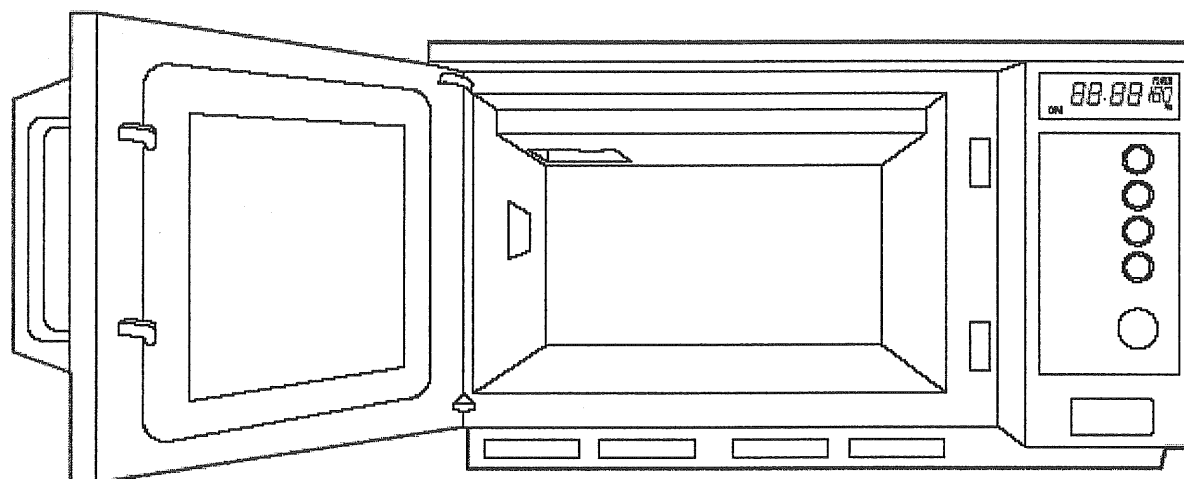


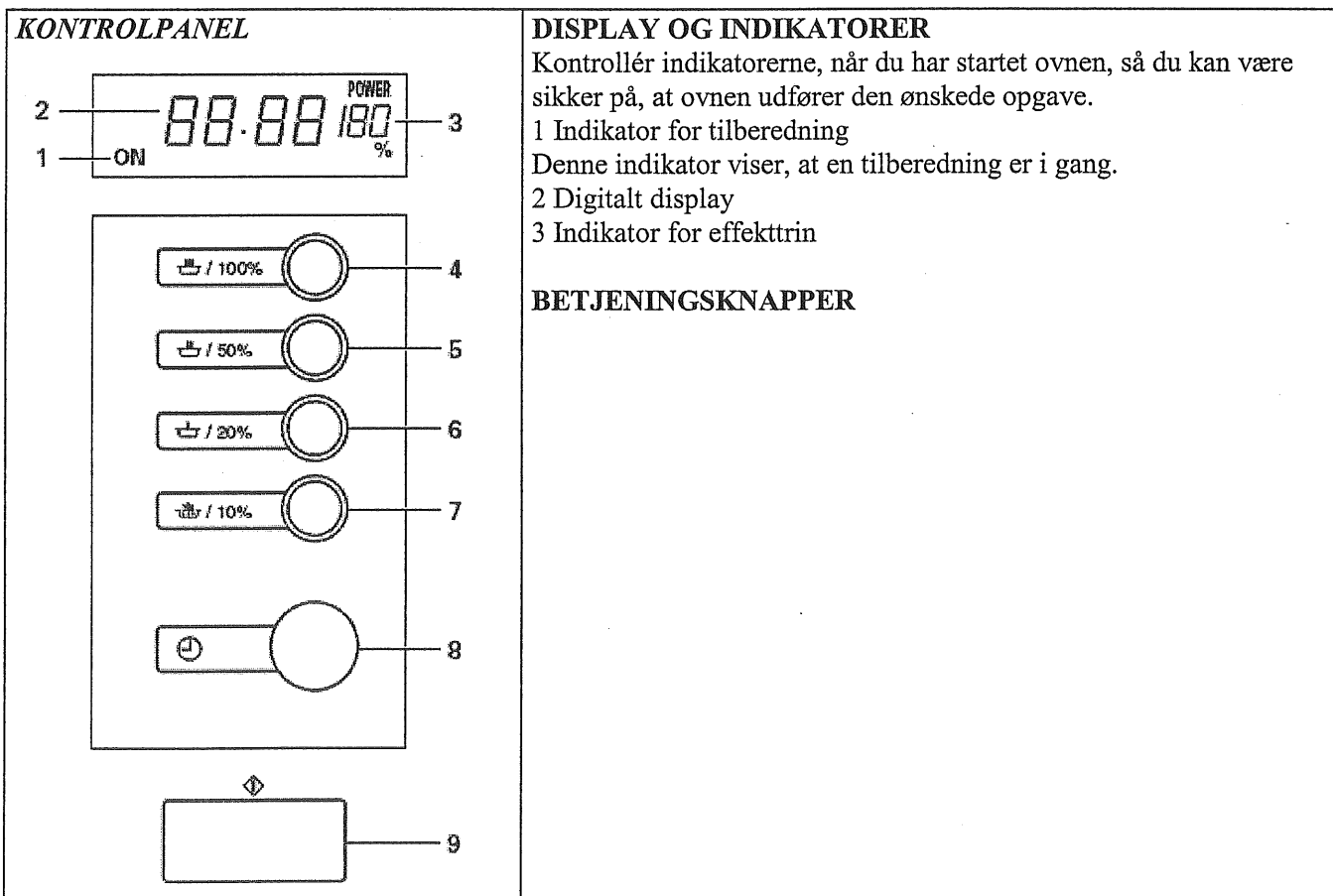
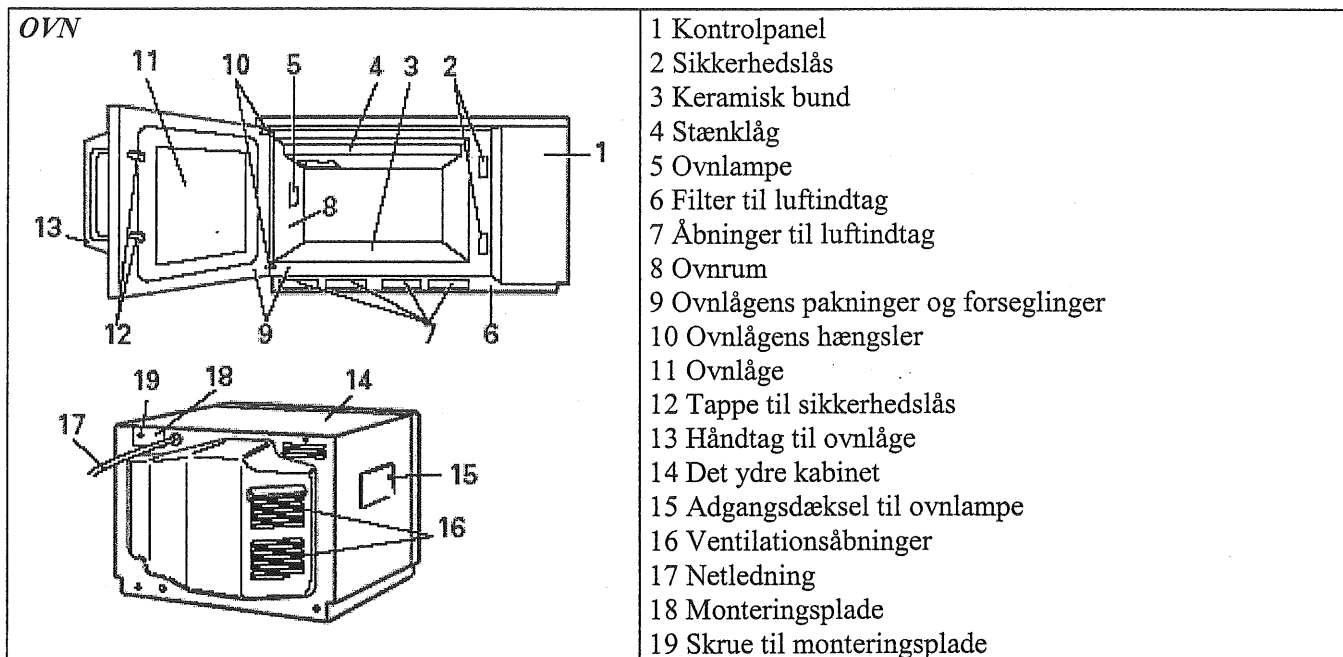
SHARP



