

# SHARP



## LÒ VI SÓNG Microwave Oven

**R-211TV-SL  
R-211TV-BK  
R-G211TV-SL  
R-G211TV-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

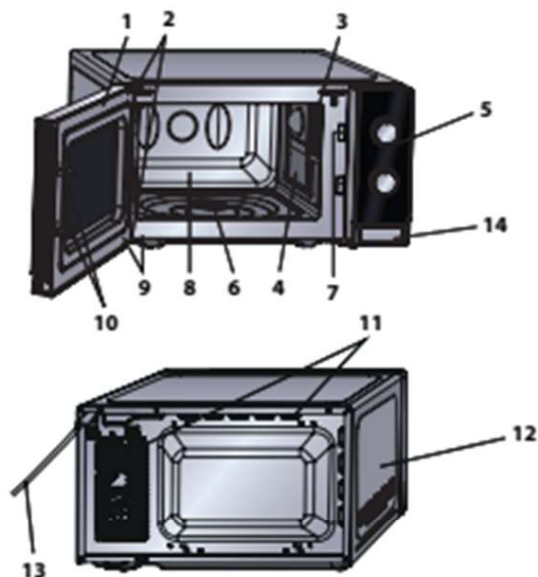
THÔNG TIN VỀ CÁCH XỬ LÝ THẢI BỎ PHÙ HỢP	2
MỤC LỤC	2
LÒ VÀ PHỤ KIỆN	3-4
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	4
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	5
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	6-11
LẮP ĐẶT	12
CÁC MỨC CÔNG SUẤT VI SÓNG	13
NẤU ĂN BẰNG LÒ VI SÓNG	14
HƯỚNG DẪN RÃ ĐỒNG	15
ĐỒ DÙNG PHÙ HỢP KHI SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG	15
BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH	16-17
ĐỊA CHỈ DỊCH VỤ	



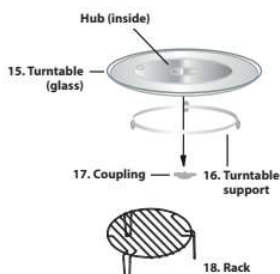
Không được vứt bỏ thiết bị cùng với rác thải sinh hoạt thông thường. Khi hết thời gian sử dụng, thiết bị phải được chuyển đến điểm thu gom đúng cách để tái chế thiết bị điện và điện tử.

Bằng cách thu gom và tái chế các thiết bị cũ, bạn đang đóng góp một phần quan trọng vào việc bảo tồn các nguồn tài nguyên thiên nhiên và góp một phần quan trọng trong việc mang lại cách xử lý thiết bị cũ đúng và an toàn với môi trường.

## LÒ VI SÓNG VÀ PHỤ KIỆN



1. Cửa lò
2. Bản lề cửa lò
3. Đèn lò
4. Tấm chắn vi sóng (KHÔNG ĐƯỢC THÁO RA)
5. Bảng điều khiển
6. Khớp nối
7. Móc cửa lò vi sóng
8. Khoang lò
9. Đệm cửa và bề mặt đệm
10. Chốt cửa an toàn
11. Lỗ thông gió
12. Vỏ ngoài
13. Dây cấp nguồn
14. Nút mở cửa lò



### LƯU Ý:

- Nắp chắn sóng rất dễ vỡ. Cần cẩn thận khi vệ sinh bên trong lò để đảm bảo không bị hư hỏng.
- Luôn vận hành lò với đĩa xoay và giá đỡ đĩa xoay được lắp đúng cách. Điều này giúp việc làm chín thức ăn đều và chín kĩ. Đĩa xoay lắp không đúng cách có thể phát ra tiếng kêu lạch cạch, có thể quay không đúng và có thể gây hỏng lò.
- Tất cả thức ăn và hộp đựng thức ăn luôn được đặt trên đĩa xoay để nấu.
- Đĩa xoay có thể quay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ. Chiều quay có thể thay đổi mỗi khi bạn khởi động lò. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất làm chín.

## LÒ VI SÓNG VÀ PHỤ KIỆN

### PHỤ KIỆN:

Kiểm tra để đảm bảo các phụ kiện sau được cung cấp:

(15) Bàn xoay (16) Giá đỡ bàn xoay (17) Khớp nối (18) GIÁ ĐỰNG (chỉ dành cho R-G211TV-SL và R-G211TV-BK) Đặt giá đỡ đĩa xoay ở trung tâm của sàn lò để nó có thể tự do quay xung quanh khớp nối. Sau đó đặt đĩa xoay vào giá đỡ đĩa xoay sao cho nó định vị chắc chắn vào khớp nối. Để tránh hư hỏng đĩa xoay, hãy đảm bảo đĩa và giá đỡ được nâng lên khỏi vành đĩa xoay khi lấy chúng ra khỏi lò.

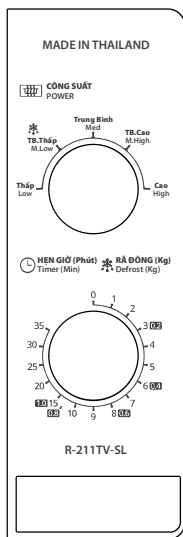
### LƯU Ý:

Khi đặt hàng phụ kiện, bạn nên đề cập đến hai mục: tên phụ kiện và tên của loại phụ kiện đó cho đại lý của bạn hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền của SHARP.

