1. Prepare and place food in a suitable container (refer to "SUITABLE OVENWARE" given on page EN-9), position food/container directly onto the middle of the turntable. Close the door.
2. Turn the **POWER CONTROL** knob to the desired setting; any one of the five microwave power levels.
3. Turn the **TIMER/ DEFROST GUIDE** knob to the desired cooking/defrosting time and the oven will start automatically.
4. When cooking/defrosting is complete, the **TIMER/ DEFROST GUIDE** returns to "0" zero and the signal will sound. The oven lamp will turn off automatically and the turntable stops rotating. Open the oven door, remove the food/container carefully. Leave food to stand as required.

COOKING HINTS:

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

If you wish to stop cooking before the cooking time has elapsed, turn the **TIMER/ DEFROST GUIDE** knob back to "0" (off), or open the oven door. The oven door may be opened at any time during cooking. To continue cooking, close the door. If you wish to change the cooking time during cooking, simply turn the **TIMER/ DEFROST GUIDE** knob to the desired new setting.

When cooking/defrosting for less than 3 minutes, turn the **TIMER/ DEFROST GUIDE** knob past the 10 minute mark, and then back to the desired setting. The timer will then run more accurately.

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

WARNING:

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

IMPORTANT:

- If you cook the food over the standard time with only 100P, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced).

Cooking Mode	Standard time
Microwave 100 P	30 minutes

DEFROSTING GUIDE



This guide is designed to make defrosting specific foods easier.
It can be used for defrosting: Chicken portions, chops, fish (whole or fillets), minced meat and sausages.

Example: To defrost 0.4 kg of chicken portions:

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

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

ENGLISH

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



WARNING:

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



CARE AND CLEANING

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

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.

CAUTION:

Take care not to move the TIMER knob from "0" (off) position during cleaning, or the oven will start as soon as you close the door.

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. 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. 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.

Turntable and Turntable support

Remove the turntable and turntable support stay from the oven.

Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support 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 300 ml (1/2 pint) water and heat on 100% for 10-12 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.



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.

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 .

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, contact your nearest service centre approved by SHARP .



TROUBLESHOOTING

Troubleshooting

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

Trouble	Possible cause	Possible cure
Oven will not start	1.Electrical cord for oven 2.Door is open 3.Wrong operation is set	1.Plug in to the Outlet 2.Close the door and try again 3.Check instructions.
Sparkling Issue	1.Material to be avoided in the microwave oven were used. 2.The oven is operated when empty 3.Spilled food remains in the cavity	1.Use microwave safe cook ware 2.Do not operate with oven empty 3.Clean cavity with wet towel
Overcooked Foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	1. Materials to be avoided in microwave oven were used. 2. Food is not defrosted completely. 3. Oven ventilation ports are restricted. 4. Cooking time, power level is not	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Completely defrost food. 3. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. 4. Use correct cooking time, power level
Unevenly cooked foods	1. Materials to be avoided in microwave oven were used. 2. Food is not defrosted completely. 3. Cooking time, power level is not suitable. 4. Food is not turned or stirred.	1. Use microwave-safe cookware only. 2. Completely defrost food. 3. Use correct cooking time, power level. 4. Turn or stir food
Improper defrosting	1.Materials to be avoided in microwave oven were used. 2. Cooking time, power level is not suitable. 3.Food is not turned or stirred.	1.Use microwave-safe cookware only. 2. Use correct cooking time, power level. 3. Turn or stir food.

SHARP

PN:16170000A98928

Nhập khẩu & phân phối bởi:

CÔNG TY TNHH ĐIỆN TỬ SHARP VIỆT NAM

VP Hồ Chí Minh: Tầng 3 T5-803.07 & T5-803.09, Lầu 3 Masteri Thảo Điền, 159 Xa Lộ Hà Nội, P.Thảo Điền, TP.Thủ Đức, TPHCM, VN.
ĐT: (+84) 28 3910 7499; FAX: (+84) 28 3910 7500

VP Hà Nội: Tầng 5 Chamvit Tower, 117 Trần Duy Hưng, Quận Cầu Giấy, Hà Nội. ĐT: (+84) 24 3556 0766; FAX: (+84) 24 3556 0795
Xem chi tiết tại: <http://vn.sharp> <http://facebook.com/sharpvietnam>

TRUNG TÂM HỖ TRỢ KHÁCH HÀNG SHARP

(Số hotline gọi 24/24, miễn phí cước)



1-800-1599

Mọi giờ cuộc gọi đều miễn phí