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

OVNEN I OVERSIGT 2, 3
VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER 1

INSTALLATIONSVEJLEDNING.....	3
MEDFØLGENDE TILBEHØR	3
EN KORT GENNEMGANG AF FUNKTIONERNE	4
FØR DU TAGER OVNEN I BRUG	4
TILBEREDNING PÅ TID	4
ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER	5
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	6
KONTROL FØR SERVICE-EFTERSYN	7
GUIDE	8
SPECIFIKATIONER	11



	VALGKNAPPER TIL MIKROBØLGEEFFEKT
--	---

4 100% effekt 5 50% effekt 6 20% effekt 7 10% effekt	
---	--

8 ELEKTRONISK TIMER
 Drej knappen for at indsætte tilberedningstid.
 9 Knappen START

* Tegningen med BETJENINGSKNAPPERNE gælder model R-22AM / R-23AM.
 Selvom de også gælder på model R-25AM og på nogle andre modeller.

9. Hvis du observerer røg fra ovnen, skal du omgående slukke ovnen og tage stikket ud af stikkontakten. Hold ovnlågen lukket, så evt. flammer dør ud.

10. Brug udelukkende beholdere og redskaber, der er egnede til brug i mikrobølgeovn. Se afsnittet "GUIDE" på side 8. Før anvendelse bør du kontrollere redskaberne, så du kan være sikker på, at de er egnede til brug i mikrobølgeovn.

11. Når du opvarmer madvarer i plastik- eller papirbeholdere, bør du holde øje med ovnen på grund af faren for antændelse.

12. Rengør stænklåget og ovnrummet efter brug. Disse skal være tørre og fri for fedtaflejringer. Ophobet fedtstof kan blive overophedet og begynde at ryge eller bryde i brand.

13. Placér aldrig brandbare materialer nær ovnen eller dens ventilationsåbninger.

14. Blokér aldrig ovnens ventilationsåbninger.

15. Fjern alle metalforseglinger, posebukkere med metaltråd o.s.v. fra madvarer og deres indpakning. Gnistdannelse på metalliske overflader kan medføre brand.

16. Anvend ikke mikrobølgeovnen til stegning med olie eller til opvarmning af olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan bryde i brand.

17. Hvis du vil lave popcorn, skal du anvende de specielle mærker, der er beregnet til tilberedning i mikrobølgeovn.

18. Opbevar ikke madvarer eller andre genstande inde i ovnen.

19. Kontrollér indstillingerne, når du har startet ovnen, så du er sikker på, at den udfører den ønskede opgave.

20. Af hensyn til risikoen for overophedning og brand bør du være specielt omhyggelig ved tilberedning eller opvarmning af madvarer, der har et højt indhold af sukker eller fedt, som f.eks. pølsehorn, tærter eller Christmas pudding.

21. Se de forskellige tips i denne betjeningsvejledning og i den medfølgende sektion med opskrifter.

Undgå faren for personskade

ADVARSEL:

1. Benyt aldrig ovnen, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt. Kontrollér følgende punkter før brug:

a) Ovnlågen; kontrollér, at ovnlågen lukker korrekt, og at den ikke sidder skævt eller er beskadiget.

b) Hængslerne og sikkerhedslåsen; kontrollér, at ingen af disse dele er beskadigede eller løse.

c) Lågens pakninger og forseglinger; kontrollér, at ingen af disse dele er beskadigede.

d) Inde i ovnrummet eller på ovnlågen; kontrollér, at der ingen buler er.

e) Netledningen og stikket; kontrollér, at disse dele ikke er beskadigede.

2. Hvis ovnlågen eller lågens forseglinger er beskadigede, må ovnen ikke benyttes, før den er repareret af en faguddannet reparatør.

