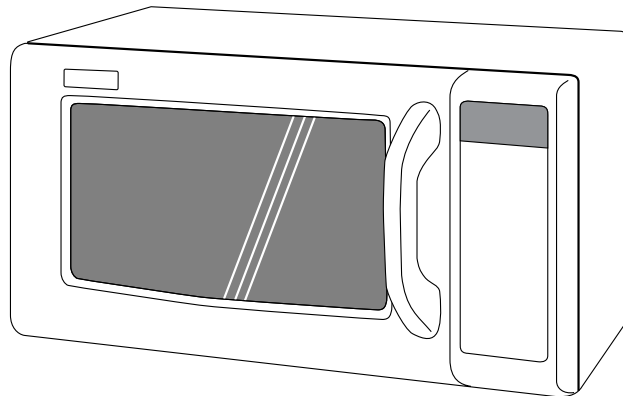




SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES COMMERCIAL
KOMMERCIELE 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. SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 87.</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- 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. <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 leerse 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
Seite 1/D-1

FRANÇAIS
Page 18/F-1

NEDERLANDS
Bladzijde 35/NL-1

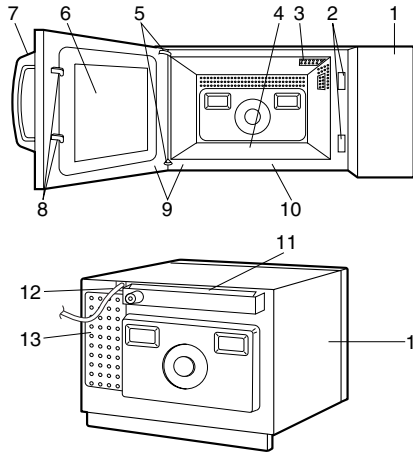
ITALIANO
Pagina 52/I-1

ESPAÑOL
Página 69/E-1

R-15AT 1000W(IEC 60705)



BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES



D

GERÄT

- 1 Bedienfeld
- 2 Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
- 3 Garraumlampe
- 4 Keramikboden (nicht entfernbar)
- 5 Türscharniere
- 6 Tür
- 7 Türgriff
- 8 Türsicherheitsverriegelung
- 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 10 Innenraum-Abdeckungsplatte
- 11 Belüftungsabdeckung und-öffnungen
- 12 Netzkabel
- 13 Lufteintrittsöffnungen
- 14 Außenseite

F

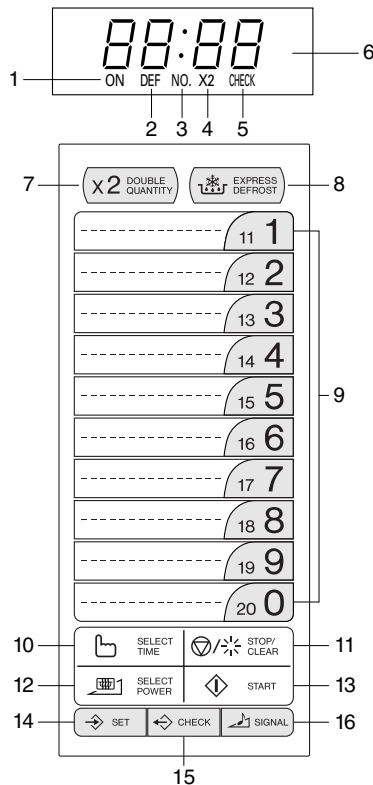
FOUR

- 1 Tableau de commande
- 2 Ouvertures des verrous de la porte
- 3 Eclairage du four
- 4 Sole en céramique (non amovible)
- 5 Charnières
- 6 Porte
- 7 Poignée d'ouverture de la porte
- 8 Loquets de sécurité
- 9 Joint de porte et surface de contact du joint
- 10 Face de la cavité
- 11 Ouïes d'aération et couvercle
- 12 Cordon d'alimentation
- 13 Entrées d'air
- 14 Carrosserie extérieure

