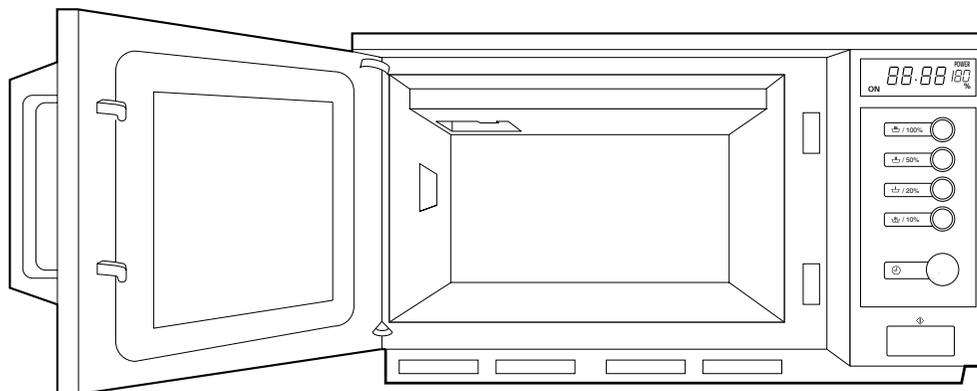


SHARP

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



D	<p>BEDIENUNGSANLEITUNG - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.</p> <p>Achtung 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. <i>Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EWG und 73/23/EWG mit Änderung 93/68/EWG.</i></p>
F	<p>MODE D'EMPLOI - Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.</p> <p>Avertissement 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. <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>
NL	<p>GEBRUIKSAANWIJZING - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.</p> <p>Waarschuwing Het niet naleven van de gebruiks- en onder- houdsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels. <i>Dit apparaat voldoet aan de eisen van de richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG, gewijzigd door 93/68/EEG.</i></p>
I	<p>MANUALE D'ISTRUZIONI - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.</p> <p>Avvertenza: 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. <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>
E	<p>MANUAL DE INSTRUCCIONES - Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.</p> <p>Advertencia 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. <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>

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

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

D **INHALT**

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	2,3	GAREN MIT ZEITEINSTELLUNG	D-4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1	WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN	D-5
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3	REINIGUNG UND PFLEGE	D-6
ZUBEHÖR	D-3	FUNKTIONSPRÜFUNG	D-7
KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN	D-4	RATGEBER	D-8
VOR INBETRIEBNAHME	D-4	TECHNISCHE DATEN	Rückseite

F **TABLE DES MATIÈRES**

LES ORGANES	2,3	MISE EN SERVICE	F-4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1	TEMPS DE CUISSON	F-4
INSTALLATION	F-3	AUTRES PARTICULARITÉS UTILES	F-5
ACCESSOIRES	F-3	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-6
BRÈVES DESCRIPTION DES PARTICULARITÉS	F-4	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-7
		GUIDE	F-8
		FICHE TECHNIQUE	Couverture-dos

NL **INHOUDSOPGAVE**

NAMEN VAN ONDERDELEN	2,3	ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-4
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN	NL-1	TIJDKOKEN	NL-4
INSTALLATIE	NL-3	ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-5
TOEBEHOREN	NL-3	ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-6
BEKNOPTE UITLEG VAN DE KENMERKEN	NL-4	IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-7
		GIDS	NL-8
		SPECIFICATIES	Achterkaft

I **INDICE**

NOME DELLE PARTI	2,3	PRIMA DI USARE IL FORNO	I-4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1	COTTURA A TEMPO	I-4
INSTALLAZIONE	I-3	ALTRE COMODE CARATTERISTICHE	I-5
ACCESSORI	I-3	MANUTENZIONE E PULIZIA	I-6
BREVE DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI	I-4	DIAGNOSTICA	I-7
		CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI	I-8
		DATI TECNICI	Copertina posteriore

E **INDICE**

NOMBRE DE LAS PIEZAS	2,3	COCCION POR TIEMPOS	E-4
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-5
INSTALACIÓN	E-3	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-6
ACCESORIOS	E-3	LOCALIZACION DE AVERÍAS	E-7
EXPLICACIÓN BREVE DE LAS CARACTERÍSTICAS	E-4	CONSEJOS ÚTILES	E-8
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-4	ESPECIFICACIONES	Cubierta trasera

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/L'ES ORGANES

(D)