3. Forsøg aldrig selv at foretage justeringer, ændringer eller reparationer, som indebærer, at kabinettet skal fjernes, da dette yder beskyttelse mod mikrobølgestråling og afmontering derfor vil være forbundet med stor risiko. Dette skal foretages af en autoriseret reparatør.

4. Sæt aldrig ovnen i gang, mens lågen står åben, og forsøg aldrig at sætte sikkerhedslåsen på lågen ud af kraft.

5. Sæt aldrig ovnen i gang, hvis der er noget i klemme mellem lågens pakninger og forseglingerne på ovnen.

6. Lad ikke fedt eller snavs samle sig på lågens forseglinger og deres omgivelser. Følg instruktionerne i afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" på side 6.

7. Personer, der har PACEMAKER, bør spørge deres læge eller producenten af pacemakeren, hvordan de skal forholde sig i forhold til anvendelse af mikrobølgeovn.

Undgå faren for elektrisk stød

1. Ovnens kabinet bør under ingen omstændigheder fjernes eller afmonteres.

2. Tab eller spild ikke noget ned over ovnlågens sikkerhedslåse eller i ventilationsåbningerne. Skulle du komme til at spilde på nogen af disse steder, bør du omgående slukke for ovnen og tage stikket ud af stikkontakten. Kontakt dernæst din SHARP forhandler for at aftale reparation.

3. Lad aldrig netledningen eller stikket komme i kontakt med vand eller anden væske.

4. Lad ikke netledningen hænge ned over kanten af et bord eller fra køkkenbordet.

5. Hold netledningen væk fra varme flader og vær især opmærksom på, at den ikke kommer i kontakt med bagsiden af ovnen.

6. Sluk ovnen og tag stikket ud af stikkontakten, inden du skifter pæren i ovnlampen (25W/230V).

7. Hvis netledningen til denne ovn beskadiges, skal den erstattes med en specialledning. Udskiftningen skal foretages af en autoriseret SHARP reparatør.

Undgå risiko for eksplosion og eksplosiv kogning

ADVARSEL:

1. Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der kan dannes overtryk med eksplosion til følge.

2. Opvarmning af drikkevarer i en mikrobølgeovn kan medføre forsinket kogning, hvor væsken koger over. Derfor bør en beholder med væske altid håndteres med forsigtighed.

3. Benyt aldrig forseglede beholdere. Fjern forseglingen og låget før tilberedning. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af overtryk selv efter, at der er slukket for ovnen.

4. Vær forsigtig, når væske opvarmes i mikrobølgeovnen. Benyt altid en beholder med bred hals, således at bobler kan slippe ud.

Opvarm aldrig væske i en beholder med slank hals, så som en sutteflaske, da dette kan medføre, at indholdet sprøjter ud af beholderen ved opvarmningen og forårsager forbrændinger.

Sådan undgår du, at kogende væske sprøjter, hvilket kunne medføre skoldningsskader:

1. Anvend ikke for lange tilberedningstider (Se side 9, 10).

2. Rør i væsken før opvarmning / genopvarmning.

3. Det er tilrådeligt at lade en glasstav eller et lignende redskab (ikke metal) stå i væsken under genopvarmningen.

4. Lad væsken stå i ovnen i mindst 20 sekunder efter endt tilberedning, så du undgår forsinket eksplosiv kogning.

5. Kog ikke æg med skal i mikrobølgeovnen, og opvarm ikke hårdkogte æg i den, da æg kan eksplodere, selv efter at tilberedningen er til ende. Hvis du vil koge eller genopvarme æg, der ikke er piskede eller blandet med andet, skal du prikke æggene ind til både æggehvite og -blomme, da æggene ellers kan eksplodere. Tag skallen af hårdkogte æg og skær dem i skiver, inden du opvarmer dem i mikrobølgeovnen.

6. Prik huller i skindet på fødeemner som f.eks. kartofler, pølser og frugt, før du tilbereder dem, da de ellers kan eksplodere.

Undgå risiko for forbrændinger

1. ADVARSEL:

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen kontrolleres, inden du lader dit barn spise eller drikke af det. På den måde undgår du, at dit barn får forbrændinger.

2. Brug grydelapper eller grillhandsker, når du tager mad ud af ovnen, så du undgår faren for forbrændinger.

3. Åben altid beholdere, popcorn pakker, stegeposer o.s.v. væk fra dit ansigt og hænder, så du undgår forbrændinger fra damp eller forsinket eksplosiv kogning.

4. Undgå forbrændinger ved altid at kontrollere madens temperatur og røre i den, inden du serverer den, og vær især opmærksom på temperaturen i mad og drikke, der skal gives til småbørn, børn eller ældre mennesker.

Temperaturen på beholderen er ikke en indikation for temperaturen på den mad eller drikke, der befinder sig i beholderen. Kontrollér altid selve fødeemnets temperatur.

5. Hold afstand til ovnlågen, når du åbner ovnen, således at du undgår forbrændinger fra damp og varme, der frigives fra ovnen ved åbningen.
6. Skær fyldte, bagte fødeemner i skiver efter opvarmning, da du på denne måde undgår forbrændinger.
7. Hold børn væk fra ovnlågen, så de ikke brænder sig.
8. Berør aldrig bagsiden af ovnen, da denne side bliver varm.

Undgå, at børn misbruger ovnen

1. ADVARSEL:

Lad kun børn betjene mikrobølgeovnen efter grundig instruktion og vær forvisset om, at barnet kan betjene mikrobølgeovnen på en sikker måde og har forståelse for, hvad ukorrekt brug kan medføre.

2. Lad ikke børn læne sig op ad lågen eller svinge på den. Lad dem ikke lege med ovnen og bruge den som legetøj. Mindre børn bør overvåges, så de ikke leger med ovnen.
3. Børn bør lære de vigtigste sikkerhedsregler omkring brugen af en mikrobølgeovn: brug af grydelapper og forsigtighed ved aftagning af låget eller folien, der dækker maden. Vær især opmærksom på indpakning (f.eks. selvopvarmende materialer) der er designet til at gøre fødevarerne sprøde, da disse kan være ekstra varme.