ELEKTRONISCHES BE-DIENFELD

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 Anzeige für SCHNELLES AUFTAUEN
- 3 Speichernummern-Anzeige
- 4 Anzeige für doppelte Menge
- 5 Kontrollbetrieb-Anzeige
- 6 Digitalanzeige
- BEDIENUNGSTASTEN**
- 7 DOPPELTE-MENGE-Taste
- 8 EXPRESS AUFTAU-Taste
- 9 NUMMERN-Tasten
- 10 ZEITWAHL-Taste
- 11 STOP/LÖSCHEN-Taste
- 12 LEISTUNGSSTUFEN-Taste
- 13 START-Taste
- 14 EINSTELL-Taste
- 15 KONTROLL-Taste
- 16 SIGNAL-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 Témoin DÉCONGÉLATION RAPIDE
- 3 Numéro de mémoire
- 4 Témoin de quantité double
- 5 Témoin de mode de vérification
- 6 Affichage numérique
- TOUCHES D'OPÉRATION**
- 7 Touche QUANTITÉ DOUBLE
- 8 Touche DÉCONGÉLATION RAPIDE
- 9 Touche NUMÉROTÉE
- 10 Touche SÉLECTION DE DURÉE
- 11 Touche ARRÊT/ANNULATION
- 12 Touche SÉLECTION DE PUISSANCE
- 13 Touche MARCHÉ
- 14 Touche RÉGLAGE
- 15 Touche VÉRIFICATION
- 16 Touche SIGNAL



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

(NL)

OVEN

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Openingen voor deurvergrendeling
- 3 Ovenlamp
- 4 Keramische vloerplaat (kan niet verwijderd worden)
- 5 Deurscharnieren
- 6 Deur
- 7 Deur open-hendel
- 8 Veiligheidsdeurgrendels
- 9 Deurafdichtingen en pasvlakken
- 10 Voorplaat van ovenruimte
- 11 Ventilatie-afdekking
- 12 Netsnoer
- 13 Luchtinlaatopeningen
- 14 Behuizing

(I)

FORNO

- 1 Pannello comandi
- 2 Aperture di bloccaggio sportello
- 3 Luce forno
- 4 Piano di ceramica (Non asportabile)
- 5 Cerniere sportello
- 6 Sportello
- 7 Manico di apertura sportello
- 8 Ganci di sicurezza sportello
- 9 Sigilli sportello e superfici di sigillo
- 10 Piastra frontale del vano forno
- 11 Copertura di ventilazione dell'aria
- 12 Cavo di alimentazione
- 13 Aperture di aspirazione dell'aria
- 14 Mobile esterno

(E)

HORNO

- 1 Panel de control
- 2 Orificios de cierre de la puerta
- 3 Lámpara del horno
- 4 Piso de cerámica (No desmontable)
- 5 Bisagras de la puerta
- 6 Puerta
- 7 Asa de abertura de la puerta
- 8 Pestillos de la puerta de seguridad
- 9 Sellos de la puerta y superficies de sellado
- 10 Placa frontal hueca
- 11 Cubierta de ventilación de aire
- 12 Cable de alimentación
- 13 Aberturas de entrada de aire
- 14 Exterior de la caja

AUTO-TOUCH BEDIENINGSPANEEL

DISPLAY EN INDICATORS

Controleer of de indicators van de gewenste ovenfunctie(s) oplichten nadat u de oven heeft gestart.

- 1 Kookindicator
Deze indicator toont dat het koken is gestart.
- 2 SNELONTDOOI-indicator
- 3 Geheugenummerindicator
- 4 Dubbele hoeveelheid-indicator
- 5 Controlefunctie-indicator
- 6 Digitale display

BEDIENINGSTOETSEN

- 7 DUBBELE HOEVEELHEID-toets
- 8 SNELONTDOOI-toets
- 9 NUMMER-toetsen
- 10 TIJD INSTELLEN-toets
- 11 STOPPEN/WISSEN-toets
- 12 VERMOGEN INSTELLEN-toets
- 13 START-toets
- 14 INSTEL-toets
- 15 CONTROLE-toets
- 16 BEDIENINGSTOON-toets

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 SCONGELAMENTO RAPIDO
- 3 Indicatore di numero memoria
- 4 Indicatore di quantità doppia
- 5 Indicatore di modo verifica
- 6 Display digitale

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

- 7 Tasto QUANTITÀ DOPPIA
- 8 Tasto SCONGELAMENTO RAPIDO
- 9 Tasti NUMERO
- 10 Tasto SELEZIONE TEMPO
- 11 Tasto ARRESTO/CANCELLAZIONE
12. Tasto SELEZIONE POTENZA
- 13 Tasto AVVIO
- 14 Tasto IMPOSTAZIONE
- 15 Tasto CONTROLLO
- 16 Tasto SEGNALE

