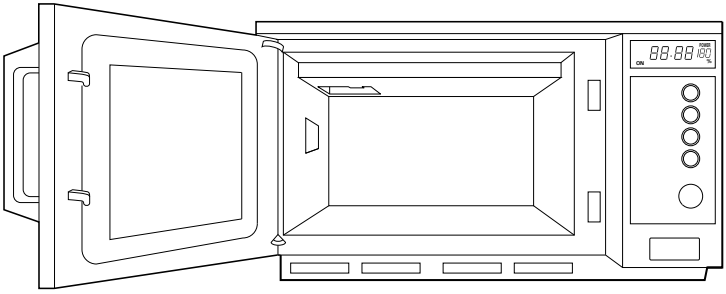
SHARP

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-22AM 1500 W (IEC 60705)
R-23AM 1800 W (IEC 60705)
R-25AM 2100 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

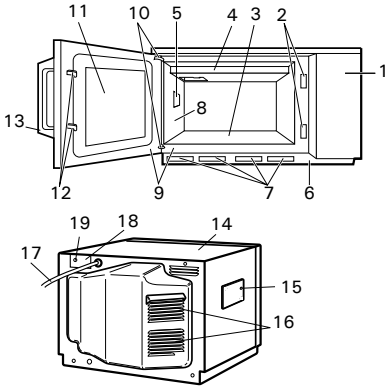
If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

CONTENTS

PART NAMES GB-3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.. GB-4
INSTALLATION INSTRUCTIONS GB-6
ACCESSORIES GB-6
SHORT DESCRIPTION OF FEATURES . GB-7
BEFORE OPERATION GB-7
TIME COOKING GB-7
OTHER CONVENIENT FEATURES GB-8
CARE AND CLEANING.....GB-9
SERVICE CALL CHECK GB-10
GUIDE..... GB-11
SPECIFICATIONS GB-15

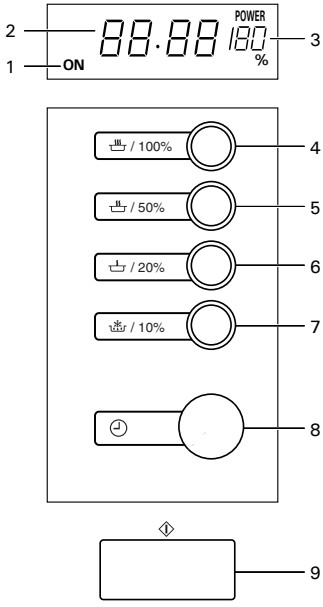
PART NAMES

OVEN



1 Control panel
2 Door lock openings
3 Ceramic floor
4 Splash cover
5 Oven lamp
6 Air intake filter
7 Air intake opening
8 Oven cavity
9 Door seals and sealing surfaces
10 Door hinges
11 Door
12 Safety door latches
13 Door open handle
14 Outer cabinet
15 Oven lamp access cover
16 Ventilation openings
17 Power supply cord
18 Mounting plate
19 Screw for mounting plate

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 Digital display
3 Microwave power level indicator

OPERATING BUTTONS

4 Power 100%
5 Power 50%
6 Power 20%
7 Power 10%
MICROWAVE POWER LEVEL button
8 ELECTRONIC TIMER
Rotate the knob to enter cooking time.
9 START button

* The illustration of OPERATING BUTTONS is for R- 22AM/R- 23AM.
Although the design for R- 25AM is slightly different,each button name and the function is same.

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 25 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-11
8. 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-9.
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 moisture may collect.
6. Do not store or use the oven outdoors.
7. **Clean the splash cover 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 metallic 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-9
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 replacing 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-12, GB-13).
   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.

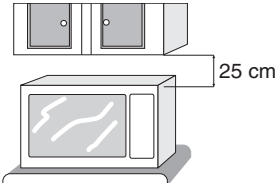
NOTE

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 25 cm.



5) Securely connect the plug of the oven to a standard earthed (grounded) household electrical outlet.
6) Two same oven models can be installed together by placing one on top of another. Follow these instructions.

6-1) Place the oven A and position the oven B on top of the oven A as shown in the figure A.
6-2) Remove the single screw (a) holding the mounting plate A to the rear cabinet of the oven A. And remove the mounting plate A.
6-3) Remove the single screw (b) from the rear cabinet of the oven B, as shown in the figure A.
6-4) Reinstall the mounting plate A to the rear cabinet of the oven B with the single screw (b) removed, as shown in the figure A.
6-5) Hold the mounting plate A to the rear cabinet of the oven A with the single screw (a), as shown in the figure A.
6-6) Remove the screw (a) holding the mounting plate B to the rear cabinet of the oven B. And remove the mounting plate B from the oven B. See the figure A.
6-7) Install the screw (a) to its position again.
6-8) Remove the screw (c) from the oven A.
6-9) Remove the screw (d) from the oven B.
6-10) Turn the removed mounting plat B over and then using the removed screw (c) and (d), attach the mounting plate B, as shown in the figure A.

WARNING:

In case where two ovens are installed together by placing one on top of another.

1) Use the two mounting plates for fixing the two ovens.
2) Make sure that the power supply cord is not caught between the two ovens.
3) Do not install more than one oven on top of another.
4) Do not lose the removed screws.

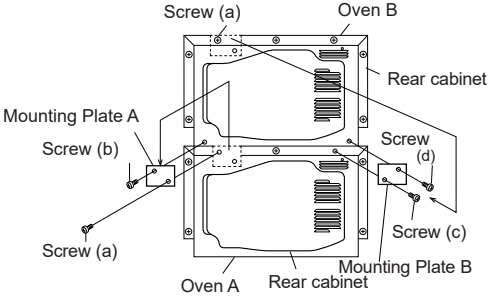


Figure A: How to fix two ovens

ACCESSORIES

Check to make sure the following accessory is provided:

- Operation manual
- 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 door of the microwave oven.

SHORT DESCRIPTION OF FEATURES

Time setting key : time setting with different time intervalls in both directions.

Time cooking : for individual cooking and defrosting of different types of food by setting of time and power.

Repeat cook : after manual operation it is possible to use same cooking time and power level again just by pressing microwave power level button and then start button.

Error message : Mistakes in operation or technical problems are displayed with an Error code.

BEFORE OPERATION

* Before operating your new oven, make sure you read and understand this operation manual completely.

1) Plug in the oven.
   *The digital display will then show 0.
2) You can input the buttons and electronic timer only when the door is closed.
3) Oven lamp and fan motor work for 1 minute whenever the door is opened or after cooking.
4) The programme is canceled when any buttons or electronic timer are not touched for more than 3 minutes during programming.
5) End will appear on the display after the timer reaches zero. It will disappear when the oven door is opened.
6) To cancel a programme during cooking, open and close the door, and then open the door again.

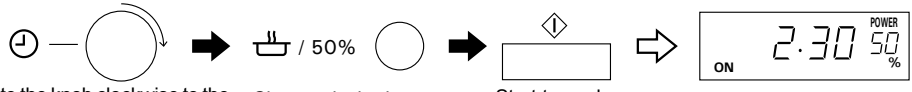
TIME COOKING

Your oven can be programmed for max. 30 minutes and has 4 preset power levels.

NOTE for R-25AM:
The maximum cooking time for 100% or 50% is 15 minutes. If the time you set exceeds a maximum time, the display will show “EE 9”.

LEVELS	MICROWAVE POWER	WATT R-22AM	R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

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



Rotate the knob clockwise to the desired cooking time (2 min. and 30 sec.).

Choose desired power level (50%).

Start to cook.

Check the display.

NOTE:

1. It is not necessary to touch MICROWAVE POWER LEVEL button for 100 %.
2. During the cooking, the oven will stop when the door is opened. To restart the cooking, close the door and press the START button. If any of buttons or electric timer is not touched within 1 minute after closing the door, the programme will be cancelled.
3. The remaining cooking time is canceled when the door is closed and opened during stop mode.
4. If you rotate the knob counterclockwise, the cooking time will decrease from 30 minutes by degrees.

As the time to be set increases, the timer steps in larger increments (units), as shown on the table below. Ex. for R-22AM/23AM: If a time between 0 - 60 seconds is entered, the cooking time will increase in 2 second steps, whereas if the time is between 10 - 30 minutes each step will be a 30 second increment.

COOKING TIME SETTING UNIT

(For R-22AM/23AM)

COOK TIME	UNIT
0 - 60 seconds	2 seconds
60 seconds - 3 minutes	5 seconds
3 - 10 minutes	10 seconds
10 - 30 minutes	30 seconds

(For R-25AM)

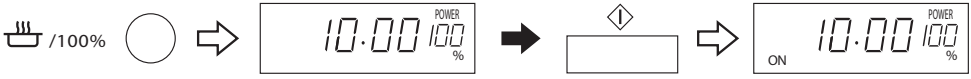
COOK TIME	UNIT
0 - 20 seconds	2 seconds
20 seconds - 1 minute	5 seconds
1 - 6 minutes	10 seconds
6 - 15 minutes	30 seconds
15 - 30 minutes	1 minute

OTHER CONVENIENT FEATURES

REPEAT COOK

Your oven can memorize the last cooking time in each power level. If you use this function, you have no need to enter the cooking time.

Example: Suppose you want to use this function at 100%. (The last cooking time is 10 min.).



Choose desired power level (100%).

Check the display.

Start to cook.

Check the display.

INFORMATION WITH ERROR MESSAGES

If ERROR messages are displayed, follow the below instructions.

ERROR MASSAGES

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Please contact your dealer or an authorized Sharp service agent because the oven must be out of order.
EE8,EE0 (For R-22AM/23AM)	
EE19 (For R-25AM)	
EE7	Exhaust air temperature is too high. Checking that nothing is blocking the ventilation openings or that room temperature is very hot or that oven cavity is empty during operation. Correct and try again after a few minutes.
EE17	Magnetron temperature is too high, open and close the door twice, and then try again after a few minutes.
EE9 (For R-25AM)	The time you set exceeds a maximum time. Open and close the door twice, 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.

VERY IMPORTANT CAUTIONS:

- DO NOT OPERATE THE OVEN WITHOUT THE SPLASH COVER IN PLACE.
- DO NOT REMOVE THE SPLASH COVER UNLESS THE POWER CORD IS REMOVED FROM THE OUTLET BECAUSE THE ROTARY ANTENNA, WHICH IS LOCATED ON THE CEILING, OPERATES FOR 1 MINUTE AFTER THE DOOR IS OPENED AND INJURY COULD OCCUR.
- DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS ON ANY PART OF 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 that the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control Panel

Open the door before cleaning to inactivate the control panel buttons or electronic timer. 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.

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 cavity, 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.

Splash cover

AT LEAST ONCE A WEEK, REMOVE THE SPLASH COVER AND WASH BOTH SIDES OF IT IN A MILD DETERGENT SOLUTION. BUILT-UP GREASE MAY OVERHEAT AND BEGIN TO SMOKE. AND OVERHEATED GREASE MAY BURN THE SPLASH COVER. THE SPLASH COVER IS LOCATED IN THE TOP OF THE OVEN AND MAY EASILY BE REMOVED. REMEMBER TO UNPLUG THE POWER CORD.

Removal:

1. Remove two thumb screws (A) as shown in Fig. 1.
2. Remove the splash cover from the oven.

Reinstall:

1. Insert two projections of the cover (B) into the holes of the oven cavity backplate as shown in Fig. 2.
2. Secure the cover to the oven ceiling with two thumb screws (A) as shown in Fig. 1.

Fig. 1

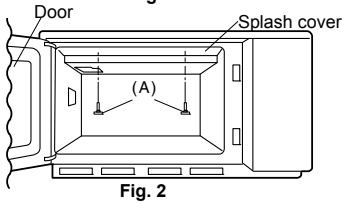
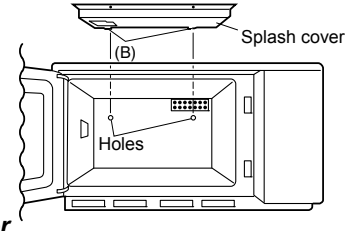


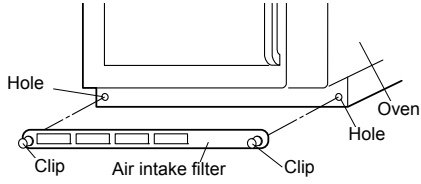
Fig. 2



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 clean the air intake filter. To clean the air intake filter you have to pull the two clips on the filter and to remove the air intake filter. Wash the air intake filter in mild soapy water and dry with a soft cloth. After cleaning re-install the air intake filter to the oven. Clean the air intake filter once every two weeks.

CAUTION:

DO NOT OPERATE THE OVEN WITHOUT THE AIR INTAKE FILTER IN PLACE.

Oven lamp replacement

Unplug the oven before removing the oven lamp access cover, and replace the lamp (25W/240V). Make sure that the cover is secured to the oven cabinet after replacing the lamp.

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.
   A. Does the oven lamp light ? YES _____ NO _____
   B. Does the cooling fan work ? YES _____ NO _____
   (Put your hand over the rear ventilation opening.)
3. Place one cup of 150 ml water in the oven and close the door securely.
   Programme the oven for one minute at 100% ( ).
   And start the oven.
   A. Does the cook indicator go on ? YES _____ NO _____
   B. At the end of this time, is the water warm ? YES _____ NO _____

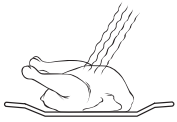
If "NO" is the answer to any of the above questions, call your dealer or an authorized SHARP Service Agent and report the results of your check.

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



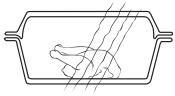
The microwaves are absorbed by the food

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.

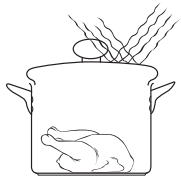
Roasting Bags

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% 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)

50% power:
For longer cooking times and compact types of food.

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

1500W	Menu	Init. Temp.	Microwave Power Levels	200g	400g	600g	Comment
DEFROST	Meat	-18°C	10%	approx. 5'20"	approx. 8'	approx. 12'	Turn over at 1/2 of total defrosting time. Standing time: about 10 mins.
	Poultry	-18°C	10%	approx. 5'20"	approx. 8'30"	approx. 13'	
	Fish	-18°C	10%	approx. 5'20"	approx. 8'30"	approx. 11'	
	Fruit	-18°C	10%	approx. 4'	approx. 7'30"	—	
	*Cake (no fruit or cheese)	-18°C	10%	approx. 1'40"	approx. 2'10"	approx. 2'40"	
	*Cream cake	-18°C	10%	approx. 1'30"	approx. 2'50"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	approx. 5'	approx. 8'30"	approx. 12'	
	**Cold meat	-18°C	10%	approx. 4'	approx. 6'30"	approx. 9'	
REHEAT	Soup, clear	5±2°C	100%	approx. 1'10"	approx. 2'10"	approx. 3'10"	Cover with microwave foil or lid. Stir well after reheating.
	Soup, cream	5±2°C	100%	approx. 1'20"	approx. 2'20"	approx. 3'20"	
	Casseroles	5±2°C	100%	approx. 1'20"	approx. 2'20"	approx. 3'30"	
	Supplements, Noodles	5±2°C	100%	approx. 1'10"	approx. 2'	approx. 2'50"	
	Supplements, Rice	5±2°C	100%	approx. 1'10"	approx. 2'	approx. 2'50"	
	Supplements, Potatoes	5±2°C	100%	approx. 1'10"	approx. 2'	approx. 3'	
	Supplements, Vegetables	5±2°C	100%	approx. 1'10"	approx. 2'	approx. 2'50"	
	Baked Beans	5±2°C	100%	approx. 1'20"	approx. 2'20"	—	
	Goulash, Ragout	5±2°C	100%	approx. 1'30"	approx. 2'30"	approx. 3'30"	
	*Meat (150g)	5±2°C	100%	approx. 1'	approx. 1'40"	—	—
	*Sausages (50g)	5±2°C	100%	approx. 20 sec.	approx. 30 sec.	approx. 50 sec.	
COOK	Supplements, Potatoes	20±2°C	100%	approx. 2'50"	approx. 5'30"	approx. 6'30"	Use casserole lid. Stir at 1/2 of total cooking time.
	Supplements, Vegetables	20±2°C	100%	approx. 3'20"	approx. 5'30"	approx. 7'30"	

1800W	Menu	Init. Temp.	Microwave Power Levels	200g	400g	600g	Comment
DEFROST	Meat	-18°C	10%	approx. 4'30"	approx. 6'30"	approx. 8'30"	Turn over at 1/2 of total defrosting time. Standing time : about 10 mins.
	Poultry	-18°C	10%	approx. 4'30"	approx. 6'30"	approx. 9'30"	
	Fish	-18°C	10%	approx. 4'30"	approx. 6'30"	approx. 8'30"	
	Fruit	-18°C	10%	approx. 2'50"	approx. 5'30"	—	
	*Cake (no fruit or cheese)	-18°C	10%	approx. 1'10"	approx. 1'50"	approx. 2'10"	
	*Cream cake	-18°C	10%	approx. 1'10"	approx. 2'10"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	approx. 4'	approx. 6'30"	approx. 9'	
	**Cold meat	-18°C	10%	approx. 3'	approx. 5'30"	approx. 8'	
REHEAT	Soup, clear	5±2°C	100%	approx. 1'	approx. 1'40"	approx. 2'30"	Cover with microwave foil or lid. Stir well after reheating.
	Soup, cream	5±2°C	100%	approx. 1'	approx. 2'	approx. 2'50"	
	Casseroles	5±2°C	100%	approx. 1'10"	approx. 2'	approx. 2'50"	
	Supplements, Noodles	5±2°C	100%	approx. 50 sec.	approx. 1'20"	approx. 2'20"	
	Supplements, Rice	5±2°C	100%	approx. 50 sec.	approx. 1'30"	approx. 2'30"	
	Supplements, Potatoes	5±2°C	100%	approx. 50 sec.	approx. 1'30"	approx. 2'30"	
	Supplements, Vegetables	5±2°C	100%	approx. 50 sec.	approx. 1'50"	approx. 2'30"	
	Baked Beans	5±2°C	100%	approx. 1'	approx. 2'	—	
	Goulash, Ragout	5±2°C	100%	approx. 1'10"	approx. 2'10"	approx. 3'	
	*Meat (150g)	5±2°C	100%	approx. 40 sec.	approx. 1'20"	—	—
	*Sausages (50g)	5±2°C	100%	approx. 15 sec.	25 sec.	35 sec.	
COOK	Supplements, Potatoes	20±2°C	100%	approx. 2'10"	approx. 4'40"	approx. 6'	Use casserole lid. Stir at 1/2 of total cooking time.
	Supplements, Vegetables	20±2°C	100%	approx. 2'50"	approx. 4'40"	approx. 6'30"	

*indications per pcs. (1,2,3 pcs.) not in gramm.
**Remove defrosted portions. Standing time : about 10 mins.

