

# SHARP

COMMERCIAL MICROWAVE OVEN  
MIKROWELLENHERD FÜR GEWERBLICHE NUTZUNG  
FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL

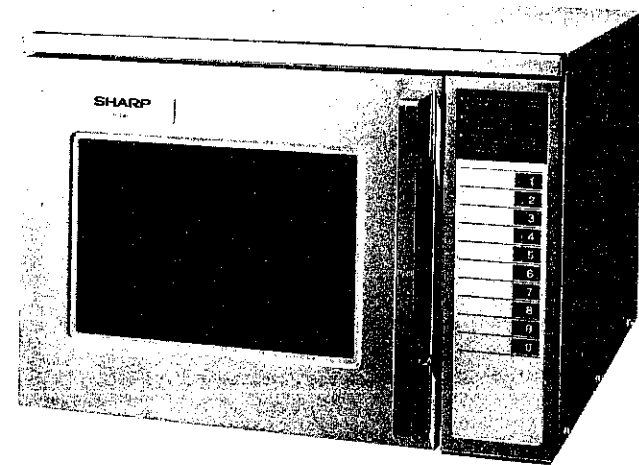
®

## R-2360 R-2370

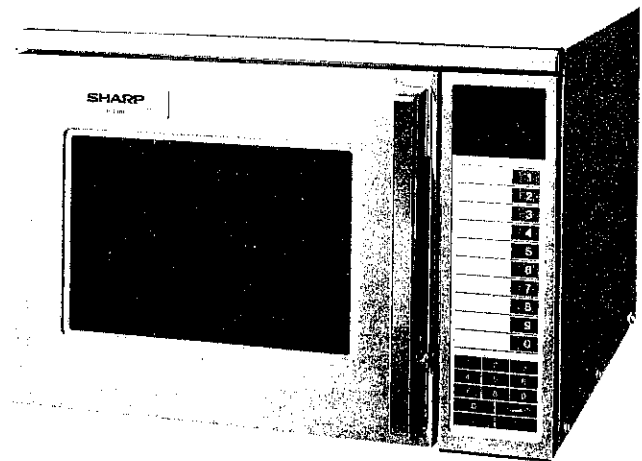
OPERATION MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUEL D'UTILISATION



R-2360



R-2370

ENGLISH .....	1 ~ 16
DEUTSCH .....	17 ~ 32
FRANÇAIS .....	33 ~ 48

## AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Sichtprobe nach dem Auspacken:  
Packmaterial vollständig aus dem Garraum entfernen. Den Herd auf irgendwelche Beschädigungen überprüfen, wie z.B. eine nicht richtig ausgerichtete Tür, beschädigte Dichtungen der Tür oder Beulen im Garraum bzw. an der Tür. Falls irgendeine Beschädigung festzustellen ist, das Gerät vor Inbetriebnahme von einem **AUTORISIERTEN SHARP-KUNDENDIENSTTECHNIKER** überprüfen und erforderlichenfalls reparieren lassen.
2. Das Gerät sollte nicht an einem Platz, an dem Hitze oder Dampf erzeugt wird, wie z.B. in der Nähe eines herkömmlichen Herdes, aufgestellt werden.
3. Das Gerät ist mit einem Schukostecker versehen und muß mit einer geerdeten Normalsteckdose verbunden werden.

## KABELANSCHLUSS

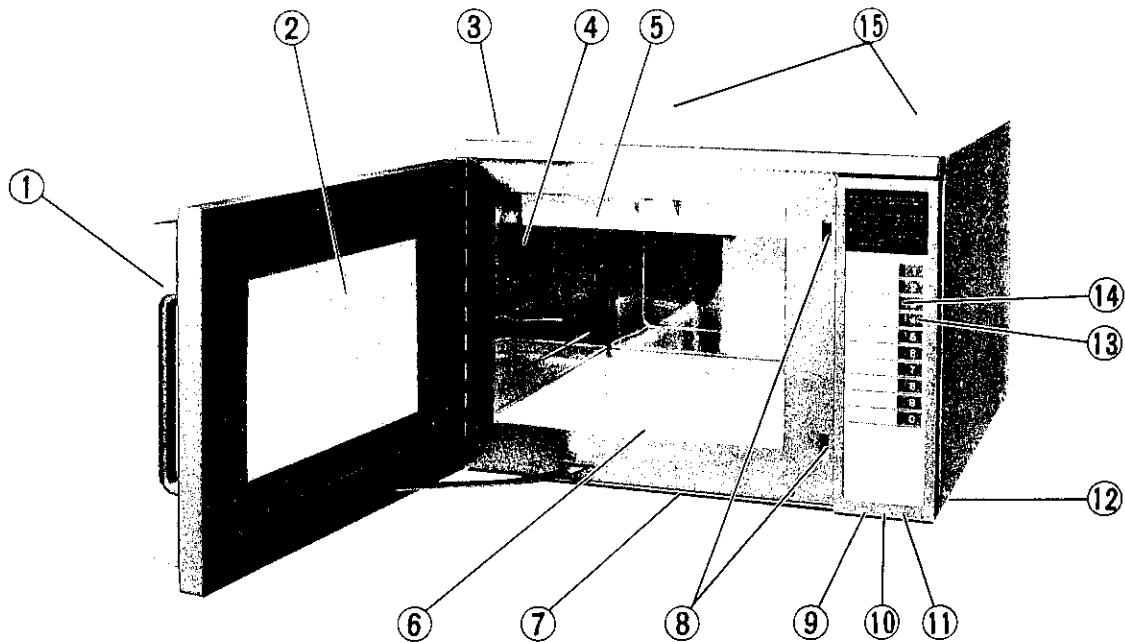
Bei Nichtbeachtung der korrekten Anschlußweise können weder Hersteller noch Händler für eventuell entstehende Schäden am Gerät bzw. Verletzungen haftbar gemacht werden.  
Die Netzspannung muß 220V, 50Hz betragen.

