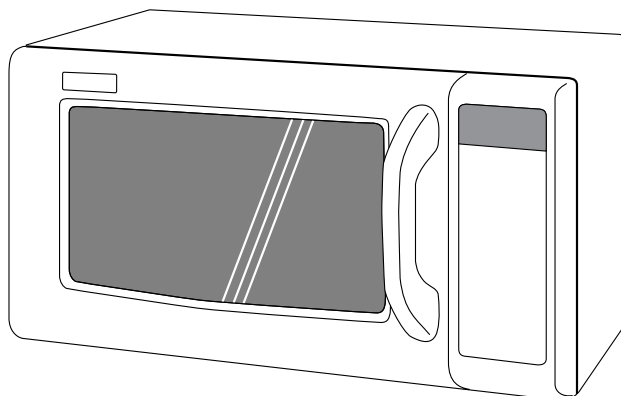


SHARP

MIKROVÅGSUGN FÖR PROFESSIONELLT BRUK



BRUKSANVISNING - Denna bruksanvisning innehåller viktig information och du måste läsa den noga innan du tar ugnen i bruk.

OBSERVERA:

Om du inte följer instruktionerna för användning och underhåll, liksom om du vidtar någon åtgärd, som gör det möjligt att använda ugnen i öppet tillstånd (t ex med öppnat hölje), kan detta leda till hälsovådliga risker.

Utrustningen uppfyller kraven i EG-direktiven 89/336/EEG och 73/23/EEG jämte ändring 93/68/EEG.

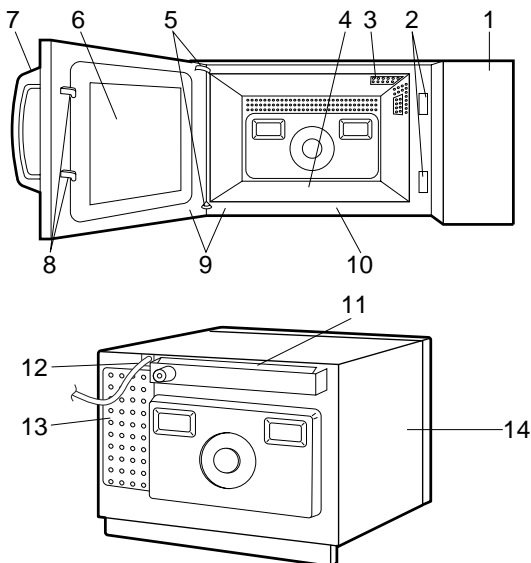
INNEHÅLL

DELARNAS BENÄMNINGAR.....	2,3	SÅ HÄR ANVÄNDER DU UGNEN.....	5
VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	1	SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	14
INSTALLATIONSANVISNINGAR	3	INNAN DU RINGER EFTER	
TILLBEHÖR.....	3	SERVICETEKNIKER.....	14
ÅTGÄRDER FÖRE START.....	4	HANDLEDNING	15
		TEKNISKA DATA.....	18

R-15AT 1000W(IEC 60705)

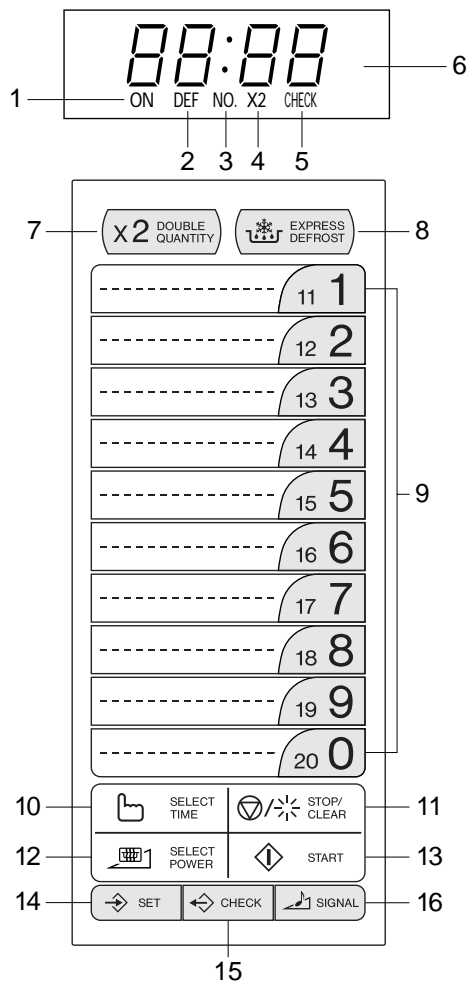
DELARNAS BENÄMNINGAR

UGN



- 1 Manöverpanel
- 2 Öppningar för lucklås
- 3 Ugnslampa
- 4 Keramisk botten (kan ej tas bort)
- 5 Luckans gångjärn
- 6 Lucka
- 7 Handtag för lucköppning
- 8 Luckans säkerhetsspärrar
- 9 Lucktätning och tätande yta
- 10 Främre plåt vid öppningen
- 11 Ventilationsgaller och -öppningar
- 12 Nätsladd
- 13 Luftintag
- 14 Ytterhölje

MANÖVERPANEL MED TOUCHKNAPPAR



SIFFERFÖNSTER OCH INDIKATORER

Kontrollera indikatorerna då ugnen startats så att du ser att den arbetar på avsett sätt.

- 1 Indikator för matlagning
Denna indikator visar pågående matlagning.
- 2 Indikator för snabbupptining
- 3 Indikator för minnesnummer
- 4 Indikator för dubbel mängd
- 5 Indikator för kontrolläge
- 6 Sifferfönster

MANÖVERKNAPPAR

- 7 DOUBLE QUANTITY - Knapp för DUBBEL MÄNGD
- 8 EXPRESS DEFROST - Knapp för SNABBUPPTINING
- 9 SIFFER-knappar
- 10 SELECT TIME - Knapp för VAL AV TID
- 11 STOP/CLEAR - Knapp för STOPP/NOLLSTÄLLNING
- 12 SELECT POWER - Knapp för VAL AV EFFEKT
- 13 START-knapp
- 14 SET - Knapp för INSTÄLLNING
- 15 CHECK - KONTROLL-knapp
- 16 SIGNAL-knapp

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS SÄKERHETSINSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

