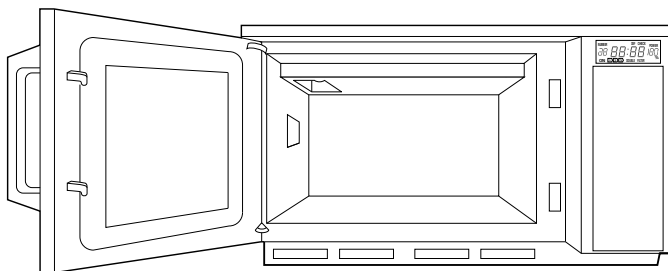


# SHARP

## COMMERCIAL MICROWAVE OVEN KOMMERSIELL MIKROVÅGSUGN KOMMERSIELL MIKROBØLGEOVN KAUPALLINEN MIKROAALTOUUNI KOMMERCIEL MIKROBØLGEOVN



GB	<p><b>Original Instruction</b> <b>OPERATION MANUAL</b> - This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.</p> <p><b>IMPORTANT:</b> 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.</p>
SE	<p><b>Originalinstruktion</b> <b>BRUKSANVISNING</b> - Denna bruksanvisning innehåller viktig information som du bör läsa noggrant innan du använder mikrovågsugnen.</p> <p><b>VIKTIGT:</b> Det kan innebära en allvarlig hälsorisk om denna bruksanvisning inte följs eller om ugnen modifieras så att den fungerar med luckan öppen.</p>
NO	<p><b>Original Instruksjon</b> <b>BRUKERMANUAL</b> - Denne brukermanualen inneholder viktig informasjon som du må lese nøye før du tar i bruk din mikrobølgeovn.</p> <p><b>VIKTIG:</b> Det kan være fare for alvorlige helseskade dersom bruksanvisningen ikke følges, eller hvis ovnen modifiseres slik at den kan brukes med døren åpen.</p>
FI	<p><b>Alkuperäiset käyttöohjeet</b> <b>KÄYTTÖOPAS</b> - Tämä käyttöopas sisältää tietoja, jotka sinun pitäisi lukea huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä.</p> <p><b>TÄRKEÄÄ:</b> Vakavat terveysriskit ovat mahdollisia, jos tämän käyttöoppaan ohjeita ei noudateta tai jos uunia muutetaan niin, että se toimii luukun ollessa auki.</p>
DK	<p><b>Original instruktion</b> <b>BRUGSANVISNING</b> - Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger, som du bør læse grundigt, før du bruger mikrobølgeovnen.</p> <p><b>VIKTIGT:</b> Der kan være en alvorlig sundhedsrisiko, hvis denne brugsanvisning ikke følges, eller hvis ovnen ændres, således at den kører med lågen åben.</p>

**R-23AT 1800W(IEC 60705)**  
**R-25AT 2100W(IEC 60705)**



**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](http://www.swico.ch) or [www.sens.ch](http://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

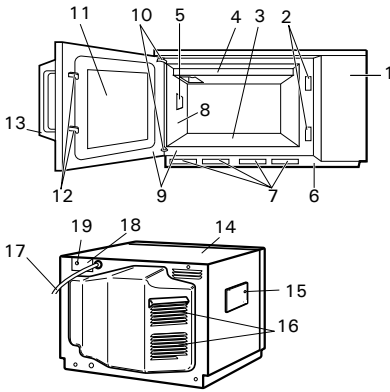
If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

# CONTENTS

PART NAMES.....	GB-3	MANUAL OPERATION.....	GB-11
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	GB-4	OTHER CONVENIENT FEATURES.....	GB-14
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	GB-6	CARE AND CLEANING.....	GB-16
ACCESSORIES.....	GB-7	SERVICE CALL CHECK.....	GB-17
SHORT DESCRIPTION OF FEATURES.....	GB-7	GUIDE.....	GB-18
BEFORE OPERATION.....	GB-7	SPECIFICATIONS.....	GB-20
PROGRAMME OPERATION.....	GB-8		

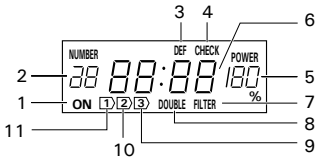
# PART NAMES

## OVEN



- 1 Control panel
- 2 Door lock openings
- 3 Ceramic floor
- 4 Splash cover
- 5 Oven lamp
- 6 Air intake filter
- 7 Air intake openings
- 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

## AUTO-TOUCH CONTROL PANEL



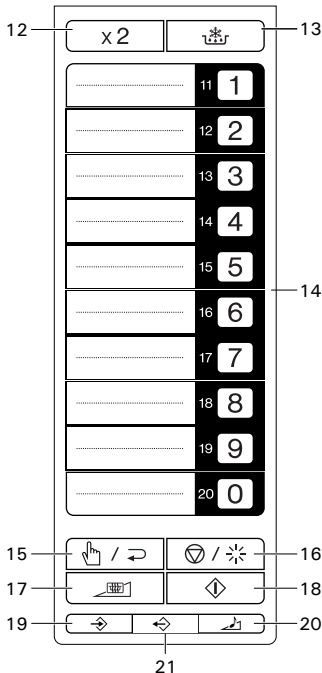
### DISPLAY AND INDICATORS

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

- 1 Cook indicator  
This indicator shows cooking in progress.
- 2 Memory number indicator
- 3 Defrost indicator
- 4 Check mode indicator
- 5 Microwave power level indicator
- 6 Digital display
- 7 Filter indicator
- 8 Double quantity indicator
- 9 3rd stage indicator
- 10 2nd stage indicator
- 11 1st stage indicator

### OPERATING KEYS

- 12 DOUBLE QUANTITY key
- 13 EXPRESS DEFROST key
- 14 NUMBER keys
- 15 MANUAL/REPEAT keys
- 16 STOP/CLEAR key
- 17 MICROWAVE POWER SETTING key
- 18 START key
- 19 SET key
- 20 VOLUME key
- 21 CHECK key



\* The illustration of OPERATING KEYS is for R-23AT. Although the design for R-25AT is slightly different, each key 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-18. Use only microwave safe containers and utensils.
15. **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
16. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
17. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits.
18. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
19. See instructions for cleaning door seals, cavities and adjacent parts on page GB-16-17.
20. The oven should not be cleaned with a water jet.

## To avoid the danger of fire

1. **The microwave ovens should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.**
2. The AC power supply must be 230V, 50Hz, with a minimum 16A distribution line fuse, or a minimum 16A distribution circuit breaker. In using two ovens, each oven must be secured with a 16A distribution line fuse or a distribution circuit breaker.
3. A separate circuit serving only this appliance should be provided.
4. Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
5. Do not install the oven in an area of high humidity or where 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-16-17.
5. Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

### To avoid the possibility of electric shock

1. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
2. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call a SHARP service agent.
3. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
4. Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surfaces.
5. Keep the power supply cord away from heated surfaces, particularly the back of the oven.
6. Unplug the oven before 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-19, GB-20).
2. Stir liquid prior to heating/reheating.
3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.
3. Pierce the skin on such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

### To avoid the possibility of burns

1. **Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.**
2. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.
3. **To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.**  
Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.
4. Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.
5. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.
6. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
7. Do not touch the back of the oven because it will become hot.

### To avoid misuse by children

1. Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.
2. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

### Other warnings

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

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

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

3. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.
  4. Do not place anything on the outer cabinet during operation.
  5. Do not use the oven near a steamer or a fryer.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.
  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.

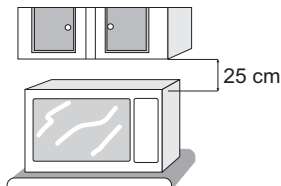
## NOTE

1. If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorized qualified electrician.

# 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 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 plate 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.

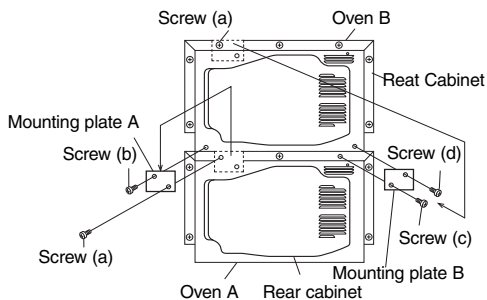


Figure A: How to fix two ovens

# ACCESSORIES

Check to make sure the following accessories are provided:

Manuals and others

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

## NOTE:

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

# SHORT DESCRIPTION OF FEATURES

## Manual operation

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

## Multiple sequence cooking:

programming of 2-3 different cooking times and power levels, running automatically.

## Repeat cook:

after manual operation it is possible to use same cooking time and power level again just by pressing manual / repeat key and then start key.

## Defrost function:

for well defrosting of different types of food, without power level setting.

## Memory function:

preprogrammed cooking times and power levels (possible to change individually).

## Double quantity function:

by pressing double quantity key beforehand, the oven calculates the cooking time for the double amount of food on Memory function.

## Counter function:

The oven counts automatically all operations.

## Error message:




Mistakes in operation of technical problems are displayed with an Error code.

## Accustical signal:

At cooking end a signal will sound. Loudness and length can be varied.



# 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 .
- 2) You can input the keys 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 and the check are canceled when any keys are not touched for more than 3 minutes during programming.
- 5)  will appear on the display after the timer reaches zero. It will disappear when the oven door is opened or the STOP/CLEAR key () is touched.

## Volume and Sound Setting

There are 3 preset volume levels of 2 different-sounds on your oven.

To set the volume and the sound, touch the SET key () twice within 2 second and then touch the VOLUME key () continuously until you hear desired volume and sound.

## NOTE:

1. The volume will decrease as you press the VOLUME key ().  
After the lowest level, the volume will return to the maximum level and the sound will change to another one at the same time.
2. Any audible signals will not sound when the SET key is touched first and then an audible signal will sound when the SET key is touched second.

## Using STOP/CLEAR () Key

Use the STOP/CLEAR key () to:

1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Erase a mistake during programming.
3. Cancel a programme during cooking by touching twice.

# PROGRAMME OPERATION

This oven has 20 memory banks (1-20) which can store cooking programmes.

The memory banks 1-10 have been programmed previously as shown in the table. These preprogrammed memory banks can be changed individually if required. Please see page GB-9.

In addition for all memory banks a magnification factor 1.8 for the double quantity is stored. The stored magnification factor can also be changed individually if required. Please see page GB-10.

Memory No.	Cook Time	Output Power	Memory No.	Cook Time	Output Power
1	5 sec.	100%	6	50 sec.	100%
2	10 sec.	100%	7	1 min.	100%
3	20 sec.	100%	8	1 min. 15 sec.	100%
4	30 sec.	100%	9	1 min. 30 sec.	100%
5	40 sec.	100%	10	2 min.	100%

Information in these memory banks is not lost due to power interruptions. If the power goes off, the oven does not need to be reprogrammed. No batteries are necessary for this type of memory.

To check the stored programmes, please refer to "Memory check" on page GB-10.

## COOKING WITH MEMORY PROGRAMME

Example : Suppose you want to cook by using memory 1, which was programmed for 5 seconds at 100 %.



Choose memory number.

After 1 second, the oven starts.  
Check the display.

### NOTE:

If you want to cook by using memory 11-20, touch the desired NUMBER key twice within 1 second.

## Cooking double quantity with memory programme




Example : Suppose you want to cook 2 servings by memory 1.



Choose double quantity cooking mode. Choose memory number.

After 1 second, the oven starts.  
Check the display

### NOTE:





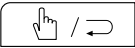
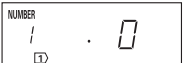




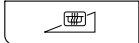
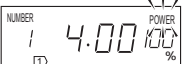

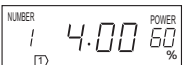
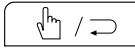
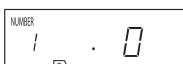



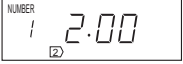

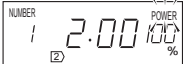

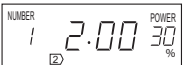

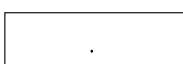
- If you want to cook double quantity by using memory 11-20, touch the desired NUMBER key twice within 1 second.
- Double quantity means best time for cooking two servings; it is not double the time.
  - The Memory cooking system does not require the use of the START key (  ). Memory can not be used to start the oven if any programme is on display.
  - If the door is opened during memory cooking, the programme is canceled.
  - To stop the cooking of a memory key and then restart, first, touch the STOP/CLEAR key (  ), then open the door, check food, close door and touch START key (  ).
  - If the memorized time exceeds a maximum time for double quantity cooking, the display will show "EE9" and stop. You can use the memory for 1 serving cooking only. See page GB-11 about the maximum time.

## MEMORY SETTING



You can change memory programmes for 20 memory banks. Up to three sequences on any power level can be programmed for each memory. See cooking sequence chart on page GB-11 for time maximums.

### Setting time and power level

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

Step	Action	Press key	Display
1	Choose set mode.	 X 2 within 2 sec.	 NUMBER will flash on and off.
2	Choose memory number.		
3	Touch MANUAL/REPEAT key.		
4	Enter desired cooking time for 1st sequence.	  	
5	Touch MICROWAVE POWER SETTING key.		 POWER will flash on and off.
6	Choose desired power level for 1st sequence.		
7	Touch MANUAL/REPEAT key.		
8	Enter desired cooking time for 2nd sequence.	  	
9	Touch MICROWAVE POWER SETTING key.		 POWER will flash on and off.
10	Choose desired power level for 2nd sequence.		
11	Complete memorizing.	 X 2	



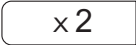
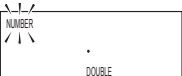

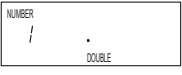
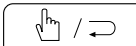







#### NOTE:

1. If you want to set memory 11-20, touch the desired NUMBER key twice. Ex. 11= X 2, 12= X 2...
2. If 100% is required, it is not necessary to set the microwave power.
3. If the cooking time exceeds the max. time, the display will show EE9.
4. At Step1, any audible signals will not sound when the SET key is touched first and then an audible signal will sound when the SET key is touched second.

## Setting magnification factor

It is possible to change the magnification factor for double quantity in the memory.

Example : Suppose you want to set the magnification factor to 1.67 for double quantity in memory 1.

Step	Action	Press key	Display
1	Choose set mode.	 X 2 within 2 sec.	
2	Choose double quantity.		
3	Choose memory number.		
4	Touch MANUAL/REPEAT key.		
5	Enter magnification factor.	  	
6	Complete memorizing.	 X 2	

### NOTE:


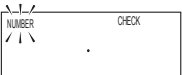


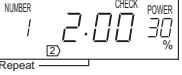

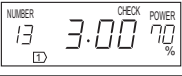


- In case you want to change the magnification factor it must be set for each key separately.
- The magnification factor can be set from 0.00 to 9.99.
- At Step 1, any audible signals will not sound when the SET key is touched first and then an audible signal will sound when the SET key is touched second.

## MEMORY CHECK


You can check the information programmed into the memory.

### Checking time and power level

Example : Suppose you want to know the information programmed into the memory 1, programmed for 4 minutes at 60% at the 1st sequence and 2 minutes at 30 % at the 2nd sequence, and after that the memory 13, programmed for 3 minutes at 70 %.


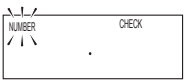
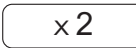
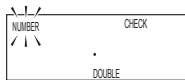

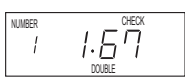

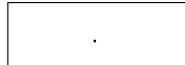
Step	Action	Press key	Display
1	Choose checking mode.		
2	Choose memory number.		 
3	Choose memory number.	 X 2	
4	Cancel checking mode.		

### NOTE:

When  is displayed at step 2 or step 3, the memory is not set.

## Checking the magnification factor

Example : Suppose you want to know the magnification factor for double quantity in memory 1, programmed 1.67.

Step	Action	Press Key	Display
1	Choose checking mode.		
2	Choose double quantity.		
3	Choose memory number.		
4	Cancel checking mode.		

### NOTE:


Magnification factor 1.80 for the double quantity is stored in all memories previously.


# MANUAL OPERATION

Your oven can be programmed for up to 3 cooking stages and has 11 preset microwave power levels.

Cooking Sequence	Microwave power level that can be used	Cooking time that can be used	
		R-23AT	R-25AT
1 Stage only	0-40 %	Max. 30 minutes	Max. 30 minutes
	50-100 %	Max. 30 minutes	Max. 15 minutes
2 or 3 Stages	0-40 %	Max. 30 minutes any stage. Max. 60 minutes for two stages. Max. 90 minutes for three stages.	Max. 30 minutes any stage. Max. 30 minutes in total.
	50-100 %	Max. 30 minutes for three stages.	Max. 15 minutes any stage. Max. 15 minutes in total.

### NOTE:

If the time you set exceeds a maximum time, the display will show "EE 9". Touch STOP/CLEAR key () and enter appropriate time.

This model has 11 power levels. Use correct number pad after touching MICROWAVE POWER SETTING key () .

Microwave Power level	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Number keys	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0



## TIME COOKING

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



Choose the manual cooking. Enter desired cooking time. Touch MICROWAVE POWER SETTING key.



Choose desired power level. Start to cook. Check the display.

### NOTE:

1. It is not necessary to touch MICROWAVE POWER SETTING key ( ) 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 key ( ). If the START key ( ) is not touched within 1 minute after closing the door, the programme will be cancelled.
3. If the time you set exceeds a maximum time, the display will show "EE 9".  
Touch STOP/CLEAR key ( ) and enter appropriate time.

## MULTIPLE SEQUENCE COOKING

Example : Suppose you want to cook for 5 minutes at 70 % and then continue to cook for 20 minutes at 30 %.



Choose the manual cooking. Enter desired cooking time for the 1st stage. Touch MICROWAVE POWER SETTING key.



Choose desired power level for the 1st stage. Touch MANUAL/REPEAT key. Enter desired cooking time for the 2nd stage.



Touch MICROWAVE POWER SETTING key. Enter desired power level for the 2nd stage. Start to cook. Check the display.

### NOTE:

1. It is not necessary to touch MICROWAVE POWER SETTING key ( ) for 100 %.
2. When you press START pad, the display will show the total cooking time.
3. During cooking mode, the oven stops when the door is opened, and the programme is canceled if the START key ( ) is not touched within 1 minute after the door is closed.
4. If the time you set exceeds a maximum time, the display will show "EE 9".  
Touch STOP/CLEAR key ( ) and enter appropriate time.

## REPEAT COOK

Your oven can remember the last manual programme.

Example : Suppose you want to cook with the last programme, which is programmed for 2 minutes and 30 seconds at 50 %.



Choose the repeat cook. Check the last programme. Start to cook. Check the display.

## EXPRESS DEFROST

Use the EXPRESS DEFROST key to defrost faster and better different types of food. Enter desired defrost time, referring to the EXPRESS DEFROST CHART on pages GB-13 and GB-14. Example : If you want to defrost for 1 minutes and 30 seconds.

Step	Action	Press Key	Display	
			R-25AT	R-23AT
1	Press the EXPRESS DEFROST key.			
2	Enter desired defrost time.			
3	Press the START key.			
4	Halfway through defrost time, open the door. Turn food over and shield any warm portions. Close the door. (Note for R-25AT: CHECK will flash and audible signal will sound 4 times.)			
5	Press the START key within 1 minute after closing the door.			

- Note: 1. If you do not open the door at step 4, the defrosting cycle will continue and the defrosting time will count down to 0.  
 2. If the time you set exceeds a maximum time (30 min.), the display will show "EE 9". Touch STOP/CLEAR key () and enter appropriate time.

## EXPRESS DEFROST CHART FOR R-25AT

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

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

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

## BASIC IDEAS FOR EXPRESS DEFROST

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

FOOD	Init. Temp.	200 g	400 g	600 g	METHOD
Steak Pork, lamb chops Chicken Portions Fish Steaks	-18°C	1'30" - 1'50"	approx. 3'	4' - 4'30"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Position the food with thinner parts in centre in a single layer, if pieces are stuck together separate as soon as possible.</li> <li>2. Shield any thinner parts with foil if necessary.</li> <li>3. Turn over, rearrange after the audible sound. After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil. After defrosting stand for 10-30 minutes.</li> </ol>

## EXPRESS DEFROST CHART FOR R-23AT


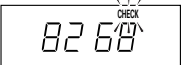

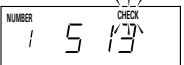
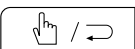
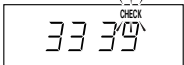

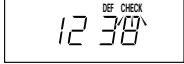

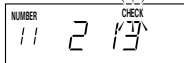


FOOD	Init. Temp.	200g	400g	600g	METHOD
Meat	-18°C	approx. 4'30"	approx. 6'30"	approx. 8'30"	Turn over at 1/2 of total defrosting time. Standing time about 10 mins.
Poultry	-18°C	approx. 4'30"	approx. 6'30"	approx. 9'30"	
Fish	-18°C	approx. 4'30"	approx. 6'30"	approx. 8'30"	
Fruit	-18°C	approx. 2'50"	approx. 5'30"	—	
*Cake	-18°C	approx. 1'10"	approx. 1'50"	approx. 2'10"	
(no fruit or cheese)					
*Cream cake	-18°C	approx. 1'10"	approx. 2'10"	—	
Shrimps	-18°C	approx. 4'	6'-7'	approx. 9'	
**Cold meat	-18°C	approx. 3'	approx. 5'30"	approx. 8'	

## OTHER CONVENIENT FEATURES

## COUNTER CHECK

The number of times when the oven will be used are automatically accumulated for each key. You can check how many times the oven was used.

Example : Suppose you want to know total using time, times of using each memory and times of manual cooking. In this case the oven was used 8268 times, the memory 1 was used 513 times, manual cooking was used 3339 times, DEFROST was used 1238 and the memory 11 was used 213 times.

Step	Action	Press Key	Display
1	Choose checking mode.	 X 2	 CHECK will flash on and off. (Total count)
2	Check times of using the memory 1.		 (Times memory 1 used)
	Check times of using manual cooking.		 (Times manual cooking used)
	Check times of using EXPRESS DEFROST.		 (DEFROST count)
	Check times of using the memory 11.	 X 2	
3	Complete checking.		


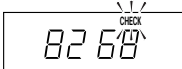

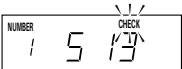

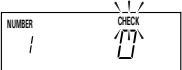


## NOTE:

Each counter can count the times up to 9999, and then it will return to 0.



## COUNTER RESET

Each number of times can be cleared.

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

Step	Action	Press Key	Display
1	Choose checking mode.	 X 2	 CHECK will flash on and off. (Total count)
2	Choose the memory 1.		 (Times memory 1 used)
3	Clear times of using the memory 1.		
4	Cancel checking mode.		




### NOTE:

- To clear times of manual cooking, touch MANUAL/REPEAT key () at step 2 instead of NUMBER key.  
To clear times of Defrost cooking, touch EXPRESS DEFROST key () at step 2 instead of NUMBER key.
- To clear total using times, skip step 2.

## INFORMATION WITH ERROR MESSAGES


If ERROR messages are displayed, follow the below instructions.

### ERROR MESSAGES

EE1, EE2, EE3, EE6, E10, EE16	Please contact your dealer or an authorized Sharp service agent because the oven must be out of order.
EE8,EE0 (For R-23AT)	
EE19 (For R-25AT )	
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, touch STOP/CLEAR key (  ) and try again after a few minutes.
EE9	The time you set exceeds a maximum time. Touch STOP/CLEAR key (  ) and enter appropriate time.
EE17	Magnetron temperature is too high, touch STOP/CLEAR key (  ) and try again after a few minutes.

## INFORMATION WITH FILTER INDICATOR

Clean the air intake filter when the FILTER indicator lights up (See page GB-17.). The FILTER indicator will light up when the oven has been operated for about 200 hours in total.

To cancel FILTER indicator touch the START key (). The oven will start to count the operation time automatically again when the FILTER indicator is canceled.

# 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 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 keys. Care should be taken in cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid the use of excess water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner. To do so may cause severe damage to the panel and make key entry impossible.