## TECHNISCHE DATEN

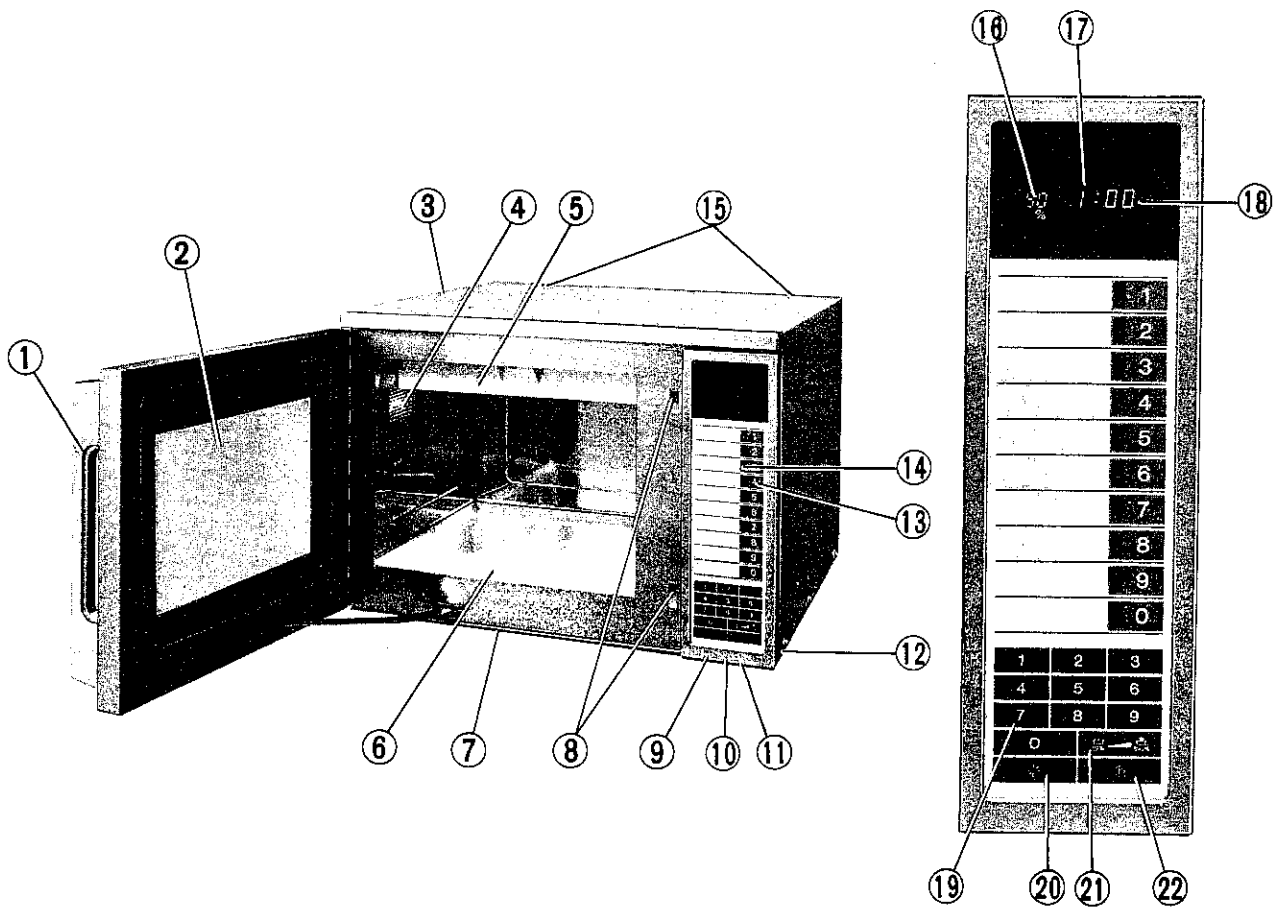
Netzspannung:	Wechselspannung 220V, 50Hz
Leistungsaufnahme:	2.6kW
Leistungsabgabe:	1300W Mikrowellenleistung (2 Liter Wasser)
Frequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	560mm(B) x 414mm(H) x 610mm(T)
Garraumabmessungen (verwendbar):	350mm(B) x 215mm(H) x 370mm(T)
Gewicht:	ca. 49 kg

DIESES GERÄT STIMMT MIT DEN BEDINGUNGEN DER EG-RICHTLINIEN 82/499/EWG ÜBEREIN.

# GERÄTEÜBERSICHT



1. Türgriff
2. Sichtfenster.
3. Tür für Garraumlampe
4. Garraumlampe
5. Feldverteilerabdeckung
6. Keramikbodenplatte
7. Luftfilter
8. Verriegelungseinheit  
Das Gerät kann nur eingeschaltet werden, wenn die Tür vorschriftsmäßig geschlossen ist.
9. Speicherstellschalter (hinten der Klappe) – MEMORY SET SWITCH
10. Speicherkontrollschalter (hinten der Klappe) – MEMORY CHECK SWITCH
11. Signalpegelschalter (hinten der Klappe) – SOUND LEVEL SWITCH
12. "O-I"-(hinten der Klappe) Hauptschalter  
Das Gerät funktioniert nur, wenn der "O-I"-Schalter auf "1" gestellt ist.
13. Zehner-Speicher-Sensoren für individuelle Programmierung
14. Betriebsanzeigelampe
15. Entlüftungsschlitze



- 16. Leistungspegel-Anzeige: Leistungsniveau wird angezeigt.
- 17. Anzeige Garen/Kochen.
- 18. Digitalanzeige (0–9 Min, 0–99 Sekunden)
- 19. Ziffern-Sensoren Zeit/Leistungspegel.
- 20. ✱ Lösch-/Stopsensor
- 21. 冫 — 冫 Leistungspegel-Sensor für einstellbare Kochregelung.
- 22. ◊ Startsensor

## KLEBEETIKETTEN

Im Plastikbeutel im Inneren des Mikrowellenherds finden Sie ein Blatt mit Selbstklebeetiketten. Sie können diese Etiketten mit Eintragungen der Bezeichnungen Ihrer bevorzugten Speisen und der erforderlichen Garzeiten versehen vorne auf Ihren Herd kleben.

## TASTENABDECKUNG (R-2370)

Mit der dem Modell R-2370 mitgelieferten Tastenabdeckung können die Ziffern-Sensoren und andere Sensoren außer den Speicher-Sensoren in der Mitte des Bedienungsfelds abgedeckt werden, falls Sie verhindern wollen, daß die Ziffern-Sensoren betätigt werden. Die Tastenabdeckung hat auf jeder Seite einen kleinen Ansatz. Die Abdeckung über den Ziffern-Sensoren-Bereich halten und diese Ansätze in die kleinen Löcher an jeder Seite des unteren Teils des Bedienungsfelds passen. Zum Entfernen einen Fingernagel zwischen Tastenabdeckung und Bedienungsfeld einsetzen und nach vorne ziehen.