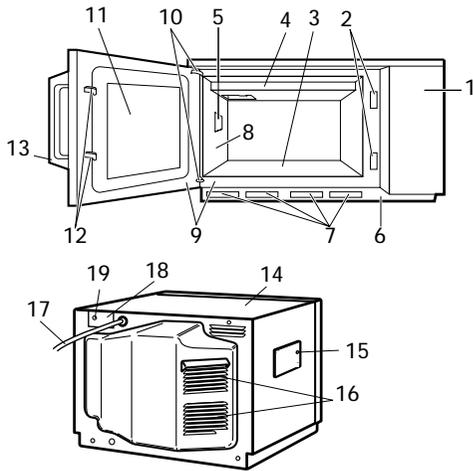
GERÄT

- 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 Belüftungsschlitze
- 17 Netzkabel
- 18 Sicherungsplatte
- 19 Schraube für Sicherungsplatte

(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



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 Display
- 3 Mikrowellen-Leistungsstufen-Anzeige

BEDIENUNGSTASTEN

- 4 Leistungsstufe 100%
- 5 Leistungsstufe 50%
- 6 Leistungsstufe 20%
- 7 Leistungsstufe 10%
- 8 ZEITEINSTELLKNOPF
Durch Drehen des Knopfes die Garzeit einstellen.
- 9 START-Taste

TABLEAU DE COMMANDE

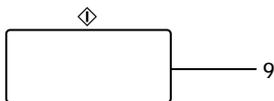
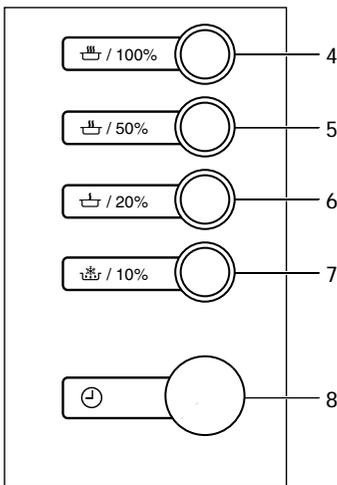
TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

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

- 1 Témoin de cuisson
Il s'éclaire pendant la cuisson.
- 2 Affichage numérique
- 3 Indicateur du niveau de puissance micro-ondes

BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

- 4 Puissance 100%
- 5 Puissance 50%
- 6 Puissance 20%
- 7 Puissance 10%
- 8 MINUTERIE ÉLECTRONIQUE
Tournez ce bouton pour préciser le temps de cuisson.
- 9 Bouton DÉPART



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

WARNUNG

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. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
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. NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Den Netzstecker des Gerätes ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.
10. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe "RATGEBER" auf Seite D-8.
11. Bei der Verwendung von Einweg-Kunststoff-, Papier- oder anderen brennbaren Lebensmittelbehältern immer in der Nähe des Gerätes bleiben. Das Gerät sollte regelmäßig beobachtet werden, wenn Lebensmittel in derartigen Behältern gekocht oder aufgewärmt werden. Nur zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwenden. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung derartiger Behälter, da sie zu Feuer im Gerät führen können.
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 "Nützliche Tips" in der Bedienungsanleitung und im anliegenden Kochbuchteil.

Zur Vermeidung von Verletzungen

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) Die Garraumwände und die Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen aufweisen.
 - (e) Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. Nehmen Sie unter keinen Umständen Einstellungen, Reparaturen oder Veränderungen an Ihrem Mikrowellengerät vor. Es ist für jede Person mit Ausnahme von autorisierten Elektrikern gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten auszuführen. Es darf keine Abdeckung entfernt werden, da sonst Mikrowellenstrahlen austreten könnten.
3. Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite D-6.
6. 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

1. **WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
2. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
3. 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 plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

- 1) Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
- 2) Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
- 3) Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
4. 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.
5. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
 2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
 3. 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.
4. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
 5. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
 6. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
 7. 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!
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.
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.

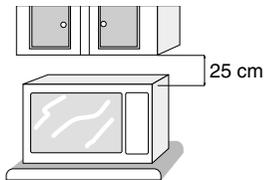
HINWEISE

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) Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.
- 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.
- 5-6) 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) and 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.

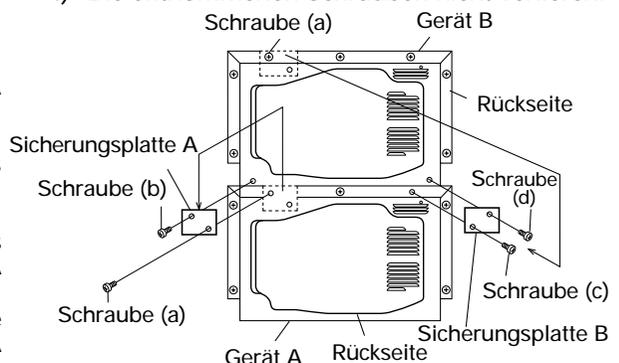


Abb. A: Verschrauben von zwei Mikrowellengeräten

ZUBEHÖR

Sicherstellen, daß das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

- Bedienungsanleitung
- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN : Ersatzteilnummer TCAUHA 257 WRR0)

HINWEIS:

- Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.
- Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN

Zeiteinstellknopf:

Unterschiedlich große Einstellschritte in beiden Richtungen.