2100W	Menu	Init. Temp.	Microwave Power Levels	200g	400g	600g	Comment
DEFROST	Meat	-18°C	10%	approx. 4'	approx. 5'50"	approx. 8'30"	Turn over at 1/2 of total defrosting time. Standing time : about 10 mins.
	Poultry	-18°C	10%	approx. 4'20"	approx. 6'30"	approx. 9'30"	
	Fish	-18°C	10%	approx. 4'	approx. 5'30"	approx. 7'30"	
	Fruit	-18°C	10%	approx. 2'50"	approx. 5'20"	—	
	*Cake (no fruit or cheese)	-18°C	10%	approx. 1'	approx. 1'40"	approx. 2'	
	*Cream cake	-18°C	10%	approx. 1'25"	approx. 2'10"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	approx. 4'	approx. 6'30"	approx. 9'	
	**Cold meat	-18°C	10%	approx. 3'	approx. 5'30"	approx. 8'	
REHEAT	Soup, clear	5±2°C	100%	approx. 50 sec.	approx. 1'30"	approx. 2'20"	Cover with microwave foil or lid. Stir well after reheating.
	Soup, cream	5±2°C	100%	approx. 1'	approx. 1'40"	approx. 2'40"	
	Casseroles	5±2°C	100%	approx. 1'	approx. 1'40"	approx. 2'40"	
	Supplements, Noodles	5±2°C	100%	approx. 40 sec.	approx. 1'10"	approx. 2'	
	Supplements, Rice	5±2°C	100%	approx. 40 sec.	approx. 1'20"	approx. 2'	
	Supplements, Potatoes	5±2°C	100%	approx. 40 sec.	approx. 1'30"	approx. 2'10"	
	Supplements, Vegetables	5±2°C	100%	approx. 50 sec.	approx. 1'30"	approx. 2'10"	
	Baked Beans	5±2°C	100%	approx. 55 sec.	approx. 1'50"	—	
	Goulash, Ragout	5±2°C	100%	approx. 1'	approx. 2'	approx. 2'50"	
	*Meat (150g)	5±2°C	100%	approx. 40 sec.	approx. 1'20"	—	—
	*Sausages (50g)	5±2°C	100%	approx. 15 sec.	25 sec.	40 sec.	
COOK	Supplements, Potatoes	20±2°C	100%	approx. 2'	approx. 3'30"	approx. 5'	Use casserole lid. Stir at 1/2 of total cooking time.
	Supplements, Vegetables	20±2°C	100%	approx. 2'10"	approx. 3'50"	approx. 5'20"	

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

**Remove defrosted portions. Standing time : about 10 mins.

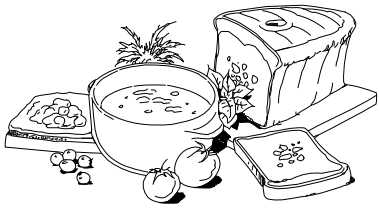
1500W	Menu	Int. Temp.	Microwave Power Levels	1 pc	2 pcs
SPECIALS	Danish Pastrys	20±2°C	100%	approx. 8 sec.	—
	*Douhgnuts/Berliner	20±2°C	100%	approx. 8 sec.	approx. 12 sec.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	approx. 14 sec.	approx. 20 sec.
	*Burger	5±2°C	100%	approx. 1'	1'40"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	approx. 1'	1'50"
	Toast and Bacon(40g)	20±2°C	100%	approx. 14 sec.	—
	Scrambled Eggs and Bacon(140g)	5±2°C	100%	approx. 40 sec.	—

1800W	Menu	Int. Temp.	Microwave Power Levels	1 pc	2 pcs
SPECIALS	Danish Pastrys	20±2°C	100%	approx. 6 sec.	—
	*Douhgnuts/Berliner	20±2°C	100%	approx. 5 sec.	approx. 8 sec.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	approx. 10 sec.	approx. 15 sec.
	*Burger	5±2°C	100%	40 sec.	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 sec.	1'30"
	Toast and Bacon(40g)	20±2°C	100%	10 sec.	—
	Scrambled Eggs and Bacon(140g)	5±2°C	100%	35 sec.	—

2100W	Menu	Int. Temp.	Microwave Power Levels	1 pc	2 pcs
SPECIALS	Danish Pastrys	20±2°C	100%	approx. 6 sec.	—
	*Douhgnuts/Berliner	20±2°C	100%	approx. 5 sec.	approx. 8 sec.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	approx. 10 sec.	approx. 15 sec.
	*Burger	5±2°C	100%	35 sec.	1'10"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 sec.	1'40"
	Toast and Bacon(40g)	20±2°C	100%	10 sec.	—
	Scrambled Eggs and Bacon(140g)	5±2°C	100%	40 sec.	—

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

Recipes



Omelette

Sprinkle a normal plate with fat. Beat three eggs with some salt and pepper. Pour the eggs on the plate and cook for ca. 1 min. 20 sec./50 sec./45 sec. Add any filling (2 tbsp.) you want (ragout, vegetables) and cook again for ca. 20 sec./10 sec./10 sec.

Scrambled Eggs

Mix two eggs with salt, pepper and some milk. Cook for approx. 1 min. 10 sec./45 sec./45 sec., three times strirring within total cooking time.

Bacon

Place 2 thin slices of bacon between paper towels and cook. approx. 30 sec./20 sec./15 sec.

Toast Hawaii

Prepare toasts and spread with butter. Place one slice of ham, pinepple and cheeses on a plate and cook for approx. 25 sec./20 sec./20 sec. After cooking place on the prepared toast.

Hot chocolate with cream

Pour 150 ml milk in a big cup. Add 30 g black chocolate (pieces). Stir and cook for 1 min./50 sec./40 sec. Stir again once in between. Add some stirred cream and serve with some chocolate powder on top.

Hint: The first time refers to 1500 Watts, the second time to 1800 Watts, and the third time to 2100 Watts.
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	R-22AM : 2.4 kW
	R-23AM : 2.9 kW
	R-25AM : 3.15 kW
Output Power	R-22AM : 1500 W (IEC60705)
	R-23AM : 1800 W (IEC60705)
	R-25AM : 2100 W (IEC60705)
Microwave Frequency	2450 MHz *(Group 2/Class B)
Sound level	less than 70dB (A)
Outside Dimensions	510mm (W) x 335mm (H) x 470mm (D) (Single oven)
	510mm (W) x 670mm (H) x 470mm (D) (Two ovens)
Cavity Dimensions	330mm (W) x 180mm (H) x 330mm (D)
Oven Capacity	20 litres
Cooking Uniformity	Rotary antenna system
Weight	Approx. 33 kg

* 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.

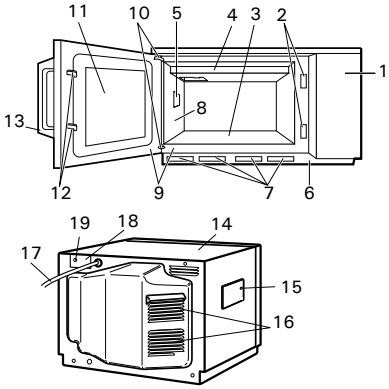
INNEHÅLL

DELARNAS NAMN..... SE-3
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR... SE-4
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER..... SE-6
TILLBEHÖR..... SE-6
KORT BESKRIVNING AV FUNKTIONER... SE-7
FÖRE ANVÄNDNING..... SE-7
TIDSTILLAGNING..... SE-7
ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER SE-8
SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....SE-9
KONTROLLER INNAN DU BEGÄR SERVICE..... SE-10
GUIDE SE-11
SPECIFIKATIONER SE-15

SVENSKA

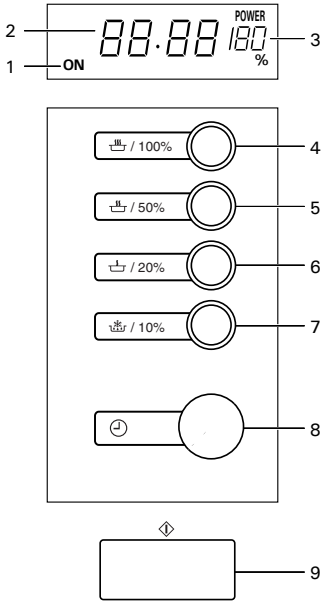
DELARNAS NAMN

UGN



1 Kontrollpanel
2 Lucklåsöppningar
3 Keramisk botten
4 Stänkskydd
5 Ugnslampa
6 Luftintagsfilter
7 Luftintagsöppning
8 Ugnsutrymme
9 Lucktätningar och tätningsytor
10 Luckgångjärn
11 Lucka
12 Säkerhetsdörrlås
13 Luckhandtag
14 Ytterhölje
15 Ugnslampa åtkomstlucka
16 Ventilationsöppningar
17 Nätsladd
18 Fästplatta
19 Skruv för fästplatta

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 Digital display
3 Mikrovågseffektnivåindikator

FUNKTIONSKNAPPAR

4 Effekt 100%
5 Effekt 50%
6 Effekt 20%
7 Effekt 10%
MIKROVÅGSEF-FEKTNIVÅ-knapp
8 ELEKTRONISK TIMER
Vrid vredet för att ange tillagningstiden.
9 START knapp

* Illustrationen av FUNKTIONSKNAPPAR är för R-22AM/R- 23AM.
Även om designen för R- 25AM är något annorlunda, är varje knapps namn och funktion densamma.

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 25 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 nätsladden i denna apparat skadas måste den ersättas av ett auktoriserat
    SHARP serviceombud, 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-11. Använd endast mikrovågssäkra 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-9.
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 stänkskyddet 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-9.
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 sidan SE-12, SE-13).
   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, tilllagningspåsar 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.

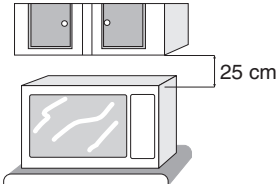
OBS

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 25 cm.

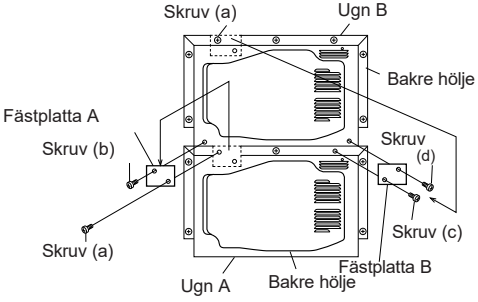


5) Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållseluttag.
6) Två likadana ugnsmodeller kan installeras tillsammans genom att placera en ovanpå en annan. Följ dessa instruktioner.

6-1) Placera ugnen A och placera ugnen B ovanpå ugnen A så som visas i figur A.
6-2) Ta bort skruven (a) som håller fästplattan A på baksidan av ugnen A. Och ta bort fästplattan A.
6-3) Ta bort skruven (b) från baksidan av ugnen B, som visas i figur A.
6-4) Montera fästplattan A på baksidan av ugnen B med skruven (b) avlägsnad, vilket visas i figur A.
6-5) Håll fästplattan A på baksidan av ugnen A med skruven (a), vilket visas i figur A.
6-6) Ta bort skruven (a) som håller fästplattan B på baksidan av ugnen B. Och ta bort fästplattan B från ugn B. Se figur A.
6-7) Montera skruven (a) till dess position igen.
6-8) Ta bort skruven (c) från ugnen A.
6-9) Ta bort skruven (d) från ugnen B.
6-10) Vänd fästplattan B och sedan med hjälp av de borttagna skruvarna (c) och (d), montera fästplattan B, som visas i figur A.

VARNING:
I fall där två ugnar installeras tillsammans genom att placera en ovanpå en annan,

1) Använd de två fästplattorna för att sätta fast de två ugnarna.
2) Se till att nätsladden inte fastnar mellan de två ugnarna.
3) Installera inte mer än en ugn ovanpå en annan.
4) Tappa inte bort de borttagna skruvarna.



Figur A: Hur man fäster ihop två ugnar

TILLBEHÖR

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- Bruksanvisning
- 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 mikrovågsugnens lucka.

KORT BESKRIVNING AV FUNKTIONER

Tidsinställningsknapp: tidsinställning med olika tidsintervaller i båda riktningarna.

Tidstillagning: för individuell tillagning och upptining av olika typer av livsmedel genom att ställa in tid och effekt.

Upprepa tillagning: efter manuell drift är det möjligt att använda samma tillagningstid och effektnivå igen bara genom att trycka på knappen mikrovågseffektnivå och därefter på startknappen.

Felmeddelande: Misstag i drift eller tekniska problem visas med en felkod.

FÖRE ANVÄNDNING

* Innan du använder din nya ugn, se till att du läser och förstår denna bruksanvisning helt.

1) Anslut ugnen.
   *Den digitala displayen visar då [:0].
2) Du kan mata in på knapparna och den elektroniska timern endast när luckan är stängd.
3) Ugnslampa och fläktmotor går i 1 minut varje gång luckan öppnas eller efter tillagning.
4) Programmet avbryts när någon knapp eller elektronisk timer inte rörts på mer än 3 minuter under programmering.
5) [End] visas på displayen när timern når noll. Det försvinner när ugnsluckan öppnas.
6) För att avbryta ett program under tillagning, öppna och stäng luckan, och öppna sedan luckan igen.

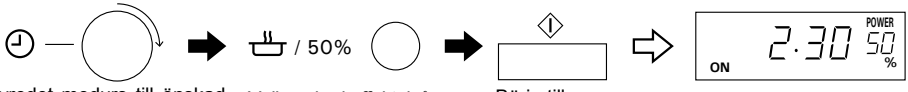
TIDSTILLAGNING

Din ugn kan programmeras för max. 30 minuter och har 4 förinställda effektnivåer.

OBS för R-25AM:
Den längsta tillagningstiden för 100% eller 50% är 15 minuter. Om den inställda tiden överstiger maxtiden, kommer displayen att visa "EE9".

NIVÅER	MIKROVÅGSEF-FEKT	WATT R-22AM	R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

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



Vrid vredet medurs till önskad tillagningstid (2 min. och 30 sek.)

Välj önskad effektnivå. (50%).

Börja tillaga.

Kontrollera displayen.