## WAS IST MIKROWELLENENERGIE? WIE FUNKTIONIERT SIE?

Bei der elektronischen oder Mikrowellenenergie handelt es sich um eine Art hochfrequenter elektromagnetischer Wellen. Diese Energie wird in Form von unsichtbaren Wellen in den Garraum und auf die Speisen geleitet. Garen mit Mikrowellenenergie unterscheidet sich vom herkömmlichen Kochen dadurch, daß es keine direkte Zuführung von Hitze mehr gibt, um die Speisen zu garen. Beim herkömmlichen Kochen wird von den Speisen Wärmeenergie in einem langsamen Prozeß aufgenommen. Mikrowellen hingegen durchdringen die im Garraum befindliche Nahrung und bewirken durch ihre enorm hohe Schwingung ein schnelles Vibrieren der Wassermoleküle in der Nahrung. Diese Reibung erzeugt eine so große Hitze, daß die Speisen gegart werden. Durch dieses Verfahren wird die Garzeit beträchtlich verkürzt. Mikrowellen sind geruchs- und geschmacklos, so daß der Geschmack der gegarten Speisen nicht beeinträchtigt wird. Mit Mikrowellen gegarte Speisen schmecken gewöhnlich besser als auf herkömmliche Weise gegarte Nahrung, da Garen mit Mikrowellen schneller ist und somit weniger Vitamine und Geschmacksstoffe verloren gehen. Mikrowellenenergie wird entweder reflektiert, absorbiert oder durchdringt das Kochgeschirr. Die Wassermoleküle in der Nahrung absorbieren die Mikrowellen und auf diese Weise werden die Speisen erhitzt. Metall reflektiert Mikrowellen; Glas, Kunststoff, Porzellan und Papier eignen sich jedoch gut für das Garen mit Mikrowellen, da die Wellen direkt bis zu den Speisen durchdringen können.

ABSORBIEREN  
(Nahrung)



DURCHDRINGEN  
(Glas)



REFLEKTION  
(Metall)



## BESONDERE ANMERKUNGEN

- (a) Metallgegenstände sollten während des Kochvorganges im Herd nicht verwandt werden. Da Metall Mikrowellenenergie reflektiert, kann Funkenbildung verursacht werden. Selbst wenn man im begrenzten Umfang Metallgegenstände verwendet, dürfen diese nicht in Kontakt mit den Innenwänden des Herdes kommen.
- (b) Keine Eier mit Schale kochen. Unter der Schale kommt es zu Druckbildungen, wodurch das Ei explodieren kann (selbst nach Beendigung des Kochvorganges). Gekochte Eier nicht erneut erhitzen, wenn sie nicht verrührt oder aufgeschnitten sind. Das Eigelb vor dem Kochen einstechen.
- (c) Kein Popkorn im Mikrowellenherd zubereiten. Das Ergebnis ist nicht zufriedenstellend und durch Überhitzung kann das Gerät beschädigt werden.
- (d) Keine Speisen in Konservendosen oder Metallgeschirr in das Gerät stellen. (siehe Abschnitt (a))
- (e) Kein Öl oder Fett zum Frittieren im Herd erhitzen. Die Temperatur des Öls kann nicht kontrolliert werden, dadurch kann es zu Überhitzung kommen.
- (f) Beim Kochen von Flüssigkeiten darauf achten, daß Gefäße mit großer Oberfläche (z.B. Schüsseln, Tassen o.ä.), aber z.B. keine Flaschen verwendet werden, um ein Übersprudeln (auch nach Beendigung des Kochvorganges) zu vermeiden.
- (g) Die Türdichtung ist so konstruiert, daß das Austreten von Mikrowellenenergie während des Kochens verhindert wird. Gelegentlich kann sich Feuchtigkeit an der Herdtür bilden. Dies ist jedoch ganz normal und stellt kein Anzeichen dafür dar, daß eine Mikrowellenenergie-Undichtigkeit vorliegt.
- (h) Die Schalen von Kartoffeln, Äpfeln, allen Früchten mit Schale vor dem Kochen anstechen.

- (i) Den Mikrowellenherd nicht in leerem Zustand in Betrieb setzen. Das Gerät sollte niemals ohne Kochgut im Garraum in Betrieb genommen werden. Durch Inbetriebnahme des Herdes ohne Kochgut kann das Gerät beschädigt werden.
- (j) Falls die Sicherheitstürverriegelungs-Schalter außer Funktion sind, nicht versuchen, dieses Gerät bei geöffneter Gerätetür in Betrieb zu nehmen.
- (k) Nicht versuchen, den Herd in Betrieb zu nehmen, während irgendein Gegenstand zwischen der Tür und dem Herd geklemmt ist oder steckenbleibt.
- (l) Den Herd nicht in Betrieb nehmen, wenn dieser beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, daß die Herdtür einwandfrei geschlossen wird und keine der folgenden Beschädigungen festzustellen sind:
  - (1) verbogene Tür, (2) gebrochene oder lose Scharniere und Riegel, (3) beschädigte Türdichtungen und Dichtungsflächen.
- (m) Die Türdichtung und Türoberfläche immer so sauberhalten, daß sich weder Fett, Staub noch Spritzer darauf befinden. Solche Verschmutzungen könnten das Lecken der Mikrowellenenergie vom Gerät aus verursachen.
- (n) Der Herd darf nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker eingestellt und repariert werden.

## HANDHABUNG DER SENSOR-BEDIENUNGSEINHEIT

In dieser Bedienungsanleitung werden für jedes einzelne Rezept die Anleitungen schrittweise aufgeteilt gegeben. Die grundlegenden Erklärungen sind nachstehend aufgeführt.

# MIKROWELLEN-KOCHEN

## R-2360

### SPEICHER

Das Modell R-2370 besitzt 10 Speicherbänke, die die programmierten Garzeiten aufnehmen können.

Bei diesen Speicherbanken handelt es sich um programmierbare Festwertspeicher mit elektrisch änderbarem Inhalt. Die Informationen gehen auch bei einem Stromausfall nicht verloren. Nach einem Stromausfall braucht der Herd nicht neu programmiert zu werden.

