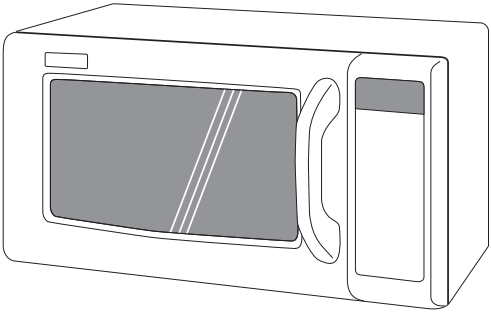
SHARP

COMMERCIAL MICROWAVE OVEN
KOMMERSIELL MIKROVÅGSUGN
KOMMERSIELL MIKROBØLGEOVN
KAUPALLINEN MIKROAALTOUUNI
KOMMERCIEL MIKROBØLGEOVN



GB	**Original Instruction** **OPERATION MANUAL** - This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven. **IMPORTANT:** There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.
SE	**Originalinstruktion** **BRUKSANVISNING** - Denna bruksanvisning innehåller viktig information som du bör läsa noggrant innan du använder mikrovågsugnen. **VIKTIGT:** Det kan innebära en allvarlig hälsorisk om denna bruksanvisning inte följs eller om ugnen modifieras så att den fungerar med luckan öppen.
NO	**Original Instruksjon** **BRUKERMANUAL** - Denne brukermanualen inneholder viktig informasjon som du må lese nøye før du tar i bruk din mikrobølgeovn. **VIKTIG:** Det kan være fare for alvorlige helseskade dersom bruksanvisningen ikke følges, eller hvis ovnen modifiseres slik at den kan brukes med døren åpen.
FI	**Alkuperäiset käyttöohjeet** **KÄYTTÖOPAS** - Tämä käyttöopas sisältää tietoja, jotka sinun pitäisi lukea huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä. **TÄRKEÄÄ:** Vakavat terveysriskit ovat mahdollisia, jos tämän käyttöoppaan ohjeita ei noudateta tai jos uunia muutetaan niin, että se toimii luukun ollessa auki.
DK	**Original instruktion** **BRUGSANVISNING** - Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger, som du bør læse grundigt, før du bruger mikrobølgeovnen. **VIGTIGT:** Der kan være en alvorlig sundhedsrisiko, hvis denne brugsanvisning ikke følges, eller hvis ovnen ændres, således at den kører med lågen åben.

R-15AT 1000 W (IEC 60705)

ENGLISH Page GB-1
SVENSKA Sida SE-1
NORSK Side NO-1
SUOMI Sivu FI-1
DANSK Side DK-1

GB

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

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

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

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

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

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

*) Please contact your local authority for further details.

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

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

2. In other Countries outside the EU

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

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

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

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

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

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

2. In other Countries outside the EU

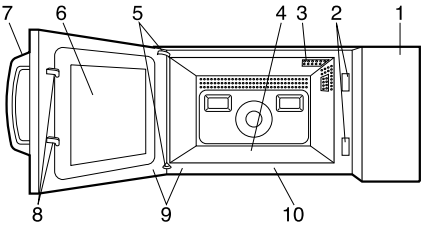
If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

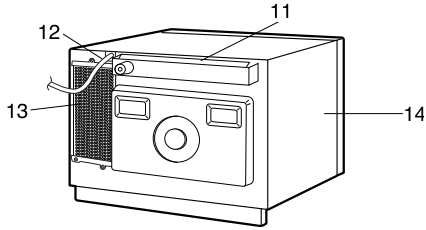
CONTENTS

PART NAMES GB-3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS GB-4
INSTALLATION INSTRUCTIONS GB-6
ACCESSORIES GB-6
SERVICE CALL CHECK GB-7
BEFORE OPERATION GB-7
HOW TO OPERATE THE OVEN GB-8
CARE AND CLEANING GB-17
GUIDE GB-18
SPECIFICATIONS GB-21

PART NAMES

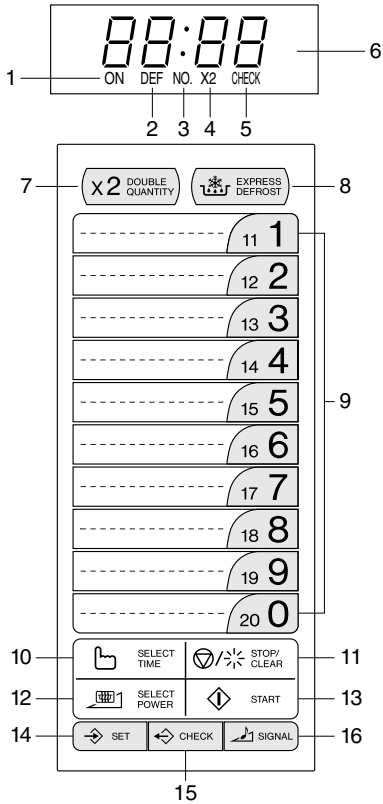
OVEN





1 Control panel
2 Door lock openings
3 Oven lamp
4 Ceramic floor (Not removal)
5 Door hinges
6 Door
7 Door open handle
8 Safety door latches
9 Door seals and sealing surfaces
10 Cavity face plate
11 Air ventilation cover and openings
12 Power supply cord
13 Air intake filter (Air intake openings)
14 Outer cabinet

AUTO-TOUCH CONTROL PANEL



DISPLAY AND INDICATORS

Check indicators after the oven starts to confirm the oven is operating as desired.

1 Cook indicator
This indicator shows cooking in progress.
2 Express Defrost indicator
3 Memory number indicator
4 Double quantity indicator
5 Check mode indicator
6 Digital display

OPERATING KEYS

7 DOUBLE QUANTITY key
8 EXPRESS DEFROST key
9 NUMBER keys
10 SELECT TIME key
11 STOP/CLEAR key
12 SELECT POWER key
13 START key
14 SET key
15 CHECK key
16 SIGNAL key

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. This appliance is intended to be used by expert or trained user in shops, in light industry and on farms, or for commercial use by lay persons.
2. 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.
3. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
   If smoke or burn is observed: Keep the oven door closed and switch off the power by disconnecting the plug from the socket in order to stifle any flames. Failure to follow this procedure may result in fire and oven damage.
4. Ensure there is a minimum of free space above the oven of 15 cm.
5. 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.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. **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.
8. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
9. **WARNING:** 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.
10. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by an authorised SHARP service agent in order to avoid a hazard.
11. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
12. **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
13. 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.
14. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the oven. See "GUIDE" on page GB-18. Use only microwave safe containers and utensils.
15. **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.
16. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
17. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits.
18. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
19. See instructions for cleaning door seals, cavities and adjacent parts on page GB-17.
20. The oven should not be cleaned with a water jet.

To avoid the danger of fire

1. **The microwave ovens 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.**
2. The AC power supply must be 230V, 50Hz, with a minimum 16A distribution line fuse, or a minimum 16A distribution circuit breaker. In using two ovens, each oven must be secured with a 16A distribution line fuse or a distribution circuit breaker.
3. A separate circuit serving only this appliance should be provided.
4. Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
5. Do not install the oven in an area of high humidity or where moistrure may collect.
6. Do not store or use the oven outdoors.
7. **Clean the ceramic floor and the oven cavity after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.**
8. Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.
9. Do not block the ventilation openings.
10. Remove all metalic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
11. Do not use the microwave oven to fry with oil or heat oil for deep frying. The temperature can not be controlled and the oil catch fire.
12. To make popcorn, use only special microwave makers.
13. Do not store food or any other items inside the oven.

14. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.
15. 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.
16. See the corresponding hints in this operation manual and in the attached cookery book section.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

1. 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.
2. Do not operate the oven with the door open or alter the safety door latches in any way.
3. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.
4. Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow instructions for "Care and Cleaning", Page GB-17.
5. 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

1. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
2. 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 a SHARP service agent.
3. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
4. Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surfaces.
5. Keep the power supply cord away from heated surfaces, particularly the back of the oven.
6. Unplug the oven before replacting the oven lamp.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

1. 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.
2. 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 (See page GB-19, GB-20).
   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.
3. Pierce the skin on such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

1. **Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.**
2. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.
3. **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.**

   Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.
4. Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.
5. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.
6. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
7. Do not touch the back of the oven because it will become hot.

To avoid misuse by children

1. Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.
2. 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

1. Never modify the oven in any way.
2. Do not move the oven while it is in operation.
3. This oven is for food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for laboratory use.

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

1. Never operate the oven when it is empty.
   Doing so may damage the oven.
2. 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 ceramic floor due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

3. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.
4. Do not place anything on the outer cabinet during operation.
5. Do not use the oven near a steamer or a fryer.

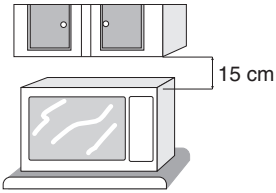
NOTE

1. If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorized qualified electrician.
2. Neither the manufacuture 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.
3. 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.

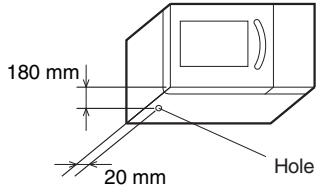
INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING: Always keep the caution sheet (SPECIAL INSTRUCTIONS AND WARNINGS) close to the oven for your reference.

1) Remove all packing materials from the inside of the oven cavity. Remove all the blue protective film from the outside of the oven.
2) Check the oven carefully for any signs of damage.
3) Place the oven on a flat, level surface strong enough to support the oven's weight plus the heaviest item likely to be cooked.
   Do not place this oven in a position which is not easily accessible. To position the oven too high can be dangerous because food can not be removed safely.
4) Ensure there is a minimum free space above the oven of 15 cm.



5) Securely connect the plug of the oven to a standard earthed (grounded) household electrical outlet.
6) The unit may be secured to a countertop or stand. There is a screw hole in the bottom of the unit. After the oven is permanently placed, drill a hole through the counter top for a 5 mm self-tapping screw. The hole should be 20 mm from the left side of the outer case cabinet and 180 mm back from the front edge of the cavity face plate.



7) This oven is not intended to stack one on top of another.

ACCESSORIES

Check to make sure the following accessories are provided:

Manuals and others

- Operation manual
- Menu sticker
  Enter cooking times or dish names in this sticker and attach to the control panel.
- Caution sheet (SPECIAL INSTRUCTIONS AND WARNINGS)

NOTE:

- When you order accessories, please mention the two items: part name and model name to your dealer or SHARP authorized service agent.
- The model name is printed on the cover of this operation manual.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service.

1. Power Supply
   Check the power plug is properly connected to a suitable wall outlet.
   Check the line fuse/circuit breaker is functioning properly.
2. When the door is opened:
   Does the oven lamp light? YES _____ NO _____
3. Place one cup of 150 ml water in the oven and close the door securely.
   Touch these keys.

   SELECT TIME | 11 1 | 20 0 | 20 0 | START

   A. Does the oven lamp come on? YES _____ NO _____
   B. Does the ventilation work? YES _____ NO _____
   (Place your hand over the ventilation openings and check for air flow.)
   C. After 1 minute does the signal sound? YES _____ NO _____
   D. Does the cook indicator go off? YES _____ NO _____
   E. At the end of this time, is the water warm? YES _____ NO _____

If "NO" is the answer to any of the above questions, call your dealer or an authorized SHARP Service Agent and report the results of your check.

BEFORE OPERATION

The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads on the control panel.
A signal should be heard each time you press the control panel.

- When you first connect the microwave oven to an electrical socket, the digital display will show [.] .
- Key pad entries can only be made when the door is closed.
- The programme or check mode is cancelled when any keys are not pressed for more than 3 minutes.
- [End] will appear on the display after the time reaches zero. It will disappear when the oven door is opened or the **STOP/CLEAR** key [STOP/CLEAR] is pressed.

SOUND SETTING

- There is a choice of 2 different sounds or no sound on your oven.
- To set a signal, touch the **SET** key [SET] twice within 2 seconds and then touch the **SIGNAL** key [SIGNAL] continuously until you hear the tone required.

STOPPING THE OVEN

- If you want to stop the oven during cooking, press the **STOP/CLEAR** key [STOP/CLEAR] once or open the door (except memory cooking).
  To start the oven again, close the door and press the **START** key [START] within 1 minute.
- If you open the door during memory cooking, the programme is cancelled.
- If you want to cancel a programme during cooking, press the **STOP/CLEAR** key [STOP/CLEAR] twice.
- If you want to clear a mistake during programming, press the **STOP/CLEAR** key [STOP/CLEAR] once.

HOW TO OPERATE THE OVEN

Introduction: Water, sugar and fat in food absorbs microwaves and causes their molecules to vibrate. This creates heat by friction, in the same way your hands get warm when you rub them together.
The outer areas of food are heated by microwave energy and the remaining portions by conduction. It is important to **turn**, **rearrange** or **stir** food to ensure even heating. Where recommended, allow food to stand, this is not optional and is **necessary** to ensure thorough cooking. It is particularly important for dense food, such as joints of meat.

NOTES:

- Microwaves pass through non-metallic dishes and utensils and heat the food inside the dishes.
- Microwaves are reflected by metal.
- The oven is lined with metal and has a fine metallic mesh in the door to prevent microwave leakage.
- Metallic dishes are not suitable for microwaving.

MEMORY COOKING

NOTE FOR MEMORY COOKING

- This oven has 20 memory banks (1-20) which can store cooking programmes.
- The memory banks 1-0 have been programmed previously as shown in the table. These preprogrammed memory banks can be changed individually if required.
- In addition for all memory banks a time constant 1.7 for the double quantity is stored. The stored time constant can also be changed individually if required.
- Information in these memory banks is not lost due to power interruptions. If the power goes off, the oven does not need to be reprogrammed. No batteries are necessary for this type of memory.
- If you want to memorise or check the programme or cook using memory 11-20, press the desired **NUMBER** key twice within 1 second.

Memory No.	Cook Time	Output Power
1	10 sec.	100%
2	20 sec.	100%
3	30 sec.	100%
4	45 sec.	100%
5	1 min.	100%
6	1 min. 15 sec.	100%
7	1 min. 30 sec.	100%
8	2 min.	100%
9	2 min. 30 sec.	100%
0	3 min.	100%

To check the stored programmes please refer to "Memory check" on page GB-12.

To change the stored programmes please refer to "Memory programme entry" on page GB-9.

COOKING WITH MEMORY

Example: If you want to cook by using memory 1, which was programmed for 10 seconds at 100%.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **NUMBER** key 11 1 .	11 1	1 NO. After about 1 sec. 10 ON

COOKING DOUBLE QUANTITY WITH MEMORY

Example: If you want to cook a double quantity using memory 1.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **DOUBLE QUANTITY** key.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2 NO. will flash on and off.
2	Press the **NUMBER** key 11 1 .	11 1	1 NO. X2 After about 1 sec. 17 ON X2

Note:
1. If the memorized time exceeds a maximum time for double quantity cooking, the display will show "EE9" and stop. You can use the memory for 1 serving cooking only. See below about the maximum time.
2. Double quantity means best time for cooking double quantity; it is not double the time.
3. The "MEMORY" cooking system does not require the use of the **START** key START . **MEMORY** cannot be used to start the oven if any programme is displayed.

MEMORY PROGRAMME ENTRY

You can change the memory programmes for all memory banks.

The cooking stages you can input are :

Memory NO. 1-10	Max. 3 stages
Memory NO.11-20	Max. 2 stages
Microwave power level	0~100%
Cooking time	Max. 30 minutes for each stage. And total cooking time is max. 30 minutes.

Cooking guide and power level

Use the correct **NUMBER** key after pressing the **SELECT POWER** key SELECT POWER .
The following chart gives examples of foods typically cooked on microwave power levels.

Number Keys	Microwave Power Levels	Display	Examples of Foods
SELECT POWER	100%	P-HI	Beverage, Fruit, Vegetables, Rice/Pasta Soup
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	Seafood, Cakes, Muffins, Slices, Casseroles, Lasagne
6	60%	P-60	
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Defrosting, Softening butter
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Keeping food warm
0	0%	P- 0	No microwave power

P = Power

To programme time and power level into a memory

Example: If you want to set 4 minutes on 60% for the 1st sequence and 2 minutes on 30% for the 2nd sequence for 1 serving in memory 1.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **SET** key twice within 2 seconds.	SET X 2	NO. NO. will flash on and off.
2	Press the **NUMBER** key 11 1 .	11 1	1 NO.
3	Press the **SELECT TIME** key.	SELECT TIME	. 0
4	Enter desired cooking time for the 1st sequence. (4 minutes)	14 4 20 0 20 0	4.00
5	Press the **SELECT POWER** key.	SELECT POWER	P-
6	Enter desired power level for the 1st sequence. (60%)	16 6	P- 60
7	Press the **SELECT TIME** key.	SELECT TIME	. 0
8	Enter desired cooking time for the 2nd sequence. (2 minutes)	12 2 20 0 20 0	2.00
9	Press the **SELECT POWER** key.	SELECT POWER	P-
10	Enter desired power level for the 2nd sequence. (30%)	13 3	P- 30
11	Press the **SET** key twice to complete the setting.	SET X 2	.

P = Power

Note:
1. If the cooking time is over the max. time, the display will show "EE9". See page GB-17.
2. If your programmed time is over max. time at Double Quantity, you cannot use Double Quantity for the memory. You can cook only 1 serving.
3. It is not necessary to press the **SELECT POWER** key SELECT POWER for 100%.
4. At step 1 the audible signal will only sound on the second press of the **SET** key SET .

To change the time constant for double quantity

The time constant for double quantity is preset 1.7 times the single quantity cooking time, but you can alter this constant to suit your needs.

Example: If you want to change the time constant to 1.67 in memory 1.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **SET** key twice within 2 seconds.	SET X 2	NO. will flash on and off.
2	Press the **DOUBLE QUANTITY** key.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2
3	Press the **NUMBER** key 11 1 .	11 1	1 NO. X2
4	Press the **SELECT TIME** key.	SELECT TIME	0.00 X2
5	Set the time constant (1.67).	11 1 16 6 17 7	1.67 X2
6	Press the **SET** key twice to complete the setting.	SET X 2	

Note:
1. In case you want to change the time constant it must be set for each key separately.
2. The time constant can be set from 0.00 to 9.99.
3. At step 1 the audible signal will only sound on the second press of the **SET** key SET .

MEMORY CHECK

You can check the information programmed into the memory.

Checking time and power level

Example: If you want to know the information programmed into the memory 1, memory 1 has been programmed for 4 minutes on 60% for the 1st sequence and 2 minutes on 30% for the 2nd sequence.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **CHECK** key.	CHECK	NO. CHECK NO. will flash on and off.
2	Press the **NUMBER** key 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK After about 1 sec. 4.00 CHECK P- 60 CHECK 2.00 CHECK P- 30 CHECK REPEAT

P = Power

Note:
1. To cancel MEMORY CHECK, press the **CHECK** key CHECK .
2. When . 0 is displayed after pressing the **NUMBER** key, the memory is not set.
3. To check the time constant for double quantity, press the **DOUBLE QUANTITY** key x2 DOUBLE QUANTITY and the desired **NUMBER** key in step 2.

MANUAL COOKING

Your oven can be programmed for up to 3 cooking sequences and has 11 preset microwave power levels. See page GB-9. You can enter cooking time up to 30 minutes for each stage. The total cooking time is 30 minutes maximum.

NOTE FOR MEMORY COOKING

1. It is not necessary to press **SELECT POWER** key [SELECT POWER] for 100%.
2. If the time you set exceeds a maximum time, the display will show "EE 9". Touch **STOP/CLEAR** key [STOP/CLEAR] and enter appropriate time.
3. During the cooking, the oven will stop when the door is opened. To restart the cooking, close the door and press the **START** key [START]. If the **START** key [START] is not touched within 1 minute after closing the door, the programme will be cancelled.

MANUAL COOKING

Example: Suppose you want to cook for 2 minutes and 30 seconds at 50%.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **SELECT TIME** key.	SELECT TIME	0
2	Enter desired cooking time. (2 minutes 30 seconds)	12 2 13 3 20 0	2:30
3	Press the **SELECT POWER** key.	SELECT POWER	P-
4	Enter desired power level. (50%)	15 5	P- 50
5	Press the **START** key.	START	2:30 ON

P = Power

SEQUENCE PROGRAMMING

This facility enables continued and uninterrupted operation of up to three different sequences.

Example: If you want to cook for 5 minutes on 70% followed by 3 minutes on 100%

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **SELECT TIME** key.	SELECT TIME	. 0
2	Enter desired cooking time for the 1st sequence.(5 minutes)	15 5 / 20 0 / 20 0	5.00
3	Press the **SELECT POWER** key.	SELECT POWER	P-
4	Enter desired power level for the 1st sequence.(70%)	17 7	P- 70
5	Press the **SELECT TIME** key.	SELECT TIME	. 0
6	Enter desired cooking time for the 2nd sequence.(3 minutes)	13 3 / 20 0 / 20 0	3.00
7	Press the **START** key.	START	8.00 ON

P = Power

Note: If you want to programme 3 cooking sequences, repeat step 1-4 after step 6.

OTHER CONVENIENT FEATURES

EXPRESS DEFROST

Express Defrost is used to defrost meat and poultry. Enter desired defrost time, referring to the defrost chart.

Example: If you want to defrost for 7 minutes and 30 seconds.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **EXPRESS DEFROST** key.	EXPRESS DEFROST	0 DEF
2	Enter desired defrost time.	17 7 13 3 20 0	7.30 DEF
3	Press the **START** key.	START	7.30 ON DEF
4	Halfway through defrost time CHECK will flash and the oven will "beep" 4 times. Open the door. Turn food over and shield any warm portions. Close the door.		3.45 DEF
5	Press the **START** key within 1 minute after closing the door.	START	3.45 ON DEF

Note: 1. If you do not open the door when an audible signal sounds, the defrosting cycle will continue and the defrosting time will count down to 0.
2. If the time you set exceeds a maximum time (30 min.), the display will show "EE 9". Touch **STOP/CLEAR** key STOP/CLEAR and enter appropriate time.

EXPRESS DEFROST CHART

This is specially designed for smaller cuts of food. The following foods should be used on the express defrost programme.

1.Beef Steak
2.Lamb Chops
3.Pork Chops
4.Chicken Portions
5.Fish Steaks

The oven is pre-programmed with a time and power level cycle so that the food listed above is defrosted easily.

BASIC IDEAS FOR EXPRESS DEFROST

-Always allow food to stand for approx. 10-30 minutes after defrosting to equalise the temperature and to produce better defrosting results.
-Check food after standing. If the item is not thoroughly defrosted, continue to defrost on 20% power for additional time.
-Choose foods that are the same thickness throughout. This will produce better defrosting results. Foods which vary in thickness may require shielding with small flat pieces of tin foil to prevent over-defrosting.
-For foods not listed in the chart refer to the manual defrosting chart.
-When freezing chicken pieces, steak, chops and fish, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to seperate layers. This will ensure even defrosting.

FOOD	200 g	400 g	600 g	METHOD
Steak Pork, lamb chops Chicken Portions Fish Steaks	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	1. Position the food with thinner parts in centre in a single layer, if pieces are stuck together separate as soon as possible. 2. Shield any thinner parts with foil if necessary. 3. Turn over, rearrange after the audible sound. After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil. After defrosting stand for 10-30 minutes.

COUNTER CHECK

Set the counters to "0" before using your new oven (see COUNTER CLEAR below) to keep a record of the oven use.
Example: If you want to know the total amount of times the oven has been used, and the number of times each programme has been used. In the following example, the total time was 8268 and memory 1 was 513.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **CHECK** key twice.	CHECK X2	8268 CHECK CHECK will flash on and off. (Total times used)
2	To check memory 1 usage, press the **NUMBER** key 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK After about 1 sec. 513 CHECK (Times memory 1 was used)

Note: 1. To cancel Counter Check mode, press the **CHECK** key CHECK .
Each counter can count the times up to 9999, and it will return to 0 if it is over 9999.
2. To check the times of manual cooking, press the **SELECT TIME** key SELECT TIME at Step 2 instead of the **NUMBER** key.
To check the times of EXPRESS DEFROST cooking, press the **EXPRESS DEFROST** key EXPRESS DEFROST at Step 2 instead of the **NUMBER** key.

COUNTER CLEAR

Each number of times can be cleared.

Example: Suppose you want to clear the times of memory 1.

Step	Procedure	Key Order	Display
1	Press the **CHECK** key twice.	CHECK X2	8268 CHECK CHECK will flash on and off. (Total times used)
2	Press the **NUMBER** key 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK After about 1 sec. 513 CHECK (Times memory 1 was used)
3	Press the **SET** key.	SET	0 CHECK

Note: 1. To cancel Counter clear mode, press the **CHECK** key CHECK .
2. To clear the times of manual cooking, press the **SELECT TIME** key SELECT TIME at Step 2 instead of the **NUMBER** key.
To clear the times of EXPRESS DEFROST cooking, press the **EXPRESS DEFROST** key EXPRESS DEFROST at Step 2 instead of the **NUMBER** key.
3. To clear total using times, skip Step 2.

INFORMATION WITH ERROR MESSAGE

If ERROR message is displayed, follow the instructions below.

ERROR MESSAGE	
EE9	The time you set exceeds a maximum time. Touch **STOP/CLEAR** key and enter appropriate time.

CARE AND CLEANING

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS - Keep the oven clean, or the oven could lead to deterioration of the surface.This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

CAUTION:

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS ON ANY PART YOUR MICROWAVE OVEN.
DO NOT SPRINKLE WATER ONTO THE OVEN DIRECTLY. IT MAY CAUSE ELECTRIC SHOCK, LEAKAGE OF ELECTRICITY OR DAMAGE OF THE OVEN.
THE OVEN SHOULD NOT BE CLEANED WITH A WATER JET.

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.

CAUTION:

DO NOT OPERATE THE OVEN WITHOUT THE AIR VENTILATION COVER.

Control Panel

Open the door before cleaning to inactivate the control panel keys. 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 the use of excess water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner. To do so may cause severe damage to the panel and make key entry impossible.

Oven Interior

1) For easy cleaning, wipe any spatters or spills with a soft damp cloth or sponge at the end of each day for hygienic reasons. For heavier spills, use mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire, and cause arcing.
2) Keep the ceramic floor clean at all times. If you leave grease or fat in the cavily, it may overheat, smoke or even catch fire when next using the oven.

CAUTION:

DO NOT REMOVE THE CERAMIC FLOOR FROM THE OVEN.

3) Make sure that mild soap or water does not penetrate through the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
4) Do not use spray type cleaners on the oven interior.

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.

Air Intake Filter

Keep the air intake filter clean. Clean the air intake filter once every two weeks.
Wash the air intake filter in mild soapy water, rinse and dry with a soft cloth.
You can remove the air intake filter easily using a coin (less than 2mm thick.)
Do not operate the oven without the air intake filter in place.

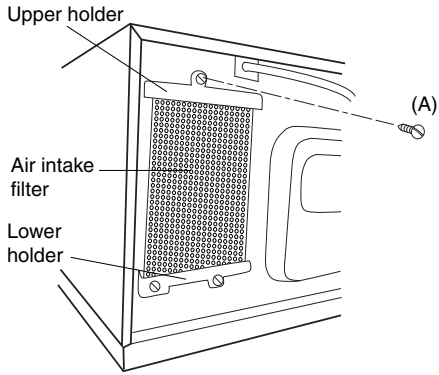
Removal:

1. Remove one special screw (A) as shown in Fig.1.
2. Remove the upper holder from the air intake filter.
3. Remove the air intake filter from the lower holder.

Reinstall:

1. Insert the air intake filter into the slot of the lower holder.
2. Place the upper holder on the air intake filter.
3. Secure upper holder and the air intake filter to the oven with one special screw (A) as shown in Fig. 1.

Fig. 1

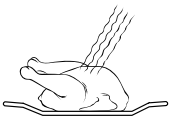


GUIDE

USEFUL THINGS TO KNOW ABOUT MICROWAVES

Microwaves set the water molecules contained in the food vibrating. The resulting friction generates heat that can be used to defrost or cook the food.

Food

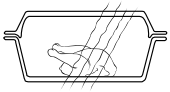


The microwaves are absorbed by the food

SUITABLE UTENSILS

Glass, Glass-ceramics and Porcelain
Heat-resistant utensils made of glass, glass-ceramic or porcelain are suitable. However, the utensils must not contain metals (e.g., lead crystal) or be metal-plated (e.g., gold rim, cobalt blue).

Glass, Porcelain, Ceramics
Plastics, paper etc.



Microwaves pass through

Ceramics
are usually suitable but they must be enamelled. When using utensils that are not enamelled, moisture can be absorbed by the material and heat it up. This can cause the material to crack.

Plastics and Paper Dishes
Heat-resistant and microwave-proof plastic utensils or paper dishes are suitable for defrosting, heating and cooking. Please follow the manufacturer's instructions.

Microwave Plastic Wrap
or heat-resistant wrap is suitable for covering and wrapping food. Please follow the manufacturer's instructions.

Roasting Bags
can be used in microwave ovens. Do not close the bags with a metal clip because the clip may cause the bag film to melt. Close the bag with string and pierce it several times with a fork. Films that are not heat-resistant, e.g., films to retain product freshness are not recommended for use in microwave ovens.

Metals
should not, as a rule, be used in microwave ovens because microwaves cannot penetrate metals and reach the food inside.
There are, however, some exceptions: Small strips of aluminum foil can be used to cover parts to prevent them from defrosting or cooking too fast(e.g., chicken wings).