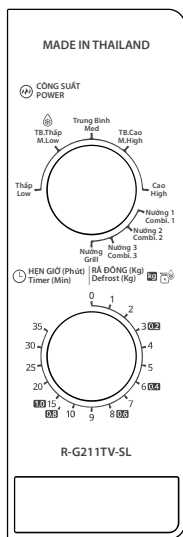
## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên mã:	R-211TV-SL	R-211TV-BK	R-G211TV-SL	R-G211TV-BK
Điện áp dòng điện AC	230V~ 50 Hz một pha			
Cầu chì/bộ ngắt mạch phân phối	10 A	10 A	10 A	10 A
Nguồn điện AC yêu cầu: Lò vi sóng	1270 W	1270 W	1270 W	1270 W
Công suất đầu ra: Vi sóng	800 W (IEC 60705)	800 W (IEC 60705)	800 W (IEC 60705)	800 W (IEC 60705)
Công suất đầu ra: Nướng			1000W	1000W
Chế độ Tắt (Tiết kiệm Năng lượng)	Dưới 1,0 W	Dưới 1,0 W	Dưới 1,0 W	Dưới 1,0 W
Tần số Lò vi sóng	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Kích thước bên ngoài (W) x (D) x (H) mm	440x 324x 264	440x 324x 264	440x324x264	440x 324x 264
Kích thước khoang (W) x (D) x (H) mm	303 x 316 x 213	303 x 316 x 213	303 x 316 x 213	303 x 3 16 x 213
Dung tích lò	21 lít	21 lít	21 lít	21 lít
Bàn xoay	Ø 270 mm	Ø 270 mm	Ø 270 mm	Ø 270 mm
Trọng lượng	Xấp xỉ 10,8 kg	Xấp xỉ 10,8 kg	Xấp xỉ 11,8 kg	Xấp xỉ 11,8 kg
Đèn của lò	25 W	25W	25 W	25 W

# BẢNG ĐIỀU KHIỂN



R-211TV-SL và R-211TV-BK



R-G211TV-SL và R-G211TV-BK

## 1. NÚM ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG

### Mức công suất

800 WATT = CAO

620 WATT = TRUNG BÌNH CAO

440 WATT = TRUNG BÌNH

260 WATT = TRUNG BÌNH THẤP

130 WATT = THẤP

Nướng (R-G211TV-SL và R-G211TV-BK)

Nướng.1 = 80% nướng 20% hâm.

Nướng.2 = 70% nướng 30% hâm.

Nướng.3 = 60% grill 40% hâm.

Nướng = 100% nướng

## 2. HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/CÀI ĐẶT THỜI GIAN

(0-35 Phút/0,2 – 1,0 kg)

Có hai thang đo:

- Thang ngoài dùng để rã đông theo khối lượng tính bằng kg.
- Thang trong được sử dụng để cài đặt thời gian

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

### Để tránh nguy cơ hỏa hoạn:



Không nên để lò vi sóng hoạt động khi không thể canh chừng. Mức công suất quá cao hoặc thời gian nấu quá lâu có thể làm thức ăn bị nóng quá dẫn đến cháy.

Lò này được thiết kế để chỉ sử dụng trên mặt bàn. Nó không được thiết kế để xây dựng thành một đơn vị nhà bếp. Không đặt lò trong tủ.

Ổ cắm điện phải đặt ở nơi dễ tiếp cận để có thể dễ dàng rút phích cắm thiết bị trong trường hợp khẩn cấp. Nguồn điện xoay chiều phải là 230 V, 50 Hz, với cầu chì đường dây phân phối tối thiểu 10A hoặc cầu dao phân phối tối thiểu 10A.

Phải cung cấp một mạch riêng biệt chỉ dành cho lò này.

Không đặt lò ở những nơi sinh ra nhiệt.

Ví dụ, gần với một lò nướng thông thường.

Không lắp đặt lò ở khu vực có độ ẩm cao hoặc nơi có thể đọng lại hơi ẩm.

Không cất giữ hoặc sử dụng lò ngoài trời.



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

Chỉ sử dụng đồ đựng và đồ dùng an toàn cho lò vi sóng. Xem Trang VN-9. Đồ dùng cần được kiểm tra để đảm bảo rằng chúng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Khi hâm nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc hộp giấy, hãy để ý đến lò vì khả năng bắt lửa.

Vệ sinh nắp dẫn sóng, khoang lò, đĩa xoay và giá đỡ đĩa xoay sau khi sử dụng. Chúng phải khô và không dính dầu mỡ. Dầu mỡ tích tụ có thể quá nóng và bắt đầu bốc khói hoặc bắt lửa

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

Không chặn các lỗ thông gió.

Gỡ tất cả các dây kim loại, dây xoắn, v.v., khỏi thực phẩm và bao bì thực phẩm. Hồ quang trên bề mặt kim loại có thể gây ra hỏa hoạn.

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Không sử dụng lò vi sóng để làm nóng dầu để chiên. Nhiệt độ không thể được kiểm soát và dầu có thể bốc cháy.

Để làm bỏng ngô, chỉ sử dụng loại bỏng ngô đặc biệt có thể nấu bằng lò vi sóng. Không bảo quản thực phẩm hoặc bất kỳ vật dụng nào khác bên trong lò. Kiểm tra cài đặt sau khi bạn 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 thức ăn có hàm lượng đường hoặc chất béo cao, ví dụ: giò chả, bánh nướng hoặc bánh pudding.