För att undvika brandfara

1. **Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan tillsyn då den används. För högt effektläge eller för lång tillagningstid kan överhetta maten, vilket kan leda till att den fattar eld.**
2. Ugnen är inte konstruerad för att byggas in i vägg eller skåp.
3. Eluttaget ska vara lättåtkomlig, så att kontakten snabbt kan tas ur uttaget i en nödsituation.
4. Ugnen ska anslutas till 230 V, 50 Hz växelström med minst 16 A trög säkring eller automatsäkring.
5. Ugnen bör ha en egen strömkrets.
6. Placera inte ugnen i närheten av någon värmekälla, till exempel en vanlig ugn.
7. Installera inte ugnen på platser med hög luftfuktighet eller där fukt kan ansamlas.
8. Förvara eller använd inte ugnen utomhus.
9. **ÖPPNA INTE LUCKAN om maten börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur kontakten och låt svalna så att det inte börjar brinna.**
10. **Använd endast mikrovågssäkra kärl och tillbehör. Se HANDELNING på sidan 15. Kontrollera alla tillbehör så att du vet att de är lämpliga för mikrovågsugnar.**
11. **Lämna inte ugnen oövervakad när du använder kärl av plast, papper eller andra brännbara ämnen.**
12. **Rengör ugnens keramiska botten och övriga invändiga ytor efter användning. Ytorna ska vara torra och fria från fett. Fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.**
13. Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.
14. Blockera inte ventilationsöppningarna.
15. Ta bort alla metallförslutningar, påsförslutare etc från mat och matförpackningar. Den ljusbåge som bildas mot metallytor kan orsaka brand.
16. Använd inte mikrovågsugnen för stekning med olja eller för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.
17. Då du gör popcorn ska du bara använda speciella mikrovågspopcorn.
18. Förvara inte mat eller tillbehör i ugnen.
19. Kontrollera inställningarna efter start så att ugnen fungerar på avsett sätt.
20. För att undvika överhettning och brand måste man vara särskilt försiktig vid matlagning eller värming av mat med hög halt av socker eller fett, t ex korn eller pajer.
21. Se motsvarande råd i denna handbok och i de bifogade kokboksavsnitten.

För att undvika risken för skador

VARNING:

1. Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontrollera först följande:
 - a) **Luckan** Se till att luckan stänger ordentligt och att den inte är sned eller skev.
 - b) **Gångjärnen och luckans säkerhetsspärrar** Se till att de inte är sönder eller sitter löst.
 - c) **Luckans tätning och tätningssytor** Se till att de inte är skadade.
 - d) **Ugnens och luckans insidor** Se till att de inte är bucklade.
 - e) **Nätsladden och kontakten** Se till att de inte är skadade.
2. Om luckan eller dess tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den reparerats av en kompetent tekniker.
3. **Du får aldrig justera, modifiera eller reparera ugnen själv. Det är riskabelt för var och en, som inte är utbildad för ändamålet, att utföra service- eller reparationsarbeten då ytterhöljet avlägsnas. Höljet skyddar dig mot mikrovågsstrålningen.**
4. Du får inte använda ugnen med öppen lucka eller förändra luckans säkerhetsspärrar på något sätt.
5. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningen och den tätande ytan.
6. Låt inte fett eller smuts samlas på lucktätningen och angränsande ytor. Följ instruktionerna för SKÖTSEL OCH RENGÖRING, sidan 14.
7. Personer med PACEMAKER ska fråga läkare eller pacemakerns tillverkare för att kunna vidta rätt åtgärder i samband med mikrovågsugnar.

För att förebygga risker för elektriska stötar

1. Du får aldrig någonsin ta bort ugnens ytterhölje.
2. Spill inte mat eller stick in andra föremål i luckans låsöppningar eller i ventilationsöppningarna. Vid eventuellt spill ska ugnen omedelbart stängas av och kontakten tas ur. Tillkalla sedan behörig tekniker.
3. Nätsladden eller kontakten får aldrig doppas i vatten eller annan vätska.
4. Låt inte nätsladden hänga över bordskanten eller över arbetsytor.
5. Håll nätsladden borta från heta ytor, speciellt från ugnens baksida.
6. Försök inte byta ugnslampan själv eller låta någon annan göra det, som inte är av SHARP auktoriserad elektriker. Om ugnslampan går sönder, kontakta återförsäljaren eller en av SHARP auktoriserad tekniker.
7. Om ugnens nätsladd blir skadad måste den bytas mot en specialsladd. Bytet måste göras av en av SHARP auktoriserad servicetekniker.

För att undvika riskerna för explosion och stötkokning

VARNING:

1. **Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna kärl, eftersom dessa kan explodera.**
2. **Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn finns risk för fördröjd stötkokning. Hantera kärnen försiktigt, då de tas ur ugnen.**
3. Använd aldrig slutna kärl. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera, eftersom trycket i dem ökar även efter det att ugnen stängts av.
4. Var aktsam då du värmer vätska i ugnen. Använd kärl med vid öppning, så att bubblor kan avgå. **Värm aldrig vätska i kärl med smal hals, t ex vissa nappflaskor, eftersom innehållet kan svämma över kärlets kant och ge brännskador.**

För att undvika plötslig stötkokning med över-
svallning och risk för brännskador:

1. Använd inte för lång uppvärmningstid (se sidan 16).
2. Rör om i vätskan innan den värms / återvärms.
3. Vi rekommenderar att du placerar en glasstav eller liknande redskap (inte av metall) i vätskan.
4. Låt vätskan stå åtminstone 20 sekunder i ugnen efter uppvärmning för att förebygga fördröjd stötkokning.
5. **Koka inte ägg med skal och värm inte hela hårdkokta ägg i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera även efter det att värmningen i mikrovågsugnen är avslutad. För att koka eller återvärma ägg, som inte är knäckta och omrörda, ska du sticka hål i vitan och gulan, annars kan ägget explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsugnen.**
6. Stick hål i skalet på potatis och frukt samt i skinnet på korvar innan de lagas till, annars kan de explodera.

För att undvika risken för brännskador

1. VARNING:

Innehållet i flaskor och barnmatsburkar måste alltid röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan matning för att undvika brännskador.

