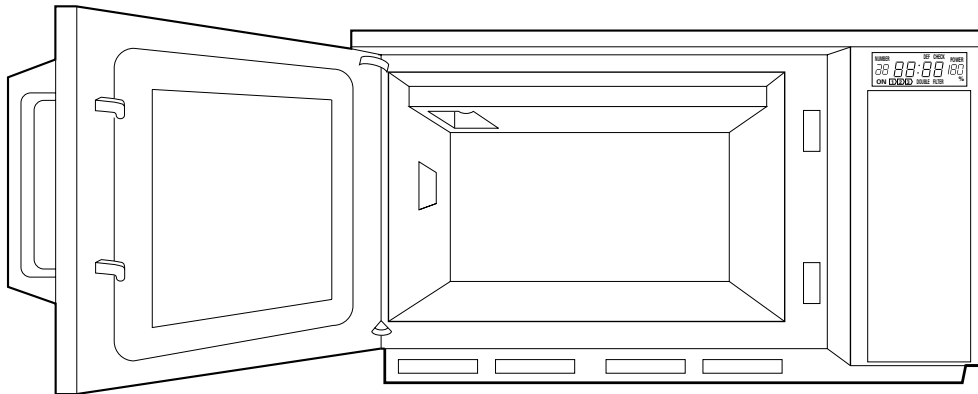




# SHARP

PROFESSIONNELLES MIKROWELLENGERÄT  
FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL  
KOMMERCIËLE MAGNETRONOVEN  
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE  
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>D</b>  | <p><b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.</p> <p><b>Achtung:</b><br/>Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.<br/><i>Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 92.</i></p> |
| <b>F</b>  | <p><b>MODE D'EMPLOI</b> - Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.</p> <p><b>Avertissement:</b><br/>Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.<br/><i>Ce matériel répond aux exigences contenues dans les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE modifiées par la directive 93/68/CEE.</i></p>                         |
| <b>NL</b> | <p><b>GEbruIKSAANWIJZING</b> - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.</p> <p><b>Waarschuwing:</b><br/>Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.<br/><i>Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.</i></p>                                                                       |
| <b>I</b>  | <p><b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.</p> <p><b>Avvertenza:</b><br/>La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.<br/><i>Quest' apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 89/336/EEC e 73/23/EEC, come emendata dalla direttiva 93/68/EEC.</i></p>                                                                                  |
| <b>E</b>  | <p><b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> - Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.</p> <p><b>Advertencia:</b><br/>Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.<br/><i>Este aparato satisface las exigencias de las Directivas 89/336/CEE y 73/23/CEE, modificadas por medio de la 93/68/CEE.</i></p>                                                                                                 |

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

DEUTSCH  
Seite 1/D-1

FRANÇAIS  
Page 19/F-1

NEDERLANDS  
Bladzijde 37/NL-1

ITALIANO  
Pagina 55/I-1

ESPAÑOL  
Página 73/E-1

**D INHALT**

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| BEZEICHNUNG DER BAUTEILE .....     | 2, 3 |
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ..... | D-1  |
| AUFSTELLANWEISUNGEN .....          | D-3  |
| ZUBEHÖR .....                      | D-3  |
| KURZBESCHREIBUNG DER               |      |
| WICHTIGSTEN FUNKTIONEN .....       | D-4  |
| VOR INBETRIEBNAHME .....           | D-4  |

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| PROGRAMMBETRIEB .....                   | D-5  |
| MANUELLER BETRIEB .....                 | D-8  |
| WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN .....     | D-11 |
| REINIGUNG UND PFLEGE .....              | D-13 |
| FUNKTIONSPRÜFUNG .....                  | D-14 |
| RATGEBER .....                          | D-15 |
| TECHNISCHE DATEN .....                  | 91   |
| SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND ..... | 92   |

**F TABLE DES MATIÈRES**

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| LES ORGANES .....           | 2, 3 |
| INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE |      |
| SECURITE .....              | F-1  |
| INSTALLATION .....          | F-3  |
| ACCESSOIRES .....           | F-3  |
| BRÈVES DESCRIPTION DES      |      |
| PARTICULARITÉS .....        | F-4  |
| MISE EN SERVICE .....       | F-4  |

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| UTILISATION DES PROGRAMMES .....     | F-5  |
| FONCTIONNEMENT MANUEL .....          | F-8  |
| AUTRES PARTICULARITÉS COMMUNES ..... | F-11 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....         | F-13 |
| AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR .....   | F-14 |
| GUIDE .....                          | F-15 |
| FICHE TECHNIQUE .....                | 91   |

**NL INHOUDSOPGAVE**

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| NAMEN VAN ONDERDELEN .....         | 2, 3 |
| BELANGRIJKE                        |      |
| EILIGHEIDSMAAATREGELEN .....       | NL-1 |
| INSTALLATIE .....                  | NL-3 |
| TOEBEHOREN .....                   | NL-3 |
| BEKNOPTE UITLEG VAN DE             |      |
| KENMERKEN .....                    | NL-4 |
| ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN ..... | NL-4 |

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| WERKING VAN HET PROGRAMMA ..... | NL-5  |
| BEDIENING MET DE HAND .....     | NL-8  |
| ANDERE HANDIGE FUNKTIES .....   | NL-11 |
| ONDERHOUD EN REINIGEN .....     | NL-13 |
| IN GEVAL VAN STORINGEN .....    | NL-14 |
| GIDS .....                      | NL-15 |
| SPECIFICATIES .....             | 91    |

**I INDICE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| NOME DELLE PARTI .....        | 2, 3 |
| ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA   |      |
| SICUREZZA .....               | I-1  |
| INSTALLAZIONE .....           | I-3  |
| ACCESSORI .....               | I-3  |
| BREVE DESCRIZIONE DELLE       |      |
| FUNZIONI .....                | I-4  |
| PRIMA DI USARE IL FORNO ..... | I-4  |

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| OPERAZIONI DI PROGRAMMAZIONE .....  | I-5  |
| OPERAZIONI MANUALI .....            | I-8  |
| ALTRE COMODE FUNZIONI .....         | I-11 |
| MANUTENZIONE E PULIZIA .....        | I-13 |
| DIAGNOSTICA .....                   | I-14 |
| CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI ..... | I-15 |
| DATI TECNICI .....                  | 91   |

**E INDICE**

|                            |      |
|----------------------------|------|
| NOMBRE DE LAS PIEZAS ..... | 2, 3 |
| MEDIDAS IMPORTANTES DE     |      |
| SEGURIDAD .....            | E-1  |
| INSTALACIÓN .....          | E-3  |
| ACCESORIOS .....           | E-3  |
| EXPLICACIÓN BREVE DE LAS   |      |
| CARACTERÍSTICAS .....      | E-4  |
| ANTES DE LA PUESTA EN      |      |
| FUNCIONAMIENTO .....       | E-4  |

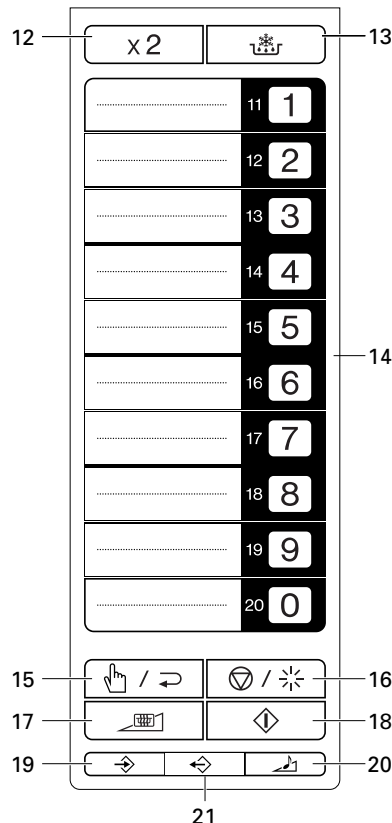
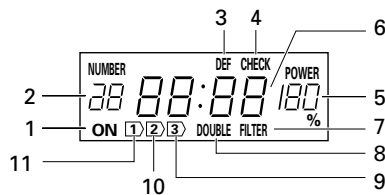
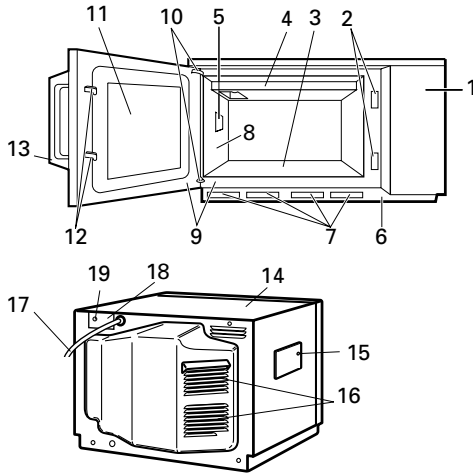
|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| UTILIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS ..... | E-5  |
| OPERACIONES MANUALES .....         | E-8  |
| OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES ..... | E-11 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....     | E-13 |
| LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS .....      | E-14 |
| CONSEJOS ÚTILES .....              | E-15 |
| ESPECIFICACIONES .....             | 91   |



# BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES

D

## GERÄT



- 1 Bedienfeld
- 2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
- 3 Keramikboden
- 4 Spritzschutz
- 5 Garraumlampe
- 6 Lufteinlaßfilter
- 7 Luft-Eintrittsöffnungen
- 8 Garraum
- 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 10 Türscharniere
- 11 Tür
- 12 Türsicherheitsverriegelung
- 13 Türgriff
- 14 Außenseite
- 15 Abdeckung für Garraumbeleuchtung
- 16 Belüftungschlitze
- 17 Netzkabel
- 18 Sicherungsplatte
- 19 Schraube für Sicherungsplatte

## ELEKTRONISCHES BEDIENFELD

### ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, dass das Gerät wie vorgesehen arbeitet.

- 1 Garbetrieb-Anzeige  
Zeigt an, dass gegart wird.
- 2 Speichernummern-Anzeige
- 3 Auftau-Anzeige
- 4 Kontrollbetrieb-Anzeige
- 5 Mikrowellen-Leistungsstufen-Anzeige
- 6 Digitalanzeige
- 7 Filter-Anzeige
- 8 Anzeige für doppelte Menge
- 9 Anzeige für Stufe 3
- 10 Anzeige für Stufe 2
- 11 Anzeige für Stufe 1

### BEDIENUNGSTASTEN

- 12 DOPPELTE-MENGE-Taste
- 13 SCHNELLES AUFTAUEN-Taste
- 14 NUMMERN-Tasten
- 15 MANUELL/WIEDERHOL-Taste
- 16 STOP/LÖSCHEN-Taste
- 17 MIKROWELLEN-LEISTUNGSTUFEN-Taste
- 18 START-Taste
- 19 EINSTELL-Taste
- 20 LAUTSTÄRKE-Taste
- 21 KONTROLL-Taste

\* Die Abbildung der Bedienungstasten gilt für R-23AT. Obschon das Design von R-25AT leicht unterschiedlich ist, sind Bezeichnung und Funktion der einzelnen Bedienungstasten identisch.