## Oven Interior

- 1) For easy cleaning, wipe any spatters or spills with a soft damp cloth or sponge at the end of each day for hygienic reasons. For heavier spills, use mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed.

Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire, and cause arcing.

- 2) Keep the ceramic floor clean at all times. If you leave grease or fat in the 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

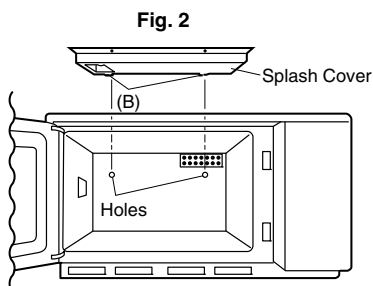
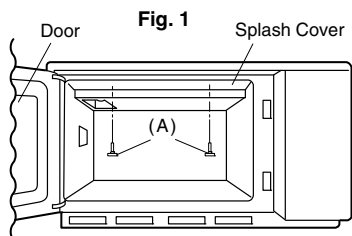
AT LEAST ONCE A WEEK, REMOVE THE SPLASH COVER AND WASH BOTH SIDES OF IT IN A MILD DETERGENT SOLUTION. BUILT-UP GREASE MAY OVERHEAT AND BEGIN TO SMOKE. AND OVERHEATED GREASE MAY BURN THE SPLASH COVER. THE SPLASH COVER IS LOCATED IN THE TOP OF THE OVEN AND MAY EASILY BE REMOVED. REMEMBER TO UNPLUG THE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



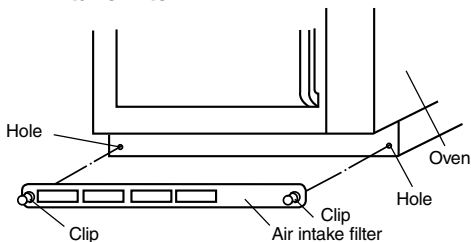
## Oven lamp replacement

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.

## 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.

# 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.

Touch these keys.



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 enameled. When using utensils that are not enameled, moisture can be absorbed by the material and heat it up. This can cause the material to crack.

### Plastics and Paper Dishes

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

### Microwave Plastic Wrap

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

### Roasting Bags

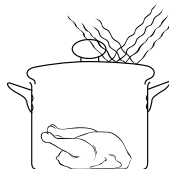
can be used in microwave ovens. Do not close the bags with a metal clip because the clip may cause the bag film to melt. Close the bag with string and pierce it several times with a fork. Films that are not heat-resistant, e.g., films to retain product freshness are not recommended for use in microwave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

### Metals

should not, as a rule, be used in microwave ovens because microwaves cannot penetrate metals and reach the food inside.

There are, however, some exceptions: Small strips of aluminum foil can be used to cover parts to prevent them from defrosting or cooking too fast (e.g., chicken wings).

### Metal



Microwaves are reflected

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

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

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

## TESTING UTENSILS

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

## INFORMATION ABOUT POWER LEVEL

### 100%-70% power:

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

### 60%-40% power:

For longer cooking times and compact types of food.

### 30%-20% power:

For considerate cooking and sensitive menus. Also after cooking to simmer or for noodles and rice.

### 10% power:

The low power level is mainly for defrosting. You can also use it for cooking of very sensitive menus like cheese sauce. Basically it is recommendable to cover the food for cooking or reheating. Additionally you can sprinkle some water over the food (you can also use salted water or even bouillon).

The water steam keeps the food moist and it also helps to make the cooking faster.

## COOKING CHART AND RECIPES

<b>1800W</b>	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'	6'-7'	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"	
Soup, cream		5±2°C	100%	approx. 1'	approx. 2'	2'50"	
Casseroles		5±2°C	100%	approx. 1'	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.	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"	
<b>2100W</b>	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"	
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.

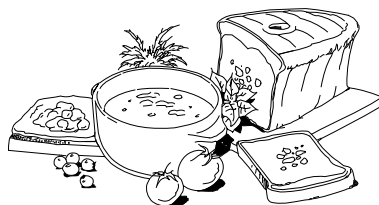


1800W	Menu	Int. Temp.	Microwave Power Levels	1 pc	2 pcs
SPECIALS	Danish Pastrys	20±2°C	100%	approx. 6 sec.	–
	*Douhgnuts/Berliner	20±2°C	100%	5 sec.	8 sec.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	approx. 10 sec.	approx. 15 sec.
	*Burger	5±2°C	100%	40 sec.	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 sec.	1'30"
	Toast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



**Bacon**

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

**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. 50 sec / 45 sec. Add any filling (2 tbsp.) you want (ragout, vegetables) and cook again for ca. 10 sec / 10 sec.

**Toast Hawaii**

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

**Scrambled Eggs**

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

**Hot chocolate with cream**

Pour 150 ml milk in a big cup. Add 30 g black chocolate (sliced). Stir and cook for 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 refer to 1800Watts, the second time to 2100 Watts.

# SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	230V, 50Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	16A (time lag)
AC Power Required	R-23AT: 2.9 kW R-25AT: 3.15 kW
Output Power	R-23AT: 1800W (IEC 60705) R-25AT: 2100W (IEC 60705)
Microwave Frequency	2450MHz *(Group 2/Class B)
Sound level	less than 70dB (A)
Outside Dimensions	510 mm(W) x 335 mm(H) x 470 mm(D) (Single oven) 510 mm(W) x 670 mm(H) x 470 mm(D) (Two ovens)
Cavity Dimensions	330 mm(W) x 180 mm(H) x 330 mm(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 ackumulatörer 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

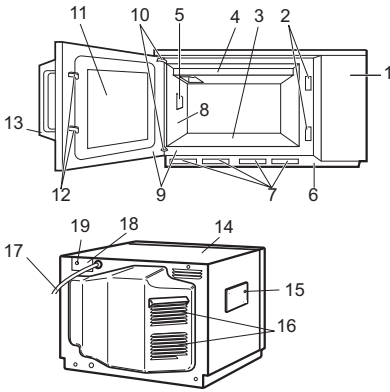
Kontakta de lokala myndigheterna och ta reda på gällande sorterings- och återvinningsföreskrifter om du behöver göra dig av med denna produkt.

# INNEHÅLL

DELARNAS NAMN .....	SE-3	MANUELL DRIFT .....	SE-11
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR .....	SE-4	ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER .....	SE-14
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER .....	SE-6	SKÖTSEL OCH RENGÖRING .....	SE-16
TILLBEHÖR .....	SE-7	KONTROLLER INNAN DU BEGÅR	
KORT BESKRIVNING AV FUNKTIONER .....	SE-7	SERVICE .....	SE-17
INNAN ANVÄNDNING .....	SE-7	GUIDE .....	SE-18
PROGRAMDRIFT .....	SE-8	SPECIFIKATIONER .....	SE-21

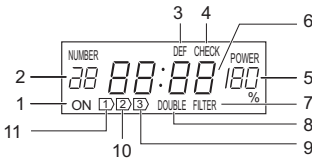
# DELARNAS NAMN

## UGN



- 1 Kontrollpanel
- 2 Dörrlåsöppningar
- 3 Keramisk botten
- 4 Stänkskydd
- 5 Ugnslampa
- 6 Luftintagsfilter
- 7 Luftintagsöppningar
- 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

## AUTO-TOUCH KONTROLLPANEL



### DISPLAY OCH INDIKATORER

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

- 1 Matlagningsindikator

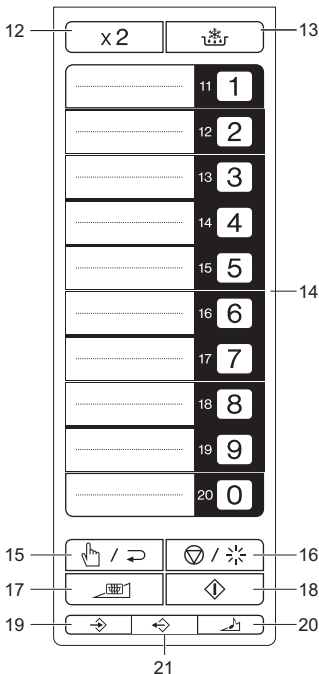
Denna indikator visar pågående matlagning.

- 2 Minnesnummerindikator
- 3 Uppptinningsindikator
- 4 Kontrollägesindikator
- 5 Mikrovågseffektnivåindikator
- 6 Digital display
- 7 Filterindikator
- 8 Dubbel mängd indikator
- 9 Steg 3 indikator
- 10 Steg 2 indikator
- 11 Steg 1 indikator

### FUNKTIONSKNAPPAR

- 12 DUBBEL MÄNGD-knapp
- 13 EXPRESSUPPTINING-knapp
- 14 NUMMER-knappar
- 15 MANUELL/UPPREPA-knappar
- 16 STOPP/RENSA-knapp
- 17 MIKROVÅGSEFFEKTINSTÄLLNING-knapp
- 18 START-knapp
- 19 INSTÄLLNING-knapp
- 20 VOLYM-knapp
- 21 KONTROLL-knapp

\* Illustrationen av FUNKTIONSKNAPPAR är för R-23AT. Även om designen för R-25AT är något annorlunda, är varje knappnamn 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. **WARNING:** 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. **WARNING:** Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.
9. **WARNING:** Justera aldrig, reparerar 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 strömladdan i denna apparat skadas måste den bytas ut av en auktoriserad SHARP service-representant för att undvika fara.
11. **WARNING:** Våtskor och annan mat får inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera.
12. **WARNING:** 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 mikrovågsgugn 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 mikrovågsgugnen.
14. Husgeråd bör kontrolleras för att säkerställa att de är lämpliga för användning i ugnen. Se "GUIDE" på sidan SE-18. Använd endast mikrovågsgugnssäkra behållare och redskap

15. **WARNING:** Innehållet i nappflaskor och barnmatburkar 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, hålligheter och angränsande delar på sidan SE-16-17.
20. Ugnen får inte rengöras med en vattenstråle.

## För att undvika risk för brand

1. **Mikrovågsgugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. Effektnivåer som är för höga, eller tillagningstider som är för långa, kan överhettas maten och orsaka brand.**
2. **AC strömförsörjningen** måste vara 230 V, 50 Hz, med minimum 16 A distributionsledningssäkring, eller minst 16 A distributionskretsbytare. Vid användning av två ugnar, måste varje ugn säkras med 16 A distributionsledningssäkring eller en distributionskretsbytare.
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 ugnstrymmet 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, påsklämror, etc., från livsmedel och förpackningar. Gnista på metalltytor kan orsaka brand.
11. **Använd inte mikrovågsgugnen för stekning**, med olja eller varm 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 iaktas 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 den inte fungerar korrekt. Kontrollera följande före användning:
  - a) Luckan, se till att luckan stängs ordentligt och se till att den inte är sned eller skev.
  - b) Gångjärnen och luckans säkerhetsspärrar, kontrollera för att se till att de inte är trasiga eller lösa.
  - c) Luckans tätning och tätningsytor, se till att de inte har skadats.
  - d) Inuti ugnsutrymmet 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 andra 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-16-17.
5. Personer med **PACEMAKER** bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikrovågsugnar.

### För att undvika risken för elektriska stötar

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

### För att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

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

**Värm aldrig vätskor i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar från behållaren vid upphettning och orsakar brännskador.**

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skällning:

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

### För att undvika risken för brännskador

1. **Använd grytlappar eller ugnshandskar när du tar maten ur ugnen för att förhindra brännskador.**
2. **Öppna** alltid behållare, popcornförpackningar, tillagningspåsar etc., bort från ansikte och händer för att undvika ångbrännskador och kokeruptioner.
3. **För att undvika brännskador, testa alltid mattemperatur och rör om innan servering och fäst särskild uppmärksamhet till temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn eller äldre.**  
Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.
4. **Stå alltid en bit från** ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.
5. **Skiva fyllda** bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.
6. Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.
7. Rör inte baksidan av ugnen eftersom den blir het.

### För att undvika missbruk av barn

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



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

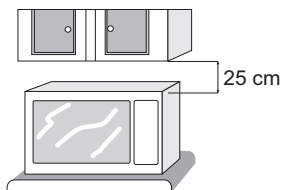
## OBS

- Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en auktoriserad elektriker.

# INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

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

- Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnen. Ta bort all blå skyddsfilm från utsidan av ugnen.
- Kontrollera ugnen noga för tecken på skada.
- 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.
- Säkerställ att det finns ett fritt utrymme ovanför ugnen på 25 cm.



- Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållseluttag.
- Två likadana ugnsmodeller kan installeras tillsammans genom att placera en ovanpå en annan. Följ dessa instruktioner.
- Placera ugnen A och placera ugnen B ovanpå ugnen A så som visas i figur A.
- Ta bort skruven (a) som håller fästplattan A på baksidan av ugnen A. Och ta bort fästplattan A.
- Ta bort skruven (b) från baksidan av ugnen B, som visas i figur A.
- Montera fästplattan A på baksidan av ugnen B med skruven (b) avlägsnad, vilket visas i figur A.

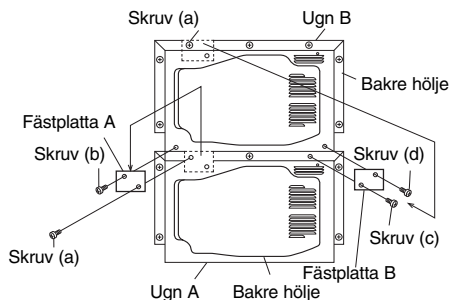
- Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning.
- Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningar och tätningssytor. Detta är en normal förekomst och är inte en indikation på mikrovågsläckage eller fel.

- Håll fästplattan A på baksidan av ugnen A med skruven (a), vilket visas i figur A.
- Ta bort skruven (a) som håller fästplattan B på baksidan av ugnen B. Och ta bort fästplattan B från ugn B. Se figur A.
- Montera skruven (a) till dess position igen.
- Ta bort skruven (c) från ugnen A.
- Ta bort skruven (d) från ugnen B.
- 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,

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



Figur A: Hur man fäster ihop två ugnar

# TILLBEHÖR

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

Manualer och annat

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

## OBS:

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

# KORT BESKRIVNING AV FUNKTIONER

## Manuell drift

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

## Multisekvenstillagning:

programmering av 2-3 olika tillagningstider och effektnivåer, körs automatiskt.

## Uppreppningstillagning:

efter manuell drift är det möjligt att använda samma tillagningstid och effektnivå igen bara genom att trycka på manuell/upprensa-knappen och sedan startknappen.

## Uptiningsfunktion:

för bra upptining av olika typer av mat, utan effektnivåinställning.

## Minnesfunktion:

förprogrammerade tillagningstider och effektnivåer (möjliga att ändra individuellt).

## Dubbel mängd funktion:

genom att trycka på dubbel mängd knappen i förväg, beräknar ugnen tillagningstiden för dubbel mängd mat med minnesfunktion.

## Räknafunktion:

Ugnen räknar automatiskt all användning.

## Felmeddelande:

Misstag i driften av tekniska problem visas med en felkod.

## Akustisk signal:

Vid tillagningens slut ljuder en signal. Styrka och längd kan varieras.

# INNAN 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 .

2) Du kan mata in på knapparna endast när luckan är stängd.

3) Ugnslampa och fläktmotor går i 1 minut varje gång luckan öppnas eller efter tillagning.



4) Programmet och kontrollen avbryts när någon knapp inte rörs på mer än 3 minuter under programmering.

5)  visas på displayen när timern når noll. Det försvinner när ugnsluckan öppnas eller STOPP/RENSA-knappen () trycks in.


## Volym- och ljudinställningar

Det finns 3 förinställda ljudnivåer med två olika ljud på din ugn.



För att ställa in volymen och ljudet, tryck på INSTÄLL-

NING-knappen () två gånger inom 2 sekunder och tryck sedan på VOLYM-knappen () kontinuerligt tills du hör önskad volym och ljud.

## OBS:

1. Volymen kommer att minska när du trycker på VOLYM-knappen ().  
Efter den lägsta nivån, kommer volymen att återgå till den högsta nivån och ljudet kommer att ändras till ett annat samtidigt.

2. Några ljudsignaler hörs inte när INSTÄLLNING-knappen trycks på först och sedan hörs en ljudsignal när INSTÄLLNING-knappen trycks på en andra gång.

3. **Använda STOPP/RENSA () knappen**  
Använd STOPP/RENSA knappen () för att:

1. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagningen.
2. Radera ett misstag under programmering.
3. Avbryta ett program under tillagning, genom att trycka två gånger.

# PROGRAMDRIFT

Denna ugn har 20 minnesbankar (1-20) som kan lagra matlagingsprogram.

Minnesbankerna 1-10 har tidigare programmerats som visas i tabellen. Dessa förprogrammerade minnesbanker kan ändras individuellt vid behov. Se sidan SE-9.

Dessutom för alla minnesbanker lagras en förstöringsfaktor 1,8 för dubbel mängd. Den lagrade förstöringsfaktorn kan också ändras individuellt vid behov. Se sidan SE-10.

Minne nr.	Tillagningstid	Uteffekt	Minne nr.	Tillagningstid	Uteffekt
1	5 sek.	100%	6	50 sek.	100%
2	10 sek.	100%	7	1 min.	100%
3	20 sek.	100%	8	1 min. 15 sek.	100%
4	30 sek.	100%	9	1 min. 30 sek.	100%
5	40 sek.	100%	10	2 min.	100%

Information i dessa minnesbanker förloras inte på grund av strömvbrott. Om det blir strömvbrott, behöver ugnen inte programmeras om. Inga batterier är nödvändiga för denna typ av minne.

För att kontrollera de lagrade programmen, se "Minneskontroll" på sida SE-10.

## TILLAGNING MED MINNESPROGRAM

Exempel: Säg att du vill laga mat med hjälp av minne 1, som var programmerat i 5 sekunder vid 100%.



Välj minnesnummer.

Efter en sekund, startar ugnen.  
Kontrollera displayen.

### OBS:

Om du vill laga mat med hjälp av minne 11-20, tryck på önskad NUMMER-knapp två gånger inom 1 sekund.

## Tillaga dubbel mängd med minnesprogram

Exempel: Anta att du vill laga 2 portioner med minne 1.






Välj läge tillagning av dubbel mängd.

Välj minnesnummer.

Efter en sekund, startar ugnen.  
Kontrollera displayen.

### OBS:


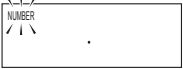

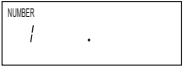
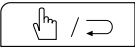
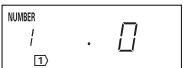







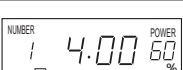
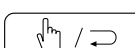
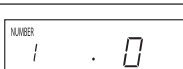



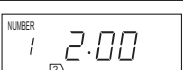
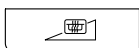
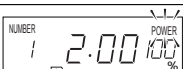

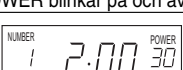

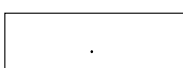
- Om du vill tillaga dubbel mängd med hjälp av minne 11-20, tryck på önskad NUMMER-knapp två gånger inom 1 sekund.
- Dubbel mängd innebär bästa tiden för tillagning av två portioner, det är inte dubbelt så lång tid.
  - Minnestillagningssystemet kräver inte användning av START-knappen (  ). Minnet kan inte användas för att starta ugnen om något program är på displayen.
  - Om luckan öppnas under minnesmatlagning, avbryts programmet.
  - För att stoppa tillagningen med ett minne och sedan starta om, tryck först på STOPP/RENSA ( /\*\* ), öppna sedan luckan, kontrollera maten, stäng luckan och tryck på START-knappen (  ).
  - Om den memorerade tiden överstiger maxtiden för tillagning av dubbel mängd, kommer displayen att visa "EE9" och stanna. Du kan använda minnet för endast en portion mat. Se sidan SE-11 om den maximala tiden.

# MINNESINSTÄLLNING



Du kan ändra minnesprogram för 20 minnesbanker. Upp till tre sekvenser på någon effektnivå kan programmeras för varje minne. Se tabellen med matlagningsssekvenser på sid SE-11 för maxtider.

## Ställa in tid och effektnivå

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



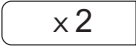
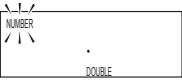

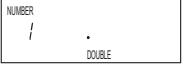
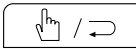




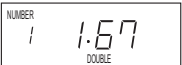

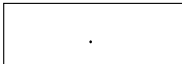
Steg	Åtgärd	Tryck på knappen	Display
1	Välj inställningsläge.	 X 2 inom 2 sek.	 NUMBER blinkar på och av.
2	Välj minnesnummer.		
3	Tryck på MANUELL/UPPREPA-knappen.		
4	Ange önskad tillagningstid för 1:sta sekvensen.	  	
5	Tryck på MIKROVÅGSEFFEKTINSTÄLLNING-knappen.		 POWER blinkar på och av.
6	Välj önskad effektnivå för 1:sta sekvensen.		
7	Tryck på MANUELL/UPPREPA-knappen.		
8	Ange önskad tillagningstid för 2:a sekvensen.	  	
9	Tryck på MIKROVÅGSEFFEKTINSTÄLLNING-knappen.		 POWER blinkar på och av.
10	Välj önskad effektnivå för 2:a sekvensen.		
11	Avsluta memorera.	 X 2	

### OBS:

- Om du vill ställa in minnet 11-20, tryck på önskat nummer två gånger. Ex. 11 =  X 2, 12 =  X 2 ...
- Om 100% krävs, är det inte nödvändigt att ställa in mikrovågseffekt.
- Om tillagningstiden överskrider max. tid, kommer displayen att visa EE9.
- Vid steg 1 hörs inte några ljudsignaler när INSTÄLLNING-knappen trycks på först och sedan hörs en ljudsignal när INSTÄLLNING-knappen trycks på en andra gång.

## Inställning av förstoringsfaktor

Det är möjligt att ändra förstoringsfaktor för dubbel mängd i minnet.  
Exempel: Anta att du vill ställa in förstoringsfaktor till 1,67 för dubbel mängd i minnet 1.

Steg	Åtgärd	Tryck på knappen	Display
1	Välj inställningsläge.	 X 2 inom 2 sek.	
2	Välj dubbel mängd.		
3	Välj minnesnummer.		
4	Tryck på MANUELL/UPPREPA-knappen.		
5	Ange förstoringsfaktor.	  	
6	Avsluta memorera.	 X 2	

### OBS:


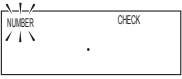

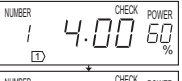
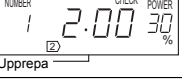

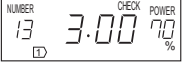


- Om du vill ändra förstoringsfaktor måste den ställas in för varje knapp separat.
- Förstoringsfaktor kan ställas in från 0,00 till 9,99.
- Vid steg 1 hörs inte några ljudsignaler när INSTÄLLNING-knappen trycks på först och sedan hörs en ljudsignal när INSTÄLLNING-knappen trycks på en andra gång.

## MINNESKONTROLL

Du kan kontrollera informationen som programmerats in i minnet.

### Kontrollera tid och effektnivå

Exempel: Anta att du vill veta den information som programmerats in i minnet 1, programmerat för 4 minuter vid 60% vid 1:a sekvensen och 2 minuter vid 30% på 2:a sekvensen, och efter det minnet 13, programmerat för 3 minuter vid 70%.


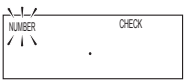
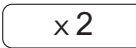
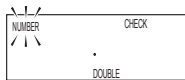

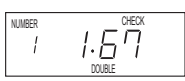

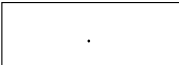
Steg	Åtgärd	Tryck på knappen	Display
1	Välj kontrolläge.		
2	Välj minnesnummer.		  Upprepa
3	Välj minnesnummer.	 X 2	
4	Avbryt kontrolläge.		

### OBS:

När  visas i steg 2 eller steg 3, är minnet inte inställt.

## Kontrollera förstoringfaktorn

Exempel: Anta att du vill veta förstoringfaktorn för dubbel mängd i minnet 1, programmerat 1.67.