2. Använd grytlappar eller grillvante då maten tas ur ugnen, för att undvika brännskador.
3. Öppna kärl, påsar med mikropopcorn och ugnskokningspåsar med öppningen riktad bort från ansikte och händer. Risk för ånga och stötkokande vätska.
4. **För att undvika brännskador ska alltid matens temperatur provas och maten röras om innan servering. Var särskilt noga med temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn och äldre.** Kärlets temperatur ger ingen riktig uppfattning om matens eller dryckens temperatur. Kontrollera därför alltid matens temperatur.
5. Stå alltid ett stycke från ugnsluckan då den öppnas för att undvika brännskador av ånga och värme.
6. Dela alltid fyllda bakade rätter efter värmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

7. Håll barn borta från luckan för att förhindra brännskador.
8. Rör inte ugnens baksida, eftersom den blir het.

Undvik risker då barn använder ugnen

1. VARNING:

Låt barn använda ugnen utan övervakning endast när de fått fullgoda instruktioner, så att barnen kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

2. Du får inte luta dig mot eller stödj dig på ugnsluckan. Lek inte med ugnen och använd den inte som en leksak. Små barn måste övervakas så att de inte leker med ugnen.
3. Barn måste lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: att använda grytlappar, att vara försiktiga då de tar bort lock över maten, ta särskild hänsyn till förpackningar (t ex material som blir heta) som gjorts för att maten ska bli krispig, då dessa kan bli extra heta.

Övriga varningar

1. Ändra aldrig ugnen på något sätt.
2. Flytta inte ugnen när den är i drift.
3. Denna ugn är avsedd för matlagning och får endast användas för att laga mat. Den är inte lämplig för användning i laboratorier.

För att främja problemfri användning av din ugn och undvika skador

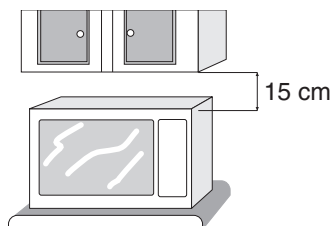
1. Starta aldrig ugnen när den är tom. Det kan skada ugnen.
2. När man använder brynskål eller självvärmande material, ska alltid ett värmeisolerande underlägg, t ex en porslinsallrik, ställas under för att förhindra skador på ugnens keramiska botten p g a uppvärmningen. Den angivna tiden för förvärmning av de olika rätterna får inte överskridas.
3. Använd inte metalltillbehör. De reflekterar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Ställ aldrig in konservburkar i ugnen.
4. Placera ingenting på ytterhöljet då ugnen används.

OBS

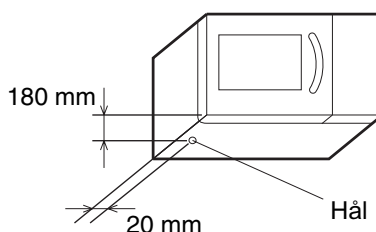
1. Om du är osäker på hur ugnen ska anslutas, ta då kontakt med en behörig elektriker.
2. Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan hållas ansvariga för skador på ugnen eller personskador som är en följd av felaktiga elektriska anslutningar.
3. Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningslist och tätande ytor. Detta är helt normalt och betyder inte att mikrovågor läckt ut eller att ugnen ej fungerar riktigt.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

- 1) Ta bort allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Ta bort all blå skyddsfilm från ugnens utsida.
- 2) Se noga efter att ugnen inte har synliga skador.
- 3) Placera ugnen på en plan, jämn yta, som är tillräckligt stadig för att tåla ugnens vikt med den tyngsta maträtt, som kommer att lagas i ugnen.
- 4) Se till att det finns minst 15 cm tomt utrymme ovanför ugnen.



- 6) Ugnen kan monteras fast ovanpå en bänkskiva eller en ställning. Det finns ett skruvhål på ugnens undersida. När ugnen placerats i rätt läge borras ett hål genom bänkskivan för en 5 mm självgående skruv. Hålet ska ligga 20 mm från ytterhöljets vänstra utsida och 180 mm bakåt från kanten av ytan runt ugnöppningen.



- 5) Anslut ugnens kontaktdon ordentligt till ett jordat standarduttag för elektrisk ström (230 V, 50 Hz).

TILLBEHÖR

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

Handböcker o dyl:




- Bruksanvisning
- Menyetikett
Skriv koktider eller namn på rätter på etiketten och fäst den på manöverpanelen..
- Varningsblad (SPECIELLA INSTRUKTIONER OCH VARNINGAR: beteckning TCAUHA276WRRZ)

OBS:



- När du beställer tillbehör hos återförsäljaren eller SHARPs auktoriserade servicetekniker ska du ange två beteckningar: delens benämning och ugnens modellnamn.
- Modellnamnet står på framsidan av denna bruksanvisning.

ÅTGÄRDER FÖRE START





Du styr ugnen genom att trycka på de rätta knapparna på manöverpanelen. En ljudsignal ska höras varje gång man trycker på någon knapp.

- Första gången mikrovågsugnen ansluts till nätet visas symbolen .
- Du kan bara använda knapparna då luckan är stängd.
- Programmering eller programkontroll stängs av när du inte tryckt på någon knapp de senaste 3 minuterna.
-  visas då tiden gått ner till noll. Det försvinner då du öppnar ugnsluckan eller trycker knappen **STOPP/NOLLSTÄLLNING** .

LJUDINSTÄLLNING

- Du kan välja mellan två olika ljud eller inget ljud alls på din ugn.
- Ställ in en signal: tryck på knappen  **INSTÄLLNING** 2 gånger inom 2 sekunder och håll  **SIGNAL** intryckt tills du hör önskad signal.

STOPPA UGNEN

- Om du vill stoppa ugnen under pågående matlagning, tryck knappen  **STOPP/NOLLSTÄLL** eller öppna luckan (utom vid matlagning med minne). Ugnen startas då luckan stängs och du trycker knappen  inom 1 minut.
- Om luckan öppnas under matlagning med minnesfunktion, avslutas programmet.
- Om du vill avsluta ett program under matlagning, tryck **STOPP/NOLLSTÄLLNING**  två ggr.
- Om du vill rätta ett fel under programmering tryck på **STOPP/NOLLSTÄLLNING**  en gång.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU UGNEN

Inledning: Vatten, socker och fett i maten absorberar mikrovågor vilket får molekylerna att vibrera. Då bildas friktionsvärme, som då dina händer blir varma när du gnuggar dem mot varandra. Matens yttre delar värms av mikrovågsenergin och resten värms genom att värme leds till de inre delarna. Det är viktigt att **vrida, flytta om** eller **röra om** maten för att få så jämn upphettning som möjligt. När så rekommenderas, låt maten stå en stund. Detta är inte valfritt utan **nödvändigt** för att den ska bli genomlagad. Det är särskilt viktigt för kompakta rätter med t ex kött i flera lager.