Betrieb mit Speicher-Sensor.

10 Speicherbänke sind folgendermaßen vorprogrammiert:

Sensor	Programmierte Zeit	LEISTUNGS
1	. 5	100%
2	. 10	100%
3	. 20	100%
4	. 30	100%
5	. 40	100%
6	. 50	100%
7	1 . 00	100%
8	1 . 15	100%
9	1 . 30	100%
0	2 . 00	100%








Nachdem der Herd programmiert ist, zum Betrieb einfach den gewünschten Speicher-Sensor berühren.

### SPEICHEREINGABE

Dieser Sharp Mikrowellenherd besitzt 10 Speicherbänke für 10 verschiedene Programme. Zur Belegung der Speicher- Sensoren geht man folgendermaßen vor:

Beispiel:

Programmieren von Speicher 5 auf 28 Sekunden:

	Bedienung	Sensor	Anzeige
1.	Die Tür schließen. Den Speicherstellschalter unten am Bedienungsfeld drücken.	Speicherstellschalter (MEMORY SET SWITCH)	Alle LED-Anzeigen leuchten.
2.	Speicher-Sensor 5 berühren.	 5	 5 Alle anderen Anzeigen gehen aus.
3.	Die gewünschte Garzeit eingeben.	 2  8	 2  8 LED 2 und 8 leuchten bei Berührung nacheinander.
4.	Den Speicherstellschalter drücken.	Speicherstellschalter (MEMORY SET SWITCH)	 8 LED 8 erlischt.

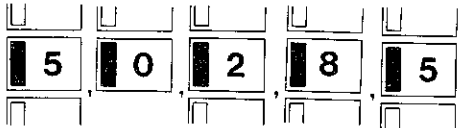
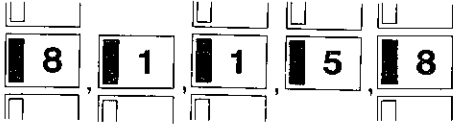
Um die optimale Koch/Wärm-Zeit für das jeweilige Gericht zu ermitteln, schlägt man im Leitfaden für Koch- und Wärmzeiten auf Seite 30 nach.

## SPEICHERKONTROLLE

Zur Überprüfung des Speicherinhalts folgende Schritte durchführen:

Beispiel:

Überprüfen, ob Speicher 5 auf 28 Sekunden und Speicher 8 auf 1 Minute, 15 Sekunden programmiert ist:



	Bedienung	Sensor	Anzeige
1.	Die Tür schließen. Den Speicherkontrollschalter unten am Bedienungsfeld drücken.	Speicherkontrollschalter (MEMORY CHECK SWITCH)	Alle LED-Anzeigen leuchten.
2.	Speicher-Sensor 5 berühren.	5	 <p>Sensor #5      0      28      Sensor #5            Minuten      Sekunden            LED 5,0,2,8, und 5 leuchten.</p>
3.	Speicher-Sensor 8 berühren.	8	<p>All LED Anzeigen leuchten.</p>  <p>sensor #8      1      15      Sensor #8            Minute      Sekunden            LED 8,1,1,5, und 8 leuchten.</p>

Nach der SPEICHERKONTROLLE die Tür öffnen. Wenn der Speicher leer ist, blinkt die LED-Anzeige bei Position 0 dreimal.

## GEBRAUCH DER SPEICHER-SENSOREN

Beispiel:

Benutzung von Speicher-Sensor 9 (programmiert auf 1 Minute, 30 Sekunden)

	Bedienung	Sensor	Anzeige
1.	Die Tür öffnen und Nahrungsmittel in den Herd geben. Die Tür schließen.		
2.	Speicher-Sensor 9.  Der Garvorgang beginnt. Nach 1 Minute und 30 Sekunden hört der Garvorgang auf, und ein akustisches Signal ertönt. Und geht die Garraumlampe automatisch aus und der Kühllüfter stoppt nach einer Minute.	9	 LED 9 leuchtet, und der Garvorgang beginnt.  

Wenn die Tür geöffnet wird, leuchtet die Garraumlampe auf, und der Kühllüfter startet. Nahrungsmittel in den Herd geben und die Tür schließen.

(Läßt man den Herd in diesem Zustand, geht die Garraumlampe automatisch aus und der Kühllüfter stoppt nach einer Minute.)

Wenn der Speicher-Sensor nicht programmiert worden ist, arbeitet der Herd nicht.






# R-2370


## SPEICHER

Das Modell R-2370 besitzt 10 Speicherbänke, die die programmierten Garzeiten und variablen Leistungspegel aufnehmen können.

Bei diesen Speicherbänken handelt es sich um programmierbare Festwertspeicher mit elektrisch änderbarem Inhalt. Die Informationen gehen auch bei einem Stromausfall nicht verloren. Nach einem Stromausfall braucht der Herd nicht neu programmiert zu werden.

**Betrieb mit Speicher-Sensor oder Ziffern-Sensor:** Die 10 Speicherbänke sind noch nicht vorprogrammiert. Deshalb muß zuerst jeder Speicher-Sensor mit dem SPEICHERSTELLSCHALTER und den 10 Ziffern-Sensoren unten am Bedienungsfeld vorprogrammiert werden. Nach der Vorprogrammierung kann der Herd durch Drücken des gewünschten Speicher-Sensors aktiviert werden. Die Ziffern-Sensoren unten am Bedienfeld können auch zur Wahl der Garzeit und des Leistungspegels verwendet werden. Zur Aktivierung des Herds  (START) antippen.

11 Leistungspegel zwischen 0% und 100% (von HALTEN bis VOLLE LEISTUNG) stehen zur Verfügung. Der Leistungspegel wird durch Antippen von  (Leistungspegel) und des gewünschten Ziffern-Sensors programmiert. Um zum Beispiel eine Ausgangsleistung von 70% zu wählen, berührt man  (Leistungspegel) und Ziffern-Sensor 7.

Der Herd arbeitet automatisch mit voller Leistung (100%), sofern  (Leistungspegel) und Ziffern-Sensoren nicht berührt werden.