F

## FOUR

- 1 Tableau de commande
- 2 Ouvertures des verrous de la porte
- 3 Sole en céramique
- 4 Protecteur contre les éclaboussures
- 5 Eclairage du four
- 6 Filtre d'entrée d'air
- 7 Ouvertures d'entrée d'air
- 8 Cavité du four
- 9 Joint de porte et surface de contact du joint
- 10 Charnières
- 11 Porte
- 12 Loquets de sécurité
- 13 Poignée d'ouverture de la porte
- 14 Carrosserie extérieure
- 15 Trappe d'accès à la lampe d'éclairage
- 16 Ouvertures de ventilation
- 17 Cordon d'alimentation
- 18 Platine de fixation
- 19 Vis de la platine de fixation

## TABLEAU DE COMMANDE

### TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

- 1 Témoin de cuisson  
Il s'éclaire pendant la cuisson.
- 2 Numéro de mémoire
- 3 Témoin de décongélation
- 4 Témoin de mode de vérification
- 5 Indicateur du niveau de puissance micro-ondes
- 6 Affichage numérique
- 7 Témoin du filtre
- 8 Témoin de quantité double
- 9 Témoin de 3ème phase
- 10 Témoin de 2ème phase
- 11 Témoin de 1ère phase

### TOUCHES D'OPÉRATION

- 12 Touche QUANTITÉ DOUBLE
- 13 Touche DÉCONGÉLATION RAPIDE
- 14 Touche NUMÉROTÉE
- 15 Touche MANUEL/RÉPÉTITION
- 16 Touche ARRÊT/ANNULATION
- 17 Touche RÉGLAGE DE PUISSANCE
- 18 Touche MARCHÉ
- 19 Touche RÉGLAGE
- 20 Touche NIVEAU SONORE
- 21 Touche VÉRIFICATION

\* L'illustration des TOUCHES D'OPERATION concerne R-23AT. Bien que le design de R-25AT diffère légèrement, chaque nom de touche et chaque fonction sont identiques.



## NAMEN VAN ONDERDELEN/NOME DELLE PARTI/NOMBRE DE LAS PIEZAS

**(NL)**

### OVEN

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Openingen voor deurvergrendeling
- 3 Keramische vloerplaat
- 4 Afdekking roerspaan
- 5 Ovenlamp
- 6 Luchtinlaatfilter
- 7 Luchtinlaatorpeningen
- 8 Ovenruimte
- 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 10 Deurscharnieren
- 11 Deur
- 12 Veiligheidsdeurgrendels
- 13 Deur open-hendel
- 14 Behuizing
- 15 Toegangsdeksel voor vervanging van ovenlamp
- 16 Ventilatie-openingen
- 17 Netsnoer
- 18 Bevestigingsplaat
- 19 Schroef voor bevestigingsplaat

### AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEL

#### DISPLAY EN INDIKATORS

Kontroleer of de indikators van de ingestelde, gewenste ovenfunctie(s) zijn opgelicht nadat u de oven heeft gestart.

- 1 Kookindikator  
Deze indikator toont dat het koken is gestart.
- 2 Geheugennummerindikator
- 3 Ontdooi-indikator
- 4 Controlefunctie-indikator
- 5 Microgolf vermogeniveau-indikator
- 6 Digitale display
- 7 Filterindikator
- 8 Dubbele hoeveelheid-indikator
- 9 3de fase indikator
- 10 2de fase indikator
- 11 1ste fase indikator

#### BEDIENINGSTOETSEN

- 12 DUBBELE HOEVEELHEID-toets
- 13 SNELONTDOOIFUNCTIE-toets
- 14 NUMMER-toetsen
- 15 HANDBEDIENING/HERHAAL-toets
- 16 STOPPEN/WISSEN-toets
- 17 MAGNETRONVERMOGENINTEL toets
- 18 START-toets
- 19 INSTEL-toets
- 20 VOLUME-toets
- 21 KONTROLE-toets

\* De afbeelding van de BEDIENINGSTOETSEN is voor de R-23AT. Alhoewel het ontwerp van de R-25AT iets anders is, heeft elke toets toch dezelfde naam en functie.

**(I)**

### FORNO

- 1 Pannello comandi
- 2 Aperture di bloccaggio sportello
- 3 Piano di ceramica
- 4 Paraspruzzi
- 5 Luce forno
- 6 Filtro di aspirazione aria
- 7 Aperture di ventilazione
- 8 Cavità forno
- 9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
- 10 Cerniere sportello
- 11 Sportello
- 12 Ganci di sicurezza sportello
- 13 Manico di apertura sportello
- 14 Mobile esterno
- 15 Coperchio di accesso lampada da forno
- 16 Aperture di ventilazione
- 17 Cavo di alimentazione
- 18 Piastra di montaggio
- 19 Vite per piastra di montaggio

### PANNELLO COMANDI

#### DISPLAY E INDICATORI

Controllate gli indicatori dopo l'avviamento del forno, per avere la conferma che funzioni nel modo desiderato.

- 1 Indicatore di cottura  
Indica che la cottura è in progresso.
- 2 Indicatore di numero memoria
- 3 Indicatore di scongelamento
- 4 Indicatore di modo verifica
- 5 Indicatore di livello potenza microonde
- 6 Display digitale
- 7 Indicatore filtro
- 8 Indicatore di quantità doppia
- 9 Indicatore del 3° stadio
- 10 Indicatore del 2° stadio
- 11 Indicatore del 1° stadio

#### PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

- 12 Pulsante di QUANTITÀ DOPPIA
- 13 Pulsante di SCONGELAMENTO RAPIDO
- 14 Pulsanti numerici
- 15 Pulsante di COTTURA MANUALE/RIPETIZIONE
- 16 Pulsante di ARRESTO/CANCELLAZIONE
- 17 Pulsante di REGOLAZIONE POTENZA MICROONDE
- 18 Pulsante di AVVIO
- 19 Pulsante di REGOLAZIONE
- 20 Pulsante di VOLUME
- 21 Pulsante di VERIFICA

\* L'illustrazione dei PULSANTI DI FUNZIONAMENTO si riferisce al modello R-23AT. Sebbene l'aspetto del modello R-23AT differisca lievemente, i nomi dei pulsanti e le relative funzioni sono identici.

**(E)**

### HORNO

- 1 Panel de control
- 2 Orificios de cierre de la puerta
- 3 Piso de cerámica
- 4 Tapa contra salpicaduras
- 5 Lámpara del horno
- 6 Filtro de entrada del aire
- 7 Orificios de entrada de aire
- 8 Cavidad del horno
- 9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 10 Bisagras de la puerta
- 11 Puerta
- 12 Pestillos de la puerta de seguridad
- 13 Asa de abertura de la puerta
- 14 Exterior de la caja
- 15 Tapa de acceso a la lámpara del horno
- 16 Orificios de ventilación
- 17 Cable de alimentación
- 18 Placa de montaje
- 19 Tornillo para placa de montaje

### PANEL DE CONTROL DE

#### TOQUE AUTOMÁTICO

#### VISUALIZADOR E INDICADORES

Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va ya a ser la deseada.

- 1 Indicador de cocción  
Este indicador muestra que el horno está cocinando.
- 2 Indicador del número de la memoria
- 3 Indicador de descongelación
- 4 Indicador del modo de comprobación
- 5 Indicador del nivel de potencia de microondas
- 6 Visualizador digital
- 7 Indicador del filtro
- 8 Indicador de cantidad doble
- 9 Indicador de la tercera etapa
- 10 Indicador de la segunda etapa
- 11 Indicador de la primera etapa

#### TECLAS DE MANEJO

- 12 Tecla de DOBLE CANTIDAD
- 13 Tecla de DESCONGELACIÓN RÁPIDA.
- 14 Teclas NUMÉRICAS
- 15 Tecla de FIJACIÓN MANUAL/REPETICIÓN
- 16 Tecla de PARADA/CANCELACIÓN
- 17 Tecla de FIJACIÓN DE POTENCIA DE MICROONDAS
- 18 Tecla de INICIO
- 19 Tecla de FIJACIÓN
- 20 Tecla del VOLUMEN
- 21 Tecla de COMPROBACIÓN

\* La ilustración de las TECLAS DE MANEJO es para el modelo R-23AT. Aunque el diseño del R-25AT es un poco diferente, el nombre y la función de cada tecla son iguales.



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF *Zur Vermeidung von Feuer*

1. **Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.**
2. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Wände oder Einbauschränke geeignet.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein.  
Bei gleichzeitiger Installation von zwei Geräten ist jedes davon mit einer Sicherung oder einem Sicherungsautomaten mit 16 A zu sichern.
5. Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung sollte vorgesehen werden.
6. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
7. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
8. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
9. **Wird Rauch festgestellt, so ist das Gerät auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.**
10. **Nur für Mikrowellengeräten vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe "RATGEBER" auf Seite D-15. Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist.**
11. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.**
12. **Spritzschutz und Garraum nach der Benutzung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.**
13. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
14. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
15. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
16. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
17. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
18. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

19. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
20. Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.
21. Siehe die entsprechenden Hinweise im Abschnitt "Ratgeber" in der Bedienungsanleitung.