OBS:

- Mikrovågor passerar genom skålar och tillbehör som ej är av metall och värmer maten i skålarna.
- Mikrovågor reflekteras av metall.
- Ugnen är inklädd med metall och i luckan finns ett finmaskigt metallnät för att förhindra att mikrovågor läcker ut.
- Föremål av metall är inte lämpliga i mikrovågsugn.

MATLAGNING MED MINNE ANVISNINGAR FÖR MINNESMATLAGNING

- Denna ugn har 20 minnen (1-20) som kan spara matlagningsprogram.
- Minnena 1-0 är förprogrammerade så som tabellen visar. Dessa förprogrammerade minnen kan ändras individuellt, om så önskas.
- Dessutom finns en tidskonstant 1,7 för dubbel mängd lagrad för varje minne. Denna tidskonstant kan också ändras individuellt, om så önskas.
- Informationen i minnena går inte förlorad vid strömavbrott. Om strömmen försvinner behöver ugnen inte programmeras om. Det behövs inga batterier till denna minnestyp.
- Om du vill lägga in något i minnet, kontrollera programmet eller laga mat med minne 11-20, tryck på önskad **SIFFER**-knapp två gånger inom 1 sek.



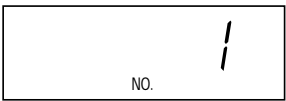
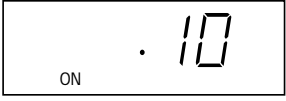
Minne nr	Tillagningstid	Effektnivå
1	10 sek	100%
2	20 sek	100%
3	30 sek	100%
4	45 sek	100%
5	1 min	100%
6	1 min 15 sek	100%
7	1 min 30 sek	100%
8	2 min	100%
9	2 min 30 sek	100%
0	3 min	100%

För att kontrollera de sparade programmen, se "Minneskontroll" på sidan 9.

För att ändra de lagrade programmen, se "Minnesprogrammering" på sidan 6.


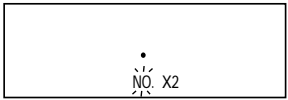


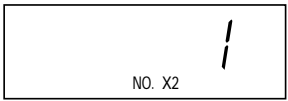
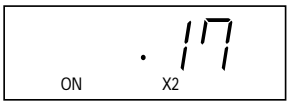
MATLAGNING MED MINNE


Exempel: Om du vill laga mat med hjälp av minne 1, som programmerats till 10 sek vid 100%.

Steg	Åtgärd	Knapptryckningar	Detta visas
1	Tryck SIFFER -knappen  .		 Efter ca 1 sek 

TILLAGNING AV DUBBEL MÄNGD MED HJÄLP AV MINNE

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

Steg	Åtgärd	Knaptryckningar	Detta visas
1	Tryck knappen för DUBBEL MÄNGD		 NO. blinkar.
2	Tryck SIFFER -knappen 		 Efter ca 1 sek 

- Obs :
- Om matlagningstiden för dubbla mängden överstiger den maximala tiden, visas felmeddelandet "EE9" och proceduren avbryts. Man kan bara använda minnet vid tillagning av en portion. Se maxtid nedan.
 - Dubbel mängd innebär den bästa tiden för tillagning av dubbel mängd, inte dubbelt så lång tid.
 - Tillagning med MINNE kräver inte start med **START**-knappen. .
MINNE kan inte användas för att starta ugnen om inte något program visas.

INLÄGGNING AV MINNESPROGRAM

Du kan ändra programmen i alla minnen.

De tillagningssteg du kan lägga in är följande :

Minne nr 1-10 Max 3 steg

Minne nr 11-20 Max 2 steg

Effektnivå mikrovågor 0~100%

Tillagningstid Max 30 minuter för varje steg .
och den totala tillagningstiden är max 30 minuter.

Tillagningsvägledning och effektnivå

Använd rätt **SIFFER**-knapp då du tryckt på knappen **VAL AV EFFEKT** .


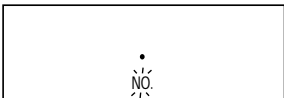


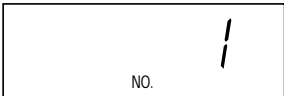

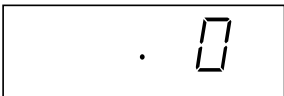







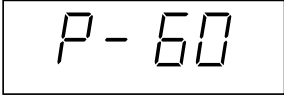

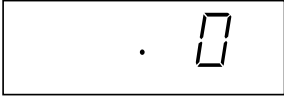





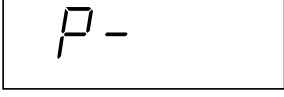

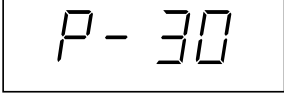

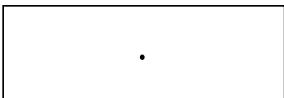
Följande tabell ger typexempel på matlagning och mikrovågseffektnivåer.

SIFFER-knapp	Mikrovågseffekt	Du ser	Exempel på mat
SELECT POWER	100%	P-HI	dryck, frukt, grönsaker, ris / pasta soppa
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	skaldjur, kakor, muffins, brödsvisor, grytor, lasagne
6	60%	P-60	
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	upptining, mjuka upp smör
3	30%	P-30	
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	varmhålla mat
0	0%	P- 0	ingen mikrovågseffekt

P = Power (effekt)

Programmering av tid och effektnivå i ett minne

Exempel: Om du vill ställa in 4 minuter vid 60 % för första sekvensen och 2 minuter vid 30 % för den andra sekvensen för 1 portion i minne 1.