### LƯU Ý

Không vận hành lò nếu lò bị hỏng hoặc trục trặc. Kiểm tra những điều sau trước khi sử dụng:

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

b) Bản lề và chốt cửa an toàn; kiểm tra để đảm bảo rằng chúng không bị hỏng hoặc lỏng lẻo.

c) Đệm cửa và các bề mặt đệm; 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.

Nếu cửa hoặc đệm cửa bị hư hỏng, lò không được vận hành cho đến khi được người có thẩm quyền sửa chữa.

Không được tự mình điều chỉnh, sửa chữa hoặc sửa đổi lò. Bất kỳ ai khác ngoài người có chuyên môn thực hiện, bất kỳ hoạt động sửa chữa hoặc bảo dưỡng nào có liên quan đến việc tháo tấm dẫn bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng là nguy hiểm.

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

Không vận hành lò nếu có vật thể giữa đệm cửa và bề mặt đệm.

Không để dầu mỡ hoặc chất bẩn tích tụ trên đệm cửa và các bộ phận lân cận. Vệ sinh lò định kỳ và loại bỏ cặn thức ăn. Làm theo hướng dẫn về "Chăm sóc và Vệ sinh" trên trang VN-10. Việc không duy trì lò trong tình trạng sạch sẽ có thể dẫn đến sự xuống cấp của bề mặt có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Những người có bệnh tim hoặc có cấy MÁY TẠO NHỊP TIM nên kiểm tra với bác sĩ của họ hoặc nhà sản xuất máy tạo nhịp tim để biết những cảnh báo trước về lò vi sóng.

### Để tránh khả năng bị điện giật

- Trong mọi trường hợp, bạn không nên tháo vỏ ngoài lò vi sóng.
  - Không bao giờ làm đổ hoặc nhét bất kỳ đồ vật nào vào lỗ khóa cửa hoặc lỗ thông gió. Trong trường hợp bị tràn, hãy tắt và rút phích cắm của lò ngay lập tức, đồng thời gọi cho đại lý dịch vụ SHARP được ủy quyền.
  - Không nhúng dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
  - Không để dây nguồn treo qua mép bàn hoặc bề mặt làm việc.
  - Giữ dây cáp nguồn tránh xa các bề mặt được nung nóng, bao gồm cả mặt sau của lò.
  - Không được tự ý thay thế đèn lò hoặc cho phép bất kỳ ai không phải là người được SHARP ủy quyền làm việc này. Nếu đèn lò bị lỗi, vui lòng tham khảo ý kiến đại lý hoặc đại lý dịch vụ SHARP được ủy quyền.
  - Nếu dây cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây đặc biệt.
- Việc trao đổi phải được thực hiện bởi một đại lý dịch vụ SHARP được ủy quyền.

### Để tránh khả năng cháy nổ và sôi đột ngột:



**CẢNH BÁO: Không được đun nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp kín vì chúng có khả năng phát nổ.**

**Việc làm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến hiện tượng sôi chậm phun trào, do đó cần phải cẩn thận khi xử lý các thực phẩm đó.**

Không bao giờ sử dụng hộp kín. Tháo seal và nắp đậy trước khi sử dụng. Các hộp kín có thể nổ do áp suất tích tụ ngay cả khi đã tắt lò.

Cẩn thận khi cho chất lỏng vào lò vi sóng. Sử dụng một hộp đựng có miệng rộng để cho bong bóng hơi thoát ra ngoài.

**Không bao giờ đun nóng chất lỏng trong đồ đựng có cổ hẹp, chẳng hạn như bình sữa trẻ em, vì điều này có thể làm cho chất lỏng trào ra khỏi hộp khi đun nóng và gây bỏng**



## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Để ngăn chặn sự phun trào đột ngột của chất lỏng sôi và có thể bị đóng cặn:

1. Không sử dụng thời gian quá lâu.
2. Khuấy chất lỏng trước khi đun / hâm nóng.
3. Nên để đĩa thủy tinh hoặc dụng cụ tương tự (không phải kim loại) vào chất lỏng trong khi hâm nóng.
4. Để chất lỏng trong lò ít nhất 20 giây sau khi nấu để tránh hiện tượng sôi trào chậm.

**Không nấu trứng còn nguyên vỏ và không nên hâm nóng cả quả trứng luộc trong lò vi sóng vì chúng có thể phát nổ ngay cả khi quá trình nấu bằng lò vi sóng đã kết thúc. Để nấu hoặc hâm nóng trứng chưa đánh bông, hãy đâm thủng vỏ lòng đỏ và lòng trắng, nếu không trứng có thể nổ. Lột vỏ và cắt lát trứng đã luộc chín 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 phát nổ.

### Để tránh khả năng bị bỏng



**CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc lắc các thực phẩm bên trong bình đựng và lọ đựng thức ăn trẻ em và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bị bỏng.**

Sử dụng dụng cụ cầm tay giữ nổi hoặc găng tay lò khi lấy thức ăn ra khỏi lò để tránh bị bỏng.

Luôn mở hộp đựng, dụng cụ làm bông ngò, túi đựng thức ăn trong lò nướng, v.v., cách xa mặt và tay để tránh bỏng hơi nước và sôi trào.