Metal

Microwaves are reflected

Small metal skewers and aluminum trays(of prepackaged food) may be used. However, they must be small in proportion to the food. Aluminum containers, for example, must be filled to at least 2/3 to 3/4 with food. It is recommendable to transfer the food into microwave-safe containers.

When using aluminum trays or other metal utensils, they must be placed at least 2.0 cm away from the cavity walls. Otherwise the cavity walls may be damaged by sparking.

Do not use any utensils with metal-plating, metal parts or metal projections like screws, ribbons, or handles.

TESTING UTENSILS

Perform the following test if you are unsure whether a certain utensil is microwave-safe: Place the utensil into the oven, put a glass containing about 150 ml of water on or beside the utensil, and operate the microwave oven at 100% power for 1 to 2 minutes. If it is cool or luke-warm to the touch, the utensil is suitable for microwave use. Do not perform this test on plastic dishes because the plastic might melt.

INFORMATION ABOUT POWER LEVEL

100%-70% power:
The high power is perfect for warming up or regenerating food. You can also use it to make food boil e.g. water and then cook further with lower power.(e.g. for rice or noodles)

60%-40% power:
For longer cooking times and compact types of food.

30%-20% power:
For considerate cooking and sensitive menus. Also after cooking to simmer or for noodles and rice.

10% power:
The low power level is mainly for defrosting. You can also use it for cooking of very sensitive menus like cheese sauce.

Basically it is recommendable to cover the food for cooking or reheating. Additionally you can sprinkle some water over the food (you can also use salted water or even bouillon).
The water steam keeps the food moist and it also helps to make the cooking faster.

COOKING CHART AND RECIPES

	Menu	Init. Temp.	Microwave Power Levels	200g	400g	600g	Comment
DEFROST	Meat	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Turn over at 1/2 of total defrosting time. Standing time about 15 mins.
	Poultry	-18°C	10%	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Fish	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Fruit	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Cake (no fruit or cheese)	-18°C	10%	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Cream cake	-18°C	10%	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Cold meat	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
REHEAT	Soup, clear	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Cover with microwave foil or lid. Stir well after reheating.
	Soup, cream	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Casseroles	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Supplements, Noodles	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Supplements, Rice	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Supplements, Potatoes	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Supplements, Vegetables	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Baked Beans	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Goulash, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	
	*Meat	5±2°C	100%	ca. 1'10".	ca. 2'	—	—
	*Sausages	5±2°C	100%	ca. 25-30 sec.	40 sec.	50 sec.	
COOK	Supplements, Potatoes	20±2°C	100%	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Use casserole lid. Stir at 1/2 of total cooking time.
	Supplements, Vegetables	20±2°C	100%	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

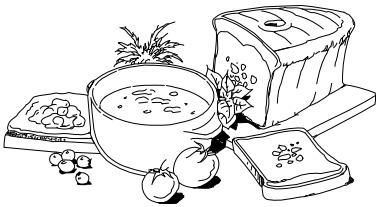
*indications per pcs. (1,2,3 pcs.) not in gramm.

**Remove defrosted portions. Standing time about 15 mins.

	Menu	Int. Temp.	Microwave Power Levels	1 Stck	2 Stck
SPECIALS	Danish Pastrys	20±2°C	100%	ca. 10 sec.	–
	*Douhgnuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 9 sec.	ca. 14 sec.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 20 sec.	ca. 27 sec.
	*Burger	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	ca. 1'50"	ca. 3'
	Toast and Bacon(40g)	20±2°C	100%	15 sec.	–
	Scrambled Eggs and Bacon(140g)	5±2°C	100%	50 sec.	–

*indications per pcs. (1,2,3 pcs.) not in gramm.

Recipes



Scrambled Eggs

Mix two eggs with salt, pepper and some milk. Cook for approx. 1 min. 30 sec., three times strirring within total cooking time.

Toast Hawaii

Prepare toasts and spread with butter. Place one slice of ham, pinepple and cheeses on a plate and cook for approx. 40 sec. After cooking place on the prepared toast.

Bacon

Place 2 thin slices of bacon between paper towels and cook approx. 45 sec.

Hot chocolate with cream

Pour 150 ml milk in a big cup. Add 30 g black chocolate (sliced). Stir and cook for 1 min. 20 sec. Stir again once in between. Add some stirred cream and serve with some chocolate power on top.

All recipes are cooked with 100 % microwave power.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	230V, 50Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	16A (time lag)
AC Power Required	1.55kW
Output Power	1000W(IEC 60705)
Microwave Frequency	2450MHz *(Group 2/Class B)
Sound level	less than 70dB(A)
Outside Dimensions	520 mm(W) x 309 mm(H) x 424 mm(D)
Cavity Dimensions	351 mm(W) x 211 mm(H) x 372 mm(D)
Oven Capacity	28litres
Cooking Uniformity	Rotary antenna system
Weight	Approx. 18kg

* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for heating treatment of food. Class B equipment means that the equipment suitable to be used in domestic establishments.
(This product is designed for commercial application only and as such it falls outside the scope of Regulation (EC) 1275/2008 implementing EU Directive 2005/32/EC on eco-design requirements for standby and off mode electric power consumption. Sharp do not recommend the product for domestic application and will not accept any liability for such use.)

SE

OBS!
Produkten är märkt med symbolen ovan.
Denna symbol indikerar att elektroniska produkter inte ska kastas i det vanliga hushållsavfallet eftersom det finns ett separat avfallshanteringssystem för dem.

A. Information om återvinning av elektrisk utrustning för hushåll

1. EU-länder

OBS! Kasta inte denna produkt i soporna!

Förbrukad elektrisk utrustning måste hanteras i enlighet med gällande miljölagstiftning och återvinningsföreskrifter.

I enlighet med gällande EU-regler ska hushåll ha möjlighet att lämna in elektrisk utrustning till återvinningsstationer utan kostnad.* I vissa länder* kan det även hända att man gratis kan lämna in gamla produkter till återförsäljaren när man köper en ny liknande enhet.

*) Kontakta kommunen för vidare information.

Om utrustningen innehåller batterier eller ackumulatorer ska dessa först avlägsnas och hanteras separat i enlighet med gällande miljöföreskrifter.

Genom att hantera produkten i enlighet med dessa föreskrifter kommer den att tas om hand och återvinnas på tillämpligt sätt, vilket förhindrar potentiella negativa hälso- och miljöeffekter.

2. Länder utanför EU

Kontakta de lokala myndigheterna och ta reda på gällande sorterings- och återvinningsföreskrifter om du behöver göra dig av med denna produkt.

B. Information om återvinning för företag

1. EU-länder

Gör så här om produkten ska kasseras:

Kontakta SHARPs återförsäljare för information om hur man går till väga för att lämna tillbaka produkten. Det kan hända att en avgift för transport och återvinning tillkommer.

Mindre skrymmande produkter (om det rör sig om ett fåtal) kan eventuellt återlämnas till lokala återvinningsstationer.

2. Länder utanför EU

Kontakta de lokala myndigheterna och ta reda på gällande sorterings- och återvinningsföreskrifter om du behöver göra dig av med denna produkt.

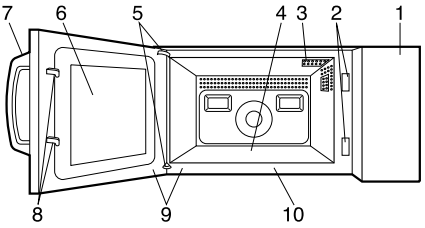
INNEHÅLL

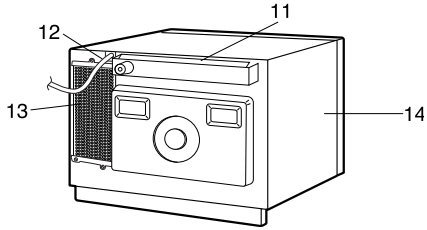
DELARNAS NAMN..... SE-3
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR..... SE-4
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER..... SE-6
TILLBEHÖR..... SE-6
KONTROLLER INNAN DU BEGÄR SERVICE SE-7
FÖRE ANVÄNDNING SE-7
HUR DU ANVÄNDER UGNEN..... SE-8
SKÖTSEL OCH RENGÖRING SE-17
GUIDE..... SE-18
SPECIFIKATIONER SE-21

SVENSKA

DELARNAS NAMN

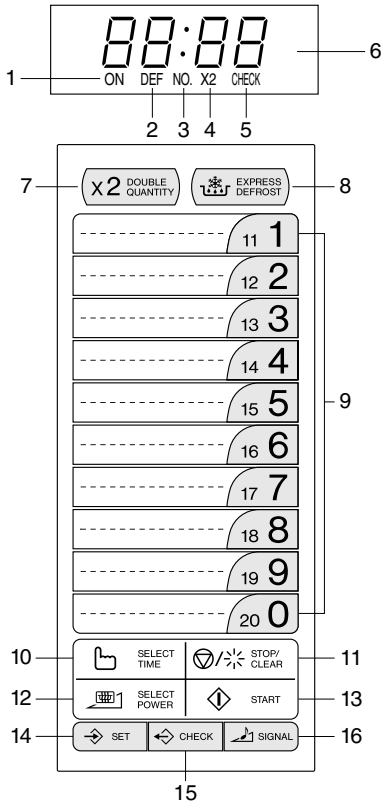
UGN





1 Kontrollpanel
2 Dörrlåsöppningar
3 Ugnslampa
4 Keramisk botten (ej borttagbar)
5 Luckgångjärn
6 Lucka
7 Luckhandtag
8 Säkerhetsdörrlås
9 Lucktätningar och tätningsytor
10 Hålighetsfrontplatta
11 Luftventilationshölje och öppningar
12 Nätsladd
13 Luftintagsfilter (luftintagsöppningar)
14 Ytterhölje

AUTO-TOUCH KONTROLLPANEL



DISPLAY OCH INDIKATORER

Kontrollera indikatorerna efter att ugnen startat för att bekräfta att ugnen fungerar som önskat.

1 Matlagningsindikator
Denna indikator visar pågående matlagning.
2 Snabbupptiningsindikator
3 Minnesnummerindikator
4 Dubbel mängd indikator
5 Kontrollägesindikator
6 Digital display

FUNKTIONSKNAPPAR

7 DUBBEL MÄNGD-knapp
8 EXPRESSUPPTINING-knapp
9 NUMMER-knappar
10 VÄLJ TID-knapp
11 STOPP/RENSA-knapp
12 VÄLJ EFFEKT-knapp
13 START-knapp
14 INSTÄLLNING-knapp
15 KONTROLL-knapp
16 SIGNAL-knapp

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS NOGGRANT OCH BEHÅLL FÖR FRAMTIDA BRUK

1. Denna apparat är avsedd att användas av expert eller utbildad användare i butiker, i lätt industri och på gårdar, eller för kommersiell användning av lekmän.
2. Denna ugn är avsedd att endast användas på en bänkskiva. Den är inte avsedd att byggas in i en köksenhet.
   Placera inte ugnen i ett skåp.
3. Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation. **Om rök eller brand observeras: Håll ugnsluckan stängd** och stäng av strömmen genom att dra ut stickkontakten ur vägguttaget för att kväva eventuella lågor. Underlåtenhet att följa denna procedur kan resultera i brand och ugnsskador.
4. Säkerställ att det finns ett fritt utrymme ovanför ugnen på 15 cm.
5. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
6. Barn bör övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten.
7. **VARNING:** Tillåt endast barn använda ugnen utan tillsyn när tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.
8. **VARNING:** Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.
9. **VARNING:** Justera aldrig, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikrovågor.
10. Om strömsladden i denna apparat skadas måste den bytas ut av en auktoriserad SHARP servicerepresentant för att undvika fara.
11. **VARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera.
12. **VARNING:** Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till försenad eruptiv kokning, därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren.
13. Koka inte ägg i sina skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågstillagningen har avslutats. Att koka eller värma ägg som inte är knäckta eller blandade, stick hål i vitan och gulan, annars kan äggen explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsugnen.
14. Husgeråd bör kontrolleras för att säkerställa att de är lämpliga för användning i ugnen. Se "GUIDE" på sidan SE-18. Använd endast mikrovågsugnssäkra behållare och redskap
15. **VARNING:** Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.
16. Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.
17. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester.
18. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden för apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.
19. Se anvisningarna för rengöring av lucktätningar, håligheter och angränsande delar på sidan SE-17.
20. Ugnen får inte rengöras med en vattenstråle.

För att undvika risk för brand

1. **Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. Effektnivåer som är för höga, eller tillagningstider som är för långa, kan överhetta maten och orsaka brand.**
2. AC strömförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minimum 16 A distributionsledningssäkring, eller minst 16 A distributionskretsbrytare. Vid användning av två ugnar, måste varje ugn säkras med 16 A distributionsledningssäkring eller en distributionskretsbrytare.
3. En enskild strömkrets som betjänar endast denna apparat bör tillhandahållas.
4. Placera inte ugnen i områden där värme alstras. Till exempel, i närheten av en vanlig ugn.
5. Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas.
6. Förvara inte eller använd ugnen utomhus.
7. **Rengör den keramiska botten och ugnsutrymmet efter användning. Dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.**
8. Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.
9. Blockera inte ventilationsöppningarna.
10. Ta bort alla metalltätningar, påsklämmor, etc., från livsmedel och förpackningar. Gnista på metallytor kan orsaka brand.
11. Använd inte mikrovågsugnen för stekning med olja eller värm olja för fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.
12. För att göra popcorn, använd bara speciella mikrovågstillverkare.
13. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.

14. Kontrollera inställningarna när du startar ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.
15. För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar.
16. Se motsvarande tips i denna bruksanvisning och det bifogade kokboksavsnittet.

För att undvika risken för skada

VARNING:

1. Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar. Kontrollera följande före användning:
   a) Luckan; se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.
   b) Gångjärnen och luckans säkerhetsspärrar; kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
   c) Luckans tätningar och tätningsytor; se till att de inte har skadats.
   d) Inuti ugnen eller på luckan; se till att det inte finns några bucklor.
   e) Nätsladden och kontakten; se till att de inte är skadade.
2. Använd inte ugnen med luckan öppen eller ändra säkerhetsluckspärrarna på något sätt.
3. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningar och tätningsytor.
4. Låt inte fett eller smuts samlas på lucktätningen och angränsande delar. Följ instruktionerna för "Skötsel och rengöring", sidan SE-17.
5. Personer med PACEMAKER bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikrovågsugnar.

För att undvika risken för elektriska stötar

1. Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljet.
2. Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrspärrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stäng av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.
3. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
4. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsyta.
5. Håll nätsladden borta från heta ytor, speciellt baksidan av ugnen.
6. Koppla ur ugnen innan utbyte av ugnslampan.

För att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

1. Använd aldrig slutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera på grund av en tryckökning även efter att ugnen har stängts av.
2. Var försiktig då du värmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblor kan komma ut.

   Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren vid uppvärmning och orsakar brännskador.

   För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skållning:
   1. Använd inte alltför mycket tid (Se sid SE-19, SE-20).
   2. Rör om i vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
   3. Det är lämpligt att infoga en glasstav eller liknande redskap (inte metall) i vätskan under återuppvärmning.
   4. Låt vätskan stå minst 20 sekunder i ugnen i slutet av koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.
3. Perforera skinnet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

För att undvika risken för brännskador

1. **Använd grytlappar eller ugnshandskar när du tar maten ur ugnen för att förhindra brännskador.**
2. Öppna alltid behållare, popcornförpackningar, tillagningspåsar etc., bort från ansikte och händer för att undvika ångbrännskador och kokeruptioner.
3. **För att undvika brännskador, testa alltid mattemperatur och rör om innan servering och fäst särskild uppmärksamhet till temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn eller äldre.**

   Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.
4. Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.
5. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.
6. Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.
7. Rör inte baksidan av ugnen eftersom den blir het.

För att undvika missbruk av barn

1. Luta dig inte eller gunga på ugnsluckan. Lek inte med ugnen eller använd den som en leksak.
2. Barn bör lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: användning av grytlappar, försiktigt avtagande av matförpackningar, med speciell uppmärksamhet på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som syftar till att göra mat frasig, eftersom de kan vara extra varma.

Andra varningar

1. Ändra aldrig ugnen på något sätt.
2. Flytta inte ugnen när den är i drift.
3. Denna ugn är endast för matlagning och får endast användas till matlagning. Den är inte lämplig för laboratoriebruk.

För att främja problemfri användning av din ugn och undvika skador.

1. Använd aldrig ugnen när den är tom.
   Det kan skada ugnen.
2. När du använder en brynskål eller självupphettande material, placera alltid något värmeisolerande t.ex. en porslinstallrik under för att förhindra skador på den keramiska botten på grund av värmestress. Den föruppvärmningstid som anges i instruktionerna får inte överskridas.

3. Använd inte metallredskap, som återkastar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Ställ inte konservburkar i ugnen.
4. Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.
5. Använd inte ugnen nära en ångkokare eller en fritös.

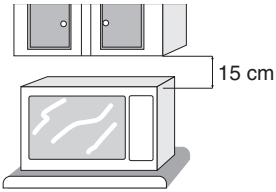
OBS

1. Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en auktoriserad elektriker.
2. Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning.
3. Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningar och tätningsytor. Detta är en normal företeelse och är inte en indikation på mikrovågsläckage eller fel.

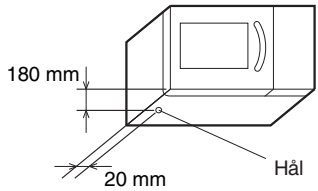
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

VARNING: Förvara alltid varningsbladet (SPECIELLA INSTRUKTIONER OCH VARNINGAR) nära ugnen som referens.

1) Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnen. Ta bort all blå skyddsfilm från utsidan av ugnen.
2) Kontrollera ugnen noga för tecken på skada.
3) Placera ugnen på en plan, jämn yta stark nog att bära ugnens vikt plus det tyngsta föremål sannolikt kommer att tillagas.
   Placera inte ugnen i en position som inte är lätt åtkomlig. Att placera ugnen för högt kan vara farligt eftersom maten inte kan tas bort på ett säkert sätt.
4) Säkerställ att det finns ett fritt utrymme ovanför ugnen på 15 cm.



5) Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållseluttag.
6) Enheten kan fästas på en bänkskiva eller ställning. Det finns ett skruvhål i botten av enheten. När ugnen är permanent placerad, borra ett hål genom bänkskivan för en 5 mm plåtskruv. Hålet ska vara 20 mm från den vänstra sidan av ytterhöljet och 180 mm tillbaka från den främre kanten av innerutrymmets frontplatta.



7) Denna ugn är inte avsedd att staplas ovanpå en annan.

TILLBEHÖR

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

Manualer och annat

- Bruksanvisning
- Menydekal
  Ange tillagningstider eller maträttsnamn på denna dekal och fäst på kontrollpanelen.
- Varningsblad (SPECIELLA INSTRUKTIONER OCH VARNINGAR)

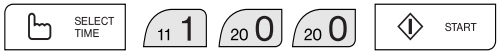
OBS:

- När du beställer tillbehör, nämn två saker: delens namn och modellnamnet till din återförsäljare eller SHARP auktoriserad serviceverkstad.
- Modellnamnet är tryckt på omslaget till denna bruksanvisning.

KONTROLLER INNAN DU BEGÄR SERVICE

Kontrollera följande innan du ringer efter service.

1. Strömförsörjning
   Kontrollera att kontakten är korrekt ansluten till ett lämpligt vägguttag.
   Kontrollera att säkring/strömbrytare fungerar.
2. När dörren är öppen:
   Tänds ugnslampan? JA __ NEJ ___
3. Placera en kopp med 150 ml vatten i ugnen och stäng luckan ordentligt.
   Tryck på dessa knappar.



   A. Tänds ugnslampan? JA __ NEJ ___
   B. Fungerar ventilationen? JA __ NEJ ___
   (Sätt handen över ventilationsöppningarna och kontrollera luftflödet.)
   C. Efter 1 minut, hörs signalen? JA __ NEJ ___
   D Släcks matlagningsindikatorn? JA __ NEJ ___
   E. Vid slutet av denna tid, är vattnet varmt? JA __ NEJ ___

Om "Nej" är svaret på någon av ovanstående frågor, kontakta din återförsäljare eller ett auktoriserat SHARP serviceombud och rapportera resultatet av din kontroll.

FÖRE ANVÄNDNING

Driften av ugnen kontrolleras genom att trycka på lämpliga knappar på kontrollpanelen.
En signal ska höras varje gång du trycker på kontrollpanelen.

- När du ansluter mikorvågsugnen till ett eluttag för första gången visar den digitala displayen [.] .
- Knappsatsinmatningar kan endast göras när luckan är stängd.
- Programmet eller kontrollen avbryts när någon knapp inte trycks in under mer än 3 minuter.
- [End] visas på displayen när tiden når noll. Det försvinner när ugnsluckan öppnas eller **STOPP/RENSA** knappen [STOP/CLEAR] trycks in.

LJUDINSTÄLLNING

- Det finns ett val av 2 olika ljud eller inget ljud på din ugn.
- För att ställa in en signal, tryck på **INSTÄLLNING** knappen [SET] två gånger inom 2 sekunder och tryck sedan på **SIGNAL** knappen [SIGNAL] kontinuerligt tills du hör önskad ton.

STOPPA UGNEN

- Om du vill stoppa ugnen under tillagningen, tryck på **STOPP/RENSA** knappen [STOP/CLEAR] en gång eller öppna ugnsluckan (utom vid minnesmatlagning). För att starta ugnen igen, stäng luckan och tryck på **START** knappen [START] inom en minut.
- Om du öppnar luckan under minnesmatlagning, avbryts programmet.
- Om du vill avbryta ett program under tillagning trycker du på **STOPP/RENSA** knappen [STOP/CLEAR] två gånger.
- Om du vill radera ett misstag under programmeringen, tryck på **STOPP/RENSA** knappen [STOP/CLEAR] en gång.

HUR DU ANVÄNDER UGNEN

Inledning: Vatten, socker och fett i maten absorberar mikrovågor och orsakar deras molekyler att vibrera. Detta skapar värme genom friktion, på samma sätt som dina händer blir varma när du gnuggar dem tillsammans.
De yttre områdena på maten värms upp av mikrovågsenergi och de återstående delarna genom ledning. Det är viktigt att **vända**, **omarrangera** eller **röra om** maten för att garantera jämn uppvärmning. Där det rekommenderas, låt maten stå, är det inte frivilligt utan är **nödvändigt** för att tillförsäkra noggrann tillagning. Det är särskilt viktigt för tät mat, såsom stekar.

OBSERVERA:

- Mikrovågor passerar genom icke-metalliska fat och redskap och värmer maten inuti dem.
- Mikrovågor reflekteras av metall.
- Ugnen är fodrad med metall och har ett fint metallnät i dörren för att förhindra mikrovågsläckage.
- Metallfat är inte lämpliga för mikrovågsugnen.

SVENSKA

MINNESMATLAGNING
OBS FÖR MINNESMATLAGNING

- Denna ugn har 20 minnesbankar (1-20) som kan lagra matlagningsprogram.
- Minnesbankerna 1-0 har tidigare programmerats som visas i tabellen. Dessa förprogrammerade minnesbanker kan ändras individuellt vid behov.
- Dessutom för alla minnesbanker lagras en tidskonstant 1,7 för dubbel mängd. Den lagrade tidskonstanten kan också ändras individuellt vid behov.
- Information i dessa minnesbanker förloras inte på grund av strömavbrott. Om det blir strömavbrott, behöver ugnen inte programmeras om. Inga batterier är nödvändiga för denna typ av minne.
- Om du vill memorera eller kontrollera programmet eller laga mat med minne 11-20, tryck på önskad **NUMMER** knapp två gånger inom 1 sekund.

Minne nr.	Tillagningstid	Uteffekt
1	10 sek.	100%
2	20 sek.	100%
3	30 sek.	100%
4	45 sek.	100%
5	1 min.	100%
6	1 min. 15 sek.	100%
7	1 min. 30 sek.	100%
8	2 min.	100%
9	2 min. 30 sek.	100%
0	3 min.	100%

För att kontrollera de lagrade programmen, se "Minneskontroll" på sida SE-12.

För att ändra de lagrade programmen, se "Minnesprogrammeringsinmatning" på sida SE-9.

TILLAGNING MED MINNE

Exempel: Om du vill laga mat med hjälp av minne 1, som var programmerat i 10 sekunder vid 100%.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **NUMMER** knappen 11 1 .	11 1	1 NO. Efter ca 1 sek. 10 ON

TILLAGA DUBBEL MÄNGD MED MINNE

Exempel: Om du vill laga dubbel mängd med hjälp av minne 1.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **DUBBEL MÄNGD** knappen.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2 NO. blinkar på och av.
2	Tryck på **NUMMER** knappen 11 1 .	11 1	1 NO. X2 Efter ca 1 sek. 17 ON X2

OBS: 1. Om den memorerade tiden överstiger maxtiden för tillagning av dubbel mängd, kommer displayen att visa "EE9" och stanna. Du kan använda minnet för endast en portion mat. Se nedan om den maximala tiden.
2. Dubbel mängd innebär bästa tiden för tillagning av dubbla mängden, det är inte dubbelt så lång tid.
3. "MINNE" tillagningssystemet kräver inte användning av **START** knappen START .
MINNE kan inte användas för att starta ugnen om något program visas.

MINNESPROGRAMINMATNING

Du kan ändra minnesprogram för alla minnesbanker.

De tillagningssteg du kan mata in är:

Minne nr. 1-10	Max. 3 steg
Minne nr.11-20	Max. 2 steg
Mikrovågseffektnivå	0~100%
Tillagningstid	Max. 30 minuter för varje steg. Och total tillagningstid är max. 30 minuter.

Matlagningsguide och effektnivå

Använd rätt **NUMMER** knapp efter att ha tryckt på **VÄLJ EFFEKT** knappen SELECT POWER .
Följande tabell ger exempel på livsmedel vanligtvis tillagade på mikrovågseffektnivåer.

Nummerknappar	Mikrovågseffektnivåer	Display	Exempel på livsmedel
VÄLJ EFFEKT	100%	P-HI	Dryck, frukt, Grönsaker, Ris/Pasta Soppa
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	Fisk och skaldjur, Tårtor, muffins, skivor, Grytor, Lasagne
6	60%	P-60	
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Upptining, Mjukgöra smör
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Varmhållning av mat
0	0%	P- 0	Ingen mikrovågseffekt

P = Effekt

För att programmera tid och effektnivå i ett minne

Exempel: Om du vill ställa in 4 minuter på 60% för 1 a-sekvensen och 2 minuter på 30% för 2:a sekvensen för 1 portion i minne 1.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **INSTÄLLNING** knappen två gånger inom 2 sekunder.	SET X 2	NO. blinkar på och av.
2	Tryck på **NUMMER** knappen 11 1 .	11 1	1 NO.
3	Tryck på **VÄLJ TID** knappen.	SELECT TIME	0
4	Ange önskad tillagningstid för 1:a sekvensen. (4 minuter)	14 4 20 0 20 0	4:00
5	Tryck på **VÄLJ EFFEKTNIVÅ** knappen.	SELECT POWER	P-
6	Ange önskad effektnivå för 1:a sekvensen. (60%)	16 6	P- 60
7	Tryck på **VÄLJ TID** knappen.	SELECT TIME	0
8	Ange önskad tillagningstid för 2:a sekvensen. (2 minuter)	12 2 20 0 20 0	2:00
9	Tryck på **VÄLJ EFFEKTNIVÅ** knappen.	SELECT POWER	P-
10	Ange önskad effektnivå för 2:a sekvensen. (30%)	13 3	P- 30
11	Tryck på **INSTÄLLNING** knappen två gånger för att slutföra inställningen.	SET X 2	

P = Effekt

OBS:
1. Om tillagningstiden är över max. tid, kommer displayen att visa "EE9". Se sidan SE-17.
2. Om din programmerade tid är över max. tid på Dubbel mängdt, kan du inte använda Dubbel mängd för minnet. Du kan endast laga 1 portion.
3. Det är inte nödvändigt att trycka på **VÄLJ EFFEKT** knappen SELECT POWER för 100%.
4. Vid steg 1 hörs signalen endast på den andra tryckningen av **INSTÄLLNING** knappen SET .

SVENSKA

För att ändra tidskonstanten för dubbel mängd

Tidskonstanten för dubbla mängden är förinställd 1,7 gånger den enkla mängdens tillagningstid, men du kan ändra denna konstant för att passa dina behov.

Exempel: Om du vill ändra tidskonstanten till 1,67 i minnet 1.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **INSTÄLLNING** knappen två gånger inom 2 sekunder.	SET X 2	NO. blinkar på och av.
2	Tryck på **DUBBEL MÄNGD** knappen.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2
3	Tryck på **NUMMER** knappen 11 1 .	11 1	1 NO. X2
4	Tryck på **VÄLJ TID** knappen.	SELECT TIME	0.00 X2
5	Ställ in tidskonstanten (1,67).	11 1 16 6 17 7	1.67 X2
6	Tryck på **INSTÄLLNING** knappen två gånger för att slutföra inställningen.	SET X 2	

OBS: 1. Om du vill ändra tidskonstanten måste den ställas in för varje knapp separat.
2. Tidskonstanten kan ställas in från 0,00 till 9,99.
3. Vid steg 1 hörs signalen endast på den andra tryckningen av **INSTÄLLNING** knappen SET .

MINNESKKONTROLL

Du kan kontrollera informationen som programmerats in i minnet.