PANEL DE CONTROL DE TOQUE AUTOMATICO

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 de DESCONGELACIÓN RÁPIDA
- 3 Indicador del número de la memoria
- 4 Indicador de cantidad doble
- 5 Indicador del modo de comprobación
- 6 Visualizador digital

TECLAS DE MANEJO

- 7 Tecla de DOBLE CANTIDAD
- 8 Tecla de DESCONGELACIÓN RÁPIDA
- 9 Teclas NUMÉRICAS
- 10 Tecla de SELECCIÓN DE TIEMPO
- 11 Tecla de PARADA/CANCELACIÓN
- 12 Tecla de SELECCIÓN DE POTENCIA
- 13 Tecla de INICIO
- 14 Tecla de FIJACIÓN
- 15 Tecla de COMPROBACIÓN
- 16 Tecla de SEÑAL



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.
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. **Den Keramikboden und den Innenraum nach Gebrauch 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. Das 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-14.
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 erhaltenden Flächen, insbesondere der Geräterückseite, fernhalten.

1/D-1



6. Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!
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 herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches 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 verquillt 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, PopcornGeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf 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 wärmebeständige 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.

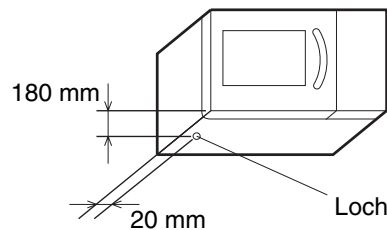
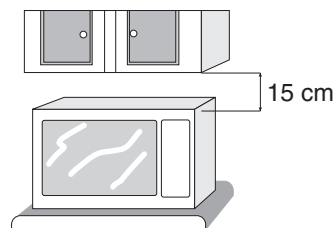
HINWEISE

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

- 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 15 cm vorhanden ist.
- 6) Das Gerät kann auf einem Arbeitstisch oder Ständer befestigt werden. Eine Schraubenhalterung befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Nach dem Aufstellen des Gerätes sollte für eine 5 mm große selbstschneidende Schraube ein Loch durch den Arbeitstisch gebohrt werden. Die Halterung sollte 20 mm von der linken Seite des Außengehäuses und 180 mm von der vorderen Kante der Innenraum-Abdeckungsplatte entfernt sein.



- 5) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes an eine normale, geerdete Steckdose anschließen.

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 TCAUHA276WRRZ)

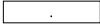
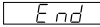

HINWEIS:

- 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.





VOR INBETRIEBNAHME





Der Betrieb des Gerätes wird durch das Drücken der entsprechenden Tasten auf dem Bedienfeld gesteuert. Jedesmal beim Drücken einer Taste des Bedienfeldes wird ein Signalton gegeben.

- Beim erstmaligen Anschluß des Gerätes an eine Steckdose wird auf dem Display  angezeigt.
- Die Tasten können nur bedient werden, wenn die Tür geschlossen ist.
- Die Programm- und Prüf-Betriebsart wird beendet, wenn nicht innerhalb von drei Minuten eine der Tasten gedrückt wird.
-  wird auf dem Display angezeigt, nachdem die eingegebene Zeit Null erreicht hat. Die Anzeige wird gelöscht, wenn die Tür geöffnet oder die **STOP/LÖSCHEN**-Taste  gedrückt wird.

STONEINSTELLUNGEN

- Zwei verschiedene Töne oder kein Ton kann gewählt werden.
- Zur Einstellung eines Tons die **EINSTELL**-Taste  innerhalb von zwei Sekunden zweimal drücken und dann die **SIGNAL**-Taste  wiederholt drücken, bis der gewünschte Ton wiedergegeben wird.

UNTERBRECHEN DES BETRIEBS

- Zum Unterbrechen des Betriebs während des Garens die **STOP/LÖSCHEN**-Taste  einmal drücken oder die Tür öffnen (ausgenommen Programmbetrieb). Zum erneuten Starten des Gerätes die Tür schließen und die **START**-Taste  innerhalb von einer Minute drücken.
- Wenn die Tür während des Programmbetriebs geöffnet wird, wird das Garprogramm gelöscht.
- Zum Löschen eines Programms während des Kochens die **STOP/LÖSCHEN**-Taste  zweimal drücken.
- Zum Korrigieren eines Fehlers während des Programmierens die **STOP/LÖSCHEN**-Taste  einmal drücken.