**Để tránh bị bỏng, luôn kiểm tra nhiệt độ thức ăn và khuấy đều trước khi dùng và đặc biệt chú ý đến nhiệt độ của thức ăn và đồ uống cho trẻ sơ sinh, trẻ em hoặc người già. Các bộ phận có thể tiếp cận có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ nên tránh xa.**

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

Luôn đứng phía sau với cửa lò khi mở để tránh hơi nóng và nhiệt thoát ra.

Xắt miếng thực phẩm được nhồi sau khi nướng để thoát hơi nước và tránh bị bỏng. (vd. Bánh mì...)

Giữ trẻ tránh xa cửa để tránh trẻ bị bỏng.

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

### Để tránh trẻ em lạm dụng



**CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em trên 8 tuổi 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 những nguy cơ của việc sử dụng không đúng cách. Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

Không dựa hoặc đu lên cửa lò. Không chơi với lò nướng hoặc sử dụng nó như một món đồ chơi.

Trẻ em nên được dạy tất cả các hướng dẫn an toàn quan trọng: sử dụng găng tay giữ nồi, cẩn thận lấy các bộ phận nắp đậy của thực phẩm; đặc biệt chú ý đến bao bì (ví dụ như vật liệu tự làm nóng) được thiết kế để làm cho thực phẩm giòn, vì chúng có thể rất nóng.

### Các cảnh báo khác

Không bao giờ sửa đổi lò dưới mọi hình thức.

Không di chuyển lò khi lò đang hoạt động.

Lò này chỉ dùng để chuẩn bị thức ăn tại nhà và chỉ có thể được sử dụng để nấu thức ăn. Nó không thích hợp cho mục đích thương mại hoặc phòng thí nghiệm.

Để thức giúp sử dụng lò nướng của bạn không gặp sự cố và tránh hư hỏng.

Không bao giờ vận hành lò khi lò trống. Khi sử dụng khay nướng hoặc vật liệu có chất liệu bắt nhiệt, luôn đặt vật cách nhiệt chịu nhiệt như đĩa sứ bên dưới để tránh làm hỏng đĩa xoay và giá đỡ đĩa xoay do sốc nhiệt.

Không được nấu vượt quá thời gian được chỉ định trong hướng dẫn món ăn.

Không sử dụng đồ dùng bằng kim loại, phản xạ vi sóng và có thể gây phóng điện.

Không cho đồ hộp vào lò.

Chỉ sử dụng đĩa xoay và giá đỡ đĩa xoay được thiết kế cho lò nướng này. Không vận hành lò mà không có đĩa xoay.

Để ngăn đĩa xoay không bị vỡ:

(a) Để cho đĩa xoay nguội trước khi rửa sạch đĩa xoay bằng nước.

(b) Không đặt thức ăn nóng hoặc đồ dùng nóng lên đĩa xoay nguội.

(c) Không đặt thức ăn nguội hoặc dụng cụ nguội trên bàn đĩa xoay.

Không đặt bất cứ thứ gì lên tủ ngoài trong quá trình vận hành

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

### **LƯU Ý:**

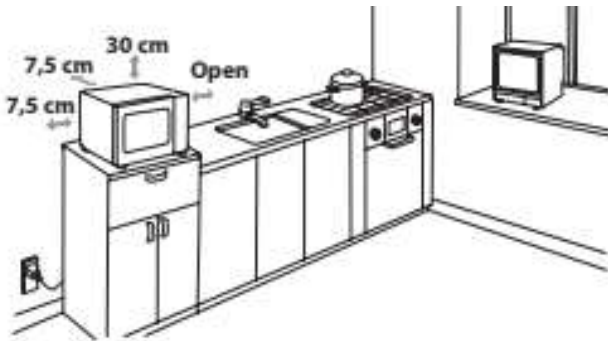
Nếu bạn không chắc chắn về cách kết nối lò nướng của mình, vui lòng tham khảo ý kiến của thợ điện được ủy quyền, có chuyên môn.

Cả nhà sản xuất và đại lý đều không chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào đối với thiệt hại đối với lò nướng hoặc thương tích cá nhân do không tuân thủ quy trình kết nối điện chính xác.

Đôi khi hơi nước hoặc giọt nước có thể hình thành trên thành lò hoặc xung quanh đệm cửa và bề mặt bật kín. Đây là một sự cố bình thường và không phải là dấu hiệu của sự rò rỉ lò vi sóng hoặc sự cố.

## LẮP ĐẶT

1. Lấy tất cả vật liệu đóng gói ra khỏi bên trong khoang lò.
2. Kiểm tra kỹ lò xem có dấu hiệu hư hỏng nào không.
3. Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng, an toàn, đủ chắc chắn để chịu được trọng lượng của lò, cộng với vật nặng nhất có thể được nấu trong lò.  
Không đặt lò trong tủ.
4. Chọn bề mặt bằng phẳng cung cấp đủ không gian mở cho cửa hút và / hoặc lỗ thoát khí.  
Bề mặt phía sau của thiết bị phải được đặt dựa vào tường.
  - Cần có khoảng trống tối thiểu 7,5 cm giữa lò nướng và các bức tường liền kề. Một bên phải được mở.
  - Chừa khoảng trống tối thiểu 30 cm phía trên lò.
  - Không lấy đế phía dưới ra khỏi lò.
  - Việc chặn các lỗ nạp và / hoặc cửa ra có thể làm hỏng lò.