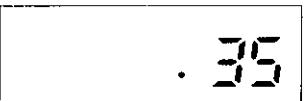




LEISTUNGSPEGEL	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
ZIFFERN-Sensoren	–	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

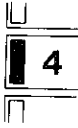



## SPEICHEREINGABE

Dieser Sharp Mikrowellenherd besitzt 10 Speicherbänke für 10 verschiedene Programme. Zur Belegung der Speicher-Sensoren geht man folgendermaßen vor: Um die optimale Koch/Wärmzeit für das jeweilige Gericht zu ermitteln, schlägt man im Leitfaden für Koch- und Wärmzeiten auf Seite 30 nach.

Beispiel:

Programmieren von Speicher 4 auf 35 Sekunden mit 70% Leistung:

	Bedienung	Sensor	Anzeige
1.	Die Tür schließen. Den Speicherstellschalter unten am Bedienungsfeld drücken.	Speicherstellschalter (MEMORY SET SWITCH)	 Alle LED-Anzeigen leuchten.
2.	Speicher-Sensor 4 berühren.	 4	 4  Alle anderen Anzeigen gehen aus.
3.	Gewünschte Garzeit mit den Ziffern-Sensoren eingeben.	 3,  5	 4   . 35
4.	Leistungspegel-Sensor berühren.		 4   100% . 35

	Bedienung	Sensor	Anzeige
5.	Ziffern-Sensor 7 für 70% Leistung antippen.	7	 
6.	Den Speicherstellschalter drücken.	Speicherstell- schalter (MEMORY SET SWITCH)	  <p>LED 4, 70% und 35 gehen aus.</p>

ZUR  
BEACHTUNG:


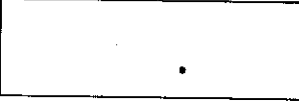
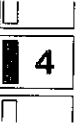

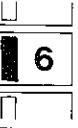
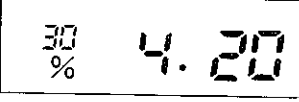
- (1) Falls Schritte 4 und 5 ausgelassen werden, wird automatisch 100% Leistung eingestellt.
- (2) Gespeicherte Informationen gehen auch bei Stromausfall nicht verloren.
- (3) Wird versehentlich der falsche Sensor der einstellbaren Kochregelung berührt, sofort den richtigen Sensor berühren. Der zuletzt berührte Sensor bestimmt die Einstellung des Gerätes.

## SPEICHERKONTROLLE

Zur Überprüfung des Speicherinhalts folgende Schritte durchführen:

Beispiel:

Überprüfen, ob Speicher 4 auf 35 Sekunden mit 70% Leistung, und Speicher 6 auf 4 Minuten, 20 Sekunden mit 30% Leistung programmiert ist:

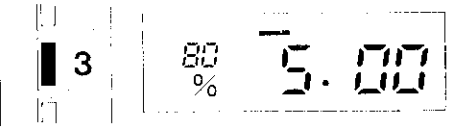

	Bedienung	Sensor	Anzeige
1.	Die Tür schließen. Den Speicherkontrollschalter unten am Bedienfeld drücken.	Speicherkontroll- schalter (MEMORY CHECK SWITCH)	  <p>Alle LED-Anzeigen leuchten.</p>
2.	Speicher-Sensor 4 berühren.	4	 
3.	Speicher-Sensor 6 berühren.	6	 

Zum Löschen der Speicherkontrolle die Herdtür öffnen und den Löschsensoren (✳) berühren. Wenn der Speicher leer ist, erscheint ein Doppelpunkt (:) im Display.

## GEBRAUCH DER SPEICHER-SENSOREN

Beispiel:

Benutzung von Speicher-Sensor 3 (programmiert auf 5 Minuten mit 80% Leistung)


	Bedienung	Sensor	Anzeige
1.	Die Tür öffnen und Nahrungsmittel in den Herd geben. Die Tür schließen.		.
2.	Speicher-Sensor 3 berühren.	3	
	Der Garvorgang beginnt. Der Timer beginnt mit der Zeitmessung. Wenn er 0 erreicht, wird ein akustisches Signal abgegeben. Und geht die Garraumlampe automatisch aus und der Kühllüfter stoppt nach einer Minute.		

Wenn die Tür geöffnet wird, leuchtet die Garraumlampe auf, und der Kühllüfter startet. Nahrungsmittel in den Herd geben und die Tür schließen.

(Läßt man den Herd in diesem Zustand, geht die Garraumlampe automatisch aus und der Kühllüfter stoppt nach einer Minute.)


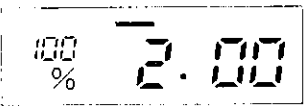
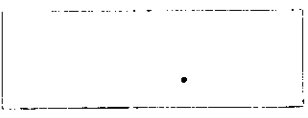
Wird die Tür während Speicher-Garens geöffnet, stoppt der Herd, und der Timer wird rückgestellt. Öffnet man die Tür während des akustischen Signals, wird dieses unterbrochen.

## BENUTZUNG DER ZIFFERN-SENSOREN MIT VOLLER LEISTUNG

Viele Nahrungsmittel bereitet man am besten mit voller Leistung zu. Zur Wahl von voller Leistung (100%) gibt man einfach die Garzeit durch Antippen der Ziffern-Sensoren ein und drückt  (START). Das bedeutet, daß 100% (volle Leistung) nicht eigens eingestellt zu werden braucht.

Beispiel:

2 minütiges Garen mit voller Leistung (100%):



	Bedienung	Sensor	Anzeige
1.	Die Tür öffnen und Nahrungsmittel in den Herd geben. Die Tür schließen.		.
2.	Gewünschte Garzeit mit den Ziffern-Sensoren eingeben.	2   0   0	2.00
3.	Den START-Sensor berühren.		
	Der Garvorgang beginnt. Der Timer beginnt mit der Zeitmessung. Wenn er 0 erreicht, wird ein akustisches Signal abgegeben. Und geht die Garraumlampe automatisch aus und der Kühllüfter stoppt nach einer Minute.		

## BENUTZUNG DER ZIFFERN-SENSOREN MIT GERINGERER LEISTUNG ALS 100%

Gewisse Nahrungsmittel gelingen besser, wenn man sie langsamer mit geringerer Leistung zubereitet.