DEUTSCH



BETRIEB DES GERÄTES

Einführung: Wasser, Zucker und Fett in Lebensmitteln absorbieren Mikrowellen und dadurch wird eine Schwingung der Moleküle verursacht. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, genau so, wie die Hände durch Reiben warm werden. Der äußere Bereich von Lebensmitteln wird direkt durch die Energie der Mikrowelle erwärmt und der verbleibende Teil durch Übertragung. Es ist daher wichtig, daß die Lebensmittel gedreht, gewendet und umgerührt werden, um ein gleichmäßiges Erwärmen sicherzustellen. Wenn empfohlen, sollte eine Standzeit der Lebensmittel eingehalten werden. Nur so kann eine gleichmäßige Lebensmitteltemperatur erreicht und eine Untertemperatur vermieden werden. Dies gilt besonders für kompakte Speisen, wie zum Beispiel Bratenfleisch.

HINWEISE:

- Mikrowellen gehen durch nichtmetallisches Geschirr und Töpfe und erwärmen die Lebensmittel im Geschirr.
- Mikrowellen werden von Metall reflektiert.
- Das Gerät ist mit Metall ausgekleidet und mit einem dichten Metallgitter an der Tür ausgestattet, damit keine Mikrowellen aus dem Gerät austreten.
- Metallgeschirr eignet sich nicht zum Kochen mit Mikrowellen.

VORPROGRAMMIERTES GAREN HINWEISE ZUM PROGRAMMBETRIEB

- Dieses Gerät hat 20 Programmspeicher (1 - 20), in denen Garprogramme gespeichert werden können.
- Die Programmspeicher 1 - 0 wurden ab Werk mit den in der Tabelle gezeigten Zeiten vorprogrammiert. Diese Programmspeicher können bei Bedarf geändert werden.
- Darüberhinaus ist in allen Programmspeichern eine Zeitkonstante von 1,7 für die doppelte Menge gespeichert. Die gespeicherte Zeitkonstante kann bei Bedarf ebenfalls geändert werden.
- Informationen in diesen Programmspeichern gehen durch einen Stromausfall nicht verloren. Nach einem Stromausfall braucht dieses Gerät nicht erneut programmiert zu werden. Für diese Art von Programmspeicher sind keine Batterien notwendig.
- Zum Speichern oder Überprüfen der Programme oder zum Kochen mit den Speichern 11 - 20 sollte die entsprechende **NUMMERN**-Taste zweimal innerhalb von einer Sekunde gedrückt werden.

Speicher-Nr.	Garzeit	Leistungsstufe
1	10 Sek.	100%
2	20 Sek.	100%
3	30 Sek.	100%
4	45 Sek.	100%
5	1 Min.	100%
6	1 Min. 15 Sek.	100%
7	1 Min. 30 Sek.	100%
8	2 Min.	100%
9	2 Min. 30 Sek.	100%
0	3 Min.	100%

Zum Überprüfen der gespeicherten Programme siehe den Abschnitt "Speicherprüfung" auf Seite D-9.

Zum Ändern der gespeicherten Programme siehe den Abschnitt "Programmspeicher-Eingabe" auf Seite D-6.

PROGRAMMBETRIEB

Beispiel: Zum Garen mit Speicher 1, der für 10 Sekunden mit 100% Leistung programmiert wurde.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die NUMMERN -Taste drücken.		 Nach etwa einer Sekunde



GAREN EINER DOPPELTEN MENGE MIT DEM PROGRAMMSPEICHER

Beispiel: Zum Garen einer doppelten Menge mit Speicher 1.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die DOPPELTE-MENGE -Taste drücken.		 NO. X2 NO. blinkt.
2	Die NUMMERN -Taste drücken.		 NO. X2 Nach etwa einer Sekunde ON X2

- Hinweis: 1. 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. Siehe unten für maximale Zeitdauer.
2. "Doppelte Menge" bedeutet die beste Garzeit für die doppelte Menge; es ist nicht die doppelte Zeit.
3. Das Garen mit den Speicher-Programmen muß nicht durch das Drücken der **START**-Taste in Betrieb gesetzt werden. Das **SPEICHER**-Programm kann nicht zum Starten des Gerätes verwendet werden, wenn ein Programm angezeigt wird.