Andre advarsler

1. Forsøg aldrig selv at ændre på ovnen.
2. Flyt aldrig ovnen, mens den er i brug.
3. Denne ovn er udelukkende beregnet til tilberedning af madvarer og må kun anvendes til madlavningsformål. Ovnen er ikke velegnet til brug i et laboratorium.

Sådan sikrer du, at din ovn fungerer gnidningsløst og undgår skade.

1. Tænd aldrig ovnen, når den er tom. Hvis du gør det, kan det beskadige ovnen.
2. Hvis du anvender et bruningsfad eller et selvopvarmende materiale, bør du altid placere en varmeresistent isolator i form af f.eks. en porcelænstallerken under neden, således at du undgår skade fra overophedning på ovnens keramiske bund. Du bør aldrig overskride den foropvarmningstid, der er angivet i instruktionerne til bruningsfadet.
3. Brug ikke skåle eller beholdere af metal, der reflekterer mikrobølgerne og kan forårsage gnistdannelse. Stil aldrig dåser i ovnen.
4. Placér ikke genstande på ovnens ydre kabinet, mens ovnen er i brug.

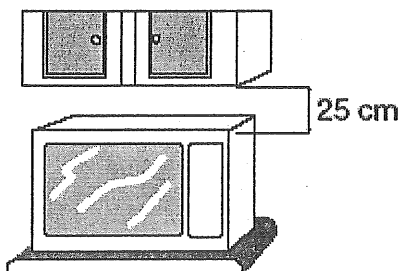
BEMÆRK

1. Hvis du er usikker på, hvordan du skal tilslutte din ovn korrekt, bør du kontakte en autoriseret el-installatør.
2. Hverken producent eller forhandler påtager sig erstatningsansvar for skader på ovnen eller personskaade, der skyldes fejlbetjening eller fejlagtig tilslutning af ovnen til lysnettet.
3. Vanddamp eller dråber kan af og til dannes på ovnens vægge eller omkring lågens pakninger og forseglinger. Dette er normalt og er ikke tegn på, at mikrobølgeovnen er utæt eller ikke virker korrekt.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

ADVARSEL: Opbevar altid arket med advarsler (SÆRLIGE INSTRUKTIONER OG ADVARSLER) i nærheden af ovnen, så du kan slå op i det.

- 1) Fjern alt indpakningsmateriale fra ovnens indre. Fjern al den blå beskyttelsesplast fra ovnens yderside.
- 2) Kontrollér ovnen omhyggeligt for tegn på transportskader.
- 3) Placér ovnen på et plant, vandret underlag, der er stærkt nok til at bære ovnens vægt + vægten af den største mængde madvarer, det er sandsynligt, at du vil tilberede i den.
- 4) Sørg for, at der som minimum er 25 cm frirum oven over ovnen.



- 5) Sæt stikket til ovnens netledning godt fast i en stikkontakt (med jordledning).
- 6) To ovne kan bygges sammen ved at placere den ene oven på den anden. Følg disse retningslinjer.
- 6-1) Placér ovn A og anbring ovn B oven på ovn A som vist på fig. A.

6-2) Fjern den enlige skrue (a), der holder monteringspladen A fast på bagpanelet af ovn A. Og fjern monteringsplade A.

6-3) Fjern den enlige skrue (b) fra bagpanelet på ovn B som vist på fig. A.

6-4) Fastgør monteringsplade A til bagpanelet på ovn B, med den enlige skrue (b), der blev fjernet som vist på fig. A.

6-5) Fastgør monteringsplade A til bagpanelet på ovn A med den enlige skrue (a) som vist på tegningen fig. A.

6-6) Fjern skrue (a), der holder monteringsplade B fast på bagpanelet af ovn B. Fjern monteringsplade B fra ovn B. Se fig. A.

6-7) Sæt skrue (a) fast igen.

6-8) Fjern skrue (c) fra ovn A.

6-9) Fjern skrue (d) fra ovn B.

6-10) Vend den løsnede monteringsplade B og fastgør den som vist på fig. A ved hjælp af de løsnede skruer (c) og (d) som vist på fig. A.

ADVARSEL:

Hvis to ovne installeres sammen ved at fastgøre den ene oven på den anden, skal du være opmærksom på følgende:

- 1) Anvend de to monteringsplader til at sammenkoble de to ovne til hinanden.
- 2) sørg for, at netledningerne ikke kommer i klemme mellem de to ovne.
- 3) Installér aldrig mere end to ovne oven på hinanden.
- 4) Pas på, at de løse skruer ikke bliver væk.

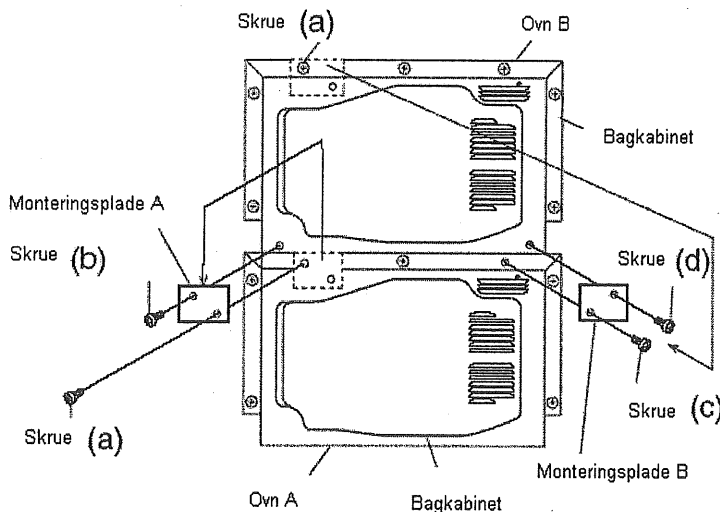


Fig. A: Sådan sammenkøbes to ovne.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

Kontrollér, at nedennævnte dele er med i pakken med din mikrobølgeovn:

- Betjeningsvejledning
- Ark med advarsler (SÆRLIGE INSTRUKTIONER OG ADVARSLER: kode TCAUHA 257 WRR0)

BEMÆRK:

- Når du bestiller reservedele / tilbehør, skal du oplyse to ting til din forhandler eller dit autoriserede SHARP værksted; navnet på reservedelen / tilbehøret og modelnavnet.
- Modellens navn er trykt på mikrobølgeovnens låge.