## Zur Vermeidung von Verletzungen

### WARNHINWEIS:

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
  - a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
  - b) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
  - c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
  - d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
  - e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät vor der Reparatur durch eine kompetente Person nicht betrieben werden.
3. **Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.**
4. Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
5. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
6. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite D-13.
7. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

## Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherungsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.





3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel sollte nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche gelegt werden.
5. Das Netzkabel von sich erheizenden Flächen, insbesondere der Geräterückseite, fernhalten.
6. Vor dem Auswechseln der Garraumlampe (25 W/230 V) ist der Netzstecker zu ziehen.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden, wozu spezielles Werkzeug erforderlich ist. Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

### **Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden**

#### **WARNUNG:**

1. **Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.**
2. **Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.**
3. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
4. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

**Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herauspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.**

Um Verbrennungen durch plötzlichliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite D-16).
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
5. **Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstecken, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.**
6. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

### **Zur Vermeidung von Verbrennungen**

#### **1. WARNUNG:**

**Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.**

2. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

4. **Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.**

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

5. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
6. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
7. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
8. Nicht die Geräterückseite berühren, da diese sehr heiß werden kann.

### **Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder**

#### **1. WARNUNG:**

**Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.**

2. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug! Jüngere Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

### **Sonstige Hinweise**

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Mikrowellengerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt und sollte nur dazu benutzt werden. Es ist nicht für den Laborgebrauch geeignet.

### **Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes**

1. Niemals das Gerät mit leerem Garraum betreiben. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Keramikplatte gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Gerätes durch Wärme vermieden. Die in der Bedienungsanleitung für das Bräunungsgeschirr angegebene Aufheizzeit sollte nicht überschritten werden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.



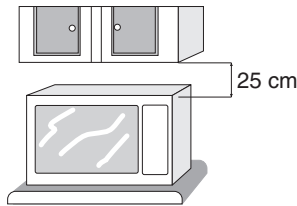
## HINWEISE

1. Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

## AUFSTELLANWEISUNGEN

**WARNUNG:** Bewahren Sie das Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN) immer in der Nähe des Gerätes als Referenz auf.

- 1) Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum entfernen. Den außen am Gehäuse angebrachten blauen Schutzfilm vollständig abziehen.
- 2) Prüfen Sie das Gerät sorgfältig auf jeden Hinweis einer Beschädigung.
- 3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
- 4) Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 25 cm vorhanden ist.
- 6-6) Die Schraube (a), mit der die Sicherungsplatte B an der Rückseite von Gerät B gesichert ist, entfernen und Sicherungsplatte B vom Gerät B abnehmen. Siehe Abb. A.
- 6-7) Die Schraube (a) wieder in die Bohrung eindrehen.
- 6-8) Die Schraube (c) von Gerät A abschrauben.
- 6-9) Die Schraube (d) von Gerät B abschrauben.
- 6-10) Die abgenommene Sicherungsplatte B umdrehen und mit den zuvor entnommenen Schrauben (c) und (d) wie in Abb. A gezeigt befestigen.



- 5) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes an eine normale, geerdete Steckdose anschließen.
- 6) Es können zwei Geräte übereinander installiert werden. Dazu ist nach der folgenden Anleitung vorzugehen.
- 6-1) Gerät A aufstellen und Gerät B wie in der Abb. A gezeigt auf Gerät A stellen.
- 6-2) Schraube (a), mit der die Sicherungsplatte A an der Rückseite von Gerät A befestigt ist, lockern.
- 6-3) Die Schraube (b) von der Rückseite des Gerätes B abnehmen, wie in Abbildung A beschrieben.
- 6-4) Die Sicherungsplatte A um 180° drehen und mit der Schraube (b) an der Rückseite des Gerätes B befestigen, wie in Abbildung A beschrieben.
- 6-5) Schraube (a) festziehen, um die Sicherungsplatte A an Gerät A zu sichern, wie in Abbildung A beschrieben.

### ACHTUNG!

Wenn Mikrowellengeräte aufeinander gestellt werden:

- 1) Die beiden Geräte unbedingt mit den beiden Sicherungsplatten miteinander verschrauben.
- 2) Darauf achten, daß beim Installieren keines der Netzkabel zwischen den Geräten eingeklemmt wird.
- 3) Nicht mehr als zwei Mikrowellengeräte übereinander installieren.
- 4) Die entnommenen Schrauben nicht verlieren.

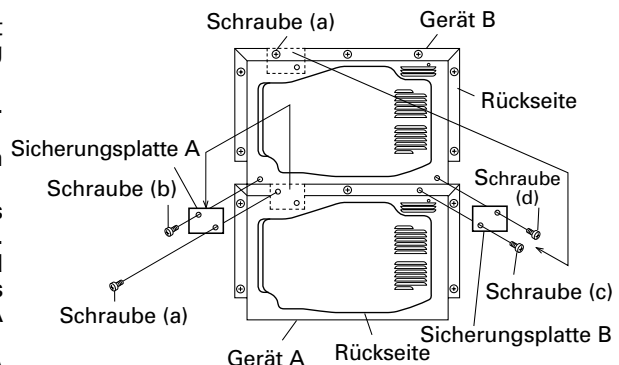


Abb. A: Verschrauben von zwei Mikrowellengeräten

## ZUBEHÖR

Sicherstellen, daß das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

Gedruckte Beilagen

- Bedienungsanleitung
  - Menüaufkleber
- Tragen Sie die Garzeiten oder Namen der Gerichte auf diesen Aufkleber ein, und befestigen Sie ihn auf dem Bedienfeld.
- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN: Ersatzteilnummer TCAUHA257WRR0)

### HINWEIS:

- Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.
- Die Modellbezeichnung ist an der Tür des Mikrowellengerätes aufgedruckt.

3/D-3



## KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN

### **Manueller Betrieb:**

Zum individuellen Garen und Auftauen durch Einstellen der gewünschten Garzeit und Leistungsstufe.

### **Garen mit Garfolge-Einstellung:**

Automatische Abwicklung von Garfolgen mit max. 3 Phasen, für die unterschiedliche Garzeiten und Leistungsstufen einstellbar sind.

### **Wiederholbetrieb:**

Für die Wiederverwendung der letzten Garzeit und Leistungsstufe im manuellen Betrieb, genügt das Drücken der Manuell/Wiederhol-Taste und dann der Start-Taste.

### **Auftaufunktion:**

Für schnelles und gleichmäßiges Auftauen verschiedener Lebensmittel ohne Einstellen der Leistungsstufe.

### **Programmbetrieb:**

Abrufen voreingestellter Garzeiten und Leistungsstufen (Einstellungen umprogrammierbar).

### **Doppelte-Menge-Funktion:**

Beim Programmbetrieb paßt das Gerät die Garzeit auf Drücken der Doppelte-Menge-Taste automatisch entsprechend an.

### **Zählwerkfunktion:**

Das Gerät zählt automatisch alle Bedienungsvorgänge.

### **Fehlermeldungen:**

Bedienungsfehler und technische Probleme werden durch Fehlercodes angezeigt.

### **Signalton:**

Ein Signalton mit einstellbarer Lautstärke und Länge meldet das Ende des Garvorgangs.

DEUTSCH

## VOR INBETRIEBNAHME

- \* Vor der Inbetriebnahme des neuen Mikrowellengerätes sollte diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden werden.
- 1) Das Gerät an eine Steckdose anschließen.  
\*In der Digitalanzeige erscheint .
- 2) Die Tasten können nur bei geschlossener Tür betätigt werden.
- 3) Die Garraumbeleuchtung und der Ventilatormotor bleiben nach dem Öffnen der Tür und nach dem Garen für eine Minute eingeschaltet.
- 4) Der Programm- und Kontrollbetrieb wird abgebrochen, wenn beim Programmieren nicht innerhalb von 3 Minuten die nächste Taste gedrückt wird.
- 5) In der Anzeige erscheint , sobald die Zeitschaltuhr Null erreicht. Der Hinweis erlischt, wenn die Garraumtür geöffnet oder die STOP/LÖSCHEN-Taste ( ) gedrückt wird.

### **Lautstärke- und Signalton-Einstellung**

Am Gerät kann zwischen drei Lautstärke-Stufen und zwei verschiedenen Signaltönen gewählt werden.

Zum Einstellen von Lautstärke und Signalton zweimal innerhalb von 2 Sekunden die EINSTELL-Taste ( ) drücken und anschließend die LAUTSTÄRKE-Taste ( ) gedrückt halten, bis der gewünschte Signalton in der gewünschten Lautstärke erklingt.

#### **HINWEIS**

1. Durch Drücken der LAUTSTÄRKE-Taste ( ) nimmt die Lautstärke zunächst ab.  
Nach Erreichen der niedrigsten Lautstärke-Einstellung folgt der zweite Signalton, beginnend mit der höchsten Lautstärke-Einstellung.
2. Der Signalton ertönt nicht, wenn die Eingabetaste nur einmal gedrückt wird. Er ertönt erst beim zweiten Drücken der Eingabetaste.

### **Benutzung der STOP/LÖSCHEN-Taste ( )**

Die STOP/LÖSCHEN-Taste ( ) dient zum:

1. vorübergehenden Unterbrechen des laufenden Betriebs;
2. Löschen von Fehlern beim Programmieren und
3. Beenden von Programmen während des Garens durch zweimaliges Drücken.





# PROGRAMMBETRIEB

Das Gerät besitzt 20 Speicher (1 - 20) für Garprogramme.

Die Speicher 1 - 10 enthalten vorprogrammierte Garprogramme (siehe Tabelle), die nach Bedarf abgeändert werden können. Siehe Seite D-6.