Kontrollera tid och effektnivå

Exempel: Om du vill veta den information som programmerats in i minnet 1, minne 1 har programmerats för 4 minuter på 60% för 1:a sekvensen och 2 minuter på 30% för 2:a sekvensen.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **KONTROLL** knappen.	CHECK	NO. CHECK NO. blinkar på och av.
2	Tryck på **NUMMER** knappen 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK Efter ca 1 sek. 4.00 CHECK P- 60 CHECK 2.00 CHECK P- 30 CHECK UPPREPA

P = Effekt

OBS: 1. För att avbryta MINNESKONTROLL, tryck på **KONTROLL** knappen CHECK .
2. När . 0 visas när du trycker på **NUMMER** knappen, är minnet inte inställt.
3. För att kontrollera tidskonstanten för dubbel mängd, tryck på **DUBBEL MÄNGD** knappen X2 DOUBLE QUANTITY och den önskade **NUMMER** knappen i steg 2.

SVENSKA

MANUELL TILLAGNING

Din ugn kan programmeras för upp till 3 matlagningssekvenser och har 11 förinställda mikrovågseffektnivåer. Se sid SE-9. Du kan ange tillagningstid upp till 30 minuter för varje steg. Den totala tillagningstiden är 30 minuter max.

OBS FÖR MINNESMATLAGNING

1. Det är inte nödvändigt att trycka på **VÄLJ EFFEKT** knappen [SELECT POWER] för 100%.
2. Om den inställda tiden överstiger maxtiden, kommer displayen att visa "EE 9". Tryck på **STOPP/RENSA** knappen [STOP/CLEAR] och ange lämplig tid.
3. Under tillagningen, stannar ugnen när luckan öppnas. För att starta tillagningen igen, stäng luckan och tryck på **START** knappen [START]. Om **START** knappen [START] inte vidrörs inom 1 minut efter att dörren stängts, kommer programmet att avbrytas.

MANUELL TILLAGNING

Exempel: Anta att du vill tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på 50%.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **VÄLJ TID** knappen.	SELECT TIME	. 0
2	Ange önskad tillagningstid. (2 minuter och 30 sekunder)	12 2 13 3 20 0	2.30
3	Tryck på **VÄLJ EFFEKT** knappen.	SELECT POWER	P-
4	Ange önskad effektnivå. (50%)	15 5	P- 50
5	Tryck på **START** knappen.	START	2.30 ON

P = Effekt

SEKVENSPROGRAMMERING

Denna facilitet möjliggör fortsatt och oavbruten drift av upp till tre olika sekvenser.

Exempel: Om du vill laga mat i 5 minuter på 70% följt av 3 minuter på 100%

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **VÄLJ TID** knappen.	SELECT TIME	. 0
2	Ange önskad tillagningstid för 1:a sekvensen. (5 minuter)	15 5 / 20 0 / 20 0	5.00
3	Tryck på **VÄLJ EFFEKT** knappen.	SELECT POWER	P-
4	Ange önskad effektnivå för 1:a sekvensen. (70%)	17 7	P- 70
5	Tryck på **VÄLJ TID** knappen.	SELECT TIME	. 0
6	Ange önskad tillagningstid för 2:a sekvensen. (3 minuter)	13 3 / 20 0 / 20 0	3.00
7	Tryck på **START** knappen.	START	8.00 ON

P = Effekt
Obs: Om du vill programmera 3 matlagningssekvenser, repetera steg 1-4 efter steg 6.

SVENSKA

ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

EXPRESSUPPTINING

EXPRESSUPPTINING används för att tina upp kött och fågel. Ange önskad upptiningstid, med hänvisning till upptiningstabellen.

Exempel: Om du vill tina i 7 minuter och 30 sekunder.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **EXPRESSUPPTINING** knappen.	EXPRESS DEFROST	0 DEF
2	Ange önskad upptiningstid.	17 7 / 13 3 / 20 0	7.30 DEF
3	Tryck på **START** knappen.	START	7.30 ON DEF
4	Halvvägs genom upptiningen blinkar CHECK och ugnen "piper" 4 gånger. Öppna luckan. Vänd maten och täck över eventuella varma delar. Stäng luckan.		3.45 DEF
5	Tryck på **START** knappen inom 1 minut efter att luckan stängts.	START	3.45 ON DEF

OBS: 1. Om du inte öppnar luckan när en ljudsignal hörs, kommer upptiningscykeln att fortsätta och upptiningen kommer att räknas ned till 0.
2. Om den inställda tiden överstiger maxtiden (30 min.), kommer displayen att visa "EE 9". Tryck på **STOPP/RENSA** knappen STOP/CLEAR och ange lämplig tid.

EXPRESSUPPTININGSTABELL

Denna är speciellt utformad för mindre bitar mat. Följande livsmedel bör användas med expressupptiningsprogrammet.

1. Biff
2. Lammkotletter
3. Fläskkotletter
4. Kycklingdelar
5. Fiskkotletter

Ugnen är förprogrammerad med en tids- och effektnivåcykel så att maten som anges ovan tinas upp lätt.

GRUNDLÄGGANDE IDÉER FÖR EXPRESSUPPTINING

- Låt alltid maten vila i ca. 10-30 minuter efter upptining för att utjämna temperaturen och för att producera bättre upptiningsresultat.
- Kontrollera mater efter vilan. Om objektet inte är helt upptinat, fortsätt fortsätt att tina på 20% effekt under ytterligare tid.
- Välj livsmedel som är av samma tjocklek helt igenom. Detta kommer att ge bättre upptiningsresultat. Livsmedel som varierar i tjocklek kan kräva skärmning med små platta bitar av aluminiumfolie för att förhindra över-upptining.
- För livsmedel som inte är listade i tabellen hänvisar vi till manuell upptiningstabellen.
- Vid infrysning av kycklingdelar, stek, kotletter och fisk, frys in separat i enkla platta lager och om nödvändigt varva med frysplast till separata skikt. Detta kommer att säkerställa jämn upptining.

MAT	200 g	400 g	600 g	METOD
Biff Fläskkött, lamm kotletter Kycklingdelar Fiskkotletter	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	1. Placera maten med de tunnare delarna i mitten i ett enda skikt, om bitarna sitter ihop, dela så snart som möjligt. 2. Skärma av tunnare delar med folie vid behov. 3. Vänd, ordna om efter det hörbara ljudet Efter vändning, skydda de tinade delarna med små remsor av aluminiumfolie. Efter upptining låt stå i 10-30 minuter.

KONTROLLERA RÄKNARE

Ställ räknarna till "0" innan du använder din nya ugn (se RENSA RÄKNARE nedan) för att hålla koll på ugnens användning.
Exempel: Om du vill veta den totala mängden gånger ugnen har använts, och antalet gånger varje program har använts.
I följande exempel, var den totala tiden 8268 och minnet 1 var 513.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **KONTROLL** knappen två gånger.	CHECK X2	8268 CHECK CHECK blinkar på och av. (Totalt antal gånger använt)
2	För att kontrollera minne 1 användning, tryck på **NUMMER** knappen 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK Efter ca 1 sek. 513 CHECK (Gånger minne 1 använts)

OBS: 1. För att avbryta Kontrollera räknare-läget, tryck på **KONTROLL** knappen CHECK .
Varje räknare kan räkna gångerna fram till 9999, och den går tillbaka till 0 om det är över 9999.
2. För att kontrollera gångerna för manuell tillagning, tryck på **VÄLJ TID** knappen SELECT TIME i steg 2 i stället för **NUMMER** knappen.
För att kontrollera gångerna för manuell tillagning, tryck på **EXPRESSUPPTINING** knappen EXPRESS DEFROST i steg 2 i stället för **NUMMER** knappen.

RENSA RÄKNARE

Varje antal gånger kan rensas.
Exempel: Anta att du vill rensa gångerna för minne 1.

Steg	Tillvägagångssätt	Knappordning	Display
1	Tryck på **KONTROLL** knappen två gånger.	CHECK X2	8268 CHECK CHECK blinkar på och av. (Totalt antal gånger använt)
2	Tryck på **NUMMER** knappen 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK Efter ca 1 sek. 513 CHECK (Gånger minne 1 använts)
3	Tryck på **INSTÄLLNING** knappen.	SET	0 CHECK

OBS: 1. För att avbryta Rensa räknare-läget, tryck på **KONTROLL** knappen CHECK .
2. För att rensa gångerna för manuell tillagning, tryck på **VÄLJ TID** knappen SELECT TIME i steg 2 i stället för **NUMMER** knappen.
För att rensa gångerna för EXPRESSUPPTINING, tryck på **EXPRESSUPPTINING** knappen EXPRESS DEFROST i steg 2 i stället för **NUMMER** knappen.
3. För att rensa totalt antal gånger, hoppa över steg 2.

INFORMATION MED FELMEDDELANDE

Om FELmeddelande visas, följ instruktionerna nedan.

FELMEDDELANDE	
EE9	Den inställda tiden överstiger maxtiden. Tryck på **STOP/RENSA** knappen [STOP/CLEAR] och ange lämplig tid.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT ALLA MATRESTER - Håll ugnen ren, annars kan det leda till en försämring av ugnens yta. Detta kan negativt påverka livslängden på apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.

VARNING:

ANVÄND INTE KOMMERSIELLA UGNSRENGÖRINGSMEDEL, SLITANDE, HÅRDA RENGÖRINGSMEDEL, ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL MIKROVÅGSUGNEN.
STÄNK INTE VATTEN DIREKT PÅ UGNEN. DET KAN ORSAKA ELEKTRISKA STÖTAR, ELLÄCKAGE ELLER SKADA UGNEN.
UGNEN FÅR INTE RENGÖRAS MED EN VATTENSTRÅLE.

Ugnens utsida

Utsidan av ugnen kan rengöras lätt med mild tvål och vatten. Se till att tvålen torkas av med en fuktig trasa och torka av utsidan med en mjuk handduk.

VARNING:

ANVÄND INTE UGNEN UTAN LUFTVENTILATIONSHÖLJET.

Kontrollpanel

Öppna luckan före rengöring för att inaktivera knapparna på kontrollpanelen. Försiktighet bör iakttas vid rengöring av kontrollpanelen. Med en trasa fuktad med vatten endast, torka försiktigt av panelen tills den är ren. Undvik att använda för mycket vatten. Använd inte någon sorts kemikalier eller slipande rengöringsmedel. Att göra detta kan leda till allvarliga skador på panelen och göra knappinmatning omöjligt.

Ugnens insida

1) För enkel rengöring, torka bort stänk eller spill med en mjuk, fuktig trasa eller svamp i slutet av varje dag av hygieniska skäl. För tyngre spill, använd mild tvål och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester är borta. Ansamlade matrester kan överhettas och börja ryka eller fatta eld, och orsaka ljusbågar.
2) Håll den keramiska botten ren vid alla tidpunkter. Om du lämnar fett i utrymmet kan det överhettas, ryka eller fatta eld nästa gång ugnen används.

VARNING:

TA INTE BORT DEN KERAMISKA BOTTEN FRÅN UGNEN.

3) Se till att tvål eller vatten inte tränger in genom de små ventilerna i väggarna vilket kan orsaka skador på ugnen.
4) Använd inte rengöringsmedel i sprejform på ugnens insida.

Lucka

För att ta bort alla spår av smuts, rengör regelbundet båda sidor av luckan, luckans tätningar och angränsande delar med en mjuk, fuktig trasa.
Använd inte slipande rengöringsmedel.

Luftintagsfilter

Håll luftintagsfiltret rent. Rengör luftintagsfiltret en gång varannan vecka.
Tvätta luftintagsfiltret i milt tvålvatten, skölj och torka med en mjuk trasa.
Du kan ta bort luftintagsfiltret lätt med ett mynt (mindre än 2 mm tjockt.)
Använd inte ugnen utan att luftintagsfiltret är på plats.

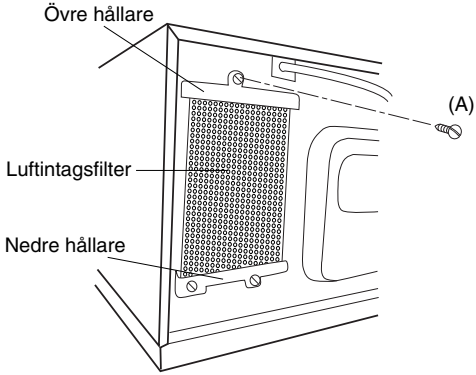
Borttagning:

1. Ta bort en specialskruv (A) såsom visas i fig. 1.
2. Ta bort den övre hållaren från luftintagsfiltret.
3. Ta bort luftintagsfiltret från den nedre hållaren.

Sätt tillbaka:

1. Sätt in luftintagsfiltret i öppningen på den nedre hållaren.
2. Placera den övre hållaren på luftintagsfiltret.
3. Fäst den övre hållaren och luftintagsfiltret till ugnen med en specialskruv (A) som visas i fig.1.

Fig. 1

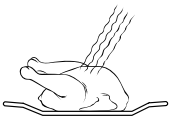


GUIDE

NYTTIGA SAKER ATT VETA OM MIKROVÅGSUGNAR

Mikrovågor gör att vattenmolekylerna som finns i maten vibrerar. Den resulterande friktionen alstrar värme som kan användas för att tina upp eller tillaga maten.

Mat

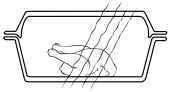


Mikrovågorna absorberas av maten

LÄMPLIGA REDSKAP

Glas, glas-keramik och porslin
Värmebeständiga redskap av glas, glas-keramik eller porslin är lämpliga. Dock får redskapen inte innehålla metaller (t.ex. blykristall) eller vara metallpläterade (t.ex. guldkant, koboltblått).

Glas, porslin, keramik
Plast, papper etc.



Mikrovågor passerar igenom

Keramik
är vanligen lämpligt men kärlen måste vara glaserade. Vid användning av redskap som inte är glaserade kan fukt absorberas av materialet och värmas upp. Detta kan leda till att materialet spricker.

Plast och papperstallrikar
Värmebeständiga och mikrovågsugnssäkra plastredskap eller papperstallrikar är lämpliga för upptining, uppvärmning och matlagning. Följ tillverkarens instruktioner.

Plastomslag för mikrovågsugn
eller värmetåliga omslag är lämpliga för att täcka och linda in mat. Följ tillverkarens instruktioner.

Stekpåsar
kan användas i mikrovågsugnar. Stäng inte påsarna med metall då klämman kan orsaka påsfilmen att smälta. Stäng påsen med snöre och stick den flera gånger med en gaffel. Filmer som inte är värmetåliga, t.ex. filmer för att behålla produktens färskhet rekommenderas inte för användning i mikrovågsugn.

Metall
bör inte, som regel, användas i mikrovågsugn eftersom mikrovågorna inte kan gå genom metall och nå maten inuti.
Det finns dock några undantag: små remsor av aluminiumfolie kan användas för att täcka delar för att förhindra dem från upptining eller tillagning för fort (t.ex. kycklingvingar).

Metall

Mikrovågor reflekteras

Små metallgrillspett och aluminiumformar (av färdigförpackade livsmedel) får användas. De måste emellertid vara små i förhållande till maten. Aluminiumbehållare, till exempel, skall fyllas till minst 2/3 till 3/4 med mat. Det är rekommendabelt att överföra mat till mikrovågssäkra behållare.

När aluminiumformar eller andra redskap av metall används, måste de placeras minst 2,0 cm från innerväggarna. Annars kan ugnens väggar kan skadas av gnistor.

Använd inte redskap med metallinlägg, metalldelar eller utskjutande metalldelar som skruvar, band eller handtag.

TESTA REDSKAP

Gör följande test om du är osäker på om ett visst redskap är mikrovågsugnssäkert: Placera redskapet i ugnen, sätt ett glas med ca 150 ml vatten på eller bredvid kärlet, och kör mikrovågsugnen på 100% effekt under 1 till 2 minuter. Om det är kallt eller ljummet vid beröring, är det ett redskap som lämpar sig för mikrovågsugnsanvändning. Utför inte detta test på plastskålar eftersom plasten kan smälta.

INFORMATION OM EFFEKTNIVÅ

100% - 70% effekt:
Den höga effekten är perfekt för att värma upp eller förnya mat. Du kan också använda den för att göra att mat kokar t.ex. vatten och sedan koka med lägre effekt. (t.ex. ris eller nudlar)

60% - 40% effekt:
För längre tillagningstider och kompakta matvaror.

30% - 20% effekt:
För försiktig tillagning och känsliga rätter. Även för sjudning efter uppkokning eller för nudlar och ris.

10% effekt:
Den låga effektnivån används huvudsakligen för upptining. Du kan också använda den för tillagning av mycket känsliga rätter som ostsås.

I grunden är det rekommendabelt att täcka mat för matlagning eller uppvärmning. Dessutom kan du stänka lite vatten över maten (du kan även använda saltat vatten eller t.o.m. buljong).
Vattenångan håller maten fuktig och den bidrar också till att göra matlagningen snabbare.

TILLAGNINGSTABELL OCH RECEPT

	Meny	Init. Temp.	Mikrovågsef-fektnivåer Effekt Nivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
UPPTINING	Kött	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Vänd på 1/2 av total avfrostningstid. Låt stå ca 15 minuter.
	Fjäderfä	-18°C	10%	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Frukt:	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Tårta (ingen frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Gräddtårta	-18°C	10%	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Räkor	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Kallt kött	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
ÅTERUPP-VÄRM	Soppa, klar	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Täck med mikrovågsfolie eller lock. Rör om väl efter uppvärmningen.
	Soppa, krämig	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Grytor	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Tillbehör, nudlar	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Tillbehör, ris	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Tillbehör, potatis	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Tillbehör, grönsaker	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Bakade bönor	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Gulasch, ragu	5±2°C	100%	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	
	*Kött	5±2°C	100%	ca. 1'10".	ca. 2'	—	—
	*Korvar	5±2°C	100%	ca. 25-30 sek.	40 sek.	50 sek.	
TILLAGA	Tillbehör, potatis	20±2°C	100%	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Använd grytlock. Rör om vid 1/2 av den totala tillagningstiden.
	Tillbehör, grönsaker	20±2°C	100%	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

* indikationer per st. (1, 2, 3 st.) Inte i gram.

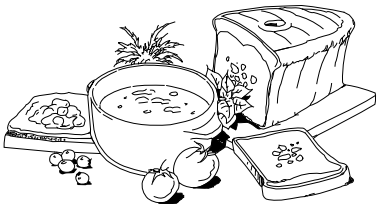
** Ta bort upptinade delar. Låt stå ca 15 minuter.

	Meny	Int. Temp.	Mikrovågsef-fektnivåer	1 st	2 st
SPECIALITETER	Wienerbröd	20±2°C	100%	ca. 10 sek.	–
	*Donuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 9 sek.	ca. 14 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 20 sek.	ca. 27 sek.
	*Hamburgare	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'50"
	*Ostburgare	5±2°C	50%	ca. 1'50"	ca. 3'
	Toast och bacon (40 g)	20±2°C	100%	15 sek.	–
	Äggröra och bacon (140 g)	5±2°C	100%	50 sek.	–

* indikationer per st. (1, 2 ,3 st.) Inte i gram.

SVENSKA

Recept



Äggröra

Blanda två ägg med salt, peppar och lite mjölk. Tillaga i ca. 1 min. 30 sek., rör om 3 gånger inom total tillagningstid.

Toast Hawaii

Rosta en skiva bröd och bred med smör. Placera en skiva skinka, ananas och ost på en tallrik och tillaga i ca. 40 sek. Efter tillagning placera det på den förberedda rostmackan.

Bacon

Placera 2 tunna skivor bacon mellan hushållspapper och tillaga ca. 45 sek.

Varm choklad med grädde

Häll 150 ml mjölk i en stor kopp. Lägg till 30 g mörk choklad (skivad). Rör om och koka i 1 minut. 20 sek. Rör om igen en gång emellan. Lägg till lite omrörd grädde och servera med lite chokladpulver på toppen.

Alla recept tillagas med 100% mikrovågseffekt.

SPECIFIKATIONER

Nätspänningskälla	230 V, 50 Hz enfas
Distribution nätsäkring/kretsskydd	16 A (fördröjning)
Effektförbrukning:	1,55 kW
Uteffekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 Mhz* (Grupp 2/Klass B)
Ljudnivå	mindre än 70 dB (A)
Utvändiga mått	520 mm (B) x 309 mm (H) x 424 mm (D)
Ugnens invändiga mått	351 mm (B) x 211 mm (H) x 372 mm (D)
Ugnsvolym	28 liter
Matlagningsenhetlighet	Rotationsantennsystem
Vikt	Ca. 18 kg

* Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011. I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B-utrustning. Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för uppvärmningsbehandling av livsmedel. Klass B-utrustning innebär att utrustningen är lämplig för användning i hemmiljö.
(Denna produkt är avsedd för kommersiell tillämpning endast och som sådan faller utanför tillämpningsområdet för förordning (EG) 1275/2008 om genomförande av EU:s direktiv 2005/32/EG om krav på ekodesign för standby- och frånlägeselförbrukning. Sharp rekommenderar inte produkten för hemanvändning och kommer inte att ta på sig något ansvar för sådan användning.)

NO

Obs:
Produktet vil ha dette symbolet.
Det betyr at det er snakk om elektrisk eller elektronisk utstyr som ikke bør blandes med alminnelige husholdningsavfall. Det finnes et separat gjennbrukssystem til slike produkter.

A. Informasjon om gjenvinning og gjenbruk for brukere (private husholdninger)

1. I EU - land

Obs: Hvis du ønsker og gjenvinne dette apparatet, bør du ikke kaste dette i en alminnelig søppelkasse.

Brukt elektrisk og elektronisk utstyr skal behandles i overensstemmelse med lov om korrekt behandling og gjenbruk av elektrisk og elektronisk utstyr.

Som følge av EU-medlemslandenes implementering av denne lov, har private husstander i EU rett til og sende inn elektrisk og elektronisk utstyr på angitte gjenvinningsstasjoner. I noen land* er det muligens gratis og levere inn det brukte produktet hos den lokale forhandler hvis du kjøper et tilsvarende produkt.

*) Kontakt de lokale myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon.

Hvis ditt brukte elektriske eller elektroniske utstyr inneholder batterier eller akkumulatorer, skal disse håndteres separat i henhold til gjeldende miljøforskrifter før du levere inn utstyret.

Ved å håndtere produktet i henhold til disse forskrifter, vil du være med på og sikre at vårt avfall behandles og gjenbrukes riktig. Dermed utsettes verken miljøet eller vår helse for overlast som følge av uhensiktsmessige avfallshåndteringer.

2. I land utenfor EU

Hvis du ønsker og kvitte deg med dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan produktet gjenvinnes korrekt.

B. Informasjon om gjenvinning og gjenbruk for virksomheter

1. Innenfor EU

Hvis dette produktet brukes i forbindelse med virksomhetens drift, og du ønsker å kvitte deg med det:

Kontakt din SHARP-forhandler som vil fortelle deg hvordan produktet kan innleveres. Du vil muligens måtte betale for omkostningene i forbindelse med innlevering og gjenbruk. Små produkter (i små mengder) kan muligens leveres på din lokale gjenvinningsstasjon.

2. I land utenfor EU

Hvis du ønsker og kvitte deg med dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan produktet gjenvinnes korrekt.

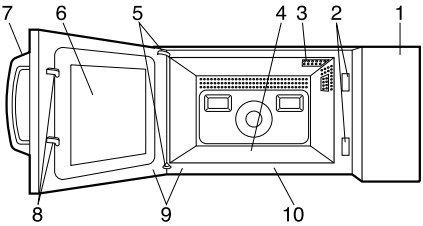
INNHOLD

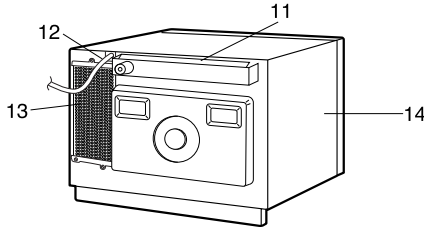
DELENAVN.....NO-3
VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....NO-4
INSTALLASJONSINSTRUKSJONER NO-6
TILBEHØR.....NO-6
KONTROLLÉR FØR DU TILKALLER
SERVICE NO-7
FØR BRUK NO-7
SLIK BRUKER DU OVNEN NO-8
STELL OG RENGJØRING.....NO-17
RETNINGSLINJER.....NO-18
SPESIFIKASJONER NO-21

NORSK

DELENAVN

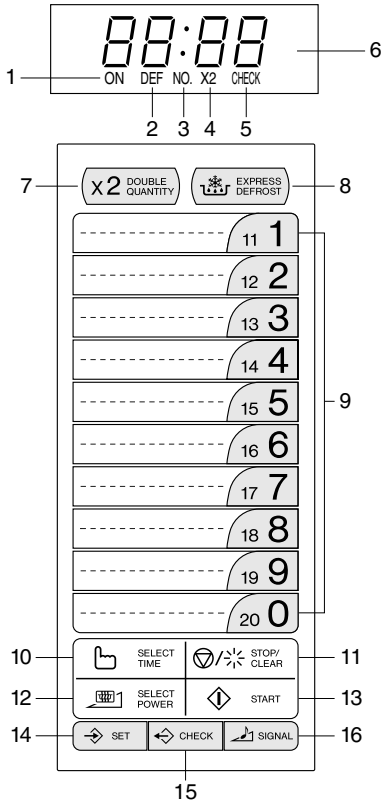
OVNEN





1 Kontrollpanel
2 Dørlåsåpninger
3 Ovnslampe
4 Keramisk gulv (kan ikke fjernes)
5 Dørhengsler
6 Dør
7 Døråpnerhåndtak
8 Sikkerhetsdørklinker
9 Dørpakninger og pakningsoverflater
10 Frontplate i ovnsrommet
11 Luftventilasjonsdeksel og åpninger
12 Elektrisk ledning
13 Luftinntakfilter (luftinntakåpninger)
14 Utvendige kabinett

AUTOBERØRINGS KONTROLLPANEL



DISPLAY OG INDIKATORER

Sjekk indikatorene etter at ovnen starter for å bekrefte at den virker som den skal.

1 Tilberedningsindikator
Denne indikatoren viser tilberedning som pågår.
2 Tiningsindikator
3 Minnenummerindikator
4 Dobbel mengde-indikator
5 Sjekk modusindikator
6 Digitaldisplay

BRUKERKNAPPER

7 DOBBELT MENGDE-tast
8 HURTIGTINING-tast
9 NUMMER-taster
10 VELG TID-tast
11 STOPP/SLETT-tast
12 VELG EFFEKT-tast
13 START-tast
14 INNSTILLINGS-tast
15 SJEKK-tast
16 SIGNAL-tast

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

1. Denne ovnen er ment brukt av eksperter eller erfarne brukere i forretninger, lettindustri og på bondegårder, eller for kommersiell bruk av legpersoner.
2. Denne ovnen er utformet bare for bruk på en benk. Den er ikke konstruert for innbygging i en kjøkkenenhet.
   Ikke plasser ovnen i et skap.
3. Det elektriske støpslet må være lett tilgjengelig slik at det raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.
   Hold døren lukket hvis det observeres røyk eller flammer og slå av strømmen ved å trekke ut støpslet fra den elektriske kontakten. På den måten unngår du oppblussing av flammer. Å unnlate å følge denne framgangsmåten kan føre til brann og skader.
4. Påse at det er minst 15 cm fri plass over ovnen.
5. Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de ikke overvåkes eller på forhånd er gitt tilfredsstillende instruksjon om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
7. **ADVARSEL:** Tillat at barn bruker apparatet uten overvåkning først når det er gitt passende instruksjon slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feil bruk.
8. **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.
9. **ADVARSEL:** Juster, reparer eller modifiser aldri ovnen selv. Det er risikofylt for enhver annen person enn en kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering av mikrobølgeenergi.
10. Hvis den elektriske ledningen til ovnen er skadet må den skiftes av en autorisert SHARP-tekniker for å unngå skade.
11. **ADVARSEL:** Væsker og annen mat må ikke varmes opp i lukkede beholdere idet de kan eksplodere.
12. **ADVARSEL:** Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking, derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.
13. Kok ikke egg i skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen idet de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggblandinger, må det stikkes hull på plomme og eggehvite for å hindre at egget eksploderer. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før det varmes opp i mikrobølgeovnen.
14. Kjøkkenredskap må kontrolleres for å påse at de egner seg for bruk i en mikrobølgeovn. Se "RETNINGSLINJER" på side NO-18. Bruk bare mikrobølgetrygge beholdere og kjøkkenredskap i mikrobølge-modus.
15. **ADVARSEL:** Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.
16. Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere må ovnen overvåkes på grunn av faren for antenning.
17. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester.
18. Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.
19. Se instruksjonene for rengjøring av dørpakningen, hulrom og tilstøtende deler på side NO-17.
20. Ovnen må ikke rengjøres med høytrykkslange.

For å unngå fare for brann.

1. **Mikrobølgeovnen må ikke etterlates uten tilsyn når den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange kan overopphete maten og føre til brann.**
2. AC strømforsyning må være 230 V, 50 Hz, med minimum 16 A sikring, eller minimum 16 A kretsbryter. Ved bruk av to ovner må hver ovn være sikret med en 16 A sikring eller kretsbryter.
3. Det må brukes en separat krets som bare betjener dette utstyret.
4. Ikke plasser ovnen i et område hvor det bygges opp varme, for eksempel nær en konvensjonell ovn.
5. Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet.
6. Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.
7. **Rengjør det keramiske gulvet og ovnsrommet etter bruk. Disse må være tørre og fettfrie. Fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.**
8. Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpningene.
9. Ikke blokker ventilasjonsåpningene.
10. Fjern alle metallåser, ståltråd og annet fra matens emballasje. Elektriske overslag på metalloverflater kan føre til brann.
11. Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp olje for frityrsteking. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og oljen kan antennes.
12. Bruk bare spesielle popcornposer i mikrobølgeovn når du skal lage popcorn.
13. Ikke oppbevar mat eller annet inne i ovnen.