Steg	Åtgärd	Knapptryckningar	Detta visas
1	Tryck två gånger på knappen INSTÄLLNING inom 2 sekunder.	 X 2	 NO. blinkar.
2	Tryck SIFFER -knappen  .		
3	Tryck på knappen VAL AV TID .		
4	Ange önskad tillagningstid för den första sekvensen. (4 minuter)	  	
5	Tryck VAL AV EFFEKT .		
6	Ange önskad effektnivå för den första sekvensen. (60%)		
7	Tryck på knappen VAL AV TID .		
8	Ange önskad tillagningstid för den andra sekvensen. (2 minuter)	  	
9	Tryck VAL AV EFFEKT .		
10	Ange önskad effektnivå för den andra sekvensen. (30%)		
11	Tryck två gånger på knappen INSTÄLLNING för att lagra värdena.	 X 2	

P = Power (effekt)

OBS: 1. Om tillagningstiden överstiger den maximala tiden visas "EE9". Se sidan 14.

2. Om den programmerade tiden blir för lång för dubbel mängd, kan du inte använda dubbel mängd för minnet. Du kan bara tillaga 1 portion.


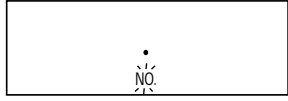

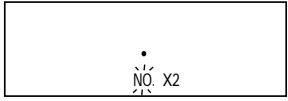


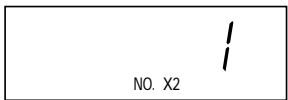

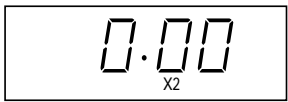



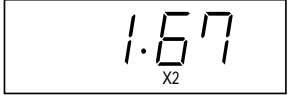

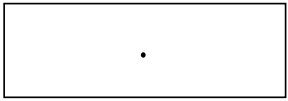
3. Man måste inte trycka på knappen **VAL AV EFFEKT**  för 100%.

4. I steg 1 hörs ljudsignalen bara då du trycker andra gången på **INSTÄLLNING** .

Ändra tidskonstanten för dubbel mängd


Tidskonstanten för dubbla mängden är förinställd på 1,7 gånger tillagningstiden för enkel mängd. Denna konstant kan du ändra efter egen önskan.

Exempel: Om du vill ändra tidskonstanten till 1,67 för minne 1.

Steg	Åtgärd	Knapptryckningar	Detta visas
1	Tryck två gånger på knappen INSTÄLLNING inom 2 sekunder.	 X 2	 NO. blinkar.
2	Tryck knappen för DUBBEL MÄNGD		
3	Tryck SIFFER -knappen  .		
4	Tryck på knappen VAL AV TID .		
5	Ange tidskonstanten (1,67).	  	
6	Tryck knappen INSTÄLLNING två gånger för att avsluta inställningen.	 X 2	

OBS: 1. Om du vill ändra tidskonstanten så måste detta göras separat för varje minne.

2. Tidskonstanten kan ställas från 0.00 till 9.99.


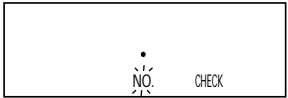


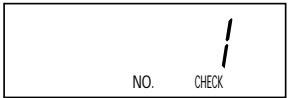
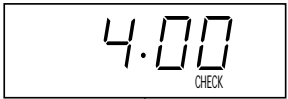
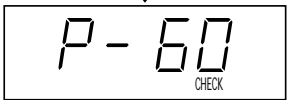
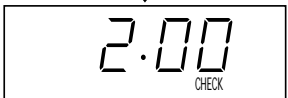
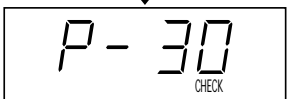
3. I steg 1 hörs ljudsignalen bara då du trycker andra gången på **INSTÄLLNING** .

MINNESKONTROLL


Du kan kontrollera informationen som är programmerad i minnet.

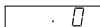
Kontroll av tid och effektnivåer


Exempel: Om du vill veta vilka uppgifter, som programmerats i minne 1, då minne 1 har programmerats till 4 minuter på 60% för första sekvensen och 2 minuter på 30% för den andra sekvensen.

Steg	Åtgärd	Knaptryckningar	Detta visas
1	Tryck KONTROLL .		 NO. blinkar.
2	Tryck SIFFER -knappen  .		 Efter ca 1 sek  ↓  ↓  ↓  UPPREPA

P = Power (effekt)

OBS: 1. Avsluta minneskontrollen med knappen **KONTROLL** .

2. När  visas då du tryckt på **SIFFER**-knappen är minnet inte inställt.

3. För att kontrollera tidskonstanten för dubbla mängden, tryck på **DUBBEL MÄNGD**  och önskad **SIFFER**-knapp i steg 2.

MANUELL TILLAGNING

Din ugn kan programmeras för upp till 3 tillagningssekvenser och har 11 förinställda effektnivåer. Se sidan 6. Du kan lägga in tillagningstider på upp till 30 minuter för varje steg. Den längsta totala tillagningstid du får ställa in är 30 minuter.

ANVISNINGAR FÖR MANUELL TILLAGNING

1. Du behöver inte trycka **VAL AV EFFEKT**


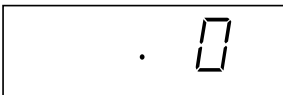
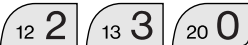


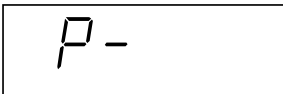

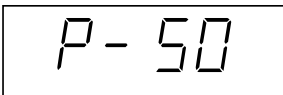

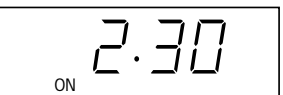
 för 100%.

2. Vid för lång tillagningstid ser du felmeddelandet "EE9". Tryck **STOPP/NOLLSTÄLLNING**  och ange korrekt tid.

3. Under pågående matlagning stannar ugnen om luckan öppnas. Du startar den igen genom att stänga luckan och trycka **START** . Om du inte trycker  **START** inom 1 minut efter det att luckan stängts, avbryts programmet.

MANUELL TILLAGNING

Exempel: Anta att du vill tillaga mat under 2 minuter och 30 sekunder vid 50%.