Beispiel:

5 minütiges Garen mit halber Leistung (50%):

	Bedienung	Sensor	Anzeige
1.	Die Tür öffnen und od Nahrungsmittel in den Herd geben. Die Tür schließen.		.
2.	Gewünschte Garzeit mit den Ziffern-Sensoren eingeben.	5 , 0 , 0	5.00
3.	LEISTUNGSPEGEL-Sensor berühren.		100 % 5.00
4.	Ziffern-Sensor 5 antippen, um 50% Leistung zu wählen.	5	50 % 5.00
5.	Den START-Sensor berühren.  Der Garvorgang beginnt. Der Timer beginnt mit der Zeitmessung. Wenn er 0 erreicht, wird ein akustisches Signal abgegeben. Und geht die Garraumlampe automatisch aus und der Kühllüfter stoppt nach einer Minute.		50 % 5.00
			.

Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs werden Herd und Timer gestoppt. Zur erneuten Inbetriebsetzung die Herdtür schließen und den  (START)-Sensor berühren.

## SIGNALPEGELEINSTELLUNG

Durch Drücken des SIGNALPEGELSCHALTERS hinter der Klappe unten am Bedienungsfeld kann die Lautstärke des Signals fünffach verstellt werden.

Den SIGNALPEGELSCHALTER drücken. Mit jedem Druck auf den Schalter nimmt die Lautstärke ab. Nach Erreichen der leisesten Einstellung wird wieder auf maximale Lautstärke geschaltet.

Um die Lautstärke einzustellen, den SIGNALPEGELSCHALTER solange gedrückt halten, bis die gewünschte Signal-Lautstärke erreicht ist. Dann den Schalter loslassen. Die Signal-Lautstärke ist nun auf dieser Lautstärke justiert.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- \* Gerät darf bei der Reinigung nicht abgespritzt werden.
- \* Gerätestecker vor der Reinigung aus der Netzsteckdose entfernen.
- \* Gerätestecker nach der Reinigung des Gerätes abrocknen.

### Außengehäuse:

Das Außengehäuse dieses Gerätes besteht aus lackiertem Metall und die Front aus Kunststoff, teilen. Die Außenseite kann mit einer milden Seifenlauge gereinigt werden. Danach mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerpulver verwenden.

### Sensor-Bedienungseinheit:

Beim Reinigen der Sensor-Bedienungseinheit vorsichtig sein. Bei Verschmutzung der Bedienungseinheit vor dem Reinigen die Gerätetür öffnen, dadurch wird die Bedienungseinheit außer Funktion gesetzt. Die Einheit mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht schrubben und keine chemischen Reinigungsmittel irgendwelcher Art, sowie zu viel Wasser verwenden.

### Innenwände:

Da auf den Innenwänden des Mikrowellenherdes selbst keine Wärme erzeugt wird, ist die Reinigung ausgesprochen problemlos. Bei Verschmutzung reinigt man die Flächen mit einem feuchten Tuch; bei stärkerer Verschmutzung wird ein mildes Spülmittel verwendet, danach gründlich mit klarem Wasser nachwischen. **AUF KEINEN FALL FÜR TEILE DES MIKROWELLENHERDS/MITTEL ANWENDEN, DIE DIE OBERFLÄCHE ANGREIFEN KÖNNEN, WIE HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER ODER SCHEUERMITTEL.**

### Keramikablage:

Die Keramikablage ist stets sauber zu halten. Geringfügigere Verunreinigungen können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Die Ablage kann zur Reinigung entfernt werden, indem man die Klinge eines Messers unter die Vorderkante der Gummidichtung schiebt, hoch- und heraushebt. Die Ablage kann wie normales Geschirr gewaschen werden. Vor Gebrauch des Herds wieder einsetzen. Den Herd nicht ohne eingesetzte Ablage betätigen.

### Filter:

Den Filter sauber halten. Den Metallfilter durch Ziehen des Plastikansatzes unter der Vorderseite des Herds nach vorne entfernen. Den Filter in einer Reinigungslösung waschen. Trocknen und wieder einsetzen. Der Filter sollte einmal alle zwei Wochen gereinigt werden. **DEN HERD NICHT OHNE FILTER BETÄTIGEN.**

### Lüfterabdeckung:

Am Ende jedes Tages die Lüfterabdeckung entfernen und in milder Reinigungslösung waschen. Die Lüfterabdeckung befindet sich oben im Herd und kann leicht entfernt werden. Die Flügelschrauben im Herd, an der Decke, entfernen und die Abdeckung nach vorne ziehen. Um die Abdeckung wieder anzubringen, sie vorne anfassen und zwischen die beiden Halterungen und der Oberseite des Herds einsetzen. **DEN HERD NICHT OHNE LÜFTERABDECKUNG BETÄTIGEN.**

### Tür

Das Türfenster von beiden Seiten mit einem feuchten Tuch abwischen, um Speisereste und Spritzer zu entfernen.

## ÜBERPRÜFUNG VOR ANFORDERUNG EINES KUNDENDIENSTTECHNIKERS

Vor Anforderung eines Kundendiensttechnikers müssen die folgenden Punkte überprüft werden.

1. Bei Öffnen der Tür,

A. Leuchtet die Garrau lampe auf?

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

B. Beginnt der Kühlventilator zu drehen?

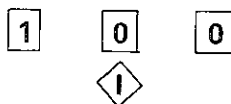
(Hand auf die hintere ventilationsöffnung legen.)

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

2. Ein Meßglas Wasser in den Garraum stellen und die Tür fest schließen.

Modell R-2360: Den Speicher-Sensor 1 berühren. Der Herd nimmt den Betrieb auf, sobald der Speicher-Sensor berührt wird. (Falls der Speicher-Sensor nicht programmiert worden ist, arbeitet der Herd nicht.)

Modell R-2370: Diese Ziffern-Sensoren berühren.



A. Leuchtet die Garanzeige oder LED auf? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

B. Ist das Wasser nach Ablauf der Zeit heiß? JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Falls eine der obigen Fragen mit NEIN beantwortet wird, die Schukosteckdose und Sicherung überprüfen. Falls die Schukosteckdose und Sicherung einwandfrei funktionieren, wenden Sie sich bitte an den nächsten autorisierten Sharp-Kundendienstvertreter.

FALLS WARTUNGSARBEITEN ERFORDERLICH SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN AUTORISIERTEN SHARP-KUNDENDIENSTVERTRETER.

