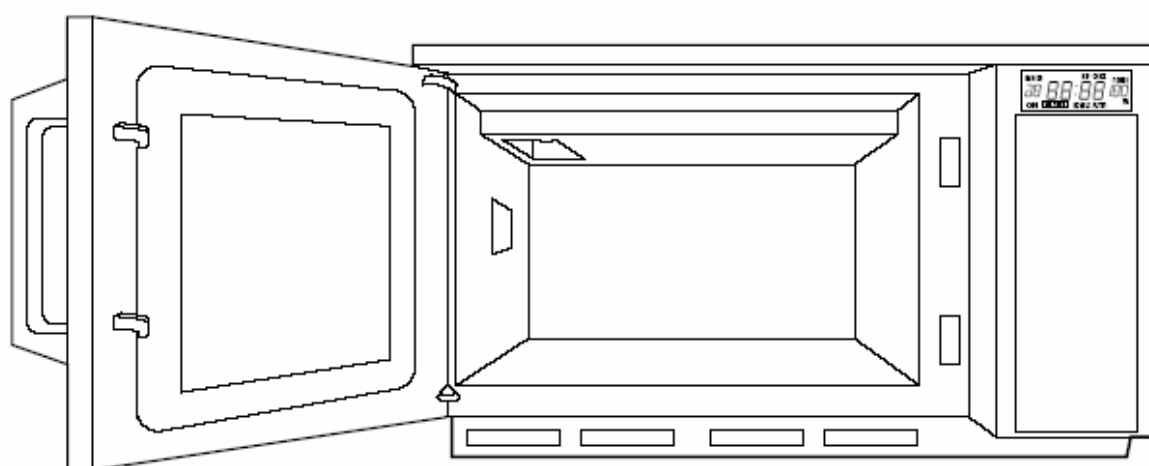


SHARP



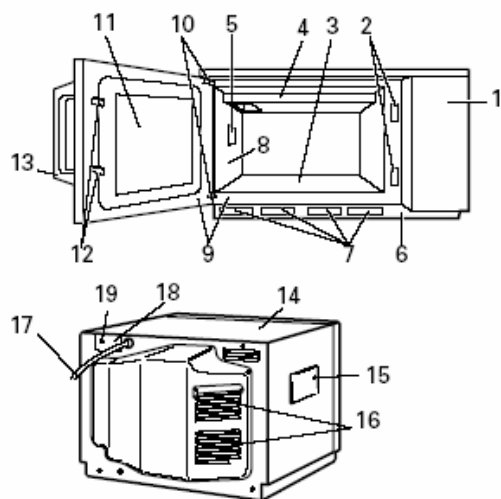
R-23AT	1800W(IEC 60705)
R-25AT	2100W(IEC 60705)

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
HURTIGVALGSFUNKTIONER	5

MANUEL BETJENING	8
ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER	11
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	13
KONTROL FØR SERVICE-EFTERSYN	14
GUIDE	15
SPECIFIKATIONER	18

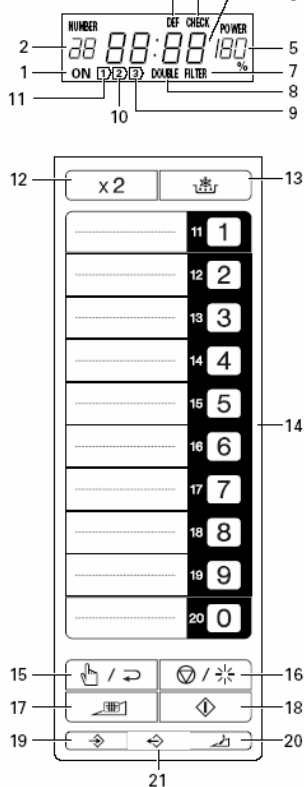
OVNEN I OVERSIGT

OVN



- 1 Kontrolpanel
- 2 Sikkerhedslås
- 3 Keramisk bund
- 4 Stænkål
- 5 Ovnlampe
- 6 Filter til luftindtag
- 7 Åbninger til luftindtag
- 8 Ovnrum
- 9 Ovnlågens pakninger og forseglinger
- 10 Ovnlågens hængsler
- 11 Ovnlåge
- 12 Tappe til sikkerhedslås
- 13 Håndtag til ovnlåge
- 14 Det ydre kabinet
- 15 Adgangsdæksel til ovnlampe
- 16 Ventilationsåbninger
- 17 Netledning
- 18 Monteringsplade
- 19 Skruer til monteringsplade

BERØRINGSFØLSOMT KONTROLPANEL



DISPLAY OG INDIKATORER

Kontrollér indikatorerne, når du har startet ovnen, så du kan være sikker på, at ovnen udfører den ønskede opgave.

- 1 Indikator for tilberedning
Denne indikator viser, at en tilberedning er i gang.
- 2 Indikator for funktionsnummer til hurtigvalg
- 3 Indikator for optøning
- 4 Indikator for funktionen Gennemse
- 5 Indikator for mikrobølgeeffekt
- 6 Digitalt display
- 7 Indikator for filter
- 8 Indikator for dobbelt mængde
- 9 Indikator for 3. sekvens
- 10 Indikator for 2. sekvens
- 11 Indikator for 1. sekvens

BETJENINGSKNAPPER

- 12 Knappen DOBBELT MÆNGDE
- 13 Knappen HURTIG OPTØNING
- 14 NUMERISKE knapper
- 15 Knappen MANUEL / GENTAG
- 16 Knappen STOP / SLET
- 17 Knappen MIKROBØLGE EFFEKT
- 18 Knappen START
- 19 Knappen INDSTIL
- 20 Knappen VOLUMEN
- 21 Knappen GENNEMSE

* Tegningen med BETJENINGSKNAPPERNE gælder model R-23AT.