DEUTSCH

PROGRAMMSPEICHER-EINGABE

Die Speicher aller Programmspeicher können geändert werden.

Die programmierbaren Garstufen sind:

- Speicher-Nr. 1 - 10** Max. drei Stufen
- Speicher-Nr. 11 - 20** Max. zwei Stufen

Mikrowellenleistung: 0~100%

Garzeit: Max. 30 Minuten für jede Stufe
Gesamte Garzeit beträgt maximal 30 Minuten.

Garhinweise und Leistungsstufen

Die richtige **NUMMERN**-Taste nach dem Drücken der **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken. Die folgende Tabelle zeigt Beispiele von Lebensmitteln, die bei einer bestimmten Mikrowellenleistung gegart werden.


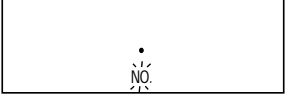


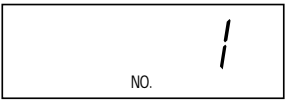





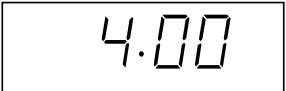
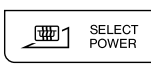
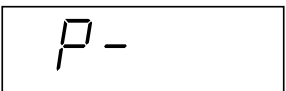

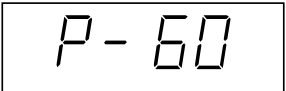

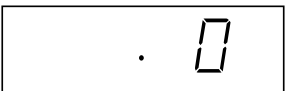




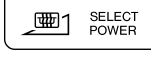
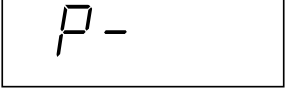

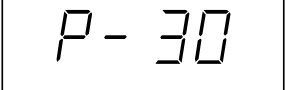

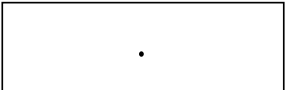
NUMMERN-Taste	Mikrowellenleistung	Display	Beispiele von Lebensmitteln
LEISTUNGSSTUFEN	100%	P-HI	Getränke, Früchte, Gemüse, Reis/Nudeln, Suppe
9	90%	P-90	
8	80%	P-80	
7	70%	P-70	
6	60%	P-60	Fisch, Kuchen, Gebäck, Fleisch in Scheiben, Kasserolen, Lasagne
5	50%	P-50	
4	40%	P-40	
3	30%	P-30	Auftauen, Butter schmelzen
2	20%	P-20	
1	10%	P-10	Essen warmhalten
0	0%	P- 0	Keine Mikrowellenleistung

P = Leistung





Programmieren von Zeit und Leistung in einem Speicher

Beispiel: Einstellung von 4 Minuten mit 60% für die erste Stufe und 2 Minuten mit 30% für die zweite Stufe, für eine Portion in Programmspeicher 1.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die EINSTELL -Taste zweimal innerhalb von zwei Sekunden drücken.	 X 2	 NO. blinkt.
2	Die NUMMERN -Taste  drücken.		
3	Die ZEITWAHL -Taste drücken.		
4	Die gewünschte Garzeit für die erste Stufe eingeben (4 Minuten).	  	
5	Die LEISTUNGSSTUFEN -Taste drücken.		
6	Die gewünschte Leistung für die erste Stufe eingeben (60%).		
7	Die ZEITWAHL -Taste drücken.		
8	Die gewünschte Garzeit für die zweite Stufe eingeben (2 Minuten).	  	
9	Die LEISTUNGSSTUFEN -Taste drücken.		
10	Die gewünschte Leistung für die zweite Stufe eingeben (30%).		
11	Die EINSTELL -Taste zweimal zum Beenden der Einstellung drücken.	 X 2	

P = Leistung

- Hinweis: 1. Wenn die Garzeit über der maximalen Zeit liegt, wird auf dem Display "EE9" angezeigt. Siehe Seite D-14.
2. Wenn die programmierte Zeit bei doppelter Menge über der maximalen Zeit liegt, kann die doppelte Menge für den Speicher nicht verwendet werden. Es kann nur eine Portion gegart werden.
3. Die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste  braucht für 100% Leistung nicht gedrückt werden.
4. Bei Schritt 1 wird der Signalton nur beim zweiten Drücken der **EINSTELL**-Taste  wiedergegeben.