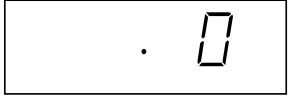
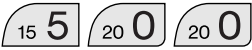
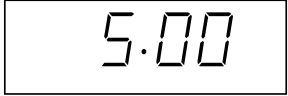

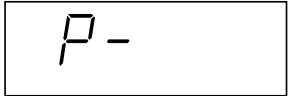

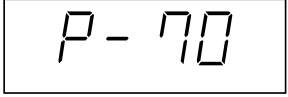

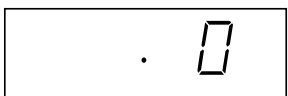

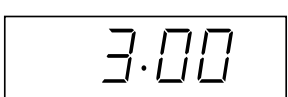


Steg	Åtgärd	Knaptryckningar	Detta visas
1	Tryck på knappen VAL AV TID .		
2	Ange önskad tillagningstid. (2 minuter 30 sekunder)		
3	Tryck VAL AV EFFEKT .		
4	Ange önskad effektnivå. (50%)		
5	Tryck på START .		

P = Power (effekt)

SEKVENSPROGRAMMERING

Med hjälp av denna funktion kan du köra upp till tre olika program efter varandra utan avbrott.

Exempel: Om du vill tillaga mat i 5 minuter vid 70% följt av 3 minuter vid 100%.

Steg	Åtgärd	Knapptryckningar	Detta visas
1	Tryck på VAL AV TID .		
2	Ange önskad tillagningstid för den första sekvensen (5 minuter)		
3	3 Tryck på VAL AV EFFEKT .		
4	Ange önskad effektnivå för den första sekvensen (70 %)		
5	Tryck på VAL AV TID .		
6	Ange önskad tillagningstid för den andra sekvensen (3 minuter)		
7	Tryck på START -knappen.		


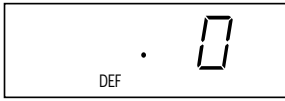
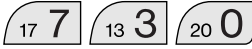



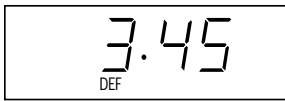

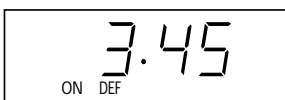
P = Power (effekt)


OBS: Om du vill programmera 3 tillagningssekvenser, upprepar du steg 1 till 4 efter steg 6.

ANDRA PRAKTISKA FUNKTIONER

SNABBUPPTINING

Snabbupptining används för att tina kött och fågel. Ange önskad upptiningstid enligt upptiningstabellen. Exempel: Om du vill tina i 7 minuter och 30 sekunder.

Steg	Åtgärd	Knaptryckningar	Detta visas
1	1 Tryck på SNABBUPPTINING		
2	Ange önskad upptiningstid.		
3	Tryck på START -knappen.		
4	Halvvägs genom upptiningen blinkar CHECK och ugnen piper 4 gånger. Öppna luckan. Vänd på maten och skydda varma delar. Stäng luckan.		
5	Tryck på START -knappen inom en minut efter det att luckan stängts.		

- OBS: 1. Om du inte öppnar luckan då ljudsignalen hörs, fortsätter upptiningen och upptiningstiden räknas ner till noll.
2. Om den inställda tiden överstiger maxtiden (30 min) visas felmeddelandet "EE 9". Tryck **STOPP/NOLLSTÄLLNING**  och ange korrekt tid.

TABELL FÖR SNABBUPPTINING

Denna funktion är särskilt avsedd för mindre bitar av mat. Följande mat kan använda programmet för SNABBUPPTINING.

1. Biffar
2. Lammkotletter
3. Fläskkotletter
4. Kycklingdelar
5. Fisk i skivor

Ugnen är förprogrammerad med tider och effektnivåer för enkel upptining av den angivna maten.

GODA RÅD VID SNABBUPPTINING





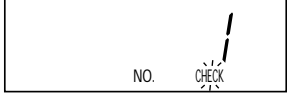
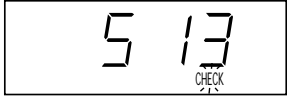
- Låt alltid maten stå under ca 10-30 minuter efter upptining så att temperaturen utjämnas och upptiningen ger bättre resultat.
- Kontrollera maten då den stått en stund. Om den inte är helt upptinad, fortsätt att tina upp den på 20% effekt.
- Välj matbitar med jämn tjocklek. Det ger bättre upptiningsresultat. Mat med varierande tjocklek kan kräva täckning med små bitar av folie för att förhindra övertining.
- För maträtter som inte står i tabellen hänvisas till tabellen för manuell upptining.
- När du fryser in kycklingdelar, biffar, kotletter och fiskbitar, bör du frysa dem separat i ett platt lager och om nödvändigt lägga frysplast mellan för att skilja lagren åt. Detta gör att upptiningen blir jämn.

MAT	200 g	400 g	600 g	METOD
Biffar				<ol style="list-style-type: none"> 1. Placera maten med de tunnare delarna i mitten i ett lager. Om bitarna sitter ihop bör de skiljas åt så snart som möjligt. 2. Täck över tunnare delar med folie om det behövs. 3. Vänd och placera om maten efter ljudsignalen. Efter omflyttningen, täck upptinade delar med små, plana bitar av aluminiumfolie. <p>Låt maten stå i 10-30 minuter efter upptining.</p>
Lammkotlett	2	5	7	
Fläskkotlett	till	till	till	
Kycklingdelar	3	5 1/2	8	
Fiskskivor	min	min	min	

KONTROLL AV RÄKNEVERK

Nollställ räkneverken innan du startar ugnen för första gången (se NOLLSTÄLLA RÄKNEVERK nedan).


Exempel: Om du vill veta hur många gånger ugnen totalt använts och hur mycket varje program har använts
I följande exempel är den totala summan 8268 och för minne 1 gäller 513.

Steg	Åtgärd	Knapptryckningar	Detta visas
1	Tryck två gånger på KONTROLL	 X 2	 CHECK blinkar. (total användning)
2	Kontrollera användningen av minne 1, tryck SIFFER -knappen. 		 Efter ca 1 sek  (antal gånger minne 1 använts)

OBS: 1. Gå ur kontrollläget med en tryckning på **KONTROLL** .

Varje räknare kan räkna upp till 9999 gånger och återgår därefter till 0.