Steg	Åtgärd	Tryck på knappen	Display
1	Välj kontrolläge.		
2	Välj dubbel mängd.		
3	Välj minnesnummer.		
4	Avbryt kontrolläge.		

### OBS:

Förstoringfaktor 1,80 för den dubbla mängden lagras i alla minnen tidigare.


## MANUELL DRIFT

Din ugn kan programmeras för upp till 3 tillagningssteg och har 11 förinställda mikrovågseffektnivåer.

Tillagning Sekvens	Mikrovågseffektnivå som kan användas	Tillagningstid som kan användas	
		R-23AT	R-25AT
1 steg endast	0-40%	Max. 30 minuter	Max. 30 minuter
	50-100%	Max. 30 minuter	Max. 15 minuter
2 eller 3 steg	0-40%	Max. 30 minuter varje steg. Max. 60 minuter för två steg. Max. 90 minuter för tre steg.	Max. 30 minuter varje steg. Max. 30 minuter sammanlagt.
	50-100%	Max. 30 minuter för tre steg.	Max. 15 minuter varje steg. Max. 15 minuter sammanlagt.

### OBS:

Om den inställda tiden överstiger maxtiden, kommer displayen att visa "EE9". Tryck på STOPP/RENSA knappen () och ange lämplig tid.

Denna modell har 11 effektnivåer. Använd rätt nummerknapp efter att du tryckt på MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅ-knappen ()

Mikrovågseffektnivå	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Nummerknappar	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

## TIDSTILLAGNING

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



Välj manuell tillagning.

Ange önskad tillagningstid.

Tryck på MIKROVÅGSEFFEKTINSTÄLLNING-knappen.



Välj önskad effektnivå.

Börja tillaga.

Kontrollera displayen.

### OBS:

1. Det är inte nödvändigt att röra MIKROVÅGSEFFEKTINSTÄLLNING-knappen ( ) för 100%.
2. Under tillagningen, stannar ugnen när luckan öppnas. För att starta tillagningen igen, stäng luckan och tryck på START knappen ( ). Om START knappen ( ) inte vidrörs inom 1 minut efter att luckan stängts, kommer programmet att avbrytas.
3. Om den inställda tiden överstiger maxtiden, kommer displayen att visa "EE9". Tryck på STOPP/RENSA knappen ( ) och ange lämplig tid.

## MULTISEKVENSTILLAGNING

Exempel: Anta att du vill tillaga i 5 minuter vid 70% och sedan fortsätta att tillaga i 20 minuter vid 30%.



Välj manuell tillagning.

Ange önskad tillagningstid för steg 1.

Tryck på MIKROVÅGSEFFEKTINSTÄLLNING-knappen.



Välj önskad effektnivå för det 1:a steget.

Tryck på MANUELL/UPPREPA-knappen. Ange önskad tillagningstid för steg 2.



Tryck på MIKROVÅGSEFFEKTINSTÄLLNING-knappen.

Ange önskad effektnivå för det 2:a steget.

Börja tillaga.

Kontrollera displayen.

### OBS:

1. Det är inte nödvändigt att röra MIKROVÅGSEFFEKTINSTÄLLNING-knappen ( ) för 100%.
2. När du trycker på START, kommer displayen att visa den totala tillagningstiden.
3. Under tillagningssläge, stannar ugnen när luckan öppnas, och programmet avbryts om knappen START ( ) inte rörs inom en minut efter det att luckan är stängd.
4. Om den inställda tiden överstiger maxtiden, kommer displayen att visa "EE9". Tryck på STOPP/RENSA knappen ( ) och ange lämplig tid.

## UPPREPNINGSTILLAGNING

Ugnen kan komma ihåg senaste manuellt program.

Exempel: Anta att du vill laga mat med det senaste programmet, som är programmerat för 2 minuter och 30 sekunder på 50%.



Välj upprepningsstillagning.

Markera det senaste programmet.

Börja tillaga.

Kontrollera displayen.

## EXPRESSUPPTINING

Använd EXPRESSUPPTINING knappen för att snabbare och bättre tina olika typer av mat. Ange önskad upptiningstid, med hänvisning till EXPRESSUPPTININGSTABELLEN på sidorna SE-13 och SE-14. Exempel: Om du vill tina i 1 minut och 30 sekunder.

Steg	Åtgärd	Tryck på knappen	Display	
			R-25AT	R-23AT
1	Tryck på EXPRESSUPPTINING knappen.			
2	Ange önskad upptiningstid.			
3	Tryck på START knappen.			
4	Halvvägs genom upptiningen, öppna luckan. Vänd maten och täck över eventuella varma delar. Stäng luckan. (Obs för R-25AT: CHECK blinkar och ljudsignal ljuder 4 gånger.)			
5	Tryck på START-knappen inom 1 minut efter att luckan stängts.			

OBS: 1. Om du inte öppnar luckan vid steg 4, kommer upptiningscykeln att fortsätta och upptiningstiden kommer att räknas ned till 0.

2. Om den inställda tiden överstiger maxtiden (30 min.), kommer displayen att visa "EE9". Tryck på STOPP/RENSA-knappen () och ange lämplig tid.

## EXPRESSUPPTININGSTABELL FÖR R-25AT

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

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

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

### GRUNDLÄGGANDE IDÉER FÖR EXPRESSUPPTINING

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

MAT	Init. Temp.	200 g	400 g	600 g	METOD
Biff Fläskkött, lamm kotletter Kycklingdelar Fiskkotletter	-18°C	1'30" - 1'50"	cirka 3'	4' - 4'30"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placera maten med de tunnare delarna i mitten i ett enda skikt, om bitarna sitter ihop, dela så snart som möjligt.</li> <li>2. Skärma av tunnare delar med folie vid behov.</li> <li>3. Vänd, ordna om efter det hörbara ljudet Efter vändning, skydda de tinade delarna med små remsor av aluminiumfolie. Efter upptining låt stå i 10-30 minuter.</li> </ol>



## EXPRESSUPPTININGSTABELL FÖR R-23AT


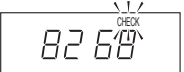

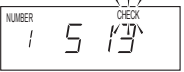
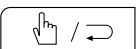
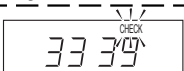

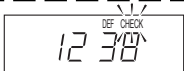

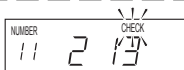


MAT	Init. Temp.	200 g	400 g	600 g	METOD
Kött	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Vänd på 1/2 av total avfrostningstid. Låt stå ca 10 minuter.
Fjäderfä	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
Fisk	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	
Frukt:	-18°C	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
*Tårta	-18°C	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
(ingen frukt eller ost)					
*Gräddtårta	-18°C	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
Räkor	-18°C	ca. 4'	6'-7'	ca. 9'	
**Kallt kött	-18°C	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	

## ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

### KONTROLLERA RÄKNARE

Antalet gånger när ugnen kommer att användas ackumuleras automatiskt för varje knapp. Du kan kontrollera hur många gånger ugnen användes.

Exempel: Anta att du vill veta total användningstid, antal gånger varje minne använts och antal gånger för manuell tillagning. I detta fall användes ugnen 8268 gånger, minnet 1 användes 513 gånger, manuell tillagning användes 3339 gånger, UPPTINING användes 1238 och minnet 11 användes 213 gånger.

Steg	Åtgärd	Tryck på knappen	Display
1	Välj kontrolläge.	 x 2	 CHECK blinkar på och av. (Totalt antal)
2	Kontrollera antal gånger minnet 1 använts.		 (Gånger minne 1 använts)
	Kontrollera antal gånger manuell tillagning använts.		 (Gånger manuell tillagning användes)
	Kontrollera antal gånger EXPRESSUPPTINING använts.		 (UPPTINING antal)
	Kontrollera antal gånger minnet 11 använts.	 x 2	
3	Fullständig kontroll.		


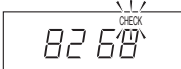

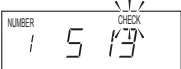

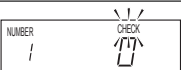

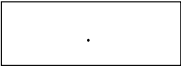
### OBS:

Varje räknare kan räkna gånger fram till 9999, och då kommer den att återgå till 0.



# ÅTERSTÄLLNING AV RÄKNARE

Varje antal gånger kan rensas.

Exempel: Exempel: Anta att du vill rensa antal gånger för minne 1.

Steg	Åtgärd	Tryck på knappen	Display
1	Välj kontrolläge.	 x 2	 CHECK blinkar på och av. (Totalt antal)
2	Välj minnet 1.		 (Gånger minne 1 använts)
3	Rensa antal gånger minnet 1 använts.		
4	Avbryt kontrolläge.		




## OBS:

- För att rensa gånger för manuell tillagning trycker du på MANUELL/UPPREPA-knappen () vid steg 2 i stället för NUMMER-knappen.  
För att rensa gånger för upptining trycker du på EXPRESSUPPTINING-knappen () vid steg 2 i stället för NUMMER-knappen.
- För att rensa totalt antal gånger, hoppa över steg 2.

## INFORMATION MED FELMEDDELANDEN


Om FELmeddelanden visas, följ nedanstående instruktioner.

### FELMEDDELANDEN

EE1, EE2, EE3, EE6, E10, EE16	Kontakta din återförsäljare eller auktoriserat Sharp serviceombud eftersom ugnen måste vara sönder.
EE8, EE0 (För R-23AT)	
EE19 (För R-25AT)	
EE7	Frånluftstemperaturen är för hög. Kontrollera att inget blockerar ventilationsöppningarna eller att rumstemperaturen är väldigt varm eller att ugnsutrymmet är tomt under drift. Korrigera, tryck STOPP/RENSA (  ) och försök igen efter några minuter.
EE9	Den inställda tiden överstiger maxtiden. Tryck på STOPP/RENSA -knappen (  ) och ange lämplig tid.
EE17	Magnetrontemperaturen är för hög, tryck på STOPP/RENSA (  ) och försök igen efter några minuter.

## INFORMATION MED FILTERINDIKATOR

Rengör luftfilterintaget när indikatorn FILTER tänds (Se sidan SE-17.). FILTER-indikator tänds när ugnen har använts i ca 200 timmar totalt.

För att avbryta FILTER-indikator tryck på START-knappen (). Ugnen börjar att räkna drifttiden automatiskt igen när FILTER-indikatorn avbryts.

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT ALLA MATRESTER - Håll ugnen ren, annars kan ugnens yta försämras. Detta kan påverka apparatens livslängd och möjligen leda till en farlig situation.

## MYCKET VIKTIGA VARNINGAR:

- ANVÄND INTE UGNEN UTAN STÄNKSKYDD-DET PÅ PLATS.
- TA INTE BORT STÄNKSKYDDET OM INTE NÄTSLADDEN KOPPLATS UR FRÅN UTTAGET EFTERSOM DEN ROTERANDE ANTEN- NEN, SOM ÄR PLACERAD I TAKET, GÅR I 1 MINUT EFTER DET ATT LUCKAN ÖPPNAS OCH SKADA KAN UPPSTÅ.
- ANVÄND INTE KOMMERSIELLA UGNSREN- GÖRINGSMEDEL, 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 VAT- TENSTRÅLE.

## Ugnens utsida

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

## Kontrollpanel

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

## Ugnens insida

- 1) För enkel rengöring, torka bort stänk eller spill med en mjuk, fuktig trasa eller svamp i slutet av varje dag av hygieniska skäl. För tyngre spill, använd mild tvål och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester är borta.

Ansamlade matrester kan överhettas och börja ryka eller fatta eld, och orsaka ljusbågar.

- 2) Håll den keramiska botten ren vid alla tidpunkter. Om du lämnar fett i utrymmet kan det överhettas, ryka eller fatta eld nästa gång ugnen används.

## VARNING:

TA INTE BORT DEN KERAMISKA BOTTEN FRÅN UGNEN.

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

## Stänkskydd

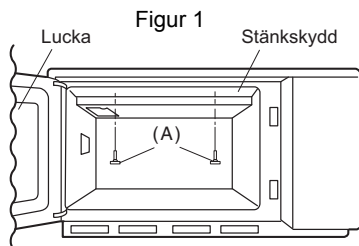
MINST EN GÅNG I VECKAN, TA BORT STÄNKSKYDDET OCH TVÄTTA BÅDA SIDOR AV DET MED ETT MILT RENGÖRINGSMEDEL. ANSAMLAT FETT KAN ÖVERHETTAS OCH BÖRJA RYKA. OCH ÖVERHETTAT FETT KAN BRÄNNA STÄNKSKYDD-ET. STÄNKSKYDDET SITTER I ÖVRE DELEN AV UGNEN OCH KAN LÄTT TAS BORT. KOM IHÅG ATT DRA UR NÄTSLADDEN.

## Borttagning:

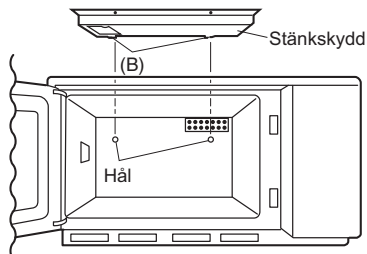
1. Ta bort de två skruvarna (A) som visas i figur 1.
2. Ta bort stänkskyddet från ugnen.

## 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.



Figur 1



Figur 2

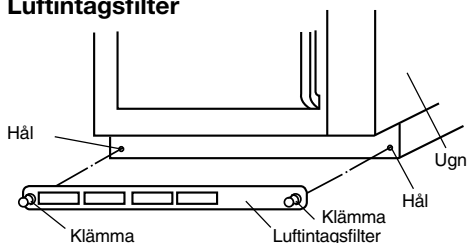
## Ugnslampbyte

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

## Lucka

För att ta bort alla spår av smuts, rengör regelbundet båda sidor av luckan, lucktätningen 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.

### **WARNING:**

ANVÄND INTE UGNEN UTAN ATT LUFTINTAGSFILTRET ÄR PÅ PLATS.

# KONTROLLER INNAN DU BEGÄR SERVICE

## Kontrollera följande innan du ringer efter service.

1. Strömförsörjning  
Kontrollera att kontakten är korrekt ansluten till ett lämpligt vägguttag.  
Kontrollera att säkring/strömbrytare fungerar.
2. När dörren är öppen:  
A. Tänds ugnslampan?  
B. Fungerar kylfläkten?  
(Lägg handen över den bakre ventilationsöppningen.)
3. Placera en kopp med 150 ml vatten i ugnen och stäng luckan ordentligt.  
Tryck på dessa knappar.



JA \_\_\_ NEJ \_\_\_

JA \_\_\_ NEJ \_\_\_

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 mikrovågsugns säkra 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 färsighet 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 mikrovågsäkra behållare.

När aluminiumformar eller andra redskap av metall används, måste de placeras minst 2,0 cm från innerväggarna. Annars kan ugnens väggar 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 mikrovågsugns säkert: 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 ljust vid beröring, är det ett redskap som lämpar sig för mikrovågsugns användning. Utför inte detta test på plastsålar eftersom plasten kan smälta.

## INFORMATION OM EFFEKTNIVÅ

### 100% - 70% effekt:

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

### 60% - 40% effekt:

För längre tillagningstider och kompakta matvaror.

### 30% -20% effekt:

För försiktig tillagning och känsliga rätter. Även för sjudning efter uppkokning eller för nudlar och ris.

### 10% effekt:

Den låga effektnivån används huvudsakligen för upptining. Du kan också använda den för tillagning av mycket känsliga rätter som ostsås. I grunden är det rekommendabelt att täcka mat för matlagning eller uppvärmning. Dessutom kan du stänka lite vatten över maten (du kan även använda saltat vatten eller t.o.m. buljong).

Vattenångan håller maten fuktig och den bidrar också till att göra matlagningen snabbare.

## TILLAGNINGSTABELL OCH RECEPT

<b>1800 W</b>	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 på 1/2 av total avfrostningstid. Låt stå ca 10 minuter.
	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	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
	(ingen frukt eller ost)						
	*Gräddtårta	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
Råkor	-18°C	10%	ca. 4'	6'-7'	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'	2'50"	
	Tillbehör, nudlar	5±2°C	100%	ca. 1'	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. 1'	ca. 2'	—	
	Gulasch, ragu	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'	
	*Kött (150g)	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	1'20"	—	
	*Korvar (50 g)	5±2°C	100%	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"	
<b>2100 W</b>	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 på 1/2 av total avfrostningstid. Låt stå ca 10 minuter.
	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	-18°C	10%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'	
	(ingen frukt eller ost)						
	*Gräddtårta	-18°C	10%	ca. 1'25"	ca. 2'10"	—	
Råkor	-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 (150g)	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"	

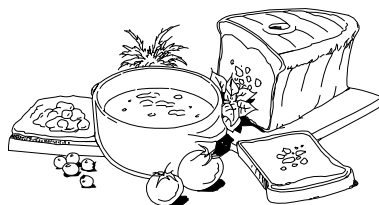
\* indikationer per st. (1,2,3 st.) Inte i gram.

\*\* Ta bort upptinade delar. Låt stå ca 10 minuter.

1800 W	Meny	Int. Temp.	Mikrovågseffektivnivåer	1 st	2 st
SPECIALITETER	Wienerbröd	20±2°C	100%	ca. 6 sek.	–
	*Donuts/Berliner	20±2°C	100%	5 sek.	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 (140 g)	20±2°C	100%	10 sek.	–
	Äggröra och bacon (140 g)	5±2°C	100%	35 sek.	–
2100 W	Meny	Int. Temp.	Mikrovågseffektivnivåer	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 (140 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. 50 sek. / 45 sek. Lägg på någon fyllning (2 msk.) du vill ha (ragu, grönsaker) och tillaga igen i ca. 10 sek. / 10 sek.

### Äggröra

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

### Bacon

Placera 2 tunna skivor bacon mellan hushållspapper och tillaga ca. 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. 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 (skivad). Rör om och koka i 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 avser 1800 watt, andra tiden 2100 watt.

# SPECIFIKATIONER

Nätspänningskälla	230 V, 50 Hz enfas
Distribution nätsäkring/kretsskydd	16A (fördröjning)
Effektförbrukning:	R-23AT: 2,9 kW
	R-25AT: 3,15 kW
Uteffekt	R-23AT: 1800 W (IEC 60705)
	R-25AT: 2100 W (IEC 60705)
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 akkumulatører, 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 uheldige avfallshåndtering.

### 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

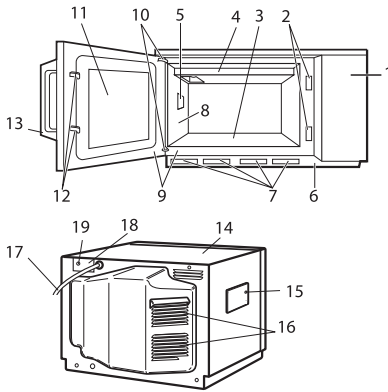
Hvis du ønsker og kvitte deg med dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan produktet gjenvinnes korrekt.

# INNHold

DELENAVN.....	NO-3	MANUELL BRUK.....	NO-11
VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	NO-4	ANDRE BEKVEMMELIGE FUNKSJONER.....	NO-14
INSTALLASJONSINSTRUKSJONER.....	NO-6	STELL OG RENGJØRING.....	NO-16
TILBEHØR.....	NO-7	KONTROLLÉR FØR DU TILKALLER SERVICE.....	NO-17
KORT BESKRIVELSE AV UTSTYR/ EGENSKAPER.....	NO-7	RETNINGSLINJER.....	NO-18
FØR BRUK.....	NO-7	SPESIFIKASJONER.....	NO-21
PROGRAMMERT BRUK.....	NO-8		

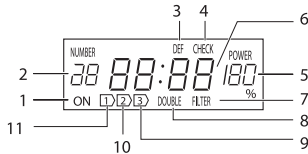
# DELENAVN

## OVNEN



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

## AUTOBERØRINGS KONTROLLPANEL



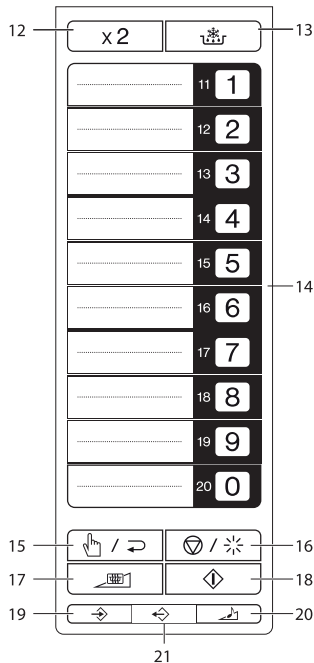
### DISPLAY OG INDIKATORER

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

- 1 Tilberedningsindikator  
Denne indikatoren viser tilberedning som pågår.
- 2 Minnenummerindikator
- 3 Tinningsindikator
- 4 Sjekk modusindikator
- 5 Indikator for mikrobølgeeffektnivå
- 6 Digitaldisplay
- 7 Filterindikator
- 8 Dobbelt mengde-indikator
- 9 3. trinn indikator
- 10 2. trinn indikator
- 11 1. trinn indikator

### BRUKERKNAPPER

- 12 Dobbelt mengde-knapp
- 13 HURTIGTINING-knapp
- 14 NUMMER-knapp
- 15 MANUELL/GJENTA-knapp
- 16 STOPP/SLETT-knapp
- 17 MIKROBØLGEEFFKT INNSTILLINGS-knapp
- 18 START-knapp
- 19 INNSTILLINGS-knapp
- 20 VOLUM-knapp
- 21 KONTROLL-knapp



\* Illustrasjonen for BRUKERKNAPPER er for R-23AT. Selv om utformingen av R-25AT er noe annerledes, er hvert knappnavn og funksjon likt.

# VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

1. Denne ovnen er ment brukt av eksperter eller erfare brukere i forretninger, lettindustri og på bondegårder, eller for kommersiell bruk av lepper-soner.
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 modifier aldri ovnen selv. Det er risikofyllt for enhver annen person enn en kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekslet 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-18. Bruk bare mikrobølgetryggekam beholdere og kjøkkenredskap i mikrobølge-modus.
15. **Advarsel:** Innholdet på tåteflasker og babyematglass 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 nedbygging 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-16-17.
20. Ovnen må ikke rengjøres med høytrykkslange.

## For å unngå fare for brann.

1. **Mikrobølgeovnen må ikke etterlates uten tilsyn når den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange kan overopphete maten og føre til brann.**
2. **AC strømforsyning** må være 230 V, 50 Hz, med minimum 16A sikring, eller minimum 16 A kretsbyrter. Ved bruk av to ovner må hver ovn være sikret med en 16A sikring eller kretsbyrter.
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-16-17.
5. Personer med **PACEMAKER** må kontakte sin lege eller pacemakerprodusent om forholdsregler ved bruk av mikrobølgeovn.

### For å unngå muligheten for elektrisk støt

1. Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.
2. Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlååpningene 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 dypes i vann eller annen væske.
4. Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.
5. Hold den elektriske ledningen vekk fra varme overflater, spesielt bak siden 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 beholdere 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-19, NO-20).
2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
3. Det anbefales å sette en glass-stang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.
3. Stikk hull på skinnen 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, popcomposere, 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 vekk fra døren for å unngå at de brenner seg.
7. Ikke bær 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. selvpoppvarmende 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.
2. Slik bruk kan skade ovnen.
2. Når du bruker en bruningsstallerken eller selvpoppvarmende 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 friturekoker.

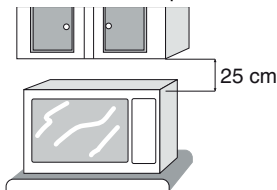
## NB

1. Ta kontakt med en autorisert, kvalifisert elektriker dersom du er usikker på hvordan du skal koble til ovnen.

# INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

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

- 1) Fjern all emballasje fra innsiden av ovnen. Fjern all beskyttende blå folie fra utsiden av ovnen.
- 2) Undersøk ovnen nøye for å se om det finnes tegn på skader.
- 3) Plasser ovnen på en flate som er i vater og sterk nok til å bære vekten av ovnen pluss det tyngste som vil kunne forventes å bli tilberedt i den. Ikke plasser ovnen på en måte som ikke gir enkel adkomst. Å plassere ovnen for høyt kan være farlig idet ferdig tilberedt mat ikke kan fjernes trygt.
- 4) Påse at det er minst 25 cm fri plass over ovnen.