## KOCHGESCHIRR

Das Kochen mit Mikrowellen im gewerblichen Betrieb eröffnet neue Möglichkeiten von Komfort und Flexibilität. Mit dem Mikrowellenherd können Sie vielerlei Kochgeschirr verwenden, das für herkömmliche Kochverfahren ungeeignet ist. An Kochgeschirr und vorgekochten Speisen gibt es fast täglich neue Produkte, darauf sollte man beim Einkauf achten. Viele Hersteller verpacken neuerdings ihre Fertiggerichte in speziellen Mikrowellenherd-Verpackungen und fügen Anweisungen zum Mikrowellenkochen bei. Ein nützliches Testverfahren, um festzustellen, ob ein Gefäß zum Betrieb mit dem Mikrowellenherd geeignet ist, besteht darin, das Gefäß leer in den Herd zu stellen und diesen ca. 15 bis 30 Sekunden einzuschalten. Falls das Gefäß zum Anfassen zu heiß wird, ist es nicht für den Gebrauch im Mikrowellenherd geeignet.

### METALL-UTENSILIEN

Utensilien aus Metall und mit metallischem Rand sollte man nicht im Mikrowellenherd verwenden. Dafür gibt es zwei Hauptgründe. Mikrowellen werden durch Metall reflektiert, daher wird das Essen in Metallgefäßen nicht so gut gekocht wie in Plastik-, Glas-, Porzellan- oder Steingutgefäßen. Desgleichen besteht die Möglichkeit einer statischen Entladung (Funken) an den Spalten von Metallgefäßen. Man nennt dies auch "Bogenbildung". Falls man während des Kochvorgangs einen derartigen Bogen innerhalb des Herdes wahrnimmt, schaltet man das Gerät aus und kocht das Essen in einem nichtmetallischen Gefäß weiter.

In den folgenden Ausnahmefällen kann man jedoch Metall im Mikrowellenherd verwenden.

#### 1. Aluminiumfolie

Aluminiumfolie kann man in kleinen Mengen im Mikrowellenherd verwenden. Man benutzt sie hauptsächlich zum Abdecken. Wenn man z.B. ein Hähnchen kocht und an den Flügeln tritt Überkochen auf, wickelt man kleine Stücke Aluminiumfolie um die Flügelspitzen, so daß an diesen Stellen das Kochen nicht fortgesetzt wird. Für jede kleine Menge verwendeten Metalls sollte eine große Menge Essens vorhanden sein.

#### 2. Tiefgefrorenes Fertiggerichte in Folienbehältern

Beim Kochen von fertigen Speisen in Behältern aus Folie sollte der Behälter eine Tiefe von höchstens 1,7 cm haben. Dabei ist stets zu bedenken, daß beim Kochen in Metallfolie die Wellen vom Essen abgeschirmt (reflektiert) werden. Daher ist es erforderlich, die obere Deckfolie des Behälters zu entfernen. Ein gutes Verfahren ist es, nach Entfernen der Folie den Behälter wieder in die Original-Papierverpackung einzusetzen und das Ganze komplett in den Mikrowellenherd zu stellen. Es müssen mehr Nahrungsmittel als Metall vorhanden sein, und der Metallbehälter darf die Herdwände nicht berühren.

#### 3. Metallspieße

Kleine Metallspieße kann man bei verhältnismäßig großem Essensanteil im Vergleich zur Metallmenge verwenden. Falls die oben erwähnte Bogenbildung auftritt, unterbricht man den Betrieb, entnimmt das Essen und tauscht die Spieße gegen hölzerne aus. Bei Verwendung von Aluminiumfolien, Folienbehältern und Metallspießen stets darauf achten, daß das Metall nicht die Seiten des Herdes berührt.

## **GLAS-, GLAS-KERAMIK-, KERAMIK- UND PORZELLAN-GEFÄSSE**

Die meisten Glas-, Glas-Keramik-, Keramik- und Porzellan-Gefäß eignen sich hervorragend zum Gebrauch in Mikrowellenherden. Geschirr aus hitzebeständigem Glas kann fast stets im Mikrowellenherd verwendet werden, gleichgültig ob durchsichtig oder nicht; es sollte nur keinen metallischen Rand oder sonstige Metallteile haben. Vorsicht ist nur bei besonders dünnem Glas geboten, es könnte durch die Hitze des Essens, nicht jedoch durch die Mikrowellen, springen.

Die meisten Teller sind gleichfalls zum Wärmen von Speisen geeignet, vorausgesetzt, daß sie keinen Metallrand haben. Alle Utensilien mit Metallrand oder Metallteilen wie Schrauben, Griffe usw. darf man nicht benutzen. Auch eine gesprungene bzw. krakelierte Glasur ist ein Zeichen dafür, daß man den Teller nicht verwenden sollte. Krüge oder Tassen mit angeklebten Henkeln sind nicht zum Gebrauch im Mikrowellenherd geeignet.

## **PAPIERGESCHIRR**

Zum Kochen mit geringer Hitzeentwicklung z.B. beim Aufwärmen oder besonders kurzen Kochzeiten und für Speisen mit geringem Fett-, Zucker- und Wassergehalt sind Papierutensilien zum Gebrauch im Mikrowellenherd gut geeignet. Servietten, Tücher, Teller, Tassen, Kartons und spezielle Verpackungen für Tiefgefrorenes können als praktische Utensilien zum Gebrauch im Mikrowellenherd verwendet werden. Auch Pappe kann man benutzen. Durch Abdecken mit Papier während des Kochens kann man das Entweichen von Feuchtigkeit verhindern. Wachsbeschichtete Pappteller und Tassen sollte man nicht verwenden, da das Wachs bei den im Herd erreichten Temperaturen schmilzt. Mit Plastik überzogene Teller sind jedoch zum Gebrauch geeignet.

Wachspapier und Papiertücher stellen eine ausgezeichnete lose Abdeckung für Nahrungsmittel dar und helfen Spritzer zu vermeiden. Keine Papiertücher, Teller und sonstige Gegenstände aus rückgeführtem Papier verwenden. Produkte aus rückgeführtem Papier können gewisse Verunreinigungen enthalten, die während des Mikrowellen-Garvorgangs zu einer Entzündung des Papiers führen könnten. Gewisse Papierprodukte können schädliche Substanzen enthalten.