Selvom designet på model R-25AT er en anelse anderledes, dækker knappernes navne og funktioner det samme.

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS OMHYGGELIGT DISSE RETNINGSLINJER OG GEM DEM, SÅ DU OM NØDVENDIGT SENERE KAN SLÅ OP I DEM

Undgå faren for brand

1. Mikrobølgeovnen bør aldrig være uden overvågning, mens den er i drift. Hvis du vælger en for kraftig effekt eller en for lang tilberedningstid, kan det medføre, at madvarerne bliver for varme og bryder i brand.

2. Denne ovn er ikke designet til indbygning i en væg eller et skab.

3. Der bør være nem adgang til den stikkontakt, ovnen er tilsluttet, således at der hurtigt kan slukkes for strømmen i tilfælde af problemer.

4. Strømstyrken skal være 230 volt vekselstrøm, 50Hz, med en sikring mod spændingsudsving på mindst 16 ampere eller en kredsløbsafbryder på mindst 16 ampere. Hvis du anvender to ovne, skal hver ovn være sikret med en sikring på 16 ampere eller en kredsløbsafbryder på 16 ampere.

5. Ovnens bør tilsluttes en separat stikkontakt, der ikke samtidig anvendes til andet elektrisk udstyr.

6. Placér ikke ovnen på steder, hvor der genereres varme. F.eks. bør ovnen ikke placeres i nærheden af en almindelig ovn.

7. Placér ikke ovnen på steder, hvor luftfugtigheden er høj, eller hvor der kan dannes kondens.

8. Opbevar ikke ovnen uden døre, og anvend den ikke uden døre.

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 15. 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, poselukkere 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 14.

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 16).
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 nederen, 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.

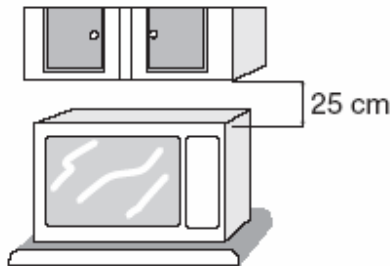
BEMÆRK

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 personskade, 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 løsne monteringsplade B og fastgør den som vist på fig. A ved hjælp af de løsne 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.

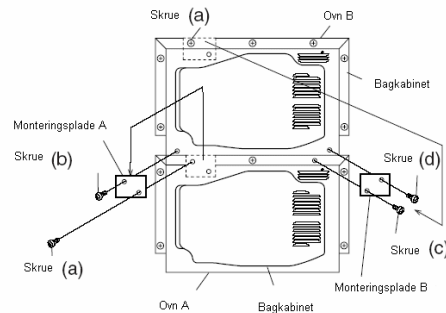


Fig. A: Sådan sammenkøbes to ovne.

MEDFØLGENDE TILBEHØR

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

Manualer og andet

- Betjeningsvejledning
- Menu mærkat

Du kan notere tilberedningstider eller navne på retter på denne mærkat og klæbe den fast på kontrolpanelet.

- Ark med advarsler (SÆRLIGE INSTRUKTIONER OG ADVARSLER: kode TCAUHA257WRR0)

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

Manuel betjening

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

Multi-sekvens tilberedning:

Det er muligt at indprogrammere 2-3 forskellige tilberedningstider og effekttrin til automatisk udførelse.

Gentag tilberedning:

Når du har betjent ovnen manuelt, kan du anvende de samme indstillinger for tilberedningstid og effekt igen, du skal blot trykke på knappen manuel / gentag og dernæst på knappen start.

Funktionen Optøning:

Giver en velgennemført optøning af forskellige fødevarer, uden indstilling af effekttrin.

Hurtigvalgsfunktioner:

Det er muligt forud at indprogrammere tilberedningstider og effekttrin (kan ændres individuelt).

Funktionen Dobbelt mængde:

Tryk på knappen dobbelt mængde inden brug, så beregner ovnen selv tilberedningstiden for den dobbelte mængde i forhold til indstillingen i hukommelsen.

Tællerfunktion:

Ovnen tæller automatisk alle de gange, den benyttes.

Fejlmeddelelse:

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

Akustisk signal:

Når tilberedningen er gennemført, høres et lydsignal. Lydstyrke og længde kan indstilles.

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 lyser.
- 2) Du kan kun trykke på ovnens knapper, 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 trykke på nogen knapper 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 eller trykker på knappen STOP / SLET ().

Indstilling af lydstyrke og alarmtone

Ovnen har 3 mulige indstillinger for lydstyrke og 2 forskellige alarmtoner at vælge imellem.

Hvis du vil indstille lydstyrken og alarmtonen, skal du trykke på knappen INDSTIL () to gange indenfor 2 sekunder og dernæst trykke på knappen VOLUMEN () og holde den inde, indtil du hører den ønskede lydstyrke og alarmtone.

BEMÆRK:

1. Der skrues ned for lydstyrken, når du trykker på knappen VOLUMEN ().
- Når ovnen når det laveste niveau for lydstyrke, vender lydstyrken tilbage til det højeste niveau, og alarmtonen skifter til en anden på samme tid.
2. Første gang, du trykker på knappen INDSTIL, høres intet lydsignal. Anden gang, du trykker på knappen INDSTIL høres et lydsignal.