- 5) Sett ovenns 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) Fest festeplate A til baksiden av kabinettet til ovn A med den enkle skruen (a), som vist i figur A.

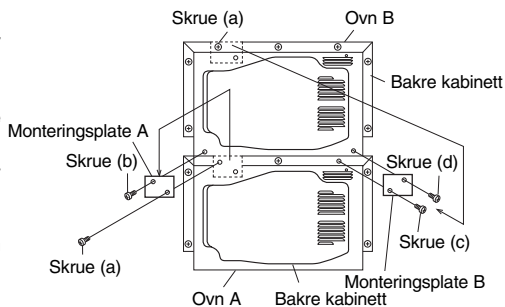
2. Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt.
3. Vanddamp eller vanddråper kan fra tid til annen dannes på ovenns vegger eller rundt dørpakningen eller på kontaktflatene. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feil på produktet.

- 6-6) Fjern skruen (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 skruen (a) i sin posisjon igjen.
- 6-8) Fjern skruen (c) fra ovn A.
- 6-9) Fjern skruen (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

Undersøk at følgende tilbehør fulgte med:

Manualer og andre

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

## NB:

- Når du bestiller tilbehør, nevnt to saker til din forhandler eller SHARP-autorisert servicerepresentant; delenavn og modellnavn.
- Modellnavnet er trykt på døren til mikrobølgeovnen.

# KORT BESKRIVELSE AV UTSTYR/ EGENSKAPER

## Manuell bruk

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

## Multisekvenstilberedning

Programmering av 2-3 forskjellige tilberedningstider og effektnivåer med automatisk kjøring.

## Gjentatt tilberedning

Etter manuell drift er det mulig å bruke samme tilberedningstid og effektnivå ved bare å trykke manuell/gjenta-knapp og startknappen.

## Tinefunksjon:

For god tining av forskjellige typer mat uten innstilling av effektnivåer.

## Minnefunksjon:

Forhåndsprogrammerte tilberedningstider og effekt-nivåer (mulig å endre individuelt).

## Dobbelt mengde-funksjon:

Ved å trykke dobbelt mengde-knappen på forhånd beregner ovnen tilberedningstiden for dobbelt mengde mat på minne-funksjonen.

## Tellefunksjon:

Ovnen teller automatisk alle funksjoner.

## Feilmelding:




Bruksfeil eller tekniske problemer vises med en feilkode.

## Akustisk signal:

Ved avslutning av tilberedning høres et lydsignal. Styrke og lengde kan variere.

# FØR BRUK

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

- 1) Sett ovenns støpsel i stikkkontakten.  
\*Digitaldisplayet vil da vise .
- 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 3 minutter under programmeringen.
- 5)  vil vises på displayet når tidsuret har nådd null. Den vil forsvinne når ovnsdøren åpnes eller STOPP/SLETT -knappen () berøres.


## Volum- og lydinnstilling

Det er 3 forhåndsinnstilte volumnivåer med to forskjellige lyder på ovnen.

Trykk på INNSTILLINGS-knappen () to ganger innen 2 sekunder for å stille inn lyd og volum. Berør så

VOLUM-knappen () kontinuerlig inntil du hører ønsket volum og lyd.

## NB:

1. Volumet vil øke når du trykker på VOLUM-knappen ().  
Etter det laveste nivået vil volumet gå tilbake til det maksimale nivået og lyden vil endres til en annen type lyd samtidig.
2. Noe lydsignal høres ikke når INNSTILLINGS-knappen berøres første gang, mens et lydsignal vil høres når innstillings-knappen berøres for annen gang.

## Bruk av STOPP/SLETT-tasten ()

Bruk STOPP/SLETT-tasten () til:

1. Stoppe ovnen midlertidig under tilberedning.
2. Slette en feil under programmering.
3. Avbryter et program under tilberedning når den berøres to ganger.



# PROGRAMMERT BRUK

Denne ovnen har 20 minnebanker (1-20) som kan lagre tilberedningsprogrammer.

Minnebank 1-10 er forhåndsprogrammert slik det fremgår av tabellen. Disse forhåndsprogrammerte minnebankene kan om ønskelig endres individuelt. Se side NO-9.

I tillegg til minnebankene er en forstørrelsesfaktor på 1,8 for dobbelt mengde lagret. Den lagrede forstørrelsesfaktoren kan også om ønskelig endres individuelt. Se side NO-10.

Minne nr.	Tilberedningstid	Effekt	Minne nr.	Tilberedningstid	Effekt
1	5 sek.	100%	6	50 sek.	100%
2	10 sek.	100%	7	1 min	100%
3	20 sek.	100%	8	1 min. og 15 sek.	100%
4	30 sek.	100%	9	1 min. og 30 sek.	100%
5	40 sek.	100%	10	2 min	100%

Informasjonen i disse minnebankene går ikke tapt ved strømbrudd. Hvis strømmen forsvinner behøver ikke ovnen å reprogrammeres. Ikke noe batteri er nødvendig for denne type minne.

Se "Minnekontroll" side NO-10 for å undersøke de lagrede programmene.

## TILBEREDNING MED MINNEPROGRAMMER

Eksempel: Forutsett at du ønsker å tilberede med minne 1, som ble programmert for 5 sekunder med 100%.



Velg minnenummer.

Etter 1 sekund starter ovnen.  
Kontroller displayet.

### NB:

Hvis du ønsker å lage mat med minnene 11-20, berør den ønskede NUMMER-tasten to ganger innen 1 sekund.

## Tilbered dobbel mengde med minneprogram

Eksempel: Forutsett at du ønsker å tilberede to porsjoner med minne 1.






Velg tilberedningsmodus dobbel mengde.

Velg minnenummer.

Etter 1 sekund starter ovnen.  
Kontroller displayet

### NB:










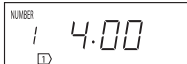

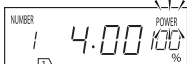

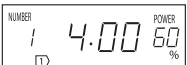
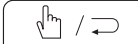
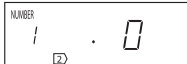



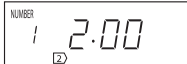

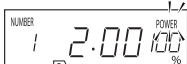

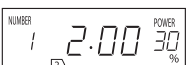

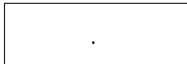
- Hvis du ønsker å tilberede dobbel mengde ved å bruke minnene 11-20, berør den ønskede NUMMER-tasten to ganger innen 1 sekund.
- Dobbel mengde betyr beste tid for å tilberede to porsjoner; det er ikke dobbelt så lang tid.
  - Systemet for tilberedning med minne krever ikke bruk av START-tasten (  ). Minne kan ikke brukes til å starte ovnen hvis noe program er i displayet.
  - Hvis døren åpnes under tilberedning på minne vil programmet kanselleres.
  - For å stanse tilberedningen til en minnetast og deretter starte den igjen, berør først STOPP/SLETT-tasten (  ), åpne døren, kontroller maten, steng døren og berør START-knappen (  ).
  - Hvis den innstilte tiden i minnet overskrider den maksimale tiden for tilberedning av dobbel mengde vil displayet vise "EE9" og stoppe. Du kan bruke minnet for tilberedning av kun en porsjon. Se side NO-11 om maksimale tider.

## MINNEINNSTILLING



Du kan endre minneprogrammer for 20 minnelagerbanker. Opp til tre sekvenser for ethvert effektnivå kan programmeres for hvert minne. Se tabellen for tilberedningssekvensene på side NO-11 for maksimale tider.

### Innstilling av tider og effektnivåer

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

Trinn	Tiltak	Trykk tast	Display
1	Velg innstillingsmodus.	 X 2 Ca. 2 sek.	 NUMMER vil blinke på og av.
2	Velg minnenummer.		
3	Berør MANUELL/GJENTA-tast		
4	Sett inn tilberedningstid for 1. trinn.	  	
5	Berør MIKROBØLGEEFFKT INNSTILLINGS-knapp		 EFFEKT vil blinke på og av.
6	Velg ønsket effektnivå for 1. sekvens.		
7	Berør MANUELL/GJENTA-tast		
8	Sett inn ønsket tilberedningstid for 2. trinn.	  	
9	Berør MIKROBØLGEEFFKT INNSTILLINGS-knapp		 EFFEKT vil blinke på og av.
10	Velg ønsket effektnivå for 2. sekvens.		
11	Fullfør minneinnstillingen.	 X 2	



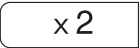
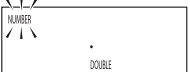

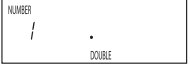







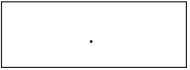
### NB:

1. Hvis du ønsker å stille inn minne 11-20, berør den ønskede NUMMER-tasten to ganger. Eks. 11= X 2, 12= X 2...
2. Hvis 100% er ønsket er det ikke nødvendig å angi mikrobølgeeffekt.
3. Hvis tilberedningstiden overskrider maks. tid vil displayet vise EE9.
4. Ved Trinn 1 vil det ikke høres noe lydssignal når INNSTILLINGS-tasten berøres første gang, mens et lydssignal vil høres når INNSTILLINGS-tasten berøres for annen gang.

## Innstilling av forstørrelsesfaktor

Det er mulig å endre forstørrelsesfaktoren for dobbel mengde i minnet.

Eksempel: Forutsett at du ønsker å angi forstørrelsesfaktoren til 1,67 for dobbel mengde i minne 1.

Trinn	Tiltak	Trykk tast	Display
1	Velg innstillingsmodus.	 X 2 Innen 2 sek.	
2	Velg dobbel mengde.		
3	Velg minnenummer.		
4	Berør MANUELL/GJENTA-tast.		
5	Still inn forstørrelsesfaktor.	  	
6	Fullfør minneinnstillingen.	 X 2	

### NB:




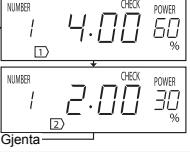
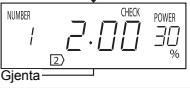




1. Dersom du ønsker å endre forstørrelsesfaktoren må den angis for hver tast separat.
2. Forstørrelsesfaktoren kan angis fra 0,00 til 9,99.
3. Ved Trinn 1 vil det ikke høres noe lydsignal når INNSTILLINGS-tasten berøres første gang, mens et lydsignal vil høres når INNSTILLINGS-tasten berøres for annen gang.

## Minnekontroll


Du kan kontrollere informasjonen som er programmert inn i minnet.

### Kontroll av tider og effektivivåer

Eksempel: Forutsett at du ønsker å kjenne informasjonen som er programmert inn i minne 1, det vil si 4 minutter med 60 % i 1. sekvens og 2 minutter med 30% ved 2. sekvens og deretter minne 13 med 3 minutter med 70%.


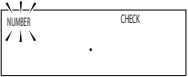
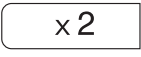
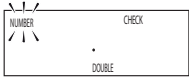

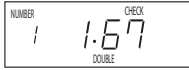


Trinn	Tiltak	Trykk tast	Display
1	Velg innstillingsmodus.		
2	Velg minnenummer.		 
3	Velg minnenummer.	 X 2	
4	Avbryt kontrollmodus.		

### NB:

Når  vises ved trinn 2 eller trinn 3 er ikke minnet programmert.

## Kontroll av forstørrelsesfaktoren

Eksempel: Forutsett at du ønsker å kjenne forstørrelsesfaktoren for dobbel mengde i minne, det vil si 1,67.

Trinn	Tiltak	Trykk tast	Display
1	Velg innstillingsmodus.		
2	Velg dobbel mengde.		
3	Velg minnenummer.		
4	Avbryt kontrollmodus.		

### NB:


Forstørrelsesfaktor 1,80 for dobbel mengde er tidligere lagret i alle minner.


## MANUELL BRUK

Din ovn kan programmeres for maks. 3 tilberedningssekvenser og har 11 forhåndsinnstilte mikrobølge effektnivåer.

Tilberedning Sekvens	Mikrobølge effektnivåer som kan brukes	Tilberedningstider som kan brukes	
		R-23AT	R-25AT
Bare 1 trinn	0-40%	Maks. 30 minutter	Maks. 30 minutter
	50-100%	Maks. 30 minutter	Maks. 15 minutter
2 eller 3 trinn	0-40%	Maks. 30 minutter på ethvert trinn. Maks. 60 minutter for to trinn. Maks. 90 minutter for tre trinn.	Maks. 30 minutter på ethvert trinn. Maks. 30 minutter til sammen.
	50-100%	Maks. 30 minutter for tre trinn.	Maks. 15 minutter på ethvert trinn. maks. 15 minutter til sammen.

### NB:

Hvis tiden du angir overskrider maksimaltiden vil displayet vise "EE 9". Berør STOPP/SLETT-tasten () og still inn passende tid.

Denne modellen har 11 effektnivåer. Bruk korrekt nummertast etter at du har berørt tasten INNSTILLING AV MIKROBØLGEEFFEKT ()

Mikrobølgeeffektnivå	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Nummertaster	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

## TILBEREDNING PÅ TID

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



Velg manuell tilberedning.

Still inn ønsket tilberedningstid.

Berør MIKROBØLGEEFFKT INNSTILLINGS-knapp.



Velg ønsket effektnivå

Start tilberedningen.

Sjekk displayet.

### NB:

1. Det er ikke nødvendig å berøre MIKROBØLGE EFFEKTIVÅ-knappen ( ) for 100%.
2. Under tilberedning vil ovnen stoppe når døren åpnes. For å fortsette tilberedningen lukkes døren hvoretter START-knappen ( ) trykkes inn. Hvis START-knappen ( ) ikke berøres innen 1 minutt etter at døren ble lukket vil programmet bli avbrutt.
3. Hvis tiden du oppga overskrider maksimaltiden vil displayet vise "EE 9".  
Berør STOPP/SLETT-tasten ( ) og still inn passende tid.

## MULTISEKVENSTILBEREDNING

Eksempel: Forutsett at du ønsker å tilberede i 5 minutter med 70% og deretter fortsette å tilberede i 20 minutter med 30%.



Velg manuell tilberedning.

Sett inn ønsket tilberedningstid for 1. trinn.

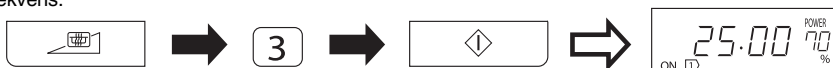
Berør MIKROBØLGEEFFKT INNSTILLINGS-knapp



Velg ønsket effektnivå for 1. sekvens.

Berør MANUELL/GJENTA-tast

Sett inn ønsket tilberedningstid for 2. trinn.



Berør MIKROBØLGEEFFKT INNSTILLINGS-knapp

Sett inn ønsket effektnivå for 2. trinn.

Start tilberedningen.

Sjekk displayet.

### NB:

1. Det er ikke nødvendig å berøre MIKROBØLGE EFFEKTIVÅ-knappen ( ) for 100%.
2. Når du trykker START-tasten vil displayet vise total tilberedningstid.
3. I tilberedningsmodus stanser ovnen når døren åpnes og programmet avbrytes hvis START-tasten ( ) ikke berøres innen 1 minutt etter at døren ble lukket.
4. Hvis tiden du angir overskrider maksimaltiden vil displayet vise "EE 9".  
Berør STOPP/SLETT-tasten ( ) og still inn passende tid.

## GJENTATT TILBEREDNING

Ovnen kan huske det siste manuelle programmet.

Eksempel: Forutsett at du ønsker å tilberede med det siste programmet, som var programmert for 2 minutter og 30 sekunder med 50%.





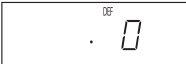






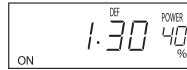

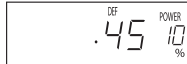
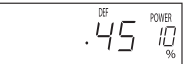

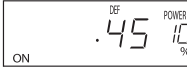
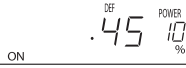
Velg gjentatt tilberedning. Sjekk det siste programmet.


Start tilberedningen.

Sjekk displayet.

## HURTIGTINING

Bruk HURTIGTINING-tasten for å tine raskere og bedre forskjellige typer mat. Still inn ønsket tiningstid, se TABELLEN FOR HURTIGTINING på side NO-13 og NO-14. Eksempel: Hvis du ønsker å tine i 1 minutt og 30 sekunder.

Trinn	Tiltak	Trykk tast	Display	
			R-25AT	R-23AT
1	Trykk inn HURTIGTINING-tasten			
2	Still inn ønsket tiningstid.	  		
3	Trykk START -tasten.			
4	Åpne døren ved halv tiningstid. Snu mat og dekk til ethvert varmt område med biter av aluminiumfolie. Steng døren. (Note for R-25AT: KONTROLL vil blinke og lydsignal høres 4 ganger.)			
5	Trykk START-tast innen 1 minutt etter at døren er lukket.			

- NB:**
1. Hvis du ikke åpner døren i trinn 4 vil tiningssyklusen fortsette og tiningstiden vil telle ned til 0.
  2. Hvis tiden du angir overskrider maksimaltiden vil displayet vise "EE 9". Berør STOPP/SLETT-tasten () og still inn passende tid.

## HURTIGTININGSTABELL FOR R-25AT

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

1. Oksestecker
2. Lammekoteletter
3. Svinekoteletter
4. Kyllingstykker
5. Fiskestecker

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

## GRUNNLEGGENDE IDÉER FOR HURTIGTINING

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

MAT	Init. Temp.	200 g	400 g	600 g	METODE
Stek Svine-/lamme- koteletter Kyllingstykker Fiskestecker	-18°C	1'30" - 1'50"	ca. 3'	4' - 4'30"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plasser mat med tynnere lag i midten i et enkelt lag. Hvis bitene er festet til hverandre, skill dem så snart det lar seg gjøre.</li> <li>2. Dekk om nødvendig alle tynnere deler med folie.</li> <li>3. Snu eller flytt på bitene etter lydsignalet. Etter at maten er snudd må de deler som allerede er tint dekkes med små flate biter av aluminiumfolie. Etter tining må maten stå i 10-30 minutter.</li> </ol>

## HURTIGTININGSTABELL FOR R-23AT


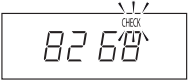


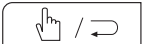
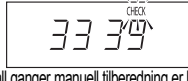



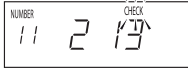

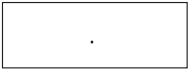
Mat	Init. Temp.	200 g	400 g	600 g	METODE
Kjøtt	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Snu etter halvveis opptinings-tid. Ståtid ca. 10 min.
Fjørfe	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
Fisk	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	
Frukt	-18°C	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
*Kake	-18°C	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
(ikke frukt eller ost)					
*Kremkake	-18°C	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
Reker	-18°C	ca. 4'	6'-7'	ca. 9'	
**Kaldt kjøtt	-18°C	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	

## ANDRE BEKVEMMELIGE FUNKSJONER

### Tellersjekk

Antall ganger ovnen brukes er automatisk akkumulert for hver tast. Du kan kontrollere hvor mange ganger ovnen er blitt brukt.

Eksempel: Forutsett at du ønsker å vite total brukstid, antall ganger hvert minne er brukt og antall ganger med manuell bruk. I dette tilfellet er ovnen brukt 8268 ganger, Minne 1 er brukt 513 ganger, manuell tilberedning 3339 ganger, TINING 1238 ganger og minne 11 er brukt 213 ganger.

Trinn	Tiltak	Trykk tast	Display
1	Velg innstillingsmodus.	 X 2	 KONTROLLER vil blinke på og av. (Total telling)
2	Sjekk antall ganger minne 1 er brukt.		 (Antall ganger minne 1 er brukt)
	Sjekk antall ganger manuell tilberedning er brukt.		 (Antall ganger manuell tilberedning er brukt)
	Sjekk antall ganger HURTIGTINING er brukt.		 (TINING-telling)
	Sjekk antall ganger minne 11 er brukt.	 X 2	
3	Avslutt kontrollen.		


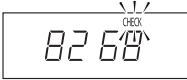

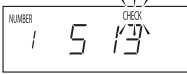



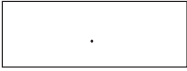
### NB:

Hver teller kan telle antall ganger opp til 9999 og vil deretter gå tilbake til 0.



## NULLSTILLING AV TELLER

Hvert tall for antall ganger kan slettes.

Eksempel: Forutsett at du ønsker å slette antall ganger for minne 1.

Trinn	Tiltak	Trykk tast	Display
1	Velg kontrollmodus.	 X 2	 KONTROLL bil blinke på og av. (Totalt antall)
2	Velg minne 1.		 (Antall ganger minne 1 er brukt)
3	Slett antall ganger minne 1 er brukt.		
4	Avbryt kontrollmodus.		




### NB:

- Berør MANUELL/GJENTA-tasten (  ) ved trinn 2 istedet for NUMMER-tasten for å slette antall ganger manuell tilberedning er brukt.  
For å slette antall ganger tining er brukt, berør HURTIGTINING-tasten (  ) ved trinn 2 istedet for NUMMER-tasten.
- For å slette total bruk, hopp over trinn 2.

## INFORMASJON MED FEILMELDINGER


Følg instruksjonene under dersom ERROR-meldinger vises.

### FEILMELDINGER

EE1, EE2, EE3, EE6, E10, EE16	Kontakt din forhandler eller en autorisert Sharp serviceagent siden det må være en feil på ovnen.
EE8, EE0 (For R-23AT)	
EE19 (For R-25AT)	
EE7	Eksoslufttemperaturen er for høy. Kontroller at ingenting blokkerer ventilasjonsåpningene eller at romtemperaturen er meget høy eller at ovnsrommet er tomt under bruk. Korrigjer ved å berøre STOPP/SLETT-tasten (  ) og prøv igjen etter noen få minutter.
EE9	Tiden du hare angitt overskrider maksimumstiden. Berør STOPP/SLETT-tasten (  ) og still inn passende tid.
EE17	Magnetron-temperaturen er for høy, berør STOPP/SLETT-tasten (  ) og forsøk igjen om noen få minutter.

## INFORMASJON MED FILTERINDIKATOR

Rengjør luftinntakfilteret når FILTER-indikatoren tennes (Se side NO-17). FILTER-indikatoren vil tennes når ovnen er brukt i ca. 200 timer totalt.

Berør START-tasten (  ) for å slå av FILTER-indikatoren. Ovnen vil automatisk begynne å telle driftstid igjen når FILTER-indikatoren er nullstilt.



# STELL OG RENGJØRING

RENGJØR OVNEN MED REGELMESSIGE MELLOMROM OG FJERN MATRESTER - Hold ovnen ren, en skitten ovn kan føre til at overflatene svekkes. Dette vil kunne påvirke ovnens livslengde negativt og kunne resultere i farlige situasjoner.

## MEGET VIKTIG ADVARSEL:

- IKKE BRUK OVNEN UTEN SPRUTEDEKSLET PÅ Plass.
- IKKE FJERN SPRUTEDEKSLET DERSOM IKKE STØPSLET TIL STRØMLEDNINGEN ER TRUKKET UT AV KONTAKTEN SIDEN RØTERINGSANTENNEN, SOM FINNES I TAKET PÅ OVNEN, VIRKER I 1 MINUTT ETTER AT DØREN ER ÅPNET, NOE SOM KAN UTLØSE PERSONSKADER.
- IKKE BRUK KOMMERSIELLE OVNRENSERE, SLIPENDE ELLER HARDE RENGJØRINGS-MIDLER ELLER SKUREPUTER PÅ NOEN DEL AV MIKROBØLGEOVNEN.
- IKKE SPRUT VANN DIREKTE PÅ OVNEN, DET KAN FØRE TIL ELEKTRISK STØT, LEK-KASJE AV ELEKTRISITET ELLER SKADE PÅ OVNEN.
- OVNEN MÅ IKKE RENGJØRES MED HØY-TRYKKSLENGE.