OBS:

1. Det är inte nödvändigt att röra MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅ-knappen för 100%.
2. Under tillagningen, stannar ugnen när luckan öppnas. För att starta tillagningen igen, stäng luckan och tryck på START knappen. Om någon knapp eller den elektriska timern inte vidrörs inom 1 minut efter att luckan stängts, kommer programmet att avbrytas.
3. Den återstående tillagningstiden avbryts när luckan stängs och öppnas under stoppläge.
4. Om du vrider vredet motsols kommer tillagningstiden att minska från 30 minuter efter grader.

När den tid som ska ställas in ökar, går timern i större steg (enheter), som visas i tabellen nedan. Ex. för R-22AM/23AM: Om en tid på 0 - 60 sekunder matas in, kommer tillagningstiden att öka i steg om 2 sekunder, medan om tiden är mellan 10 - 30 minuter kommer varje steg att vara ett 30 sekunders steg.

INSTÄLLNINGSENHET TILLAGNINGSTID

(För R-22AM/23AM)

TILLAGNINGSTID	ENHET
0 - 60 sekunder	2 sekunder
60 sekunder - 3 minuter	5 sekunder
3 - 10 minuter	10 sekunder
10 - 30 minuter	30 sekunder

(För R-25AM)

TILLAGNINGSTID	ENHET
0 - 20 sekunder	2 sekunder
20 sekunder - 1 minut	5 sekunder
1 - 6 minuter	10 sekunder
6 - 15 minuter	30 sekunder
15 - 30 minuter	1 minut

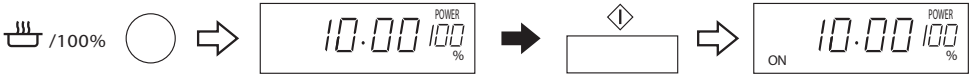
SVENSKA

ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

UPPREPNINGSTILLAGNING

Ugnen kan memorera sista tillagningstid i varje effektnivå. Om du använder denna funktion, har du inget behov av att ange tillagningstiden.

Exempel: Anta att du vill använda den här funktionen vid 100%. (Den senaste tillagningstiden är 10 min.).



Välj önskad effektnivå (100%). | Kontrollera displayen. | Börja tillaga. | Kontrollera displayen.

INFORMATION MED FELMEDDELANDEN

Om FELmeddelanden visas, följ nedanstående instruktioner.

FELMEDDELANDEN

EE1, EE2, EE3, EE6, EE10, EE16	Kontakta din återförsäljare eller auktoriserat Sharp serviceombud eftersom ugnen måste vara sönder.
EE8, EE0 (För R-22AM/23AM)	
EE19 (För R-25AM)	
EE7	Frånluftstemperaturen är för hög. Kontrollera att inget blockerar ventilationsöppningarna eller att rumstemperaturen är väldigt varm eller att ugnsutrymmet är tomt under drift. Korrigera och försök igen efter några minuter.
EE17	Magnetrontemperaturen är för hög, öppna och stäng luckan två gånger, och försök sedan igen efter några minuter.
EE9 (För R-25AM)	Den inställda tiden överstiger maxtiden. Öppna och stäng luckan två gånger 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.

MYCKET VIKTIGA VARNINGAR:

- ANVÄND INTE UGNEN UTAN STÄNKSKYDDET PÅ PLATS.
- TA INTE BORT STÄNKSKYDDET OM INTE NÄTSLADDEN KOPPLATS UR FRÅN UTTAGET EFTERSOM DEN ROTERANDE ANTENNEN, SOM ÄR PLACERAD I TAKET, GÅR I 1 MINUT EFTER DET ATT LUCKAN ÖPPNAS OCH SKADA KAN UPPSTÅ.
- ANVÄND INTE KOMMERSIELLA UGNSRENGÖRINGSMEDEL, SLITANDE, HÅRDA RENGÖRINGSMEDEL, ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV 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.

Kontrollpanel

Öppna dörren före rengöring för att avaktivera kontrollpanelknappar eller elektronisk timer. Försiktighet bör iakttas vid rengöring av kontrollpanelen. Med en trasa fuktad endast med vatten, torka försiktigt av panelen tills den är ren. Undvik att använda stora mängder vatten. Använd inte någon sorts kemikalier eller slipande rengöringsmedel.

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.

Stänkskydd

MINST EN GÅNG I VECKAN, TA BORT STÄNKSKYDDET OCH TVÄTTA BÅDA SIDOR AV DET MED ETT MILT RENGÖRINGSMEDEL. ANSAMLAT FETT KAN ÖVERHETTAS OCH BÖRJA RYKA. OCH ÖVERHETTAT FETT KAN BRÄNNA STÄNKSKYDDET. STÄNKSKYDDET SITTER I ÖVRE DELEN AV UGNEN OCH KAN LÄTT TAS BORT. KOM IHÅG ATT DRA UR NÄTSLADDEN.

Borttagning:

1. Ta bort de två skruvarna (A) som visas i figur 1.
2. Ta bort stänkskyddet från ugnen.

Sätt tillbaka:

1. Sätt i två utsprång av skyddet (B) i hålen i ugnsutrymmets bakplatta som visas i figur. 2.
2. Fäst skyddet till ugnstaket med de två skruvarna (A) som visas i figur. 1.

Fig. 1

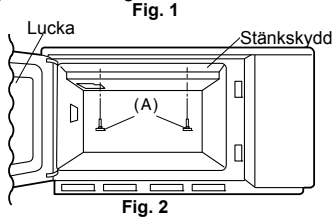
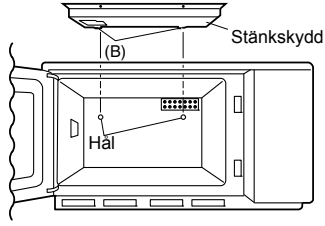


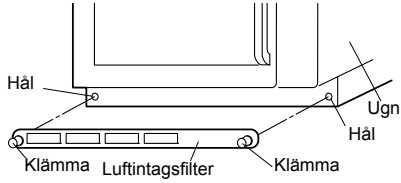
Fig. 2



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. För att rengöra luftintagsfiltret måste du dra i de två klämmorna på filtret och ta bort luftintagsfiltret. Tvätta luftintagsfiltret i en mild tvållösning och torka med en mjuk trasa. Efter rengöring ominstallera luftintagsfiltret i ugnen. Rengör luftintagsfiltret en gång varannan vecka.

VARNING:

ANVÄND INTE UGNEN UTAN ATT LUFTINTAGSFILTRET ÄR PÅ PLATS.

Ugnslampbyte

Koppla ur ugnen innan du tar bort ugnens lampåtkomstskydd, och byt lampan (25 W/240 V). Se till att skyddet är fäst i ugnshöljet efter byte av lampan.

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 luckan är öppen:
   A. Tänds ugnslampan? JA _____ NEJ_____
   B. Fungerar kylfläkten? JA _____ NEJ_____
   (Lägg handen över den bakre ventilationsöppningen.)
3. Placera en kopp med 150 ml vatten i ugnen och stäng luckan ordentligt.
   Programmera ugnen för en minut vid 100% ( ).
   Och starta ugnen.
   A. Tänds matlagningsindikatorn? JA _____ NEJ_____
   B. Vid slutet av denna tid, är vattnet varmt? JA _____ NEJ_____

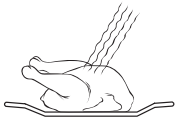
Om "Nej" är svaret på någon av ovanstående frågor, kontakta din återförsäljare eller ett auktoriserat SHARP serviceombud och rapportera resultatet av din kontroll.

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



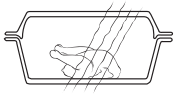
Mikrovågorna absorberas av maten

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.

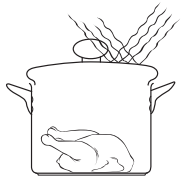
Stekpåsar

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% 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)

50% effekt:
För längre tillagningstider och kompakta matvaror.

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

1500 W	Meny	Init. Temp.	Mikrovågseffektnivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
UPPTINING	Kött	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'	ca. 12'	Vänd vid 1/2 av total upptiningstid. Vilotid: ca 10 min.
	Fjäderfä	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 13'	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 11'	
	Frukt:	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 7'30"	—	
	*Tårta (ingen frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'40"	ca. 2'10"	ca. 2'40"	
	*Gräddtårta	-18°C	10%	ca. 1'30"	ca. 2'50"	—	
	Räkor	-18°C	10%	ca. 5'	ca. 8'30"	ca. 12'	
	**Kallt kött	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
ÅTERUPP-VÄRM	Soppa, klar soppa, kräm	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'10"	Täck med mikrovågsfolie eller lock. Rör om väl efter uppvärmningen.
	Grytor	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'20"	
	Tillbehör, nudlar	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'30"	
	Tillbehör, ris	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tillbehör, potatis	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tillbehör, grönsaker	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 3'	
	Bakade bönor	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Gulasch, ragu	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	—	
	*Kött (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	—
	*Korvar (50 g)	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	—	
				ca. 20 sek.	ca. 30 sek.	ca. 50 sek.	
TILLAGA	Tillbehör, potatis	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	ca. 6'30"	Använd grytlock. Rör om vid 1/2 av den totala tillagningstiden.
	Tillbehör, grönsaker	20±2°C	100%	ca. 3'20"	ca. 5'30"	ca. 7'30"	

1800 W	Meny	Init. Temp.	Mikrovågseffektnivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
UPPTINING	Kött	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Vänd vid 1/2 av total upptiningstid. Vilotid: ca 10 min.
	Fjäderfä	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	
	Frukt:	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
	*Tårta (ingen frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
	*Gräddtårta	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
	Räkor	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Kallt kött	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
ÅTERUPP-VÄRM	Soppa, klar soppa, kräm	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'30"	Täck med mikrovågsfolie eller lock. Rör om väl efter uppvärmningen.
	Grytor	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tillbehör, nudlar	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tillbehör, ris	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'20"	ca. 2'20"	
	Tillbehör, potatis	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Tillbehör, grönsaker	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Bakade bönor	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'50"	ca. 2'30"	
	Gulasch, ragu	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	—	
	*Kött (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'	—
	*Korvar (50 g)	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	—	
				ca. 15 sek.	25 sek.	35 sek.	
TILLAGA	Tillbehör, potatis	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 4'40"	ca. 6'	Använd grytlock. Rör om vid 1/2 av den totala tillagningstiden.
	Tillbehör, grönsaker	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 4'40"	ca. 6'30"	

* indikationer per st. (1, 2, 3 st.) Inte i gram.
** Ta bort upptinade delar. Låt stå : ca 10 min.

2100 W	Meny	Init. Temp.	Mikrovågseffektnivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
UPPTINING	Kött	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'50"	ca. 8'30"	Vänd vid 1/2 av total upptiningstid. Vilotid: ca 10 min.
	Fjäderfä	-18°C	10%	ca. 4'20"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'30"	ca. 7'30"	
	Frukt:	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'20"	—	
	*Tårta (ingen frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'	
	*Gräddtårta	-18°C	10%	ca. 1'25"	ca. 2'10"	—	
	Räkor	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Kallt kött	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
ÅTERUPP-VÄRM	Soppa, klar soppa, kräm	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'20"	Täck med mikrovågsfolie eller lock. Rör om väl efter uppvärmningen.
	Grytor	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Tillbehör, nudlar	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Tillbehör, ris	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'10"	ca. 2'	
	Tillbehör, potatis	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	ca. 2'	
	Tillbehör, grönsaker	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'10"	
	Bakade bönor	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'10"	
	Gulasch, ragu	5±2°C	100%	ca. 55 sek.	ca. 1'50"	—	
	*Kött (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	*Korvar (50 g)	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	—	—
				ca. 15 sek.	25 sek.	40 sek.	
TILLAGA	Tillbehör, potatis	20±2°C	100%	ca. 2'	ca. 3'30"	ca. 5'	Använd grytlock. Rör om vid 1/2 av den totala tillagningstiden.
	Tillbehör, grönsaker	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 3'50"	ca. 5'20"	

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

** Ta bort upptinade delar. Låt stå : ca 10 min.

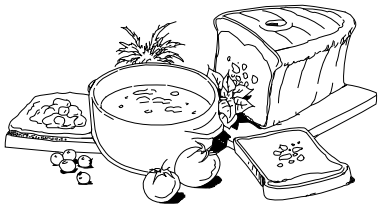
1500 W	Meny	Init. Temp.	Mikrovågseffekt-nivåer	1 st	2 st
SPECIALITETER	Wienerbröd	20±2°C	100%	ca. 8 sek.	—
	*Donuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 8 sek.	ca. 12 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 14 sek.	ca. 20 sek.
	*Hamburgare	5±2°C	100%	ca. 1'	1'40"
	*Ostburgare	5±2°C	50%	ca. 1'	1'50"
	Toast och bacon (40 g)	20±2°C	100%	ca. 14 sek.	—
	Äggröra och bacon (140 g)	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	—

1800 W	Meny	Init. Temp.	Mikrovågseffekt-nivåer	1 st	2 st
SPECIALITETER	Wienerbröd	20±2°C	100%	ca. 6 sek.	—
	*Donuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 5 sek.	ca. 8 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 10 sek.	ca. 15 sek.
	*Hamburgare	5±2°C	100%	40 sek.	1'20"
	*Ostburgare	5±2°C	50%	50 sek.	1'30"
	Toast och bacon (40 g)	20±2°C	100%	10 sek.	—
	Äggröra och bacon (140 g)	5±2°C	100%	35 sek.	—

2100 W	Meny	Init. Temp.	Mikrovågseffekt-nivåer	1 st	2 st
SPECIALITETER	Wienerbröd	20±2°C	100%	ca. 6 sek.	—
	*Donuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 5 sek.	ca. 8 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 10 sek.	ca. 15 sek.
	*Hamburgare	5±2°C	100%	35 sek.	1'10"
	*Ostburgare	5±2°C	50%	50 sek.	1'40"
	Toast och bacon (40 g)	20±2°C	100%	10 sek.	—
	Äggröra och bacon (140 g)	5±2°C	100%	40 sek.	—

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

Recept



Omelett

Häll lite fett på en vanlig tallrik. Vispa tre ägg med lite salt och peppar. Häll äggen på tallriken och tillaga i ca. 1 min. 20 sek./50 sek./45 sek. Lägg på någon fyllning (2 msk.) du vill ha (ragu, grönsaker) och tillaga igen i ca. 20 sek./10 sek./10 sek.

Äggröra

Blanda två ägg med salt, peppar och lite mjölk. Tillaga i ca. 1 min. 10 sek./45 sek./45 sek., rör om 3 gånger inom total tillagningstid.

Bacon

Placera 2 tunna skivor bacon mellan hushållspapper och tillaga ca. 30 sek./20 sek./15 sek.

Toast Hawaii

Rosta en skiva bröd och bred med smör. Placera en skiva skinka, ananas och ost på en tallrik och tillaga i ca. 25 sek./20 sek./20 sek. Efter tillagning placera det på den förberedda rostmackan.

Varm choklad med grädde

Häll 150 ml mjölk i en stor kopp. Lägg till 30 g mörk choklad (bitar). Rör om och koka i 1 minut./50 sek./40 sek. Rör om igen en gång emellan. Lägg till lite omrörd grädde och servera med lite chokladpulver på toppen.

Tips: Första tiden hänvisar till 1500 watt, andra tiden till 1800 watt, och tredje tiden till 2100 watt.
Alla recept tillagas med 100% mikrovågseffekt.

SVENSKA

SPECIFIKATIONER

Nätspänningskälla	230 V, 50 Hz enfas
Distribution nätsäkring/kretsskydd	16 A (fördröjning)
Effektförbrukning:	R-22AM : 2,4 kW
	R-23AM : 2,9 kW
	R-25AM : 3,15 kW
Uteffekt	R-22AM : 1500 W (IEC60705)
	R-23AM : 1800 W (IEC60705)
	R-25AM : 2100 W (IEC60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 Mhz *(Grupp 2/Klass B)
Ljudnivå	mindre än 70 dB (A)
Utvändiga mått	510 mm (B) x 335 mm (H) x 470 mm (D) (Enkel ugn)
	510 mm (B) x 670 mm (H) x 470 mm (D) (Två ugnar)
Ugnens invändiga mått	330 mm (B) x 180 mm (H) x 330 mm (D)
Ugnsvolym	20 liter
Matlagningsenhetlighet	Rotationsantennsystem
Vikt	Ca. 33 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.