NORSK

14. Undersøk innstillingene etter at du har startet ovnen for å forsikre deg om at ovnen virker som den skal.
15. For å unngå overoppheting og brann må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker- eller fettinnhold.
16. Se tilhørende tips i bruksanvisningen og i den medfølgende kokebokseksjonen.

For å unngå muligheten for skader

ADVARSEL:

1. Ikke bruk ovnen dersom den er skadet eller har en funksjonsfeil. Kontroller følgende før bruk:
   a) Døren: Påse at døren lukkes korrekt og at den ikke er feiltilpasset eller skjev.
   b) Hengsler og dørlåshaker; Påse at hengslene og dørlåshakene ikke er ødelagte eller løse.
   c) Dørpakninger og kontaktflater; påse at de ikke er skadet.
   d) Inne i ovnen eller på døren; påse at det ikke er bulker.
   e) Den elektriske ledningen og støpslet; påse at de ikke har skader.
2. Ikke bruk ovnen med døren åpen eller foreta endringer på dørlåshakene.
3. Ikke bruk ovnen dersom det er en gjenstand mellom dørpakningen og kontaktflatene.
4. Ikke la fett eller smuss få bygge seg opp på dørpakningene og motstående deler. Følg instruksjonene for "Stell og rengjøring" på side NO-17
5. Personer med PACEMAKER må kontakte sin lege eller pacemakerprodusent om forholdsregler ved bruk av mikrobølgeovn.

For å unngå muligheten for elektrisk støt

1. Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.
2. Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.
3. Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.
4. Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.
5. Hold den elektriske ledningen vekke fra varme overflater, spesielt baksiden av ovnen.
6. Trekk ut ledningen til ovnen før en ovnslampe skiftes

For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:

1. Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere som følge av oppbygging av trykk inne i beholderen selv etter at ovnen er skrudd av.
2. Vær forsiktig med mikrobølgeoppvarming av væsker. Bruk en beholder med vid åpning for å sørge for at eventuelle bobler slipper ut.

Varm aldri opp væsker i beholdere med smal åpning, som tåteflasker, siden det kan føre til at innholdet spruter ut med tilhørende mulighet for skolding når innholdet varmes opp.

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skolding:
1. Ikke bruk overdreven tilberedningstid (Se side NO-19, NO-20).
2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
3. Det anbefales å sette en glass-stang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.
3. Stikk hull på skinnet til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres vil de kunne eksplodere.

For å unngå fare for brannskader

1. **Bruk grytekluter eller ovnshansker for å unngå brannskader når du fjerner mat fra ovnen.**
2. Lukk alltid opp beholdere, popcornposer, kokeposer og lignende med åpningen vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skolding fra damp og kokende væske.
3. **For å unngå skolding, kontroller matens temperatur og rør om før servering. Vær spesielt oppmerksom på temperaturen på mat og drikke som er beregnet på babyer, barn og eldre.**

   Temperaturen på beholderen er ikke en indikasjon på matens eller drikkens virkelige temperatur; kontroller alltid temperaturen på det som er tilberedt.
4. Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes slik at du unngår brannskader eller skolding fra damp eller varme som slippes ut.
5. Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skolding.
6. Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.
7. Ikke berør baksiden av ovnen ved bruk idet den vil bli varm.

For å unngå barns misbruk

1. Ikke len deg mot eller heng på døren når den åpnes eller lukkes. Ikke lek med ovnen eller bruk den som en leke.
2. Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av pakker (dvs. selvoppvarmende materialer) som skal holde maten sprø siden de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

1. Foreta aldri noen form for endring på ovnen.
2. Ikke flytt ovnen mens den er i bruk.
3. Denne ovnen er bare ment for tilberedning av mat i hjemmet. Den egner seg ikke for kommersiell- eller laboratoriebruk.

For å sørge for problemfri bruk av ovnen og unngå skader.

1. Bruk aldri ovnen når den er tom.
   Slik bruk kan skade ovnen.
2. Når du bruker en bruningstallerken eller selvoppvarmende materiale, plasser alltid en varmebestandig isolator som en porselentallerken under for å unngå skade på den roterende tallerkenen og/eller dreiefoten på grunn av varmebelastning. Forvarmingstid som er spesifisert for en rett må ikke overskrides.

3. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall idet disse kan reflektere mikrobølgene og føre til elektriske overslag. Ikke sett bokser av metall inn i ovnen.
4. Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.
5. Ikke bruk ovnen nær en dampkoker eller frityrkoker.

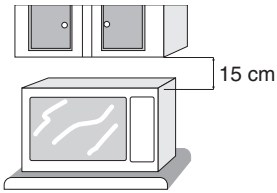
NB

1. Ta kontakt med en autorisert, kvalifisert elektriker dersom du er usikker på hvordan du skal koble til ovnen.
2. Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt.
3. Vanndamp eller vanndråper kan fra tid til annen dannes på ovnens vegger eller rundt dørpakningen eller på kontaktflatene. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feil på produktet.

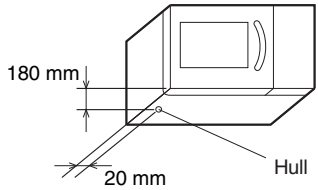
INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

ADVARSEL: Ha alltid advarselarket (SPESIELLE INSTRUKSJONER OG ADVARSLER) i nærheten av ovnen som referanse.

1) Fjern all emballasje fra innsiden av ovnen. Fjern all beskyttende blå folie fra utsiden av ovnen.
2) Undersøk ovnen nøye for å se om det finnes tegn på skader.
3) Plasser ovnen på en flate som er i vater og sterk nok til å bære vekten av ovnen pluss det tyngste som vil kunne forventes å bli tilberedt i den.
   Ikke plasser ovnen på en måte som ikke gir enkel adkomst. Å plassere ovnen for høyt kan være farlig idet ferdig tilberedt mat ikke kan fjernes trygt.
4) Påse at det er minst 15 cm fri plass over ovnen.



5) Sett ovnens støpsel inn i en standard jordet stikkkontakt.
6) Enheten kan festes til en benkeplate eller et stativ. Det er et skruehull i bunnen av enheten. Etter at ovnen er permanent plassert bores det et hull gjennom benkeplaten for en 5 mm selvgjengende skrue. Hullet skal være 20 mm fra venstre side av det utvendige kabinettet og 180 mm tilbake fra fremre kant på ovnsrommets frontplate.



7) Denne mikrsobølgeovnen er ikke ment plassert på toppen av en annen mikrobølgeovn

TILBEHØR

Undersøk at følgende tilbehør fulgte med:

Manualer og annet

- Brukermanual
- Menylapper
  Skriv inn tilberedningstidene og navnene på rettene på disse etikettene og fest dem til kontrollpanelet.
- Advarselark (SPESIELLE INSTRUKSJONER OG ADVARSLER)

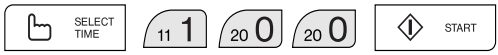
NB:

- Når du bestiller tilbehør, nevn to saker til din forhandler eller SHARP-autorisert servicerepresentant; delenavn og modellnavn.
- Modellnavnet er trykt på forsiden av denne brukermanualen.

KONTROLLÉR FØR DU TILKALLER SERVICE

Vennligst kontroller følgende før du tilkaller service.

1. Strømtilførselen
   Påse at støpslet er korrekt på plass i en passende strømkontakt.
   Påse at sikringen/kretsbryteren virker som den skal.
2. Når døren er åpen:
   Lyser ovnslampen? JA ___ NEI ____
3. Plasser en kopp vann (ca. 150 ml) i ovnen og steng døren forsvarlig.
   Berør disse tastene.



   A. Tennes lampen inne i ovnen? JA ___ NEI ____
   B. Virker ventilasjonen? JA ___ NEI ____
   (Plasser hånden din over ventilasjonsåpningen. Merker du luftstrømmen?)
   C. Kommer det et varselsignal etter 1 minutt? JA ___ NEI ____
   D. Slås tilberedningsindikatoren av? JA ___ NEI ____
   E. Er vannet varmt når den innstilte tiden er omme? JA ___ NEI ____

Hvis du svarer "NEI" på noen av spørsmålene ovenfor, ta kontakt med din forhandler eller et SHARP-autorisert verksted og fortell dem hva du har registrert under din kontroll.

FØR BRUK

Bruken av ovnen kontrolleres ved å trykke på den riktige tasten på kontrollpanelet.
Et signal skal høres hver gang du trykker på kontrollpanelet.

- Når du forbinder mikrobølgeovnen til det elektriske systemet for første gang vil det digitale displayet vise [.] .
- Kontrollpanelet kan bare brukes når døren er stengt.
- Programmeringen og kontrollmodus avbrytes dersom ingen knapper berøres i løpet av mer enn 3 minutter.
- [End] vil vises på displayet når tidsuret har nådd null. Den vil forsvinne når ovnsdøren åpnes eller **STOPP/SLETT**-tasten (STOP/CLEAR) berøres.

LYDINNSTILLING

- Det er et valg mellom 2 forskjellige signaler i ovnen.
- Trykk på **INNSTILLINGS**-tasten (SET) to ganger innen 2 sekunder for å stille inn et signal. Berør så **SIGNAL**-tasten (SIGNAL) kontinuerlig inntil du hører ønsket tone.

STOPPING AV OVNEN

- Hvis du ønsker å stanse ovnen i løpet av tilberedningen, trykk **STOP/SLETT**-tasten (STOP/CLEAR) en gang eller åpne døren.
  For å starte ovnen igjen, steng døren og trykk på **START**-tasten (START) innen 1 minutt.
- Hvis døren åpnes under tilberedning på minne vil programmet kanselleres.
- Hvis du ønsker å avbryt et program under tilberedning, trykk inn **STOPP/SLETT**-tasten (STOP/CLEAR) to ganger.
- Hvis du ønsker å slette en feil under programmeringen, trykk inn **STOPP/SLETT**-tasten (STOP/CLEAR) en gang.

SLIK BRUKER DU OVNEN

Introduksjon: Vann, sukker og fett i mat absorberer mikrobølger og får molekylene til å vibrere.
Dette skaper varme gjennom friksjon, på samme måte som hendene dine blir varme når du gnir dem mot hverandre.
De utvendige områdene av maten varmes opp av mikrobølgeenergi og den gjenværende delen av induksjon. Det er viktig å **snu**, **flytte** eller **røre** i maten for å sikre jevn oppvarming. Der det anbefales bør man la maten få stå. Dette er ikke valgfritt men **nødvendig** for å sikre fullstendig gjennomtilberedning. Det er spesielt viktig for tett mat, som store kjøttstykker.

NOTER:

- Mikrobølgene passerer gjennom ikke metalliske beholdere og kjøkkenredskap og varmer opp maten på innsiden av beholderen.
- Mikrobølgene reflekteres av metall.
- Ovnen er omgitt av metall og døren belagt med fin metallnetting for å hindre mikrobølgelekkasje.
- Metalltallerkener og -beholdere egner seg ikke for mikrobølgetilberedning.

NORSK

TILBEREDNING MED MINNE

NOTE FOR MINNETILBEREDNING

- Denne ovnen har 20 minnebanker (1-20) som kan lagre tilberedningsprogrammer.
- Minnebank 1-0 er forhåndsprogrammert som vist i tabellen. Disse forhåndsprogrammerte minnebankene kan om ønskelig endres individuelt.
- I tillegg til minnebankene er en forstørrelsesfaktor på 1,7 for dobbelt mengde lagret. Den lagrede forstørrelsesfaktoren kan også om ønskelig endres individuelt.
- Informasjonen i disse minnebankene går ikke tapt ved strømbrudd. Hvis strømmen forsvinner behøver ikke ovnen å reprogrammeres. Ikke noe batteri er nødvendig for denne type minne.
- Hvis du ønsker å tilberede dobbel mengde ved å bruke minnene 11-20, berør den ønskede **NUMMER**-tasten to ganger innen 1 sekund.

Minne nr.	Tilberedningstid	Effekt
1	10 sek.	100%
2	20 sek.	100%
3	30 sek.	100%
4	45 sek.	100%
5	1 min	100%
6	1 min. og 15 sek.	100%
7	1 min. og 30 sek.	100%
8	2 min	100%
9	2 min. og 30 sek.	100%
0	3 min	100%

Se "Minnekontroll" side NO-12 for å undersøke de lagrede programmene.

Se "Innsetting av minneprogram" på side NO-9 for å endre de lagrede programmene.

TILBEREDNING MED MINNEPROGRAMMER

Eksempel: Hvis du ønsker å tilberede med minne 1, som er programmert for 10 sekunder med 100%.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	1 NO. Etter ca. 1 sek. 10 ON

TILBERED DOBBELT MENGDE MED MINNEPROGRAM

Eksempel: Bruk minne 1 hvis du ønsker å tilberede dobbelt mengde.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **DOBBELT MENGDE**-tasten.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2 NR. vil blinke på og av.
2	Trykk **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	1 NO. X2 Etter ca. 1 sek. 17 ON X2

NB:
1. Hvis den innstilte tiden i minnet overskrider den maksimale tiden for tilberedning av dobbel mengde vil displayet vise "EE9" og stoppe. Du kan bruke minnet for tilberedning av kun en porsjon. Se under om maksimale tider.
2. Dobbel mengde betyr beste tid for å tilberede to porsjoner; det er ikke dobbelt så lang tid.
3. Systemet for "MINNE"-tilberedning krever ikke bruk av **START**-tasten START.
   MINNE kan ikke brukes til å starte ovnen hvis noe program vises i displayet.

INNSETTING AV MINNEPROGRAM

Du kan endre minneprogrammene for alle minnebankene.

Tilberedningstrinnene du kan legge inn er :

Minne Nr. 1-10	Maks. 3 trinn
Minne nr. 11-20	Maks. 2 trinn
Mikrobølgeeffektnivå	0~100%
Tilberedningstid	Maks. 30 minutter på hvert trinn. Og total tilberedningstid er maks. 30 minutter.

Tilberedningsguide og effektnivåer

Bruk korrekt **NUMMER**-tast etter å ha trykket **VELG EFFEKT**-tast SELECT POWER.
Følgende tabell gir eksempler på mikrobølgeeffektnivåer for forskjellige typer matvarer.

Nummertaster	Mikrobølge effektnivåer	Display	Eksempler på mat
VELG EFFEKT	100%	P-HI	Drikke, frukt, Grønnsaker, Ris, Pasta Suppe
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	Fisk og skalldyr Kaker, muffins, oppskjær, Gryteretter, lasagna
6	60%	P-60	
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Opptining Oppmyking av smør
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Hold mat varm
0	0%	P- 0	Ingen mikrobølgeeffekt

P = Effekt

For å programmere tid og effektnivåer inn i et minne

Eksempel: Hvis du ønsker å stille inn 4 minutter med 60% for 1. sekvens og 2 minutter med 30% for 2. sekvens for 1 porsjon i minne 1.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **INNSTILLING**-tasten to ganger innen 2 sekunder.	SET x 2	NO. NR. vil blinke på og av.
2	Trykk **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	1 NO.
3	Trykk **VELG TID**-tasten.	SELECT TIME	0
4	Sett inn ønsket tilberedningstid for 1. trinn. (4 minutter)	14 4 20 0 20 0	4:00
5	Trykk **VELG EFFEKT**-tasten.	SELECT POWER	P-
6	Velg ønsket effektnivå for 1. trinn. (60%)	16 6	P- 60
7	Trykk **VELG TID**-tasten.	SELECT TIME	0
8	Sett inn ønsket tilberedningstid for 1. trinn. (2 minutter)	12 2 20 0 20 0	2:00
9	Trykk **VELG EFFEKT**-tasten.	SELECT POWER	P-
10	Sett inn ønsket effektnivå for 2. trinn. (30%)	13 3	P- 30
11	Trykk **INNSTILLING**-tasten to ganger for å fullføre innstillingen.	SET x 2	

P = Effekt

NB:
1. Hvis tilberedningstiden overskrider maks. tid vil displayet vise "EE9". Se side NO-17.
2. Hvis din programmerte tid overskrider maks. tid for Dobbelt mengde kan du ikke bruke Dobbelt mengde for minnet. Du kan bare tilberede 1 porsjon.
3. Det er ikke nødvendig å berøre **VELG EFFEKT**-tasten (SELECT POWER) for 100%.
4. På trinn 1 vil lydsignalet bare høres når **INNSTILLING**-tasten SET trykkes for annen gang.

NORSK

For å endre tidsfaktoren for dobbelt mengde

Tidsfaktoren for dobbelt mengde er forhåndsinnstilt på 1,7 ganger av tilberedning av tiden for en enkel porsjon, men du kan endre denne faktoren for å stemme med dine behov.

Eksempel: Hvis du ønsker å endre tidsfaktoren til 1,67 i minne 1.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **INNSTILLING**-tasten to ganger innen 2 sekunder.	SET x 2	NO. NR. vil blinke på og av.
2	Trykk **DOBBELT MENGDE**-tasten.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2
3	Trykk **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	1 NO. X2
4	Trykk **VELG TID**-tasten.	SELECT TIME	0.00 X2
5	Angi tidsfaktoren (1,67).	11 1 16 6 17 7	1.67 X2
6	Trykk **INNSTILLING**-tasten to ganger for å fullføre innstillingen.	SET x 2	

NB:
1. Dersom du ønsker å endre tidsfaktoren må den angis for hver tast separat.
2. Tidsfaktoren kan angis fra 0,00 til 9,99.
3. På trinn 1 vil lydsignalet bare høres når **INNSTILLING**-tasten SET trykkes for annen gang.

MINNEKONTROLL

Du kan kontrollere informasjonen som er programmert inn i minnet.

Kontroll av tider og effektnivåer

Eksempel: Hvis du ønsker å kjenne informasjonen som er programmert inn i minne 1, minne 1 er programmert for 4 minutter med 60% for 1. sekvens og 2 minutter på 30% for 2. sekvens.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **SJEKK**-tasten.	CHECK	NO. CHECK NR. vil blinke på og av.
2	Trykk **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	NO. 1 CHECK Etter ca. 1 sek. 4.00 CHECK P- 60 CHECK 2.00 CHECK P- 30 CHECK Gjenta

P = Effekt

NB:
1. For å avbryte MINNESJEKK, trykk **SJEKK**-tasten CHECK.
2. Hvis . 0 vises etter å ha trykket **NUMMER**-tasten er ikke minnet angitt.
3. For å undersøke tidsfaktoren for dobbelt mengde, trykk **DOBBELT MENGDE**-tasten og x2 DOUBLE QUANTITY ønsket **NUMMER**-tast i trinn 2.

NORSK

MANUELL TILBEREDNING

Ovnen kan programmeres for opptil 3 tilberedningssekvenser og har 11 forhåndsinnstilte mikrobølgeeffektnivåer. Se side NO-9. Du kan legge inn tilberedningstid for inntil 30 minutter for hvert trinn. Total tilberedningstid er maksimalt 30 minutter.

NOTE FOR MINNETILBEREDNING

1. Det er ikke nødvendig å trykke **VELG EFFEKT**-tasten [SELECT POWER] for 100%.
2. Hvis tiden du oppga overskrider maksimaltiden vil displayet vise "EE 9". Berør **STOPP/SLETT**-tasten [STOP/CLEAR] og still inn passende tid.
3. Under tilberedning vil ovnen stoppe når døren åpnes. For å fortsette tilberedningen lukkes døren hvoretter **START**-tasten [START] trykkes inn. Hvis **START**-tasten [START] ikke berøres innen 1 minutt etter at døren ble lukket vil programmet bli avbrutt.

MANUELL TILBEREDNING

Eksempel: Forutsatt at du vil tilberede på 2 minutter og 30 sekunder på 50%.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **VELG TID**-tasten.	SELECT TIME	0
2	Still inn ønsket tilberedningstid (2 minutter og 30 sekunder)	12 2 / 13 3 / 20 0	2:30
3	Trykk **VELG EFFEKT**-tasten.	SELECT POWER	P-
4	Velg ønsket effektnivå (50%).	15 5	P- 50
5	Trykk **START**-tasten.	START	2:30 ON

P = Effekt

SEKVENSPROGRAMMERING

Denne funksjonen muliggjør kontinuerlig og uavbrutt drift av opptil tre forskjellige sekvenser .

Eksempel: Hvis du ønsker å tilberede i 5 minutter med 70% fulgt av 3 minutter med 100%

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **VELG TID**-tasten.	SELECT TIME	. 0
2	Sett inn ønsket tilberedningstid for 1. trinn. (5 minutter)	15 5 / 20 0 / 20 0	5.00
3	Trykk inn **VELG EFFEKT**-tasten	SELECT POWER	P-
4	Velg ønsket effektnivå for 1. sekvens (70%).	17 7	P- 70
5	Trykk **VELG TID**-tasten.	SELECT TIME	. 0
6	Sett inn ønsket tilberedningstid for 2. trinn. (3 minutter)	13 3 / 20 0 / 20 0	3.00
7	Trykk **START**-tasten.	START	8.00 ON

P = Effekt
Merk: Hvis du ønsker å programmere 3 tilberedningssekvenser, gjenta trinn 1-4 etter trinn 6.

NORSK

ANDRE BEKVEMMELIGE FUNKSJONER

HURTIGTINING

Hurtigtining brukes til å tine kjøtt og fjærkre. Still inn ønsket tiningstid, se tabell for tining.

Eksempel: Hvis du ønsker å tine i 7 minutter og 30 sekunder.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **HURTIGTINING**-tasten.	EXPRESS DEFROST	. 0 DEF
2	Still inn ønsket tiningstid.	17 7 / 13 3 / 20 0	7.30 DEF
3	Trykk **START**-tasten.	START	7.30 ON DEF
4	Halvveis gjennom tiningstiden vil SJEKK blinke og ovnen vil gi fire pip. Åpne døren. Snu mat og dekk til ethvert varmt område. Steng døren.		3.45 DEF
5	Trykk **START**-tasten innen 1 minutt. etter at døren er lukket	START	3.45 ON DEF

NB: 1. Hvis du ikke åpner døren når det høres et varselsignal vil tiningssyklusen fortsette og tiningstiden vil telle ned til 0.
2. Hvis tiden du angir overskrider maksimaltiden (30 min) vil displayet vise "EE 9".
Berør **STOPP/SLETT**-tasten STOP/CLEAR og still inn passende tid.

TABELL FOR HURTIGOPPTINING

Denne er spesielt laget for små matbiter. Følgende mat skal brukes i hurtigtiningsprogrammet.

1. Oksesteker
2. Lammekoteletter
3. Svinekoteletter
4. Kyllingstykker
5. Fiskesteker

Ovnen er forhåndsprogrammert med tids- og effektnivåsyklus slik at maten som er ført opp ovenfor tines lett.

GRUNNLEGGENDE IDÉER FOR HURTIGTINING

-La alltid maten stå i ca. 10-30 minutter etter tining for å jevne ut temperaturen og for å oppnå bedre tiningsresultater.
-Undersøk maten etter ståtiden. Hvis maten ikke er gjennomtint skal tiningen fortsette på 20% effekt i ytterligere tid.
-Velg mat som har samme tykkelse gjennom hele stykket. Dette vil gi bedre tiningsresultater. Mat med varierende tykkelse vil kunne trenge å bli dekket med små flate biter av aluminiumfolie for å hindre overtining.
-Se tabell for manuell tining for mat som ikke er ført opp i listen.
-Når det fryses kyllingbiter, steker, koteletter og fisk, frys hver for seg i enkle flate lag og om nødvendig adskilt med lag av fryseplast for å separere lagene. Dette vil sikre jevn tining.

MAT	200 g	400 g	600 g	METODE
Stek Svine-/lamme-koteletter Kyllingstykker Fiskesteker	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	1. Plasser mat med tynnere lag i midten i et enkelt lag. Hvis bitene er festet til hverandre, skill dem så snart det lar seg gjøre. 2. Dekk om nødvendig alle tynnere deler med folie. 3. Snu eller flytt på bitene etter lydsignalet. Etter at maten er snudd må de deler som allerede er tint dekkes med små flate biter av aluminiumfolie. Etter tining må maten stå i 10-30 minutter.

TELLERSJEKK

Sett tellerne til "0" før du begynner å bruke den nye ovnen (se TELLER TILBAKESTILT nedenfor) for å holde følge med bruken av ovnen.
Eksempel: Hvis du ønsker å kjenne den totale tiden ovnen har vært brukt, og antall ganger hvert program har vært brukt. I følgende eksempel var totalt antall ganger 8268 og minne 1 ble brukt 513 ganger.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **SJEKK**-tasten to ganger.	CHECK x 2	8268 CHECK SJEKK vil blinke på og av. (Totalt antall ganger brukt)
2	For å sjekke bruken av minne 1, trykk **NUMMER**-tasten 11 1	11 1	1 NO. CHECK Etter ca. 1 sek. 513 CHECK (Antall ganger minne 1 er brukt)

NB: 1. For å avbryte TELLERSJEKK, trykk **SJEKK**-tasten CHECK.
Hver teller kan telle antall ganger opp til 9999 og vil deretter gå tilbake til 0.
2. For å sjekke antall ganger manuell tilberedning har vært brukt **VELG TID**-tasten SELECT TIME ved Trinn 2 i stedet for **NUMMER**-tasten.
For å se hvor mange ganger HURTIGTINING har vært brukt, berør **HURTIGTINING**-tasten EXPRESS DEFROST ved trinn 2 istedet for **NUMMER**-tasten.

TELLER TILBAKESTILT

Hvert tall for antall ganger kan slettes.
Eksempel: Forutsett at du ønsker å slette antall gangers bruk av minne 1.

Trinn	Prosedyrer	Tasterekkefølge	Display
1	Trykk **SJEKK**-tasten to ganger.	CHECK x 2	8268 CHECK SJEKK vil blinke på og av. (Totalt antall ganger brukt)
2	Trykk **NUMMER**-tasten 11 1.	11 1	1 NO. CHECK Etter ca. 1 sek. 513 CHECK (Antall ganger minne 1 er brukt)
3	Trykk **INNSTILLING**-tasten.	SET	0 CHECK

NB: 1. For å avbryte tilbakestilling av teller-modus, trykk **SJEKK**-tasten CHECK.
2. For å slette antall ganger med manuell tilberedning, trykk **VELG TID**-tasten SELECT TIME ved trinn 2 istedet for **NUMMER**-tasten.
For å slette hvor mange ganger HURTIGTINING har vært brukt, trykk **HURTIGTINING**-tasten EXPRESS DEFROST ved trinn 2 istedet for **NUMMER**-tasten.
3. For å slette total bruk, hopp over trinn 2.

NORSK

INFORMASJON MED FEILMELDINGER

Følg instruksjonene nedenfor dersom FEIL-meldinger vises.

FEILMELDING	
EE9	Tiden du har angitt overskrider maksimumstiden. Berør **STOPP/SLETT**-tasten [STOP/CLEAR] og still inn passende tid.

STELL OG RENGJØRING

RENGJØR OVNEN REGELMESSIG OG FJERN MATRESTER - Hold ovnen ren. I motsatt fall kan overflatene ta skade. Dette kan virke negativt inn på ovnens livslengde og medføre farlige situasjoner.

ADVARSEL:

IKKE BRUK KOMMERSIELLE OVNRENSERE, SLIPENDE ELLER HARDE RENGJØRINGSMIDLER ELLER SKUREPUTER PÅ NOEN DEL AV MIKROBØLGEOVNEN.
IKKE SPRUT VANN DIREKTE PÅ OVNEN, DET KAN FØRE TIL ELEKTRISK STØT, LEKKASJE AV ELEKTRISITET ELLER SKADE PÅ OVNEN.
OVNEN MÅ IKKE RENGJØRES MED HØYTRYKKSLANGE.

Ovnens eksteriør

Utsiden av ovnen kan enkelt holdes ren med mildt såpevann og en myk klut. Sørg for at såpevannet tørkes vekk med en fuktig klut og tørr deretter med et mykt håndkle.

ADVARSEL:

IKKE BRUK OVNEN UTEN DEKSLET OVER LUFTVENTILASJONEN.

Kontrollpanel

Åpne døren før rengjøring for å deaktivere kontrollpanelet. Utvis forsiktighet ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk bare en klut fuktet med vann og tørk over panelet inntil det er rent. Unngå å bruke store mengder vann. Ikke bruk noen form for kjemikalier eller slipende rengjøringsmidler. Å gjøre det kan påføre panelet alvorlig skade og føre til at inntastinger umuliggjøres.

Ovnens interiør

1) For enkel rengjøring, tørk av hygieniske grunner vekk sprut eller matrester med en fuktig, myk klut eller svamp etter hver dags bruk. For kraftigere søl av matrester kan du bruke vann med en mild såpeoppløsning og tørke over flere ganger med en fuktig klut inntil alt søl er fjernet. Matrester som får anledning til å bygge seg opp kan overopphetes og begynne å avgi røyk eller antennes og føre til overslag.
2) Hold det keramiske gulvet rent til enhver tid. Hvis du etterlater olje eller fett i ovnsrommet kan det overopphetes, ryke eller antennes ved neste gangs bruk av ovnen.

ADVARSEL:

IKKE FJERN DET KERAMISKE GULVET FRA OVNEN.

3) Påse at såpevannet ikke trenger inn i de små ventilasjonshullene i veggene. Dette kan føre til skade på ovnen.
4) Ikke bruk rengjøringsmidler av spraytype inne i ovnen.