## Ovnens eksteriør

Utsiden av ovnen kan enkelt rengjøres med mildt såpevann. Sørg for at såpen blir tørket av med en fuktig klut og tørk eksteriøret 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. Å gjøre det kan påføre panelet alvorlig skade og føre til at inntastinger umuliggjøres.

## 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

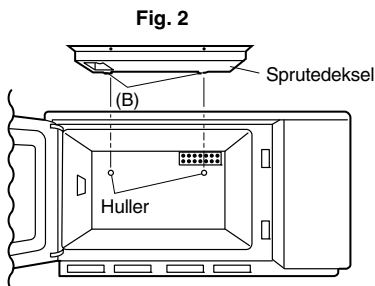
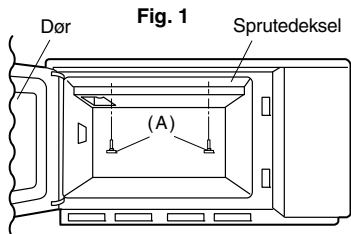
FJERN SPRUTEDEKSLET MINST EN GANG PR. UKE OG VASK BEGGE SIDER MED EN MILD SÅPEOPPLØSNING. FETT SOM FÅR ANLEDNING TIL Å BYGGE SEG OPP KAN BLI MEGET VARMT OG BEGYNNE Å RYKE. OVEROPPHETET FETT KAN OGSÅ BRENNE SPRUTEDEKSLET. SPRUTEDEKSLET ER PLASSERT I TOPPEN AV OVNEN OG VIL LETT KUNNE FJERNES. HUSK Å TREKKE STØPSLET UT AV KONTAKTEN FØR DETTE GJØRES.

### Fjerning:

1. Fjern til vingeskruer (A) som vist i Fig. 1.
2. Fjern sprutedekselet 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.



## Utskifting av pære i ovnslampe

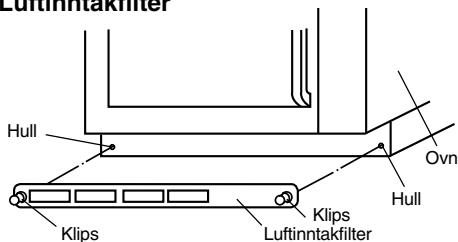
Trekk ut kontakten til ovnen før tilgangsdekselet for lampen fjernes og skift pæren (25 W/240 V). Sørg for at tilgangsdekselet er forsvarlig festet i ovnskabinettet etter at pæren er skiftet.

## DØR

Vask døren på begge sider, dørpakningen og tilstøtende områder med en myk, fuktig klut for å fjerne alle spor etter urenheter.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

## 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.

# 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.

Berør disse tastene.



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

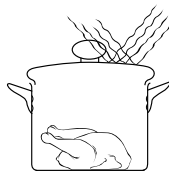
Kan brukes i en mikrobølgeovn. Ikke steng posen med et metallklips idet klipsen kan føre til at plasten i posen smelter. Lukk posen med hyssing og stikk hull på den flere ganger med en gaffel. Folie som ikke er varmebestandig, som folie som skal bevare matvarers ferskhets, anbefales ikke brukt i mikrobølgeovner.

### 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, metalldele 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 kjøp mikrobølgeovnen på 100% i 1 til 2 minutter. Hvis vannet er kaldt eller lunken ved berøring egner utstyret seg for bruk i mikrobølgeovn. Ikke utfør denne testen på plasttallerkener da slike tallerkener kan smelte.

## INFORMASJON OM EFFEKTNIVÅER

### 100%-70% effekt:

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

### 60%-40% effekt

For lenger tilberedningstider og kompakte typer mat

### 30%-20% effekt:

For varsom mattilberedning og sensitive retter. Også for etterkoking og småkoking av nudler og ris.

### 10% effekt:

Det lave effektnivået er hovedsakelig for opptining. Du kan også bruke det for tilberedning av sensitive retter som ostesauser. Det anbefales å dekke til mat for tilberedning eller oppvarming. I tillegg kan du dryppe litt vann over maten (du kan også bruke salt vann eller buljong).

Vanddampen holder maten fuktig og bidrar også til at tilberedningen går raskere.

## TILBEREDNINGSTABELLER OG OPPSKRIFTER

<b>1800 W</b>	Meny	Init. Temp.	Mikrobølge Effekt Nivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPPTI-NING	Kjøtt	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Snu etter halvveis opp-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'	6'-7'	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 mikrobølge- folie eller lokk. Rør grun- dig etter oppvarming.
	Suppe, kremet	5 ±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Kasseroller	5 ±2°C	100%	ca. 1'	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.	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 1/2 tilberedningstid.
	Tilbehør, grønnsaker	20 ±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 4'40"	ca. 6'30"	

<b>2100 W</b>	Meny	Init. Temp.	Mikrobølge Effekt Nivåer	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPPTI-NING	Kjøtt	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'50"	ca. 8'30"	Snu etter halvveis opp-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 mikrobølge- folie eller lokk. Rør grun- dig etter oppvarming.
	Suppe, kremet	5 ±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Kasseroller	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.		
TILBE-REDNING	Tilbehør, Poteter	20 ±2°C	100%	ca. 2'	ca. 3'30"	ca. 5'	Bruk kasserollelokk. Rør ved 1/2 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.

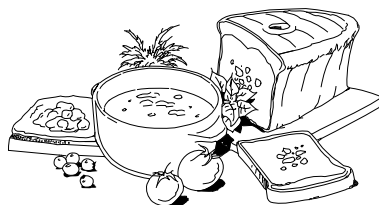
<b>1800 W</b>	Meny	Int. Temp.	Mikrobølge effektnivåer	1 Porsj	2 porsj
SPESIAL	Wienerbrød	20 ±2°C	100%	ca. 6 sek.	–
	*Smultringer/Berlinerboller	20 ±2°C	100%	5 sek.	8 sek.
	*Boucheés à la reine	20 ±2°C	100%	ca. 10 sek.	ca. 15 sek.
	*Burgere	5 ±2°C	100%	40 sek.	1'20"
	*Osteburgere	5 ±2°C	50%	50 sek.	1'30"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

<b>2100 W</b>	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 (140 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. 50 sek./45 sek. Legg til fyll (2 ss.) som du ønsker (ragout, grønnsaker) og tilbered igjen for ca. 10 sek./10 sek.

### Eggerøre

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

### Bacon

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

### Toast Hawaii

Rist brød og dekk med smør. Plasser en skive kottet skinke, ananas og ost på en tallerken og tilbered i ca. 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: Vis til 1800 Watt første gang, og 2100 Watt andre gang.

# SPESIFIKASJONER

Spenning	230 V, 50 Hz, enkelfase
Sikring / kretsbyter	16 A (tidsforsinkelse)
Vekselstrøm påkrevet:	R-23AT: 2,9 kW R-25AT: 3,15 kW
Effekt	R-23AT: 1800 W (IEC 60705) R-25AT: 2100 W (IEC 60705)
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 radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat. Klasse B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i husholdninger.

(Dette produktet er konstruert kun for kommersielt bruk og faller i den sammenheng utenfor Regulativ (EC) 1275/2008 som implementerer EU-direktiv 2005/32/EC på øko-designkrav for standby og av-modus ved elektrisk strømforbruk. Sharp anbefaler ikke produktet for husholdningsbruk og vil ikke akseptere noe ansvar ved slik bruk)



FI



### **Huomio:**

Tuote on merkitty tällä symbolilla.

Tämä tarkoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa sekoittaa kotitalouden yleisjätteiden kanssa. Näille tuotteille on olemassa erillinen keräysjärjestelmä.

## **A. Hävitysohjeet käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)**

### **1. Euroopan unionissa**

Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä käytä tavallista jätessäiliötä. 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 asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käsitellään, kerätään ja kierrätetään asianmukaisella tavalla. Näin vällytään 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.

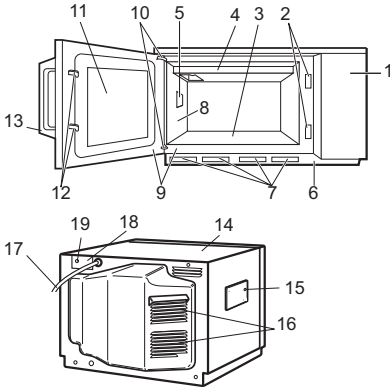


# SISÄLTÖ

VARAOSAT .....	FI-3	MANUAALINEN KÄYTTÖ .....	FI-11
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA .....	FI-4	MUITA HELPPOKÄYTTÖISIÄ TOIMINTOJA .....	FI-14
ASENNUSOHJEET .....	FI-6	HOITO JA PUHDISTUS .....	FI-16
LISÄVARUSTEET .....	FI-7	ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ	
OMINAISUUDET LYHYESTI .....	FI-7	HUOLTOON .....	FI-17
ENNEN KÄYTTÖÄ .....	FI-7	OHJEET .....	FI-18
OHJELMAN TOIMINTA .....	FI-8	TEKNISET TIEDOT .....	FI-21

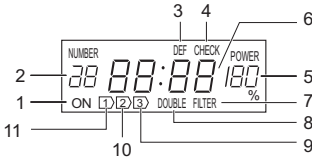
# VARAOSAT

## UUNI



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Luukun lukkoaukot
- 3 Keraaminen lattia
- 4 roiskesuojus
- 5 Uunin lamppu
- 6 Ilmansuodatin
- 7 Ilmanottoaukot
- 8 Uunin sisäosa
- 9 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
- 10 Luukun saranat
- 11 Luukku
- 12 Luukun turvasalvat
- 13 Luukun avauskahva
- 14 Uunin ulkovaippa
- 15 Uunin lampun käyttösuoja
- 16 Tuuletusaukot
- 17 Virtajohto
- 18 Kiinnityslevy
- 19 Kiinnityslevyn ruuvi

## SÄÄTÖPANEELI KOSKETUSPAINIKKEILLA

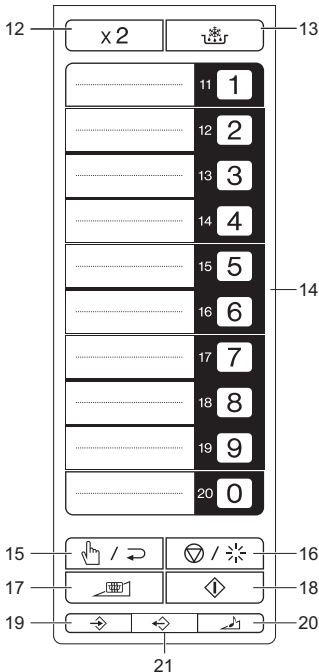


## NÄYTTÖ JA ILMAISIMET

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

- 1 Kypsennysilmaisimien  
Tämä ilmaisin kuvaa meneillään olevaa kypsennystä.
- 2 Muistinumeron ilmaisin
- 3 Sulamisen ilmaisin
- 4 Tarkistusilan ilmaisin
- 5 Mikroaallon tehotason ilmaisin
- 6 Digitaalinen näyttö
- 7 Suodattimen ilmaisin
- 8 Kaksoismäärän ilmaisin
- 9 3. jakson ilmaisin
- 10 2. jakson ilmaisin
- 11 1. jakson ilmaisin

## TOIMINTOPAINIKKEET



- 12 KAKSOISMÄÄRÄPAINIKE
- 13 PIKASULATUSPAINIKE
- 14 NUMEROPAINIKE
- 15 MANUAALISEN TOIMINNON/TOISTOTOIMINNON painikkeet
- 16 PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ-painike
- 17 MIKROAALLON TEHON ASETUSPAINIKE
- 18 KÄYNNISTYSPAINIKE
- 19 ASETUSPAINIKE
- 20 ÄÄNENVOIMAKKUUSPAINIKE
- 21 TARKISTUSPAINIKE

\* TOIMINTOPAINIKKEIDEN kuvitus on mallille R-23AT. Vaikka mallin R-25AT rakenne on hieman erilainen, painikkeiden nimet ja toiminnot ovat samat.

# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ VASTAISEN VARALLE

1. Tämä laite on tarkoitettu asiantuntijoiden tai koulutetun käyttäjän käyttöön liikkeissä, kevyteollisuudessa ja maataloilla 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 suljetuna** 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 vaihtuu, 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 kuumentettavat juomat saattavat päätyttyä; ole sen takia erityisen varovainen juoma-astiaan käsitellessäsi.
13. Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitetyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsennää 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 käytettäväksi uunissa. Katso sivun FI-18 "OHJEET". Käytä vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita ja välineitä.
15. **VAROITUS:** Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat.
16. Kun lämmität ruokaa muovii- 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-16-17.
20. Uunia ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

## Tulipalon vaaran välttäminen

1. **Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea tehotaso tai liian pitkät kypsennysaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumentumisen, 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 aläkä käytä uunia ulkotiloissa.
7. **Puhdista roiskesuojus ja uunin sisusta käytön jälkeen. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumentaa 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 uppo-paistooljyllä paistamiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.
12. Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikro-popcornpakkauksia.
13. Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.

14. Tarkista säädöt uunin käynnistämisen jälkeen varmistaksesi, että uuni toimii halutulla tavalla.
15. Ole erityisen varovainen valmisttaessasi tai lämmitteessäsi 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 uunია, 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 uunیا luukun ollessa auki äläkä muuta turvasalpoja millään tavalla.
3. Älä käytä uunیا, mikäli luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen välillä on jokin esine tai este.
4. Älä anna rasvan tai liian kertyä luukun tiivisteisiin tai luukkuun ympäröiviin alueisiin (noudata puhdistusohjeita sivun FI-16-17 kohdasta "Huolto ja puhdistus").
5. Henkilöiden, joilla on **TAHDISTIN** tulisi neuvotella lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varoitusmenetelmistä.

## 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, kytkä 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 virtajohtoon roiskua pöydän tai työtason reunan yli.
5. Pidä virtajohto pois kuumeneivilta 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. Aava 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 kapeasuuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun sisällön äkillisen purkauksen ja palovammojen vaaran.**

Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkauksen ja palovammojen vaaran:

1. Älä säädä liian pitkä kuumennusaikaa (Katso sivu FI-19, FI-20).
2. Sekoita nestettä ennen kuumennusta/jällekuumennusta.
3. Nesteeseen kannattaa laittaa lasipuikko tai jokin vastaava esine (ei metallinen) jällekuumennuksen ajaksi.
4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehtaamisen välttämiseksi.
3. Pistele reikiä kuorellisiin ruokiin kuten perunoihin, makkariin ja hedelmiin, jotta ne eivät räjähtäisi kypsennyksen aikana.

## Palovammojen riskin välttäminen

1. Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.
2. Avaa aina rasiat, popcornussit, paistopussit tms., niin että kuuma höyry ja äkillinen kiehtaaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvoja.
3. Vältä äkiksi 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 loitomalla uunin luukku avatessasi välttyäkseen ulospurkauvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.
5. Viipalo 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 uunیا millään tavalla.
2. Älä siirrä uunیا sen ollessa päällä.
3. Uuni on tarkoitettu pelkästään kotitalouksien käyttöön eikä sitä saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratorio käyttöön.

## Uunin ongelmattoman käytön ja vahinkojen välttämisen varmistaminen.

1. Uunیا ei saa koskaan käyttää tyhjänä. Näin toimiminen voi vaurioittaa uunیا.
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 esilämmitysajoja ei saa ylittää.

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

## HUOMAUTUS

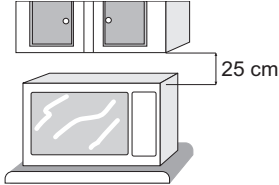
- Jos et ole varma kuinka uuni liitetään sähköverkkoon, ota yhteyttä valtuutettuun sähkötekniikkoon.

- Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille koituvista vahingoista tai henkilövahingoista, jotka aiheutuvat uunin huolimattomasta sähköliittämisestä.
- Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa muodostua satunnaisesti uunin seiniin, luukun tiivisteisiin ja tiivistepintoihin. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaaltojen vuodosta eikä toimintahäiriöstä.

# ASENNUSOHJEET

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

- Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisäosasta. Jos luukun ovesa on tarra, irrota se luukun ulkopinnalta.
- Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
- 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.
- Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 25 cm tilaa.

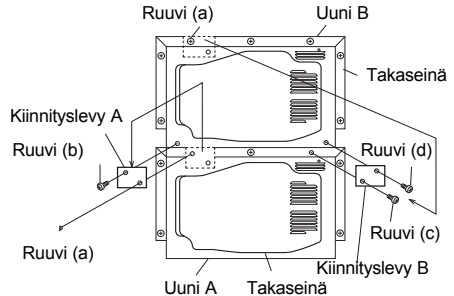


- Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen (maadoitettuun) kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.
- Kaksi samaa uunin mallia voidaan asentaa yhdessä asettamalla ne päällekkäin. Noudata näitä ohjeita.
- Aseta uuni A paikoilleen ja sitten uuni B uunin A päälle kuvassa A esitetyllä tavalla.
- 6-2) Irrota yksittäinen kiinnityslevyn A uunin A takaseinään kiinnittävä ruuvi (a). Ja irrota kiinnityslevy A.
- 6-3) Irrota uunin B takaseinästä yksittäinen ruuvi (b) kuvan A esittämällä tavalla.
- 6-4) Kiinnitä kiinnityslevy A uudelleen uunin B takaseinään irrotetulla yhdellä ruuvilla (b) kuvassa A esitetyn mukaisesti.
- 6-5) Kiinnitä kiinnityslevy A uunin A takaseinään yksittäisellä ruuvilla (a) kuvassa A esitetyn mukaisesti.

- 6-6) Irrota kiinnityslevyn B uunin B takaseinään kiinnittävä ruuvi (a). Ja irrota kiinnityslevy B uunista B. Katso kuva A.
- 6-7) Asenna ruuvi (a) uudestaan 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 irrotetuilla ruuveilla (c) ja (d) B kuvassa A esitetyllä tavalla.

VAROITUS:

- Jos uunit asennetaan yhdessä asettamalla ne päällekkäin,
- 1) käytä kahta kiinnityslevyä kahden uunin kiinnittämiseen.
  - 2) Varmista, että virtajohto ei jää jumiin kahden uunin väliin.
  - 3) Älä asenna enempää kuin kaksi uunia päällekkäin.
  - 4) Älä hukkaa irrotettuja ruuveja.



Kuva A: Kahden uunin kiinnittäminen

# LISÄVARUSTEET

Varmista, että seuraavat lisävarusteet toimitetaan uunin mukana:

Käyttöoppaat ja muut

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

## HUOMAUTUS:

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

# OMINAISUUDET LYHYESTI

## Manuaalinen käyttö

Erityyppisten ruokien kypsennystä ja sulatusta varten asettamalla aika ja teho.

## Useat peräkkäiset kypsennykset:

2-3 erilaisen kypsennysajan ja tehotason ohjelmoiminen, automaattinen käyttö.

## Toistuva kypsennys:

Manuaalisen kypsennyksen jälkeen on mahdollista käyttää samaa kypsennysaikaa ja tehotasoa painamalla manuaalisen toiminnon / toistotoiminnon painiketta ja sitten käynnistyspainiketta.

## Sulatustoiminto:

Erityyppisten ruokien sulatukseen ilman tehotason asetusta.

## Muistitoiminto:

Etukäteen ohjelmoidut kypsennysajat ja tehotasot (mahdollista vaihtaa yksitellen).

## Kaksoismäärän toiminto:

Uuni laskee kypsennysajan ruuan kaksinkertaiselle määrälle muistitoiminnossa, kun kaksoismäärän painiketta painetaan etukäteen.

## Laskurin toiminto:

Uuni laskee kaikki toiminnot automaattisesti.

## Virheviesti:




Virheet teknisissä toiminnoissa näkyvät virhekoodeina.

## Akustinen signaali:

Kypsennyksen lopussa kuuluu merkkiäni. Merkkiänen voimakkuus ja pituus voi vaihdella.

# ENNEN KÄYTTÖÄ


\* Varmista ennen uunin käyttöä, että luet ja ymmärrät tämän käyttöoppaan täydellisesti.

- 1) Kiinnitä uunin pistotulppa.  
\* Digitaalisenä näytöllä näkyy .
- 2) Painikkeita voi painaa vain luukun ollessa suljettuna.
- 3) Uunin lamppu ja tuulettimen moottori toimivat 1 minuutin sen jälkeen, kun luukku avataan tai kypsennys on lopetettu.
- 4) Ohjelma ja tarkistus peruutetaan, jos mitään painiketta ei kosketa yli kolmen minuutin aikana ohjelmointia suoritettaessa.
- 5)  tulee esiin näytölle, kun aika on kulunut loppuun. Se katoaa, kun avaat luukun tai painat PYSÄYTÄ/ TYHJENNÄ-painiketta ().


## Äänenvoimakkuuden ja äänen asetukset

Uunissa on 3 etukäteen määritettyä 2 erilaisen äänen äänenvoimakkuuden tasoa.

Aseta äänenvoimakkuuden ja äänen taso koskettamalla ASETUSPAINIKETTA () kahdesti 2 sekunnin

sisällä ja kosketa sitten ÄÄNENVOIMAKKUUDEN painiketta () jatkuvasti, kunnes kuulet halutun äänenvoimakkuuden ja äänen.

## HUOMAUTUS:

1. Äänenvoimakkuus laskee, kun painat ÄÄNENVOIMAKKUUSPAINIKETTA ()  
Alhaisimman tason jälkeen äänenvoimakkuus palaa maksimitasolle ja ääni muuttuu toiseksi samaan aikaan.
2. Mitään merkkiäniä ei kuulu, kun ASETUSPAINIKETTA painetaan ensin. Kun ASETUSPAINIKETTA painetaan toisen kerran, merkkiäni kuuluu.

## TYHJENNÄ/PYSÄYTÄ-painikkeen () käyttäminen

TYHJENNÄ/PYSÄYTÄ-painikkeen ():

1. Pysäytä uuni tilapäisesti.
2. Poista virhe ohjelmoinnin aikana.
3. Peruuta ohjelma kypsennyksen aikana koskettamalla painiketta kahdesti.

# OHJELMAN TOIMINTA

Uunissa on 20 muistipaikkaa (1 - 20), joihin on mahdollista tallentaa kypsennysohjelmia.

Muistipaikat 1-10 on ohjelmoitu etukäteen taulukon esittämällä tavalla. Näitä etukäteen ohjelmoituja muistipaikkoja on mahdollista tarvittaessa muuttaa yksittäin. Katso sivu FI-9.

Lisäksi kaikkiin muistipaikkoihin tallennetaan suurennuskerroin 1,8 kaksinkertaisille määriille. Tallennettu suurennuskerroin voidaan myös tarvittaessa vaihtaa. Katso sivu FI-10.

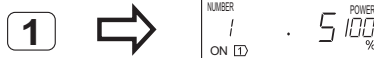
Muistinnumero.	Kypsennysaika	Lähtöteho	Muistinnumero	Kypsennysaika	Lähtöteho
1	5 s	100 %	6	50 s	100 %
2	10 s	100 %	7	1 min.	100 %
3	20 s	100 %	8	1 min. 15 s	100 %
4	30 s	100 %	9	1 min. 30 s	100 %
5	40 s	100 %	10	2 min.	100 %

Muistipaikkojen tiedot eivät häviä virtakatkosten takia. Jos virta katkeaa, uunia ei tarvitse ohjelmoida uudelleen. Tämän tyyppiselle muistille ei vaadita paristoja.

Voit tarkastaa tallennetut ohjelmat sivun FI-10 osan "Muistin tarkastus" mukaisesti.

## KYPSENNYS MUISTIOHJELMAN AVULLA

Esimerkki: muistipaikan 1 mukaan kypsentaminen, joka ohjelmoitiin 5 s ajaksi 100 %:n teholla.



Valitse muistin numero.

Uuni käynnistyy 1 s kuluttua.  
Tarkista näyttö.