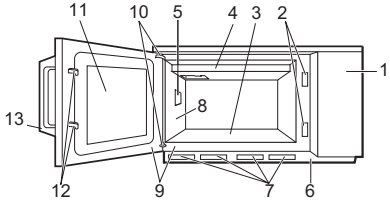
INNHOLD

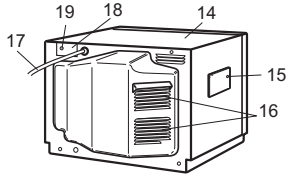
DELENAVN NO-3
VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER NO-4
INSTALLASJONSINSTRUKSJONER NO-6
TILBEHØR..... NO-6
KORT BESKRIVELSE AV UTSTYR/ EGENSKAPER..... NO-7
FØR BRUK NO-7
TILBEREDNING PÅ TID NO-7
ANDRE BEKVEMMELIGE FUNKSJONER NO-8
STELL OG RENGJØRING NO-9
KONTROLLÉR FØR DU TILKALLER SERVICE NO-10
RETNINGSLINJER..... NO-11
SPESIFIKASJONER NO-15

NORSK

DELENAVN

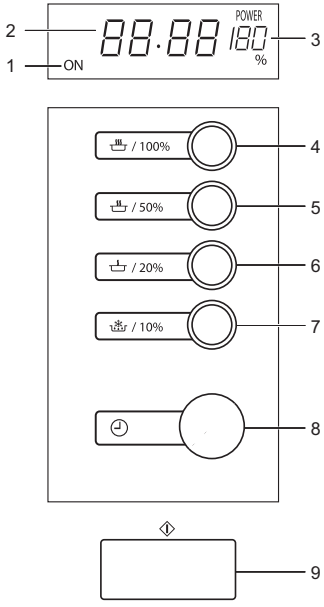
OVNEN





1 Kontrollpanel
2 Dørlåsåpninger
3 Keramisk gulv
4 Sprutdeksel
5 Ovnslampe
6 Luftinntakfilter
7 Luftinntakåpning
8 Ovnsrom
9 Dørpakninger og pakningsoverflater
10 Dørhengsler
11 Dør
12 Sikkerhetsdørklinker
13 Døråpnerhåndtak
14 Utvendige kabinett
15 Tilgangsdeksel for ovnslampe
16 Ventilasjonsåpninger
17 Elektrisk ledning
18 Festeplate
19 Skrue for festeplate

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 Digitaldisplay
3 Indikator for mikrobølgeeffektnivå

DRIFTSKNAPPER

4 Effekt 100%
5 Effekt 50%
6 Effekt 20%
7 Effekt 10%
} MIKROBØLGE-EFFKTNIVÅ-knapp:

8 ELEKTRONISK TIDSUR
Drei knotten for å sette inn tilberedningstiden.
9 START-knapp

* Illustrasjonen av DRIFTSKNAPPER er fra R- 22AM/R- 23AM.
Selv om utformingen for R- 25AM er svakt forskjellig er hver knapps navn og funksjon den samme.

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 konstruert for å bli brukt 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 25 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 tilsyn 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 fra 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-11. 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-9.
20. Ovnen må ikke rengjøres med høytrykkslange.

NORSK

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 16A sikring, eller minimum 16 A kretsbryter. Ved bruk av to ovner må hver ovn være sikret med en 16A 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.
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 feilfunksjoner. Kontroller følgende før bruk:
   a) Døren: Sørg for at døren stenges forsvarlig og at den ikke er feilmontert eller vridd.
   b) Hengslene og dørlåshaker; påse at de ikke er løse eller ødelagte.
   c) Dørpakningene og pakningsoverflatene; påse at de ikke er skadet.
   d) Påse at det ikke er bulker inne i ovnsrommet eller på døren.
   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-9.
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 når væsker varmes opp i mikrobølgeovn. Bruk en beholder med vid åpning slik at bobler kan slippe ut.

   Varm aldri opp væsker i beholder med smal hals, som for eksempel tåteflasker, siden væsken kan presses ut av slike beholderen når den varmes opp og føre til skolding.

   For å hindre brå overkoking av væske og mulig skolding:
   1. Ikke bruk overdreven tilberedningstid (Se side NO-12, NO-13).
   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 når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader.**
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 alltid 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.

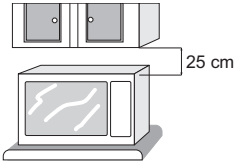
NB

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 enkelt adkomst. Å plassere ovnen for høyt kan være farlig idet ferdig tilberedt mat ikke kan fjernes trygt.
4) Påse at det er minst 25 cm fri plass over ovnen.



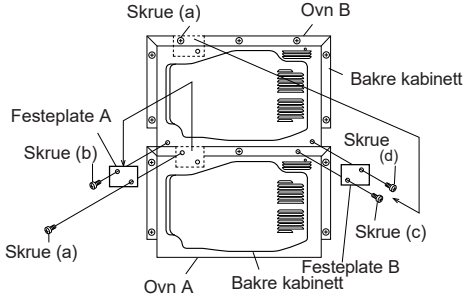
5) Sett ovnens støpsel inn i en standard jordet stikkontakt.
6) To ovner av samme modell kan installeres sammen ved at den ene monteres over den andre. Følg disse instruksjonene.

6-1) Plasser ovn A og posisjoner ovn B på toppen av ovn A som vist i figur A.
6-2) Fjern den enkle skruen (a) som holder festeplate A til baksiden av kabinettet til ovn A. Fjern så festeplate A.
6-3) Fjern den enkle skruen (b) fra festeplate B på baksiden av kabinettet til ovn B, som vist i figur A.
6-4) Monter festeplate A til baksiden av kabinettet til ovn B med den enkle skruen (b) som ble fjernet, som vist i figur A.
6-5) Monter festeplate A til baksiden av kabinettet til ovn A med den enkle skruen (a), som vist i figur A.
6-6) Fjern skrue (a) som holder festeplate B til baksiden av kabinettet til ovn B. Fjern så festeplate B fra ovn B. Se figur A.
6-7) Installer skrue (a) i sin posisjon igjen.
6-8) Fjern skrue (c) fra ovn A.
6-9) Fjern skrue (d) fra ovn B.
6-10) Drei den fjernede festeplate B rundt og bruk så de fjernede skruene (c) og (d), fest festeplate B som vist i figur A.

ADVARSEL:

Der to ovner er installert sammen ved å plassere en på toppen av en annen.

1) Bruk de to festeplatene for å feste de to ovnene.
2) Påse at strømledningene ikke er kommet i klem mellom de to ovnene .
3) Ikke installer mer enn en ovn på toppen av en annen.
4) Ikke mist de fjernede skruene.



Figur A: Slik installeres to ovner

TILBEHØR

Kontroller at følgende tilbehør fulgte med:

- Bruksanvisning
- 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 døren til mikrobølgeovnen.

KORT BESKRIVELSE AV UTSTYR/ EGENSKAPER

Tidsinnstillingstast: tidsinnstilling med forskjellige intervaller i begge retninger.

Tilberedning på tid: for individuell tilberedning og opptining av forskjellige typer mat ved å angi tid og effekt.

Gjentatt tilberedning: etter manuell drift er det mulig å bruke samme tilberedningstid og effektnivå ved bare å trykke mikrobølge effektnivåknappen og startknappen.

Feilmelding: brukerfeil eller tekniske problemer vises med en feilkode.

FØR BRUK

* Før du tar i bruk din nye ovn må du sørge for å ha lest og forstått hele brukermanualen.

1) Sett ovnsstøpslet i stikkontakten.
   *Digitaldisplayet vil da vise [.0].
2) Du kan bare stille inn knappene og det elektroniske tidsuret når døren er lukket.
3) Ovnslampen og viftemotoren virker i 1 minutt når døren åpnes eller etter mattilberedning.
4) Programmet avbrytes dersom ingen knapper berøres i løpet av tre minutter under programmeringen.
5) [End] vil vises på displayet når tiden har nådd null. Den vil forsvinne når ovnsdøren åpnes.
6) Åpne og steng deretter døren igjen for å avbryte et program under tilberedning.

TILBEREDNING PÅ TID

Din ovn kan programmeres for maks. 30 minutter og har fire forhåndsinnstilte effektnivåer.

MERK for R-25AM:
Maksimum tilberedningstid for 100% eller 50% er 15 minutter. Hvis tiden du stiller inn overskrider en maksimumstid vil displayet vise “EE 9”.

NIVÅER	MIKROBØLGE-EFFEKT	WATT R-22AM	R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

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

Drei knotten til høyre til den ønskede tilberedningstiden (2 min. og 30 sek.)

Velg ønsket effektnivå (50%).

Start tilberedningen

Sjekk displayet

NB:

1. Det er ikke nødvendig å berøre MICROWAVE POWER LEVEL-knappen for 100%.
2. Under tilberedning vil ovnen stoppe når døren åpnes. For å fortsette tilberedningen lukkes døren hvoretter START-knappen trykkes inn. Hvis ingen knapp eller elektrisk tidsur ble berørt innen 1 minutt etter at døren ble lukket vil programmet bli avbrutt.
3. Den gjenværende tilberedningstiden vil bli avbrutt hvis døren stenges og åpnes under stopp-modus.
4. Hvis du dreier knotten mot venstre vil tilberedningstiden bli senket fra 30 minutter pr grad på knotten.

Siden tiden som skal stilles inn øker vil trinnene i tidsuret bevege seg i større trinn (enheter), som vist i tabellen nedenfor. Eks. for R-22AM/23AM: Hvis det legges inn en tid mellom 0 - 60 sekunder vil tilberedningstiden øke i trinn på 2 sekunder, mens hvis tiden er mellom 10 - 30 minutter vil hvert trinn øke med 30 sekunder.

INNSTILLINGSENHET FOR TILBEREDNINGSTID

(For R-22AM/23AM)

TILBEREDNINGSTID	ENHET
0 - 60 sekunder	2 sekunder
60 sekunder - 3 minutter	5 sekunder
3 - 10 minutter	10 sekunder
10 - 30 minutter	30 sekunder

(For R-25AM)

TILBEREDNINGSTID	ENHET
0 - 20 sekunder	2 sekunder
20 sekunder - 1 minutt	5 sekunder
1 - 6 minutter	10 sekunder
6 - 15 minutter	30 sekunder
15 - 30 minutter	1 minutt

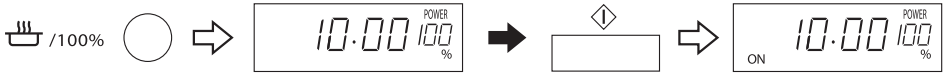
NORSK

ANDRE BEKVEMMELIGE FUNKSJONER

GJENTATT TILBEREDNING

Din ovn kan huske den siste tilberedningstiden for hvert effektnivå. Hvis du bruker denne funksjonen behøver du ikke å angi tilberedningsstiden.

Eksempel: Forutsett at du ønsker å bruke denne funksjonen på 100%. (Den siste tilberedningstiden er 10 min.).



Velg ønsket effektnivå (100%). | Sjekk displayet | Start tilberedningen. | Sjekk displayet

INFORMASJON MED FEILMELDINGER

Følg instruksjonene under dersom FEIL-meldinger vises.

FEILMELDINGER

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Kontakt din forhandler eller en autorisert Sharp serviceagent siden det må være en feil på ovnen.
EE8,EE0 (For R-22AM/23AM)	
EE19 (For R-25AM)	
EE7	Eksoslufttemperaturen er for høy. Kontroller at ingenting blokkerer ventilasjonsåpningene eller at romtemperaturen er meget høy eller at ovnsrommet er tomt under bruk. Korriger og prøv igjen om noen få minutter.
EE17	Magnetron-temperaturen er for høy, åpne og lukk døren to ganger og prøv deretter igjen etter noen få minutter.
EE9 (For R-25AM)	Tiden du har stilt inn overskrider maksimum tid . Åpne og lukk døren to ganger og sett inn passende tid.

STELL OG RENGJØRING

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

MEGET VIKTIG ADVARSEL:

- IKKE BRUK OVNEN UTEN SPRUTDEKSLET PÅ PLASS.
- IKKE FJERN SPRUTDEKSLET DERSOM IKKE STØPSLET TIL STRØMLEDNINGEN ER TRUKKET UT AV KONTAKTEN SIDEN ROTERINGS-ANTENNEN, SOM FINNES I TAKET, VIRKER I 1 MINUTT ETTER AT DØREN ER ÅPNET, NOE SOM KAN UTLØSE PERSONSKADER.
- 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.

Kontrollpanel

Åpne døren før rengjøring for å deaktivere kontrollpanelet. Forsiktighet må utvises 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.

Ovnens interiør

1) Av hygieniske grunner og for enkel rengjøring fjernes matrester med en fuktet myk klut eller svamp på slutten av hver dag . For kraftigere matsøl må det brukes en mild såpeoppløsning og tørkes over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er fjernet. Matrester som får anledning til å bygge seg opp kan overopphetes og begynne å ryke, antennes og føre til elektrisk 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.

Sprutedeksel

FJERN SPSRUTEDEKSLET MINST EN GANG PR. UKE OG VASK BEGGE SIDER MED EN MILD SÅPEOPPLØSNINGD. FETT SOM FÅR ANLEDNING TIL Å BYGGE SEG OPP KAN BLI MEGET VARM OG BEGYNNE Å RYKE. OVEROPPHEETRET FETT KAN OGSÅ BRENNE SPRUTEDEKSLET. SPRUTEDEKSLET ER PLASSERT I TOPPEN AV AV OVNEN OG VIL ENKELT KUNNE FJERNES. HUSK Å TREKKE UT STØPSLET TIL DEN ELEKTRISKE LEDNINGEN FRA KONTAKTEN.

Fjerning:

1. Fjern to vingeskruer (A) som vist i Fig. 1.
2. Fjern sprutdekslet fra ovnen.

Sett tilbake:

1. Sett inn to fremspring til dekslet (B) inn i hullene på ovnsrommets bakplate som vist i Fig. 2.
2. Fest dekslet til ovnstaket med to vingeskruer (A) som vist i Fig. 1.

Fig. 1

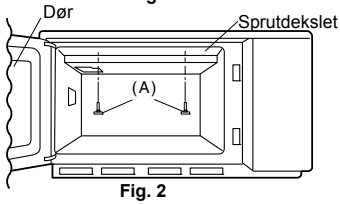
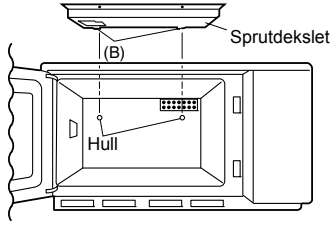


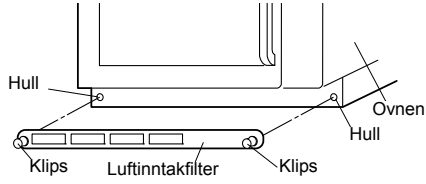
Fig. 2



Dør

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

Luftinntakfilter



Hold luftinntakfilteret rent. For å rengjøre luftinntakfilteret må du trekke ut de to klipsene på filteret og fjerne luftinntakfilteret. Vask luftinntakfilteret i mildt såpevann og tørk med en myk klut. Etter rengjøringen settes filteret tilbake i ovnen. Rengjør luftinntakfilteret hver annen uke.

ADVARSEL:

IKKE BRUK OVNEN DERSOM IKKE LUFTINNTAKFILTERET ER PÅ PLASS.

Utskifting av pære i ovnslampe

Trekk ut kontakten til ovnen før tilgangsdekslet for lampen fjernes og skift pæren (25 W/240 V). Sørg for at tilgangsdekslet er forsvarlig festet i ovnskabinettet etter at pæren er skiftet.

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:
   A. Lyser ovnslampen? JA _____ NEI _____
   B. Virker kjøleviften? JA _____ NEI _____
   (Legg hånden over den bakre ventilasjonsåpningen.)
3. Plasser en kopp vann (ca. 150 ml) i ovnen og steng døren forsvarlig.
   Programmer oven for ett minutt på 100% ( ).
   og start ovnen.
   A. Tennes tilberedningsindikatoren? JA _____ NEI _____
   B. Er vannet varmt når den innstilte tiden er omme? JA _____ NEI _____

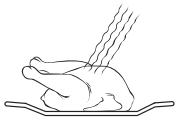
Hvis du svarer "NEI" på noen av spørsmålene ovenfor, ta kontakt med din forhandler eller et SHARP-autorisert verksted og fortell dem hva du har registrert under din kontroll.

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



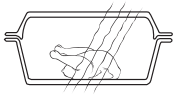
Mikrobølgene absorberes av maten

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

50% effekt:
For lenger tilberedningstider og kompakte typer mat.