Anvendelse af knappen STOP / SLET ()

Du kan anvende knappen STOP / SLET () til at:

1. Afbryde ovnen midlertidigt under tilberedning.
2. Slette en fejlindtastning under programmering.
3. Annullere et program under tilberedning ved at trykke to gange på knappen.

HURTIGVALGSFUNKTIONER

Denne ovn har 20 hurtigvalgsfunktioner (1-20), hvor det er muligt at lagre tilberedningsprogrammer.

Hurtigvalgsfunktionerne 1-10 er programmeret fra fabrikken som vist i tabellen herunder. Disse hurtigvalgsfunktioner kan ændres individuelt, hvis du måtte ønske det. Se venligst side 6.

Ud over hurtigvalgsfunktionerne er ovnen også programmeret med en multiplikationsfaktor til brug ved tilberedning af dobbelt mængde. Denne fordoblingsfaktor er indstillet til 1,8, men du kan ændre denne faktor individuelt, hvis du måtte ønske det. Se venligst side 7.

Funktion nr.	Tilberedningstid	Effekt	Funktion 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. 15 sek.	100%
4	30 sek.	100%	9	1 min. 30 sek.	100%
5	40 sek.	100%	10	2 min.	100%

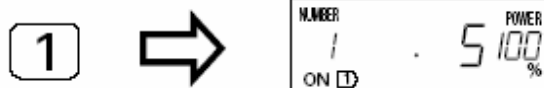
Indstillingerne for disse hurtigvalgsfunktioner forsvinder ikke fra ovnens hukommelse, selv ikke hvis der skulle forekomme strømafbrydelse. Hvis strømmen afbrydes, er det ikke nødvendigt efterfølgende at programmere ovnen igen. Denne type hukommelse behøver intet batteri for at fungere.

Hvis du vil kontrollere de indstillede hurtigvalgsprogrammer, skal du se afsnittet "Sådan gennemser du indstillingerne i hukommelsen" på side 7.

TILBEREDNING VED HJÆLP AF HURTIGVALGSFUNKTION

Eksempel : Lad os antage, at du vil tilberede et fødeemne ved hjælp af hurtigvalgsfunktion 1, der er indstillet til en tilberedning på 5 sekunder ved 100 % effekt.

Vælg nummeret på funktionen.	Efter 1 sekund starter ovnen. Kontrollér displayet.
------------------------------	--



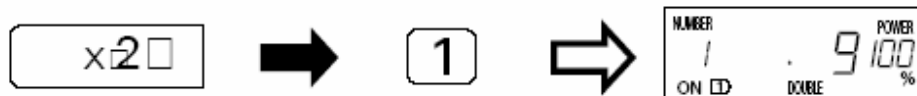
BEMÆRK:

Hvis du vil tilberede noget ved hjælp af en af hurtigvalgsfunktionerne 11-20, skal du trykke to gange på knappen med det ønskede NUMMER indenfor ét sekund.

Tilberedning af dobbelt portion med hurtigvalgsfunktion

Eksempel : Lad os antage, at du vil tilberede 2 portioner ved hjælp af hurtigvalgsfunktion 1.

Vælg indstillingen dobbelt mængde.	Vælg nummeret på funktionen.	Efter 1 sekund starter ovnen. Kontrollér displayet.
------------------------------------	------------------------------	--



BEMÆRK:

1. Hvis du vil tilberede en dobbelt portion ved hjælp af en af hurtigvalgsfunktionerne 11-20, skal du trykke to gange på knappen med det ønskede NUMMER indenfor ét sekund.

2. Dobbelt mængde betyder den optimale tilberedningstid for to portioner; det betyder ikke dobbelt så lang tid.

A. Når du anvender hurtigvalgsfunktionerne, er det ikke nødvendigt også at trykke på knappen START (). Hurtigvalgsfunktionerne kan ikke anvendes til at starte ovnen, hvis displayet allerede viser en programfunktion.

B. Hvis du åbner ovnlågen under tilberedning ved hjælp af en hurtigvalgsfunktion, afbrydes funktionen.

C. Hvis du vil afbryde en tilberedning, der foretages ved hjælp af en hurtigvalgsfunktion, og dernæst starte forfra, skal du først trykke på knappen STOP / SLET (), åbne ovnlågen, kontrollere madvarerne, lukke lågen og trykke på knappen START ().

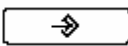
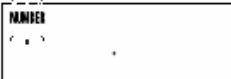
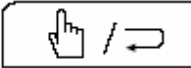
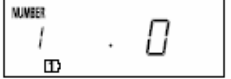
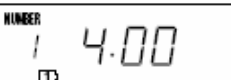
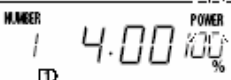
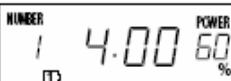
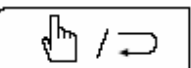
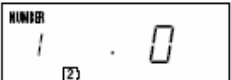
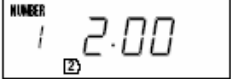
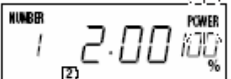
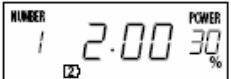
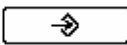
D. Hvis tiden for den valgte hurtigvalgsfunktion overskrider maksimumstiden for dobbelt mængde, viser displayet fejlkoden "EE9", og funktionen afbrydes. Du kan så kun anvende hurtigvalgsfunktion til tilberedning af én portion. Se side 8, hvis du vil vide mere om maksimumstider.