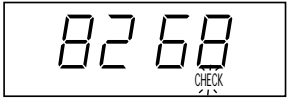


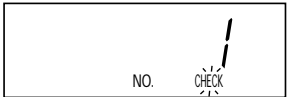
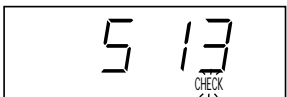


2. För antalet gånger med manuell tillagning tryck på **VAL AV TID**  i steg 2 istället för **SIFFER**-knappen.


För att kontrollera antalet snabbupptiningar, tryck på knappen för **SNABBUPPTINING**  i steg 2 istället för **SIFFER**-knappen.

NOLLSTÄLLA RÄKNEVERK

Varje uppgift kan nollställas.

Exempel: Anta att du vill nollställa räkneverket för minne 1.

Steg	Åtgärd	Knapptryckningar	Detta visas
1	Tryck två gånger på KONTROLL	 X 2	 CHECK blinkar. (total användning)
2	Tryck SIFFER -knappen 		 Efter ca 1 sek  (antal gånger minne 1 använts)
3	Tryck på knappen INSTÄLLNING		

OBS: 1. Avsluta nollställningsläget med **KONTROLL**-knappen .


2. För att nollställa räkneverket för manuell tillagning tryck **VAL AV TID**  i steg 2 istället för **SIFFER**-knappen.

För att nollställa räkneverket för SNABBUPPTINING, tryck på **SNABBUPPTINING**  i steg 2 istället för **SIFFER**-knappen.

3. Hoppa över steg 2 för att nollställa totalsumman.

NÄR FELMEDDELANDE VISAS

Om ett FEL-meddelande visas, följ nedanstående instruktioner.

FELMEDDELANDE	
EE9	Inställd tid överstiger maxtiden. Tryck på STOPP/NOLLSTÄLLNING och ange en korrekt tid. 

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT ALLA MATRESTER - Håll ugnen ren, annars kan dess ytskikt förstöras. Det kan ge förkortad livslängd och risk för farliga situationer.

VAR FÖRSIKTIG:

ANVÄND INTE I HANDELN FÖREKOMMANDE UGNRENGÖRINGSMEDEL, SLIPANDE, HÅRDA RENGÖRINGS- ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV UGNEN. SPRUTA INTE VATTEN DIREKT PÅ UGNEN. DET KAN ORSAKA ELSTÖTAR, LEDA ELSTRÖM ELLER SKADA UGNEN. UGNEN FÅR INTE RENGÖRAS MED EN VATTENSTRÅLE.

Ugnens utsida

Ugnens utsida kan lätt rengöras med en mild diskmedelslösning och vatten. Se till att tvättmedlet torkas bort med fuktig trasa och torka ytan med en mjuk trasa.

VAR FÖRSIKTIG:

ANVÄND INTE UGNEN UTAN VENTILATIONS-GALLRET.

Manöverpanel

Öppna luckan före rengöringen så att manöverpanelens knappar inte fungerar. Var försiktig då du rengör panelen. Använd endast en trasa fuktad med vatten och torka panelen tills den är ren. Ta inte för mycket vatten. Använd inte någon sorts kemikalier eller slipande rengöringsmedel. De kan orsaka svår skada på panelen så att knapparna inte fungerar.

Ugnens insida

- 1) Vid lättare rengöring borsta bort spill och stänk med en mjuk, fuktig tygtrasa eller svamp efter dagens användning. För grövre spill används mild diskmedelslösning. Torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester är borta. Ansamlade matrester kan bli överhettade och börja ryka eller fatta eld och orsaka ljusbågar.
- 2) Håll alltid ugnens keramiska botten ren. Fettrester inne i ugnen kan bli överhettade, börja ryka eller till och med fatta eld nästa gång ugnen används.

VAR FÖRSIKTIG:

TA INTE BORT UGNENS KERAMISKA BOTTEN.

- 3) Se till att inte tvättmedel eller vatten kommer in genom de små ventilationshålen i väggen. Det kan orsaka skada på ugnen.
- 4) Spruta inte något rengöringsmedel inne i ugnen.

Luckan

Ta bort allt spill och stänk på luckan genom att regelbundet göra ren luckans båda sidor, lucktätningarna och de tätande ytorna med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel.

OBSERVERA gäller endast i TYSKLAND:

Denna ugn måste kontrolleras minst en gång årligen av en expert (SHARP Service). Resultatet ska protokollföras. Kunden ansvarar i Tyskland för att årlig kontroll genomförs av en av SHARP auktoriserad servicetekniker.

INNAN DU RINGER EFTER SERVICETEKNIKER

Kontrollera följande innan du ringer efter hjälp.

1. Strömförsörjning
Kontrollera att kontaktdonet är ordentligt anslutet till ett lämpligt vägguttag.
Kontrollera att säkring/automatsäkring fungerar som den ska.
2. När luckan öppnas:
Lyser ugnslampan? JA _____ NEJ _____
3. Placera en kopp med 1,5 dl vatten i ugnen och stäng luckan ordentligt.
Tryck på följande knappar:



- A. Tänds ugnslampan? JA _____ NEJ _____
- B. Fungerar ventilationen?
Sätt handen över ventilationsöppningarna och känn efter om det finns ett luftflöde.
JA _____ NEJ _____
- C. Ljuder signalen efter 1 minut? JA _____ NEJ _____
- D. Slås tillagningsindikatorn från? JA _____ NEJ _____
- E. Är vattnet varmt då tillagningstiden är slut? JA _____ NEJ _____

Om du svarat NEJ på någon av frågorna, ring till din återförsäljare eller en av SHARP auktoriserad servicetekniker och rapportera resultatet av din kontroll.

HANDLEDNING

BRA ATT VETA OM MIKROVÅGOR

Mikrovågorna gör att vattenmolekylerna i maten börjar svänga. Den friktion som då uppstår ger värme som kan användas för att tina upp eller tillaga maten.

Mat



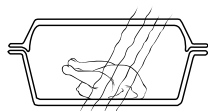
Mikrovågorna absorberas av maten

LÄMPLIGA REDSKAP

Glas, keramiskt glas och porslin

Värmetåliga redskap av glas, keramiskt glas eller porslin är lämpliga. Redskapen får dock inte innehålla metall (t ex blykristall) eller vara metallpläterade (t ex guldkantade eller med koboltblå dekor).

Glas, porslin, keramik
Plast, papper etc



Mikrovågorna passerar genom

Keramik

är vanligen lämpligt men kärlen måste vara glaserade. Om man använder kärl som inte är glaserade kan fukt absorberas i kärlet så att det värms upp. Detta kan göra att kärlet spricker.