EN KORT GENNEMGANG AF FUNKTIONERNE

Knappen Time setting: Med denne knap kan du indstille forskellige tidsintervaller i begge

Tilberedning på tid: Til individuel tilberedning og optøning af forskellige fødeemner kan du selv vælge det ønskede tidsrum og effektrin.

Gentag tilberedning: Når du har betjent ovnen manuelt, kan du anvende de samme indstillinger for tilberedningstid og effekt igen, du skal blot trykke på valgknappen til mikrobølgeeffekt og dernæst på knappen start.

Fejlmeddelelse: Fejl i betjeningen eller tekniske problemer vises på displayet med en Fejlkode.

FØR DU TAGER OVNEEN I BRUG

* Før du betjener din nye ovn bør du læse denne betjeningsvejledning grundigt, så du ved, hvordan din nye ovn skal håndteres.

1) Sæt stikket til ovnens nedledning i en stikkontakt.

* Ovnens digitale display viser

2) Du kan kun aktivere ovnens knapper og den elektriske timer, når ovnlågen er lukket.

3) Ovnlampen og viftens motor arbejder i et minut hver gang, ovnlågen har været åben og efter enhver tilberedning i ovnen.

4) Hvis du under programmering og gennemsyn undlader at berøre ovnens knapper eller den elektroniske timer i 3 minutter, annulleres de allerede foretagne valg.

5) vises på displayet, når timeren har talt ned til nul. Symbolet forsvinder fra displayet, når du åbner ovnlågen.

6) Hvis du vil afbryde et program under tilberedningen, skal du åbne og lukke ovnlågen og dernæst åbne lågen igen.

TILBEREDNING PÅ TID


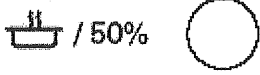
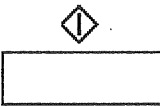
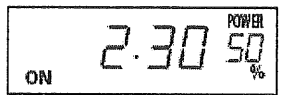
Din ovn kan programmeres til maksimalt 30 minutter og har 4 faste effektrin.

NOTE gældende R-25AM:

Den maksimale tilberedningstid ved 100% eller 50% er 15 minutter. Hvis du indstiller et tidsrum, der overskrider maksimumstiden, vil displayet vise fejlmeddelelsen "EE 9".

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

Eksempel: Hvis du vil tilberede et fødeemne i 2 minutter og 30 sekunder ved 50% effekt.

<p>Drej knappen med uret og indstil den ønskede tilberedningstid (2 minutter og 30 sekunder).</p> 	<p>Vælg det ønskede effektrin (50%)</p> 	<p>Start tilberedningen.</p>  <p>Start to cook.</p>	<p>Kontrollér displayet.</p> 
---	---	---	--

BEMÆRK:

1. Det er ikke nødvendigt at berøre valgknappen til MIKROBØLGEEFFEKT for at opnå en effekt på 100 %.
2. Under tilberedningen standser ovnen, hvis ovnlågen åbnes. Tilberedningen genstartes ved at lukke lågen og trykke på knappen START. Hvis du ikke berører andre knapper eller den elektroniske timer inden for 1 minut efter, at lågen lukkes, vil programmet blive annulleret.
3. Den resterende tilberedningstid annulleres, når lågen lukkes og åbnes igen, mens ovnen ikke kører.
4. Hvis du drejer knappen mod uret, vil tilberedningstiden nedsættes i intervaller fra 30 minutter og nedefter.

Når den tid, der skal indstilles, stiger, stiger også de tidsintervaller (enheder), der kan indstilles i ovnen, som vist i tabellen herunder. Eksempel: Hvis du med en R-22AM/23AM ønsker at indsætte et tidsinterval mellem 0 - 60 sekunder, vil tidsintervallerne hæves i trin à 2 sekunder. Hvis du derimod ønsker at indsætte et tidsinterval mellem 10 - 30 minutter, vil hvert trin eller enhed være på 30 sekunder.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSENHEDER

(Gælder R-22AM/23AM)

(Gælder R-25-AM)

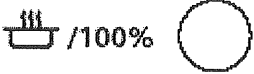



TILBEREDNINGSTID	ENHED	TILBEREDNINGSTID	ENHED
0-60 sekunder	2 sekunder	0-20 sekunder	2 sekunder
60 sekunder - 3 minutter	5 sekunder	20 sekunder - 1 minut	5 sekunder
3-10 minutter	10 sekunder	1-6 minutter	10 sekunder
10-30 minutter	30 sekunder	6-15 minutter	30 sekunder
		15-30 minutter	1 minut

ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER

GENTAG TILBEREDNING

Din ovn kan huske den seneste tilberedningstid for hvert effektrin. Hvis du anvender denne funktion, er det ikke nødvendigt at indtaste tilberedningstiden igen.

Eksempel: Lad os antage, at du vil anvende denne funktion ved effektrin 100% (hvor seneste tilberedningstid var 10 minutter).

Vælg det ønskede effektrin (100%). 	Kontrollér displayet. 	Start tilberedningen. 	Kontrollér displayet. 
---	--	---	--

OPLYSNINGER OM FEJLMEDDELELSER

Hvis en FEJLMEDDELELSE vises på displayet, skal du følge instruktionerne i tabellen herunder.

FEJLMEDDELELSER

EE1, EE2, EE3, EE6, E10, EE16	Kontakt venligst din forhandler eller et autoriseret Sharp servicecenter, da ovnen må være i uorden.
EE8, EE0 (Gælder R-22AM/23AM)	
EE19 (Gælder R-25AM)	
EE7	Luften fra ventilationsåbningerne er for varm. Kontrollér, at der ikke er noget, der blokerer ventilationsåbningerne, eller at rumtemperaturen ikke er for høj, eller at ovnen ikke anvendes, mens ovnrummet er tomt. Ret fejlen og prøv igen efter nogle få minutter.
EE17	Magnetronens temperatur er for høj. Åben og luk ovnlågen to gange og prøv igen efter nogle få minutter.
EE9 (Gælder R-25AM)	Du har indstillet en tid, der overskrider maksimumstiden. Åben og luk ovnlågen to gange og indtast et passende tidsrum.