INDSTILLING AF HURTIGVALGSFUNKTIONER

Du kan ændre indstillingerne for de 20 hurtigvalgsfunktioner. For hver hurtigvalgsfunktion kan du indprogrammere op til 3 sekvenser ved et hvilket som helst effektt trin, du måtte ønske. Se listen med tilberedningssekvenser på side 8, hvis du vil vide mere om maksimumstider.

Sådan indstiller du tid og effektt trin

Eksempel : Lad os antage, at du vil indstille et program bestående af sekvens 1 på 4 minutter ved 60 % effekt og sekvens 2 på 2 minutter ved 30 % effekt til placering på plads 1 i listen over hurtigvalgsfunktioner i ovnens hukommelse.

Trin	Handling	Tryk på knappen	Display
1	Vælg funktionen INDSTIL.	 X 2 indenfor 2 sek.	 meddelelsen NUMBER blinker på displayet.
2	Vælg nummeret på hurtigvalgsfunktionen.		
3	Tryk på knappen MANUEL / GENTAG.		
4	Indtast den ønskede tilberedningstid for første sekvens.	  	
5	Tryk på knappen MIKROBØLGE EFFEKT.		 meddelelsen POWER blinker på displayet.
6	Vælg det ønskede effektt trin for første sekvens.		
7	Tryk på knappen MANUEL / GENTAG.		
8	Indtast den ønskede tilberedningstid for anden sekvens.	  	
9	Tryk på knappen MIKROBØLGE EFFEKT.		 meddelelsen POWER blinker på displayet.
10	Vælg det ønskede effektt trin for anden sekvens.		
11	Afslut programmeringen.	 X 2	

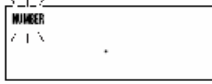
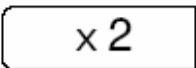
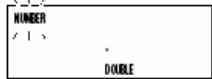
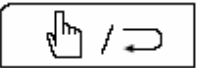
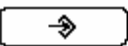
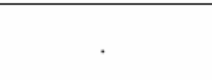
BEMÆRK:

1. Hvis du vil indstille hukommelsen for en af hurtigvalgsfunktionerne fra 11-20, skal du trykke to gange på det ønskede NUMMER. F.eks. 11 = 1 X 2, 12 = 2 X 2...
2. Hvis effekten skal være 100 %, er det ikke nødvendigt at indstille mikrobølge effekten.
3. Hvis tilberedningstiden overstiger den maksimale tid, viser displayet fejlmeddelelsen EE9.
4. Under trin 1 høres ingen lydssignaler, når du første gang trykker på knappen INDSTIL. Anden gang, du trykker på knappen INDSTIL, høres et lydssignal.

Sådan indstiller du multiplikationsfaktoren

Det er muligt at ændre multiplikationsfaktoren for dobbelt mængde i ovnens hukommelse.

Eksempel : Lad os antage, at du vil indstille multiplikationsfaktoren for dobbelt mængde til 1,67 gældende for hurtigvalgsfunktion 1.

Trin	Handling	Tryk på knappen	Display
1	Vælg funktionen INDSTIL.	 X 2 indenfor 2 sek.	
2	Vælg dobbelt mængde.		
3	Vælg nummeret på hurtigvalgsfunktionen.		
4	Tryk på knappen MANUEL / GENTAG.		
5	Indtast multiplikationsfaktoren.	  	
6	Afslut programmeringen.	 X 2	

BEMÆRK:

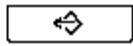
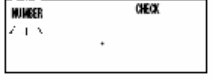
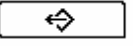
1. Hvis du vil ændre multiplikationsfaktoren, skal den ændres for hver enkelt hurtigvalgsknap for sig.
2. Du kan vælge en multiplikationsfaktor mellem 0,00 og 9,99.
3. Under trin 1 høres ingen lydssignaler, når du første gang trykker på knappen INDSTIL. Anden gang, du trykker på knappen INDSTIL, høres et lydssignal.

SÅDAN GENNEMSER DU INDSTILLINGERNE I HUKOMMELSEN

Du kan kontrollere de oplysninger, der er programmeret i ovnens hukommelse.

Sådan kontrollerer du tid og effekttrin

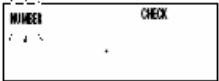
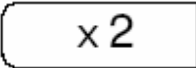
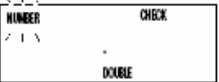
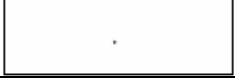
Eksempel : Lad os antage, at du vil have oplysninger om de indstillinger, der er indsat for hurtigvalgsfunktion 1, der blev indstillet med en sekvens 1 på 4 minutter ved 60 % effekt og en sekvens 2 på 2 minutter ved 30 %, og dernæst om hurtigvalgsfunktion 13, der er indstillet til 3 minutter ved 70 % effekt.

Trin	Handling	Tryk på knappen	Display
1	Vælg funktionen Gennemse.		
2	Vælg nummeret på hurtigvalgsfunktionen.		
3	Vælg nummeret på hurtigvalgsfunktionen.	 X 2	
4	Afbryd funktionen Gennemse.		

BEMÆRK: Når  vises i trin 2 eller trin 3, er der ingen indstillinger for dette nummer i ovnens hukommelse.