Đặt lò càng xa máy phát thanh và TV càng tốt. Hoạt động của lò vi sóng có thể gây nhiễu sóng radio hoặc TV của bạn.

5. Kết nối an toàn phích cắm của lò với ổ cắm điện gia dụng được nối đất (nối đất) tiêu chuẩn.



**CẢNH BÁO:** Không đặt lò ở nơi nóng, ẩm ướt hoặc độ ẩm cao, (ví dụ, gần hoặc phía trên lò nướng thông thường) hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa (ví dụ, rèm cửa).

Không chặn hoặc cản trở các lỗ thoát khí.

Không đặt đồ vật lên trên lò.

## CÁC MỨC CÔNG SUẤT VI SÓNG

Có 5 mức công suất vi sóng được liệt kê dưới đây.

Mức công suất vi sóng có thể thay đổi tùy theo việc bật và tắt năng lượng vi sóng. Khi sử dụng các mức công suất khác với mức CAO (100%), bạn sẽ có thể nghe thấy năng lượng vi sóng phát ra và tắt khi thực phẩm nấu hoặc rã đông.

Nói chung các khuyến nghị sau đây được áp dụng:

800 WATT = CAO - được sử dụng để nấu hoặc hâm nóng nhanh, v.d. cho thịt hầm, đồ uống nóng, rau, v.v.

620 WATT = TRUNG BÌNH CAO - được sử dụng để nấu các loại thực phẩm đặc lâu hơn như thịt quay, ổ bánh mì thịt và các món tráng miệng, cũng cho các món ăn nhạy cảm như bánh bông lan. Ở mức cài đặt giảm này, thực phẩm sẽ chín đều mà không bị chín quá ở các mặt.

440 WATT = TRUNG BÌNH - đối với thực phẩm đậm đặc cần thời gian nấu lâu hơn khi nấu thông thường, ví dụ: thịt bò hầm, nên sử dụng mức cài đặt công suất này để đảm bảo thịt sẽ mềm.

260 WATT = TRUNG BÌNH THẤP - để rã đông, hãy chọn cài đặt công suất này, để đảm bảo rằng món ăn được rã đông đồng đều. Cài đặt này cũng lý tưởng để ninh cơm, mì ống, bánh bao và nấu món sữa trứng.

130 WATT = THẤP - để rã đông nhẹ, ví dụ: bánh gato kem hoặc bánh ngọt.

### NƯỚNG (R-G211TV-SL và R-G211TV-BK)

Chức năng/Công suất	Công Suất	Thực phẩm
<b>Nướng 1.</b>	80% nướng 20% hâm.	Xúc xích, Thịt cừu, Xiên que, Hải sản, Bít tết,...
<b>Nướng 2.</b>	70% nướng 30% hâm.	Gà miếng, ức gà, sườn heo,...
<b>Nướng 3.</b>	60% nướng 40% hâm	Gà nguyên con
Nướng	100% nướng	Bánh mì nướng, đồ ăn cắt miếng
<b>Lưu ý:</b>	Khi lấy thức ăn ra khỏi lò, hãy đảm bảo rằng nguồn điện của lò đã được tắt bằng cách chuyển công tắc hẹn giờ về "0". Nếu không làm như vậy và vận hành lò vi sóng mà không có thức ăn trong đó, có thể dẫn đến quá nhiệt và làm cháy lò vi sóng gây ra nguy hiểm cho tài sản và người sử dụng.	

## NẤU ĂN BẰNG LÒ VI SÓNG

1. Chuẩn bị và đặt thực phẩm vào hộp đựng thích hợp (tham khảo "ĐỒ ĐỰNG PHÙ HỢP" được cung cấp trên trang VN-9), đặt thực phẩm / hộp chứa trực tiếp lên giữa đĩa xoay.
2. Xoay núm ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG đến cài đặt mong muốn; bất kỳ một trong năm mức công suất vi sóng.
3. Xoay núm HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/CÀI ĐẶT THỜI GIAN đến thời gian nấu / rã đông mong muốn và lò sẽ tự động khởi động.
4. Khi nấu / rã đông hoàn tất, HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/CÀI ĐẶT THỜI GIAN trở về "0" không và tín hiệu sẽ phát ra âm thanh. Đèn lò sẽ tự động tắt và đĩa xoay ngừng quay. Mở cửa lò, lấy thực phẩm / hộp đựng cẩn thận ra khỏi lò. Để thực phẩm đứng theo yêu cầu.

### GỢI Ý NẤU ĂN:

Khi lò khởi động, đèn lò sẽ sáng và đĩa xoay sẽ quay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.

Nếu bạn muốn dừng nấu trước khi hết thời gian nấu, hãy xoay núm HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/CÀI ĐẶT THỜI GIAN về "0" (tắt) hoặc mở cửa lò. Có thể mở cửa lò bất cứ lúc nào trong khi nấu. Để tiếp tục nấu, nên đóng cửa lại. Nếu bạn muốn thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, chỉ cần xoay núm HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/CÀI ĐẶT THỜI GIAN sang cài đặt mới mà bạn muốn.