Dør

Rengjør begge sider av døren, dørpakningene og områdene rundt døråpningen regelmessig med en myk, fuktig klut for å fjerne alle matrester.
Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

Luftinntakfilter

Hold luftinntakfilteret rent. Rengjør luftinntakfilteret en gang hver annen uke.
Vask luftinntakfilteret i mildt såpevann, skyll og tørk med en myk klut.
Du kan enkelt fjerne luftinntakfilteret med en mynt (mindre enn 2 mm tykk.)
Ikke bruk ovnen dersom ikke luftinntakfilteret er på plass.

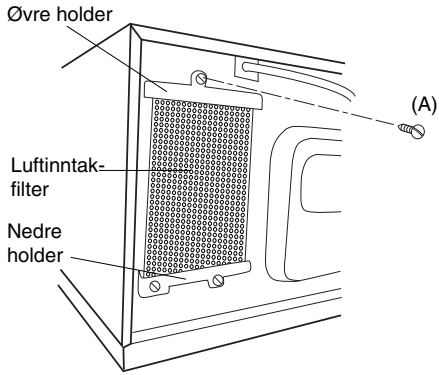
Fjerning:

1. Fjern en spesialskrue (A) som vist i Fig.1.
2. Fjern den øvre holderen fra luftinntakfilteret.
3. Fjern luftinntakfilteret fra den nedre holderen.

Sett tilbake:

1. Sett luftinntakfilteret inn i sporet på den nedre holderen.
2. Plasser den øvre holderen på luftinntakfilteret.
3. Fest den øvre holderen og luftinntakfilteret til ovnen med en spesialskrue (A) som vist i Fig. 1.

Fig. 1

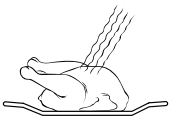


RETNINGSLINJER

NYTTIGE TING Å VITE OM MIKROBØLGER

Mikrobølgene får vannmolekylene i matvarene til å vibrere. Friksjonen som da oppstår skaper varme som kan brukes til å tilberede eller tine opp maten.

Mat

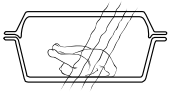


Mikrobølgene absorberes av maten

PASSENDE UTSTYR

Glass, glasskeramikk og porselen
Varmebestandig kjøkkenutstyr laget av glass, glasskeramikk eller porselen egner seg. Imidlertid må ikke utstyret inneholde metaller (for eks. blykrystall) eller ha metallbelegg (for eks. gullkanter, koboltblått mv.).

Glass, porselen, keramikk
Plast, papir etc.



Mikrobølgene passerer gjennom

Keramikk
egner seg vanligvis, men det må være glasert. Når utstyr som ikke er glasert brukes kan fuktighet absorberes av materialet og varmes opp. Det kan føre til at materialet sprekker.

Plast og papirtallerkener
Varmebestandig og mikrobølgesikker plast eller papptallerkener egner seg for tining og tilberedning. Følg produsentens instruksjoner.

Mikrobølge plastfolie
eller varmebestandig folie egner seg til å dekke til og pakke inn matvarer. Følg produsentens instruksjoner.

Stekeposer
kan brukes i en mikrobølgeovn. Ikke steng posen med et metallklips idet klipset kan føre til at plasten i posen smelter. Lukk posen med hyssing og stikk hull på den flere ganger med en gaffel. Folie som ikke er varmebestandig, som folie som skal bevare matvarers ferskhet, anbefales ikke brukt i mikrobølgeovner.

Metaller
skal ikke, som en regel, brukes i mikrobølgeovner siden mikrobølger ikke kan trenge gjennom metall og nå maten på innsiden.
Det er imidlertid noen unntak: Små striper av aluminiumfolie kan brukes til å dekke deler av maten for å hindre at de tines eller tilberedes for raskt (for eks. kyllingvinger).

Metall

Mikrobølgene reflekteres

Små grillspyd i metall og aluminiumbrett (av ferdigpakket mat) kan være anvendelige. De må imidlertid være små i forhold til maten. Eksempelvis må aluminiumbeholdere være minst 2/3 til 3/4 fulle med mat. Det anbefales å overføre maten til mikrobølgetrygge beholdere.

Når det brukes aluminiumbrett eller annet kjøkkenutstyr i metall må det plasseres minst 2,0 cm fra veggene i ovnsrommet. I motsatt fall vil veggene kunne skades av gnister.

Ikke bruk kjøkkenutstyr med metallbelegg, metalldeler eller deler som skruer, bånd eller håndtak i metall.

TESTING AV UTSTYR

Gjennomfør følgende test dersom du er usikker på om et bestemt kjøkkenutstyr ikke er mikrobølgesikkert: Plasser kjøkkenredskapen inne i ovnen og still et glass med ca. 150 ml vann på eller ved siden av utstyret og kjør mikrobølgeovnen på 100% i 1 til 2 minutter. Hvis vannet er kaldt eller lunkent ved berøring egner utstyret seg for bruk i mikrobølgeovn. Ikke utfør denne testen på plasttallerkener da slike tallerkener kan smelte.

INFORMASJON OM EFFEKTNIVÅER

100%-70% effekt:
Den høye effekten er perfekt for å varme opp eller regenerere mat. Du kan også bruke det til å få mat til å koke, for eksempel vann, og tilbered den ytterligere på et lavere nivå. (for eks. for ris og nudler)

60%-40% effekt
For lenger tilberedningstider og kompakte typer mat.

30%-20% effekt
For varsom mattilberedning og sensitive retter. Også for etterkoking og småkoking av nudler og ris.

10% effekt:
Det lave effektnivået er hovedsakelig for opptining. Du kan også bruke det for tilberedning av sensitive retter som ostesauser.

Det anbefales å dekke til mat for tilberedning eller oppvarming. I tillegg kan du dryppe litt vann over maten (du kan også bruke salt vann eller buljong).
Vanndampen holder maten fuktig og bidrar også til at tilberedningen går raskere.

TILBEREDNINGSTABELLER OG OPPSKRIFTER

	Meny	Init. Temp.	Mikrobølge Effekt Nivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPPTI-NING	Kjøtt	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Snu etter halvveis opp-tiningstid. Ståtid ca. 15 min.
	Fjørfe	-18°C	10%	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Frukt	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Kake (ikke frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Kremkake	-18°C	10%	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Reker	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Kaldt kjøtt	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
OPPVAR-MING	Suppe, klar	5 ±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Dekk med mikrobølgefo-lie eller lokk. Rør grundig etter oppvarming.
	Suppe, kremet	5 ±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Gryteretter	5 ±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Tilbehør, nudler	5 ±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Tilbehør, ris	5 ±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Tilbehør, poteter	5 ±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Tilbehør, grønnsaker	5 ±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Bakte bønner	5 ±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Goulash, Ragout	5 ±2°C	100%	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	
	*Kjøtt	5 ±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	—	—
	*Pølser	5 ±2°C	100%	ca. 25-30 sek.	40 sek.	50 sek.	
TILBE-REDNING	Tilbehør, poteter	20 ±2°C	100%	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Bruk kasserollelokk. Rør ved 1/2 tilberedningstid.
	Tilbehør, grønnsaker	20 ±2°C	100%	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

* visning pr. porsjon. (1, 2, 3 porsj.) ikke i gram.

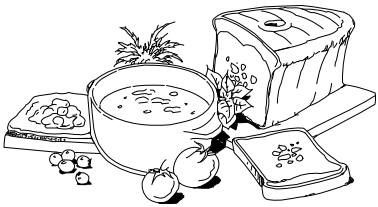
** Fjern tinede porsjoner. Ståtid ca. 15 min.

	Meny	Int. Temp.	Mikrobølge effektnivåer	1 Stk.	2 Stk.
SPESIAL	Wienerbrød	20 ±2°C	100%	ca. 10 sek.	–
	*Smultringer/Berlinerboller	20 ±2°C	100%	ca. 9 sek.	ca. 14 sek.
	*Boucheés à la reine	20 ±2°C	100%	ca. 20 sek.	ca. 27 sek.
	*Burgere	5 ±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'50"
	*Osteburgere	5 ±2°C	50%	ca. 1'50"	ca. 3'
	Toast og Bacon (40 g)	20 ±2°C	100%	15 sek.	–
	Eggerøre og bacon (140 g)	5 ±2°C	100%	50 sek.	–

* visning pr. porsjon. (1, 2, 3 porsj.) ikke i gram.

NORSK

Oppskrifter



Eggerøre

Bland to egg med salt, pepper og noe melk. Tilbered i ca. 1 min. 30 sek., rør tre ganger i løpet av total tilberedningstid.

Toast Hawaii

Rist brød og dekk med smør. Plasser en skive kokt skinke, ananas og ost på en tallerken og tilbered i ca. 40 sek. Etter tilberedningen plasseres skinke, ananas og ost på den ristede brødskiven.

Bacon

Legg to tynne skiver bacon mellom tørkepapir og tilbered i ca. 45 sek.

Varm sjokolade med krem

Hell 150 ml melk i en stor kopp. Legg til 30 g sort sjokolade (skivet). Rør og tilbered for 1 min. 20 sek. Rør en gang i blant. Dekk med pisket krem og server med sjokoladepulver på toppen.

Alle oppskrifter tilberedes med 100% mikrobølgeeffekt.

SPESIFIKASJONER

Spenning	230 V, 50 Hz, enkelfase
Sikring / kretsbryter	16 A (tidsforsinkelse)
Vekselstrøm påkrevet:	1,55 kW
Effekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 Mhz* (Gruppe 2/Klasse B)
Lydnivå	Mindre enn 70 dB (A)
Utvendige dimensjoner	520 mm (B) x 309 mm (H) x 424 mm (D)
Innvendig ovnsdimensjon	351 mm (B) x 211 mm (H) x 372 mm (D)
Ovnskapasitet	28 liter
Tilberedningsuniformitet	Roterende antennesystem
Vekt	Ca. 18 kg

* Dette produktet innfrir kravene i europeisk standard EN55011. I samsvar med denne standarden er dette produktet klassifisert som gruppe 2 klasse B. Gruppe 2 betyr at utstyret med hensikt genererer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat. Klasse B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i husholdninger.
(Dette produktet er konstruert kun for kommersielt bruk og faller i den sammenheng utenfor Regulativ (EC) 1275/2008 som implementerer EU-direktiv 2005/32/EC på øko-designkrav for standby og av-modus ved elektrisk strømforbruk. Sharp anbefaler ikke produktet for husholdningsbruk og vil ikke akseptere noe ansvar ved slik bruk)

FI

Huomio:
Tuote on merkitty tällä symbolilla. Tämä tarkoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa sekoittaa kotitalouden yleisjätteiden kanssa. Näille tuotteille on olemassa erillinen keräysjärjestelmä.

A. Hävitysohjeet käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

1. Euroopan unionissa

Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä käytä tavallista jätesäiliötä.

Käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet pitää hävittää erikseen noudattaen lainsäädäntöä, joka takaa käytettyjen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden oikean käsittelyn, keräämisen ja kierrättämisen.

Jäsenvaltioiden täytäntöönpanoa seuraten yksityiset kotitaloudet EU:n jäsenvaltioissa voivat palauttaa käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet määrättyihin keräyspaikkoihin ilmaiseksi*. Joissakin maissa* paikalliset vähittäismyyjät voivat myös ottaa vastaan vanhan tuotteen ilmaiseksi, jos asiakas ostaa vastaavan uuden tuotteen.

*) Pyydä lisätietoja paikallisviranomaisilta.

Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitä nämä tuotteet etukäteen erikseen paikallisten säädösten mukaisesti.

Hävittämällä tuotteen asiamukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käsitellään, kerätään ja kierrätetään asianmukaisella tavalla. Näin vältytään haitallisilta ympäristö- ja terveysvaikutuksilta, joita saattaa olla seuraamuksena jätteen epäasianmukaisesta käsittelystä.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja pyydä ohjeita tuotteen asianmukaiseen hävittämiseen.

B. Hävitysohjeet yrityskäyttäjille

1. Euroopan unionissa

Jos tuotetta on käytetty yrityskäytössä, ja haluat hävittää sen, ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa sinulle lisäohjeita tai ottaa tuotteen vastaan. Sinulta saatetaan veloittaa tuotteen vastaanottamisesta ja kierrätyksestä johtuvat kustannukset. Paikalliset keräyspisteet saattavat ottaa vastaan pienet tuotteet (ja pienet määrät).

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja pyydä ohjeita tuotteen asianmukaiseen hävittämiseen.

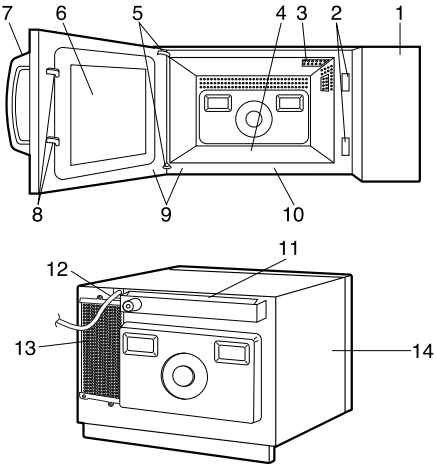
SISÄLTÖ

VARAOSAT FI-3
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA FI-4
ASENNUSOHJEET FI-6
LISÄVARUSTEET FI-6
ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOON FI-7
ENNEN KÄYTTÖÄ FI-7
UUNIN KÄYTTÖ FI-8
HOITO JA PUHDISTUS FI-17
OHJEET FI-18
TEKNISET TIEDOT FI-21

SUOMI

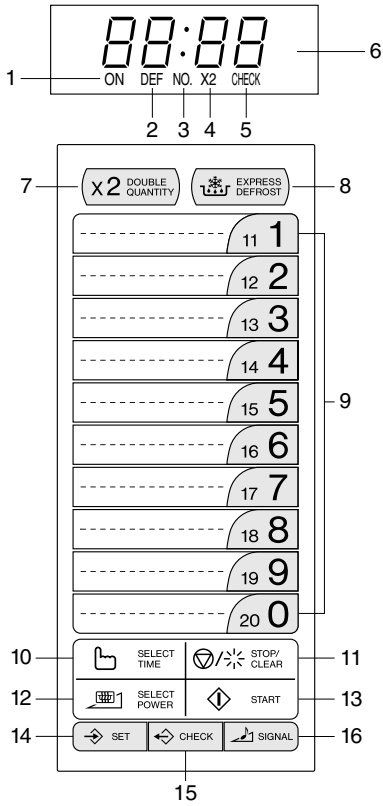
VARAOSAT

UUNI



1 Ohjauspaneeli
2 Luukun lukkoaukot
3 Uunin lamppu
4 Keraaminen pohja (ei irrotettava)
5 Luukun saranat
6 Luukku
7 Luukun kahva
8 Turvasalvat
9 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
10 Sisäosan etulevy
11 Tuulettimen suoja ja aukot
12 Virtajohto
13 Ilmanottosuodatin (Ilmanottoaukot)
14 Uunin ulkovaippa

SÄÄTÖPANEELI KOSKETUSPAINIKKEILLA



NÄYTTÖ JA ILMAISIMET

Tarkasta ilmaisimet sen jälkeen, kun uuni on käynnistetty ja varmista, että uuni toimii halutulla tavalla.

1 Kypsennysilmaisin
Tämä ilmaisin kuvaa meneillään olevaa kypsennystä.
2 Pikasulatuksen ilmaisin
3 Muistinumeron ilmaisin
4 Kaksoismäärän ilmaisin
5 Tarkastustilan ilmaisin
6 Digitaalinen näyttö

TOIMINTOPAINIKKEET

7 DOUBLE QUANTITY (KAKSOISMÄÄRÄN)-painike
8 EXPRESS DEFROST (PIKASULATUS)-painike
9 NUMEROPAINIKKEET
10 SELECT TIME (AJAN VALINTA)-painike
11 STOP/CLEAR (PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ)-painike
12 SELECT POWER (AJAN VALINTA)-painike
13 START (KÄYNNISTYS)-painike
14 SET (ASETUS)-painike
15 CHECK (KÄYNNISTYS)-painike
16 SIGNAL (ÄÄNIMERKKI)-painike

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ VASTAISEN VARALLE

1. Tämä laite on tarkoitettu asiantuntijoiden tai koulutetun käyttäjän käyttöön liikkeissä, kevytteollisuudessa ja maatiloilla tai amatöörien käyttöön kaupallisessa tarkoituksessa.
2. Tämä uuni on rakennettu käytettäväksi vain pöydän päällä. Se ei sovellu sisäänrakennettavaksi keittiölaitteeksi.
   Uunia ei saa laittaa kaappiin.
3. Virtalähteen on oltava kätevästi ulottuvilla, jotta virtajohto on helppo irrottaa vaaratilanteessa.
   Jos savua tai palaneen hajua, pidä luukku suljettuna ja kytke virta pois päältä irrottamalla virtajohto pistorasiasta, jotta saat sammutettua liekit. Mikäli näin ei toimita, tästä saattaa seurata tulipalo ja uuni saattaa vaurioitua.
4. Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 15 cm tilaa.
5. Laitetta eivät saa käyttää sellaiset henkilöt, (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoituksia tai joilla on puutteellisesti kokemusta tai tietoa, ellei heitä valvota tai heille ole annettu ohjeita laitteen käytöstä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
6. Lapsia pitäisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
7. **VAROITUS:** Anna lapsen käyttää uunia omin päin vain mikäli riittävät ohjeet on annettu ja hän osaa käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää varomattoman käytön vaarat.
8. **VAROITUS:** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat viallisia, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin pätevä korjaaja on korjannut sen.
9. **VAROITUS:** Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Muiden kuin ammattilaisten on vaarallista suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaaltoenergialta suojaava suojus irrotetaan.
10. Mikäli laitteen virtajohto vioittuu, se on vaihdettava. Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huoltaja.
11. **VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää.
12. **VAROITUS:** Mikroaaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat päätyttyä; ole sen takia erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi.
13. Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsentää tai kuumentaa kananmunia, joita ei ole sekoitettu, pistele keltuaisia ja valkuaisia räjähtämisen estämiseksi. Kuori ja viipaloi kovaksikeitetyt kananmunat ennen mikroaaltouunissa kuumentamista.
14. Välineet pitäisi tarkistaa ja varmistaa, että ne soveltuvat käytettäviksi uunissa. Katso sivun FI-18 "OHJEET". Käytä vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita ja välineitä.
15. **VAROITUS:** Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat.
16. Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, valvo uunia mahdollisen syttymisen varalta.
17. Puhdista uuni säännöllisesti ja poista sinne jääneet ruoantähteet.
18. Pidä uuni puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia tilanteita.
19. Katso ohjeet luukun tiivisteiden, sisäosien ja viereisten osien puhdistamisesta sivulta FI-17.
20. Uunia ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

Tulipalon vaaran välttäminen

1. **Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea tehotaso tai liian pitkä kypsennysaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumenemisen, joka johtaa ruuan syttymisen.**
2. AC-käyttöjännitteen on oltava 230 V, 50 Hz, lisäksi vähintään 16 A:n jakelujohtosulake, tai vähintään 16 A:n virrankatkaisin. Kun käytössä on kaksi uuni, molemmat uunit täytyy varmistaa 16 A:n jakelujohtosulakkeella tai virrankatkaisijalla.
3. Käytettävissä tulee olla ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.
4. Älä sijoita uunia lämmönlähteiden läheisyyteen, esim. tavallisen uunin lähelle.
5. Älä myöskään asenna uunia alueelle, jossa on korkea kosteuspitoisuus tai johon saattaa kerääntyä kosteutta.
6. Älä säilytä äläkä käytä uunia ulkotiloissa.
7. **Puhdista aaltoputken suojakansi, uunin sisusta, pyörivä kuumennusalusta ja kuumennusalustan teline käytön jälkeen. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.**
8. Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukkoja.
9. Älä tuki tuuletusaukkoja.
10. Poista ruoasta ja pakkauksista kaikki metalliset tiivisteet, metalliset sulkimet tms., metallipintojen kipinöinti voi aiheuttaa tulipalon.
11. Älä käytä mikroaaltouunia öljyllä paistamiseen uppopaistoöljyllä paistamiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.
12. Käytä popkornin valmistamiseen vain erityisiä mikropopkornipakkauksia.
13. Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.

14. Tarkista säädöt uunin käynnistämisen jälkeen varmistaaksesi, että uuni toimii halutulla tavalla.
15. Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkaroita, täytettyjä piirakoita jne.). Ne eivät saa kuumentua liikaa, jotta ne eivät syty palamaan.
16. Katso vastaavia vinkkejä käyttöoppaasta ja liitteenä olevasta keittokirjaosasta.

Palovammojen riskin välttäminen

VAROITUS:

1. Älä käytä vahingoittunutta tai viallisesti toimivaa uunia. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:
   a) Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se on ehjä ja suorassa.
   b) Saranat ja turvasalvat: varmista, että ne eivät ole rikki tai irrallaan.
   c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjiä.
   d) Uunin sisätila ja luukku: varmista, että niissä ei ole lovia tai kuhmuja.
   e) Virtajohto ja pistotulppa: varmista, että ne ovat ehjiä.
2. Älä käytä uunia luukun ollessa auki tai muuta turvasalpoja millään tavalla.
3. Älä käytä uunia, mikäli luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen välillä on jokin esine tai este.
4. Älä anna rasvan tai lian kertyä luukun tiivisteisiin tai luukkua ympäröiviin alueisiin (noudata puhdistusohjeita sivun FI-17 kohdasta "Hoito ja puhdistus").
5. Henkilöiden joilla on TAHDISTIN tulisi neuvotella lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varotoimenpiteistä.

Mahdollisen sähköiskun välttäminen

1. Ulkovaippaa ei tule missään olosuhteissa irrottaa.
2. Älä koskaan roiskuta mitään tai aseta esteitä luukun lukkoaukon tai tuuletusaukkojen päälle. Mikäli niiden päälle kuitenkin roiskuu jotakin, kytke uuni pois päältä ja irrota pistotulppa välittömästi, ja soita valtuutetulle SHARP-huoltajalle.
3. Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
5. Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös uunin takaosasta.
6. Irrota virtajohto ennen kuin vaihdat uunin lampun vaihtamista.

Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen

1. Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita. Avaa pakkaukset ja poista kannet ennen käyttöä. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia vielä senkin jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä.
2. Käsittele kuumennettavia nesteitä varoen. Käytä leveäsuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan.

   Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun sisällön äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran.

   Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran:
   1. Älä säädä liian pitkää kuumennusaikaa (Katso sivu FI-19, FI-20).
   2. Sekoita nestettä ennen kuumennusta/jälleenkuumennusta.
   3. Nesteeseen kannattaa laittaa lasipuikko tai jokin vastaava esine (ei metallinen) jälleenkuumennuksen ajaksi.
   4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.
3. Pistele reikiä kuorellisiin ruokiin kuten perunoihin, makkaroihin ja hedelmiin, jotta ne eivät räjähtäisi kypsentämisen aikana.

Palovammojen riskin välttäminen

1. **Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.**
2. Avaa aina rasiat, popcornpussit, paistopussit tms., niin että kuuma höyry ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvojasi.
3. **Välttääksesi palovammoja tarkista aina ruoan lämpötila ja sekoita ennen tarjoilua. Kiinnitä lisäksi erityistä huomiota pikkuvauvoille, lapsille tai vanhuksille tarjottavan ruoan ja juoman lämpötilaan.**

   Astian lämpötila ei kerro ruoan tai juoman todellista lämpötilaa; tarkista aina ruoan lämpötila
4. Pysyttele aina loitommalla uunin luukkua avatessasi välttyäksesi ulospurkautuvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.
5. Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.
6. Pidä lapset etäällä luukusta, jotta he eivät polta itseänsä.
7. Älä kosketa uunin takaosaa, koska se voi kuumua.

Lapset ja mikroaaltouuni

1. Älä nojaa uunin luukkuun äläkä heiluta sitä. Älä leiki uunin kanssa, äläkä heiluta sitä.
2. Lapsille tulisi opettaa kaikki tärkeät turvallisuusohjeet: patalappujen käyttö, ruoan suojusten varovainen poistaminen; erityistä huolta tulee kiinnittää pakkauksiin (esim. itsekuumentuvat materiaalit), joiden on tarkoitus tehdä ruoka rapeaksi, koska ne saattavat olla erityisen kuumia.

Muita varoituksia

1. Älä koskaan korjaa tai muuta uunia millään tavalla.
2. Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.
3. Uuni on tarkoitettu pelkästään kotitalouksien käyttöön eikä sitä saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.

Uunin ongelmattoman käytön ja vahinkojen välttämisen varmistaminen.

1. Uunia ei saa koskaan käyttää tyhjänä.
   Näin toimiminen voi vaurioittaa uunia.
2. Kun käytät ruskistavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristin, kuten posliinilautanen sen alle, jotta estät lämpörasitusta vaurioittamasta pyörivää alustaa ja telinettä. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysaikoja ei saa ylittää.

3. Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja saattavat aiheuttaa sähköistä kipinöintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin.
4. Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.
5. Älä käytä uunia höyrykeittimen tai paistinpannun lähellä.

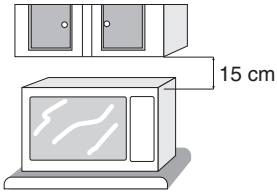
HUOMAUTUS:

1. Jos et ole varma kuinka uuni liitetään sähköverkkoon, ota yhteyttä valtuutettuun sähkötekniikkoon.
2. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille koituvista vahingoista tai henkilövahingoista, jotka aiheutuvat uunin huolimattomasta sähköliitännästä.
3. Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa muodostua satunnaisesti uunin seiniin, luukun tiivisteisiin ja tiivistepintoihin. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaaltojen vuodosta eikä toimintahäiriöstä.

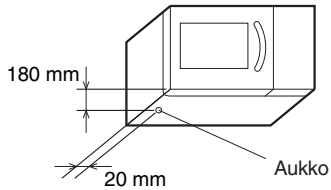
ASENNUSOHJEET

VAROITUS: Pidä varoituslehtinen aina (ERIKOISOHJEET JA VAROITUKSET) uunin lähettyvillä.

1) Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisäosasta. Jos luukun ovessa on tarra, irrota se luukun ulkopinnalta.
2) Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
3) Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän raskaimman ruuan painon.
   Älä aseta uunia paikkaan, jossa sitä ei ole helppo käyttää. Jos uuni on liian korkealla, tämä voi olla vaarallista, koska ruokaa ei voida ottaa pois uunista turvallisesti.
4) Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 15 cm tilaa.



5) Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen (maadoitettuun) kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.
6) Uuni voidaan kiinnittää työtasoon tai telineeseen. Laitteen pohjassa on ruuvausreikä. Kun uusi on asetettu vakaasti, poraa reikä työtasoon 5 mm:n itsekiertyvää ruuvia varten. Reiän pitäisi olla 20 mm ulkokuoren vasemmalta puolelta ja 180 mm sisäosan etulevyn etureunasta.



7) Tätä uunia ei ole tarkoitettu pinottavaksi toisen päälle.

LISÄVARUSTEET

Varmista, että seuraavat lisävarusteet toimitetaan uunin mukana:

Käyttöoppaat ja muut

- Käyttöopas
- Ruokalistatarra
  Kirjoita kypsennysajat tai ruokalajien nimet tähän tarraan ja liitä se säätöpaneeliin.
- Varoitussivu (ERIKOISOHJEET JA VAROITUKSET)

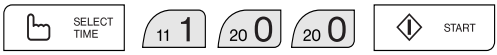
HUOMAUTUS:

- Muista mainita lisävarusteita tilatessasi seuraavat tiedot jälleenmyyjälle tai valtuutetulle SHARP-huoltajalle: osan nimi ja mallin nimi.
- Mallin numero on arvokyltissä, joka on oikealla, kun avaat oven.

ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOON

Suorita seuraavat tarkastukset ennen kuin soitat huoltajalle.

1. Tehon syöttö
   Tarkista onko pistotulppa kiinnitetty huolella sopivaan pistorasiaan.
   Tarkista sulake/virrankatkaisin.
2. Kun avaat luukun,
   syttyykö uunin lamppu? KYLLÄ ___ EI _____
3. Aseta kupillinen vettä (n. 150 ml) uuniin ja sulje ovi huolellisesti.
   Kosketa näitä painikkeita.



   A. Syttyykö uunin lamppu? KYLLÄ ___ EI _____
   B. Toimiiko tuuletus? KYLLÄ ___ EI _____
   (Aseta kätesi tuuletusaukkojen päälle ja tarkista ilmavirtaus.)
   C. Kuuletko hälyttimen äänen minuutin kuluttua? KYLLÄ ___ EI _____
   D. Käynnistyykö ilmaisin? KYLLÄ ___ EI _____
   E) Onko vesi tähän mennessä lämmintä? KYLLÄ ___ EI _____

Jos vastasit joihin yllä olevista kysymyksistä "EI", soita jälleenmyyjällesi tai SHARPIN nimeämälle huoltoteknikolle ja kerro tarkastuksen tuloksista.

ENNEN KÄYTTÖÄ

Uunia käytetään painamalla säätöpaneelin asianmukaisia painikkeita.
Joka kerta kun painat säätöpaneelia, sinun pitäisi kuulla merkkiääni.

- Kun ensin yhdistät mikron sähköpistokkeeseen, digitaalisessa näytössä näkyy [.] .
- Painikkeiden avulla voidaan syöttää tietoja vain luukun ollessa kiinni.
- Ohjelma tai tarkastustila peruuntuu, jos jotakin näppäintä ei paineta yli 3 minuuttiin.
- [End] tulee esiin näytölle, kun aika on kulunnut loppuun. Se katoaa, kun avaat luukun tai painat **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ** -painiketta [STOP/CLEAR].