Darüber hinaus ist in allen Speichern jeweils ein Erweiterungsfaktor (1,8-fach) für die doppelte Menge gespeichert, der ebenfalls nach Bedarf umprogrammiert werden kann. Siehe Seite D-7.

| Speicher-Nr. | Garzeit | Leistungsstufe | Speicher-Nr. | Garzeit        | Leistungsstufe |
|--------------|---------|----------------|--------------|----------------|----------------|
| 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%           |

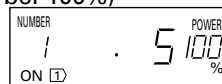
Die gespeicherten Daten bleiben auch im Falle einer Stromunterbrechung erhalten, sodass auch bei einem Stromausfall kein erneutes Programmieren erforderlich wird. Die verwendeten Speicher erfordern keinen Schutz durch Batterien.

Näheres zum Kontrollieren der Programmierungen finden Sie unter "Speicherkontrolle" auf Seite D-7.

## GAREN MIT SPEICHERPROGRAMM

Beispiel: Garen mit Speicherprogramm 1 (5 Sek. bei 100%)

1



Die Speichernummer wählen.

Der Betrieb startet nach 1 Sekunde.  
Anzeige im Display kontrollieren.

### HINWEIS:

Zur Benutzung der Speicherprogramme 11 - 20 ist die entsprechende NUMMERN-Taste, zweimal innerhalb von 1 Sekunde zu drücken.

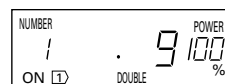
### Garen einer doppelten Menge mit Speicherprogramm

Beispiel: Erhitzen von zwei Portionen mit Speicherprogramm 1.

x 2



1



Auf doppelte Menge schalten.

Die Speichernummer wählen.

Der Betrieb startet nach 1 Sekunde.  
Anzeige im Display kontrollieren.

### HINWEIS:

1. Zum Garen der doppelten Menge mit den Speicherprogrammen 11 - 20 ist die entsprechende NUMMERN-Taste zweimal innerhalb von 1 Sekunde zu drücken.
2. Für die "doppelte Menge" gilt nicht die doppelte Garzeit, sondern die am besten geeignete Garzeit für zwei Portionen.
  - A. Beim Garen mit einem Speicherprogramm entfällt das Drücken der START-Taste ( ). Der Betrieb kann allerdings nicht über ein Programm gestartet werden, solange noch ein Programm im Display angezeigt ist.
  - B. Der Programmbetrieb wird abgebrochen, wenn bei laufendem Programm die Tür geöffnet wird.
  - C. Durch Drücken der STOP/LÖSCHEN-Taste ( ) kann ein laufendes Programm vorübergehend unterbrochen werden, um die Tür öffnen und das Gargut prüfen zu können. Nach dem Schließen der Tür kann der Programmbetrieb durch erneutes Drücken der START-Taste ( ) fortgesetzt werden.
  - D. Überschreitet die gespeicherte Zeitdauer den maximalen Zeitwert für Garen der "doppelten Menge", so wird "EE9" angezeigt und der Betrieb unterbrochen. Der Speicher kann nur für eine Garportion verwendet werden. Näheres zur maximalen Garzeit finden Sie auf Seite D-8.

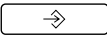
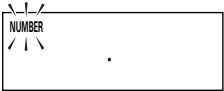
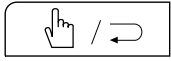
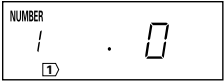
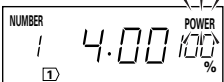
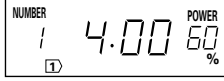
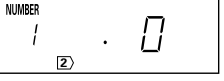
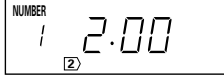
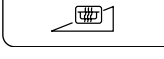
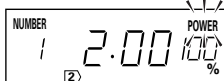
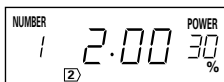
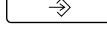
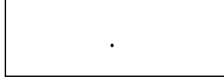


## SPEICHEREINSTELLUNG

Die Speicherprogramme der 20 Speicher können geändert werden. In jedem Speicher ist eine Garfolge mit bis zu drei Phasen auf beliebiger Leistungsstufe programmierbar. Die maximal zulässigen Garzeiten können der Garfolge-Tabelle auf Seite D-8 entnommen werden.

### Einstellung von Zeit und Leistungsstufe

Beispiel: Einstellung von 4 Minuten bei 60% in der ersten Phase und 2 Minuten bei 30% in der zweiten Phase für ein Gericht im Speicher 1.

| Schritt | Vorgehen                                           | Taste                                                                                                                                                                                                                                                        | Anzeige                                                                                                |
|---------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Auf Eingabe schalten.                              |  X 2<br>innerhalb von 2 Sek.                                                                                                                                                | <br>NUMBER blinkt.  |
| 2       | Die Speichernummer wählen.                         |                                                                                                                                                                             |                     |
| 3       | Die MANUELL/WIEDERHOL-Taste drücken.               |                                                                                                                                                                             |                     |
| 4       | Die gewünschte Garzeit für die 1. Phase eingeben.  |          |                    |
| 5       | Die Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen drücken. |                                                                                                                                                                           | <br>POWER blinkt. |
| 6       | Die Leistungsstufe für die 1. Phase wählen.        |                                                                                                                                                                           |                   |
| 7       | Die MANUELL/WIEDERHOL-Taste drücken.               |                                                                                                                                                                           |                   |
| 8       | Die gewünschte Garzeit für die 2. Phase eingeben.  |    |                   |
| 9       | Die Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen drücken. |                                                                                                                                                                           | <br>POWER blinkt. |
| 10      | Die Leistungsstufe für die 2. Phase wählen.        |                                                                                                                                                                           |                   |
| 11      | Die Eingabe abspeichern.                           |  X 2                                                                                                                                                                      |                   |

### HINWEIS:

- Zum Programmieren der Speicher 11 - 20 die entsprechende NUMMERN-Taste zweimal drücken z.B. 11=  x 2, 12=  x 2 ...
- Bei Wahl von 100% ist das Einstellen der Mikrowellenleistung nicht erforderlich.
- Falls die eingestellte Garzeit die maximal zulässige Zeit überschreitet, erscheint im Display die Meldung "EE9".
- Unter Schritt 1 ertönt der Signalton erst beim zweiten Drücken der Eingabetaste.

6/D-6

DEUTSCH



### Einstellung des Erweiterungsfaktors

Der Erweiterungsfaktor für die doppelte Menge kann im Speicher geändert werden.

Beispiel: Einstellung des Erweiterungsfaktors 1,67 für die doppelte Menge in Speicher 1.

| Schritt | Vorgehen                             | Taste                       | Anzeige |
|---------|--------------------------------------|-----------------------------|---------|
| 1       | Auf Eingabe schalten.                | X 2<br>innerhalb von 2 Sek. |         |
| 2       | Auf doppelte Menge schalten.         |                             |         |
| 3       | Die Speichernummer wählen.           |                             |         |
| 4       | Die MANUELL/WIEDERHOL-Taste drücken. |                             |         |
| 5       | Den Erweiterungsfaktor einstellen.   |                             |         |
| 6       | Die Eingabe abspeichern.             | X 2                         |         |

#### HINWEIS:

- Falls der Erweiterungsfaktor geändert werden soll, muß er für jede Taste getrennt eingestellt werden.
- Der Erweiterungsfaktor kann von 0,00 bis 9,99 eingestellt werden.
- Unter Schritt 1 ertönt der Signalton erst beim zweiten Drücken der Eingabetaste.

### SPEICHERKONTROLLE

Die im Speicher programmierten Informationen können überprüft werden.

#### Kontrolle von Zeit und Leistungsstufe

Beispiel: Kontrolle von Speicher 1 mit 4 Minuten bei 60% als 1. Phase und 2 Minuten bei 30% als 2. Phase; anschließend Kontrolle von Speicher 13 mit 3 Minuten bei 70%.

| Schritt | Vorgehen                        | Taste | Anzeige |
|---------|---------------------------------|-------|---------|
| 1       | Auf Speicherkontrolle schalten. |       |         |
| 2       | Die Speichernummer wählen.      |       |         |
| 3       | Die Speichernummer wählen.      | X 2   |         |
| 4       | Die Speicherkontrolle beenden.  |       |         |

#### HINWEIS:

Wenn unter Schritt 2 oder 3 in der Anzeige ( ) erscheint, ist kein Programm gespeichert.

7/D-7



### Kontrolle des Erweiterungsfaktors

Beispiel: Kontrolle des Erweiterungsfaktors für die doppelte Menge bei Speicher 1, programmiert auf 1,67

| Schritt | Vorgehen                        | Taste | Anzeige |
|---------|---------------------------------|-------|---------|
| 1       | Auf Speicherkontrolle schalten. |       |         |
| 2       | Auf doppelte Menge schalten.    |       |         |
| 3       | Die Speichernummer wählen.      |       |         |
| 4       | Die Speicherkontrolle beenden.  |       |         |

#### HINWEIS:

Bei allen Speichern ist ab Werk der Erweiterungsfaktor 1,80 voreingestellt.

DEUTSCH

## MANUELLER BETRIEB

Am Gerät können Garfolgen mit bis zu 3 Phasen vorprogrammiert werden; die Mikrowellen-Leistung ist in 11 Stufen einstellbar.

| Garfolge        | Mögliche Leistungsstufe | Mögliche Garzeit                                                                             |                                                            |
|-----------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                 |                         | A-23AT                                                                                       | A-25AT                                                     |
| Nur 1 Phase     | 0-40 %                  | Max. 30 Min.                                                                                 | Max. 30 Min.                                               |
|                 | 50-100 %                | Max. 30 Min.                                                                                 | Max. 15 Min.                                               |
| 2 oder 3 Phasen | 0 - 40%                 | Max. 30 Min. bei jeder Phase<br>Max. 60 Min. für zwei Phasen<br>Max. 90 Min. für drei Phasen | Max. 30 Min. bei jeder Phase<br>Insgesamt max. 30 Minuten. |
|                 | 50-100 %                | Max. 30 Min. für drei Phasen                                                                 | Max. 15 Min. bei jeder Phase<br>Insgesamt max. 15 Minuten. |

#### HINWEIS:

Überschreitet die Zeitdauer den eingestellten Maximalwert, so wird "EE9" angezeigt. Die STOP/LÖSCHEN-Taste ( ) andrücken und die gewünschte Zeitdauer einstellen.