VEDLIGEHOVELSE OG RENGØRING

RENGØR OVNEEN REBELMÆSSIGT OG FJERN ALLE SPOR AF FØDEVARERESTER - Hold ovnen ren, da dens overflade ellers kan tage skade. Ophobede madrester kan nedsætte ovnens levetid og føre til, at farlige situationer kan opstå.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER:

- BENYT ALDRIG OVNEEN, HVIS STÆNKLÅGET IKKE SIDDER PÅ SIN PLADS.
- TAG ALDRIG STÆNKLÅGET UD AF OVNEEN UDEN FØRST AT TAGE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN, DA VIFTEN, DER SIDDER I OVNEENS LOFT, KØRER I ET MINUT EFTER, AT OVNLÅGEN ER BLEVET ÅBNET, HVILKET KAN MEDFØRE RISIKO FOR PERSONSKADE.
- BRUG IKKE OVNEENS, SKUREPULVER, STÆRKE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.
- SPRØJT IKKE VAND DIREKTE IND I OVNEEN. GØR DU DET, KAN DET FORÅRSAGE ELEKTRISK STØD, STRØMUDSLIP ELLER SKADE PÅ OVNEEN.
- OVNEEN MÅ IKKE RENGØRES MED EN HØJTRYKSSPULER.

Ovnens ydre

Ydersiden af ovnen kan nemt rengøres med mild sæbe og vand. Sørg for, at evt. sæbe tørres af med en fugtig klud, og tør ovnens yderside efter med en blød klud.

Kontrolpanelet

Åben ovnlågen, før du rengør kontrolpanelet, således at du sætter kontrolpanelets knapper ud af drift. Vær forsigtig ved rengøring af kontrolpanelet. Brug en klud fugtet med lidt vand og tør forsigtigt panelet, indtil det er rent. Undgå anvendelse af for meget vand. Anvend ingen former for kemikalier eller skuremidler. Hvis du gør det, kan det beskadige kontrolpanelet alvorligt, således at knapperne ikke længere kan betjenes.

Ovnens indre

1) Af hygiejnehensyn og for at gøre rengøringen så nem som mulig for dig selv, bør du hver aften tørre evt. spildte madrester og stænk af med en blød, fugtig klud eller svamp. Ved kraftigere smudsaflejringer kan du anvende en mild sæbeopløsning og tørre efter flere gange med en fugtig klud, indtil alle spor af aflejringen er fjernet.

Ophobede fedt- og madstænk kan overophedes og begynde at ryge eller bryde i brand eller forårsage gnistdannelse.

2) Hold til enhver tid ovnens keramiske bund ren. Hvis du lader fedtstof sidde i ovnrummet, kan det blive overophedet og begynde at ryge eller endda bryde i brand, når du næste gang anvender ovnen.

FORSIGTIG:

OVNEENS KERAMISKE BUND BØR ALDRIG FJERNES FRA OVNEEN.

3) Pas på, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationshuller i væggene, da dette kan beskadige ovnen.

4) Anvend aldrig rengøringsmidler af spray-typen til rengøring af ovnens indre.

Stænklåg

DU BØR MINDST ÉN GANG OM UGEN TAGE STÆNKLÅGET UD AF OVNEEN OG VASKE DET PÅ BEGGE SIDER MED EN MILD SÆBEOPLØSNING. OPHOBET FEDTSTOF KAN BLIVE OVEROPHEDET OG BEGYNDE AT RYGE. OG OVEROPHEDET FEDTSTOF KAN BRÆNDE PÅ STÆNKLÅGET. STÆNKLÅGET SIDDER I OVNEENS LOFT OG KAN NEMT TAGES UD. HUSK, AT DU SKAL TAGE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN, INDEN DU FJERNER STÆNKLÅGET.

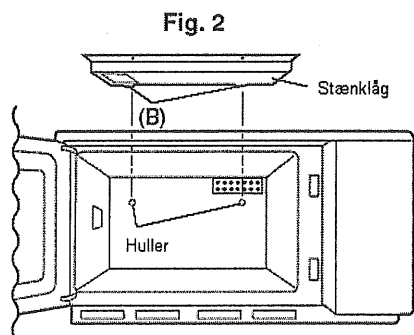
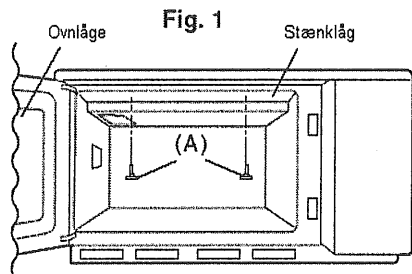
[column 2]

Udtagning:

1. Fjern de to skruer (A) som vist på Fig. 1.
2. Tag stænklåget ud af ovnen.

Isætning:

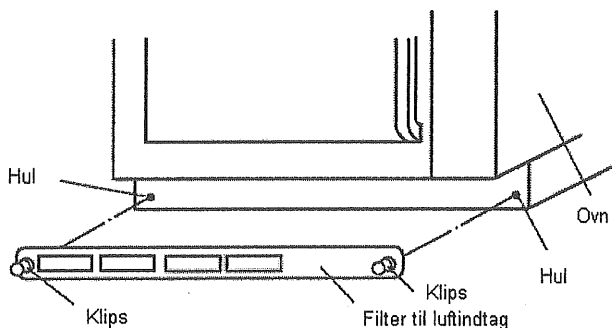
1. Sæt de to tappe i stænklåget (B) ind i hullerne i ovnrummets bagbeklædning som vist på Fig. 2.
2. Gør stænklåget fast i ovnens loft ved hjælp af de to skruer (A) som vist på Fig. 1.



Ovnlåge

Du bør regelmæssigt rengøre begge sider af ovnlågen, lågens hængsler og disses omgivelser med en blød, fugtig klud, således at alle spor af snavs fjernes. Brug aldrig rengøringsmidler med skureeffekt.

Filter til luftindtag



Hold filteret til luftindtaget rent. Når filteret til luftindtaget skal rengøres, skal du trække i de to klips på filteret og trække det ud. Vask filteret til luftindtaget i mildt sæbevand og tør det med en blød klud. Efter rengøringen skal du sætte filteret tilbage på ovnen. Rens filteret til luftindtaget ca. en gang hver eller hveranden uge.