Garen mit Zeiteinstellung:

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

Wiederholbetrieb:

Für die Wiederverwendung der letzten Garzeit und Leistungsstufe, genügt das Drücken der Leistungsstufen-Taste und dann der Start-Taste.

Fehlermeldungen:

Bedienungsfehler und technische Probleme werden durch Fehlercodes angezeigt.

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 Anzeige erscheint .
- 2) Die Tasten und der Zeiteinstellknopf 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) Das Programm wird abgebrochen, wenn beim Programmieren nicht innerhalb von 3 Minuten die nächste Taste bzw. der Zeiteinstellknopf betätigt wird.
- 5) In der Anzeige erscheint , sobald die Zeitschaltuhr Null erreicht. Dieser Hinweis erlischt, wenn die Garraumbür geöffnet wird.

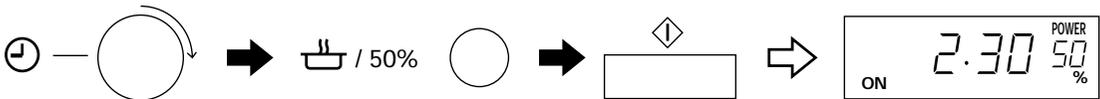
DEUTSCH

GAREN MIT ZEITEINSTELLUNG

Als Garzeit können maximal 30 Minuten programmiert werden. Dabei stehen 4 Leistungsstufen zur Wahl.

STUFE	MIKROWELLEN-LEISTUNG	WATT	
		R-22AM	R-23AM
	100%	1500	1800
	50%	750	900
	20%	300	360
	10%	150	180

Beispiel: Garen über 2 Min. 30 Sek. auf Leistungsstufe 50%.



Den Knopf nach rechts drehen und die gewünschte Garzeit (2 Min. 30 Sek.) einstellen.

Die Leistungsstufe wählen (50%).

Den Betrieb starten.

Anzeige kontrollieren.

HINWEISE:

1. Wenn 100% gewünscht ist, braucht die Taste für die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE nicht gedrückt zu werden.
2. Wenn während des Garens die Garraumbür geöffnet wird, unterbricht das Gerät den Betrieb. Das Programm wird abgebrochen, falls nach dem Öffnen der Tür nicht innerhalb einer Minute erneut eine der Tasten oder der Zeiteinstellknopf betätigt wird.
3. Die restliche Garzeit erlischt, wenn bei geöffnetem Gerät die Tür geschlossen und erneut geöffnet wird.
4. Auf Drehen des Zeiteinstellknopfes nach links nimmt die Garzeit von 30 Minuten ausgehend schrittweise ab.

Bei längeren Garzeiten nimmt die Größe der Einstellschritte (Einheiten) der Zeitschaltuhr zu. Im Bereich von 0 bis 60 Sekunden z.B. erfolgt die Einstellung in Schritten von 2 Sekunden, während sie sich im Bereich von 10 bis 30 Minuten in Schritten von jeweils 30 Sekunden ändert.

GARZEIT-EINSTELLSCHRITTE

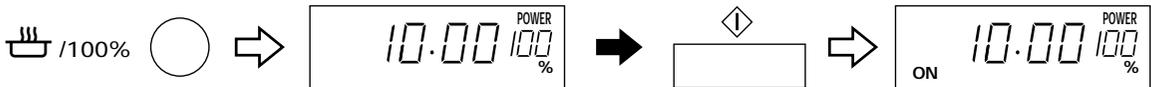
GARZEIT	EINHEIT
0 - 60 Sek.	2 Sek.
60 Sek. - 3 Min.	5 Sek.
3 - 10 Min.	10 Sek.
10 - 30 Min.	30 Sek.

WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN

WIEDERHOLUNGSBETRIEB

Das Gerät speichert für jede der Leistungsstufen die jeweils letzte Garzeit, so daß diese ohne erneutes Einstellen wieder zur Verfügung steht.

Beispiel: Erneutes Garen mit gleicher Garzeit bei 100% (letzte Garzeit: 10 Min.)



Die Leistungsstufe wählen (100%).

Anzeige kontrollieren.

Den Garbetrieb starten.

Anzeige kontrollieren.