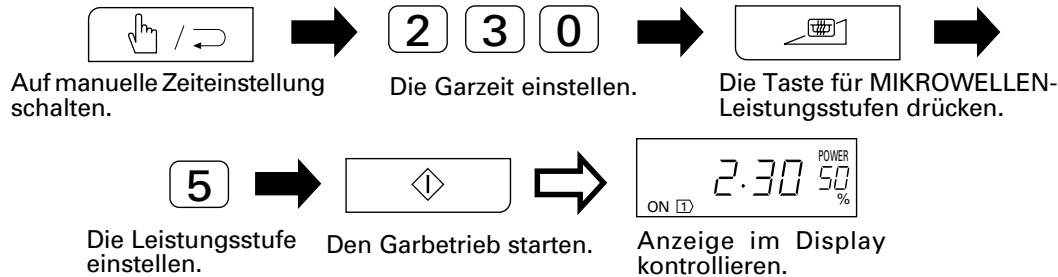
Dieses Gerät besitzt 11 Leistungsstufen, die nach Drücken der Taste für MIKROWELLEN-Leistungsstufen ( ) über die NUMMERN-Tasten wählbar sind.

| Mikrowellen-Leistungsstufen | 100% | 90% | 80% | 70% | 60% | 50% | 40% | 30% | 20% | 10% | 0% |
|-----------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| NUMMERN-Tasten              | —    | 9   | 8   | 7   | 6   | 5   | 4   | 3   | 2   | 1   | 0  |



## GAREN MIT ZEITEINSTELLUNG

Beispiel: Erhitzen für 2 Min. 30 Sek. bei 50%

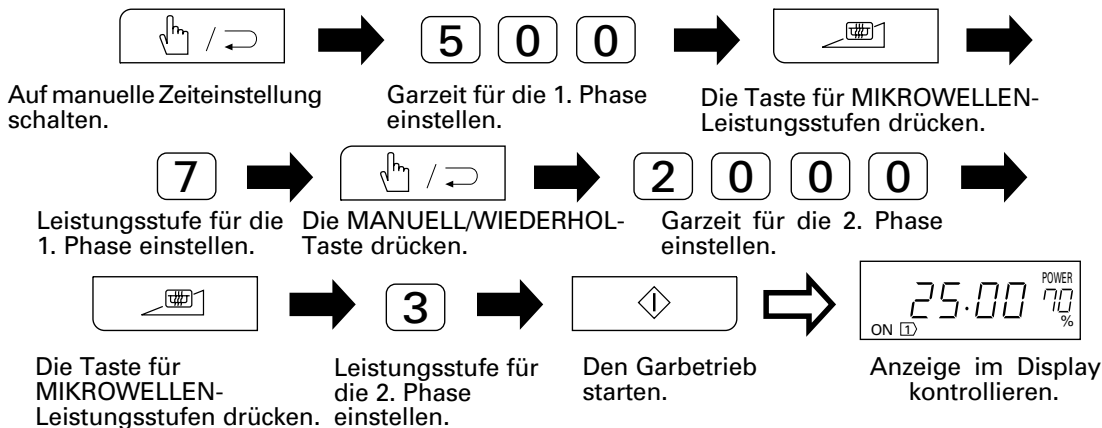


### HINWEIS:

1. Wenn 100% gewünscht wird, ist die Einstellung der Mikrowellenleistung nicht erforderlich.
2. Wird die Tür während des Garens geöffnet, so stoppt das Gerät. Um das Garen fortzusetzen, die Tür schließen und die START-Taste ( ) drücken. Wird die START-Taste ( ) nicht innerhalb von 1 Minute nach Schließen der Tür gedrückt, so wird das Programm storniert.
3. Überschreitet die Zeitdauer den eingestellten Maximalwert, so wird "EE9" angezeigt. Die STOP/ LÖSCHEN-Taste ( ) drücken und die gewünschte Zeitdauer einstellen.

## GAREN MIT GARFOLGE-EINSTELLUNG

Beispiel: Garen für 5 Min. bei 70%, gefolgt von 20 Min. bei 30%



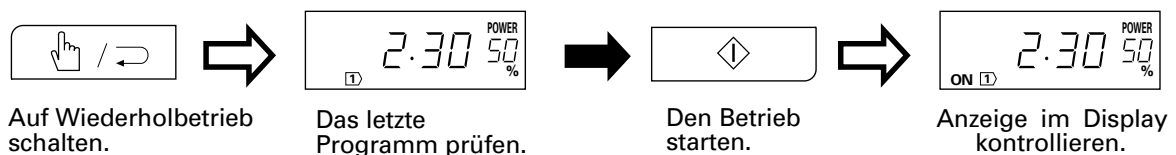
### HINWEIS:

1. Für 100% ist das Drücken der Taste für MIKROWELLEN-Leistungstufen ( ) nicht erforderlich.
2. Bei Drücken der START-Taste erscheint in der Anzeige die Gesamtgarzeit.
3. Durch Öffnen der Tür stoppt der Garbetrieb. Das laufende Programm wird abgebrochen, wenn nicht innerhalb von 1 Minute nach dem Schließen der Tür erneut die START-Taste ( ) gedrückt wird.
4. Überschreitet die Zeitdauer den eingestellten Maximalwert, so wird "EE9" angezeigt. Die STOP/ LÖSCHEN-Taste ( ) drücken und die gewünschte Zeitdauer einstellen.

## WIEDERHOLBETRIEB

Die letzte manuelle Programmierung kann erneut abgerufen werden.

Beispiel: Erneutes Garen mit dem letzten Programm, für das 2 Min. 30 Sek. bei 50% eingegeben wurde.







## SCHNELLES AUFTAUEN

Schnelles Auftauen wird zum Auftauen von Fleisch und Geflügel verwendet. Unter Bezugnahme auf die Tabelle für schnelles Auftauen die gewünschte Auftaudauer einstellen.

Beispiel: Auftauen für 1 Minuten und 30 Sekunden.

| Schritt | Vorgehen                                                                                                                                                      | Taste | Anzeige |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 1       | Die EXPRESS AUFTAU-Taste drücken.                                                                                                                             |       |         |
| 2       | Die gewünschte Auftauzeit eingeben.                                                                                                                           |       |         |
| 3       | Die START-Taste drücken.                                                                                                                                      |       |         |
| 4       | Nach der halben Zeit blinkt CHECK und das Gerät "piept" viermal. Die Tür öffnen. Die Lebensmittel umdrehen und aufgewärmte Teile abdecken. Die Tür schließen. |       |         |
| 5       | Die START-Taste innerhalb einer Minute nach dem Schließen der Tür drücken.                                                                                    |       |         |

DEUTSCH

Hinweis: 1. Wenn die Tür nach dem Signalton nicht geöffnet wird, geht das Auftauen weiter und die Auftauzeit wird bis auf 0 zurückgezählt.

2. Überschreitet die Zeitdauer den eingestellten Maximalwert (30 Minuten), so wird "EE9" angezeigt. Die STOP/LÖSCHEN-Taste ( ) drücken und die gewünschte Zeitdauer einstellen.

### TABELLE FÜR SCHNELLES AUFTAUEN

Diese Funktion ist besonders für kleine Lebensmittelstücke vorgesehen. Die folgenden Lebensmittel sollten mit dem Programm für schnelles Auftauen verwendet werden.

1. Rindersteak
2. Lammkoteletts
3. Schweinekoteletts
4. Geflügelteile
5. Fischsteaks

Das Gerät ist mit einer Zeit und Leistungsstufe programmiert, so daß die obigen Lebensmittel einfach aufgetaut werden können.

### WISSENSWERTES BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN

- Lebensmittel sollten nach dem Auftauen immer für ca. 10-30 Minuten stehen gelassen werden, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann und ein besseres Resultat erzielt wird.
- Die Lebensmittel nach der Standzeit überprüfen. Wenn das Fleisch noch nicht gleichmäßig aufgetaut ist, sollte mit 20% Leistung und zusätzlicher Zeit weiter aufgetaut werden.
- Lebensmittel mit der gleichen Dicke verwenden. Dadurch wird ein besseres Auftauresultat erzielt. Lebensmittel mit unterschiedlicher Dicke benötigen eventuell ein Abdecken von kleinen Teilen mit Alufolie, um ein Angaren zu verhindern.
- Siehe die Tabelle für manuelles Auftauen für nicht in der Tabelle aufgeführte Lebensmittel.
- Beim Einfrieren von Geflügel, Steaks, Koteletts und Fisch sollten die Teile in einzelnen flachen Schichten und bei Bedarf mit Kunststoffolie zum Trennen der Schichten abgedeckt werden. Dadurch wird ein gleichmäßiges Auftauen sichergestellt.

| LEBENSMITTEL                                                                 | 200 g            | 400 g  | 600 g         | METHODE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steaks<br>Schweinekoteletts<br>Lammkoteletts<br>Geflügelteile<br>Fischsteaks | 1'30"<br>- 1'50" | ca. 3' | 4'<br>- 4'30" | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Lebensmittel mit den dünneren Teilen in der Mitte einschichtig legen; zusammenhaftende Stücke sobald wie möglich trennen.</li> <li>2. Bei Bedarf die dünneren Teile mit Alufolie abdecken.</li> <li>3. Nach dem Signalton wenden und die Anordnung wechseln. Nach dem Wenden bereits aufgetaute Teile mit schmalen flachen Stücken aus Aluminium-Folie abdecken. Nach dem Auftauen für 10-30 Minuten stehen lassen.</li> </ol> |

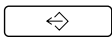
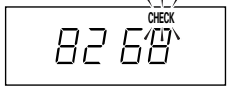
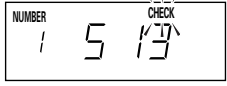
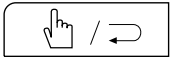
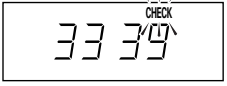
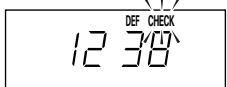
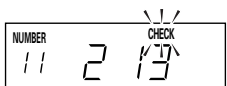


# WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN

## ZÄHLERKONTROLLE

Jede Taste speichert automatisch, wie oft sie betätigt wurde, so daß kontrolliert werden kann, in welcher Weise das Gerät benutzt wurde.