Khi nấu / rã đông trong ít hơn 5 phút, xoay núm HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/CÀI ĐẶT THỜI GIAN qua mốc 10 phút, sau đó quay lại cài đặt mong muốn. Bộ đếm thời gian sau đó sẽ chạy chính xác hơn.

Để thay đổi mức công suất trong khi nấu, xoay núm ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG đến cài đặt mong muốn.



### CẢNH BÁO:

Đảm bảo núm HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/CÀI ĐẶT THỜI GIAN được đưa về vị trí không "0" khi kết thúc quá trình nấu, nếu không lò sẽ khởi động sau khi đóng cửa lò.

### QUAN TRỌNG:

- Nếu bạn nấu thức ăn trong thời gian tiêu chuẩn chỉ với 800 W, công suất của lò sẽ tự động hạ xuống để tránh quá nhiệt. (Mức công suất vi sóng sẽ giảm).

Chế độ nấu	Thời gian tiêu chuẩn
Vi sóng 100 P	30 phút

## HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG

Hướng dẫn này được thiết kế để cho việc rã đông thực phẩm cụ thể dễ dàng hơn. Nó có thể được sử dụng để rã đông: Các phần gà, sườn, cá (nguyên con hoặc phi lê), thịt băm và xúc xích.

Ví dụ: Để rã đông 0,4 kg thịt gà:

1. Đặt các phần gà vào đĩa flan và đặt trên đĩa xoay cho vào lò.
2. Xoay núm ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT LÒ VI SÓNG sang cài đặt RÃ ĐÔNG (TRUNG BÌNH THẤP).
3. Chuyển cài đặt HƯỚNG DẪN RÃ ĐÔNG/CÀI ĐẶT THỜI GIAN sang cài đặt 0.4. Lò sẽ bắt đầu ngay lập tức. Lật các phần gà 1-2 lần trong khi rã đông.
4. Sau khi kết thúc rã đông, bọc thực phẩm trong giấy bạc và để yên cho đến khi rã đông hoàn toàn.

Lưu ý: Thời gian rã đông dựa trên các điều kiện tiêu chuẩn. Vui lòng kiểm tra kết quả rã đông và nếu cần, hãy điều chỉnh thời gian rã đông cho phù hợp.

## ĐỒ DÙNG PHÙ HỢP

Dụng cụ sử dụng để nấu	An toàn cho lò vi sóng	Đánh giá
Hộp đựng giấy bạc nhôm	✓ / X	Những miếng giấy nhôm nhỏ có thể được sử dụng để che chắn thực phẩm không bị quá nhiệt. Giữ giấy bạc cách thành lò ít nhất 2 cm, vì có thể xảy ra hiện tượng phóng điện hồ quang. Các hộp đựng bằng giấy bạc không được khuyến nghị trừ khi được nhà sản xuất chỉ định, ví dụ: Microfoil®, làm theo hướng dẫn cẩn thận.
Khay nấu cho lò vi sóng	✓	Luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không vượt quá thời gian làm nóng đã cho. Hãy hết sức cẩn thận vì những món ăn này trở nên rất nóng.
Gốm sứ	✓ / X	Đồ sứ, đồ gốm, đất nung tráng men và đồ sành sứ thường thích hợp, ngoại trừ những đồ có trang trí bằng kim loại.
Dụng cụ thủy tinh, ví dụ: Pyrex®	✓	Nên cẩn thận nếu sử dụng đồ thủy tinh vì nó có thể bị vỡ hoặc nứt nếu đun nóng đột ngột.
Kim loại	X	Không nên sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại vì nó sẽ hồ quang, có thể dẫn đến cháy.
Nhựa / Polystyrene, ví dụ hộp đựng thức ăn nhanh	✓	Cần phải cẩn thận vì một số đồ nhựa có thể bị cong vênh, chảy hoặc biến màu ở nhiệt độ cao.
Màng bọc thực phẩm	✓	Nó không được chạm vào thức ăn và phải được chọc thủng để hơi nước thoát ra.
Túi đông lạnh / quay	✓	Phải xỏ lỗ để hơi nước thoát ra ngoài. Đảm bảo túi dùng được trong lò vi sóng.
Giấy - Đĩa, cốc và giấy bếp	✓	Không sử dụng dây buộc bằng nhựa hoặc kim loại, vì chúng có thể bị nóng chảy hoặc bắt lửa do phóng điện của kim loại <sup>1</sup> .
Đồ đựng gỗ và ống hút	✓	Chỉ sử dụng để làm ấm hoặc để hút ấm. Phải cẩn thận vì khi quá nóng có thể gây cháy.
Giấy tái chế và báo	X	Luôn luôn chú ý khi sử dụng các vật liệu này vì quá nhiệt có thể gây cháy. Có thể chứa các chất chiết xuất từ kim loại sẽ gây ra 'phóng điện hồ quang' và có thể dẫn đến hỏa hoạn

### ⚠ CẢNH BÁO:

Khi hâm nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc hộp giấy, hãy cẩn thận theo dõi vì khả năng bắt lửa.

## BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH



**THẬN TRỌNG:** KHÔNG SỬ DỤNG CHẤT LÀM SẠCH LÒ THƯỜNG MẠI, CHẤT LÀM SẠCH HƠI, CHẤT TẮY, MÀI MÒN, BẤT KỲ CHẤT NÀO CHỨA NÀO CÓ CHỨA SODIUM HYDROXIDE HOẶC MIẾNG CỌ RỬA TRÊN BẤT KỲ PHẦN NÀO CỦA LÒ VI SÓNG CỦA BẠN.