### HUOMAUTUS:

Jos haluat kypsentää käyttämällä muistipaikkoja 11-20, kosketa haluttua NUMEROPAINIKETTA 1 sekunnin sisällä.

## KAKSINKERTAISEN MÄÄRÄN KYPSENNYS MUISTITOIMINNOLLA

Esimerkki: Oletetaan, että haluat kypsentää 2 annosta muistipaikalla 1.



Valitse kaksinkertaisen määrän  
kypsennystila.

Valitse muistin numero.

Uuni käynnistyy 1 s kuluttua.  
Tarkista näyttö.

### HUOMAUTUS:


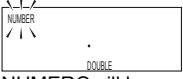



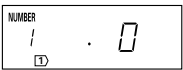







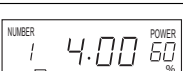
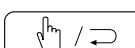
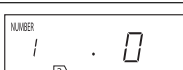



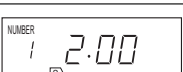
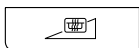
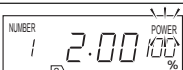

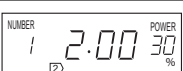

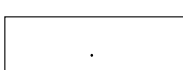
- Jos haluat kypsentää käyttämällä muistipaikkoja 11-20, kosketa haluttua NUMEROPAINIKETTA 1 sekunnin sisällä kahdesti.
- Kaksinkertainen määrä tarkoittaa parasta aikaa kahden annoksen kypsennykselle. Se ei tarkoita kaksinkertaista aikaa.
  - Kun kypsennetään muistia käyttämällä, ei tarvitse käyttää KÄYNNISTYSPAINIKETTA ( ). Muistin avulla ei voida käynnistää uunia, jos joku ohjelma on näytöllä.
  - Jos luukku on auki muistikypsennyksen aikana, ohjelma peruuntuu.
  - Voit pysäyttää kypsennyksen muistipainikkeen avulla ja käynnistää sitten uudelleen koskettamalla ensin PYSÄYTYS/TYHJENNYSPAINIKETTA ( ), avaamalla sitten luukun, tarkistamalla ruuan, sulkemalla luukun ja koskettamalla KÄYNNISTYSPAINIKETTA ( ).
  - Jos muistin aika ylittää kaksinkertaisen määrän maksimikypsennysajan, näytöllä näkyy "EE9" ja uuni pysähtyy. Muistipaikkaa 1 on mahdollista käyttää vain annosten kypsentämiseen. Katso maksimiaika sivulta FI-11.

# MUISTIN ASETUKSET



Voit vaihtaa 20 muistipaikan muistiohjelmat. Kullekin muistille voidaan ohjelmoida enintään 3 jaksota millä tahansa tehota-  
solla. Katso maksimijajat kypsennysjaksojen kaaviosta sivulta FI-11.

## Ajan ja tehotason asetukset

Esimerkki: Oletetaan, että haluat asettaa 1. jaksolle 4 minuuttia 60 teholla ja 2 minuuttia 30 teholla ja  
2. jaksolla 1 annokselle muistipaikalle 1.

Jakso	Toiminto	Painettava painike	Näyttö
1	Valitse asetustila.	 X 2 2 s sisällä	 NUMERO vilkkuu.
2	Valitse muistin numero.		
3	Kosketa MANUAALISEN TOIMINNON/ TOISTOTOIMINNON painiketta.		
4	Syötä haluttu kypsennysaika 1. jaksolle.	  	
5	Kosketa MIKROAALLON TEHON ASE- TUS painiketta.		 TEHO vilkkuu.
6	Valitse haluttu tehotaaso 1. jaksolle.		
7	Kosketa MANUAALISEN TOIMINNON/ TOISTOTOIMINNON painiketta.		
8	Syötä haluttu kypsennysaika 2. jaksolle.	  	
9	Kosketa MIKROAALLON TEHON ASE- TUS painiketta.		 TEHO vilkkuu.
10	Valitse haluttu tehotaaso 2. jaksolle.		
11	Suorita muistipaikkojen asetukset loppuun.	 X 2	

### HUOMAUTUS:



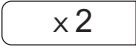
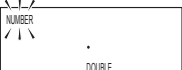

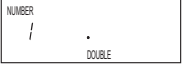
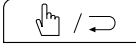




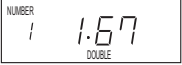


- Jos haluat asettaa muistit 11-20, kosketa haluttua NUMEROPAINIKETTA kahdesti. Esim. 11= X 2, 12= X 2...
- Jos vaaditaan 100 %:n teho, mikroaallon tehotaaso ei tarvitse asettaa.
- Jos kypsennysaika ylittää maksimijajan, näytöllä näkyy EE9.
- Vaiheessa 1 ei kuulu hälytysääntä, kun ensin kosketetaan ASETUSPAINIKETTA. Sitten kuuluu hälytysääni, kun ASETUSPAINIKETTA painetaan toisen kerran.



## Suurennuskertoimen asettaminen

Suurennuskerronta voidaan muuttaa muistissa kaksinkertaiselle määrälle.

Esimerkki: oletetaan, että haluat asettaa suurennuskertoimen 1,67 kaksinkertaiselle määrälle muistipaikassa 1.

Jakso	Toiminto	Painettava painike	Näyttö
1	Valitse asetustila.	 x 2 2 s sisällä	
2	Valitse kaksinkertainen määrä.		
3	Valitse muistin numero.		
4	Kosketa MANUAALISEN TOIMINNON/TOISTOTOIMINNON painiketta.		
5	Syötä suurennuskerroin.	  	
6	Suorita muistipaikkojen asetus loppuun.	 x 2	

### HUOMAUTUS:


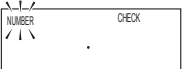

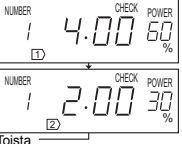



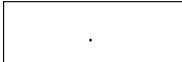
- Jos haluat muuttaa aikavakiot, se täytyy asettaa jokaiselle painikkeelle erikseen.
- Aikavakio voidaan asettaa arvoon 0,00 - 9,99.
- Vaiheessa 1 ei kuulu hälytysääntä, kun ensin kosketetaan ASETUSPAINIKETTA. Sitten kuuluu hälytysääni, kun ASETUSPAINIKETTA painetaan toisen kerran.

## MUISTIN TARKASTUS


Voit tarkastaa muistiin ohjelmoidut tiedot.

### Ajan ja tehotason tarkastus

Esimerkki: Oletetaan, että haluat tietää muistiin 1 ohjelmoidut tiedot: ohjelmoitu 4 minuutiksi 60 %:n teholla 1. jaksolle ja 2 minuutiksi 30 %:n teholla 2. jaksolle ja tämän jälkeen muisti 13 ohjelmoitu 3 minuutiksi 70 %:n teholle.


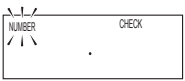
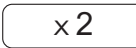
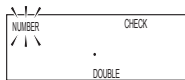

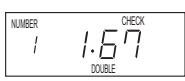

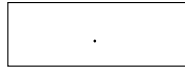
Jakso	Toiminto	Painettava painike	Näyttö
1	Valitse tarkistustila.		
2	Valitse muistin numero.		
3	Valitse muistin numero.	 x 2	
4	Peruuta tarkistustila.		

### HUOMAUTUS:

Kun  näkyy vaiheessa 2 tai 3, muistia ei ole määritetty.

## Suurennuskertoimen tarkistaminen

Esimerkki: Oletetaan, että haluat tietää kaksinkertaisen määrän suurennuskertoimen muistille 1, ohjelmoitu arvo 1,67.

Jakso	Toiminto	Painettava painike	Näyttö
1	Valitse tarkistustila.		
2	Valitse kaksinkertainen määrä.		
3	Valitse muistin numero.		
4	Peruuta tarkistustila.		

### HUOMAUTUS:


Suurennuskerroin 1,80 kaksinkertaiselle määrälle tallennettu kaikkiin muisteihin aikaisemmin.


## MANUAALINEN KÄYTTÖ

Uni voidaan ohjelmoida enintään 3 kypsennysjaksoon. Siinä on 11 etukäteen ohjelmoitua mikroaallon tehotasoa.

Kypsennys- jakso	Käytettävä mikroaallon tehotaso	Kypsennysaika, jota voidaan käyttää	
		R-23AT	R-25AT
Vain 1 jakso	0 - 40 %	Maks. 30 minuuttia	Maks. 30 minuuttia
	50 - 100 %	Maks. 30 minuuttia	Maks. 15 minuuttia
2 tai 3 jaksoa	0 - 40 %	Maks. 30 minuuttia missä tahansa jaksossa. Maks. 60 minuuttia kahdessa jaksossa. Maks. 90 minuuttia kolmessa jaksossa.	Maks. 30 minuuttia missä tahansa jaksossa. Maks. 30 minuuttia yhteensä.
	50 - 100 %	Maks. 30 minuuttia kolmessa jaksossa.	Maks. 15 minuuttia missä tahansa jaksossa. Maks. 15 minuuttia yhteensä.

### HUOMAUTUS:

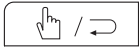
Jos asettamasi aika ylittää maksimajan, näytöllä näkyy "EE 9". Kosketa PYSÄYTYS-/TYHJENNYPAINIKETTA () ja syötä oikea aika.

Tässä mallissa on 11 tehotasoa. Käytä oikeaa numeropainiketta, kun olet koskettanut MIKROAALLON TEHON ASETUS-PAINIKETTA ()

Mikroaaltojen tehotaso	100 %	90 %	80 %	70 %	60 %	50 %	40 %	30 %	20 %	10 %	0 %
Numeropainikkeet	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

## KYPSENNYSIKA

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



Valitse manuaalinen kypsentaminen.



Syötä haluttu kypsennysaika.



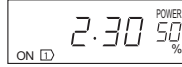
Kosketa MIKROAALLON TEHON ASETUSPAINIKETTA.



Valitse haluttu tehotaso.







Aloita kypsennys.



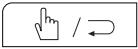
Tarkasta näyttö

### HUOMAUTUS:

1. MIKROAALLON TEHON ASETUSPAINIKETTA (  ) ei tarvitse painaa 100 %:n tehotasolle.
2. Uuni pysähtyy, jos luukku avataan kypsennyksen aikana. Käynnistä kypsennys uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla KÄYNNISTYSPAINIKETTA (  ). Jos KÄYNNISTYSPAINIKETTA (  ) ei kosketeta minuutin sisällä luukun sulkemisen jälkeen, ohjelma peruutetaan.
3. Jos asettamasi aika ylittää maksimajan, näytöllä näkyy "EE 9".  
Kosketa PYSÄYTYS-/TYHJENNYS painiketta (  ) ja syötä asianmukainen aika.

## USEAT PERÄKKÄISET KYPSENNYKSET

Esimerkki: Oletetaan, että haluat kypsentää 5 minuuttia 70 %:n teholla ja jatkaa sitten 20 minuuttia 30 %:n teholla.



Valitse manuaalinen kypsentaminen.



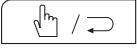
Syötä haluttu kypsennysaika 1. jaksolle.



Kosketa MIKROAALLON TEHON ASETUSPAINIKETTA.



Valitse haluttu tehotaso 1. jaksolle.



Kosketa MANUAALISEN TOIMINNON/ TOISTOTOIMINNON PAINIKETTA.



Syötä haluttu kypsennysaika 2. jaksolle.



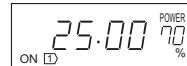
Kosketa MIKROAALLON TEHON ASETUSPAINIKETTA.



Syötä haluttu tehotaso 2. jaksolle.






Aloita kypsennys.



Tarkasta näyttö

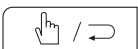
### HUOMAUTUS:

1. MIKROAALLON TEHON ASETUSPAINIKETTA (  ) ei tarvitse painaa 100 %:n tehotasolle.
2. Kun painat KÄYNNISTYSPAINIKETTA, näytöllä näkyy kokonaiskypsennysaika.
3. Uuni pysähtyy, jos luukku avataan kypsennyksen aikana ja jos KÄYNNISTYSPAINIKETTA (  ) ei kosketeta minuutin sisällä luukun sulkemisen jälkeen, ohjelma peruutetaan.
4. Jos asettamasi aika ylittää maksimajan, näytöllä näkyy "EE 9".  
Kosketa PYSÄYTYS-/TYHJENNYS PAINIKETTA (  ) ja syötä asianmukainen aika.

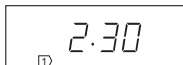
## TOISTA KYPSENNYS

Uuni voi muistaa edellisen manuaalisen ohjelman.

Esimerkki: Oletetaan, että haluat kypsentää edellisellä ohjelmalla, joka on 2 minuuttia ja 30 sekuntia teholla.



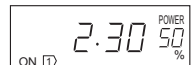
Valitse Toista kypsennys.



Tarkista edellinen ohjelma.



Aloita kypsennys.



Tarkasta näyttö.

## PIKASULATUS

Käytä PIKASULATUSPAINIKETTA, kun haluat sulattaa erityyppisiä ruokia nopeammin ja paremmin tuloksin. Syötä haluttu sulatusaika sivulla FI-13 ja FI-14 olevan PIKASULATUSKAAVION mukaisesti. Esimerkki: Haluat sulattaa 1 minuuttia ja 30 sekuntia.

Jakso	Toiminto	Painettava painike	Näyttö	
			R-25AT	R-23AT
1	Paina PIKASULATUSPAINIKETTA.			
2	Syötä haluttu sulatusaika.			
3	Paina KÄYNNISTYSPAINIKETTA.			
4	Avaa luukku sulatusajan puolivälissä. Käännä ruoka ympäri ja suojaa kaikki lämpimät osat. Sulje luukku. (Mallia R-25AT koskeva huomautus: CHECK vilkkuu ja hälytysääni kuuluu 4 kertaa.)			
5	Paina KÄYNNISTYSPAINIKETTA 1 minuutin sisällä luukun sulkemisen jälkeen.			

**HUOMAUTUS:** 1. Jos et avaa ovea vaiheessa 4, kun merkkiäänä kuuluu, sulatusjakso jatkuu ja sulatusaika vähenee nolnaan (0).  
2. Jos asettamasi aika ylittää maksimajan (30 min.), näytöllä näkyy "EE 9". Kosketa PYSÄYTYS/TYHJENNYSPAINIKETTA () ja syötä asianmukainen aika.

## MALLIN R-25AT PIKASULATUSKAAVIO

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

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

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

## PIKASULATUKSEN PERIAATTEET

Anna ruuan aina tasaantua arviolta 10 - 30 minuuttia sulatuksen jälkeen, jotta lämpötila tasaantuu ja sulatustulokset ovat parhaat mahdolliset.

Tarkasta ruoka tasaantumisen jälkeen. Jos se ei ole täysin sulanut, jatka sulatusta 20 %:n teholla.

Valitse ruokia, joiden paksuus on kaikkialta sama. Näin sulatustulokset ovat paremmat. Jos ruokien paksuus vaihtelee, on suositeltavaa suojata pieniä litteitä palasia folion palasilla niiden ylisulatuksen estämiseksi.

Jos ruokia ei ole mainittu kaaviossa, katso ohjeet manuaalisen sulatuksen kaaviosta.

-Kun jäädytät broilerinpaloja, pihviä, kyljyksiä ja kalaa, jäädytä ne erikseen yksittäisinä, litteinä kerroksina ja pane tarvittaessa pakastinmuovia eri kerrosten väliin. Näin ne on helpompi sulattaa tasaisesti.

Ruoka	Alku- lämpötila	200 g	400 g	600 g	MENETELMÄ
Naudanliha Sianliha, lammas kyljykset Kana-annokset Kalapihvit	-18 °C	1'30" - 1'50"	n. 3'	4' - 4'30"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aseta ruuan ohuimmat osat astian keskelle yhteen kerrokseen. Jos palat ovat juuttuneet yhteen, erota ne toisistaan mahdollisimman pian.</li> <li>2. Suojaa kaikki ohuimmat osat tarvittaessa foliolla.</li> <li>3. Käännä ympäri, järjestä uudelleen piippauksen jälkeen. Kun olet kääntänyt ruuan ympäri, suojaa sulatetut osat pienillä, litteillä alumiinifolion palasilla. Anna tasaantua sulatuksen jälkeen 10 - 30 minuuttia.</li> </ol>

## MALLIN R-23AT PIKASULATUSKAAVIO


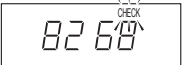

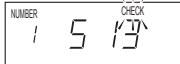
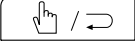
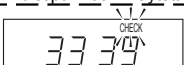

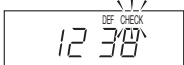

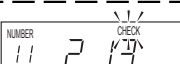

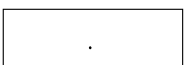
RUOKA	Alku- lämpötila	200 g	400 g	600 g	MENETELMÄ
Naudanliha	-18 °C	n. 4'30"	n. 6'30"	n. 8'30"	Käännä ympäri sulatuksen puolivälissä. Tasaantumisaika on noin 10 minuuttia.
Siipikarja	-18 °C	n. 4'30"	n. 6'30"	n. 9'30"	
Kala	-18 °C	n. 4'30"	n. 6'30"	n. 8'30"	
Hedelmät	-18 °C	n. 2'50"	n. 5'30"	—	
*Kakku (ei hedelmiä tai juustoa)	-18 °C	n. 1'10"	n. 1'50"	n. 2'10"	
*Juustokakku	-18 °C	n. 1'10"	n. 2'10"	—	
Katkaravut	-18 °C	n. 4'	6'-7'	n. 9'	
**Kylmä liha	-18 °C	n. 3'	n. 5'30"	n. 8'	

## MUITA HELPPOKÄYTTÖISIÄ TOIMINTOJA

### LASKURIN TARKISTUS

Uunin käyttökerrat kerääntyvät automaattisesti jokaiselle painikkeelle. Voit tarkistaa, kuinka monta kertaa uunia käytettiin.

Esimerkki: Oletetaan, että haluat tietää kokonaiskäyttökerrat, kunkin muistin käyttökerrat ja manuaalisen kypsennyksen käyttökerrat. Tässä tapauksessa uunia käytettiin 8268 kertaa, muistia 1 käytettiin 513 kertaa, manuaalista kypsennystä käytettiin 3339 kertaa, SULATUSTA käytettiin 1238 kertaa ja muistia 11 käytettiin 213 kertaa.

Jakso	Toiminto	Painettava painike	Näyttö
1	Valitse tarkistustila.	 x 2	 CHECK viikkuu. (Kokonaismäärä)
2	Tarkista, kuinka monta kertaa muistipaikkaa 1 käytettiin.		 (Kuinka monta kertaa muistipaikkaa 1 käytettiin)
	Tarkista, kuinka monta kertaa manuaalista kypsennystä käytettiin.		 (Kuinka monta kertaa manuaalista kypsennystä käytettiin)
	Tarkista, kuinka monta kertaa PIKASULATUSTA käytettiin.		 (SULATUSKERRAT)
	Tarkista, kuinka monta kertaa muistipaikkaa 11 käytettiin.	 x 2	
3	Suorita tarkistus loppuun.		




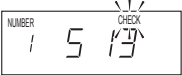

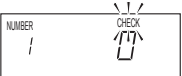

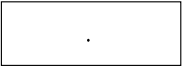
### HUOMAUTUS:

Jokainen laskuri voi laskea kerrat 9999 asti ja palaa sitten takaisin nollaan (0).



# LASKURIN NOLLAUS

Jokaisen kerran määrä on mahdollista tyhjentää.

Esimerkki: Esimerkki: Oletetaan, että haluat tyhjentää kerrat muistipaikasta 1.

Jakso	Toiminto	Painettava painike	Näyttö
1	Valitse tarkistustila	 x 2	 CHECK vilkkuu. (Kokonais määrä)
2	Valitse muistipaikka 1.		 (Kuinka monta kertaa muistipaikka 1 käytettiin)
3	Tyhjennä kerrat, joina muistipaikkaa 1 käytettiin.		
4	Peruuta tarkistustila.		




## HUOMAUTUS:

- Tyhjennä manuaaliset keittoajat koskettamalla MANUAALISEN TOIMINNON/TOISTOTOIMINNON PAINIKETTA () jaksossa 2 NUMBER-painikkeen sijasta.  
Tyhjennä manuaaliset keittoajat koskettamalla EXPRESS DEFROST-painiketta () jaksossa 2 NUMBER-painikkeen sijasta.
- Tyhjennä kokonaiskäyttökerrat ohittamalla jakso 2.

## TIEDOT VIRHEVIESTIEN KANSSA


Jos VIRHEVIESTI näkyy, noudata seuraavia ohjeita.

### VIRHEVIESTIT

EE1, EE2, EE3, EE6, E10, EE16	Ota yhteyttä jälleenmyyjäsi tai valtuutettuun Sharp-huoltoedustajaan, koska uuni on todennäköisesti rikki.
EE8, EE0 (Malli R-23AT)	
EE19 (Malli R-25AT)	
EE7	Poistoilman lämpötila on liian korkea. Tarkasta, että mikään ei tuki tuuletusaukkoja tai onko huoneen lämpötila hyvin kuuma tai onko uunin sisätila tyhjä käytön aikana. Korjaa tilanne, kosketa PYSÄYTYS-/TYHJENNYSPAINIKETTA (  ) ja yritä uudelleen muutaman minuutin kuluttua.
EE9	Asettamasi aika ylittää maksimijajan. Kosketa PYSÄYTYS-/TYHJENNYSPAINIKETTA (  ) ja syötä asianmukainen aika.
EE17	Magnetronin lämpötila on liian korkea, kosketa PYSÄYTYS-/TYHJENNYSPAINIKETTA (  ) ja yritä uudelleen muutaman minuutin kuluttua.

## TIEDOT SUODATTIMEN ILMAISIMEN KANSSA

Puhdistu tuloi ilma-suodatin, kun SUODATTIMEN ilmaisvalo syttyy (katso sivu FI-17). SUODATTIMEN ilmaisvalo syttyy, kun uunia on käytetty yhteensä 200 tuntia.

Peruuta SUODATTIMEN ilmaisvalo koskettamalla KÄYNNISTYSPAINIKETTA () . Uuni alkaa laskea toiminta-aikaa automaattisesti uudelleen, kun SUODATTIMEN ilmaisvalo peruutetaan.

# HOITO JA PUHDISTUS

PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJOIN JA POISTA KAIKKI KERTYNYT RUOKA - Pidä uuni puhtaana, tai sen pinta voi rappautua. Tämä voi vaikuttaa kielteisesti laitteen ikään ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteita.

## ERITTÄIN TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

- ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA, JOS ROISKESUOJUS EI OLE PAIKOILLAAN.
- ÄLÄ POISTA ROISKESUOJUSTA ELLEI VIRTAJOHTO OLE IRROTETTU PISTORASIESTA, KOSKA KATOSSA SIJAITSEVA PYÖRIVÄ ANTEENI TOIMII 1 MINUUTIN SEN JÄLKEEN, KUN LUUKKU AVATAAN, JA VOI NÄIN AIHEUTTAA TAPATURMAN.
- ÄLÄ KÄYTÄ KAUPALLISIA UUNIN PUHDISTUSAINEITA, HANKAAVIA TAI KARKEITA PUHDISTUSAINEITA TAI HANKAUSTYNYJÄ MIINKÄÄN UUNIN OSAN PUHDISTAMISEEN.
- ÄLÄ RÄISKYTÄ VETTÄ SUORAAN UUNIN PÄALLE. TÄMÄ VOI AIHEUTTAA SÄHKÖISKUN, SÄHKÖVUODON TAI UUNIN VAURIOITUMISEN.
- UUNIA EI SAA PUHDISTAA VESISUIHKULLA.

## Uunin ulkopuoli

Uunin ulkokuori voidaan puhdistaa helposti miedolla saippualla ja vedellä. Varmista, että saippua pyyhitään pois kostealla kankaalla. Kuivaa ulkokuori pehmeällä pyyhkeellä.