FORSIGTIG:

ANVEND IKKE OVNEEN, HVIS IKKE FILTERET TIL LUFTINDTAGET SIDDER PÅ SIN PLADS.

BEMÆRK, GÆLDER KUN TYSKLAND:

Dette apparat skal efterses mindst én gang om året af en ekspert (SHARP Service). Resultatet af kontrollen skal registreres. Kunden er ansvarlig for at kontakte et autoriseret SHARP serviceværksted og aftale tid for det årlige eftersyn.

KONTROL FØR SERVICE-EFTERSYN

Før du sender din mikrobølgeovn til service, bør du kontrollere nedenstående punkter.

1. Strømforsyningen

Kontrollér, om stikket til netledningen er sikkert fastgjort i stikkontakten.

Kontrollér, om sikringen / kredsløbsafbryderen fungerer korrekt.

2. Når ovnlågen åbnes:

A. Lyser lampen i ovnen?

JA ___ NEJ ___

B. Fungerer køleviften?

JA ___ NEJ ___

(Før en hånd hen over ventilationsåbningerne på bagpanelet).

3. Placér en kop med 150 ml vand i ovnen og luk lågen helt i.

Indstil ovnen til køre i et minut ved 100% effekt 100% ()

Start ovnen.

A. Tænder indikatoren for tilberedning?

JA ___ NEJ ___

B. Er vandet varmt ved tilberedningstidens udløb?

JA ___ NEJ ___

Hvis du har svaret "NEJ" til nogen af ovenstående spørgsmål, skal du ringe til din forhandler eller et autoriseret SHARP serviceværksted og meddele dem resultatet af din test.

GUIDE**NYTTIG VIDEN OM MIKROBØLGER**

Mikrobølger får væskemolekylerne i et fødeemne til at vibrere. Den friktion, der opstår som følge af disse vibrationer, genererer

varme, der kan anvendes til optøning eller tilberedning af fødevarer.

Fødevarer	Mikrobølgerne absorberes af fødevarerne
-----------	---

EGNEDE REDSKABER

Glas, Glaskeramik og Porcelæn

Varmeresistente redskaber lavet af glas, glaskeramik eller porcelæn er velegnede til brug i mikrobølgeovn. Materialerne må dog ikke indeholde metal (f.eks. blykrystal) eller være udstyret med metalbesætning eller -pynt (f.eks. guldkant, blå metalkant).

Glas, Porcelæn, Keramik, Plastik, Papir o.s.v.	Mikrobølgerne passerer igennem
--	--------------------------------

Keramik

Kan anvendes, men det skal være glaceret. Hvis du anvender keramik, der ikke er glaceret, kan væde fra fødevarerne absorberes af materialet og varme det op. En sådan opvarmning kan medføre, at materialet revner.

Plastik- og paptallerkner

Varmeresistente plastikredskaber, der er godkendt til brug i mikrobølgeovn, eller paptallerkner kan anvendes ved optøning, opvarmning og tilberedning. Følg venligst producentens anbefalinger.

Plastfolie til brug i mikrobølgeovn

Eller varmeresistent plastfolie er velegnet til overdækning og indpakning af fødevarer. Følg venligst producentens anbefalinger.

Stegeposer

Kan anvendes i mikrobølgeovn. Vælg ikke stegeposer med metalklips, da klipsen kan føre til, at stegeposens film smelter. Luk posen med tråd og stik adskillige lufthuller i den med en gaffel. Film, der ikke er varmeresistent, f.eks. film beregnet til at holde madvarer friske, kan ikke anbefales til brug i mikrobølgeovn.

Metal

Bør som regel ikke anvendes i mikrobølgeoven, da mikrobølgerne ikke kan gennemtrænge metallet og nå frem til madvarerne inden i.

Dog er der enkelte små undtagelser: Små strimler aluminiumsfolie kan anvendes til at dække en del af madvarerne, således at de ikke tør op eller tilberedes for hurtigt (f.eks. kyllingevinger).

Metal	Mikrobølgerne afbøjes
-------	-----------------------

Små metal stegespid og aluminiumsbakker (til færdigretter) kan anvendes. Dog skal disse være små i forhold til mængden af føde. F.eks. skal aluminiumsbeholdere være fyldt mindst 2/3 til 3/4 op med mad. Det anbefales at overføre madvarerne til beholdere, der er egnede til brug i mikrobølgeovn.

Hvis du anvender en aluminiumsbakke eller andre metalgenstande, skal disse placeres mindst 2 cm fra ovnens vægge. I modsat fald kan ovnens vægge blive beskadiget af gnister.

Anvend aldrig køkkenudstyr med metal, herunder kanter i metal, metalholdig emalje / dekorationer, skruer, pynt eller håndtag i metal.

SÅDAN TESTER DU REDSKABER

Udfør denne test, hvis du er i tvivl om, hvorvidt et redskab kan anvendes i mikrobølgeovnen: Placer redskabet i ovnen, stil et glas vand indeholdende ca. 150 ml vand oven på eller ved siden af redskabet og tænd mikrobølgeovnen på 100% effekt i 1 til 2 minutter. Hvis redskabet er køligt eller lunkent at røre ved bagefter, er det egnet til anvendelse i mikrobølgeovn. Udfør aldrig denne test på plastiktallerkner, da plastik kan smelte.

INFORMATION OM DE FORSKELLIGE EFFEKTTRIN

100%-70% effekt:

Den høje effekt er perfekt til opvarmning eller videreforarbejdning af fødevarer. Du kan også anvende disse effekttrin, hvis du vil bringe et fødeemne til kogepunktet, f.eks. vand, hvorefter du kan arbejde videre ved en lavere effekt (f.eks. kogning af ris eller nudler).

60%-40% effekt:

Til kompakte fødeemner, der skal tilberedes i længere tid.

30%-20% effekt:

Til forsigtig tilberedning og menuer, der kræver særlig omhu. Til brug hvor fødeemner skal simre, f.eks. nudler og ris.

10% effekt:

Det lave effektrin er hovedsageligt beregnet til optøning af madvarer. Du kan også anvende dette trin, hvis du skal tilberede sarte fødeemner, som f.eks. ostesauce.