**VỆ SINH LÒ THƯỜNG XUYÊN VÀ BỎ BẤT KỲ THỰC PHẨM NÀO CÒN SỐT** - Giữ cho lò sạch sẽ, nếu không lò có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt (Tróc sơn, đánh lửa,...). Điều này có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm cho người sử dụng.

Bên ngoài lò

Bên ngoài lò của bạn có thể được làm sạch dễ dàng bằng xà phòng nhẹ và nước. Đảm bảo rằng xà phòng được lau sạch bằng khăn ẩm và lau khô bên ngoài bằng khăn mềm.

### Bảng điều khiển

Mở cửa trước khi làm sạch để tắt bảng điều khiển. Cần cẩn thận trong việc vệ sinh bảng điều khiển. Chỉ sử dụng một miếng vải được làm ẩm bằng nước, nhẹ nhàng lau bảng điều khiển cho đến khi nó trở nên sạch sẽ.

Tránh sử dụng quá nhiều nước. Không sử dụng bất kỳ loại hóa chất hoặc chất tẩy rửa ăn mòn nào.



**THẬN TRỌNG:** CẦN THẬN KHÔNG DI CHUYỂN NÚM CÀI ĐẶT THỜI GIAN TỪ VỊ TRÍ "0" (TẮT) TRONG KHI VỆ SINH, NẾU KHÔNG LÒ SẼ KHỞI ĐỘNG NGAY SAU KHI BẠN ĐÓNG CỬA.

### Bên trong lò

1. Để vệ sinh, lau sạch các mảnh bắn tung tóe hoặc các vết bắn ra ngoài bằng khăn ẩm mềm hoặc miếng bọt biển sau mỗi lần sử dụng khi lò vẫn còn ấm. Đối với các vết tràn nặng hơn, hãy sử dụng xà phòng nhẹ và lau nhiều lần bằng khăn ẩm cho đến khi loại bỏ tất cả các vết bắn. Không tự ý tháo tấm hướng sóng.

2. Đảm bảo rằng xà phòng nhẹ hoặc nước không đọng lại trên các lỗ thông hơi nhỏ trên thành lò có thể gây hỏng lò.

3. Không sử dụng chất tẩy rửa dạng xịt vào bên trong lò. Luôn luôn giữ nắp dẫn sóng sạch sẽ ( Trung bình 3 tháng thay 01 lần). Tấm hướng sóng được làm từ vật liệu dễ vỡ và cần được làm sạch cẩn thận (làm theo hướng dẫn vệ sinh ở trên).



## BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

**LƯU Ý:** Việc ngâm nước quá nhiều có thể làm vỡ nắp ống dẫn sóng. Nắp ống dẫn sóng là bộ phận có thể lắp ráp được và nếu không được vệ sinh thường xuyên, sẽ cần được thay thế.

### **Giá đỡ đĩa xoay**

Tháo đĩa xoay và giá đỡ đĩa xoay khỏi lò.

Rửa đĩa xoay và giá đỡ đĩa xoay trong nước xà phòng nhẹ. Lau khô bằng khăn mềm.

Cả đĩa xoay và giá đỡ đĩa xoay đều an toàn đối với máy rửa bát.

Cửa lò

Để loại bỏ tất cả các dấu vết của bụi bẩn, hãy thường xuyên lau sạch cả hai mặt của cửa, các đệm cửa và các bộ phận lân cận bằng một miếng vải mềm và ẩm. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn.

**LƯU Ý: Không nên sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.**



HỒ CỐC ĐIỆN

HỒ CỐC ĐIỆN NHỎ

ĐIỀU KHIỂN

MÁY VẮT CÀ PHÊ

MÁY SHAVING

PHẦN CỤ

QUẠT ĐIỆN

TỦ LẠNH 4 CỬA

TỦ LẠNH 6 CỬA

TV

MÁY GIẶT

MÁY LÒ KHÔ

MÁY LẠNH

# SHARP

Important



**R-211TV-SL / R-211TV-BK**  
**R-G211TV-SL / R-G211TV-BK**

**MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL**

**800 W (IEC 60705)**

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.

ENGLISH



# CONTENTS

## INFORMATION ON PROPER DISPOSAL

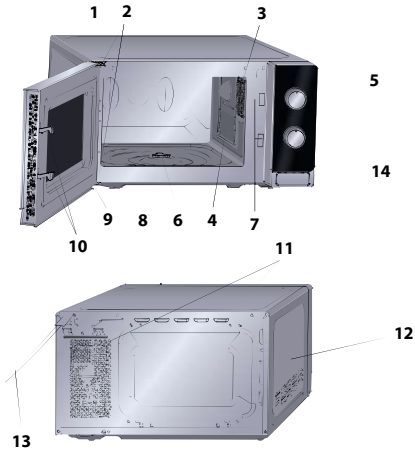
CONTENTS.....	2
SPECIFICATIONS.....	2
OVEN AND ACCESSORIES.....	3
CONTROL PANEL.....	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	5-7
INSTALLATION.....	7
MICROWAVE POWER LEVELS.....	8
MICROWAVE COOKING.....	8
DEFROSTING GUIDE.....	9
SUITABLE OVENWARE.....	9
CARE AND CLEANING.....	10
SERVICE ADDRESSES.....	1