ÄÄNEN ASETUKSET

- Voit valita uunillesi kahden äänen tai äänettömyyden välillä.
- Aseta merkkiääni koskettamalla **SET**-painiketta [SET] kahdesti 2 sekunnin ajan ja pitämällä sitten **SIGNAL**-painiketta [SIGNAL] painettuna, kunnes kuulet haluamasi äänen.

Uunin pysäyttäminen:

- Jos haluat pysäyttää uunin kypsennyksen aikana, paina **STOP/CLEAR** -painiketta [STOP/CLEAR] kerran ja avaa luukku (paitsi muistitoiminto).
  Käynnistä uuni uudelleen painamalla **START**-painiketta [START] 1 minuutin sisällä.
- Jos kypsennät muistitoiminnolla ja avaat luukun kypsennyksen aikana, ohjelma peruuntuu.
- Jos haluat peruuttaa ohjelman kypsennyksen aikana, paina **STOP/CLEAR**-painiketta [STOP/CLEAR] kahdesti.
- Jos haluat tyhjentää ohjelmoinnissa tapahtuneen virhee, paina **STOP/CLEAR**-painiketta [STOP/CLEAR] kerran.

UUNIN KÄYTTÖ

Johdanto: Ruuan vesi, sokeri ja rasva imevät mikroaaltoja, jotka saavat ne värähtelemään.
Värähtelyn aiheuttama kitka synnyttää kuumuutta samalla tavalla kuin kädet lämpenevät, kun niitä hangataan yhteen.
Ruuan ulkoiset alueet kuumentuvat mikroaaltojen avulla ja loppu lämpöjohtumisen seurauksena. Tasaisen kypsentymisen varmistamiseksi on tärkeää **kääntää, järjestää uudelleen** ja **sekoittaa** ruokaa. Jos ruuan tasaantumista suositellaan, tämä ei ole vapaaehtoista, vaan **välttämätöntä** perusteellisen kypsennyksen varmistamiseksi. Tämä on erityisen tärkeää tiiviille ruuille, kuten lihoille.

HUOMAUTUKSET:

- Mikroaallot lävistävät ei-metalliset astiat ja lämmittävät astioissa olevan ruuan.
- Metalli heijastaa mikroaaltoja.
- Mikroaaltouuni on vuorattu metallilla ja siinä on hieno metalliverkko mikroaaltojen vuotamisen estämiseksi.
- Metalliastiat eivät sovellu mikroaaltouunissa käytettäviksi.

MUISTITOIMINTO

MUISTITOIMINTOA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Uunissa on 20 muistipaikkaa (1-20), joihin on mahdollista tallentaa kypsennysohjelmia.
- Muistipaikat 1-0 on ohjelmoitu etukäteen taulukon esittämällä tavalla. Näitä etukäteen ohjelmoituja muistipaikkoja on mahdollista tarvittaessa muuttaa yksittäin.
- Lisäksi kaikkien muistipaikkojen kaksinkertaisen määrän aikavakio 1,7 tallennetaan. Tallennettu aikavakio on mahdollista muuttaa tarvittaessa yksittäin.
- Muistipaikkojen tiedot eivät häviä virtakatkosten takia. Jos virta katkeaa, uunia ei tarvitse ohjelmoida uudelleen. Tämän tyyppiselle muistille ei vaadita paristoja.
- Jos haluat muistaa tai tarkastaa ohjelman tai kypsentää käyttämällä muistipaikkoja 11-20, paina haluttua **NUMEROPAINIKETTA** kahdesti sekunnin sisällä.

Muistinumero	Kypsennysaika	Lähtöteho
1	10 s	100%
2	20 s	100%
3	30 s	100%
4	45 s	100%
5	1 min.	100%
6	1 min. 15 s	100%
7	1 min. 30 s	100%
8	2 min.	100%
9	2 min. 30 s	100%
0	3 min.	100%

Voit tarkastaa tallennetut ohjelmat sivun FI-12 osan "Muistin tarkastus" mukaisesti.

Katso ohjeet tallennettujen ohjelmien muuttamisesta sivun FI-9 kohdasta "Muistiohjelman merkintä".

KYPSENNYS MUISTITOIMINNOLLA

Esimerkki: muistipaikan 1 mukaan kypsentäminen, joka ohjelmoitiin 10 s:n ajaksi 100 %:in teholla.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **NUMERO**-painiketta 11 1 .	11 1	1 NO. 1 s:n kuluttua 10 ON

KAKSINKERTAISEN MÄÄRÄN KYPSENNYS MUISTITOIMINNOLLA

Esimerkki: kaksinkertaisen määrän kypsentäminen muistipaikan 1 mukaan.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **DOUBLE QUANTITY**-painiketta.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2 Numero vilkkuu.
2	Paina **NUMERO**-painiketta 11 1 .	11 1	NO. X2 1 s:n kuluttua ON X2

HUOMAUTUS:
1. Jos muistin aika ylittää kaksinkertaisen määrän maksimikypsennysajan, näytöllä näkyy "EE9" ja uuni pysähtyy. Muistipaikkaa 1 on mahdollista käyttää vain annosten kypsentämiseen.
2. Kaksinkertainen määrä tarkoittaa parasta aikaa kaksinkertaisen määrän kypsentämiseen; se ei ole kaksinkertainen aika.
3. "MUISTITOIMINNOLLA" käytettävässä kypsennyksessä ei tarvitse käyttää **START**-painiketta START.
   MUISTITOIMINOLLA ei voi käynnistää uunia, jos näytöllä on mikään ohjelma.

MUISTIOHJELMAN MERKINTÄ

Kaikkien muistipaikkojen muistiohjelmat on mahdollista vaihtaa.

Täällä syötettävät mahdolliset kypsentämisvaiheet ovat:

Muistipaikan numero 1-10	Maks. 3 vaihetta
Muistipaikan numero 11-20	Maks. 2 vaihetta
Mikroaaltojen tehotaso	0~100 %
Kypsennysaika	Maks. 30 minuuttia kullekin vaiheelle. Ja kokonaiskypsennysaika on maks. 30 minuuttia.

Kypsennysohjeet ja tehotaso

Käytä oikeaa **NUMEROPAINIKETTA** sen jälkeen, kun olet painanut **SELECT POWER**-painiketta SELECT POWER .
Seuraavassa kaaviossa on esimerkkejä tyypillisistä mikroaallon tehotasoilla kypsennetyistä ruuista.

Numeropainikkeet	Mikron tehotasot	Näyttö	Esimerkkejä ruokalajeista
VALITSE TEHO	100%	P-HI	Juomat, hedelmät, Kasvikset Riisi, pasta Keitto
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	Meren elävät Kakut, muffinsit, pitsapalat Pataruuat, lasagne
6	60%	P-60	
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Sulatus Voin pehmentäminen
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Ruuan lämpimänä pitäminen.
0	0%	P- 0	Ei mikroaaltoja

P = Teho

Ajan ja tehotason ohjelmoiminen muistiin

Esimerkki: Asetetaan 4 minuuttia 60 %:in teholla 1. sarjaksi ja 2 minuuttia 30 %:in teholla 2. sarjaksi ruoka-annokselle muistipaikkaan 1.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **SET**-painiketta kahdesti 2 sekunnin sisällä.	SET x 2	NO. Numero vilkkuu.
2	Paina **NUMERO**-painiketta 11 1.	11 1	1 NO.
3	Paina **SELECT TIME**-painiketta.	SELECT TIME	0
4	Syötä haluamasi aika 1. jaksolle. (4 minuuttia)	14 4 20 0 20 0	4:00
5	Paina **SELECT POWER**-painiketta.	SELECT POWER	P-
6	Syötä haluamasi tehotaso 1. jaksolle. (60 %)	16 6	P- 60
7	Paina **SELECT TIME**-painiketta.	SELECT TIME	0
8	Syötä haluamasi aika 2. jaksolle. (2 minuuttia)	12 2 20 0 20 0	2:00
9	Paina **SELECT POWER**-painiketta.	SELECT POWER	P-
10	Syötä haluamasi tehotaso 2. jaksolle. (30 %)	13 3	P- 30
11	Lopeta asetukset painamalla **SET**-painiketta kahdesti.	SET x 2	

P = Teho

HUOMAUTUS:
1. Jos kypsennysaika ylittää maksimiajan, näytöllä näkyy "EE9". Katso s. FI-17.
2. Jos ohjelmoimasi aika ylittää muistissa olevan kaksinkertaisen ruuan määrän, et voi käyttää muistille kaksinkertaista määrää. Voit kypsentää vain yhden annoksen.
3. 100 %:in teholle ei tarvitse painaa **SELECT POWER**-painiketta SELECT POWER.
4. Vaiheessa 1 kuuluu hälytysääni vasta, kun **SET**-painiketta SET painetaan toisen kerran.

SUOMI

Aikavakion muuttaminen kaksinkertaiselle määrälle

Kaksinkertaisen määrän aikavakio on esiasetettu arvoon 1,7 kertaa yksinkertaisen määrän keittoaika, mutta voit muuttaa tätä aikavakiota tarpeitasi vastaavaksi.

Esimerkki: Haluat muuttaa muistipaikan 1 aikavakion arvoon 1,67.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **SET**-painiketta kahdesti 2 sekunnin sisällä.	SET x 2	NO. Numero vilkkuu.
2	Paina **DOUBLE QUANTITY**-painiketta.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2
3	Paina **NUMERO**-painiketta 11 1.	11 1	1 NO. X2
4	Paina **SELECT TIME**-painiketta.	SELECT TIME	0.00 X2
5	Aseta aikavakio (1,67).	11 1 16 6 17 7	1.67 X2
6	Lopeta asetukset painamalla **SET**-painiketta kahdesti.	SET x 2	

HUOMAUTUS:
1. Jos haluat muuttaa aikavakiota, se täytyy asettaa jokaiselle painikkeelle erikseen.
2. Aikavakio voidaan asettaa arvoon 0,00 - 9,99.
3. Vaiheessa 1 kuuluu hälytysääni vasta, kun **SET**-painiketta SET painetaan toisen kerran.

MUISTIN TARKASTUS

Voit tarkastaa muistiin ohjelmoidut tiedot.

Ajan ja tehotason tarkastus

Esimerkki: Jos haluat tietää muistipaikkaan 1 ohjelmoidut tiedot, muistipaikka 1 on ohjelmoitu 4 minuutiksi 60 %:in teholla 1. jaksolle ja 2 minuutiksi 30 %:in teholla 2. jaksolle.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **CHECK**-painiketta.	CHECK	NO. CHECK Numero vilkkuu.
2	Paina **NUMERO**-painiketta 11 1.	11 1	NO. 1 CHECK 1 s:n kuluttua 4.00 CHECK P- 60 CHECK 2.00 CHECK P- 30 CHECK TOISTAA

P = Teho

HUOMAUTUS:
1. Peruuta MUISTIN TARKASTUS painamalla **CHECK**-painiketta CHECK.
2. Kun . 0 tulee näytölle **NUMEROPAINIKKEEN** painamisen jälkeen, muisti on asetettu.
3. Tarkasta kaksinkertaisen määrän aikavakio painamalla **DOUBLE QUANTITY**-painiketta x2 DOUBLE QUANTITY ja haluttua **NUMEROPAINIKETTA** vaiheessa 2.

SUOMI

MANUAALINEN KYPSENNYS

Uuniin voi ohjelmoida 3 kypsennysjaksoa. Sillä on 11 valmiiksi asetettua mikroaaltojen tehotasoa. Katso sivu FI-9. Voit syöttää paistoajan enintään 30 minuuttiin jokaisessa vaiheessa. Kokonaispaistoaika on enintään 30 minuuttia.

MUISTITOIMINTOA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

1. 100 %:in teholle ei tarvitse painaa **SELECT POWER**-painiketta [SELECT POWER].
2. Jos asettamasi aika ylittää maksimiajan, näytöllä näkyy "EE 9". Kosketa **STOP/CLEAR-**painiketta [STOP/CLEAR] ja syötä asianmukainen aika.
3. Uuni pysähtyy, jos luukku avataan kypsennyksen aikana. Käynnistä kypsennys uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla **START**-painiketta [START]. Jos **START**-painiketta [START] ei kosketeta minuutin sisällä luukun sulkemisen jälkeen, ohjelma peruutetaan.

MANUAALINEN KYPSENNYS

Esimerkki: Oletetaan, että haluat kypsentää 2 minuuttia ja 30 sekuntia 50 %:in teholla.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **SELECT TIME**-painiketta.	SELECT TIME	0
2	Syötä haluttu kypsennysaika. (2 minuuttia 30 sekuntia)	12 2 13 3 20 0	2:30
3	Paina **SELECT POWER**-painiketta.	SELECT POWER	P-
4	Syötä haluamasi tehotaso. (50 %)	15 5	P- 50
5	Paina **START**-painiketta.	START	2:30 ON

P = Teho

JAKSON OHJELMOINTI

Tämän ominaisuuden avulla kolmea eri jaksoa on mahdollista käyttää jatkuvasti ja keskeytyksettä.

Esimerkki: Haluat kypsentää 5 minuuttia 70 %:in teholla ja sitten 3 minuuttia 100 %:in teholla.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **SELECT TIME**-painiketta.	SELECT TIME	. 0
2	Syötä haluamasi aika 1. jaksolle. (5 minuuttia)	15 5 20 0 20 0	5.00
3	Paina **SELECT POWER**-painiketta.	SELECT POWER	P-
4	Syötä haluamasi tehotaso 1. jaksolle. (70 %)	17 7	P- 70
5	Paina **SELECT TIME**-painiketta.	SELECT TIME	. 0
6	Syötä haluamasi aika 2. jaksolle. (3 minuuttia)	13 3 20 0 20 0	3.00
7	Paina **START**-painiketta.	START	8.00 ON

P = Teho
Huomautus: Jos haluat ohjelmoida ohjelman 3 kypsentämisjakson, toista aiheet 1-4 vaiheen 6 jälkeen.

SUOMI

MUITA HELPPOKÄYTTÖISIÄ TOIMINTOJA

PIKASULATUS

Pikasulatusta käytetään lihan ja siipikarjan sulattamiseen. Syötä haluttu sulatusaika sulatuskaavion mukaisesti. Esimerkki: Jos haluat sulattaa 7 minuuttia ja 30 sekuntia.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **EXPRESS DEFROST**-painiketta.	EXPRESS DEFROST	. 0 DEF
2	Syötä haluttu sulatusaika.	17 7 / 13 3 / 20 0	7.30 DEF
3	Paina **START**- painiketta.	START	7.30 ON DEF
4	Sulatuksen puolivälissä vilkkuu TARKASTA ja uuni vilkkuu ja uuni "piippaa" 4 kertaa. Avaa luukku. Käännä ruoka ympäri ja suojaa kaikki lämpimät osat. Sulje luukku.		3.45 DEF
5	Paina **START**-painiketta 1 minuutin sisällä luukun sulkemisen jälkeen.	START	3.45 ON DEF

HUOMAUTUS:
1. Jos et avaa ovea, kun merkkiääni kuuluu, sulatusjakso jatkuu ja sulatusaika vähenee 0:an.
2. Jos asettamasi aika ylittää maksimiajan (30 min.), näytöllä näkyy "EE 9".
   Kosketa **STOP/CLEAR**-painiketta ja syötä asianmukainen aika.

PIKASULATUSKAAVIO

Tämä on erityisesti suunniteltu pienempiä ruokapaloja varten. Seuraaville ruuille pitäisi käyttää pikasulatusohjelmaa.

1. Naudanlihapihvi
2. Lampaankyljykset
3. Porsaankyljykset
4. Kana-annokset
5. Kalapihvit

Uuniin on esiohjelmoitu ajan ja tehotason sisältävät jaksot, jotta yllä luetellut ruuat on helppo sulattaa.

PIKASULATUKSEN PERIAATTEET

- Anna ruuan aina tasaantua arviolta 10-30 minuuttia sulatuksen jälkeen, jotta lämpötila tasaantuu ja sulatustulokset ovat parhaat mahdolliset.
- Tarkasta ruoka tasaantumisen jälkeen. Jos se ei ole täysin sulanut, jatka sulatusta 20 %:in teholla.
- Valitse ruuat, joiden paksuus on kaikkialta sama. Näin saat aikaiseksi paremmat sulatustulokset. Ruuat, joiden paksuus vaihtelee, saattavat vaatia pienten palasten suojausta niiden ylisulatuksen estämiseksi.
- Jos ruokia ei ole mainittu kaaviossa, katso ohjeet manuaalisen sulatuksen kaaviosta.
- Kun jäädytät broilerinpaloja, pihviä, kyljyksiä ja kalaa, jäädytä erikseen yksittäisinä, litteinä kerroksina ja pane tarvittaessa pakastinmuovia eri kerrosten väliin. Tämä takaa tasaisen sulatuksen.

RUOKA	200 g	400 g	600 g	MENETELMÄ
Naudanliha Sianliha, lammas kyljykset Kana-annokset Kalapihvit	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	1. Aseta ruuan ohuemmat osat astian keskelle yhteen kerrokseen. Jos palat ovat juuttuneet yhteen, erota ne toisistaan mahdollisimman pian. 2. Suojaa kaikki ohuemmat osat tarvittaessa foliolla. 3. Käännä ympäri, järjestä uudelleen piippauksen jälkeen. Kun olet kääntänyt ruuan ympäri, suojaa sulatetut osat pienillä, litteillä alumiinifolion palasilla. Anna tasaantua sulatuksen jälkeen 10-30 minuuttia.

LASKURIN TARKISTUS

Aseta laskin arvoon "0" ennen kuin käytät uutta uunia (katso alla LASKIJAN TYHJENNYS) ja pidä kirjaa uunin käytöstä.
Esimerkki: Haluat tietää uunin käyttökertojen on kokonaismäärän ja kuinka monta kertaa kukin ohjelma on käytössä. Seuraavassa esimerkissä kokonaisaika oli 8268 ja muistipaikan 1 määrä oli 513.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **CHECK**-painiketta.	CHECK x 2	8268 CHECK CHECK vilkkuu. (Kokonaiskäyttöaika)
2	Voit tarkastaa muistipaikan 1 käytön painamalla **NUMERO**-painiketta 11 1.	11 1	1 NO. CHECK 1 s:n kuluttua 513 CHECK (Kuinka monta kertaa muistipaikkaa 1 käytettiin)

HUOMAUTUS:
1. Peruuta Laskijan tarkastustila painamalla the **CHECK**-painiketta CHECK .
   Kukin laskija voi laskea kerrat 9999 asti ja palata arvoon 0, kun kertoja on yli 9999.
2. Valitse manuaaliset kypsennysajat painamalla **SELECT TIME**-painiketta SELECT TIME vaiheessa 2 **NUMEROPAINIKKEEN** sijasta.
   Valitse manuaaliset kypsennysajat painamalla **EXPRESS DEFROST**-painiketta EXPRESS DEFROST vaiheessa 2 **NUMEROPAINIKKEEN** sijasta.

LASKIJAN TYHJENNYS

Jokaisen kerran määrä on mahdollista tyhjentää.
Esimerkki: Oletetaan, että haluat tyhjentää kerrat muistipaikasta 1.

Jakso	Menettely	Painikkeiden järjestys	Näyttö
1	Paina **CHECK**-painiketta.	CHECK x 2	8268 CHECK CHECK vilkkuu. (Kokonaiskäyttöaika)
2	Paina **NUMEROPAINIKETTA** 11 1.	11 1	1 NO. CHECK 1 s:n kuluttua 513 CHECK (Kuinka monta kertaa muistipaikkaa 1 käytettiin)
3	Paina **SET**-painiketta .	SET	0 CHECK

HUOMAUTUS:
1. Peruuta Laskijan tyhjennystila painamalla **CHECK**-painiketta CHECK .
2. Tyhjennä manuaaliset kypsennysajat painamalla **SELECT TIME**-painiketta SELECT TIME vaiheessa 2 **NUMERO**-painikkeen sijaan.
   Tyhjennä manuaaliset kypsennysajat painamalla **EXPRESS DEFROST**-painiketta EXPRESS DEFROST vaiheessa 2 **NUMERO**-painikkeen sijasta.
3. Tyhjennä kokonaiskäyttökerrat ohittamalla vaihe 2.

SUOMI

TIEDOT VIRHEVIESTIN KANSSA

Jos VIRHE VIESTI tulee näytölle, noudata alla olevia ohjeita.

VIRHEVIESTI	
EE9	Asettamasi aika ylittää maksimiajan. Kosketa **STOP/CLEAR**-painiketta [STOP/CLEAR] ja syötä asianmukainen aika.

HOITO JA PUHDISTUS

PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLISESTI JA POISTA SINNE JÄÄNEET RUOANTÄHTEET - Pidä uuni puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia tilanteita.

HUOMAUTUS:

ÄLÄ KÄYTÄ KAUPALLISIA UUNIN PUHDISTUSAINEITA, HANKAAVIA TAI KARKEITA PUHDISTUSAINEITA TAI HANKAUSTYYNYJÄ MINKÄÄN UUNIN OSAN PUHDISTAMISEEN.
ÄLÄ RÄISKYTÄ VETTÄ SUORAAN UUNIN PÄÄLLE. TÄMÄ VOI AIHEUTTAA SÄHKÖISKUN, SÄHKÖVUODON TAI UUNIN VAURIOITUMISEN.
UUNIA EI SAA PUHDISTAA VESISUIHKULLA.

Uunin ulkopuoli

Pyyhi uunin ulkopuolelta miedolla pesuaineella, kuten astianpesuaineella. Varmista, että pyyhit saippuan pois ja kuivaat pinnan kostealla, pehmeällä kankaalla.

HUOMAUTUS:

ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA ILMAN TUULETTIMEN SUOJAA.

Säätöpaneeli

Avaa luukku ennen puhdistusta säätöpaneelin painikkeiden aktiivisuuden poistamiseksi. Säätöpaneeli on puhdistettava varoen. Käytä kostutettua liinaa ja pyyhi paneelia, kunnes se on puhdas. Vältä liiallista veden käyttöä. Älä käytä mitään kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita. Tämä saattaa aiheuttaa vakavia vaurioita paneelin ja tehdä painikkeiden käytöstä mahdotonta.

Uunin sisäpuoli

1) Pyyhi kaikki roiskeet kostealla kankaalla tai sienellä joka päivä hygieniasyistä. Käytä suurempiin tahroihin mietoa pesuainetta ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki jäämät on poistettu. Kerääntyneet roiskeet voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen ja aiheuttaa kipinöintiä.
2) Pidä keraaminen lattia aina puhtaana. Jos jätät rasvaa sisäosaan, se voi ylikuumentua, synnyttää savua tai jopa syttyä tuleen seuraavalla käyttökerralla.

HUOMAUTUS:

ÄLÄ IRROTA KERAAMISTA LATTIAA UUNISTA.

3) Varmista, että saippualiuosta tai vettä ei pääse seinien pieniin ilmanpoistoaukkoihin, koska tämä saattaa vioittaa uunia.
4) Älä käytä sumutetyyppisiä puhdistusaineita tai hankaustyynyjä, koska nämä saattavat aiheuttaa pintojen vioittumisen.

Luukku

Puhdista kaikki likakertymät säännöllisesti luukun molemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja tiivistepinnoilta pehmeällä, kostutetulla liinalla.
Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita.

Ilmanottosuodatin

Pidä ilmanottosuodatin puhtaana. Puhdista ilmanottosuodatin joka toinen viikko.
Pese ilmanottosuodatin miedolla saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa pehmeällä kankaalla.
Ilmanottosuodatin on helppo irrottaa kolikon avulla (alle 2 mm paksu.)
Älä käytä uunia ilman, että ilmanottosuodatin on paikoillaan.

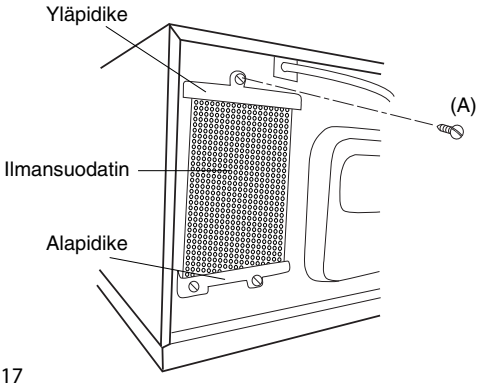
Irrottaminen:

1. Poista erikoisruuvi (A) kuvassa 1 esitetyllä tavalla.
2. Poista yläpidike tuloilman suodattimesta.
3. Poista tuloilman suodatin alapidikkeestä.

Uudelleenasennus:

1. Aseta tuloilman suodatin alapidikkeen aukkoon.
2. Aseta yläpidike tuloilman suodattimeen.
3. Kiinnitä yläpidike ja tuloilman suodatin uuniin yhdellä erikoisruuvilla (A) kuvassa 1 esitetyllä tavalla.

Kuva 1

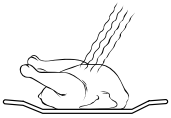


OHJEET

HYÖDYLLISIÄ TIETOJA MIKROAALLOISTA

Mikroaallot saavat elintarvikkeeseen sisältyvät vesimolekyylit tärisemään. Tuloksena syntyy kitkaa, lämpöä, jota käytetään ruuan sulattamiseen tai kypsentämiseen.

Ruoka

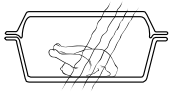


Mikroaallot imeytyvät ruokaan

SOVELTUVAT VÄLINEET

Lasi, lasikeramiikka ja porsliini
Lasista, lasikeramiikasta tai posliinista valmistuvat astiat soveltuvat käytettäväksi. Varusteet eivät kuitenkaan saa sisältää metalleja (esim. lyijykristalleja) tai olla metallipinnoitettuja (esim., kultakehä, koboltin sininen).

Lasi, porsliini, lasikeramiikka
Muovi, paperi jne.



Mikroaallot kulkevat läpi

Keramiikka
soveltuu tavallisesti, mutta sen täytyy olla lasitettuja, koska kosteus saattaa imeytyä materiaalin läpi ja kuumentaa sen. Tämä voi aiheuttaa materiaalin halkeamisen.

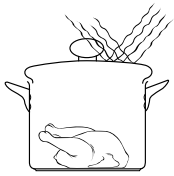
Muovi- ja paperivälineet
Lämmön- ja mikroaallon kestävät muovi- tai paperiastiat sopivat sulattamiseen, lämmitykseen ja ruoanlaittoon. Noudata valmistajan ohjeita.

Mikrokelmu
tai lämmönkestävä kääre soveltuu ruuan peittämiseen tai käärimiseen. Noudata valmistajan ohjeita.

Paistopussit
sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi. Niitä ei kuitenkaan voi sulkea metallisulkimilla, koska paistopussi saattaa tällöin sulaa. Sulje paistopussi narulla ja pistele siihen useita reikiä. Kuumuutta kestämättömän muovikelmun käyttöä mikroaaltouunissa ei suositella.

Metalleja
ei pitäisi käyttää mikroaaltouuneissa, koska mikroaallot eivät voi lävistää metallia ja päästä ruuan sisään.
On kuitenkin joitakin poikkeuksia: pieniä alumiinisuikaleita voidaan käyttää liian nopean sulamisen tai kypsennyksen estämiseksi (esim. kanan siipipalat).

Metalli



Mikroaallot heijastuvat

Pieniä metalliastioita ja tarjottimia voidaan käyttää (esipakattuja ruokia). Näiden täytyy kuitenkin olla pieniä ruokamääriä. Alumiiniastiat täytyy esimerkiksi täyttää ruualla vähintään 2/3 - 3/4 astiasta. On suositeltavaa siirtää ruokaa mikroaaltoja kestäviin astioihin.

Kun käytät alumiinitarjottimia tai muita metallivälineitä, ne täytyy asettaa vähintään 2,0 cm:n päähän sisäseinistä. Muuten sisäseinät saattavat vaurioitua kipinöinnin vuoksi.

Älä käytä mitään työvälineitä, joissa on metallipinnoitus, metalliosia tai metalliulkonemia, kuten ruuvit, nauhat tai kahvat.

VÄLINEIDEN SOVELTUVUUSTESTI

Tee seuraava testi jos olet epävarma siitä, soveltuuko tietty astia käytettäväksi mikroaaltouunissa: Laita astia uuniin, laita lasi, jossa on noin 150 ml vettä astian päälle tai viereen, ja käytä uunissa 100 %:n teholla 1-2 minuuttia. Jos astia on kosketettaessa viileä tai hieman lämmin, astia soveltuu mikroaaltouunissa käytettäväksi. Älä tee tätä testiä muovisille astioille, sillä muovi saattaa sulaa.

TIETOJA TEHOTASOISTA

100-70 %:n teho:
Suuri teho on sopii ruuan lämmitykseen tai valmistamiseen. Voit myös käyttää kiehuttamiseen, esim. vesi, ja jatkaa sitten keittämistä matalalla teholla. (Esim. riisi tai nuudelit)

60-40 %:n teho:
Pidemmille kypsennysajoille ja tiiviille ruuille.

30-20 %:in teho:
Varovaiseen ruoanlaittoon tai herkille ruuille. Myös nuudelin tai riisin hauduttamiseen keittämisen jälkeen.

10 %:in teho:
Matala teho on tarkoitettu lähinnä sulatukseen. Voit myös käyttää ruoanlaittoon erittäin herkille ruuille, kuten kastikkeet.