Beispiel: Sie möchten wissen, wie oft das Gerät insgesamt bedient wurde, wie oft die Speicherprogramme benutzt wurden und wie oft auf manuelles Garen geschaltet wurde. In diesem Falle wurde das Gerät 8268 mal bedient, 513 mal Programm 1 benutzt, 3339 auf manuelle Einstellung der Garzeit geschaltet, 1238 mal auf Auftauen geschaltet und 213 mal Programm 11 benutzt.

| Schritt | Vorgehen                                          | Taste                                                                                   | Anzeige                                                                                                              |
|---------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Kontrollfunktion einschalten.                     |  X 2   | <br>CHECK blinkt.<br>(Gesamtzahl) |
| 2       | Zählerstand von Speicher 1 abrufen.               |        | <br>(Anzahl der Betätigungen)     |
|         | Zählerstand für manuelle Zeiteinstellung abrufen. |       | <br>(Anzahl der Betätigungen)    |
|         | Zählerstand der SCHNELLES AUFTAUEN-Taste abrufen. |      | <br>(Anzahl der Betätigungen)   |
|         | Zählerstand von Speicher 11 abrufen.              |  X 2 |                                 |
| 3       | Kontrollbetrieb beenden.                          |      |                                 |

### HINWEIS:

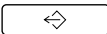
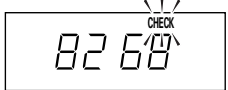
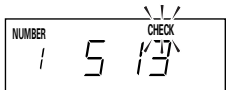
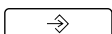
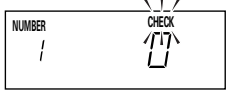
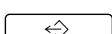
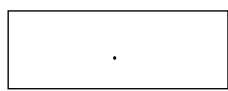
Jedes Zählwerk zählt bis 9999 und stellt sich nach 9999 auf 0 zurück.



## RÜCKSTELLEN DER ZÄHLER

Die Zähler sind getrennt rückstellbar.

Beispiel: Rückstellen des Zählers von Speicher 1

| Schritt | Vorgehen                            | Taste                                                                                 | Anzeige                                                                                                              |
|---------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Kontrollfunktion einschalten.       |  X 2 | <br>CHECK blinkt.<br>(Gesamtzahl) |
| 2       | Taste für Speicher 1 drücken.       |      | <br>(Anzahl der Betätigungen)     |
| 3       | Zählerstand von Speicher 1 löschen. |      |                                   |
| 4       | Die Speicherkontrolle beenden.      |      |                                   |

DEUTSCH

### HINWEIS:

1. Zum Rückstellen des Zählers für manuelles Garen unter Schritt 2 anstelle der NUMMER-Taste die MANUELL/WIEDERHOL-Taste (  ) drücken.  
Zum Rückstellen des Zählers für Auftauen unter Schritt 2 anstelle der NUMMER-Taste die SCHNELLES AUFTAUEN Taste (  ) drücken.
2. Zum Rückstellen der Gesamtzahl der Tastenbetätigungen den Schritt 2 überspringen.

## BEI FEHLERMELDUNGEN

Falls FEHLER-Meldungen angezeigt werden, den nachstehenden Hinweisen folgen.

### FEHLERMELDUNGEN

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EE1, EE2, EE3,<br>EE6, EE10, EE16 | Den Händler oder einen autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen, da ein Betriebsfehler vorliegt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| EE8, EE0 (Für R-23AT)             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| EE19 (Für R-25AT)                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| EE7                               | Temperatur der Abluft zu hoch. Prüfen, ob die Lüftungsöffnungen und Luft-Eintrittsöffnungen blockiert sind, ob die Raumtemperatur übermäßig hoch ist oder ob das Gerät bei leerem Garraum betrieben wurde. Nach Behebung der Ursache die STOP/LÖSCHEN-Taste (  ) drücken und nach einigen Minuten den Betrieb fortsetzen. |
| EE9                               | Die eingestellte Zeitdauer überschreitet den maximalen Zeitwert. Die STOP/LÖSCHEN-Taste (  ) drücken und die korrekte Zeitdauer eingeben.                                                                                                                                                                                 |
| EE17                              | Magnetron-Temperatur zu hoch. Die STOP/LÖSCHEN-Taste (  ) drücken und nach einigen Minuten erneut versuchen.                                                                                                                                                                                                              |

## BEI AUFLEUCHTEN DER FILTER-ANZEIGE

Wenn die FILTER-Anzeige leuchtet, ist der Luftereinlaßfilter zu reinigen. (Siehe Seite D-14.) Die Anzeige leuchtet automatisch nach etwa 200 Betriebsstunden auf.

Zum Löschen der FILTER-Anzeige ist die START-Taste (  ) zu drücken. Dadurch stellt sich der Betriebsstundenzähler automatisch auf Null zurück.



## REINIGUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEGLICHE ESSWARENRESTE ENTFERNEN - Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Geräts nachteilig beeinflussen, und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

### WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

- DAS GERÄT NICHT BETREIBEN, WENN DER SPRITZSCHUTZ NICHT EINGESETZT IST.
- DEN SPRITZSCHUTZ ERST DANN ENTFERNEN, WENN DAS NETZKABEL VON DER STECKDOSE ABGETRENNT IST, WEIL DAS DREHANTENNENSYSTEM, DAS SICH AN DER DECKE BEFINDET, SICH NOCH EINE MINUTE NACH DEM ÖFFNEN DER TÜR DREHT UND ZU VERLETZUNGEN FÜHREN KANN.
- KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERENDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.
- WASSER NICHT DIREKT AUF DAS GERÄT SPRITZEN. DIES KANN ZU ELEKTRISCHEM SCHLAG, KRIECHSTROM ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES FÜHREN.
- DAS GERÄT SOLLTE NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

### Außen

Die Außenseiten des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

### Elektronisches Bedienfeld

Das elektronische Bedienfeld sollte vorsichtig gereinigt werden. Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um die Tasten des Bedienfeldes zu inaktivieren. Nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden und das Bedienfeld leicht abwischen, bis es sauber ist. Keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da dies eine Beschädigung des Bedienfeldes zur Folge haben und eine Eingabe unmöglich machen kann.

### Innen

- 1) Zum einfachen Reinigen und aus hygienischen Gründen sollten Spritzer und andere Verunreinigungen am Ende eines jeden Tages mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm entfernt werden. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Überlagerte Spritzerschichten können überhitzt werden und zu rauchen oder zu brennen beginnen, bzw. zu einer Lichtbogenbildung führen.
- 2) Der Keramikboden sollte immer sauber sein. Wenn Fett und andere Rückstände im Innenraum verbleiben, kann dies zu Überhitzung, Rauch oder Feuer bei der nächsten Verwendung des Gerätes führen.

### VORSICHT:

NICHT DIE KERAMIKPLATTE AUS DEM GERÄT ENTFERNEN.

- 3) Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
- 4) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

### Spritzschutz

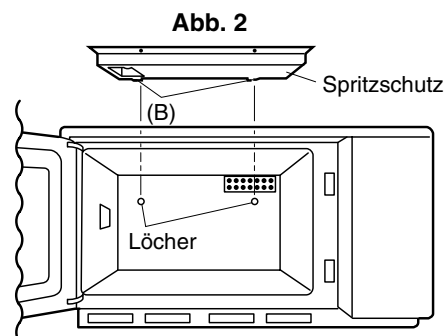
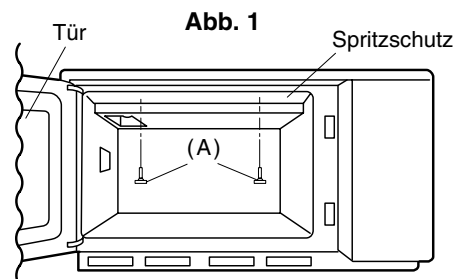
**DEN SPRITZSCHUTZ MINDESTENS EINMAL PRO WOCHE ENTFERNEN UND BEIDE SEITEN MIT EINEM MILDEN REINIGUNGSMITTEL ABWASCHEN. ANGESAMMELTES FETT KANN SICH ERHITZEN UND ZU RAUCHEN BEGINNEN. ERHITZTES FETT KANN ZU VERBRENNUNGEN DES SPRITZSCHUTZES FÜHREN. DER SPRITZSCHUTZ BEFINDET SICH OBEN IM GERÄT UND KANN LEICHT ENTFERNT WERDEN. VERGESSEN SIE NICHT, DAS NETZKABEL VON DER STECKDOSE ZU TRENNEN.**

### Entfernen:

1. Die beiden Rändelschrauben (A) wie in Abb. 1 gezeigt entfernen.
2. Den Spritzschutz aus dem Gerät entfernen.

### Einsetzen:

1. Die beiden Vorsprünge des Spritzschutzes (B) in die Löcher an der hinteren Gerätplatte einsetzen, wie in Abb. 2 gezeigt.
2. Den Spritzschutz mit den beiden Rändelschrauben (A) sicher an der Decke befestigen, wie in Abb. 1 gezeigt.

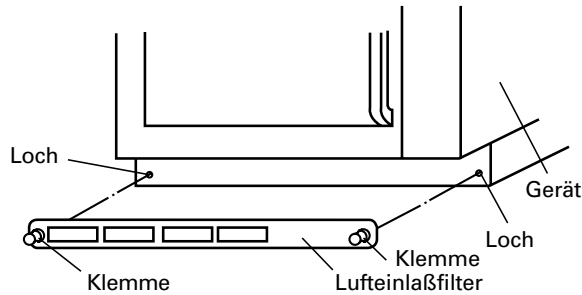




### Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### LUFTEINLASSFILTER



Den Lufteinlaßfilter sauber halten.

Zum Reinigen des Lufteinlaßfilters die zwei Klemmen am Filter entfernen und den Lufteinlaßfilter abziehen.