Sådan kontrollerer du multiplikationsfaktoren

Eksempel : Lad os antage, at du vil have oplysninger om multiplikationsfaktoren for dobbelt mængde i hurtigvalgsfunktion 1, som er indstillet til 1,67.

Trin	Handling	Tryk på knappen	Display
1	Vælg funktionen Gennemse.		
2	Vælg dobbelt mængde.		
3	Vælg nummeret på hurtigvalgsfunktionen.		
4	Afbryd funktionen Gennemse.		

BEMÆRK:

Multiplikationsfaktoren 1,80 for dobbelt mængde er fra fabrikkens side lagret i ovnens hukommelse for alle hurtigvalgsfunktioner.

MANUEL BETJENING

Din ovn kan programmeres med op til 3 tilberedningssekvenser, og den har 11 forud indstillede niveauer for mikrobølgeeffekt.

Tilberednings sekvens	Niveauer for mikrobølgeeffekt, der kan anvendes	Tilberedningstid, der kan anvendes	
		R-23AT	R-25AT
Kun 1 sekvens	0-40%	Maks. 30 minutter	Maks. 30 minutter
	50-100%	Maks. 30 minutter	Maks. 15 minutter
2 eller 3 sekvenser	0-40%	Maks. 30 minutter pr. sekvens. Maks. 60 minutter for to sekvenser. Maks. 90 minutter for tre sekvenser.	Maks. 30 minutter pr. sekvens. Maks. 30 minutter i alt.
	50-100%	Maks. 30 minutter for tre sekvenser.	Maks. 15 minutter pr. sekvens. Maks. 15 minutter i alt.

BEMÆRK:

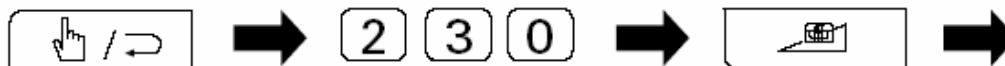
Hvis du vælger en tidsramme, der overskrider maksimumstiden, viser displayet fejlmeddelelsen "EE9". Tryk på knappen STOP / SLET ([**sign]) og indtast en tid, der ligger indenfor maksimumstiden. Denne model har 11 trin for mikrobølge effekt. Tryk på knappen til det ønskede effektrin, når du har trykket på knappen MIKROBØLGE EFFEKT ([**sign]).

Mikrobølge effekt	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Numeriske knapper	-	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

TILBEREDNING PÅ TID

Eksempel : Lad os antage, at du vil tilberede et fødeemne i 2 minutter og 30 sekunder ved en mikrobølge effekt på 50 %.

Vælg manuel tilberedning.	Indtast den ønskede tilberedningstid.	Tryk på knappen MIKROBØLGE EFFEKT.
Vælg det ønskede effektttrin.	Start tilberedningen.	Kontrollér displayet.



BEMÆRK:

1. Det er ikke nødvendigt at trykke på knappen MIKROBØLGE EFFEKT (), hvis du vil anvende 100 % effekt.
 2. Under tilberedningen standser ovnen, hvis du åbner ovnlågen. Luk ovnlågen og tryk på knappen START () for at genoptage tilberedningen. Hvis du ikke trykker på knappen START () indenfor 1 minut efter, at du har lukket ovnlågen, afbrydes programmet.
 3. Hvis du vælger en tidsramme, der overskrider maksimumstiden, viser displayet fejlmeddelelsen "EE9".
- Tryk på knappen STOP / SLET () og indtast en tid, der ligger indenfor maksimumstiden.

MULTI-SEKVENSTILBEREDNING

Eksempel : Lad os antage, at du vil tilberede et fødeemne i 5 minutter ved 70 % effekt og derefter fortsætte tilberedningen i 20 minutter ved 30 % effekt.

Vælg manuel tilberedning.	Indtast den ønskede tilberedningstid for første sekvens.	Tryk på knappen MIKROBØLGE EFFEKT.
Vælg det ønskede effektttrin for første sekvens.	Tryk på knappen MANUEL / GENTAG.	Indtast den ønskede tilberedningstid for anden sekvens.

Tryk på knappen MIKROBØLGE EFFEKT.	Vælg det ønskede effektttrin for anden sekvens.	Start tilberedningen.	Kontrollér displayet.
------------------------------------	---	-----------------------	-----------------------

BEMÆRK:

1. Det er ikke nødvendigt at trykke på knappen MIKROBØLGE EFFEKT (), hvis du vil anvende 100 % effekt.
 2. Når du trykker på knappen START, viser displayet den samlede tilberedningstid.
 3. Under tilberedningen standser ovnen, hvis du åbner ovnlågen. Hvis du ikke trykker på knappen START () indenfor 1 minut efter, at du har lukket ovnlågen, afbrydes programmet.
 4. Hvis du vælger en tidsramme, der overskrider maksimumstiden, viser displayet fejlmeddelelsen "EE9".
- Tryk på knappen STOP / SLET () og indtast en tid, der ligger indenfor maksimumstiden.

GENTAG TILBEREDNING

Din ovn kan huske det seneste program, du valgte manuelt.

Eksempel : Lad os antage, at du vil tilberede en portion mere på det program, du anvendte sidst, som var på 2 minutter og 30 sekunder ved 50 % effekt.