Periaatteessa on suositeltavaa peittää ruoka kypsennyksen tai lämmityksen ajaksi. Lisäksi voit ripotella vettä ruuan päälle (voit myös käyttää suolalla maustettua vettä tai jopa lihalientä).
Vesihöyry pitää ruuan kosteana ja auttaa myös nopeuttamaan ruuanlaittoa.

KYPSENNYSKAAVIO JA RESEPTIT

	Valikko	Alku-. lämpötila	Mikroaalto Teho Tasot	200 g	400 g	600 g	Huomautus
SULATUS	Naudanliha	-18 °C	10%	n. 5'30"	n. 10'	n. 15'	Käännä ympäri sulatuksen puolivälissä. Tasaantumisaika on noin 15 minuuttia.
	Siipikarja	-18 °C	10%	n. 7'	n. 10'30"	n. 15'	
	Kala	-18 °C	10%	n. 5'30"	n. 10'	n. 15'	
	Hedelmät	-18 °C	10%	n. 5'20"	n. 9'	—	
	*Kakku (ei hedelmiä tai juustoa)	-18 °C	10%	n. 2'	n. 3'	n. 4'	
	*Juustokakku	-18 °C	10%	n. 1'50"	n. 2'50"	—	
	Katkaravut	-18 °C	10%	n. 5'30"	n. 9'	n. 14'	
	**Kylmä liha	-18 °C	10%	n. 5'20"	n. 7'	n. 9'30"	
LÄMMITYS	Keitto, kirkas	5±2 °C	100%	n. 1'20"	n. 2'40"	n. 3'50"	Peitä mikrokelmulla tai kannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen.
	Keitto, kermainen	5±2 °C	100%	n. 1'30"	n. 3'	n. 4'	
	Pataruuat	5±2 °C	100%	n. 1'30"	n. 3'	n. 4'20"	
	Lisäkkeet, nuudelit	5±2 °C	100%	n. 1'30"	n. 2'30"	n. 3'30"	
	Lisäkkeet, riisi	5±2 °C	100%	n. 1'30"	n. 2'30"	n. 3'30"	
	Lisäkkeet, perunat	5±2 °C	100%	n. 1'30"	n. 2'30"	n. 3'40"	
	Lisäkkeet, kasvikset	5±2 °C	100%	n. 1'30"	n. 2'30"	n. 3'30"	
	Keitetyt pavut	5±2 °C	100%	n. 1'30"	n. 2'30"	n. 3'40"	
	Gulassi	5±2 °C	100%	n. 1'45"	n. 2'45"	n. 3'20"	
	*Naudanliha	5±2 °C	100%	n. 1'10"	n. 2'	—	—
	*Makkarat	5±2 °C	100%	n. 25-30 s	40 s	50 s	
KYPSENNYS	Lisäkkeet, perunat	20±2 °C	100%	n. 3'30"	n. 6'30"	n. 8'	Käytä padassa kantta. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.
	Lisäkkeet, kasvikset	20±2 °C	100%	n. 3'30"-4'	n. 7'	n. 8'	

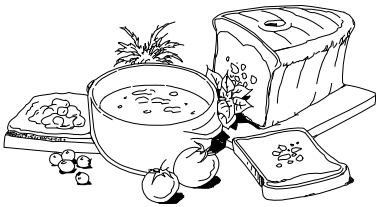
*tarkoittavat per kpl. (1, 2, 3 kpl) ei grammoja.

**Poista sulaneet osat. Tasaantumisaika on noin 15 minuuttia.

	Valikko	Alku-lämpötila	Mikroaalto Teho Tasot	1 kpl	2 kpl
ERIKOISUUDET	Tanskan leivokset	20±2 °C	100%	n. 10 s	–
	*Donitsit/berliininmunkit	20±2 °C	100%	n. 9 s	n. 14 s
	*Piirakka	20±2 °C	100%	n. 20 s	n. 27 s
	*Hampurilainen	5±2 °C	100%	n. 1'	n. 1'50"
	*Juustohampurilainen	5±2 °C	50%	n. 1'50"	n. 3'
	Paahtoleipä ja pekoni (40 g)	20±2 °C	100%	15 s	–
	Munakas ja pekoni (140 g)	5±2 °C	100%	50 s	–

*tarkoittavat per kpl. (1, 2, 3 kpl) ei grammoja.

Reseptit



Munakas

Sekoita kaksi kananmunaa, suolaa, pippuria ja vähän maitoa. Kypsennä noin. 1 min. 30 s, sekoita kolme kertaa kypsennyksen aikana.

Pekoni

Aseta kaksi ohutta pekoniviipaletta talouspaperin väliin ja kypsennä n. 45 s.

Havaijilainen paahtoleipä

Valmistele paahtoleivät ja levitä niihin voita. Pane päälle yksi siivu kinkkua, ananasta ja juustoa lautaselle ja kypsennä noin. 40 s. Pane kypsennyksen jälkeen valmistellun paahtoleivän päälle.

Kuuma kaakao kermalla

(Kaada 150 ml maitoa isoon kuppiin. Lisää 30 g tummaa suklaata (viipaloitu). Sekoita ja keitä 1 min. 20 s. Sekoita kerran välissä. Lisää hieman vatkattua kermaa ja lisää vähän suklaata juoman päälle.

Kaikki reseptit kypsennetään 100 %:in mikroaallon teholla.

SUOMI

TEKNISET TIEDOT

AC-käyttöjännite	230 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Jakelujohtosulake/virrankatkaisija:	16 A (aikajättö)
Tarvittava AC-teho:	1,55 kW
Lähtöteho:	1000 W (IEC 60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 Mhz* (Ryhmä 2/Luokka B)
Äänenvoimakkuus	alle 70 dB(A)
Ulkomitat	520 mm (W) x 309 mm (H) x 424 mm (D)
Sisäosan mitat	351 mm (W) x 211 mm (H) x 372 mm (D)
Uunin tilavuus	28 litraa
Kypsennyksen tasalaatuisuus	Pyörivä antennijärjestelmä
Paino	n. 18 kg

* Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 asettamat vaatimukset. Tämän standardin mukaisesti tämä tuote on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi. Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa. Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.
(Tämä tuote on tarkoitettu vain kaupalliseen käyttöön, ja sellaisena se ei kuulu asetuksen (EY) 1275/2008 piiriin, jossa sovelletaan EU-direktiiviä 2005/32/EY ekologisen suunnittelun vaatimuksia, jotka koskevat valmiustilan ja off-tilan virrankulutusta. Sharp ei suosittelen tuotetta kotitalouskäyttöön eikä hyväksy mitään vastuuta tällaisesta käytöstä.)

DK

Obs:
Produktet vil have dette symbol.
Det betyder at der er tale om elektrisk eller elektronisk udstyr som ikke bør blandes med det almindelige husholdningsaffald.
Der findes et særskilt genbrugssystem til sådanne produkter.

A. Oplysninger om kassering og genbrug for brugere (private husholdninger)

1. Inden for EU

Obs: Hvis du ønsker at kassere dette apparat, bør du ikke komme det i din almindelige skraldespand.

Brugt elektrisk og elektronisk udstyr skal behandles særskilt og i overensstemmelse med loven om korrekt behandling og genbrug af brugt elektrisk og elektronisk udstyr.

Som følge af EU-medlemslandenes implementering af denne lov, har private husstande i EU ret til gratis*, at aflevere deres brugte elektriske og elektroniske udstyr på angivne genbrugspladser. I nogle lande* er det muligvis gratis, at indlevere det brugte produkt hos den lokale forhandler, hvis du køber et tilsvarende nyt produkt.

*) Kontakt de lokale myndigheder hvis du ønsker yderligere oplysninger.

Hvis dit brugte elektriske eller elektroniske udstyr indeholder batterier eller akkumulatorer, bedes du skille dig af med dem, i overensstemmelse med den lokale lovgivning, før du indleverer udstyret.

Ved at kassere dette apparat korrekt, vil du være med til at sikre, at vores affald behandles og genbruges rigtigt. Derved udsættes hverken miljøet eller vores helbred for overlast som følge af uhensigtsmæssig affaldshåndtering.

2. I lande uden for EU

Hvis du ønsker at skille dig af med dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge dem om, hvorledes produktet kasseres korrekt.

B. Oplysninger om kassering og genbrug for virksomheder

1. Inden for EU

Hvis dette produkt bruges i forbindelse med virksomhedsdrift, og du ønsker at skille dig af med det:

Du bedes kontakte din SHARP-forhandler, som vil fortælle dig hvordan produktet kan indleveres. Du vil muligvis skulle betale for omkostningerne i forbindelse med indlevering og genbrug. Små produkter (i små mængder) kan muligvis afleveres på den lokale genbrugsplads.

2. I lande uden for EU

Hvis du ønsker at skille dig af med dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge dem, hvordledes produktet kasseres korrekt.

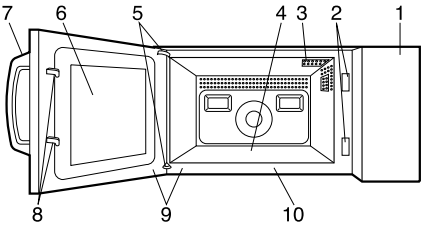
INDHOLD

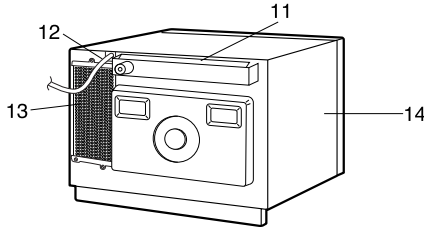
DELENES NAVNE DK-3
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER DK-4
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER.....DK-6
TILBEHØR DK-6
KONTROLLER INDEN DU TILKALDER SERVICE DK-7
FØR IBRUGTAGNING DK-7
SÅDAN BRUGER DU OVNEN DK-8
PLEJE OG RENGØRING DK-17
VEJLEDNING DK-18
SPECIFIKATIONER DK-21

DANSK

DELENES NAVNE

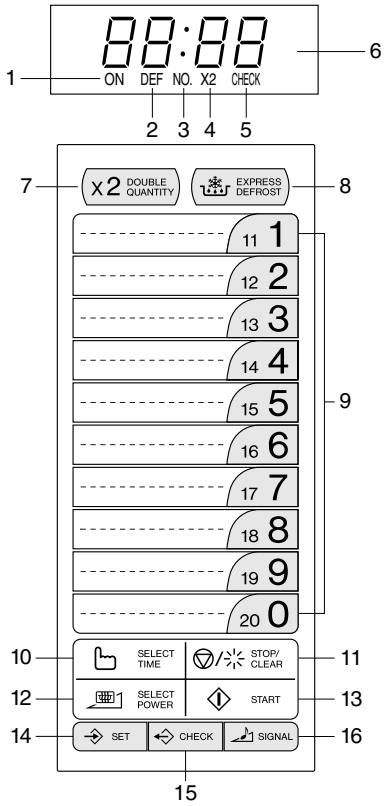
OVN





1 Betjeningspanel
2 Ovnlågens låseåbninger
3 Ovnlampe
4 Keramisk bund (kan ikke fjernes)
5 Ovnlågens hængsler
6 Ovnlåge
7 Håndtag
8 Ovnlågens låsekroge
9 Lågens tætninger og tætningsflader
10 Ovnrummets frontglas
11 Luftventilationsdæksel og -åbninger
12 Strømforsyningskabel
13 Luftindsugningsfilter (luftindsugningsåbninger)
14 Yderkappe

AUTO-TOUCH BETJENINGSPANEL



DISPLAY og INDIKATORER

Kontrollér indikatorerne, når ovnen starter, for at bekræfte at ovnen fungerer som ønsket.

1 Tilberedningsindikator
Denne indikator viser tilberedning i gang.
2 Hurtig optøning-indikator
3 Hukommelsesnummer-indikator
4 Dobbelt mængde-indikator
5 Kontroltilstand-indikator
6 Digitalt display

FUNKTIONSTASTER

7 DOUBLE QUANTITY-tast
8 EXPRESS DEFROST-tast
9 NUMMER-taster
10 SELECT TIME-tast
11 STOP/CLEAR-tast
12 SELECT POWER-tast
13 START-tast
14 SET-tast
15 CHECK-tast
16 SIGNAL-tast

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER: LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE

1. Dette apparat er beregnet til at blive brugt af ekspertbrugere eller uddannede bruger i butikker, inden for letindustrien og på gårde, eller til kommerciel brug af lægmand.
2. Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade. Den er ikke lavet til at blive indbygget i en køkkenenhed.
   Placér ikke ovnen i et skab.
3. Stikkontakten skal være let tilgængelig, så ovnen kan frakobles stikket i en nødsituation.
   Hvis der observeres røg eller ild: Hold ovnlågen lukket og sluk for strømmen ved at trække stikket ud af stikkontakten for at kvæle eventuelle flammer. Hvis du ikke følger denne procedure kan det resultere i brand og ovnskade.
4. Sørg for, at der er et frit rum på minimum 15 cm oven over ovnen.
5. Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse af personer (heriblandt børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
7. **ADVARSEL:** Tillad kun børn at bruge ovnen under passende opsyn og hvor der er givet passende instruktioner, sådan at barnet er i stand til, at bruge ovnen på en sikker måde og forstår farerne ved forkert brug.
8. **ADVARSEL:** Mikrobølgeovnen må ikke anvendes, hvis lågen eller hængslerne er beskadigede. Ovnen skal først repareres af en kompetent tekniker før videre anvendelse.
9. **ADVARSEL:** Forsøg aldrig at justere, reparere eller modificere ovnen selv. Det kan være farligt for personer uden specielle kundskaber at udføre service eller reparere ovnen, da dette kræver, at kapper, som beskytter mod farlig mikrobølgeenergi, fjernes.
10. Hvis strømforsyningskablet til dette apparat er beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret SHARP-serviceværksted for at undgå risici.
11. **ADVARSEL: Væsker og madvarer må ikke opvarmes i lukkede** beholdere, da der er en risiko for, at beholderne eksploderer.
12. **ADVARSEL:** Drikke, som opvarmes i en mikrobølgeovn, kan koge uventet op. Vær ekstra forsigtig ved håndtering af beholdere, der indeholder drikke eller væsker.
13. Tilbered ikke æg i æggeskal og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgetilberedningen er klar. Hvis du vil tilberede æg eller genopvarme æg, der ikke består af røræg eller er blandet, skal du først prikke æggeblommerne og æggehviderne i stykker, da ægget ellers kan eksplodere. Slå skallen i stykker og skær hårdkogte æg igennem, inden de varmes op i mikrobølgeovnen.
14. Redskaber bør kontrolleres for at sikre, at de er egnede til anvendelse i ovnen. Se "VEJLEDNING" på side DK-18. Brug kun mikrobølgeegnede beholdere og redskaber.
15. **ADVARSEL:** Kontroller altid temperaturen i sutteflasker og babymadglas. Omrør i indholdet, inden du mader dit barn, for at undgå forbrændingsskader.
16. Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere, skal du overvåge ovnen på grund af muligheden for antændelse.
17. Rengør ovnen med jævne mellemrum og fjern eventuelle madrester.
18. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til ødelæggelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.
19. Se instruktioner for rengøring af ovnlågens tætning, rummet og tilstødende dele på side DK-17.
20. Ovnen må ikke rengøres med en vandstråle.

For at undgå risiko for brand

1. **Mikrobølgeovnen bør ikke efterlades uden opsyn under drift. Effektniveauer, der er for høje, eller tilberedningstid, der er for lang, kan overophede fødevarer og forårsage brand.**
2. Ovnen skal tilsluttes en stikkontakt med 230 V, 50 Hz, som sikres med en 16 A sikring eller en overspændingsbeskyttelse på minimum 16 A. Ved brug af to ovne skal hver ovn sikres med en 16 A sikring eller en overspændingsbeskyttelse.
3. Det anbefales, at apparatet tilsluttes en separat strømkreds.
4. Placér ikke ovnen i områder, hvor der genereres varme, for eksempel tæt på en almindelig ovn.
5. Ovnen må ikke opstilles på steder med høj fugtighed, eller hvor der er risiko for fugtdannelse.
6. Ovnen må ikke placeres eller anvendes udendørs.
7. **Rengør den keramiske bund og ovnrummet efter anvendelse. Disse dele skal være tørre og uden fedt. Fedt, der samler sig på delene, kan blive overophedede og begynde at ryge og brænde.**
8. Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.
9. Undlad at blokere ventilationsåbningerne.
10. Fjern forseglinger af metal, lukkebånd osv. fra maden og indpakningerne. Buedannelse på metaloverflader kan resultere i ild.
11. Anvend ikke mikrobølgeovnen til at stege med olie eller til at varme fritureolie op. Det er ikke muligt at kontrollere temperaturen og olien kan antænde.
12. Hvis du påtænker at lave popcorn, skal du anvende specielle popcornsbeholdere for mikrobølgeovne.
13. Opbevar ikke mad eller andet inde i ovnen.

DANSK

14. Kontrollér indstillingerne, når du starter ovnen, for at være sikker på, at den anvendes korrekt.
15. Vær ekstra opmærksom, når madretter med højt sukkerindhold eller fedtindhold tilberedes, for eksempel, pølser, tærter eller budding. Risiko for overophedning eller brand.
16. Se rådene i denne brugsanvisning og i det vedlagte kogebogsafsnit.

For at undgå risiko for skader

ADVARSEL:

1. Anvend ikke ovnen, hvis den er skadet eller ikke fungerer rigtigt. Kontroller følgende, inden ovnen anvendes:
   a) Ovnlågen; kontroller at ovnlågen lukker korrekt og at den ikke hænger på skrå eller er skæv.
   b) Ovnlågens hængsler og låsekroge; kontroller at de ikke er beskadigede eller løse.
   c) Ovnlågens tætning og kontaktoverflader; kontroller at de ikke er beskadigede.
   d) Ovnens og ovnlågens indvendige sider; kontroller at der ikke er nogen buler.
   e) Strømkablet og stikkontakten; kontroller at de ikke er beskadigede.
2. Anvend ikke ovnen, hvis ovnlågen er åben, og forsøg ikke at ændre på ovnlågens låsekroge på nogen måde.
3. Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovnlågens tætning og kontaktfladerne.
4. Undgå, at der samler sig fedt eller smuds på ovnlågens lukning og nærliggende dele. Følg anvisningerne i afsnittet "Pleje og rengøring" på side DK-17.
5. Personer, som anvender PACEMAKER, skal spørge en læge eller pacemakerproducenten til råds angående anvendelse af mikrobølgeovne.

For at undgå risiko for elektrisk stød

1. Du må under ingen omstændigheder fjerne yderkappen.
2. Undgå at der spildes væske på eller der kommer genstande inden for ovnlågens låseåbninger eller ventilationsåbningerne. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen straks slukkes og kobles fra strømnettet. Kontakt derefter et SHARP-serviceværksted.
3. Du må ikke komme strømkablet og stikkontakten i vand eller væsker.
4. Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.
5. Hold strømkablet væk fra varme overflader, især ovnens bagside.
6. Træk stikket ud af ovnen før du udskifter ovnpæren.

For at undgå risiko for eksplosion eller pludselig kogning

1. Anvend aldrig lukkede beholdere. Tag låget af, inden beholderne anvendes. Lukkede beholdere kan eksplodere, selv efter at der er slukket for ovnen som følge af det tryk, der bygges op inden i beholderen.
2. Vær forsigtig ved mikrobølgeopvarmning af væsker. Anvend en beholder med bred munding, så boblerne kan slippe ud.

   Varm aldrig væsker i flasker eller beholdere med smal hals, f.eks. babyflasker, da der er risiko for, at indholdet kan sprøjte ud under opvarmning med risiko for forbrændingsskader.

   For at undgå forbrændingsskader fra væsker, der koger over:
   1. Tilbered ikke i for lang tid (se side DK-19, DK-20).
   2. Omrør i væsken inden opvarmningen/genopvarmningen.
   3. Det anbefales at sætte en glasstav eller lignende (ikke metal) i væsken ved genopvarmning.
   4. Lad væsken stå i mindst 20 sekunder i ovnen, efter tilberedningen for at modvirke, at væsken koger over med forhøjet virkning.
3. Prik hul i skindet på fødevarer som kartofler, pølser og frugt før tilberedning, da de ellers kan eksplodere.

For at undgå risiko for forbrændingsskader

1. **Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen, for at undgå forbrændingsskader.**
2. Beholdere, popcornsbeholdere, kogeposer osv. skal altid åbnes med retning væk fra ansigt og hænder, så du ikke risikerer at blive forbrændt af varm damp eller kogende væske.
3. **For at undgå forbrændinger, test altid temperaturen på fødevarerne før de serveres og tag speciel hensyn til temperaturen af fødevarer og drikke der gives til babyer, børn og ældre.**

   Temperaturen i beholderen er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontrollér altid madens temperatur.
4. Stå altid på afstand af ovnlågen, når den åbnes for at undgå forbrændingsskader fra varm damp og varme, som kan strømme ud.
5. Skær madvarer, der tilberedes i ovnen, i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.
6. Hold børn på afstand af lågen for at forhindre dem i at brænde sig.
7. Rør ikke bagsiden af ovnen, da den bliver varm.

For at modvirke, at børn anvender ovnen forkert

1. Undlad at hænge eller svinge i ovnlågen. Undlad at lege med ovnen, eller bruge den som legetøj.
2. Børn bør lære de vigtige sikkerhedsanvisninger: Anvend grydelapper, tag låg og forseglinger af beholdere og fade af, vær ekstra forsigtig med emballager (f.eks. selvopvarmende materialer), som holder madvarer friske, da de kan blive ekstremt varme.

Andre advarsler

1. Forsøg aldrig at modificere ovnen på nogen måde.
2. Flyt ikke på ovnen, når den er i brug.
3. Ovnen er kun beregnet for madtilberedning og må kun anvendes for at tilberede madvarer. Ovnen er ikke beregnet til laboratoriebrug.

For at tilsikre problemfri anvendelse og eliminere risiko for skader.

1. Brug aldrig ovnen, når den er tom.
   Hvis du gør det, kan det beskadige ovnen.
2. Ved anvendelse af bruningsfad eller selvopvarmende materialer skal man altid placere en varmeisolerende tallerken, f.eks. af porcelæn, nedenunder for ikke at risikere at beskadige den keramiske bund som følge af varmeudviklingen. Opvarmningstiden, der angives for madvarerne, må ikke overskrides.

3. Anvend ikke køkkenredskaber af metal, da de reflekterer mikrobølgerne og kan forårsage elektrisk buedannelse. Stil ikke konservesdåser i ovnen.
4. Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.
5. Brug ikke ovnen i nærheden af en dampkoger eller en frituregryde.

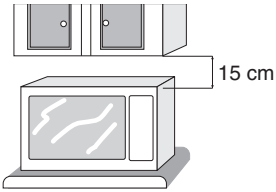
BEMÆRK

1. Hvis du ikke er sikker på, hvordan ovnen tilsluttes korrekt til strømnettet, bør du kontakte en uddannet elektriker.
2. Hverken producenten eller forhandleren tager noget ansvar for skader på ovnen eller personskader, der opstår som følge af skødesløshed ved tilslutning til nettet.
3. Vanddamp og -dråber kan ind imellem dannes på ovnens vægge og omkring ovnlågens forsegling og kontaktoverflader. Dette er normalt, og er ikke tegn på, at mikrobølger lækker, eller at der er en anden fejl.

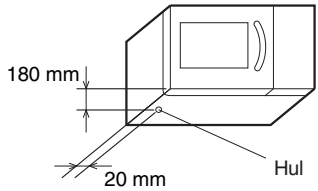
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

ADVARSEL: Opbevar altid advarselsbladet (SÆRLIGE INSTRUKTIONER OG ADVARSLER) tæt på ovnen for reference.

1) Fjern al emballage fra ovnrummet. Fjern al den blå beskyttelsesfilm fra ovnens yderside.
2) Kontrollér ovnen omhyggeligt for tegn på skader.
3) Placér ovnen på en flad og plan overflade, der er stærk nok til at klare ovnens vægt plus den tungeste genstand, der sandsynligvis vil blive tilberedt.
   Anbring ikke ovnen i en position, som ikke er let tilgængelig. Det kan være farligt at placere ovnen for højt, fordi fødevarer ikke kan fjernes sikkert.
4) Sørg for, at der er et frit rum på minimum 15 cm oven over ovnen.



5) Sæt kontakten korrekt i en jordet stikkontakt i væggen.
6) Ovnen kan fastgøres til en bordplade eller fod. Der er et skruehul i bunden af ovnen. Når ovnen er anbragt permanent, bores et hul gennem bordpladen til en 5 mm selvskærende skrue. Hullet skal være 20 mm fra den venstre side af yderkappen og 180 mm tilbage fra forkanten af ovnrummets frontglas.



7) Denne ovn er ikke beregnet til at stable oven på en anden ovn.

TILBEHØR

Kontrollér, at følgende dele medfølger:

Manualer og andre

- Brugsanvisning
- Menuetiket
  Skriv tilberedningstider eller navne på retter på denne etiket og sæt den på betjeningspanelet.
- Advarselsblad (SÆRLIGE INSTRUKTIONER OG ADVARSLER)

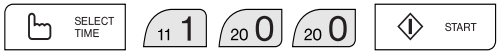
BEMÆRK:

- Når du bestiller tilbehør, skal du oplyse to ting: delens nummer og modelnavn til din forhandler eller autoriseret SHARP-serviceværksted.
- Modelnavnet er trykt på forsiden af denne brugsanvisning.

KONTROLLER INDEN DU TILKALDER SERVICE

Kontrollér følgende punkter, inden du tilkalder service.

1. Strømforsyningen
   Kontrollér, at strømstikket er tilsluttet korrekt til en passende stikkontakt.
   Kontrollér, at sikringen/overstrømbeskyttelsen fungerer korrekt.
2. Når ovnlågen åbnes:
   Tændes ovnlampen? JA __ NEJ ___
3. Stil en kop vand med 150 ml i ovnen og luk ovnlågen helt.
   Tryk på disse knapper.



   A. Tændes ovnlampen? JA __ NEJ ___
   B. Fungerer ventilatoren? JA __ NEJ ___
   (Placér din hånd over ventilationsåbningerne og kontrollér for luftstrøm.)
   C. Høres lydsignalet efter 1 minut? JA __ NEJ ___
   D. Slukker indikatoren for tilberedning? JA __ NEJ ___
   E. Er vandet varmt efter dette tidsrum? JA __ NEJ ___

Hvis du har svaret ”NEJ” på nogle af disse spørgsmål, bør du kontakte din forhandler eller en SHARP-tekniker og informere ham om testresultatet.

FØR IBRUGTAGNING

Brugen af ovnen styres ved at trykke på de pågældende knapper på betjeningspanelet.
Der høres et signal, hver gang du trykker på betjeningspanelet.

- Når du første gang tilslutter mikrobølgeovnen til en stikkontakt, viser det digitale display [.] .
- Tasterne virker kun, når ovnlågen er lukket.
- Program- eller kontroltilstand annulleres, hvis der ikke trykkes på en tast i mere end 3 minutter.
- [End] vises på displayet, når tiden når nul. Det forsvinder, når ovnlågen åbnes eller der trykkes på tasten **STOP/CLEAR** [STOP/CLEAR].

LYDINDSTILLING

- Der kan vælges mellem 2 forskellige lyde eller ingen lyd for din ovn.
- For at indstille et signal, skal du trykke to gange på tasten **SET** [SET] inden for 2 sekunder og derefter trykke på tasten **SIGNAL** [SIGNAL] gentange gange, indtil du hører den ønskede tone.

STANDSNING AF OVNEN

- Hvis du vil stoppe ovnen under tilberedningen, skal du trykke én gang på tasten **STOP/CLEAR** [STOP/CLEAR] eller åbne ovnlågen (undtagen hukommelsestilberedning).
  For at starte ovnen igen, skal du trykke på tasten **START** [START] inden for 1 minut.
- Hvis du åbner ovnlågen under hukommelsestilberedning, annulleres programmet.
- Hvis du vil annullere et program under tilberedning, skal du trykke to gange på tasten **STOP/CLEAR** [STOP/CLEAR].
- Hvis du vil slette en fejl i programmeringen, skal du trykke én gang på tasten **STOP/CLEAR** [STOP/CLEAR].

SÅDAN BRUGER DU OVNEN

Indledning: Vand, sukker og fedt i fødevarer absorberer mikrobølger og får deres molekyler til at vibrere.
Dette skaber varme ved friktion, på samme måde som dine hænder bliver varme, når du gnider dem mod hinanden.
De ydre områder af madvarer opvarmes ved hjælp af mikrobølgeenergi og de resterende dele ved varmeledning. Det er vigtigt at **vende**, **omarrangere** eller **røre** i maden for at sikre jævn opvarmning. Lad maden hvile, hvis det anbefales. Dette er ikke valgfrit, men det er **nødvendigt** for at sikre grundig tilberedning. Det er særlig vigtigt for kompakte madvarer, såsom kødstykker.

BEMÆRKNINGER:

- Mikrobølger passerer gennem ikke-metalliske fade og redskaber og opvarmer maden inden i fadene.
- Mikrobølger reflekteres af metal.
- Ovnen er beklædt med metal og har et fint metalnet i ovnlågen for at forhindre mikrobølgelækage.
- Metalfade er ikke egnet til mikrobølgeovn.