## säätöpaneeli

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

## Uunin sisäpuoli

- 1) Uuni on helppo puhdistaa pyyhkimällä räiskeet ja loiskeet pehmeällä ja kostealla kankaalla tai sienellä päivän lopuksi hygieniasyistä. Käytä suuremmille likatahroille mietoa saippuaa ja pyyhi useita kertoja kostealla kankaalla kunnes likajäämät on puhdistettu. Kerääntyneet roiskeet saattavat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä palamaan tai 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 saippualliuosta tai vettä ei pääse seinien pieniin ilmanpoistaukkoihin, koska tämä saattaa vioittaa uunia.
- 4) Älä käytä sumutetyyppisiä puhdistusaineita tai hankaustyynyjä, koska nämä saattavat aiheuttaa pintojen vioittumisen.

## Roiskesuojus

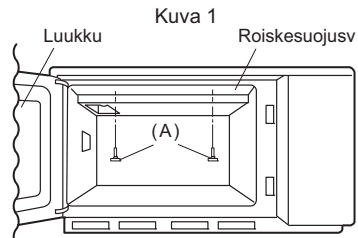
IRROTA ROISKESUOJUS VÄHINTÄÄN KERRAN VIIKOSSA JA PESE MOLEMMAT PUOLET MIEDOLLA PESUAINELIUKSELLA, KERÄÄNTYNYT RASVA SAATTAA YLIKUUMENTUA JA ALKAA SAVUTA. JA YLIKUUMENTUNUT RASVA SAATTAA POLTTAA ROISKESUOJUKSEN. ROISKESUOJUS SIJAITSEE UUNIN YLÄOSASSA JA ON HELPPO IRROTAA. MUISTA IRROTAA VIRTAJOHTO.

### Irrottaminen:

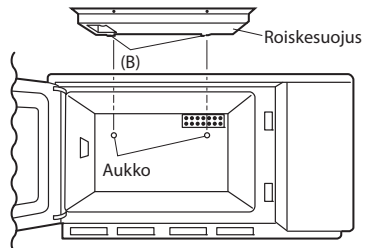
1. Irrota kaksi siipiruuvia (A) kuvassa 1 esitetyllä tavalla.
2. Irrota roiskesuojus uunisuojauksesta.

### Uudelleenasennus:

1. Lisää suojuksen kaksi kielekettä (B) uunin sisäosan kuvassa 2 esitetyllä tavalla.
2. Kiinnitä uuni kattoon kahdella siipiruuvilla (A) kuvassa 1 esitetyllä tavalla.



Kuva 1



Kuva 2

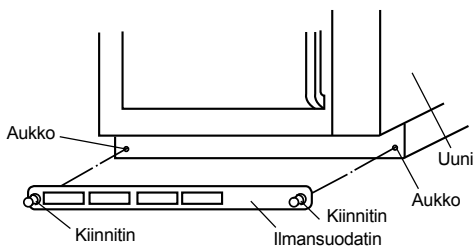
## Uunin lampun vaihto

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.

## Luukku

Varmista, että puhdistat kaikki likajäämät luukun molemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja läheisistä osista pehmeällä, kostealla kankaalla. Älä käytä hankaavaa puhdistusainetta.

## Ilmansuodatin



Pidä ilmansuodatin puhtaana. Puhdista ilmansuodatin vetämällä suodattimen kahdesta kiinnittimestä. Pese ilmansuodatin miedolla saippuavedellä ja kuivaa pehmeällä kankaalla. Asenna ilmansuodatin uudelleen puhdistuksen jälkeen uuniin. Puhdista ilmansuodatin kahden viikon välein.

### HUOMAUTUS:

ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA ILMAN, ETTÄ ILMANSUODATIN ON PAIKOILLAAN.

# ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOON

Suorita seuraavat tarkastukset ennen kuin soitat huoltajalle.

- Tehon syöttö  
Tarkista onko pistotulppa kiinnitetty huolella sopivaan pistorasiaan.  
Tarkista sulake/virrankatkaisin.
- Kun avaat luukun:  
A. Syttyykö uunin lamppu?  
B. Toimiiko tuuletin?  
(Pane kätesi takatuuletusaukon päälle.)
- Aseta kupillinen vettä (n. 150 ml) uuniin ja sulje ovi huolellisesti.  
Kosketa näitä painikkeita.



- Käynnistyykö ilmaisin?
- Onko vesi tähän mennessä lämmintä?

KYLLÄ \_\_\_ EI \_\_\_  
KYLLÄ \_\_\_ EI \_\_\_

KYLLÄ \_\_\_ EI \_\_\_  
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 kypsennykseen.

### Ruoka



Mikroaallot imeytyvät ruokaan

## SOVELTUVAT VÄLINEET

### Lasi, lasikeramiikka ja porsliini

Lasista, lasikeramiikasta tai porsliinista valmistuvat astiat soveltuvat käytettäväksi. Varusteet eivät kuitenkaan saa sisältää metalleja (esim. lyijykristalleja) tai olla metallipinnoitettuja (esim., kultakehä, koboltti sininen).

### Lasi, porsliini, lasikeramiikka Muovi, paperi jne.



Mikroaallot kulkevat läpi

### Keramiikka

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

### Muovi- ja paperivälineet

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

### Mikrokermu

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

### Paistopussit

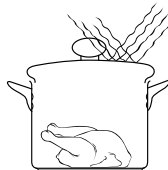
sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi. Niitä ei kuitenkaan voi sulkea metallisulkimilla, koska paistopussi saattaa tällöin sulaa. Sulje paistopussi narulla ja pistele siihen useita reikiä. Kuumuutta kestävämmän muovikelmun käyttöä mikroaaltouunissa ei suositella.

### Metalleja

ei pitäisi käyttää mikroaaltouuneissa, koska mikroaallot eivät voi lävistää metalleja ja päästä ruuan sisään.

On kuitenkin joitakin poikkeuksia: pieniä alumiinisuikeleita 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 mikroaallotja kestäviin astioihin.

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

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

## VÄLINEIDEN SOVELTUVUUSTESTI

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

## TIETOJA TEHOTASOISTA

### 100 - 70 %:n teho:

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

### 60 - 40 %:n teho:

Pidemmillle kypsennysajoille ja tiiviimmille ruuille.

### 30 - 20 %:n teho:

Varovaiseen ruoanlaittoon tai herkille ruuille. Myös nuudelin tai riisin hauduttamiseen keittämisen jälkeen.

### 10 %:n 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 ruoanlaittoa.

## KYPSENNYSKAAVIO JA RESEPTIT

1800 W		Alku- lämpötila	Mikroaalto Teho Tasot	200 g	400 g	600 g	Huomaus
SULATUS	Naudanliha	-18 °C	10 %	n. 4'30"	n. 6'30"	n. 8'30"	Käännä ympäri sulatuk- sen puolivälissä. Tasaan- tumis aika on 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'	6'-7'	n. 9'	Peitä mikrokelmulla tai kannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen.	
**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"
	Keitto, kerma	5±2 °C	100 %	n. 1'	n. 2'		2'50"
	Padat	5±2 °C	100 %	n. 1'	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, perunat	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	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
	Lisäkkeet, kasvikset	20±2 °C	100 %	n. 2'50"	n. 4'40"	n. 6'30"	
2100 W		Alku- lämpötila	Mikroaalto Teho Tasot	200 g	400 g	600 g	Huomaus
SULATUS	Naudanliha	-18 °C	10 %	n. 4'	n. 5'50"	n. 8'30"	Käännä ympäri sulatuk- sen puolivälissä. Tasaan- tumis aika on 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'	Peitä mikrokelmulla tai kannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen.	
**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"
	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, perunat	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"	

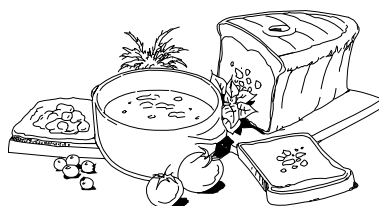
\*tarkoitavat per kpl. (1, 2, 3 kpl) ei grammoja.

\*\*Poista sulaneet osat. Tasaantumis aika on noin 10 minuuttia.

1800 W	Valikko	Alku- lämpötilä	Mikron tehotasot	1 kpl	2 kpl
ERIKOISUUDET	Tanskan leivokset	20±2 °C	100 %	n. 6 s	–
	*Donitsit/berliininmunkit	20±2 °C	100 %	5 s	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"
	Paahroleipä ja pekoni (140 g)	20±2 °C	100 %	10 s	–
	Munakokkeli ja pekoni (140 g)	5±2 °C	100 %	35 s	–
2100 W	Valikko	Alku- lämpötilä	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"
	Paahroleipä ja pekoni (140 g)	20±2 °C	100 %	10 s	–
	Munakas ja pekoni (140 g)	5±2 °C	100 %	40 s	–

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

## Reseptit



### Munakas

Pirskottele tavalliselle lautaselle rasvaa. Riko kolme kananmunaa, lisää hieman suolaa ja pippuria. Kaada munat lautaselle ja kypsennä n. 50 s / 45 s. Lisää haluttu täyte (2 rkl) (esim. kasvissekoitus) ja kypsennä taas 10 s.

### Munakas

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

### Pekoni

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

### Havaijlainen paahroleipä

Valmistele paahroleivät ja levitä niihin voita. Pane siivu kinkkua, ananasta ja juustoa lautaselle ja kypsennä noin. 20 s / 20 s. Pane kypsennyksen jälkeen valmistellun paahroleivän päälle.

### Kuuma kaakao kermalla

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

Vihje: Ensimmäinen aika viittaa 1800 wattiin, toinen aika viittaa 2100 wattiin.

# TEKNISET TIEDOT

AC-käyttöjännite	230 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Jakelujohtosulake/virrankatkaisija	16 A (aikajättö)
Tarvittava AC-teho	R-23AT 2,9 kW R-25AT 3,15 kW
Lähtöteho	R-23AT 1800 W (IEC 60705) R-25AT 2100 W (IEC 60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 Mhz* (Ryhmä 2/Luokka B)
Äänenvoimakkuus	alle 70 dB(A)
Ulkomitat	510 mm(W) x 335 mm(H) x 470 mm(D) (yksi uuni) 510 mm(W) x 670 mm(H) x 470 mm(D) (kaksi uunia)
Sisäosan mitat	330 mm(W) x 180 mm(H) x 330 mm(D)
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

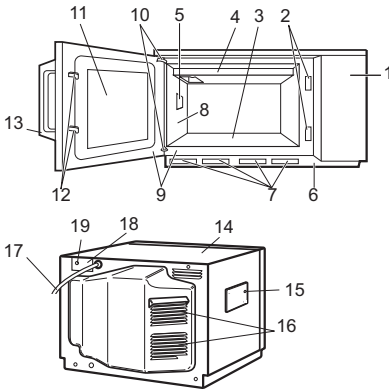
Hvis du ønsker at skille dig af med dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge dem, hvorledes produktet kasseres korrekt.

# INDHOLD

DELENES NAVNE .....	DK-3	MANUEL BETJENING .....	DK-11
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER .....	DK-4	ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER .....	DK-14
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER .....	DK-6	PLEJE OG RENGØRING .....	DK-16
TILBEHØR .....	DK-7	KONTROLLER INDEN DU TILKALDER	
KORT BESKRIVELSE AF FUNKTIONER.....	DK-7	SERVICE .....	DK-17
FØR IBRUGTAGNING .....	DK-7	VEJLEDNING .....	DK-18
BETJENING AF PROGRAM.....	DK-8	SPECIFIKATIONER .....	DK-21

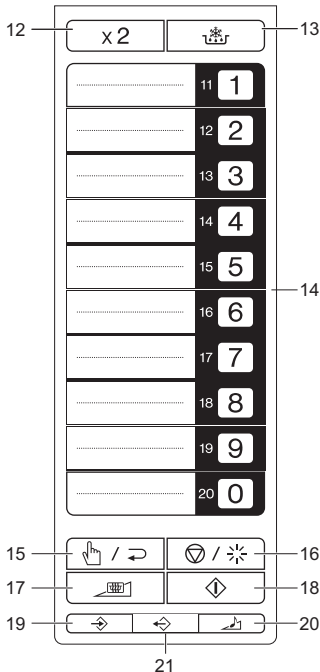
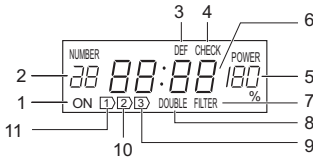
# DELENES NAVNE

## OVN



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

## AUTO-TOUCH BETJENINGSPANEL



## DISPLAY og INDIKATORER

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

- 1 Tilberedningsindikator  
Denne indikator viser tilberedning i gang.
- 2 Hukommelsesnummer-indikator
- 3 Optøningsindikator
- 4 Kontroltilstand-indikator
- 5 Mikrobølgeeffektniveau-indikator
- 6 Digitalt display
- 7 Filterindikator
- 8 Dobbelt mængde-indikator
- 9 3.trin-indikator
- 10 2.trin-indikator
- 11 1.trin-indikator

## FUNKTIONSTASTER

- 12 DOBBELT MÆNGDE-tast
- 13 HURTIG OPTØNING-tast
- 14 NUMMER-taster
- 15 MANUEL/GENTAG-taster
- 16 STOP/SLET-tast
- 17 INDSTILLING AF MIKROBØLGEEFFEKT-tast
- 18 START-tast
- 19 INDSTIL-tast
- 20 LYDSTYRKE-tast
- 21 KONTROL-tast

\* Illustrationen af FUNKTIONSTASTER er for R-23AT. Selvom designet for R-25AT 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 brugere 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 farene ved forkert brug.
8. **ADVARSEL:** Mikrobølgeovnen må ikke anvendes, hvis lågen eller hængslerne er beskadigede. Ovnens skal først repareres af en kompetent tekniker før videre anvendelse.
9. **ADVARSEL:** Forsøg aldrig at justere, reparere eller modificere ovnen selv. Det kan være farligt for personer uden specielle kundskaber at udføre service eller reparere ovnen, da dette kræver, at kapper, som beskytter mod farlig mikrobølgeenergi, fjernes.
10. Hvis strømforsyningskablet til dette apparat er beskadiget, skal det udskiftes af 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 rørag eller er blandet, skal du først prikke æggeblommerne og æggeghideme 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 gennede til anvendelse i ovnen. Se "VEJLEDNING" på side DK-18. Brug kun mikrobølgeegne beholdere og redskaber.
15. **ADVARSEL:** Kontroller altid temperaturen i sutteflasker og babymadglas. Omrør i indholdet, inden du mader dit barn, for at undgå forbrændingsskader.
16. Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere, skal du overvåge ovnen på grund af muligheden for antændelse.
17. Rengør ovnen med jævne mellemrum og fjern eventuelle madrester.
18. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til ødelæggelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.
19. Se instruktioner for rengøring af ovnlågens tætning, rummet og tilstødende dele på side DK-16-17.
20. Ovnens 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. Ovnens 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. Ovnens må ikke opstilles på steder med høj fugtighed, eller hvor der er risiko for fugtdannelse.
6. Ovnens må ikke placeres eller anvendes uden-dørs.
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 madden 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 popcornbeholdere for mikrobølgeovne.
13. Opbevar ikke mad eller andet inde i ovnen.

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

### For at undgå risiko for skader

#### ADVARSEL:

- Anvend ikke ovnen, hvis den er skadet eller ikke fungerer rigtigt. Kontroller følgende, inden ovnen anvendes:
  - Ovnlågen; kontroller at ovnlågen lukker korrekt og at den ikke hænger på skrå eller er skævt.
  - Ovnlågens hængsler og låsekroge; kontroller at de ikke er beskadigede eller løse.
  - Ovnlågens tætning og kontaktoverflader; kontroller at de ikke er beskadigede.
  - Ovnens og ovnlågens indvendige sider; kontroller at der ikke er nogen buler.
  - Strømkablet og stikkontakten; kontroller at de ikke er beskadigede.
- Anvend ikke ovnen, hvis ovnlågen er åben, og forsøg ikke at ændre på ovnlågens låsekroge på nogen måde.
- Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovnlågens tætning og kontaktfladerne.
- Undgå, at der samler sig fedt eller smuds på ovnlågens lukning og nærliggende dele. Følg anvisningerne i afsnittet "Pleje og rengøring" på side DK-16-17.
- Personer, som anvender PACEMAKER, skal spørge en læge eller pacemakerproducenten til råds angående anvendelse af mikrobølgeovne.

### For at undgå risiko for elektrisk støv

- Yderkappen må under ingen omstændigheder fjernes.
- 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 umiddelbart slukkes og kobles fra strømnettet. Kontakt derefter et SHARP-serviceværksted.
- Strømkablet og stikkontakten må ikke komme i vand eller væsker.
- Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.
- Træk stikket ud af ovnen før du udskifter ovnpæren.

### For at undgå risiko for eksplosion eller pludselig kogning

- 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.
- 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:

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

### For at undgå risiko for forbrændingsskader

- Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen, for at undgå forbrændingsskader.**
- Beholdere, popcomsbeholdere, 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.
- 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.**  
Temperaturer i beholderen er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontrollér altid madens temperatur.
- Stå altid på afstand af ovnlågen, når den åbnes for at undgå forbrændingsskader fra varm damp og varme, som kan strømme ud.
- Skær madvarer, der tilberedes i ovnen, i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.
- Hold børn på afstand af lågen for at forhindre dem i at brænde sig.
- Rør ikke bagsiden af ovnen, da den bliver varm.

### For at modvirke, at børn anvender ovnen forkert

- Undlad at hænge eller svinge i ovnlågen. Undlad at lege med ovnen, eller bruge den som legetøj.
- 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

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

### For at sikre problemfri anvendelse og eliminere risiko for skader.

- Brug aldrig ovnen, når den er tom. Hvis du gør det, kan det beskadige ovnen.
- 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.

- Anvend ikke køkkenredskaber af metal, da de reflekterer mikrobølgerne og kan forårsage elektrisk buedannelse. Stil ikke konservesdåser i ovnen.
- Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.
- Brug ikke ovnen i nærheden af en dampkoger eller en frituregryde.
- Hverken producenten eller forhandleren tager noget ansvar for skader på ovnen eller personskader, der opstår som følge af skødesløshed ved tilslutning til nettet.
- 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.

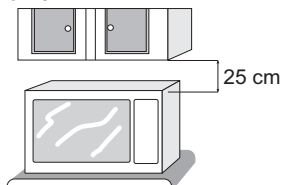
## BEMÆRK

- Hvis du ikke er sikker på, hvordan ovnen tilsluttes korrekt til strømnettet, bør du kontakte en uddannet elektriker.

# INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

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

- Fjern al emballage fra ovnrummet. Fjern al den blå beskyttelsesfilm fra ovnens yderside.
- Kontrollér ovnen omhyggeligt for tegn på skader.
- 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.
- Sørg for, at der er et frit rum på minimum 25 cm oven over ovnen.



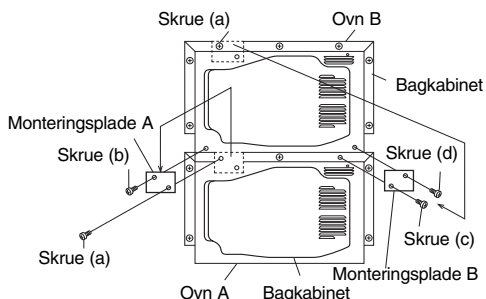
- Sæt kontakten korrekt i en jordet stikkontakt i væggen.
- To ovne af samme model kan installeres sammen ved at placere den ene ovenpå den anden. Følg disse instruktioner.
- Placér ovnen A og anbring ovnen B oven på ovnen A, som vist i figur A.
- Fjern den enkelte skrue (a), der holder monteringspladen A til bagkabinettet på ovnen A. Og fjern monteringspladen A.
- Fjern den enkelte skrue (b) fra bagkabinettet på ovnen B, som vist i figur A.
- Geninstaller monteringspladen A til bagkabinettet på ovnen B med den enkelte skrue (b), der blev fjernet, som vist i figur A.

- Hold monteringspladen A til bagkabinettet på ovnen A med den enkelte skrue (a), som vist i figur A.
- Fjern skruen (a), der holder monteringspladen B til bagkabinettet på ovnen B. Og fjern monteringspladen B fra ovnen B. Se figur A.
- Installér skruen (a) på ny i sin position.
- Fjern skruen (c) fra ovnen A.
- Fjern skruen (d) fra ovnen B.
- 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:

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



Figur A: Sådan fastgøres to ovne

# TILBEHØR

Kontrollér, at følgende dele medfølger:

Manualer og andre

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

## BEMÆRK:

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

# KORT BESKRIVELSE AF FUNKTIONER

## Manuel betjening

for individuel tilberedning og opthøning af forskellige typer af fødevarer ved indstilling af tid og effekt.

## Flere tilberedningsfaser:

programmering af 2-3 forskellige tilberedningstider og effekt niveauer, der kører automatisk.

## Gentag tilberedning:

efter manuel funktion er det muligt at bruge samme tilberedningstid og effektniveau igen ved blot at trykke på manuel/gentag-tasten og derefter start-tasten.

## Optøningsfunktion:

til opthøning af forskellige typer af fødevarer uden indstilling af effektniveau.

## Hukommelsesfunktion:

forprogrammerede tilberedningstider og effekt niveauer (kan ændres individuelt).

## Dobbelt mængde-funktion:

ved at trykke på dobbelt mængde-tasten på forhånd, beregner ovnen tilberedningstiden for den dobbelte mængde mad på Hukommelsesfunktion.

## Tæller-funktion:

Ovnen tæller automatisk alle betjeninge.

## Fejlmeddelelse:

Fejl under drift pga. tekniske problemer vises med en fejlkode.

## Lydsignal:

Når tilberedningen er færdig, lyder der et signal. Lydstyrke og længde kan varieres.

# 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 .

2) Du kan kun bruge tasterne, når ovlågen er lukket.

3) Ovnlampen og ventilatormotoren kører i 1 minut, når døren åbnes eller efter tilberedning.



4) Programmet og kontrollen annulleres, når der trykkes på en tast i mere end 3 minutter under programmering.

5)  vises på displayet, når timeren når nul. Det forsvinder, når ovlågen åbnes eller der trykkes på tasten STOP/SLET ().


## Indstilling af lydstyrke og lyd

Der er 3 forudindstillede lydstyrkeniveauer for 2 forskellige lyde på din ovn.

For at indstille lydstyrke og lyd, skal du trykke to gange på

tasten INDSTIL () inden for 2 sekunder, og derefter trykke på tasten LYDSTYRKE () gentagne gange, indtil du hører den ønskede lydstyrke og lyd.

## BEMÆRK:

1. Lydstyrken øges, når du trykker på tasten LYDSTYRKE ().

Efter det laveste niveau vender lydstyrken tilbage til det maksimale niveau, og lyden skifter samtidig til en anden.

2. Der lyder ikke nogle lydsignaler, når der først trykkes på tasten INDSTIL og derefter lyder der et lydsignal, når der trykkes på tasten INDSTIL anden gang.

## Brug af tasten STOP/SLET ()

Brug tasten STOP/SLET () til at:

1. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedningen.
2. Slette en fejl under programmeringen.
3. Annullér et program under tilberedning ved at trykke to gange.

# BETJENING AF PROGRAM

Denne ovn har 20 hukommelsesniveauer (1-20), som kan lagre tilberedningsprogrammer. Hukommelsesniveauerne 1-10 er blevet programmeret tidligere, som vist i tabellen. Disse forprogrammerede hukommelsesniveauer kan ændres individuelt, hvis det kræves. Se side DK-9. Desuden lagres der for alle hukommelsesniveauer en forstørrelsesfaktor 1,8 for den dobbelte mængde. Den lagrede forstørrelsesfaktor kan også ændres individuelt, hvis det kræves. Se side DK-10.