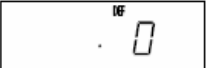
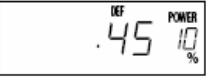
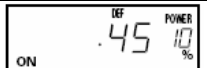
Vælg funktionen Gentag tilberedning.	Kontrollér det sidst gennemførte program.	Start tilberedningen.	Kontrollér displayet.
--------------------------------------	---	-----------------------	-----------------------



HURTIG OPTØNING

Hurtig optøning kan anvendes til optøning af kød og fjerkræ. Indtast den ønskede optøningstid, som du kan finde ved at sammenholde med OVERSIGHT OVER HURTIG OPTØNING herunder.

Eksempel : Lad os antage, at du vil optø en portion i 1 minut og 30 sekunder.

Trin	Handling	Tryk på knappen	Display
1	Tryk på knappen HURTIG OPTØNING.		
2	Indtast den ønskede optøningstid.	  	
3	Tryk på knappen START.		
4	Halvvejs gennem optøningen blinker meddelelsen CHECK (kontrol) på displayet, og ovnen "bipper" 4 gange. Åben ovnlågen. Vend portionen og dæk evt. varme områder til. Luk ovnlågen.		
5	Tryk på knappen START indenfor 1 minut efter, at du har lukket ovnlågen.		

Bemærk: 1. Hvis du ikke åbner ovnlågen, når du hører lydsignalet, fortsætter optøningen, og ovnens tæller fortsætter nedtællingen til 0.

2. Hvis den indtastede tid overstiger maksimumstiden (30 min.), viser displayet fejlmeddelelsen "EE9". Tryk på knappen STOP / SLET () og indtast en tid, der ligger indenfor maksimumstiden.

OVERSIGHT OVER HURTIG OPTØNING

Denne funktion er specielt beregnet til mindre portioner madvarer. Det er muligt at tøj følgende madvarer op ved hjælp af programmet hurtig optøning.

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. Oksebøffer | 4. Kyllingestykker |
| 2. Lammekoteletter | 5. Fiskestykker |
| 3. Svinekoteletter | |

Ovnen er forudprogrammeret med den optimale tid og effekt til hurtig og nem optøning af madvarer som dem, der nævnes i listen herover.

GRUNDLÆGGENDE RETNINGSLINJER FOR HURTIG OPTØNING

- Lad altid madvarerne hvile i ca. 10-30 minutter efter optøning, således at temperaturen får tid til at udjævne sig, hvilket giver det bedste optøningsresultat.
- Kontrollér madvarerne, når de har hvilet. Hvis madvarerne ikke er tøet helt op, skal du fortsætte optøningen ved 20% effekt et stykke tid længere.
- Vælg madvarer, der er af ensartet tykkelse over alt. Det giver de bedste resultater ved optøning. Madvarer, der ikke er lige tykke over alt, kan behøve afdækning med små stykker aluminiumsfolie, så optøningen ikke går for hårdt ud over dem.
- For madvarer, der ikke findes i listen herover, skal du i stedet kigge i listen til manuel optøning.
- Ved nedfrysning af kyllingestykker, oksebøffer, koteletter og fisk, bør du pakke dem i enkeltlag og om nødvendigt lægge stykker af frostsikker plastik imellem, så lagene holdes separerede. På den måde sikres, at en jævn optøning kan finde sted.

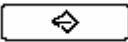
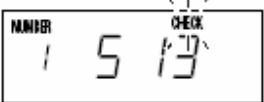
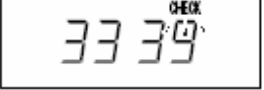
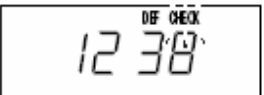
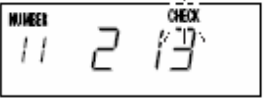
Madvare	200 g	400 g	600 g	METODE
Oksekød Svine- og lammekoteletter Kyllingestykker Fiskestykker	1'30" - 1'50"	ca. 3'	4' - 4'30"	1. Placér madvarerne i et enkelt lag, så de tyndeste dele vender ind mod midten. Hvis stykkerne hænger sammen, bør de adskilles så hurtigt, som det kan lade sig gøre. 2. Dæk om nødvendigt de tyndere dele til med folie. 3. Vend stykkerne og flyt evt. rundt på dem, når du hører ovnens lydsignal. Når du har vendt stykkerne, bør du tildække de optøede portioner med små stykker aluminiumsfolie. Efter optøning bør kødet hvile i 10-30 minutter.

ANDRE NYTTIGE FUNKTIONER

KONTROL AF TÆLLER

Ovnen holder automatisk rede på, hvor mange gange hver enkelt funktion har været anvendt. Du kan se, hvor mange gange ovnen har været i brug.

Eksempel : Lad os antage, at du vil se, hvor mange gange ovnen har været brugt i alt, og hvor mange gange hver hurtigvalgsfunktion har været anvendt, og hvor mange gange, du har indstillet ovnen manuelt. I det viste tilfælde havde ovnen været brugt sammenlagt 8268 gange, hurtigvalgsfunktion 1 havde været brugt 513 gange, og manuel tilberedning havde været brugt 3339 gange. OPTØNING havde været anvendt 1238 gange og hurtigvalgsfunktion 11 213 gange.

Trin	Handling	Tryk på knappen	Display
1	Vælg funktionen gennemse.	 X 2	 CHECK blinker på displayet. (Det samlede antal)
2	Se hvor mange gange hurtigvalgsfunktion 1 blev anvendt.		 (Antal gange hurtigvalgsfunktion 1 blev anvendt)
	Se hvor mange gange manuel tilberedning blev anvendt.		 (Antal gange manuel tilberedning blev anvendt)
	Se hvor mange gange HURTIG OPTØNING blev anvendt.		 (Tallet for OPTØNING)
	Se hvor mange gange hurtigvalgsfunktion 11 blev anvendt.	 X 2	
3	Afslut kontrollen.		