HUKOMMELSESTILBEREDNING

BEMÆRKNING FOR HUKOMMELSESTILBEREDNING

- Denne ovn har 20 hukommelsesniveauer (1-20), som kan lagre tilberedningsprogrammer.
- Hukommelsesniveauerne 1-0 er blevet programmeret tidligere, som vist i tabellen. Disse forprogrammerede hukommelsesniveauer kan ændres individuelt, hvis det kræves.
- Desuden lagres der for alle hukommelsesniveauer en tidskonstant 1,7 for den dobbelte mængde. Den lagrede tidskonstant kan også ændres individuelt, hvis det kræves.
- Oplysninger i disse hukommelsesniveauer går ikke tabt på grund af strømafbrydelser. Hvis strømmen slukkes, behøver ovnen ikke at blive omprogrammeret. Der er ikke brug for batterier til denne type hukommelse.
- Hvis du ønsker at lagre eller kontrollere programmet eller tilberede ved hjælp af hukommelsen 11-20, skal du trykke to gange på den ønskede **NUMMER**-tast inden for 1 sekund.

Hukommelse nr.	Tilberedningstid	Udgangseffekt
1	10 sek.	100%
2	20 sek.	100%
3	30 sek.	100%
4	45 sek.	100%
5	1 min.	100%
6	1 min. 15 sek.	100%
7	1 min. 30 sek.	100%
8	2 min.	100%
9	2 min. 30 sek.	100%
0	3 min.	100%

For at kontrollere de lagrede programmer henvises der til "Kontroller hukommelse" på side DK-12.

For at ændre de lagrede programmer henvises der til "Indtastning af hukommelsesprogram" på side DK-9.

DANSK

TILBEREDNING MED HUKOMMELSE

Eksempel: Hvis du ønsker at tilberede med hukommelse 1, som blev programmeret til 10 sekunder ved 100%.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsræk-kefølge	Display
1	Tryk på tasten **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	1 NO. Efter ca. 1 sek. 10 ON

TILBEREDNING AF DOBBELT MÆNGDE MED HUKOMMELSE

Eksempel: Hvis du vil tilberede en dobbelt mængde med hukommelse 1.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsræk-kefølge	Display
1	Tryk på tasten **DOUBLE QUANTITY**.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2 NO. blinker.
2	Tryk på tasten **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	NO. X2 Efter ca. 1 sek. ON X2

Bemærk: 1. Hvis den lagrede tid overstiger en maksimal tid til tilberedning af dobbelt mængde, viser displayet "EE9" og stopper. Du kan kun bruge hukommelsen til 1 tilberedning. Se nedenfor om den maksimale tid.
2. Dobbelt mængde betyder bedste tid for tilberedning af dobbelt mængde. Det er ikke dobbelt så lang tid.
3. "Hukommelse"-tilberedningssystemet kræver ikke brug af tasten **START** START .
HUKOMMELSE kan ikke bruges til at starte ovnen, hvis der vises et program.

INDTASTNING AF HUKOMMELSESPROGRAM

Du kan ændre hukommelsesprogrammerne for alle hukommelsesniveauer.

Tilberedningstrinene, som du kan indtaste, er:

Hukommelse nr. 1-10	Maks. 3 trin
Hukommelse nr. 11-20	Maks. 2 trin
Mikrobølgeeffektniveau	0~100%
Tilberedningstid	Maks. 30 minutter for hvert trin. Og den samlede tilberedningstid er maks. 30 minutter.

Tilberedningsvejledning og effektniveau

Brug den korrekte **NUMMER**-tast, når du har trykket på tasten **SELECT POWER** SELECT POWER .
Nedenstående skema viser eksempler på madvarer, der typisk tilberedes på mikrobølgeeffektniveauer.

Nummer-taster	Mikrobølgeeffektniveauer	Display	Eksempler på madvarer
VÆLG EFFEKT	100%	P-HI	Drikkevarer, Frugt, Grøntsager, Ris/Pasta Suppe
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	Fisk og skaldyr, Kager, Muffins, Stykker, Gryderetter, Lasagne
6	60%	P-60	
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Optøning, Blødgøring af smør
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Holde maden varm
0	0%	P- 0	Ingen mikrobølgeeffekt

P = Effekt

Sådan programmeres tid og effektniveau ind i en hukommelse

Eksempel: Hvis du ønsker at indstille 4 minutter ved 60% for 1. sekvens og 2 minutter ved 30% for 2. sekvens for 1 portion i hukommelse 1.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsrække-følge	Display
1	Tryk to gange på tasten **SET** inden for 2 sekunder.	SET X 2	NO. blinker.
2	Tryk på tasten **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	NO. 1
3	Tryk på tasten **SELECT TIME**.	SELECT TIME	. 0
4	Indtast den ønskede tilberedningstid for 1. sekvens. (4 minutter)	14 4 20 0 20 0	4.00
5	Tryk på tasten **SELECT POWER**.	SELECT POWER	P-
6	Indtast det ønskede effektniveau for 1. sekvens. (60%)	16 6	P- 60
7	Tryk på tasten **SELECT TIME**.	SELECT TIME	. 0
8	Indtast den ønskede tilberedningstid for 2. sekvens. (2 minutter)	12 2 20 0 20 0	2.00
9	Tryk på tasten **SELECT POWER**.	SELECT POWER	P-
10	Indtast det ønskede effektniveau for 2. sekvens. (30%)	13 3	P- 30
11	Tryk to gange på tasten **SET** for at færdiggøre indstillingen.	SET X 2	.

P = Effekt

Bemærk:
1. Hvis tilberedningstiden er over den maksimale tid, viser displayet "EE9". Se side DK-17.
2. Hvis tilberedningstiden er over den maksimale tid ved Double Quantity, kan du ikke bruge Double Quantity for hukommelsen. Du kan kun tilberede 1 portion.
3. Det er ikke nødvendigt at trykke på tasten **SELECT POWER** SELECT POWER for 100%.
4. I trin 1 lyder lydsignalet kun, når der trykkes anden gang på tasten **SET** SET .

DANSK

Sådan ændres tidskonstanten for dobbelt mængde

Tidskonstanten for dobbelt mængde er forudindstillet 1,7 gange den enkelte mængde tilberedningstid, men du kan ændre denne konstant så den passer til dine behov.

Eksempel: Hvis du vil ændre tidskonstanten til 1.67 i hukommelse 1.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsrække-følge	Display
1	Tryk to gange på tasten **SET** inden for 2 sekunder.	SET X 2	NO. blinker.
2	Tryk på tasten **DOUBLE QUANTITY**.	X2 DOUBLE QUANTITY	NO. X2
3	Tryk på tasten **NUMMER**-tasten 11 1.	11 1	1 NO. X2
4	Tryk på tasten **SELECT TIME**.	SELECT TIME	0.00 X2
5	Indstil tidskonstanten (1.67).	11 1 16 6 17 7	1.67 X2
6	Tryk to gange på tasten **SET** for at færdiggøre indstillingen.	SET X 2	

Bemærk:
1. Hvis du vil ændre tidskonstanten, skal den indstilles særskilt for hver tast.
2. Tidskonstanten kan indstilles fra 0.00 til 9.99.
3. I trin 1 lyder lydsignalet kun, når der trykkes anden gang på tasten **SET** SET .

KONTROLLER HUKOMMELSE

Du kan kontrollere oplysningerne, der er programmeret i hukommelsen.

Kontrol af tid og effektniveau

Eksempel: Hvis du ønsker at kende informationen, der er programmeret i hukommelsen 1. Hukommelse 1 er programmeret til 4 minutter ved 60% for 1. sekvens og 2 minutter ved 30% for 2. sekvens.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsræk-kefølge	Display
1	Tryk på tasten **CHECK**.	CHECK	NO. CHECK NO. blinker.
2	Tryk på tasten **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK Efter ca. 1 sek. 4.00 CHECK P- 60 CHECK 2.00 CHECK P- 30 CHECK GENTAG

P = Effekt

Bemærk:
1. For at annullere KONTROLLER HUKOMMELSE, skal du trykke på tasten **CHECK** CHECK .
2. Hvis . 0 vises, når der trykkes på **NUMMER**-tasten, er hukommelsen ikke indstillet.
3. For at kontrollere tidskonstanten for dobbelt mængde, skal du trykke på tasten **DOUBLE QUANTITY** X2 DOUBLE QUANTITY og den ønskede **NUMMER**-tast i trin 2.

DANSK

MANUEL TILBEREDNING

Ovnen kan programmeres i op til 3 tilberedningssekvenser og har 11 forudindstillede mikrobølgeeffektniveauer. Se side DK-9. Du kan indtaste tilberedningstid op til 30 minutter for hver fase. Den samlede tilberedningstid er maksimalt 30 minutter.

BEMÆRKNING FOR HUKOMMELSESTILBEREDNING

1. Det er ikke nødvendigt at trykke på tasten **SELECT POWER** [SELECT POWER] for 100%.
2. Hvis den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid, viser displayet "EE 9". Tryk på tasten **STOP/ CLEAR** [STOP/ CLEAR] og indtast en passende tid.
3. Ovnen stopper under tilberedningen, når ovnlågen åbnes. Luk ovnlågen og tryk på tasten **START** [START] for at starte tilberedningen igen. Hvis der ikke trykkes på tasten **START** [START] inden for 1 minut efter ovnlågen er lukket, annulleres programmet.

MANUEL TILBEREDNING

Eksempel: Hvis du ønsker at tilberede i 2 minutter og 30 sekunder ved 50%.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsrække-følge	Display
1	Tryk på tasten **SELECT TIME**.	SELECT TIME	. 0
2	Indtast den ønskede tilberedningstid. (2 minutter og 30 sekunder)	12 2 13 3 20 0	2.30
3	Tryk på tasten **SELECT POWER**.	SELECT POWER	P-
4	Indtast det ønskede effektniveau. (50%)	15 5	P- 50
5	Tryk på tasten **START**.	START	2.30 ON

P = Effekt

SEKVENSPROGRAMMERING

Denne funktion giver mulighed for fortsat og uafbrudt drift af op til tre forskellige sekvenser.

Eksempel: Hvis du vil tilberede i 5 minutter på 70% efterfulgt af 3 minutter på 100%

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsrække-følge	Display
1	Tryk på tasten **SELECT TIME**.	SELECT TIME	. 0
2	Indtast den ønskede tilberedningstid for 1. sekvens. (5 minutter)	15 5 / 20 0 / 20 0	5.00
3	Tryk på tasten **SELECT POWER**.	SELECT POWER	P-
4	Indtast det ønskede effektniveau for 1. sekvens. (70%)	17 7	P- 70
5	Tryk på tasten **SELECT TIME**.	SELECT TIME	. 0
6	Indtast den ønskede tilberedningstid for 2. sekvens. (3 minutter)	13 3 / 20 0 / 20 0	3.00
7	Tryk på tasten **START**.	START	8.00 ON

P = Effekt
Bemærk: Hvis du vil programmere 3 tilberedningssekvenser, skal du gentage trin 1-4 efter trin 6.

DANSK

ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER

HURTIG OPTØNING

Hurtig optøning bruges til at optø kød og fjerkræ. Indtast den ønskede optøningstid med henvisning til optøningsskemaet.
Eksempel: Hvis du vil optø i 7 minutter og 30 sekunder.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsrække-følge	Display
1	Tryk på tasten **EXPRESS DEFROST**.	EXPRESS DEFROST	. 0 DEF
2	Indtast den ønskede optøningstid.	17 7 / 13 3 / 20 0	7.30 DEF
3	Tryk på tasten **START**.	START	7.30 ON DEF
4	Halvvejs gennem optøningstiden blinker CHECK og ovnen "bipper" 4 gange. Åbn ovnlågen. Vend maden og tildæk eventuelle varme dele. Luk ovnlågen.		3.45 DEF
5	Tryk på tasten **START** inden for 1 minut efter ovnlågen lukkes.	START	3.45 ON DEF

Bemærk: 1. Hvis du ikke åbner ovnlågen, når der lyder et lydsignal, fortsætter optøningen og optøningstiden tæller ned til 0.
2. Hvis den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid (30 min.), viser displayet "EE 9".
Tryk på tasten **STOP/CLEAR** STOP/CLEAR og indtast en passende tid.

HURTIG OPTØNING-OVERSIGT

Dette er særligt beregnet til mindre stykker mad. Følgende fødevarer bør anvendes på det hurtige optøningsprogram.

1. Bøf
2. Svinekoteletter
3. Lammekoteletter
4. Kyllingeportioner
5. Fiskesteaks

Ovnen er forprogrammeret med en tid og effektniveau, således at ovennævnte fødevare nemt optøs.

GRUNDLÆGGENDE IDÉER FOR HURTIG OPTØNING

-Lad altid maden hvile i ca. 10-30 minutter efter optøning for at udligne temperaturen og for at opnå bedre optøningsresultater.
-Kontrollér maden efter hviletid. Hvis maden ikke er ordentlig optøet, skal du fortsætte med at optø på 20% effekt i yderligere tid.
-Vælg fødevarer, der har den samme tykkelse overalt. Dette vil give bedre optøningsresultater. Fødevarer, der varierer i tykkelse, kan kræve afdækning med små flade stykker af stanniol for at undgå overoptøning.
-For fødevarer der ikke står i oversigten, henvises der til oversigten over manuel optøning.
-Ved frysning af kyllingestykker, bøf, koteletter og fisk, så frys dem separat i et enkelt fladt lag, og læg om nødvendigt fryseplast imellem for at adskille lagene. Dette vil sikre ensartet optøning.

MAD	200 g	400 g	600 g	METODE
Bøf Svinekød, lamme-koteletter Kyllingeportioner Fiskesteaks	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	1. Anbring maden med tyndere dele i midten i et en-kelt lag. Hvis der er stykker, der hænger sammen, så adskil dem så hurtigt som muligt. 2. Tildæk om nødvendigt tyndere dele med folie. 3. Vend og omarranger, når lydsignalet høres. Når det er vendt, så tildæk de optøede portioner med små flade stykker aluminiumsfolie. Lad det stå 10-30 minutter efter optøning.

KONTROLLER TÆLLER

Indstil tællerne til "0", før du bruger din nye ovn (se SLET TÆLLER nedenfor) for at føre en fortegnelse over ovnens brug.
Eksempel: Hvis du ønsker at kende det samlede antal gange ovnen er blevet brugt, og antallet af gange hvert program har været anvendt. I det følgende eksempel var den samlede tid 8268 og hukommelse 1 var 513.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsrækkefølge	Display
1	Tryk to gange på tasten **CHECK**.	CHECK X2	8268 CHECK CHECK blinker. (Samlet antal brugte gange)
2	For at kontrollere brugen af hukommelse 1, skal du trykke på **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK Efter ca. 1 sek. 513 CHECK (Antal gange hukommelse 1 blev brugt)

Bemærk: 1. For at annullere tilstanden Kontroller tæller, skal du trykke på tasten **CHECK** CHECK .
Hver tæller kan tælle gangene op til 9999, og den vender tilbage til 0, hvis det er over 9999.
2. For at kontrollere antallet for manuel tilberedning, skal du trykke på tasten **SELECT TIME** SELECT TIME i Trin 2 i stedet for **NUMMER**-tasten.
For at kontrollere antallet for HURTIG OPTØNING-tilberedning, skal du trykke på tasten **EXPRESS DEFROST** EXPRESS DEFROST i Trin 2 i stedet for **NUMMER**-tasten.

SLET TÆLLER

Hvert antal gange kan slettes.
Eksempel: Hvis du vil slette gangene for hukommelse 1.

Trin	Fremgangsmåde	Indtastningsrækkefølge	Display
1	Tryk to gange på tasten **CHECK**.	CHECK X2	8268 CHECK CHECK blinker. (Samlet antal brugte gange)
2	Tryk på tasten **NUMMER**-tasten 11 1 .	11 1	1 NO. CHECK Efter ca. 1 sek. 513 CHECK (Antal gange hukommelse 1 blev brugt)
3	Tryk på tasten **SET**.	SET	0 CHECK

Bemærk: 1. For at annullere tilstanden Slet tæller, skal du trykke på tasten **CHECK** CHECK .
2. For at slette antallet for manuel tilberedning, skal du trykke på tasten **SELECT TIME** SELECT TIME i Trin 2 i stedet for **NUMMER**-tasten.
For at slette antallet for HURTIG OPTØNING-tilberedning, skal du trykke på tasten **EXPRESS DEFROST** EXPRESS DEFROST i Trin 2 i stedet for **NUMMER**-tasten.
3. For at slette samlede antal brugte gange, skal du springe over trin 2.

DANSK

INFORMATION MED FEJLMEDDELELSE

Følg anvisningerne nedenfor, hvis der vises en fejlmeddelelse.

FEJLMEDDELELSE	
EE9	Den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid. Tryk på tasten **STOP/ CLEAR** STOP/ CLEAR og indtast en passende tid.

PLEJE OG RENGØRING

RENGØR OVNEN MED JÆVNE MELLEMRUM OG FJERN EVENTUELLE MADRESTER - Hold ovnen ren, ellers kan det medføre at ovnens overflade ødelægges. Dette kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

ADVARSEL:

BRUG IKKE KOMMERCIEL OVNRENS, SLIBENDE, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN DEL AF MIKROBØLGEOVNEN. SPRØJT IKKE VAND DIREKTE PÅ OVNEN. DER KAN FORÅRSAGE ELEKTRISK STØD, STRØMLÆKAGE ELLER BESKADIGELSE AF OVNEN.
OVNEN MÅ IKKE RENGØRES MED EN VANDSTRÅLE.

Ovnens ydre

Ydersiden af ovnen kan nemt rengøres med mild sæbe og vand. Sørg for, at sæben tørres af med en fugtig klud, og tør ydersiden med et blødt håndklæde.

ADVARSEL:

BETJEN IKKE OVNEN UDEN LUFTVENTILATIONSDÆKSLET.

Betjeningspanel

Åbn ovnlågen før rengøring for at deaktivere betjeningspanelets taster. Vær forsigtig, når du rengør betjeningspanelet. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør panelet forsigtigt, indtil det er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for kemisk eller slibende rengøringsmiddel. Det kan forårsage alvorlig skade på panelet og gøre det umuligt at trykke på tasterne.

Ovnens indre

1) Af hygiejnehensyn og for at gøre rengøringen så nem som mulig for dig selv, bør du hver aften tørre evt. spildte madrester og stænk af med en blød, fugtig klud eller svamp. Ved kraftigere smudsaflejringer kan du anvende en mild sæbeopløsning og tørre efter flere gange med en fugtig klud, indtil alle spor af aflejringen er fjernet. Aflejrede stænk kan blive overophedede og begynde at ryge eller brænde og forårsage buedannelse.
2) Hold den keramiske bund ren hele tiden. Hvis du efterlader fedt i ovnrummet, kan det blive overophedet, ryge eller endda bryde i brand, næste gang ovnen tages i brug.

ADVARSEL:

DEN KERAMISKE BUND MÅ IKKE FJERNES FRA OVNEN.

3) Sørg for, at der ikke trænger mild sæbe eller vand ind i de små ventilationshuller i væggene, hvilket kan forårsage skade på ovnen.
4) Brug ikke sprayrengøringsmidler på ovnens inderside.

Ovnlåge

Ovnlågen holdes ren ved regelmæssigt at tørre begge sider af ovnlågen, ovnlågens forsegling og nærliggende dele med en blød, fugtig klud.
Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Luftindsugningsfilter

Hold luftindsugningsfilteret rent. Rengør luftindsugningsfilteret en gang hver anden uge.
Vask luftindsugningsfilteret i mildt sæbevand. Skyl og tør med en blød klud.
Du kan nemt fjerne luftindsugningsfilteret ved hjælp af en mønt (mindre end 2 mm tyk.)
Betjen ikke ovnen uden luftindsugningsfilteret på plads.

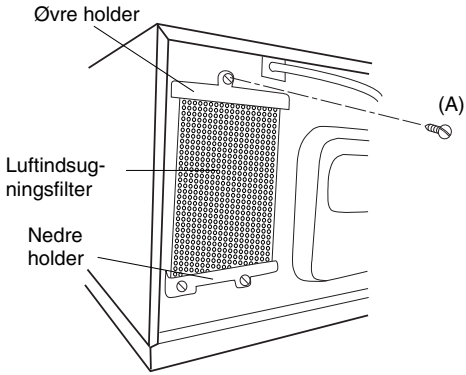
Fjernelse:

1. Fjern en særlig skrue (A) som vist i Fig.1.
2. Fjern den øvre holder fra luftindsugningsfilteret.
3. Fjern luftindsugningsfilteret fra den nedre holder.

Geninstaller:

1. Sæt luftindsugningsfilteret ind i åbningen på den nedre holder.
2. Anbring den øvre holder på luftindsugningsfilteret.
3. Fastgør den øvre holder og luftindsugningsfilteret til ovnen med en særlig skrue (A) som vist i Fig. 1.

Fig. 1

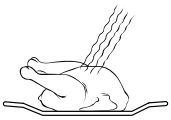


VEJLEDNING

NYTTIGE TING AT VIDE OM MIKROBØLGER

Mikrobølger får vandmolekylerne i fødevaren til at vibrere. Den resulterende friktion genererer varme, der kan bruges til at optø eller tilberede fødevarer.

Fødevarer

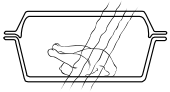


Mikrobølgerne absorberes af fødevaren

EGNEDE REDSKABER

Glas, glaskeramik og porcelæn
Varmeresistente redskaber lavet af glas, glaskeramik eller porcelæn er egnede. Imidlertid må redskaberne ikke indeholde metaller (f.eks. blykrystal) eller være metalbelagt (f.eks. guldkant, koboltblå).

Glas, porcelæn, keramik
Plast, pap osv.



Mikrobølgerne passerer igennem

Keramik
er normalt egnede, men de skal være emaljeret. Når du bruger redskaber, der ikke er emaljeret, kan materialet absorbere fugt og varme det op. Dette kan forårsage, at materialet revner.

Plastik- og paptallerkener
Varmebestandige og mikrobølgesikre plastikredskaber eller papservice er egnet til optøning, opvarmning og tilberedning. Følg producentens anvisninger.

Mikrobølgeplastfolie
eller varmebestandig folie er velegnet til at dække og indpakke fødevarer. Følg producentens anvisninger.

Stegeposer
kan anvendes i mikrobølgeovne. Luk ikke poserne med en metalclips, da clipsen kan forårsage at posefilmen smelter. Luk posen med snor og prik hul i den flere gange med en gaffel. Film, der ikke er varmebestandig, f.eks film til at bevare produktets friskhed anbefales ikke til brug i mikrobølgeovne.

Metal
bør som en regel ikke anvendes i mikrobølgeovne, da mikrobølgerne ikke kan trænge gennem metallet og nå maden inden i.
Der er dog visse undtagelser: Små strimler aluminiumsfolie kan anvendes til at dække dele for at forhindre dem i at optø eller tilberede for hurtigt (f.eks. kyllingevinger).

Metal

Mikrobølgerne reflekteres

Små metalspyd, aluminiumsbakker (med færdigpakkede fødevarer) kan anvendes. De skal dog være små i forhold til fødevaren. Aluminiumsbeholdere skal for eksempel fyldes med mindst 2/3 til 3/4 op med mad. Det anbefales at flytte maden over i mikrobølgesikre beholdere.

Når du bruger aluminiumsbakker eller andre metalredskaber, skal de placeres mindst 2,0 cm væk fra ovnrummets vægge. Ellers kan ovnrummets vægge beskadiges af gnistdannelse.

Brug ikke redskaber med metalovertræk, metaldele eller metalfremspring som skruer, bånd, eller håndtag.

AFPRØVNING AF REDSKABER

Udfør følgende test, hvis du er usikker på, om et bestemt redskab er mikrobølgesikkert: Placér redskabet i ovnen, sæt et glas med ca 150 ml vand på eller ved siden af redskabet, og tænd mikrobølgeovnen på 100% effekt i 1 til 2 minutter. Hvis det er køligt eller lunkent at røre ved, er redskabet egnet til brug i mikrobølgeovn. Udfør ikke denne test på plastiktallerkener, da plastikken kan smelte.

INFORMATION OM EFFEKTNIVEAU

100%-70% effekt:
Den høje effekt er perfekt til opvarmning eller regenerering af mad. Du kan også bruge den til at få mad til at koge, f.eks. vand og derefter tilberede videre med lavere effekt (f.eks. ris eller nudler).

60%-40% effekt:
Til længere tilberedningstider og kompakte fødevarer.

30%-20% effekt:
Til forsigtig tilberedning og følsomme retter. Også til at simre efter tilberedning, f.eks. nudler og ris.

10% effekt:
Det lave effektniveau er primært til optøning. Du kan også bruge det til tilberedning af meget følsomme retter såsom ostesauce.

Strengt taget anbefales det at tildække maden, når den skal tilberedes eller opvarmes. Derudover kan du drysse lidt vand over maden (du kan også bruge saltet vand eller endog bouillon).
Vanddampen holder maden fugtig og den hjælper også til at gøre tilberedningen hurtigere.

TILBEREDNINGSSKEMA OG OPSKRIFTER

	Menu	Start-temp.	Mikrobølge-effekt-niveauer	200 g	400 g	600 g	Bemærkning
OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Vend efter halvdelen af den samlede optøningstid. Hviletid ca. 15 minutter.
	Fjerkræ	-18°C	10%	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Frugt	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Kage (ingen frugt eller ost)	-18°C	10%	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Flødekage	-18°C	10%	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Rejer	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Koldt kød	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
GENOP-VARMNING	Suppe, klar	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Tildæk med mikrobølge-folie eller låg. Omrør godt efter genopvarmning.
	Suppe, cremet	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Gryderetter	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Tilbehør, Nudler	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Tilbehør, Ris	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Tilbehør, Kartofler	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Tilbehør, Grøntsager	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Bagte bønner	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Gullasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	
	*Kød	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	—	—
	*Pølser	5±2°C	100%	ca. 25-30 sek.	40 sek.	50 sek.	
	Tilbehør, Kartofler	20±2°C	100%	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Brug grydelåg. Omrør efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.
	Tilbehør, Grøntsager	20±2°C	100%	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

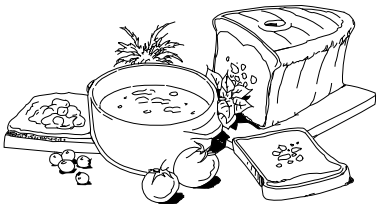
* angivelser pr. stk. (1, 2, 3 stk.) ikke i gram.

** Fjern optøede portioner. Hviletid ca. 15 minutter.

	Menu	Start-temp.	Mikrobølgeef-fektniveauer	1 stk.	2 stk.
ANDET	Wienerbrød	20±2°C	100%	ca. 10 sek.	–
	*Doughnuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 9 sek.	ca. 14 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 20 sek.	ca. 27 sek.
	*Burger	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	ca. 1'50"	ca. 3'
	Toast og Bacon (40 g)	20±2°C	100%	15 sek.	–
	Røræg og Bacon (140 g)	5±2°C	100%	50 sek.	–

* angivelser pr. stk. (1, 2, 3 stk.) ikke i gram.

Opskrifter



Røræg

Bland to æg med salt, peber og lidt mælk. Tilbered i ca. 1 min. og 30 sek., Omrør tre gange i løbet af den samlede tilberedningstid.

Hawaiitoast

Gør toastbrødet klar og smør det. Læg en skive skinke, ananas og ost på en tallerken og tilbered det i ca. 40 sek. Efter tilberedningen placeres fyldet i toasten.

Bacon

Læg to tynde skiver bacon mellem papirservietter og tilbered dem i ca. 45 sek.

Varm chokolade med flødeskum

Hæld 150 ml mælk i en stor kop. Tilsæt 30 gram mørk chokolade (i skiver). Rør rundt og tilbered i 1 min. og 20 sek. Rør igen undervejs. Pynt med flødeskum og drys med chokoladepulver inden servering.

Alle opskrifter tilberedes med 100% mikrobølgeeffekt.

SPECIFIKATIONER

Strømspænding	230 V, 50 Hz, enkelfaset
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse	16 A (tidsforsinkelse)
Påkrævet strømeffekt:	1,55 kW
Udgangseffekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 Mhz* (gruppe 2/klasse B)
Lydniveau	mindre end 70 dB (A)
Udvendige mål	520 mm (B) x 309 mm (H) x 424 mm (D)
Ovnrummets mål	351 mm (B) x 211 mm (H) x 372 mm (D)
Ovnkapacitet	28 liter
Ensartet tilberedning	Roterende antennesystem
Vægt	Ca. 18 kg

* Dette produkt opfylder kravene i den europæiske standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard er dette produkt klassificeret som gruppe 2 klasse B-udstyr. Gruppe 2 betyder, at udstyret bevidst genererer højfrekvensenergi i form af elektromagnetisk stråling til varmebehandling af fødevarer. Klasse B-udstyr betyder, at udstyret er egnet til brug i private hjem.
(Dette produkt er udviklet til kommerciel anvendelse alene og som sådan falder det uden for anvendelsesområdet for forordning (EF) 1275/2008 der implementerer EU-direktiv 2005/32/EF om krav til miljøvenligt design for strømforbrug i standbytilstand og slukket tilstand. Sharp anbefaler ikke produktet til husholdningsbrug og accepterer ikke noget ansvar for en sådan anvendelse.)

GB	Manufacturer: Authorised Representative:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany
SE	Tillverkare: Auktoriserad representant:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany
NO	Produsent: Autorisert representant:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany
FI	Valmistaja: Valtuutettu edustaja:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany
DK	Producent: Autoriseret repræsentant:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany

Printed in Thailand
Tryckt i Thailand
Trykt i Thailand
Julkaistu Thaimaassa
Trykt i Thailand

TINSZA321WRRZ-H91