Den Lufteinlaßfilter in mildem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch trocknen. Nach dem Reinigen den Lufteinlaßfilter wieder am Gerät anbringen. Den Lufteinlaßfilter alle zwei Wochen einmal reinigen.

### VORSICHT!

DAS GERÄT NICHT OHNE DEN LUFTEINLASS-FILTER BETREIBEN.

### ACHTUNG NUR FÜR DEUTSCHLAND

Das Gerät ist mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen (SHARP Kundendienst) zu prüfen. Über das Ergebnis der Prüfung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen.

Der Kunde ist dafür verantwortlich, daß die jährliche Prüfung durch einen von Sharp autorisierten Kundendienst durchgeführt wird.

DEUTSCH

## FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung  
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Bei geöffneter Tür:
  - A. Leuchtet die Garraumbeleuchtung auf? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_
  - B. Arbeitet der Kühlventilator? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_  
(Durch Auflegen der Hand auf die hinteren Lüftungsöffnungen überprüfen.)
3. Eine Tasse mit etwa 150 ml Wasser in den Garraum stellen, die Tür schließen und die nachstehenden Tasten drücken.



A. Leuchtet das Symbol für Garen auf?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

B. Ist das Wasser nach der angegebenen Zeit warm?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.



# RATGEBER

## WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN

Mikrowellen versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.

### Lebensmittel



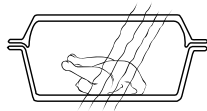
Mikrowellen werden absorbiert

## DAS GEEIGNETE GESCHIRR

### Glas, Glaskeramik und Porzellan

Hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan ist sehr gut geeignet. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall) oder mit einer Metallaufgabe versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

*Glas, Porzellan, Keramik  
Kunststoff, Papier etc.*



Mikrowellen dringen durch

### Keramik

ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muß glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen.

### Kunststoff und Papiergeschirr

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoff- oder Papiergeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

### Mikrowellenfolie

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

### Bratbeutel

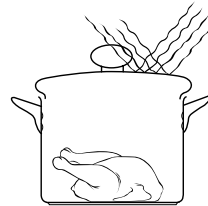
können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

### Metall

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können.

Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen).

### Metall



Mikrowellen werden reflektiert

Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/3 bis 3/4 mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muß ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

Kein Geschirr mit Metallaufgabe, Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben, Bändern oder Griffen, verwenden.

## GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch:

Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 100% Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.





## ZUR BENUTZUNG DER LEISTUNGSTUFEN

### 100% - 70% Leistung:

Hohe Leistungen sind ideal zum Aufwärmen und Aufbereiten von Lebensmitteln. Sie eignen sich auch dazu, Lebensmittel oder Wasser schnell zum Kochen zu bringen, um das Garen dann mit niedrigerer Leistung fortzusetzen (z.B. für Reis oder Nudeln).

### 60% - 40% Leistung:

Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

### 30% - 20% Leistung:

Für schonendes Garen und empfindliche Speisen. Gut geeignet zum Fortkochen des Garguts, z. B. für Nudeln und Reis.

### 10% Leistung:

Die unterste Leistungsstufe wird hauptsächlich zum Auftauen benutzt. Kann auch zum Garen sehr empfindlicher Speisen wie z. B. Käsesauce verwendet werden.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, die zu garenden oder aufzuwärmenden Lebensmittel abzudecken. Zusätzlich kann das Lebensmittel mit etwas Wasser besprüht werden (auch gesalzenes Wasser oder ggf. Bouillon verwendbar). Der Wasserdampf hält das Lebensmittel feucht und hilft, das Garen zu beschleunigen.

## GARTABELLE UND REZEPTE

| <b>1800W</b> | Lebensmittel                                | Ausgangs-<br>temperatur | Mikrowellen-<br>leistung | 200g       | 400g      | 600g      | Bemerkungen                                                                         |
|--------------|---------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| AUFTAUEN     | Fleisch                                     | -18°C                   | 10%                      | ca. 4'30"  | ca. 6'30" | ca. 8'30" | Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit.<br>Standzeit: ca. 10 Minuten                 |
|              | Geflügel                                    | -18°C                   | 10%                      | ca. 4'30"  | ca. 6'30" | ca. 9'30" |                                                                                     |
|              | Fisch                                       | -18°C                   | 10%                      | ca. 4'30"  | ca. 6'30" | ca. 8'30" |                                                                                     |
|              | Obst                                        | -18°C                   | 10%                      | ca. 2'50"  | ca. 5'30" | —         |                                                                                     |
|              | *Kuchen<br>(Kein Frucht-oder<br>Käsekuchen) | -18°C                   | 10%                      | ca. 1'10"  | ca. 1'50" | ca. 2'10" |                                                                                     |
|              | *Torte                                      | -18°C                   | 10%                      | ca. 1'10"  | ca. 2'10" | —         |                                                                                     |
|              | Shrimps                                     | -18°C                   | 10%                      | ca. 4'     | 6'-7'     | ca. 9'    |                                                                                     |
|              | **Aufschnitt                                | -18°C                   | 10%                      | ca. 3'     | ca. 5'30" | ca. 8'    |                                                                                     |
| AUFWÄRMEN    | Klare Suppe                                 | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'     | ca. 1'40" | ca. 2'30" | Mit Mikrowellenfolie oder<br>Deckel abdecken.<br>Nach dem Erwärmen gut<br>umrühren. |
|              | Cremesuppe                                  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'     | ca. 2'    | ca. 2'50" |                                                                                     |
|              | Eintopf                                     | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'     | ca. 2'    | ca. 2'50" |                                                                                     |
|              | Beilagen, Nudeln                            | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 50 Sek | ca. 1'20" | ca. 2'20" |                                                                                     |
|              | Beilagen, Reis                              | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 50 Sek | ca. 1'30" | ca. 2'30" |                                                                                     |
|              | Beilagen, Kartoffeln                        | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 50 Sek | ca. 1'30" | ca. 2'30" |                                                                                     |
|              | Beilagen, Gemüse                            | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 50 Sek | ca. 1'50" | ca. 2'30" |                                                                                     |
|              | Gebackene Bohnen                            | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'     | ca. 2'    | —         |                                                                                     |
|              | Gulasch, Ragout                             | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'10"  | ca. 2'10" | ca. 3'    |                                                                                     |
|              | *Fleisch (150 g)                            | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 40 Sek | 1'20"     | —         |                                                                                     |
|              | *Würstchen (50 g)                           | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 15 Sek | 25 Sek    | 35 Sek    |                                                                                     |
|              |                                             |                         |                          |            |           |           |                                                                                     |
| GAREN        | Beilagen, Kartoffeln                        | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 2'10"  | ca. 4'40" | ca. 6'    | Schüssel mit Deckel verwenden.<br>Nach der Hälfte der Garzeit<br>umrühren.          |
|              | Beilagen, Gemüse                            | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 2'50"  | ca. 4'40" | ca. 6'30" |                                                                                     |
| <b>2100W</b> | Lebensmittel                                | Ausgangs-<br>temperatur | Mikrowellen-<br>leistung | 200g       | 400g      | 600g      | Bemerkungen                                                                         |
| AUFTAUEN     | Fleisch                                     | -18°C                   | 10%                      | ca. 4'     | ca. 5'50" | ca. 8'30" | Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit.<br>Standzeit: ca. 10 Minuten                 |
|              | Geflügel                                    | -18°C                   | 10%                      | ca. 4'20"  | ca. 6'30" | ca. 9'30" |                                                                                     |
|              | Fisch                                       | -18°C                   | 10%                      | ca. 4'     | ca. 5'30" | ca. 7'30" |                                                                                     |
|              | Obst                                        | -18°C                   | 10%                      | ca. 2'50"  | ca. 5'20" | —         |                                                                                     |
|              | *Kuchen<br>(Kein Frucht-oder<br>Käsekuchen) | -18°C                   | 10%                      | ca. 1'     | ca. 1'40" | ca. 2'    |                                                                                     |
|              | *Torte                                      | -18°C                   | 10%                      | ca. 1'25"  | ca. 2'10" | —         |                                                                                     |
|              | Shrimps                                     | -18°C                   | 10%                      | ca. 4'     | ca. 6'30" | ca. 9'    |                                                                                     |
|              | **Aufschnitt                                | -18°C                   | 10%                      | ca. 3'     | ca. 5'30" | ca. 8'    |                                                                                     |
| AUFWÄRMEN    | Klare Suppe                                 | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 50 Sek | ca. 1'30" | ca. 2'20" | Mit Mikrowellenfolie oder<br>Deckel abdecken.<br>Nach dem Erwärmen gut<br>umrühren. |
|              | Cremesuppe                                  | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'     | ca. 1'40" | ca. 2'40" |                                                                                     |
|              | Eintopf                                     | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'     | ca. 1'40" | ca. 2'40" |                                                                                     |
|              | Beilagen, Nudeln                            | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 40 Sek | ca. 1'10" | ca. 2'    |                                                                                     |
|              | Beilagen, Reis                              | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 40 Sek | ca. 1'20" | ca. 2'    |                                                                                     |
|              | Beilagen, Kartoffeln                        | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 40 Sek | ca. 1'30" | ca. 2'10" |                                                                                     |
|              | Beilagen, Gemüse                            | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 50 Sek | ca. 1'30" | ca. 2'10" |                                                                                     |
|              | Gebackene Bohnen                            | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 55 Sek | ca. 1'50" | —         |                                                                                     |
|              | Gulasch, Ragout                             | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 1'     | ca. 2'    | ca. 2'50" |                                                                                     |
|              | *Fleisch (150 g)                            | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 40 Sek | ca. 1'20" | —         |                                                                                     |
|              | *Würstchen (50 g)                           | 5±2°C                   | 100%                     | ca. 15 Sek | 25 Sek    | 40 Sek    |                                                                                     |
|              |                                             |                         |                          |            |           |           |                                                                                     |
| GAREN        | Beilagen, Kartoffeln                        | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 2'     | ca. 3'30" | ca. 5'    | Schüssel mit Deckel verwenden.<br>Nach der Hälfte der Garzeit<br>umrühren.          |
|              | Beilagen, Gemüse                            | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 2'10"  | ca. 3'50" | ca. 5'20" |                                                                                     |

\* Angaben pro Stück (1.2.3) nicht pro Gramm.