Skålar av plast och papper

Värmetåliga och mikrovågssäkra plastredskap eller papperskäril är lämpliga till upptining, värmning och tillagning. Följ tillverkarens instruktioner.

Plastförpackningar för mikrovågsugn

eller värmetåliga förpackningar är lämpliga för övertäckning och inslagning av mat. Följ tillverkarens instruktioner.

Stekpåse

kan användas i mikrovågsugn. Förslut inte påsen med metallklämman då klämman kan orsaka att plasten i påsen smälter. Stäng påsen med snöre och stick flera hål i den med en gaffel. Plastfilm som inte är värmetålig, t ex sådan folie som används för att hålla matvaror fräscha, ska inte användas i mikrovågsugn.

Metall

ska som regel inte användas i mikrovågsugn eftersom mikrovågorna inte kan gå genom metall och nå maten innanför.

Det finns dock några undantag: Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att täcka delar för att förhindra att de tinas upp eller tillagas för snabbt (t ex kycklingvingar).

Metall



Mikrovågorna reflekteras

Små steknålar av metall och aluminiumformar (färdigförpackad mat) kan användas. De måste dock vara små i förhållande till maten. Aluminiumkäril måste t ex vara fyllda till åtminstone mellan 2/3 och 3/4 med mat. Vi rekommenderar att maten flyttas till mikrovågssäkra käril.

När aluminiumformor eller andra metallredskap används måste de placeras minst 2 cm från ugnens innerväggar. Annars kan ugnens insida skadas av elektriska överslag.

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

TEST AV REDSKAP

Gör följande test om du är osäker på om ett visst redskap är mikrovågssäkert: Placera redskapet i ugnen, sätt ett glas med ca 1,5 dl vatten på eller bredvid redskapet och kör mikrovågsugnen vid 100% effekt under 1 till 2 minuter. Om redskapet fortfarande känns kallt eller ljust är det lämpligt för användning i mikrovågsugn. Testa inte plastskålar på detta sätt eftersom plasten kan smälta.

INFORMATION OM EFFEKTNIVÅER

100%-70% effekt

Denna höga effekt är perfekt för att återvärma mat eller matrester. Du kan också använda den för att få mat att koka, t ex vatten, och därefter tillaga med lägre effekt (t ex ris eller nudlar).

60%-40% effekt

För längre koktider och för mera kompakta matvaror.

30%-20% effekt

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

10% effekt

Denna låga effektnivå används huvudsakligen för upptining. Du kan också använda den vid tillagning av mycket känsliga rätter, t ex ostsås.

Vi rekommenderar i princip att maten täcks över vid tillagning eller återvärmning. Du kan dessutom stänka lite vatten över maten (ev saltat vatten eller t o m buljong).

Vattenångan håller maten fuktig och bidrar också till snabbare tillagning.

TILLAGNINGSTABELL OCH RECEPT

	Maträtt	Start-temp.	Mikrovågs-effektnivå	200 g	400 g	600 g	Kommentar
UPPTINING	Kött	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Vänd efter halva tiden. Låt stå ca 15 minuter.
	Fågel	-18°C	10%	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Fisk	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Frukt	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Kaka (ej frukt eller ost)	-18°C	10%	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Kaka med fyllning	-18°C	10%	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Skaldjur	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Kallt kött	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
VÄRMNING	Klar soppa	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Täck med mikrovågsfolie eller lock. Rör om ordentligt efter återvärmning.
	Redd soppa	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Gryta	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Nudlar, tillbehör	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Ris, tillbehör	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Potatis, tillbehör	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Grönsaker, tillbehör	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Kokta bönor	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Gulasch, ragu	5±2°C	100%	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	
	*Kött	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	—	
	*Korv	5±2°C	100%	ca. 25-30 sek	40 sek	50 sek	
TILLAGNING	Potatis, tillbehör	20±2°C	100%	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Använd grytlock. Rör om efter halva koktiden.
	Grönsaker, tillbehör	20±2°C	100%	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

*per portionsbit (1, 2, 3 st) ej i gram.

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

OBS: I tabellen betecknas tiden så här: 1'20" står för 1 minut 20 sekunder.

	Maträtt	Start-temp.	Mikrovågs-effektnivå	1 st	2 st
SPECIAL	Wienerbröd	20±2°C	100%	ca. 10 sek	–
	*Munk / Berliner	20±2°C	100%	ca. 9 sek	ca. 14 sek
	*Boucheés à la reine	20±2°C	100%	ca. 20 sek	ca. 27 sek
	*Burgare	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'50"
	*Ostburgare	5±2°C	50%	ca. 1'50"	ca. 3'
	Rostat bröd och bacon (40 g)	20±2°C	100%	15 sek	–
	Äggröra och bacon (140 g)	5±2°C	100%	50 sek	–

*per styck (1, 2, 3 st) ej i gram.

OBS: I tabellen betecknas tiden så här: 1'20" står för 1 minut 20 sekunder.

Recept



Äggröra

Vispa ihop två ägg med salt, peppar och lite mjölk. Tillaga ca 1 min 30 sek, rör om totalt tre gånger under tillagningstiden.

Toast Hawaii

Rosta bröd och bred smör på. Lägg en skinkskiva, ananas ost på en tallrik och tillaga ca 40 sek Efter tillagning flyttas allt till det bredda brödet.

Bacon

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

Varm choklad med grädde

Häll 1,5 dl mjölk i en stor kopp. Tillsätt 30 g mörk choklad (i tunna bitar). Rör om och tillaga under 1 min 20 sek. Rör om ytterligare en gång under koktiden. Lägg på lite vispad grädde och garnera med kakaopulver.

Alla dessa recept tillagas vid 100% mikrovågseffekt.



TEKNISKA DATA

Växelströmsnät	230 V, 50 Hz, enfas
Säkring/automatsäkring	16A (trög)
Effektbehov	1,55 kW
Uteffekt	1000 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz
Ytermått	520 mm(bredd) x 309 mm(höjd) x 424 mm(djup)
Ugnens innermått	351 mm(bredd) x 211 mm(höjd) x 372 mm(djup)
Ugnsvolym	28 liter
Jämn tillagning	roterande antennsystem
Vikt	ca 18 kg