# SPECIFICATIONS

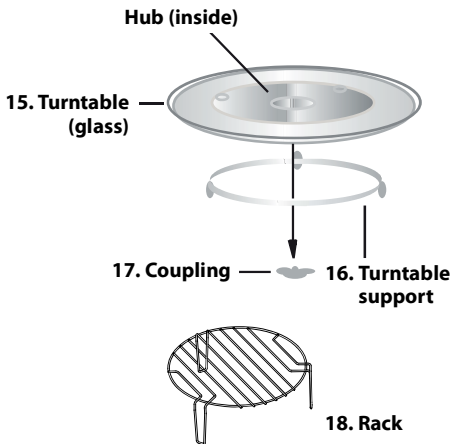
Model name:	R-211TV-SL	R-211TV-BK	R-G211TV-SL	R-G211TV-BK
AC Line Voltage	230 V~ 50 Hz single phase			
Distribution line fuse/circuit breaker	10 A	10 A	10 A	10 A
AC Power required: Microwave	1270 W	1270 W	1270 W	1270 W
Output power: Microwave	800 W (IEC 60705)	800 W (IEC 60705)	800 W (IEC 60705)	800 W (IEC 60705)
Grill			1000 W	1000 W
Off Mode (Energy Save Mode)	less than 1,0 W	less than 1,0 W	less than 1,0 W	less than 1,0 W
Microwave Frequency	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Outside Dimensions (W) x (D) x (H) mm	440x 324x 264	440x 324x 264	440x 324x 264	440x 324x 264
Cavity Dimensions (W) x (D) x (H)mm	303 x 316 x 213	303 x 316 x 213	303 x 316 x 213	303 x 316 x 213
Oven Capacity	21 litres	21 litres	21 litres	21 litres
Turntable	ø 270 mm	ø 270 mm	ø 270 mm	ø 270 mm
Weight	approx. 10.8 kg	approx. 10.8 kg	approx. 11.8 kg	approx. 11.8 kg
Oven lamp	25 W	25 W	25 W	25 W

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



## OVEN

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



## ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

(15) Turntable (16) Turntable support (17) Coupling (18) RACK (only for R-G211TV-SL and R-G211TV-BK)  
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 agent.

## 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

800 WATT = HIGH

620 WATT = MEDIUM HIGH

440 WATT = MEDIUM

260 WATT = MEDIUM LOW

130 WATT = LOW

### Grill (R-G211TV-SL and R-G211TV-BK)

**Combi.1** = 80% grill 20% micro.

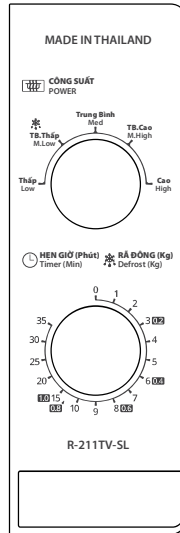
**Combi.2** = 70% grill 30% micro.

**Combi.3** = 60% grill 40% micro.

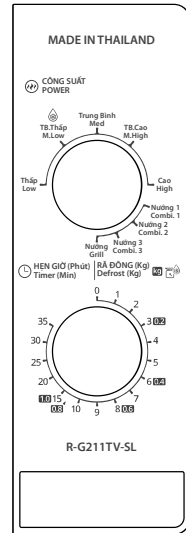
**Grill** = 100% grill

## 2. TIMER/ DEFROST GUIDE knob (0-35 Min/ 0.2 – 1.0 kg)

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



(R-211TV-SL and R-211TV-BK)



(R-G211TV-SL and R-G211TV-BK)



## 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 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 GB-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:

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

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

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

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

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

**Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-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 agent.

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

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



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

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

**To avoid the possibility of burns**

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

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

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

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

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

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

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

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:

- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- 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.

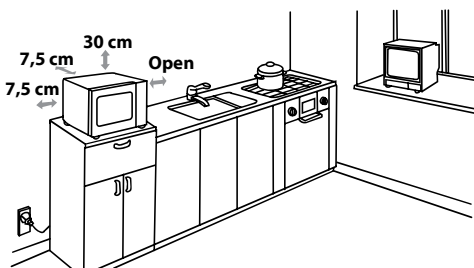
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

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.

## INSTALLATION



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



- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
- 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 (100%) you will be able to hear the microwave energy pulsing on and off as the food cooks or defrosts.

Generally the following recommendations apply:

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

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

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

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

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

### GRILL (R-G211TV-SL and R-G211TV-BK)

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

### COOKING HINTS:

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

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

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

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

### WARNING:

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

### IMPORTANT:

- If you cook the food over the standard time with only 800 W, 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.

## 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 <sup>®</sup> , 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 <sup>®</sup>	✓	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.

# SHARP

*Nhập khẩu & phân phối bởi:*

**CÔNG TY TNHH ĐIỆN TỬ SHARP VIỆT NAM**

VP Hồ Chí Minh: Tầng 3 T5-B03.07 & T5-B03.09, 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 Charmvit 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

001-800-0-1599 (Miễn phí cước gọi)



**1-800-1599**

Miễn phí cước cuộc gọi