BEI FEHLERMELDUNGEN

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

FEHLERMELDUNGEN

EE1, EE2, EE3, EE6, EE8, EE0, EE10, EE16	Den Händler oder einen autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen, da ein Betriebsfehler vorliegt.
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. Die Ursache beheben und nach einigen Minuten erneut versuchen.
EE17	Magnetron-Temperatur zu hoch. Die Garraumtür zweimal öffnen und schließen, dann nach einigen Minuten erneut versuchen.

REINIGUNG UND PFLEGE

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 DREHANTENNEN-SYSTEM, 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.

Außen

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

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um die Bedienfeldtasten und den Zeiteinstellknopf zu inaktivieren. Das Bedienfeld sollte vorsichtig gereinigt werden. Dazu ein lediglich mit Wasser angefeuchtetes Tuch benutzen und das Bedienfeld behutsam sauberwischen. Nicht unnötig viel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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.
- 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

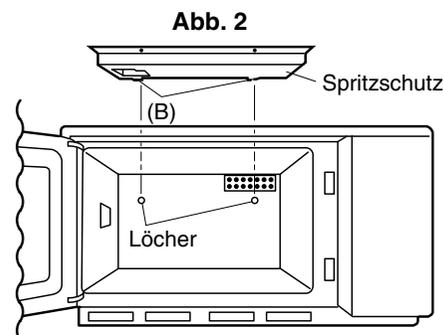
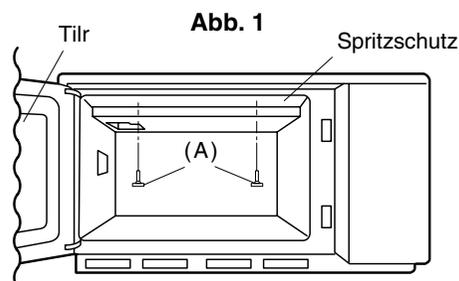
DEN SPRITZSCHUTZ MINDESTENS EINMAL PRO WOCHE ENTFERNEN UND BEIDE SEITEN MIT EINEM MILDEN REINIGUNGSMITTEL ABWASCHEN. ANGESAMMELTES FETT KANN SICH ERHITZEN UND ZU RAUCHEN BEGINNEN. ERHITZTES FETT KANN ZU VERBRENNUNGEN DES SPRITZSCHUTZES FÜHREN. DER SPRITZSCHUTZ BEFINDET SICH OBEN IM GERÄT UND KANN LEICHT 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:

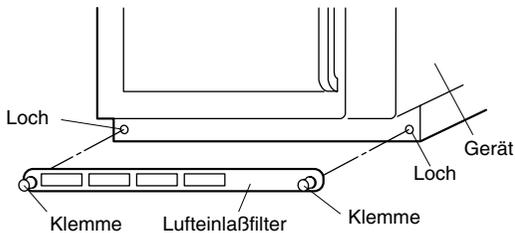
1. Die beiden Vorsprünge des Spritzschutzes (B) in die Löcher an der hinteren Geräteplatte einsetzen, wie in Abb. 2 gezeigt.
2. Den Spritzschutz mit den beiden Rändelschrauben (A) sicher an der Decke befestigen, wie in Abb. 1 gezeigt.



Gerätetür

Regelmäßig die Tür, das Fenster, die Türdichtungen auf beiden Seiten und andere in der Nähe befindliche Bauteile mit einem feuchten Tuch abwischen und Spritzer und Verunreinigungen entfernen.

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 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.

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. Stellen Sie einen Meßbecher mit etwa 150ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.

Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe 100% () programmieren und den Betrieb starten.

A. Leuchtet das Symbol für Garen auf?

JA _____ NEIN _____

B. Ist das Wasser nach der angegebenen Zeit warm?

JA _____ NEIN _____

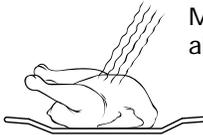
Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

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



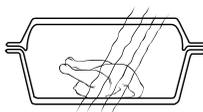
Mikrowellen werden absorbiert

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 Metallauflage 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

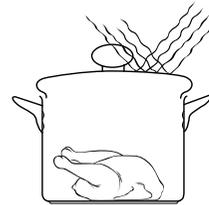
können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutel folie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für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

100% 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).