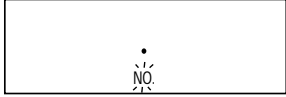
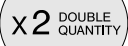
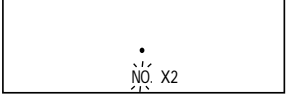


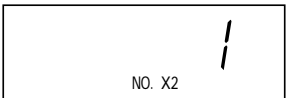

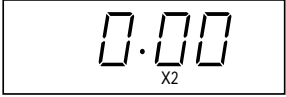



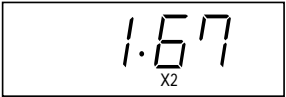

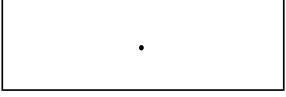




Ändern der Zeitkonstante für die doppelte Menge

Die Zeitkonstante für die doppelte Menge ist auf das 1,7-fache der Garzeit für eine Portion eingestellt, sie kann jedoch geändert werden.


Beispiel: Ändern der Konstante auf 1,67 in Speicher 1.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die EINSTELL -Taste zweimal innerhalb von zwei Sekunden drücken.	 X 2	 NO. blinkt.
2	Die DOPPELTE-MENGE -Taste drücken.		
3	Die NUMMERN -Taste  drücken.		
4	Die ZEITWAHL -Taste drücken.		
5	Die Zeitkonstante eingeben (1,67).	  	
6	Die EINSTELL -Taste zweimal zum Beenden der Einstellung drücken.	 X 2	

DEUTSCH

Hinweis: 1. Die Zeitkonstante muß für jeden Programmspeicher einzeln geändert werden.

2. Die Zeitkonstante kann von 0,00 bis 9,99 eingestellt werden.

3. Bei Schritt 1 wird der Signalton nur beim zweiten Drücken der **EINSTELL**-Taste  wiedergegeben.



SPEICHERPRÜFUNG

Die im Speicher programmierten Informationen können überprüft werden.

Überprüfung von Zeit und Leistungsstufen

Beispiel: Zur Prüfung der in Speicher 1 programmierten Informationen: Speicher 1 wurde für 4 Minuten mit 60% für die erste Stufe und 2 Minuten mit 30% für die zweite Stufe programmiert.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die KONTROLL -Taste drücken.		 NO. blinkt.
2	Die NUMMERN -Taste drücken.		 Nach etwa einer Sekunde ↓ ↓ ↓ WIEDERHOLEN

P = Leistung

- Hinweis: 1. Zum Beenden der SPEICHERPRÜFUNG die **KONTROLL**-Taste drücken.
2. Wird nach Drücken der **NUMMERN**-Taste angezeigt, so ist der Speicher nicht eingestellt.
3. Zum Überprüfen der Zeitkonstante die **DOPPELTE-MENGE**-Taste und die gewünschte **NUMMERN**-Taste in Schritt 2 drücken.









MANUELLES GAREN


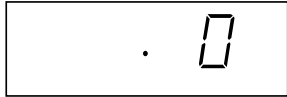
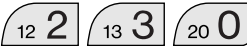


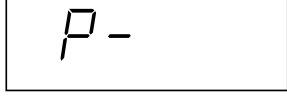

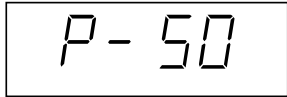


Das Gerät kann mit bis zu drei Garfolgen programmiert werden und hat 11 gespeicherte Stufen für die Mikrowellenleistung. Siehe Seite D-6. Für jede Folge kann eine Garzeit bis zu 30 Minuten eingegeben werden. Die gesamte Garzeit ist maximal 30 Minuten.

HINWEISE ZUM MANUELLEN GAREN

1. Die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste  braucht für 100% Leistung nicht gedrückt werden.
2. Überschreitet die Zeitdauer den eingestellten Maximalwert, so wird "EE9" angezeigt. Die **STOP/LÖSCHEN**-Taste  drücken und die gewünschte Zeitdauer einstellen.
3. Wird die Tür während des Garens geöffnet, so stoppt der Ofen. 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.