## **PLASTIK -UTENSILIEN**

Die Verwendung von Plastiktellern und -gefäßen ist nicht empfehlenswert für Essen mit hohem Fett oder Zuckergehalt, da die in der Speise erzeugte Hitze zu groß für das Material ist und zum Schmelzen bzw. Formverlust führt. Kochbeutel, die bei Konventionellem Kochen für kochendes Wasser geeignet sind, eignen sich gut für den Mikrowellenherd. Verwendete Plastik-Kochgefäße nicht mit eventuell zugehörigen Metallrand-Deckeln verschließen, da diese extrem heiß werden und das Plastik schmilzt. Alle geschlossenen Gefäße müssen eine Öffnung haben, so daß der Dampf entweichen kann. Plastikvorratsbeutel sind nicht zum Kochen geeignet, da sie nicht hitzefest sind. Spezial-Klarsichtfolie eignet sich zum Abdecken des Essens während des Kochens. Elastische Plastikfolien sind nicht geeignet zum Gebrauch in Mikrowellenherden, da sie die Öffnung luftdicht abschließen. Beim Entfernen von Klarsichtfolien, die dicht abschließend anliegen, verfährt man mit der gebührenden Vorsicht, so daß der Dampf entweichen kann, ohne daß man sich verbrüht. Melamin ist nicht zum Gebrauch in Mikrowellenherden geeignet.

## **KORB, HOLZ UND STROH**

Korb, Holz und Stroh können im Herd kurzzeitig verwendet werden, man sollte sie allerdings nicht für Essen mit hohem Fett- oder Zuckergehalt verwenden, da die Hitze der Speise möglicherweise das Gefäß versengt. Schaber, Spachtel und Löffel aus Holz können während des Kochens im Gefäß bleiben.

## **ERHITZUNGS-UND GARZEIT-TABELLE**

1. Alle Nahrungsmittel sollten im Kühlschrank bei einer Temperatur von ca. 4°C gelagert worden sein, sofern nicht unter Anmerkungen andersweitig bestimmt.
2. Alle Gegenstände sollten abgedeckt werden, sofern nicht andersweitig bestimmt.
3. Alle Nahrungsmittel sollten in wärmebeständigen, nicht metallischen Tellern oder Behältern erwärmt werden.

Menge	Kochgut	Ungefähre Erhitzungszeit	Anmerkungen
<b>Tortengebäck, Brötchen und Backwaren</b>			
2	Kekse	10 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, ab Raumtemperatur
3	Kuchenbrötchen	10 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, ab Raumtemperatur
1	Blätterteiggebäck	10 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, ab Raumtemperatur
3	Brötchen	10 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, ab Raumtemperatur
2	Berliner Pfannkuchen	10 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, ab Raumtemperatur
2	Teesemmeln	10 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, ab Raumtemperatur
1	Pasteten	35 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, ab Kühlschranktemperatur
1	Süße Brötchen	10 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, ab Raumtemperatur
<b>Frühstücksspeisen</b>			
200g	Toast und Speck	30 – 40 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Toast und Wurst	30 – 40 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Pfannkuchen und Speck	30 – 40 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Pfannkuchen und Wurst	30 40 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
140g	Rührei und Speck	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
140g	Rührei und Wurst	30 – 40 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
4 Streifen	Speck	35 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
4 Stück	Wurst	35 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
<b>Sandwich mit</b>			
115g	Speck und Tomaten	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
130g	Gebratenes Rindfleisch	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
130g	Frikadelle	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
130g	Frikadelle und Käse	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
130g	Büchsenfleisch	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
85g	Bockwurst	20 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
140g	Extra große Bockwurst	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
100g	Gegrillter Käse	20 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
100g	Schinken	20 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
115g	Schinken und Käse	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
140g	Italienische Wurst	35 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
130g	Pastrami	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
100g	Rinderbraten	30 Sek.	Erhitzen, unbedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
140g	Paprikafrkadelle	35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
140g	Paprikawurst	20 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
<b>Kasserollen</b>			
200g	Gebackene Bohnen	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Rindfleisch in Rotwein	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Rindsgulasch	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Rindfleischintopf	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Rindfleischschnitten mit Bratensoße	1 Min.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Krautwickel	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Hühnerfrikassee	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Huhn à la King	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Paprika mit Fleisch	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Lasagne	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Fleischkäse	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Makkaroni (Rindfleisch-Soße)	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Makkaroni (Käsesoße)	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Topf-Törtchen	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Ravioli	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Garnelen auf kreolische Art	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Garnelen-Newburg	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
225g	Kurze Rindsrippe	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Spaghetti	1 Min.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Eintopföhnchen	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
200g	Thunfisch-Kasserolle	1 Min. 30 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur
215g	Geschnittener Truthahn	1 Min.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranktemperatur



**Gemüse**

115g	Spargel	25 – 35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
115g	Grüne Bohnen	25 – 35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
115g	Brokkoli	25 – 35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
115g	Geschnittene Karotten	25 – 35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
115g	Blumenkohl	25 – 35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
115g	Maiskölbchen	25 – 35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
115g	Pilze	20 – 25 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
115g	Erbsen	20 – 25 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
115g	Überbackene Kartoffeln	25 – 35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur
200g	Vorgebackene Kartoffeln	35 Sek.	Erhitzen, bedeckt, vorgekocht ab Kühlschranks-temperatur

**Erstmaliges Garen**

2 Scheiben	Speck	1 Min. 15 Sek.	Zwischen Papierhandtüchern garen
1 Kolben	Mais	1 Min. 30 Sek.	Mit Butter bestreichen und zudecken
140g	Rührei	1 Min.	3 Mal umrühren
170g	Hummerschwanz	2 Min.	Spalten, mit Butter bestreichen und würzen, zugedeckt erhitzen
170g	Kleine Kartoffel	2 Min. 20 Sek.	Waschen, unbedeckt erhitzen
225g	Forelle	1 Min. 30 Sek.	Mit Butter bestreichen und zudecken

**Auftauen – für beste Ergebnisse dreht man das Essen nach einer Pause um.**

170g	Hummerschwanz	45 Sek.
225g	Heilbutt	1 Min.
225g	Lammkotelett	1 Min. 20 Sek.
225g	Schweinskotelett	1 Min. 20 Sek.
225g	Lachs-Steak	1 Min.
225g	Garnele	1 Min.

**SHARP**

---

SHARP CORPORATION Osaka, Japan

SHARP ELECTRONICS (Europe) G.M.B.H  
Sonninstraße 3, 2000 Hamburg 1, F.R. Germany

Printed in Japan  
Imprime au Japon  
INSEA040-H51