\*\* Aufgetaute Scheiben entfernen. Standzeit: ca. 10 Minuten

16/D-16

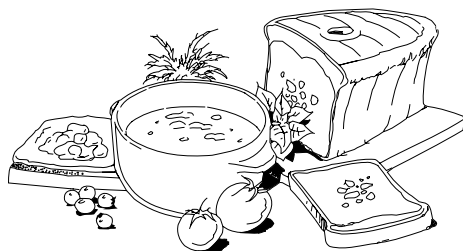
DEUTSCH



| <b>1800W</b> | Lebensmittel            | Ausgangs-<br>temperatur | Mikrowellen-<br>leistung | 1 Stck.    | 2 Stck.    |
|--------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|------------|------------|
| SNACKS       | Gebäck                  | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 6 Sek  | –          |
|              | *Berliner/Doughnuts     | 20±2°C                  | 100%                     | 5 Sek      | 8 Sek      |
|              | *Königin Pastete        | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 10 Sek | ca. 15 Sek |
|              | *Hamburger (Frikadelle) | 5±2°C                   | 100%                     | 40 Sek     | 1'20"      |
|              | *Cheeseburger           | 5±2°C                   | 50%                      | 50 Sek     | 1'30"      |
|              | Toast mit Speck (40g)   | 20±2°C                  | 100%                     | 10 Sek     | –          |
|              | Rührei mit Speck (140g) | 5±2°C                   | 100%                     | 35 Sek     | –          |
| <b>2100W</b> | Lebensmittel            | Ausgangs-<br>temperatur | Mikrowellen-<br>leistung | 1 Stck.    | 2 Stck.    |
| SNACKS       | Gebäck                  | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 6 Sek  | –          |
|              | *Berliner/Doughnuts     | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 5 Sek  | ca. 8 Sek  |
|              | *Königin Pastete        | 20±2°C                  | 100%                     | ca. 10 Sek | ca. 15 Sek |
|              | *Hamburger (Frikadelle) | 5±2°C                   | 100%                     | 35 Sek     | 1'10"      |
|              | *Cheeseburger           | 5±2°C                   | 50%                      | 50 Sek     | 1'40"      |
|              | Toast mit Speck (40g)   | 20±2°C                  | 100%                     | 10 Sek     | –          |
|              | Rührei mit Speck (140g) | 5±2°C                   | 100%                     | 40 Sek     | –          |

\*Angaben pro Stück (1,2,3), nicht pro Gramm.

## Rezepte



### Bacon

Zwei dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck zwischen Küchenpapier legen und garen (ca. 20 Sek/15 Sek.)

### Omelette

Einen flachen Teller leicht einfetten. Drei Eier mit etwas Salz und Pfeffer durchschlagen. Das Ei auf den Teller geben und ca. 50 Sek/45 Sek garen. 2 EL der gewünschte Füllung (Ragout, Gemüse) zugeben und noch einmal für ca. 10 Sek/10 Sek garen.

### Toast Hawaii

Das Toastbrot rösten und mit Butter bestreichen. Eine Scheibe Schinken, Ananas und Käse auf einen Teller legen und für ca. 20 Sek/20 Sek garen. Nach dem Erwärmen auf das Toast legen.

### Rührei

Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 45 Sek/45 Sek garen, dabei zwischendurch dreimal umrühren.

### Heiße Schokolade mit Sahne

150 ml Milch in eine große Tasse geben. 30 g dunkle Schokolade (in Stücken) hinzugeben. Umrühren und ca. 50 Sek/40 Sek garen, dabei zwischendurch noch einmal umrühren. Etwas geschlagene Sahne hinzugeben und mit etwas Schokoladenpulver garniert servieren.

Hinweis : Die erste Zeitangabe bezieht sich auf 1800 Watt, die zweite Zeitangabe auf 2100 Watt.



DEUTSCH



18/D-18

**D TECHNISCHE DATEN**

Netzspannung: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom  
 Sicherung/Sicherungsautomat: 16 A, träge  
 Leistungsaufnahme: R-23AT:2.9 kW  
 R-25AT:3.15 kW  
 Leistungsabgabe: R-23AT:1800 W (IEC 60705)  
 R-25AT:2100 W (IEC 60705)  
 Mikrowellenfrequenz: 2450 MHz\*(Klasse B/Gruppe 2)  
 Außenabmessungen: 510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(T) (einzelnes Gerät)  
 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(T) (zwei Geräte kombiniert)  
 Garraumabmessungen: 330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(T)  
 Garrauminhalt: 20 Liter  
 Gar-Gleichmäßigkeit: Drehantennen-System  
 Gewicht: Ca. 33 kg  
 \* Dies ist die Klassifizierung für ISM-Geräte (Industrie, Wissenschaft, Medizin), wie im internationalen Standard CISPR. 11 beschrieben.

**F FICHE TECHNIQUE**

Alimentation électrique: 230 V, 50 Hz, monophasé  
 Fusible/disjoncteur de protection: Fusible temporisé 16 A  
 Consommation électrique: R-23AT:2.9 kW  
 R-25AT:3.15 kW  
 Puissance de sortie: R-23AT:1800 W (IEC 60705)  
 R-25AT:2100 W (IEC 60705)  
 Fréquence micro-ondes: 2450 MHz\*(Classe B, Groupe 2)  
 Dimensions extérieures: 510 mm(L) x 335 mm(H) x 470 mm(P) (un seul four)  
 510 mm(L) x 670 mm(H) x 470 mm(P) (deux fours)  
 Dimensions de la cavité: 330 mm(L) x 180 mm(H) x 330 mm(P)  
 Volume de la cavité: 20 litres  
 Uniformisation de la cuisson: Antenne tournante  
 Poids: 33 kg environ  
 \* Classification pour les équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans le standard international CISPR. 11.

**NL SPECIFICATIES**

Netspanning: 230 V, 50 Hz, enkele fase  
 Zekering/circuitonderbreker: 16 A, tijdsvertraging  
 Vereist vermogen: R-23AT:2.9 kW  
 R-25AT:3.15 kW  
 Uitgangsvermogen: R-23AT:1800 W (IEC 60705)  
 R-25AT:2100 W (IEC 60705)  
 Microgolffrekwentie: 2450 MHz\*(klasse B/groep 2)  
 Afmetingen buitenkant: 510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(D) (één oven)  
 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(D) (twee ovens)  
 Afmetingen binnenkant: 330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(D)  
 Kapaciteit oven: 20 l  
 Kookstelsel: Roterende antenne  
 Gewicht: Ca. 33 kg  
 \* Dit is de classificatie voor ISM (industriële, wetenschappelijke en medische) apparatuur beschreven in de CISPR. 11 internationale normen.

**I DATI TECNICI**

Tensione di corrente alternata: 230 V, 50 Hz, monofase  
 Fusibile linea distribuzione/ interruttore automatico: 16 A a intervallo di tempo  
 Potenza richiesta: R-23AT:2.9 kW  
 R-25AT:3.15 kW  
 Potenza emessa: R-23AT:1800 W (IEC 60705)  
 R-25AT:2100 W (IEC 60705)  
 Frequenza microonde: 2450 MHz\*(Classe B/Gruppo 2)  
 Dimensioni esterne: 510 mm(L) x 335 mm(A) x 470 mm(P) (Forno singolo)  
 510 mm(L) x 670 mm(A) x 470 mm(P) (Due forni)  
 Dimensioni cavità: 330 mm(L) x 180 mm(A) x 330 mm(P)  
 Capacità forno: 20 litri  
 Uniformità di cottura: Sistema ad antenna rotante  
 Peso: 33 kg circa  
 \* Classificazione di apparecchio ISM (Industriale, Scientifico, Medico) secondo lo standard internazionale CISPR. 11

**E ESPECIFICACIONES**

Tensión alterna: 230 V, 50 Hz, monofásica  
 Fusible/disyuntor de fase: 16 A, retardo de tiempo  
 Energía eléctrica de CA: R-23AT:2.9 kW  
 R-25AT:3.15 kW  
 Potencia de salida: R-23AT:1800 W (IEC 60705)  
 R-25AT:2100 W (IEC 60705)  
 Frecuencia de microondas: 2450 MHz\*(Clase B/Grupo 2)  
 Dimensiones exteriores: 510 mm(An.) x 335 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Un solo horno)  
 510 mm(An.) x 670 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Dos hornos)  
 Dimensiones de la cavidad: 330 mm(An.) x 180 mm(Al.) x 330 mm(Prof.)  
 Capacidad del horno: 20 litros  
 Uniformidad de cocción: Sistema de antena rotativa  
 Peso: 33 kg aproximadamente  
 \* Ésta es la clasificación de los equipos ISM (industriales, científicos y médicos) descrita en la norma internacional CISPR. 11.



- SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND •
- SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA •

## Profi - Mikrowellengeräte

Gilt nur für Deutschland

Lieber SHARP Kunde,  
SHARP- Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.

Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen, wenden Sie sich bitte direkt an unseren:



zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service.

Als Nachweis für Sachmängel-/ Garantiarbeiten dient Ihr Kaufbeleg / Rechnung

Selbstverständlich können Sie unseren QUICK 48 Vor-Ort-Service Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE GmbH)  
Parts & Technical Services



# SHARP

**SHARP CORPORATION**  
**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**  
Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg  
Federal Republic of Germany

|                                                   |                      |
|---------------------------------------------------|----------------------|
| Recyclingpapier / Gedruckt mit Sojafarbe          | Gedruckt in Japan    |
| Papier recyclé / Imprimé avec de l'encre de soja  | Imprimé au Japon     |
| Kringlooppapier / Geprint met soja-inkt           | Gedruckt in Japan    |
| Carta riciclata / Stampato con inchiostro di soja | Stampato in Giappone |
| Papel reciclado / Impreso con tinta de soja       | Impreso en Japón     |

TINSMA018WRRZ-H31