MANUELLES GAREN

Beispiel: Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden mit 50% Leistung.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die ZEITWAHL -Taste drücken.		
2	Die gewünschte Garzeit eingeben (2 Minuten 30 Sekunden).		
3	Die LEISTUNGSSTUFEN -Taste drücken.		
4	Die gewünschte Leistungsstufe eingeben (50%).		
5	Die START -Taste drücken.		

P = Leistung


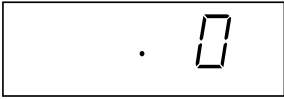
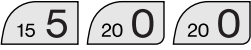


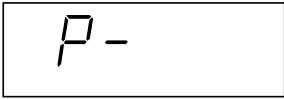

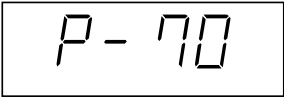

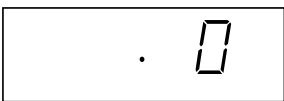
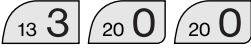
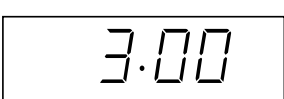

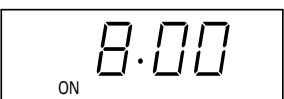
DEUTSCH



PROGRAMMFOLGE

Das Gerät kann fortlaufend und ohne Unterbrechung für bis zu drei verschiedene Garfolgen verwendet werden.

Beispiel: Garen für 5 Minuten mit 50% Leistung gefolgt von 3 Minuten mit 100% Leistung.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die ZEITWAHL -Taste drücken.		
2	Die gewünschte Garzeit für die erste Stufe eingeben (5 Minuten).		
3	Die LEISTUNGSSTUFEN -Taste drücken.		
4	Die gewünschte Leistungsstufe für die erste Stufe eingeben (70%).		
5	Die ZEITWAHL -Taste drücken.		
6	Die gewünschte Garzeit für die zweite Stufe eingeben (3 Minuten).		
7	Die START -Taste drücken.		

P = Leistung

Hinweis: Zum Programmieren von drei Garfolgen die Schritte 1-4 nach Schritt 6 wiederholen.



WEITER NÜTZLICHE FUNKTIONEN

SCHNELLES AUFTAUEN

Schnelles Auftauen kann zum Auftauen von Fleisch und Geflügel verwendet werden. Die gewünschte Auftauzeit unter Beachtung der Auftautabelle eingeben.

Beispiel: Auftauen für 7 Minuten und 30 Sekunden.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
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 Auftaureresultat 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 Schweinekoteletts Lammkoteletts Geflügelteile Fischsteaks	2' - 3'	5' - 5'30"	7' - 8'	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Lebensmittel mit den dünneren Teilen in der Mitte einschichtig legen; zusammenhaftende Stücke sobald wie möglich trennen. 2. Bei Bedarf die dünneren Teile mit Alufolie abdecken. 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.





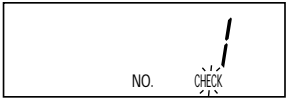
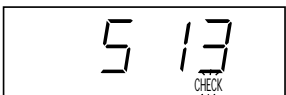





ZÄHLERPRÜFUNG



Die Zähler vor der Verwendung des Gerätes auf 0 stellen (siehe den Abschnitt ZÄHLER RÜCKSTELLEN), um den Betrieb des Gerätes zu dokumentieren.

Beispiel: Wenn die Gesamtanzahl der Verwendung des Gerätes und die Anzahl der einzelnen Programme angezeigt werden soll. Im folgenden Beispiel beträgt die Verwendung 8268 mal und die von Programmspeicher 1 beträgt 513.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die KONTROLL -Taste zweimal drücken.	 X 2	 CHECK blinkt (Gesamtanzahl der Verwendung)
2	Zum Prüfen von Programmspeicher 1 die NUMMERN -Taste  drücken.		 Nach etwa einer Sekunde  (Verwendung von Programmspeicher 1)

Hinweis: 1. Zum Löschen der Zählerprüfungs-Betriebsart die **KONTROLL**-Taste  drücken.