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

1500 W	Meny	Init. Temp.	Mikrobølge effektnivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPPTI-NING	Kjøtt	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'	ca. 12'	Snu etter halvveis tiningstid. Ståtid: ca 10 min.
	Fjørfe	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 13'	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 11'	
	Frukt	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 7'30"	—	
	*Kake (ikke frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'40"	ca. 2'10"	ca. 2'40"	
	*Kremkake	-18°C	10%	ca. 1'30"	ca. 2'50"	—	
	Reker	-18°C	10%	ca. 5'	ca. 8'30"	ca. 12'	
	**Kaldt kjøtt	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
OPPVAR-MING	Suppe, klar	5 ±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'10"	Dekk med mikrobølgefolie eller lokk. Rør grundig etter oppvarming.
	Suppe, kremet	5 ±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'20"	
	Gryteretter	5 ±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'30"	
	Tilbehør, nudler	5 ±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tilbehør, ris	5 ±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tilbehør, poteter	5 ±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 3'	
	Tilbehør, grønnsaker	5 ±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	bakte bønner	5 ±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	—	
	Goulash, Ragout	5 ±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	Ca. 3'30"	
	*Kjøtt (150 g)	5 ±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	—	—
	*Pølser (50 g)	5 ±2°C	100%	ca. 20 sek.	ca. 30 sek.	ca. 50 sek.	
TILBE-REDNING	Tilbehør, Poteter	20 ±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	ca. 6'30"	Bruk kasserollelokk. Rør ved halv- eller hel tilberedningstid.
	Tilbehør, grønnsaker	20 ±2°C	100%	ca. 3'20"	ca. 5'30"	Ca. 7'30"	

1800 W	Meny	Init. Temp.	Mikrobølge effektnivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPPTINING	Kjøtt	-18°C	10%	Ca. 4'30"	ca. 6'30"	Ca. 8'30"	Snu etter halvveis tiningstid. Ståtid: ca 10 min.
	Fjørfe	-18°C	10%	Ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisk	-18°C	10%	Ca. 4'30"	ca. 6'30"	Ca. 8'30"	
	Frukt	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
	*Kake (ikke frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 1'50"	Ca. 2'10"	
	*Kremkake	-18°C	10%	ca. 1'10"	Ca. 2'10"	—	
	Reker	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Kaldt kjøtt	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
OPPVAR-MING	Suppe, klar	5 ±2°C	100%	ca. 1'	Ca. 1'40"	ca. 2'30"	Dekk med mikrobølgefolie eller lokk. Rør grundig etter oppvarming.
	Suppe, kremet	5 ±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Gryteretter	5 ±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tilbehør, nudler	5 ±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'20"	Ca. 2'20"	
	Tilbehør, ris	5 ±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Tilbehør, poteter	5 ±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Tilbehør, grønnsaker	5 ±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'50"	ca. 2'30"	
	bakte bønner	5 ±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	—	
	Goulash, Ragout	5 ±2°C	100%	ca. 1'10"	Ca. 2'10"	ca. 3'	
	*Kjøtt (150 g)	5 ±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	—	—
	*Pølser (50 g)	5 ±2°C	100%	ca. 15 sek.	25 sek.	35 sek.	
TILBERED-NING	Tilbehør, Poteter	20 ±2°C	100%	Ca. 2'10"	Ca. 4'40"	Ca. 6'	Bruk kasserollelokk. Rør ved halv- eller hel tilberedningstid.
	Tilbehør, grønnsaker	20 ±2°C	100%	ca. 2'50"	Ca. 4'40"	ca. 6'30"	

*visning pr. porsjon. (1,2,3 porsj.) ikke i gram.
**Fjern tinet porsjoner. Ståtid ca. 10 min.

NORSK

2100 W	Meny	Init. Temp.	Mikrobølge effektnivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPPTINING	Kjøtt	-18°C	10%	ca. 4'	Ca. 5'50"	Ca. 8'30"	Snu etter halvveis tiningstid. Ståtid: ca 10 min.
	Fjørfe	-18°C	10%	ca. 4'20"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'30"	Ca. 7'30"	
	Frukt	-18°C	10%	ca. 2'50"	Ca. 5'20"	—	
	*Kake (ikke frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'	Ca. 1'40"	ca. 2'	
	*Kremkake	-18°C	10%	Ca. 1'25"	Ca. 2'10"	—	
	Reker	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Kaldt kjøtt	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
OPPVAR-MING	Suppe, klar	5 ±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	Ca. 2'20"	Dekk med mikrobølgefolie eller lokk. Rør grundig etter oppvarming.
	Suppe, kremet	5 ±2°C	100%	ca. 1'	Ca. 1'40"	Ca. 2'40"	
	Gryteretter	5 ±2°C	100%	ca. 1'	Ca. 1'40"	Ca. 2'40"	
	Tilbehør, nudler	5 ±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'10"	ca. 2'	
	Tilbehør, ris	5 ±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	ca. 2'	
	Tilbehør, poteter	5 ±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'30"	Ca. 2'10"	
	Tilbehør, grønnsaker	5 ±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	Ca. 2'10"	
	bakte bønner	5 ±2°C	100%	Ca. 55 sek.	ca. 1'50"	—	
	Goulash, Ragout	5 ±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	*Kjøtt (150 g)	5 ±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	—	—
	*Pølser (50 g)	5 ±2°C	100%	ca. 15 sek.	25 sek.	40 sek.	
TILBERED-NING	Tilbehør, Poteter	20 ±2°C	100%	ca. 2'	Ca. 3'30"	Ca. 5'	Bruk kasserollelokk. Rør ved halv- eller hel tilberedningstid.
	Tilbehør, grønnsaker	20 ±2°C	100%	Ca. 2'10"	Ca. 3'50"	Ca. 5'20"	

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

**Fjern tinet porsjoner. Ståtid ca. 10 min.

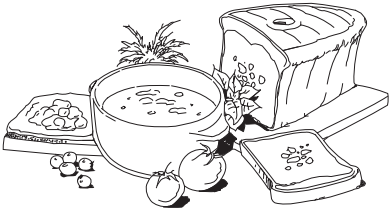
1500 W	Meny	Int. Temp.	Mikrobølge effektnivåer	1 porsj	2 porsj
SPESIAL	Wienerbrød	20 ±2°C	100%	ca. 8 sec.	—
	*Smultringer/Berlinerboller	20 ±2°C	100%	ca. 8 sec.	ca. 12 sec.
	*Boucheés à la reine	20 ±2°C	100%	ca. 14 sec.	ca. 20 sec.
	*Burgere	5 ±2°C	100%	ca. 1'	1'40"
	*Osteburgere	5 ±2°C	50%	ca. 1'	1'50"
	Toast og Bacon (40 g)	20 ±2°C	100%	ca. 14 sec.	—
	Eggerøre og bacon (140 g)	5 ±2°C	100%	ca. 40 sec.	—

1800 W	Meny	Int. Temp.	Mikrobølge effektnivåer	1 porsj	2 porsj
SPESIAL	Wienerbrød	20 ±2°C	100%	ca. 6 sek.	—
	*Smultringer/Berlinerboller	20 ±2°C	100%	ca. 5 sek.	Ca. 8 sek.
	*Boucheés à la reine	20 ±2°C	100%	ca. 10 sek.	Ca. 15 sek.
	*Burgere	5 ±2°C	100%	40 sek.	1'20"
	*Osteburgere	5 ±2°C	50%	50 sek.	1'30"
	Toast og Bacon (40 g)	20 ±2°C	100%	10 sek.	—
	Eggerøre og bacon (140 g)	5 ±2°C	100%	35 sek.	—

2100 W	Meny	Int. Temp.	Mikrobølge effektnivåer	1 porsj	2 porsj
SPESIAL	Wienerbrød	20 ±2°C	100%	ca. 6 sek.	—
	*Smultringer/Berlinerboller	20 ±2°C	100%	ca. 5 sek.	Ca. 8 sek.
	*Boucheés à la reine	20 ±2°C	100%	ca. 10 sek.	Ca. 15 sek.
	*Burgere	5 ±2°C	100%	35 sek.	1'10"
	*Osteburgere	5 ±2°C	50%	50 sek.	1'40"
	Toast og Bacon (40 g)	20 ±2°C	100%	10 sek.	—
	Eggerøre og bacon (140 g)	5 ±2°C	100%	40 sek.	—

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

Oppskrifter



Omelett

Dynk en normal tallerken med fett. Pisk tre egg med litt salt og pepper. Hell eggene på tallerkenen og tilbered dem i ca. 1 minutt og 20 sek./50 sek./45 sek. Legg til fyll (2 ss.) som du ønsker (ragout, grønnsaker) og tilbered igjen for ca. 20 sek./10 sek./10 sek.

Eggerøre

Bland to egg med salt, pepper og noe melk. Tilbered i ca. 1 min. 10 sek./ 45 sek./45 sek., rør tre ganger i løpet av total tilberedningstid.

Bacon

Legg to tynne skiver bacon mellom tørkepapir og tilbered i ca. 30 sek./ 20 sek./15 sek.

Toast Hawaii

Rist brød og dekk med smør. Plasser en skive kokt skinke, ananas og ost på en tallerken og tilbered i ca. 25 sek./20 sek./20 sek. Etter tilberedningen plasseres skinke, ananas og ost på den ristede brødskiven.

Varm sjokolade med krem

Hell 150 ml melk i en stor kopp. Legg til 30 g sort sjokolade (biter). Rør og tilbered for 1 min. /50 sek. /40 sek. Rør en gang i blant. Dekk med pisket krem og server med sjokoladepulver på toppen.

Tips: Første gang bruk 1500 Watt, andre gang 1800 Watt og tredje gang ,2100 Watt.
Alle oppskrifter tilberedes med 100% mikrobølgeeffekt.

NORSK

SPESIFIKASJONER

Spenning	230 V, 50 Hz, enkelfase
Sikring / kretsbryter	16 A (tidsforsinkelse)
Vekselstrøm påkrevet:	R-22AM: 2,4 kW
	R-23AM: 2,9 kW
	R-25AM: 3,15 kW
Effekt	R-22AM: 1500 W (IEC60705)
	R-23AM: 1800 W (IEC60705)
	R-25AM: 2100 W (IEC60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 Mhz* (Gruppe 2/Klasse B)
Lydnivå:	Mindre enn 70 dB (A)
Utvendige dimensjoner	510 mm (B) x 335 mm (H) x 470 mm (D) (Enkel ovn)
	510 mm (B) x 670 mm (H) x 470 mm (D) (To ovner)
Innvendig ovnsdimensjon	330 mm (B) x 180 mm (H) x 330 mm (D)
Ovnskapasitet	20 liter
Tilberedningsuniformitet	Roterende antennesystem
Vekt	Ca. 33 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 radio-frekvensenergi 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

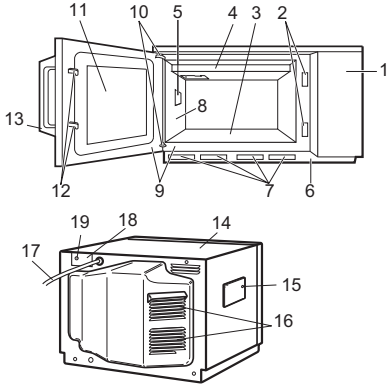
Jos haluat hävittää tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja pyydä ohjeita tuotteen asianmukaiseen hävittämiseen.

SISÄLTÖ

VARAOSAT FI-3
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA FI-4
ASENNUSOHJEET FI-6
LISÄVARUSTEET FI-6
LYHYT KUVAUS OMINAISUUKSISTA FI-7
ENNEN KÄYTTÖÄ FI-7
KYPSENNYKSEN AJOITUS FI-7
MUITA HELPPOKÄYTTÖISIÄ TOIMINTOJA FI-8
HOITO JA PUHDISTUS FI-9
ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOON FI-10
OHJEET FI-11
TEKNISET TIEDOT FI-15

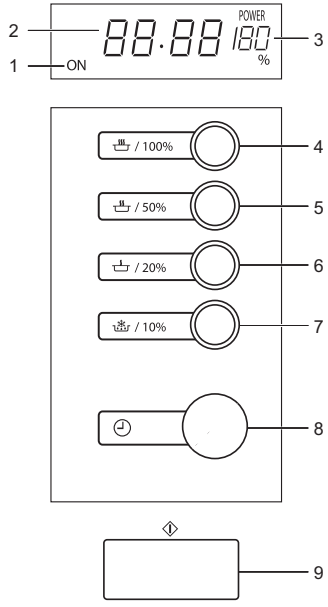
VARAOSAT

UUNI



1 Ohjauspaneeli
2 Luukun lukkoaukot
3 Keraaminen lattia
4 Roiskesuoja
5 Uunin lamppu
6 Ilmanottosuodatin
7 Ilmanottoaukko
8 Uunin sisäosa
9 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
10 Luukun saranat
11 Luukku
12 Turvasalvat
13 Luukun kahva
14 Uunin ulkovaippa
15 Uunin lampun suoja
16 Tuuletusaukot
17 Virtajohto
18 Kiinnityslevy
19 Kiinnityslevyn ruuvi

SÄÄTÖPANEELI



NÄYTTÖ JA ILMAISIMET

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

1 Kypsennysilmaisin
Tämä ilmaisin kuvaa meneillään olevaa kypsennystä.
2 Digitaalinen näyttö
3 MIKROAALLON TEHOTASO -painike

KÄYTTÖPAINIKKEET

4 Teho 100 %
5 Teho 50 %
6 Teho 20 %
7 Teho 10 %
} MIKROAALLON TEHOTASO -painike
8 SÄHKÖINEN AJASTIN
Syötä kypsennysaika pyörittämällä nuppia.
9 KÄYNNISTÄ-painike

* KÄYTTÖPAINIKKEIDEN kuvaus on malleille R- 22AM/R- 23AM.
Vaikka R- 25AM -malli on hieman erilainen, jokainen painikkeen nimi ja toiminto on sama.

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 25 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-11 "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-9.
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 virrankatkaisin. Kun käytössä on kaksi uuni, molemmat uunit täytyy varmistaa 16 A 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 roiskesuojus ja uunin sisusta 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 popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikropopcornpakkauksia.
13. Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.

SUOMI

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 uunia, joka on vaurioitunut tai jossa on toimintahäiriöitä. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:
   a) Luukku: varmista, että se sulkeutuu kunnolla ja 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 lommoja.
   e) Virtajohto ja pistotulppa: varmista, että ne ovat ehjiä.
2. Älä käytä uunia luukun ollessa auki äläkä 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-9 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 saa 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.

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. Noudata varovaisuutta, kun kuumennat nesteitä mikroaaltouunissa. 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-12, FI-13).
   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.

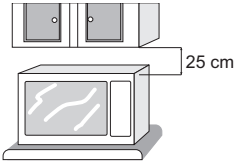
HUOMAUTUS

1. Jos et ole varma kuinka uuni liitetään sähköverkkoon, ota yhteyttä valtuutettuun sähköteknikkoon.
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 aina varoitussivu (ERIKOISOHJEET JA VAROITUKSET) uunin lähellä mahdollista tarvetta varten.

1) Poista kaikki pakkausmateriaali 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 25 cm tilaa.



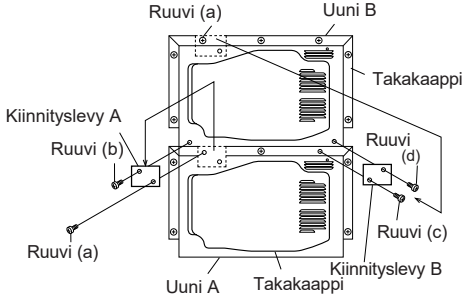
5) Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen (maadoitettuun) kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.
6) Kaksi samaa uunin mallia voidaan asentaa yhdessä päällekkäin, Noudata näitä ohjeita.

6-1) Aseta uuni A paikoilleen ja sijoita uuni B uunin A päälle kuvassa A esitetyllä tavalla.
6-2) Irrota yksittäinen kiinnityslevyn A uunin A takakaappiin kiinnittävä ruuvi (a). Ja irrota kiinnityslevy A.
6-3) Irrota yksittäinen ruuvi (b) uunin B takakaapista kuvassa A esitetyllä tavalla.
6-4) Asenna kiinnityslevy A uunin B takakaappiin yksittäisellä irrotetulla ruuvilla (b) kuvassa A esitetyllä tavalla.
6-5) Asenna kiinnityslevy A uunin A takakaappiin yksittäisellä irrotetulla ruuvilla (a) kuvassa A esitetyllä tavalla.
6-6) Irrota (a) kiinnityslevyn B uunin B takakaappiin kiinnittävä ruuvi (a). Ja irrota kiinnityslevy B uunista B. Katso kuva A.
6-7) Kiinnitä ruuvi (a) takaisin paikoilleen.
6-8) Irrota ruuvi (c) uunista A.
6-9) Irrota ruuvi (d) uunista B.
6-10) Käännä irrotettu kiinnityslevy B ympäri ja kiinnitä sitten kiinnityslevy B irrotetuilla ruuveilla (c) ja (d) kuvassa A esitetyllä tavalla.