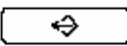
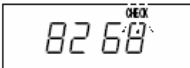
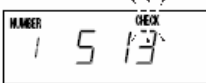
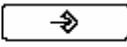
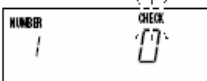
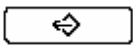
BEMÆRK:

Hver enkelt tæller kan tælle op til 9999, hvorefter den starter forfra fra 0.

NULSTILLING AF TÆLLER

Hver tæller kan nulstilles for sig.

Eksempel : Lad os antage, at du vil nulstille timeren til hurtigvalgsfunktion 1.

Trin	Handling	Tryk på knappen	Display
1	Vælg funktionen gennemse.	 X 2	 CHECK blinker på displayet. (Det samlede antal)
2	Vælg hurtigvalgsfunktion 1.		 (Antal gange hurtigvalgsfunktion 1 blev anvendt)
3	Slet tællertallet for hurtigvalgsfunktion 1.		
4	Afbryd funktionen gennemse.		

BEMÆRK:

1. Hvis du vil nulstille tælleren for manuel tilberedning, skal du trykke på knappen MANUEL / GENTAG

() i trin 2 i stedet for den NUMERISKE knap.

Hvis du vil nulstille tælleren for optøning, skal du trykke på knappen HURTIG OPTØNING () i trin 2 i stedet for den NUMERISKE knap.

2. Hvis du vil nulstille tælleren for samlet antal anvendelser, skal du springe over trin 2.

OPLYSNINGER OM FEJLMEDDELELSER

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

FEJLMEDDELELSER

EE1, EE2, EE3, EE6, E10, EE16 EE8, EE0 (Gælder R-23AT) EE19 (Gælder R-25AT)	Kontakt venligst din forhandler eller et autoriseret Sharp servicecenter, da ovnen må være i uorden.
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 tryk på knappen STOP / SLET () . Vent nogle få minutter og prøv igen.
EE9	Du har indstillet en tid, der overskrider maksimumstiden. Tryk på knappen STOP / SLET () og indtast en tid, der ligger indenfor maksimumstiden.
EE17	Magnetronens temperatur er for høj. Tryk på knappen STOP / SLET () , vent nogle få minutter og prøv igen.

OPLYSNINGER OM FILTER INDIKATOREN

Rengør filteret til luftindtaget, når indikatoren for FILTER lyser (Se side 14). FILTER indikatoren lyser, når ovnen har været i brug i sammenlagt ca. 200 timer.

Hvis du vil nulstille FILTER indikatoren, skal du trykke på knappen START (). Ovnens begynder automatisk forfra med at tælle anvendelsestiden, når du nulstiller FILTER indikatoren.

VEDLIGEHOOLDELSE OG RENGØRING

RENGØR OVNEN REGELMÆSSIGT 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 OVNEN, HVIS STÆNKLÅGET IKKE SIDDER PÅ SIN PLADS.
- TAG ALDRIG STÆNKLÅGET UD AF OVNEN UDEN FØRST AT TAGE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN, DA VIFTEN, DER SIDDER I OVNENS LOFT, KØRER I ET MINUT EFTER, AT OVNLÅGEN ER BLEVET ÅBNET, HVILKET KAN MEDFØRE RISIKO FOR PERSONSKADE.
- BRUG IKKE OVNRENS, SKUREPULVER, STÆRKE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKURESVMPE PÅ NOGEN DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.
- SPRØJT IKKE VAND DIREKTE IND I OVNEN. GØR DU DET, KAN DET FORÅRSAGE ELEKTRISK STØD, STRØMUDSLIP ELLER SKADE PÅ OVNEN.
- OVNEN 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 aflejringer 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:

OVNENS KERAMISKE BUND BØR ALDRIG FJERNES FRA OVNEN.

- 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

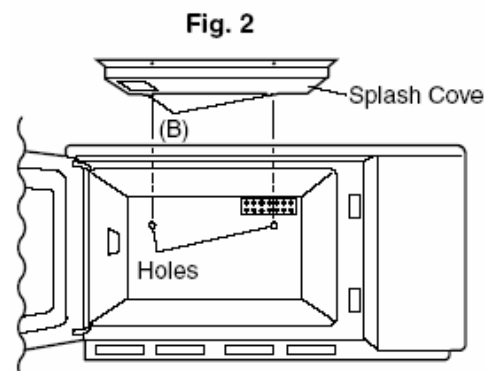
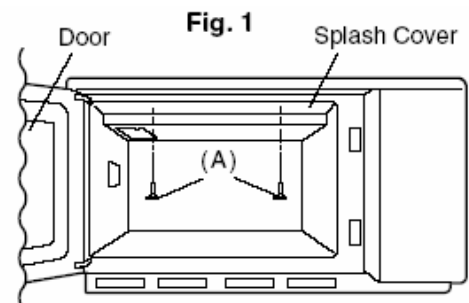
DU BØR MINDST ÉN GANG OM UGEN TAGE STÆNKLÅGET UD AF OVNEN OG VASKE DET PÅ BEGGE SIDER MED EN MILD SÆBEOPLØSNING. OPHOBET FEDTSTOF KAN BLIVE OVEROPHEDET OG BEGYNDE AT RYGE. OG OVEROPHEDET FEDTSTOF KAN BRÆNDE PÅ STÆNKLÅGET. STÆNKLÅGET SIDDER I OVNENS LOFT OG KAN NEMT TAGES UD. HUSK, AT DU SKAL TAGE STIKKET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