Hukommelse nr.	Tilberedningstid	Udgangseffekt	Hukommelse nr.	Tilberedningstid	Udgangseffekt
1	5 sek.	100%	6	50 sek.	100%
2	10 sek.	100%	7	1 min.	100%
3	20 sek.	100%	8	1 min. 15 sek.	100%
4	30 sek.	100%	9	1 min. 30 sek.	100%
5	40 sek.	100%	10	2 min.	100%

Oplysninger i disse hukommelsesniveauer går ikke tabt på grund af strømafbrydelser. Hvis strømmen slukkes, behøver ovnen ikke at blive omprogrammeret. Der er ikke brug for batterier til denne type hukommelse. For at kontrollere de lagrede programmer henvises der til "Kontroller hukommelse" på side DK-10.

## TILBEREDNING MED HUKOMMELSESPROGRAM

Eksempel: Hvis du ønsker at tilberede med hukommelse 1, som blev programmeret til 5 sekunder ved 100%.



Vælg hukommelsesnummer.

Ovnen starter efter 1 sekund. Tjek displayet.

### BEMÆRK:

Hvis du ønsker at tilberede med hukommelse 11-20, skal du trykke på den ønskede NUMMER-tast to gange inden for 1 sekund.

### Tilberedning af dobbelt mængde med hukommelsesprogram

Eksempel: Hvis du ønsker at tilberede 2 portioner med hukommelse 1.






Vælg funktionen for tilberedning af dobbelt mængde.

Vælg hukommelsesnummer.

Ovnen starter efter 1 sekund. Tjek displayet.

### BEMÆRK:






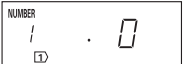



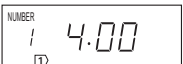

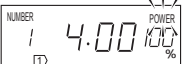



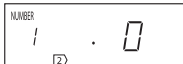



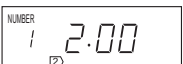

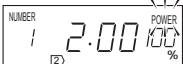

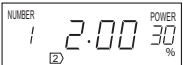

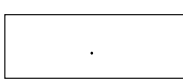
- Hvis du ønsker at tilberede dobbelt mængde med hukommelse 11-20, skal du trykke på den ønskede NUMMER-tast to gange inden for 1 sekund.
- Dobbelt mængde betyder bedste tid for tilberedning af to portioner. Det er ikke dobbelt så lang tid.
  - Hukommelsestilberedningssystemet kræver ikke brug af tasten START (  ). Hukommelse kan ikke bruges til at starte ovnen, hvis der vises et program.
  - Hvis ovnlågen åbnes under hukommelsestilberedning, annulleres programmet.
  - For at stoppe tilberedningen for en hukommelsestast og derefter genstarte, skal du først trykke på tasten STOP/SLET (  ), dernæst åbne ovnlågen, kontrollere maden, lukke ovnlågen og trykke på tasten START (  ).
  - Hvis den lagrede tid overstiger en maksimal tid til tilberedning af dobbelt mængde, viser displayet "EE9" og stopper. Du kan kun bruge hukommelsen til 1 tilberedning. Se side DK-11 om den maksimale tid.

## HUKOMMELSESINDSTILLING



Du kan ændre hukommelsesprogrammer for 20 hukommelsesniveauer. For hver hukommelse kan der programmeres op til tre sekvenser for et effektniveau. Se tilberedningssekvensskema på side DK-11 for maksimumstider.

### Indstilling af tid og effektniveau

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

Trin	Handling	Tryk på tast	Display
1	Vælg indstillingstilstand.	 X 2 inden for 2 sek.	 NUMBER blinker.
2	Vælg hukommelsesnummer.		
3	Tryk på tasten MANUEL/GENTAG.		
4	Indtast den ønskede tilberedningstid for 1. sekvens.	  	
5	Tryk på tasten INDSTILLING AF MIKRO-BØLGEEFFEKT		 POWER blinker.
6	Vælg det ønskede effektniveau for 1. sekvens.		
7	Tryk på tasten MANUEL/GENTAG.		
8	Indtast den ønskede tilberedningstid for 2. sekvens.	  	
9	Tryk på tasten INDSTILLING AF MIKRO-BØLGEEFFEKT		 POWER blinker.
10	Vælg det ønskede effektniveau for 2. sekvens.		
11	Fuldfør lagring.	 X 2	



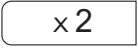
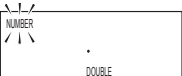

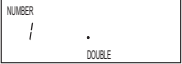
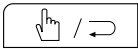




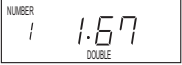


#### BEMÆRK:

- Hvis du ønsker at indstille hukommelse 11-20, skal du trykke to gange på den ønskede NUMMER-tast. F.eks. 11=X 2, 12=X 2...
- Hvis 100% er påkrævet, er det ikke nødvendigt at indstille mikrobølgeeffekten.
- Hvis tilberedningstiden overskrider den maksimale tid, viser displayet EE9.
- I Trin 1 lyder der ikke nogen lydssignaler, når der først trykkes på tasten INDSTIL og derefter lyder der et lydssignal, når der trykkes på tasten INDSTIL anden gang.

## Indstilling af forstørrelsesfaktor

Det er muligt at ændre forstørrelsesfaktoren for dobbelt mængde i hukommelsen.

Eksempel: Hvis du ønsker at indstille forstørrelsesfaktoren til 1,67 for dobbelt mængde i hukommelse 1.

Trin	Handling	Tryk på tast	Display
1	Vælg indstillingstilstand.	 x 2 inden for 2 sek.	
2	Vælg dobbelt mængde.		
3	Vælg hukommelsesnummer.		
4	Tryk på tasten MANUEL/GENTAG.		
5	Indtast forstørrelsesfaktor.	  	
6	Fuldfør lagring.	 x 2	

### BEMÆRK:


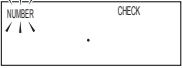

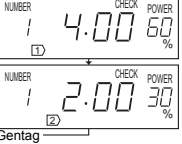




1. Hvis du vil ændre forstørrelsesfaktoren, skal den indstilles særskilt for hver tast.
2. Forstørrelsesfaktoren kan indstilles fra 0.00 til 9.99.
3. I Trin 1 lyder der ikke nogen lydssignaler, når der først trykkes på tasten INDSTIL og derefter lyder der et lydssignal, når der trykkes på tasten INDSTIL anden gang.

## KONTROLLER HUKOMMELSE

Du kan kontrollere oplysningerne, der er programmeret i hukommelsen.

### Kontrol af tid og effektniveau

Eksempel: Hvis du ønsker at kende informationen, der er programmeret i hukommelse 1, programmeret til 4 minutter ved 60% for 1. sekvens og 2 minutter ved 30% for 2. sekvens, og derefter hukommelse 13, der er programmeret til 3 minutter ved 70%.


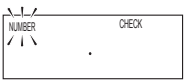
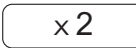
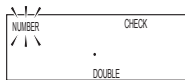

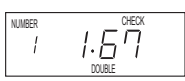

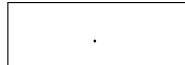
Trin	Handling	Tryk på tast	Display
1	Vælg kontroltilstand.		
2	Vælg hukommelsesnummer.		
3	Vælg hukommelsesnummer.	 x 2	
4	Annuler kontroltilstand.		

### BEMÆRK:

Når  vises i trin 2 eller trin 3, er hukommelsen ikke indstillet.

## Kontrol af forstørrelsesfaktoren

Eksempel: Hvis du ønsker at kende forstørrelsesfaktoren for dobbelt mængde i hukommelse 1, der er programmeret til 1.67.

Trin	Handling	Tryk på tast	Display
1	Vælg kontroltilstand.		
2	Vælg dobbelt mængde.		
3	Vælg hukommelsesnummer.		
4	Annuller kontroltilstand.		

### BEMÆRK:


Forstørrelsesfaktor 1.80 for den dobbelte mængde lagres i alle tidligere hukommelser.


# MANUEL BETJENING

Oven kan programmeres i op til 3 tilberedningstrin og har 11 forudindstillede mikrobølgeeffektniveauer.

Tilberedning Sekvens	Mikrobølgeeffektniveau der kan bruges	Tilberedningstid der kan bruges	
		R-23AT	R-25AT
Kun 1 trin	0-40%	Maks. 30 minutter	Maks. 30 minutter
	50-100%	Maks. 30 minutter	Maks. 15 minutter
2 eller 3 trin	0-40%	Maks. 30 minutter ethvert trin. Maks. 60 minutter for to trin. Maks. 90 minutter for tre trin.	Maks. 30 minutter ethvert trin. Maks. 30 minutter i alt.
	50-100%	Maks. 30 minutter for tre trin.	Maks. 15 minutter ethvert trin. Maks. 15 minutter i alt.

### BEMÆRK:

Hvis den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid, viser displayet "EE9". Tryk på tasten STOP/SLET () og indtast en passende tid.

Denne model har 11 effektniveauer. Brug korrekte nummertaster efter at have trykket på tasten INDSTILLING AF MIKROBØLGEEFFEKT ()

Mikrobølgeeffektniveau	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Nummer-taster	—	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0



## TIDSTILBEREDNING

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



Vælg manuel tilberedning.

Indtast den ønskede tilberedningstid.

Tryk på tasten INDSTILLING AF MIKROBØLGEEFFEKT.



Vælg det ønskede effektniveau.

Start tilberedningen.

Tjek displayet.

### BEMÆRK:

1. Det er ikke nødvendigt at trykke på tasten INDSTILLING AF MIKROBØLGEEFFEKT ( ) for 100%.
2. Ovnen stopper under tilberedningen, når ovnlågen åbnes. Luk ovnlågen og tryk på tasten START ( ) for at starte tilberedningen igen. Hvis der ikke trykkes på tasten START ( ) inden for 1 minut efter ovnlågen er lukket, annulleres programmet.
3. Hvis den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid, viser displayet "EE9". Tryk på tasten STOP/SLET ( ) og indtast en passende tid.

## FLERE TILBEREDNINGSFASER

Eksempel: Hvis du ønsker at tilberede i 5 minutter ved 70% og derefter fortsætte med at tilberede i 20 minutter ved 30%.



Vælg manuel tilberedning.

Indtast den ønskede tilberedningstid for 1. trin.

Tryk på tasten INDSTILLING AF MIKROBØLGEEFFEKT.



Vælg det ønskede effektniveau for 1. trin.

Tryk på tasten MANUEL/GENTAG.

Indtast den ønskede tilberedningstid for 2. trin.



Tryk på tasten INDSTILLING AF MIKROBØLGEEFFEKT. Indtast det ønskede effektniveau for 2. trin.

Start tilberedningen.

Tjek displayet.

### BEMÆRK:

1. Det er ikke nødvendigt at trykke på tasten INDSTILLING AF MIKROBØLGEEFFEKT ( ) for 100%.
2. Når du trykker på tasten START, viser displayet den samlede tilberedningstid.
3. Under tilberedningsfunktion stopper ovnen, når ovnlågen åbnes, og programmet annulleres, hvis der ikke trykkes på tasten START ( ) inden for 1 minut efter ovnlågen er lukket.
4. Hvis den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid, viser displayet "EE9". Tryk på tasten STOP/SLET ( ) og indtast en passende tid.

## GENTAG TILBEREDNING

Ovnen kan huske det seneste manuelle program.

Eksempel: Hvis du ønsker at tilberede med det seneste program, som er programmeret til 2 minutter og 30 sekunder ved 50%.




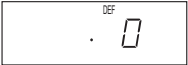
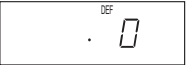

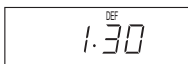
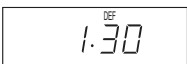
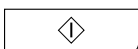
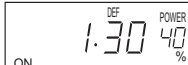
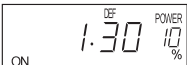


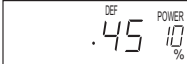

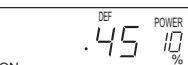
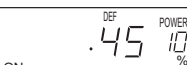
Vælg gentag tilberedning-funktionen. Tjek det seneste program.

Start tilberedningen.


Tjek displayet.

## HURTIG OPTØNING

Brug tasten HURTIG OPTØNING til hurtigere og bedre at optø forskellige typer af fødevarer. Indtast den ønskede optøningstid med henvisning til SKEMA FOR HURTIG OPTØNING på side DK-13 og DK-14. Eksempel: Hvis du vil optø i 1 minut og 30 sekunder.

Trin	Handling	Tryk på tast	Display	
			R-25AT	R-23AT
1	Tryk på tasten HURTIG OPTØNING.			
2	Indtast den ønskede optøningstid.			
3	Tryk på tasten START.			
4	Åbn ovnlågen halvvejs gennem optøningstiden. Vend maden og tildække eventuelle varme dele. Luk ovnlågen. (Bemærkning for R-25AT: CHECK blinker og der lyder et lydsignal 4 gange.)			
5	Tryk på tasten START inden for 1 minut efter ovnlågen er lukket.			

Bemærk: 1. Hvis du ikke åbner ovnlågen i trin 4, fortsætter optøningen og optøningstiden tæller ned til 0.

2. Hvis den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid (30 min.), viser displayet "EE9". Tryk på tasten STOP/SLET () og indtast en passende tid.

## SKEMA FOR HURTIG OPTØNING FOR R-25AT

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

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

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

## GRUNDLÆGGENDE IDÉER FOR HURTIG OPTØNING

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

MAD	Start-temp.	200 g	400 g	600 g	METODE
Bøf Svinekød, lammekoteletter Kyllingeportioner Fiskesteaks	-18°C	1'30" - 1'50"	ca. 3'	4' - 4'30"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anbring maden med tyndere dele i midten i et enkelt lag. Hvis der er stykker, der hænger sammen, så adskil dem så hurtigt som muligt.</li> <li>2. Tildæk om nødvendigt tyndere dele med folie.</li> <li>3. Vend og omarranger, når lydssignalet høres. Når det er vendt, så tildæk de optøede portioner med små flade stykker aluminiumsfolie. Lad det stå 10-30 minutter efter optøning.</li> </ol>

## SKEMA FOR HURTIG OPTØNING FOR R-23AT


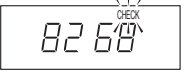

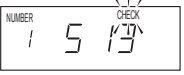

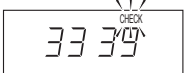

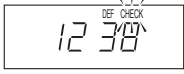

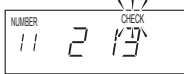


MAD	Start-temp.	200 g	400 g	600 g	METODE
Kød	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Vend efter halvdelen af den samlede optøningstid. Hviletid ca. 10 minutter.
Fjerkræ	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
Fisk	-18°C	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	
Frugt	-18°C	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
*Kage (ingen frugt eller ost)	-18°C	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
*Flødekage	-18°C	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
Rejer	-18°C	ca. 4'	6'-7'	ca. 9'	
**Koldt kød	-18°C	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	

## ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER

### KONTROLLER TÆLLER

Det antal gange ovnen anvendes akkumuleres automatisk for hver tast. Du kan kontrollere, hvor mange gange ovnen blev anvendt.

Eksempel: Hvis du ønsker at kende samlede anvendelsesgange, gangene for brug af hver hukommelse og gangen for manuel tilberedning. I dette tilfælde blev ovnen brugt 8268 gange og hukommelse 1 blev brugt 513 gange, manuel tilberedning blev brugt 3339 gange, OPTØNING blev brugt 1238 og hukommelse 11 blev brugt 213 gange.

Trin	Handling	Tryk på tast	Display
1	Vælg kontroltilstand.	 x 2	 CHECK blinker. (Samlet tælling)
2	Kontrollér gangene for brug af hukommelse 1.		 (Antal gange hukommelse 1 er brugt)
	Kontrollér gangene for brug af manuel tilberedning.		 (Antal gange manuel tilberedning er brugt)
	Kontrollér gangene for brug af HURTIG OPTØNING.		 (OPTØNING-tælling)
	Kontrollér gangene for brug af hukommelse 11.	 x 2	
3	Samlet kontrol.		


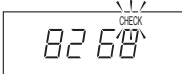

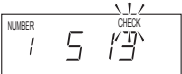

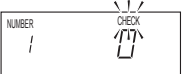

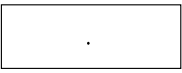
### BEMÆRK:

Hver tæller kan tælle gangene op til 9999, og derefter vender den tilbage til 0.



## NULSTILLING AF TÆLLER

Hvert antal gange kan slettes.

Eksempel: Hvis du vil slette gangene for hukommelse 1.

Trin	Handling	Tryk på tast	Display
1	Vælg kontroltilstand.	 x 2	 CHECK blinker. (Samlet tælling)
2	Vælg hukommelse 1.		 (Antal gange hukommelse 1 er brugt)
3	Slet gangene for brug af hukommelse 1.		
4	Annuller kontroltilstand.		




### BEMÆRK:

- For at slette gangene for manuel tilberedning skal du trykke på tasten MANUEL/GENTAG () i trin 2 i stedet for NUMMER-tast.  
For at slette gangene for optøningstilberedning skal du trykke på tasten HURTIG OPTØNING () i trin 2 i stedet for NUMMER-tast.
- For at slette samlede antal brugte gange, skal du springe over trin 2.

## INFORMATION MED FEJLMEDDELELSER


Følg instruktionerne nedenfor, hvis der vises fejlmeldelser.

### FEJLMEDDELELSER

EE1, EE2, EE3, EE6, E10, EE16	Kontakt din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted, for ovnen må være i stykker.
EE8, EE0 (For R-23AT)	
EE19 (For R-25AT)	
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, tryk på tasten STOP/SLET (  ) og prøv igen efter et par minutter.
EE9	Den tid, du indstiller, overskrider en maksimal tid. Tryk på tasten STOP/SLET (  ) og indtast en passende tid.
EE17	Magnetrontemperatur er for høj. Tryk på tasten STOP/SLET (  ) og prøv igen efter et par minutter.

## INFORMATION MED FILTERINDIKATOR

Rengør luftindsugningsfilteret, når FILTER-indikatoren lyser (Se side DK-17). FILTER-indikatoren lyser, når ovnen har kørt i cirka 200 timer i alt.

For at annullere FILTER-indikatoren skal du trykke på tasten START (). Ovnen starter med at tælle driftsgange automatisk igen, når FILTER-indikatoren annulleres.

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

## Ovnens indre

- 1) Af hygiejnehensyn og for at gøre rengøringen så nem som mulig for dig selv, bør du hver aften tørre evt. spildte madrester og stænk af med en blød, fugtig klud eller svamp. Ved kraftigere smudsaflejring 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 inder-side.

## 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 ovenloftets bagplade, som vist i Fig. 2.
2. Fastgør dækslet til ovenloftet med to fingerskruer (A), som vist i Fig. 1.

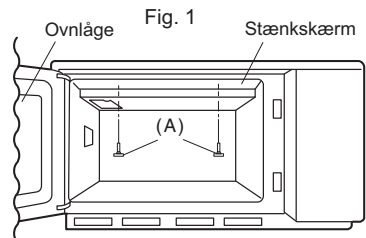
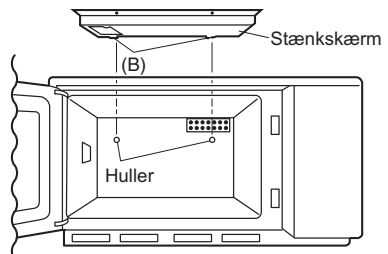


Fig. 2



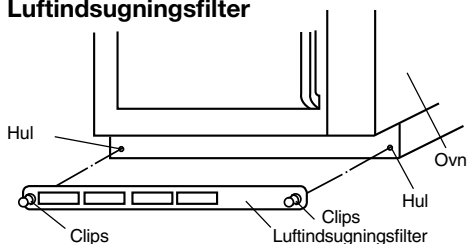
## Udskiftning af ovnpære

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.

## 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 OVNE UDEN LUFTINDSUGNINGSFILTERET PÅ PLADS.

# KONTROLLER INDEN DU TILKALDER SERVICE

Kontrollér følgende punkter, inden du tilkaller service.

1. Strømforsyningen

Kontrollér, at strømstikket er tilsluttet korrekt til en passende stikkontakt.

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.

Tryk på disse knapper.



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 fødevarerne til at vibrere. Den resulterende friktion genererer varme, der kan bruges til at optø eller tilberede fødevarer.

### Fødevarer



Mikrobølgerne absorberes af fødevarerne

## 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

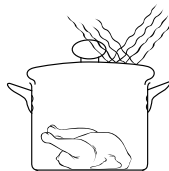
kan anvendes i mikrobølgeovne. Luk ikke poserne med en metalclips, da clipsen kan forårsage at posefilmen smelter. Luk posen med snor og prik hul i den flere gange med en gaffel. Film, der ikke er varmebestandig, f.eks. film til at bevare produktets friskhed anbefales ikke til brug i mikrobølgeovne.

### 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 fødevarerne. 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 væg. Ellers kan ovnrummets væg 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 lunkenet at røre ved, er redskabet egnet til brug i mikrobølgeovnen. Udfør ikke denne test på plastiktallerkener, da plastikken kan smelte.

## INFORMATION OM EFFEKTNIVEAU

### 100%-70% effekt:

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

### 60%-40% effekt:

Til længere tilberedningstider og kompakte fødevarer.

### 30%-20% effekt:

Til forsigtig tilberedning og følsomme retter. Også til at simre efter tilberedning, f.eks. nudler og ris.

### 10% effekt:

Det lave effektniveau er primært til optøning. Du kan også bruge det til tilberedning af meget følsomme retter såsom ostesauce. Strengt taget anbefales det at tildække maden, når den skal tilberedes eller opvarmes. Derudover kan du drysse lidt vand over maden (du kan også bruge saltet vand eller endog bouillon). Vanddampen holder maden fugtig og den hjælper også til at gøre tilberedningen hurtigere.

## TILBEREDNINGSSKEMA OG OPSKRIFTER

<b>1800 W</b>	Menu	Start-temp.	Mikrobølgeeffektniveauer	200 g	400 g	600 g	Bemærkning
OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Vend efter halvdelen 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'	6'-7'	ca. 9'	
**Koldt kød	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'		
GENOPVARMNING	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'	2'50"	
	Gryderetter	5±2°C	100%	ca. 1'	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.	1'20"	—	
	*Pølser (50 g)	5±2°C	100%	ca. 15 sek.	25 sek.	35 sek.	
TILBEREDNING	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"	
<b>2100 W</b>	Menu	Start-temp.	Mikrobølgeeffektniveauer	200 g	400 g	600 g	Bemærkning
OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'50"	ca. 8'30"	Vend efter halvdelen 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'		
GENOPVARMNING	Suppe, klar	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'20"	Tildæk med mikrobølgefolie 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.	
TILBEREDNING	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.



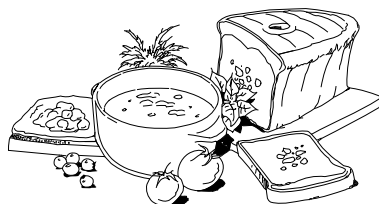
1800 W	Menu	Start-temp.	Mikrobølgeeffektivitetsniveauer	1 stk.	2 stk.
ANDET	Wienerbrød	20±2°C	100%	ca. 6 sek.	–
	*Doughnuts/Berliner	20±2°C	100%	5 sek.	8 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 10 sek.	ca. 15 sek.
	*Burger	5±2°C	100%	40 sek.	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 sek.	1'30"
	Toast og Bacon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

2100 W	Menu	Start-temp.	Mikrobølgeeffektivitetsniveauer	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 (140 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

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

### Røræg

Bland to æg med salt, peber og lidt mælk. Tilbered i ca. 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. 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. 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 50 sek./40 sek. Rør igen undervejs. Pynt med flødeskum og drys med chokoladepulver inden servering.



Tip: Den første tid referer til 1800 Watt, den anden tid til 2100 Watt.

# SPECIFIKATIONER

Strømspænding	230 V, 50 Hz, enkelfaset
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse	16 A (tidsforsinkelse)
Påkrævet strømeffekt:	R-23AT: 2,9 kW R-25AT: 3,15 kW
Udgangseffekt	R-23AT: 1800 W (IEC 60705) R-25AT: 2100 W (IEC 60705)
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.)



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



TINSA328WRRZ-H91

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