VAROITUS:

Tapauksessa, joissa kaksi uunia asennetaan yhdessä päällekkäin.

1) Käytä kahta asennuslevyä kahden uunin kiinnittämiseen.
2) Varmista, että virtajohto ei jää jumiin kahden uunin väliin.
3) Älä asenna enempää kuin kaksi uunia päällekkäin.
4) Älä löystytä irrotettuja ruuveja.



Kuva A: kuinka kiinnittää kaksi uunia

LISÄVARUSTEET

Varmista, että seuraavat lisävarusteet toimitetaan uunin mukana:

- Käyttöopas
- Varoitussivu (ERIKOISOHJEET JA VAROITUKSET)

HUOMAUTUS:

- Muista mainita lisävarusteita tilatessasi seuraavat tiedot jälleenmyyjälle tai valtuutetulle SHARP-huoltajalle: osan nimi ja mallin nimi.
- Mallin nimi on painettu mikroaaltouunin oveen.

LYHYT KUVAUS OMINAISUUKSISTA

Ajan asetuspainike: *ajan asetukset eri aikavälein molempiin suuntiin.*

Kypsennysaika: *erityyppisten ruokien erillinen kypsennys määrittämällä aika ja teho.*

Kypsennyksen toisto: *manuaalisen käytön jälkeen on mahdollista käyttää samaa kypsennystasoa ja tehotasoa uudelleen painamalla mikroaallon tehotason painiketta ja sitten käynnistyspainiketta.*

Virheviesti: *käytön virheet tai tekniset ongelmat esitetään virhekoodilla.*

ENNEN KÄYTTÖÄ

* Varmista, että luet ja ymmärrät tämän käyttöoppaan täysin ennen kuin käytät uutta uunia.

1) Kiinnitä uunin pistotulppa.
   *Digitaalinen näyttö esittää sitten [.0].
2) Painikkeiden painaminen ja sähköisen ajastimen määrittäminen on mahdollista vain silloin, kun luukku on kiinni.
3) Uunin lamppu ja tuulettimen moottori toimivat 1 minuutin aina kun ovi avataan tai kypsennyksen jälkeen.
4) Ohjelma peruutetaan aina, kun mitään painiketta tai sähköistä ajastinta ei kosketa yli 3 minuuttiin ohjelmoinnin aikana.
5) [End] näkyy näytöllä sen jälkeen, kun ajastimen aika loppuu. Se näkyy, kun uunin luukku avataan.
6) Ohjelma voidaan peruuttaa kypsennyksen aikana avaamalla ja sulkemalla luukku ja avaamalla luukku uudelleen.

KYPSENNYKSEN AJOITUS

Uuni voidaan ohjelmoida enintään 30 minuutiksi. Siinä on 4 esiasetettua tehotasoa.

Mallia R-25AM koskeva huomautus:
Maksimikypsennysaika 100 %:n tai 50 %:n tehotasolle on 15 minuuttia. Jos määrittämäsi aika ylittää maksimiajan, näytöllä näkyy "EE 9".

Tasot	MIKROAALLON TEHO	WATTI R-22AM	R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

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

Pyöritä nuppia vastapäivään haluttuun kypsennysaikaan. (2 min. 30 s)

Valitse haluamasi tehotaso (50%).

Aloita kypsennys

Tarkasta näyttö

HUOMAUTUS:

1. MIKROAALLON TEHOTASO-painiketta ei tarvitse koskettaa 100 %:n teholle.
2. Uuni pysähtyy kypsennyksen aikana, jos luukku avataan. Voit aloittaa kypsennyksen uudelleen sulkemalla luukun ja painamalla KÄYNNISTÄ-painiketta. Jos mitään painiketta tai sähköistä ajastinta ei kosketeta 1 minuutin kuluessa luukun sulkemisen jälkeen, ohjelma peruutetaan.
3. Jäljellä oleva kypsennysaika peruutetaan, kun luukku suljetaan ja avataan pysäytystilan aikana.
4. Jos pyörität nuppia vastapäivään, kypsennysaika laskee 30 minuutista asteittain.

Kun määritetty aika kasvaa, ajastimen aika kasvaa suuremmissa väleissä (yksiköt) alla esitetyn taulukon mukaisesti. Esim. malli R-22AM/23AM: jos syötetään aika 0-60 sekuntia, kypsennysaika kasvaa 2 sekunnin jaksoissa. Jos syötetään aika 10-30 minuuttia, jokainen jakso on 30 sekunnin mittainen.

KYPSENNYSAJAN MÄÄRITYSYKSIKKÖ

(Mallit R-22AM/23AM)

KYPSENNYSAIKA	YKSIKKÖ
0-60 sekuntia	2 sekuntia
60 sekuntia - 3 minuuttia	5 sekuntia
3-10 minuuttia	10 sekuntia
10-30 minuuttia	30 sekuntia

(Malli R-25AM)

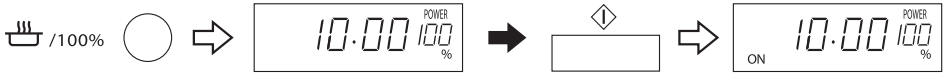
KYPSENNYSAIKA	YKSIKKÖ
0-20 sekuntia	2 sekuntia
20 sekuntia - 1 minuutti	5 sekuntia
1-6 minuuttia	10 sekuntia
6-15 minuuttia	30 sekuntia
15-30 minuuttia	1 minuutti

MUITA HELPPOKÄYTTÖISIÄ TOIMINTOJA

KYPSENNYKSEN TOISTO

Uuni voi muistaa edellisen kypsennysajan jokaisella tehotasolla. Jos käytät tätä toimintoa, sinun ei tarvitse syöttää kypsennysaikaa.

Esimerkki: Oletetaan, että haluat käyttää tätä toimintoa 100 %:n tehotasolla. (Edellinen kypsennysaika on 10 minuuttia.).



Valitse haluamasi tehotaso (100 %).

Tarkasta näyttö

Aloita kypsennys

Tarkasta näyttö

VIRHEVIESTEIHIN LIITTYVÄT TIEDOT

Jos näkyviin tulee virheviestejä, noudata alla olevia ohjeita.

VIRHEVIESTIT

EE1, EE2, EE3, EE6, EE10, EE16	Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun Sharp-huoltokeskukseen, koska uunin täytyy olla epäkunnossa.
EE8, EE0 (Mallit R-22AM/23AM)	
EE19 (Malli R-25AM)	
EE7	Poistoilman lämpötila on liian korkea. Tarkasta, että mikään ei tuki tuuletusaukkoja, onko huoneenlämpötila liian korkea tai uunin sisätila tyhjä käytön aikana. Korjaa ongelma ja yritä uudelleen muutaman minuutin kuluttua.
EE17	Magnetronin lämpötila on liian korkea, avaa ja sulje luukku kahdesti ja yritä uudelleen muutaman minuutin kuluttua.
EE9 (Malli R-25AM)	Asettamasi aika ylittää maksimiajan. Avaa ja sulje luukku kahdesti 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.

ERITTÄIN TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

- ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA ILMAN ROISKESUOJAA.
- ÄLÄ IRROTA ROISKESUOJAA ELLEI VIRTAJOHTOA OLE IRROTETTU PISTORASISTA, KOSKA KATOSSA SIJAITSEVA PYÖRIVÄ ANTENNI TOIMII 1 MINUUTIN AJAN LUUKUN AVAAMISEN JÄLKEEN, JA SE VOI AIHEUTTAA TAPATURMAN.
- 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.

Säätöpaneeli

Poista säätöpaneelin painikkeiden tai sähköisen ajastimen aktivointi avaamalla luukku ennen puhdistusta. Noudata varovaisuutta säätöpaneelin puhdistuksen yhteydessä. Pyyhi säätöpaneelia veteen kostutetulla kankaalla, kunnes se on puhdas Vältä liiallista veden käyttöä. Älä käytä minkäänlaista kemiallista tai hankaavaa puhdistusainetta.

Uunin sisäpuoli

1) Uuni on helppo puhdistaa päivän lopuksi hygieniasyistä pyyhkimällä kaikki roiskeet tai vuodot pehmeällä kankaalla tai sienellä. Puhdista suuremmat vuodot miedolla saippualla ja pyyhi useita kertoja kostealla kankaalla, kunnes kaikki jäämät on poistettu.
   Kertyneet 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.

Roiskesuoja

IRROTA ROISKESUOJA VÄHINTÄÄN KERRAN VIIKOSSA JA PESE MOLEMMAT PUOLET MIEDOLLA PESUAINELIUOKSELLA. KERÄÄNTYNYT RASVA SAATTAA YLIKUUMENTUA JA ALKAA SAVUTA. JA YLIKUUMENTUNUT RASVA VOI POLTTAA ROISKESUOJAN. ROISKESUOJA SIJAITSEE

UUNIN YLÄOSASSA, JA VOIDAAN IRROTTAA HELPOSTI. MUISTA IRROTTAA VIRTAJOHTO.

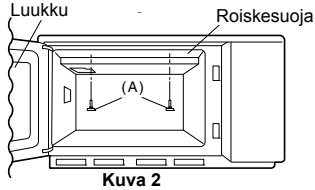
Irrottaminen:

1. Irrota kaksi siipiruuvia (A) kuvassa 1 esitetyllä tavalla.
2. Irrota roiskesuoja uunista.

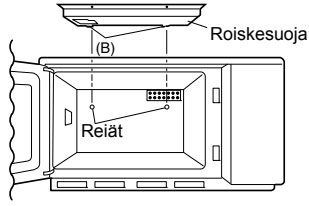
Uudelleenasennus:

1. Pane suojan kaksi kielekettä (B) uunin sisäosan taustalevyn reikiin kuvassa 2 esitetyllä tavalla.
2. Kiinnitä suoja uunin kattoon kahdella siipiruuvilla (A) kuvassa 1 esitetyllä tavalla.

Kuva 1



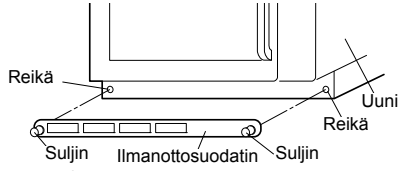
Kuva 2



Luukku

Puhdista kaikki likakertymät säännöllisesti luukun molemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja tiivistepinnoilta pehmeällä, kostutetulla liinalla.

Ilmanottosuodatin



Pidä ilmaottosuodatin puhtaana. Voit puhdistaa ilmanottosuodattimen vetämällä kahta suodattimen suljinta ja irrottamalla ilmanottosuodattimen. Pese ilmanottosuodatin miedolla saippuavedellä ja kuivaa pehmeällä vaatteella. Asenna ilmanottosuodatin uudelleen uuniin puhdistuksen jälkeen. Puhdista ilmanottosuodatin kahden viikon välein.

HUOMAUTUS:

- ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA ILMAN, ETTÄ ILMANOTTOSUODATIN ON PAIKOILLAAN.

Uunin lampun vaihto

Irrota virtapistoke ennen kuin poistat lampun suojan. Vaihda lamppu (25 W/240 V). Varmista, että suoja on kiinni uunissa sen jälkeen, kun lamppu on vaihdettu.

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 oven:
   A. Syttyykö uunin lamppu? KYLLÄ _____ EI _____
   B. Toimiiko tuuletin? KYLLÄ _____ EI _____
   (Pane kätesi takatuulettimen aukon päälle.)
3. Aseta kupillinen vettä (n. 150 ml) uuniin ja sulje ovi huolellisesti.
   Ohjelmoi uuni minuutin ajaksi 100 %:n teholle ( ).
   Ja käynnistä uuni.
   A. Käykö kypsennyksen ilmaisin? KYLLÄ _____ EI _____
   B. Onko vesi tähän mennessä lämmintä? KYLLÄ _____ EI _____

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

OHJEET

HYÖDYLLISIÄ TIETOJA MIKROAALLOISTA

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

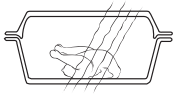
Ruoka

Mikroaallot imeytyvät ruokaan

SOVELTUVAT VARUSTEET

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.

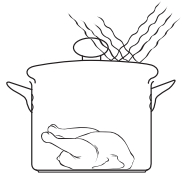
Muovi- ja paperivälineet
Lämmön- ja mikroaallon kestävät muovi- tai paperiastiat sopivat sulattamiseen, lämmitykseen ja ruoanlaittoon. Noudata valmistajan ohjeita.

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 %:in 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 %:in 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)

50 %:in teho:
Pidemmille kypsennysajoille ja tiiviille ruuille.

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

1500 W	Valikko	Alkup. lämpötila	Mikron tehotasot	200 g	400 g	600 g	Huomautus
SULATUS	Naudanliha	-18 °C	10%	n. 5'20"	n. 8'	n. 12'	Käännä ympäri sulatuksen puolivälissä. Tasaantumisaika: noin 10 minuuttia.
	Siipikarja	-18 °C	10%	n. 5'20"	n. 8'30"	n. 13'	
	Kala	-18 °C	10%	n. 5'20"	n. 8'30"	n. 11'	
	Hedelmät	-18 °C	10%	n. 4'	n. 7'30"	—	
	*Kakku (ei hedelmiä tai juustoa)	-18 °C	10%	n. 1'40"	n. 2'10"	n. 2'40"	
	*Juustokakku	-18 °C	10%	n. 1'30"	n. 2'50"	—	
	Katkaravut	-18 °C	10%	n. 5'	n. 8'30"	n. 12'	
	**Kylmä liha	-18 °C	10%	n. 4'	n. 6'30"	n. 9'	
LÄMMITYS	Keitto, kirkas	5±2 °C	100%	n. 1'10"	n. 2'10"	n. 3'10"	Peitä mikrokelmulla tai kannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen.
	Keitto, kerma	5±2 °C	100%	n. 1'20"	n. 2'20"	n. 3'20"	
	Padat	5±2 °C	100%	n. 1'20"	n. 2'20"	n. 3'30"	
	Lisäkkeet, nuudelit	5±2 °C	100%	n. 1'10"	n. 2'	n. 2'50"	
	Lisäkkeet, riisi	5±2 °C	100%	n. 1'10"	n. 2'	n. 2'50"	
	Lisäkkeet, peruna	5±2 °C	100%	n. 1'10"	n. 2'	n. 3'	
	Lisäkkeet, kasvikset	5±2 °C	100%	n. 1'10"	n. 2'	n. 2'50"	
	Keitetyt pavut	5±2 °C	100%	n. 1'20"	n. 2'20"	—	
	Gulassi	5±2 °C	100%	n. 1'30"	n. 2'30"	n. 3'30"	
	*Liha (150 g)	5±2 °C	100%	n. 1'	n. 1'40"	—	—
	*Makkarat (50 g)	5±2 °C	100%	n. 20 s	n. 30 s	n. 50 s	
KYPSENNYS	Lisäkkeet, perunat	20±2 °C	100%	n. 2'50"	n. 5'30"	n. 6'30"	Käytä padassa kantta. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.
	Lisäkkeet, kasvikset	20±2 °C	100%	n. 3'20"	n. 5'30"	n. 7'30"	

1800 W	Valikko	Alkup. lämpötila	Mikron tehotasot	200 g	400 g	600 g	Huomautus
SULATUS	Naudanliha	-18 °C	10%	n. 4'30"	n. 6'30"	n. 8'30"	Käännä ympäri sulatuksen puolivälissä. Tasaantumisaika: noin 10 minuuttia.
	Siipikarja	-18 °C	10%	n. 4'30"	n. 6'30"	n. 9'30"	
	Kala	-18 °C	10%	n. 4'30"	n. 6'30"	n. 8'30"	
	Hedelmät	-18 °C	10%	n. 2'50"	n. 5'30"	—	
	*Kakku (ei hedelmiä tai juustoa)	-18 °C	10%	n. 1'10"	n. 1'50"	n. 2'10"	
	*Juustokakku	-18 °C	10%	n. 1'10"	n. 2'10"	—	
	Katkaravut	-18 °C	10%	n. 4'	n. 6'30"	n. 9'	
	**Kylmä liha	-18 °C	10%	n. 3'	n. 5'30"	n. 8'	
LÄMMITYS	Keitto, kirkas	5±2 °C	100%	n. 1'	n. 1'40"	n. 2'30"	Peitä mikrokelmulla tai kannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen.
	Keitto, kerma	5±2 °C	100%	n. 1'	n. 2'	n. 2'50"	
	Padat	5±2 °C	100%	n. 1'10"	n. 2'	n. 2'50"	
	Lisäkkeet, nuudelit	5±2 °C	100%	n. 50 s	n. 1'20"	n. 2'20"	
	Lisäkkeet, riisi	5±2 °C	100%	n. 50 s	n. 1'30"	n. 2'30"	
	Lisäkkeet, peruna	5±2 °C	100%	n. 50 s	n. 1'30"	n. 2'30"	
	Lisäkkeet, kasvikset	5±2 °C	100%	n. 50 s	n. 1'50"	n. 2'30"	
	Keitetyt pavut	5±2 °C	100%	n. 1'	n. 2'	—	
	Gulassi	5±2 °C	100%	n. 1'10"	n. 2'10"	n. 3'	
	*Liha (150 g)	5±2 °C	100%	n. 40 s	n. 1'20"	—	—
	*Makkarat (50 g)	5±2 °C	100%	n. 15 s	25 s	35 s	
KYPSENNYS	Lisäkkeet, perunat	20±2 °C	100%	n. 2'10"	n. 4'40"	n. 6'	Käytä padassa kantta. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.
	Lisäkkeet, kasvikset	20±2 °C	100%	n. 2'50"	n. 4'40"	n. 6'30"	

*tarkoittavat per kpl. (1, 2, 3 kpl) ei grammoja.
**Poista sulaneet osat. Tasaantumisaika on noin 10 minuuttia.