Almindeligvis anbefales det at dække madvarerne, inden de tilberedes eller genopvarmes. Derudover kan du dryppe lidt vand over fødevarerne (eller du kan anvende saltet vand eller endog bouillon).

Dampen fra vandet holder fødevarerne fugtige, og det medvirker også til, at tilberedningen går hurtigere.

OVERSIGT OVER TILBEREDNINGSTIDER OG OPSKRIFTER

1500W	Menu	Oprindelig Temp.	Mikrobølge effekt	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'	ca. 12'	Vend halvvejs gennem optøningen. Hviletid ca. 10 min.
	Fjerkræ	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 13'	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 11'	
	Frugt	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 7'30"	—	
	*Bagværk (ingen frugt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'40"	ca. 2'10"	ca. 2'40"	
	*Flødekage	-18°C	10%	ca. 1'30"	ca. 2'50"	—	
	Rejer	-18°C	10%	ca. 5'	ca. 8'30"	ca. 12'	
**Koldt kød	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'		
GENOPVARMNING	Suppe, klar	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'10"	Dæk med mikrobølgefolie eller med et låg Rør godt igennem efter opvarmningen.
	Suppe, legeret	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'20"	
	Gryderetter	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'30"	
	Tilbehør, Nudler	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tilbehør, Ris	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Tilbehør, Kartoffler	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 3'	
	Tilbehør, Grøntsager	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Bagte bønner	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Gullash, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	—	
	*Kød (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	*Pølser (50 g)	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	—	
			100%	ca. 20 sek.	30 sek.	50 sek.	
TILBEREDNING	Tilbehør, Kartoffler	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	ca. 6'30"	Brug et grydelåg. Rør halvvejs gennem tilberedningstiden.
	Tilbehør, Grøntsager	20±2°C	100%	ca. 3'20"	ca. 5'30"	ca. 7'30"	
1800W	Menu	Oprindelig Temp.	Mikrobølge effekt	200 g	400 g	600 g	Kommentar

OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Vend halvvejs gennem optøningen. Hviletid ca. 10 min.
	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"	—	
	*Bagværk (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"	Dæk med mikrobølgefolie eller med et låg Rør godt igennem efter opvarmningen.
	Suppe, legeret	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, Kartoffler	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'	—	
	Gullash, 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, Kartoffler	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 4'40"	ca. 6'	Brug et grydelåg. Rør halvvejs gennem tilberedningstiden.
	Tilbehør, Grøntsager	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 4'40"	ca. 6'30"	

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

** Fjern optøede portioner. Hviletid ca. 10 min.

2100W	Menu	Oprindelig Temp.	Mikrobølge effekt	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPTØNING	Kød	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'50"	ca. 8'30"	Vend halvvejs gennem optøningen. Hviletid ca. 10 min.
	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"	—	
	*Bagværk (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'	

GENOPVAR MNING	Suppe, klar	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'30"	ca. 2'20"	Dæk med mikrobølgefo lie eller med et låg Rør godt igennem efter opvarmninge n.
	Suppe, legeret	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, Kartoffler	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"	—	
	Gullash, 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.		
TILBEREDNI NG	Tilbehør, Kartoffler	20±2°C	100%	ca. 2'	ca. 3'30"	ca. 5'	Brug et grydelåg. Rør halvvejs gennem tilberedningst iden.
	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 min.

1500W	Menu	Oprindelig Temp.	Mikrobølge effekt	1 stk.	2 stk.
ANDET	Wienerbrød	20±2°C	100%	ca. 8 sek.	—
	*Doughnut/Berliner	20±2°C	100%	ca. 8 sek.	ca. 12 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 14 sek.	ca. 20 sek.
	*Burger	5±2°C	100%	1 min.	1'40"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	1 min.	1'50"
	Toast og Bacon (140 g)	20±2°C	100%	14 sek.	—
	Røræg og Bacon (140 g)	5±2°C	100%	40 sek.	—
1800W	Menu	Oprindelig Temp.	Mikrobølge effekt	1 stk.	2 stk.
ANDET	Wienerbrød	20±2°C	100%	ca. 6 sek.	—
	*Doughnut/Berliner	20±2°C	100%	ca. 5 sek.	ca. 8 sek.
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 10 sek.	ca. 15 sek.
	*Burger	5±2°C	100%	40 sek.	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 sek.	1'30"
	Toast og Bacon (140 g)	20±2°C	100%	10 sek.	—
	Røræg og Bacon (140 g)	5±2°C	100%	35 sek.	—
2100W	Menu	Oprindelig Temp.	Mikrobølge effekt	1 stk.	2 stk.

ANDET	Wienerbrød	20±2°C	100%	ca. 6 sek.	–
	*Doughnut/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 almindelig tallerken med fedtstof. Pisk 3 æg med salt og peber. Hæld æggeblandingen på tallerkenen og tilbered i ca. 1 min. 20 sek. / 50 sek. / 45 sek. Tilsæt fyld (2 spsk.) efter ønske (kød, grøntsager) og tilbered igen i ca. 20 sek. / 10 sek. / 10 sek.

Røræg

Pisk to æg med salt, peber og lidt mælk. Tilbered i ca. 1 min. 10 sek. / 45 sek. / 45 sek. Rør i alt 3 gange i løbet af tilberedningstiden.

Bacon

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

Hawaii toast

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

Varm chocolate med flødeskum

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

SPECIFIKATIONER

Strømforsbrug	230V, 50Hz, 1 fase
Sikring / kredsløbsafbryder	16A (tidsforsinkelse)
Strømforsbrug	R-22AM: 2,4 kW R-23AM: 2,9 kW R-25-AM: 3,15 kW
Udgangseffekt	R-22AM: 1500W (IEC 60705) R-23AM: 1800W (IEC 60705) R-25AM: 2100W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450MHz *(Klasse B/Gruppe 2)
Ydre 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)
Indre mål	330 mm (B) x 180 mm (H) x 330 mm (D)
Ovnens kapacitet	20 liter
Energifordeling	Roterende antenne
Vægt ca.	33 kg

* Dette er klassifikationen for ISM (industrielt, videnskabeligt og medicinsk) udstyr beskrevet i den internationale standard CISPR11.