Udtagning:

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

Isætning:

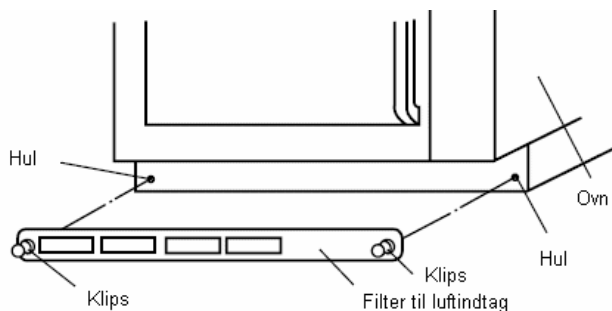
1. Sæt de to tappe i stænklåget (B) ind i hullerne i ovnrummet bagbeklædning som vist på Fig. 2.
2. Gør stænklåget fast i ovnens loft ved hjælp af de to skruer (A) som vist på Fig. 1.



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 skureffekt.

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

Tryk på disse knapper:



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 glaseret. Hvis du anvender keramik, der ikke er glaseret, 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 mikrobølgeoven: Placér redskabet i ovnen, stil et glas vand indeholdende ca. 150 ml vand oven på eller ved siden af redskabet og tænd mikrobølgeoven 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 effektrin, 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. Derud over 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

1800W	Menu	Oprindel ig Temp.	Mikrob ølge 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	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
	(ingen frugt eller ost)	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
	*Flødekage	-18°C	10%	ca. 4'	6'-7'	ca. 9'	
	Rejer	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
	**Koldt kød						
GENOPVAR MNING	Suppe, klar	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'30"	Dæk med mikrobølgef olie eller med et låg Rør godt igennem efter opvarmning en.
	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,	5±2°C	100%	ca. 50 sek.	ca. 1'50"	ca. 2'30"	
	Grøntsager	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	—	
	Bagte bønner	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'	
	Gullash, Ragout	5±2°C	100%	ca. 40 sek.	1'20"	—	
	*Kød (150 g)	5±2°C	100%	ca. 15 sek.	25 sek.	35 sek.	
	*Pølser (50 g)						

TILBEREDNING	Tilbehør, Kartofler Tilbehør, Grøntsager	20±2°C 20±2°C	100% 100%	ca. 2'10" ca. 2'50"	ca. 4'40" ca. 4'40"	ca. 6' ca. 6'30"	Brug et grydelåg. Rør halvvejs gennem tilberednings tiden.
2100W	Menu	Oprindel ig Temp.	Mikrob ølge effekt	200 g	400 g	600 g	Kommentar
OPTØNING	Kød Fjerkræ Fisk Frugt *Bagværk (ingen frugt eller ost) *Flødekage Rejer **Koldt kød	-18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%	ca. 4' ca. 4'20" ca. 4' ca. 2'50" ca. 1' ca. 1'25" ca. 4' ca. 3'	ca. 5'50" ca. 6'30" ca. 5'30" ca. 5'20" ca. 1'40" ca. 2'10" ca. 6'30" ca. 5'30"	ca. 8'30" ca. 9'30" ca. 7'30" — ca. 2' — ca. 9' ca. 8'	Vend halvvejs gennem optøningen. Hviletid ca. 10 min.
GENOPVARMNING	Suppe, klar Suppe, legeret Gryderetter Tilbehør, Nudler Tilbehør, Ris Tilbehør, Kartofler Tilbehør, Grøntsager Bagte bønner Gullash, Ragout *Kød (150 g) *Pølser (50 g)	5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	ca. 50 sek. ca. 1' ca. 1' ca. 40 sek. ca. 40 sek. ca. 40 sek. ca. 50 sek. ca. 55 sek. ca. 1' ca. 40 sek. ca. 15 sek.	ca. 1'30" ca. 1'40" ca. 1'40" ca. 1'10" ca. 1'20" ca. 1'30" ca. 1'30" ca. 1'50" ca. 2' ca. 1'20" 25 sek.	ca. 2'20" ca. 2'40" ca. 2'40" ca. 2' ca. 2' ca. 2'10" ca. 2'10" — ca. 2'50" — 40 sek.	Dæk med mikrobølgef olie eller med et låg Rør godt igennem efter opvarmning en. —
TILBEREDNING	Tilbehør, Kartofler Tilbehør, Grøntsager	20±2°C 20±2°C	100% 100%	ca. 2' ca. 2'10"	ca. 3'30" ca. 3'50"	ca. 5' ca. 5'20"	Brug et grydelåg. Rør halvvejs gennem tilberednings tiden.

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

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

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%	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.	–
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. 50 sek. / 45 sek. Tilsæt fyld (2 spsk.) efter ønske (kød, grøntsager) og tilbered igen i ca. 10 sek. / 10 sek.

Røræg

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

Tip: Første tal henviser til 1800 watt, andet tal henviser til 2100 watt.

SPECIFIKATIONER	
------------------------	--

Strømforbrug	230V, 50Hz, 1 fase
Sikring / kredsløbsafbryder	16A (tidsforsinkelse)
Strømforbrug	R-23AT: 2,9 kW
	R-25AT: 3,15 kW
Udgangseffekt	R-23AT: 1800W (IEC 60705)
	R-25AT: 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.