SUOMI

2100 W	Valikko	Alkup. lämpötila	Mikron tehotasot	200 g	400 g	600 g	Huomautus
SULATUS	Naudanliha	-18 °C	10%	n. 4'	n. 5'50"	n. 8'30"	Käännä ympäri sulatuksen puolivälissä. Tasaantumisaika: noin 10 minuuttia.
	Siipikarja	-18 °C	10%	n. 4'20"	n. 6'30"	n. 9'30"	
	Kala	-18 °C	10%	n. 4'	n. 5'30"	n. 7'30"	
	Hedelmät	-18 °C	10%	n. 2'50"	n. 5'20"	—	
	*Kakku (ei hedelmiä tai juustoa)	-18 °C	10%	n. 1'	n. 1'40"	n. 2'	
	*Juustokakku	-18 °C	10%	n. 1'25"	n. 2'10"	—	
	Katkaravut	-18 °C	10%	n. 4'	n. 6'30"	n. 9'	
	**Kylmä liha	-18 °C	10%	n. 3'	n. 5'30"	n. 8'	
LÄMMITYS	Keitto, kirkas	5±2 °C	100%	n. 50 s	n. 1'30"	n. 2'20"	Peitä mikrokelmulla tai kannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen.
	Keitto, kerma	5±2 °C	100%	n. 1'	n. 1'40"	n. 2'40"	
	Padat	5±2 °C	100%	n. 1'	n. 1'40"	n. 2'40"	
	Lisäkkeet, nuudelit	5±2 °C	100%	n. 40 s	n. 1'10"	n. 2'	
	Lisäkkeet, riisi	5±2 °C	100%	n. 40 s	n. 1'20"	n. 2'	
	Lisäkkeet, peruna	5±2 °C	100%	n. 40 s	n. 1'30"	n. 2'10"	
	Lisäkkeet, kasvikset	5±2 °C	100%	n. 50 s	n. 1'30"	n. 2'10"	
	Keitetyt pavut	5±2 °C	100%	n. 55 s	n. 1'50"	—	
	Gulassi	5±2 °C	100%	n. 1'	n. 2'	n. 2'50"	
	*Liha (150 g)	5±2 °C	100%	n. 40 s	n. 1'20"	—	—
	*Makkarat (50 g)	5±2 °C	100%	n. 15 s	25 s	40 s	
KYPSENNYS	Lisäkkeet, perunat	20±2 °C	100%	n. 2'	n. 3'30"	n. 5'	Käytä padassa kantta. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.
	Lisäkkeet, kasvikset	20±2 °C	100%	n. 2'10"	n. 3'50"	n. 5'20"	

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

**Poista sulaneet osat. Tasaantumisaika on noin 10 minuuttia.

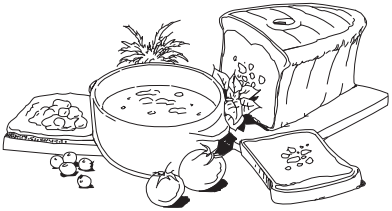
1500 W	Valikko	Alkup. lämpötila	Mikron tehotasot	1 kpl	2 kpl
ERIKOISUUDET	Tanskan leivokset	20±2 °C	100%	n. 8 s	—
	*Donitsit/berliininmunkit	20±2 °C	100%	n. 8 s	n. 12 s
	*Piirakka	20±2 °C	100%	n. 14 s	n. 20 s
	*Hampurilainen	5±2 °C	100%	n. 1'	1'40"
	*Juustohampurilainen	5±2 °C	50%	n. 1'	1'50"
	Paahtoleipä ja pekoni (40 g)	20±2 °C	100%	n. 14 s	—
	Munakas ja pekoni (140 g)	5±2 °C	100%	n. 40 s	—

1800 W	Valikko	Alkup. lämpötila	Mikron tehotasot	1 kpl	2 kpl
ERIKOISUUDET	Tanskan leivokset	20±2 °C	100%	n. 6 s	—
	*Donitsit/berliininmunkit	20±2 °C	100%	n. 5 s	n. 8 s
	*Piirakka	20±2 °C	100%	n. 10 s	n. 15 s
	*Hampurilainen	5±2 °C	100%	40 s	1'20"
	*Juustohampurilainen	5±2 °C	50%	50 s	1'30"
	Paahtoleipä ja pekoni (40 g)	20±2 °C	100%	10 s	—
	Munakas ja pekoni (140 g)	5±2 °C	100%	35 s	—

2100 W	Valikko	Alkup. lämpötila	Mikron tehotasot	1 kpl	2 kpl
ERIKOISUUDET	Tanskan leivokset	20±2 °C	100%	n. 6 s	—
	*Donitsit/berliininmunkit	20±2 °C	100%	n. 5 s	n. 8 s
	*Piirakka	20±2 °C	100%	n. 10 s	n. 15 s
	*Hampurilainen	5±2 °C	100%	35 s	1'10"
	*Juustohampurilainen	5±2 °C	50%	50 s	1'40"
	Paahtoleipä ja pekoni (40 g)	20±2 °C	100%	10 s	—
	Munakas ja pekoni (140 g)	5±2 °C	100%	40 s	—

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

Reseptit



Munakas

Ripottele tavalliselle lautaselle rasvaa. Sekoita kolme munaa, suolaa ja pippuria. Kaada munat lautaselle ja kypsennä n. 1 min. 20 s/50 s/45 s Lisää haluamasi täyte (2 rkl) (raguu, kasvikset) ja kypsennä uudelleen n. 20 s/10 s/10 s

Munakas

Sekoita kaksi kananmunaa, suolaa, pippuria ja vähän maitoa. Kypsennä noin. 1 min. 10 s/ 45 s/ 45 s, sekoita kolme kertaa kypsennyksen aikana.

Pekoni

Aseta kaksi ohutta pekoniviipaletta talouspaperin väliin ja kypsennä n. 30 s/20 s/15 s

Havaijilainen paahtoleipä

Valmistele paahtoleivät ja levitä niihin voita. Pane päälle yksi siivu kinkkua, ananasta ja juustoa lautaselle ja kypsennä n. 25 s/20 s/20s Pane kypsennyksen jälkeen valmistellun paahtoleivän päälle.

Kuuma kaakao

Kaada 150 ml maitoa isoon kuppiin. Lisää 30 g tummaa suklaata (viipaloitu). Sekoita ja kypsennä 1 min/ 50 s/40 s Sekoita kerran välissä. Lisää hieman vatkattua kermaa ja lisää vähän suklaata juoman päälle.

Vihje: Ensimmäinen aika viittaa 1500 wattiin, toinen aika 1800 wattiin ja kolmas aika 2100 wattiin.
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:	R-22AM : 2,4 kW
	R-23AM : 2,9 kW
	R-25AM : 3,15 kW
Lähtöteho:	R-22AM : 1500 W (IEC60705)
	R-23AM : 1800 W (IEC60705)
	R-25AM : 2100 W (IEC60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz* (Ryhmä 2/Luokka B)
Äänenvoimakkuus:	Alle 70 dB(A)
Ulkomitat	510 mm (L) x 335 mm (K) x 470 mm (S) (yksi uuni)
	510 mm (L) x 670 mm (K) x 470 mm (S) (kaksi uunia)
Sisäosan mitat	330 mm (L) x 180 mm (K) x 330 mm (S)
Uunin tilavuus	20 litraa
Kypsennyksen tasalaatuisuus	Pyörivä antennijärjestelmä
Paino	n. 33 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 suosittele 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.

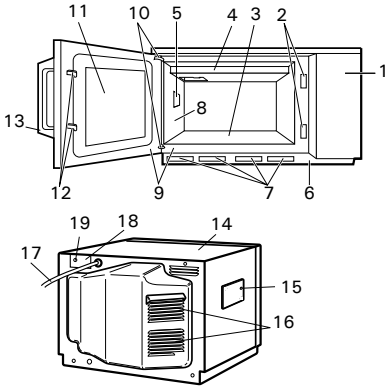
INDHOLD

DELENES NAVNE DK-3
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER..... DK-4
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER DK-6
TILBEHØR..... DK-6
KORT BESKRIVELSE AF FUNKTIONER ... DK-7
FØR IBRUGTAGNING DK-7
TIDSTILBEREDNING..... DK-7
ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER..... DK-8
PLEJE OG RENGØRING..... DK-9
KONTROLLER INDEN DU
TILKALDER SERVICE DK-10
VEJLEDNING..... DK-11
SPECIFIKATIONER DK-15

DANSK

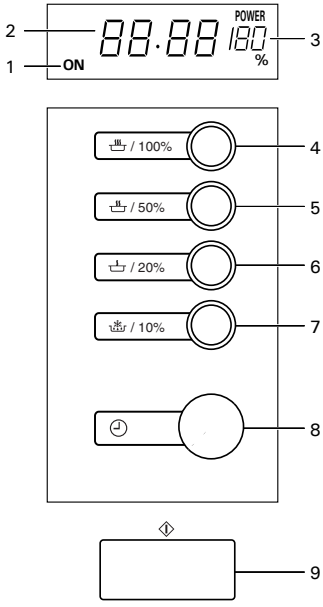
DELENES NAVNE

OVN



1 Betjeningspanel
2 Ovnlågens låseåbninger
3 Keramisk bund
4 Stænkskærm
5 Ovnlampe
6 Luftindsugningsfilter
7 Luftindsugningsåbning
8 Ovnrum
9 Lågens tætninger og tætningsflader
10 Ovnlågens hængsler
11 Ovnlåge
12 Ovnlågens låsekroge
13 Håndtag
14 Yderkappe
15 Dæksel til ovnpære
16 Ventilationsåbninger
17 Strømforsyningskabel
18 Monteringsplade
19 Skrue til monteringsplade

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 Digitalt display
3 Mikrobølgeeffektniveau-indikator

FUNKTIONSKNAPPER

4 Effekt 100%
5 Effekt 50%
6 Effekt 20%
7 Effekt 10%
} MIKROBØLGEEF-FEKTNIVEAU-knap

8 ELEKTRONISK TIMER
Drej knappen for at indtaste tilberedningstiden.
9 START-knap

* Illustrationen af FUNKTIONSTASTER er for R-22AM/R- 23AM.
Selvom designet for R- 25AM er en smule anderledes, er navnet for hver tast og funktionen den samme.

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 25 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 ovnens strømkabel beskadiges, skal det udskiftes af et 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 r�æg 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-11. Anvend kun beholdere og tilbehør, som er egnet til mikrobølgeovne.
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-9.
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 stænkskærmen 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.
14. Kontrollér indstillingerne, når du starter ovnen, for at være sikker på, at den anvendes korrekt.

DANSK

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-9.
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-12, DK-13).
   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.

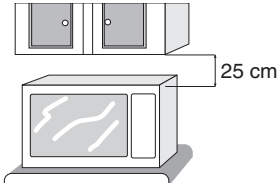
BEMÆRK

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 25 cm oven over ovnen.

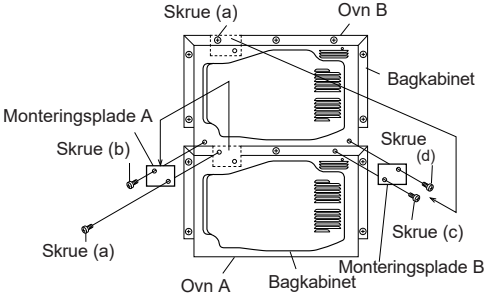


5) Sæt kontakten korrekt i en jordet stikkontakt i væggen.
6) To ovne af samme model kan installeres sammen ved at placere den ene ovenpå den anden. Følg disse instruktioner.

6-1) Placér ovnen A og anbring ovnen B oven på ovnen A, som vist i figur A.
6-2) Fjern den enkelte skrue (a), der holder monteringspladen A til bagkabinettet på ovnen A. Og fjern monteringspladen A.
6-3) Fjern den enkelte skrue (b) fra bagkabinettet på ovnen B, som vist i figur A.
6-4) Geninstaller monteringspladen A til bagkabinettet på ovnen B med den enkelte skrue (b), der blev fjernet, som vist i figur A.
6-5) Hold monteringspladen A til bagkabinettet på ovnen A med den enkelte skrue (a), som vist i figur A.
6-6) Fjern skruen (a), der holder monteringspladen B til bagkabinettet på ovnen B. Og fjern monteringspladen B fra ovnen B. Se figur A.
6-7) Installér skruen (a) på ny i sin position.
6-8) Fjern skruen (c) fra ovnen A.
6-9) Fjern skruen (d) fra ovnen B.
6-10) Vend monteringspladen B om og brug den fjernede skrue (c) og (d), fastgør monteringspladen B, som vist i figur A.

ADVARSEL:
Hvis der er installeret to ovne sammen ved at placere den ene ovenpå den anden:

1) Brug de to monteringsplader til at fastgøre de to ovne.
2) Sørg for, at strømkablet ikke er fanget mellem de to ovne.
3) Installér ikke mere end én ovn ovenpå en anden.
4) Mist ikke de afmonterede skruer.



Figur A: Sådan fastgøres to ovne

TILBEHØR

Kontrollér, at følgende dele medfølger:

- Brugsanvisning
- Advarselsblad (SÆRLIGE INSTRUKTIONER OG ADVARSLER)

BEMÆRK:

- Når du bestiller tilbehør, skal du oplyse to ting: delens navn og modelnavn til din forhandler eller autoriseret SHARP-serviceværksted.
- Modelnavnet er trykt på mikrobølgeovnens ovnlåge.

KORT BESKRIVELSE AF FUNKTIONER

Tidsindstillingstast: Tidsindstilling med forskellige tidsintervaller i begge retninger.

Tidstilberedning: Til individuel tilberedning og optøning af forskellige typer af fødevarer ved indstilling af tid og effekt.

Gentag tilberedning: Efter manuel funktion er det muligt at bruge samme tilberedningstid og effektniveau igen ved blot at trykke på mikrobølgeeffektniveauknappen og derefter start-knappen.

Fejlmeddelelse: Fejl under drift er tekniske problemer vises med en fejlkode.

FØR IBRUGTAGNING

* Før du bruger din nye ovn, skal du sørge for at have læst og forstået hele denne brugsanvisning.

1) Sæt ovnen til stikkontakten.
   *Det digitale display viser derefter 0.
2) Du kan kun bruge knapperne og den elektroniske timer, når ovnlågen er lukket.
3) Ovnlampen og ventilatormotoren kører i 1 minut, når døren åbnes eller efter tilberedning.
4) Programmet annulleres, hvis der ikke trykkes på en knap eller den elektroniske timer i mere end 3 minutter under programmeringen.
5) End vises på displayet, når timeren når nul. Det forsvinder, når ovnlågen åbnes.
6) For at annullere et program under tilberedningen, skal du åbne og lukke ovnlågen, og derefter åbne den igen.

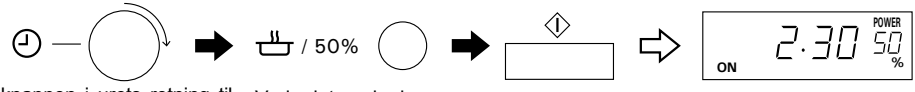
TIDSTILBEREDNING

Ovnen kan programmeres til maks. 30 minutter og har 4 forudindstillede effektniveauer.

BEMÆRKNING for R-25AM:
Den maksimale tilberedningstid for 100% eller 50% er 15 minutter. Hvis den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid, viser displayet “EE9”.