50% Leistung:

Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

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

1500W	Lebensmittel	Ausgangstemperatur	Mikrowellenleistung	200g	400g	600g	Bemerkungen		
AUFTAUEN	Fleisch	- 18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'	ca. 12'	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 10 Minuten		
	Geflügel	- 18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 13'			
	Fisch	- 18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 11'			
	Obst	- 18°C	10%	ca. 4'	ca. 7'30"	—			
	*Kuchen	- 18°C	10%	ca. 1'40"	ca. 2'10"	ca. 2'40"			
	*Torte	- 18°C	10%	ca. 1'30"	ca. 2'50"	—			
	Shrimps	- 18°C	10%	ca. 5'	ca. 8'30"	ca. 12'			
	**Aufschnitt	- 18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'			
	AUFWÄRMEN	Klare Suppe	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"		ca. 3'10"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
Cremsuppe		5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'20"			
Eintopf		5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'30"			
Beilagen, Nudeln		5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"			
Beilagen, Reis		5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"			
Beilagen, Kartoffeln		5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 3'			
Beilagen, Gemüse		5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"			
Gebackene Bohnen		5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	—			
Gulasch, Ragout		5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"			
*Fleisch (150 g)		5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	—			
*Würstchen (50 g)		5±2°C	100%	ca. 20 Sek	ca. 30 Sek	ca. 50 Sek	—		
GAREN		Beilagen, Kartoffeln	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	ca. 6'30"	Schüssel mit Deckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.	
		Beilagen, Gemüse	20±2°C	100%	ca. 3'20"	ca. 5'30"	ca. 7'30"		
1800W	Lebensmittel	Ausgangstemperatur	Mikrowellenleistung	200g	400g	600g	Bemerkungen		
AUFTAUEN	Fleisch	- 18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. 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	- 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'	ca. 6'30"	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 Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
Cremsuppe		5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"			
Eintopf		5±2°C	100%	ca. 1'10"	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	ca. 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. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.	
		Beilagen, Gemüse	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 4'40"	ca. 6'30"		

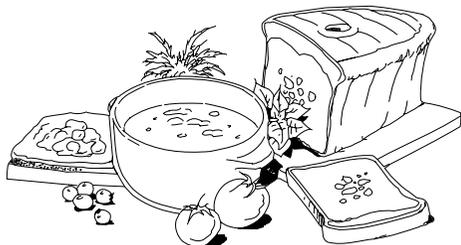
* Angaben pro Stück (1.2.3) nicht pro Gramm.

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

1500W	Lebensmittel	Ausgangstemperatur	Mikrowellenleistung	1 Stck	2 Stck
SNACKS	Gebäck	20±2°C	100%	ca. 8 Sek	—
	*Berliner/Doughnuts	20±2°C	100%	ca. 8 Sek	ca. 12 Sek
	*Königin Pastete	20±2°C	100%	ca. 14 Sek	ca. 20 Sek
	*Hamburger	5±2°C	100%	ca. 1'	1'40"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	ca. 1'	1'50"
	Toast mit Speck (40g)	20±2°C	100%	ca. 14 Sek	—
	Rührei mit Speck (140g)	5±2°C	100%	ca. 40 Sek	—
1800W	Lebensmittel	Ausgangstemperatur	Mikrowellenleistung	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	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	—

* Angaben pro Stück (1.2.3) nicht pro Gramm.

Rezepte



Omelette

Einen flachen Teller leicht einfetten. Drei Eier mit etwas Salz und Pfeffer durchschlagen. Das Ei auf den Teller geben und ca. 1 Min. 20 Sek./50 Sek. garen. 2 EL der gewünschte Füllung (Ragout, Gemüse) zugeben und noch einmal für ca. 20/10 Sek. garen.

Bacon

Zwei dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck zwischen Küchenpapier legen und garen (ca. 30 Sek./20 Sek.).

Toast Hawaii

Das Toastbrot rösten und mit Butter bestreichen. Eine Scheibe Schinken, Ananas und Käse auf einen Teller legen und für ca. 25 Sek./20 Sek. garen. Nach dem Erwärmen auf das Toast legen.

Rührei

Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 1 Min. 10 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. 1 Min. 50 Sek. garen, dabei zwischendurch noch einmal umrühren. Etwas geschlagene Sahne hinzugeben und mit etwas Schokoladenpulver garniert servieren.

Hinweis : Die erste Zeitangabe bezieht sich auf 1500 Watt, die zweite Zeitangabe auf 1800 Watt.



D TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW
Leistungsabgabe:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 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-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW
Puissance de sortie:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 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-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW
Uitgangsvermogen:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705)
Microgolffrequentie:	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
Kookstelsysteem:	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-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW
Potenza emessa:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 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-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW
Potencia de salida:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 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.

SHARP

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

Recyclingpapier
Papier recyclé
Kringlooppapier
Carta riciclata
Papel reciclado

Gedruckt in Japan
Imprimé au Japon
Gedruckt in Japan
Stampato in Giappone
Impreso en Japón

TINSMA016WRR0-H02