NIVEAUER	MIKROBØL-GEEFFEKT	WATT R-22AM	R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

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



Dej knappen i urets retning til den ønskede tilberedningstid (2 min. og 30 sek.).

Vælg det ønskede effektniveau (50%).

Start tilberedningen.

Tjek displayet.

BEMÆRK:

1. Det er ikke nødvendigt at trykke på knappen MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAU for 100%.
2. Ovnen stopper under tilberedningen, når ovnlågen åbnes. Luk ovnlågen og tryk på knappen START for at starte tilberedningen igen. Hvis der ikke trykkes på en knap eller elektrisk timer inden for 1 minut efter ovnlågen er lukket, annulleres programmet.
3. Den resterende tilberedningstid annulleres, når ovnlågen åbnes og lukkes under stopfunktion.
4. Hvis du drejer knappen mod uret, nedsættes tilberedningstiden i intervaller fra 30 minutter og nedefter.

Når den tid, der skal indstilles, øges, så øges timeren i større trin (enheder), som vist i tabellen nedenfor. Eks. for R-22AM/23AM: Hvis der indtastes en tid mellem 0 - 60 sekunder, øges tilberedningstiden i trin af 2 sekunder, mens hvis tiden er mellem 10 - 30 minutter, øges hvert trin med 30 sekunder.

INDSTILLINGSENHED FOR TILBEREDNINGSTID

(For R-22AM/23AM)

TILBEREDNINGSTID	ENHED
0 - 60 sekunder	2 sekunder
60 sekunder - 3 minutter	5 sekunder
3 - 10 minutter	10 sekunder
10 - 30 minutter	30 sekunder

(For R-25AM)

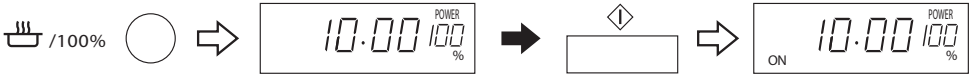
TILBEREDNINGSTID	ENHED
0 - 20 sekunder	2 sekunder
20 sekunder - 1 minut	5 sekunder
1 - 6 minutter	10 sekunder
6 - 15 minutter	30 sekunder
15 - 30 minutter	1 minut

ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER

GENTAG TILBEREDNING

Ovnen kan huske den seneste tilberedningstid i hvert effektniveau. Hvis du bruger denne funktion, behøver du ikke indtaste tilberedningstiden.

Eksempel: Hvis du ønsker at bruge denne funktion på 100%. (Den seneste tilberedningstid er 10 min.).



Vælg det ønskede effektniveau (100%).

Tjek displayet.

Start tilberedningen.

Tjek displayet.

INFORMATION MED FEJLMEDDELELSER

Følg instruktionerne nedenfor, hvis der vises fejlmeddelelser.

FEJLMEDDELELSER

EE1, EE2, EE3, EE6, EE10, EE16	Kontakt din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted, for ovnen må være i stykker.
EE8, EE0 (For R-22AM/23AM)	
EE19 (For R-25AM)	
EE7	Luftudsugningstemperatur er for høj. Kontrollér, at der ikke er noget, som blokerer ventilationsåbningerne, eller at rumtemperaturen er meget høj eller at ovnrummet er tomt under drift. Afhjælp og prøv igen efter et par minutter.
EE17	Magnetrontemperatur er for høj. Åbn og luk ovnlågen to gange, og prøv igen efter et par minutter.
EE9 (For R-25AM)	Den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid. Åbn og luk ovnlågen to gange, og indtast den ønskede 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.

MEGET VIGTIGE ADVARSLER:

- BRUG IKKE OVNEN UDEN AT STÆNKSKÆRMEN ER PÅ PLADS.
- FJERN IKKE STÆNKSKÆRMEN MEDMINDRE STRØMKABLET TAGES UD AF STIKKONTAKTEN, DA DEN ROTERENDE ANTENNE, DER SIDDER PÅ LOFTET, KØRER I 1 MINUT EFTER OVNLÅGEN ÅBNES, OG DERMED KAN DER OPSTÅR SKADE.
- 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.

Betjeningspanel

Åbn ovnlågen for rengøring for at deaktivere betjeningspanelets knapper eller den elektroniske timer. 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.

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.

Stænkskærm

AFMONTÉR STÆNKSKÆRMEN MINDST EN GANG OM UGEN OG VASK BEGGE SIDER AF DEN MED ET MILDT RENGØRINGSMIDDEL. OPHOBET FEDT KAN BLIVE OVEROPHEDET OG BEGYNDER AT RYGE. OG OVEROPHOBET FEDT KAN BRÆNDE STÆNKSKÆRMEN. STÆNKSKÆRMEN ER PLACERET I

TOPPEN AF OVNEN OG KAN NEMT FJERNES. HUSK AT TRÆKKE STRØMKABLET UD.

Fjernelse:

1. Fjern to fingerskruer (A), som vist i Fig. 1.
2. Fjern stænkskærmen fra ovnen.

Geninstaller:

1. Indsæt to fremspring på dækslet (B) i hullerne på ovnloftets bagplade, som vist i Fig. 2.
2. Fastgør dækslet til ovnloftet med to fingerskruer (A). som vist i Fig. 1.

Fig. 1

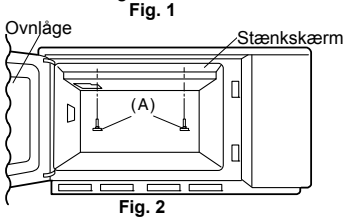
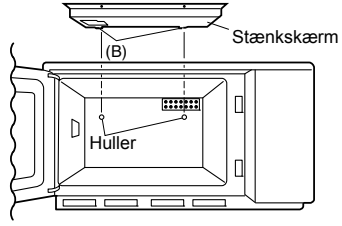


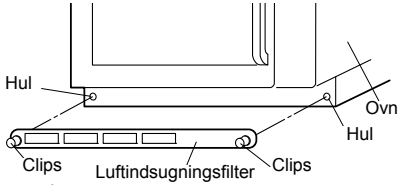
Fig. 2



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. For at rengøre luftindsugningsfilteret skal du trække i de to clips på filteret og fjerne luftindsugningsfilteret. Vask luftindsugningsfilteret i mildt sæbevand og tør med en blød klud. Efter rengøring skal luftindsugningsfilteret genmonteres i ovnen. Rengør luftindsugningsfilteret en gang hver anden uge.

ADVARSEL:

BETJEN IKKE OVNEN UDEN LUFTINDSUGNINGSFILTERET PÅ PLADS.

Udskiftning af ovnpære

Træk stikket ud af ovnen før du fjerner dækslet til ovnpæren, og udskifter pæren (25 W/240 V). Sørg for, at dækslet er fastgjort til ovnkabinettet, når pæren er udskiftet.

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.
   A. Tændes ovnlampen? JA _____ NEJ_____
   B. Fungerer ventilatoren? JA _____ NEJ_____
   (Placér din hånd over ventilationsåbningen bagpå.)
3. Stil en kop vand med 150 ml i ovnen og luk ovnlågen helt.
   Programmér ovnen til et minut på 100% ( ).
   Og start ovnen.
   A. Tænder indikatoren for tilberedning? JA _____ NEJ_____
   B. 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.

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.

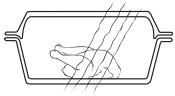
Fødevarer

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.

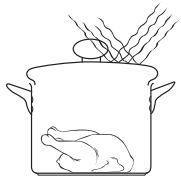
Plastik- og paptallerkener
Varmebestandige og mikrobølgesikre plastikredskaber eller papservice er egnet til optøning, opvarmning og tilberedning. Følg producentens anvisninger.

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% 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).

50% effekt:
Til længere tilberedningstider og kompakte fødevarer.

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

1500 W	Menu	Start-temp.	Mikrobøl-geeffektni-veauer	200 g	400 g	600 g	Bemærkning
OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'	ca. 12'	Vend efter 1/2 af den samlede optøningstid. Hviletid: ca. 10 minutter.
	Fjerkræ	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 13'	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 11'	
	Frugt	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 7'30"	—	
	*Kage (ingen frugt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'40"	ca. 2'10"	ca. 2'40"	
	*Flødekage	-18°C	10%	ca. 1'30"	ca. 2'50"	—	
	Rejer	-18°C	10%	ca. 5'	ca. 8'30"	ca. 12'	
	**Koldt kød	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
GENOP-VARMNING	Suppe, klar	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'10"	Tildæk med mikrobølgefolie eller låg. Omrør godt efter genopvarmning.
	Suppe, cremet	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'20"	
	Gryderetter	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'30"	
	Tilbehør, Nudler	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tilbehør, Ris	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tilbehør, Kartofler	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 3'	
	Tilbehør, Grøntsager	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Bagte bønner	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	—	
	Gullasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	*Kød (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	—	
	*Pølser (50 g)	5±2°C	100%	ca. 20 sek.	ca. 30 sek.	ca. 50 sek.	—
TILBERED-NING	Tilbehør, Kartofler	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	ca. 6'30"	Brug grydelåg. Omrør efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.
	Tilbehør, Grøntsager	20±2°C	100%	ca. 3'20"	ca. 5'30"	ca. 7'30"	

1800 W	Menu	Start-temp.	Mikrobøl-geeffektni-veauer	200 g	400 g	600 g	Bemærkning
OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Vend efter 1/2 af den samlede optøningstid. Hviletid: ca. 10 minutter.
	Fjerkræ	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	
	Frugt	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
	*Kage (ingen frugt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
	*Flødekage	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
	Rejer	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Koldt kød	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
GENOP-VARMNING	Suppe, klar	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'30"	Tildæk med mikrobølgefolie eller låg. Omrør godt efter genopvarmning.
	Suppe, cremet	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Gryderetter	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tilbehør, Nudler	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'20"	ca. 2'20"	
	Tilbehør, Ris	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Tilbehør, Kartofler	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Tilbehør, Grøntsager	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'50"	ca. 2'30"	
	Bagte bønner	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	—	
	Gullasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'	
	*Kød (150 g)	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	—	
	*Pølser (50 g)	5±2°C	100%	ca. 15 sek.	25 sek.	35 sek.	—
TILBERED-NING	Tilbehør, Kartofler	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 4'40"	ca. 6'	Brug grydelåg. Omrør efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.
	Tilbehør, Grøntsager	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 4'40"	ca. 6'30"	

* angivelser pr. stk. (1, 2, 3 stk.) ikke i gram.
** Fjern optøede portioner. Hviletid: ca. 10 minutter.

DANSK

2100 W	Menu	Start-temp.	Mikrobøl-geeffekt-niveauer	200 g	400 g	600 g	Bemærkning
OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'50"	ca. 8'30"	Vend efter 1/2 af den samlede optøningstid. Hviletid: ca. 10 minutter.
	Fjerkræ	-18°C	10%	ca. 4'20"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'30"	ca. 7'30"	
	Frugt	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'20"	—	
	*Kage (ingen frugt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'	
	*Flødekage	-18°C	10%	ca. 1'25"	ca. 2'10"	—	
	Rejer	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Koldt kød	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
GENOP-VARMNING	Suppe, klar	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'20"	Tildæk med mikrobølge-folie eller låg. Omrør godt efter genopvarmning.
	Suppe, cremet	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Gryderetter	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Tilbehør, Nudler	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'10"	ca. 2'	
	Tilbehør, Ris	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	ca. 2'	
	Tilbehør, Kartofler	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'10"	
	Tilbehør, Grøntsager	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'10"	
	Bagte bønner	5±2°C	100%	ca. 55 sek.	ca. 1'50"	—	
	Gullasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	*Kød (150 g)	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	ca. 1'20"	—	—
	*Pølser (50 g)	5±2°C	100%	ca. 15 sek.	25 sek.	40 sek.	
TILBERED-NING	Tilbehør, Kartofler	20±2°C	100%	ca. 2'	ca. 3'30"	ca. 5'	Brug grydelåg. Omrør efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.
	Tilbehør, Grøntsager	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 3'50"	ca. 5'20"	

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

** Fjern optøede portioner. Hviletid: ca. 10 minutter.

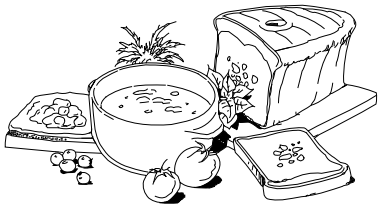
1500 W	Menu	Starttemp.	Mikrobølgeef-fektniveauer	1 stk.	2 stk.
ANDET	Wienerbrød	20±2°C	100%	ca. 8 sek.	—
	*Doughnuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 8 sek.	ca. 12 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 14 sek.	ca. 20 sek.
	*Burger	5±2°C	100%	ca. 1'	1'40"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	ca. 1'	1'50"
	Toast og Bacon (40 g)	20±2°C	100%	ca. 14 sek.	—
	Røræg og Bacon (140 g)	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	—

1800 W	Menu	Starttemp.	Mikrobølgeef-fektniveauer	1 stk.	2 stk.
ANDET	Wienerbrød	20±2°C	100%	ca. 6 sek.	—
	*Doughnuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 5 sek.	ca. 8 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 10 sek.	ca. 15 sek.
	*Burger	5±2°C	100%	40 sek.	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 sek.	1'30"
	Toast og Bacon (40 g)	20±2°C	100%	10 sek.	—
	Røræg og Bacon (140 g)	5±2°C	100%	35 sek.	—

2100 W	Menu	Starttemp.	Mikrobølgeef-fektniveauer	1 stk.	2 stk.
ANDET	Wienerbrød	20±2°C	100%	ca. 6 sek.	—
	*Doughnuts/Berliner	20±2°C	100%	ca. 5 sek.	ca. 8 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 10 sek.	ca. 15 sek.
	*Burger	5±2°C	100%	35 sek.	1'10"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 sek.	1'40"
	Toast og Bacon (40 g)	20±2°C	100%	10 sek.	—
	Røræg og Bacon (140 g)	5±2°C	100%	40 sek.	—

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

Opskrifter



Omelet

Stænk en normal tallerken med fedt. Pisk tre æg med lidt salt og peber. Hæld æggene på tallerkenen og tilbered i ca. 1 min. 20 sek./50 sek./45 sek. Tilføj det fyld (2 spsk.), du ønsker (ragout, grøntsager) og tilbered igen i ca. 20 sek./10 sek./10 sek.

Røræg

Bland to æg med salt, peber og lidt mælk. Tilbered i ca. 1 min. og 10 sek./45 sek./45 sek. Omrør tre gange i løbet af den samlede tilberedningstid.

Bacon

Læg to tynde skiver bacon mellem papirservietter og tilbered dem i ca. 30 sek./20 sek./15 sek.

Hawaiitoast

Gør toastbrødet klar og smør det. Læg en skive skinke, ananas og ost på en tallerken og tilbered det i ca. 25 sek./20 sek./20 sek. Efter tilberedningen placeres fyldet i toasten.

Varm chokolade med flødeskum

Hæld 150 ml mælk i en stor kop. Tilsæt 30 gram mørk chokolade (stykker). Rør rundt og tilbered i 1 min. /50 sek./40 sek. Rør igen undervejs. Pynt med flødeskum og drys med chokoladepulver inden servering.

Tip: Den første tid referer til 1500 Watt, den anden tid til 1800 Watt og den tredje tid til 2100 Watt.
Alle opskrifter tilberedes med 100 % mikrobølgeeffekt.

DANSK

SPECIFIKATIONER

Strømspænding	230 V, 50 Hz, enkelfaset
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse	16 A (tidsforsinkelse)
Påkrævet strømeffekt:	R-22AM: 2,4 kW
	R-23AM: 2,9 kW
	R-25AM: 3,15 kW
Udgangseffekt	R-22AM: 1500 W (IEC60705)
	R-23AM: 1800 W (IEC60705)
	R-25AM: 2100 W (IEC60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 Mhz *(gruppe 2/klasse B)
Lydniveau	mindre end 70 dB (A)
Udvendige mål	510 mm (B) x 335 mm (H) x 470 mm (D) (enkelt ovn)
	510 mm (B) x 670 mm (H) x 470 mm (D) (to ovne)
Ovnrummets mål	330 mm (B) x 180 mm (H) x 330 mm (D)
Ovnkapacitet	20 liter
Ensartet tilberedning	Roterende antennesystem
Vægt	Ca. 33 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:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan
	Authorised Representative:	SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany
SE	Tillverkare:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan
	Auktoriserad representant:	SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany
NO	Produsent:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan
	Autorisert representant:	SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany
FI	Valmistaja:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan
	Valtuutettu edustaja:	SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany
DK	Producent:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japan
	Autoriseret repræsentant:	SHARP Electronics GmbH, Nagelsweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Germany

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

TINSZA326WRRZ-H91