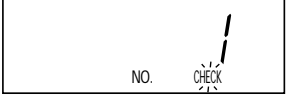
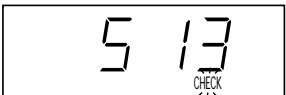

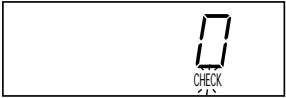
Jeder Zähler kann bis auf 9999 zählen und geht nach 9999 auf 0 zurück.

2. Zum Prüfen der Anzahl für manuelles Garen die **ZEITWAHL**-Taste  in Schritt 2 anstelle der **NUMMERN**-Taste drücken. Zum Prüfen der Anzahl für SCHNELLES AUFTAUEN die **EXPRESS AUFTAU**-Taste  in Schritt 2 anstelle der **NUMMERN**-Taste drücken.



RÜCKSTELLEN DER ZÄHLER

Jeder Zähler kann zurückgestellt werden.

Beispiel: Rückstellen von Programmspeicher 1.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Display
1	Die KONTROLL -Taste zweimal drücken.	 X 2	 CHECK blinkt (Gesamtanzahl der Verwendung)
2	Die NUMMERN -Taste  drücken.		 Nach etwa einer Sekunde  (Verwendung von Programmspeicher 1)
3	Die EINSTELL -Taste drücken.		

Hinweis: 1. Zum Löschen der Betriebsart zum Rückstellen des Zählers die **KONTROLL**-Taste  drücken.

2. Zum Löschen der Anzahl für manuelles Garen die **ZEITWAHL**-Taste  in Schritt 2 anstelle der **NUMMERN**-Taste drücken. Zum Löschen der Anzahl die **EXPRESS AUFTAU**-Taste  in Schritt 2 anstelle der **NUMMERN**-Taste drücken.


3. Zum Löschen der Gesamtanzahl den Schritt 2 überspringen.

13/D-13



INFORMATIONEN MIT FEHLERMELDUNG

Wenn eine Fehlermeldung (ERROR) angezeigt wird, folgen Sie den folgenden Anleitungen.

FEHLERMELDUNG	
EE9	Die eingestellte Zeitdauer überschreitet den maximalen Zeitwert. Die STOP/ LÖSCHEN -Taste  drücken und die korrekte Zeitdauer eingeben.

REINIGUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEDLICHE 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.

VORSICHT:

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.

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.

- 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.

Außen

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

VORSICHT:

DAS GERÄT NICHT OHNE DIE BELÜFTUNGSABDECKUNG BETREIBEN.

VORSICHT:

NICHT DIE KERAMIKPLATTE AUS DEM GERÄT ENTFERNEN.

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

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.

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.

Innen

- Zum einfachen Reinigen und aus hygienischen Gründen sollten Spritzer und andere Verunreinigungen am Ende eines jeden Tages mit einem angefeuchteten Tuch oder

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.

- 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.
- Bei geöffneter Tür:
Leuchtet die Garraumbeleuchtung auf? JA ____ NEIN ____
- Eine Tasse mit etwa 150 ml Wasser in den Garraum stellen, die Tür schließen und die nachstehenden Tasten drücken.



- Leuchtet die Lampe? JA ____ NEIN ____
- Arbeitet die Lüftung?
(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.) JA ____ NEIN ____
- Ertönt der Signalton nach einer Minute? JA ____ NEIN ____
- Erlöscht das Symbol für Garen? JA ____ NEIN ____
- 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.

14/D-14

DEUTSCH

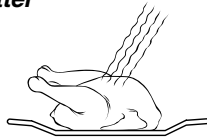


RATGEBER

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



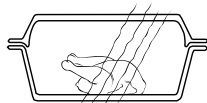
Mikrowellen werden absorbiert

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

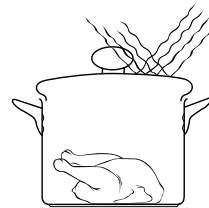
können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für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

DEUTSCH

GARTABELLE UND REZEPTE

	Lebensmittel	Ausgangs- temperatur	Mikrowellen- leistung	200g	400g	600g	Bemerkungen
AUFTAUEN	Fleisch	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 15 Minuten
	Geflügel	-18°C	10%	ca. 7'	ca. 10'30"	ca. 15'	
	Fisch	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 10'	ca. 15'	
	Obst	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 9'	—	
	*Kuchen (kein Frucht-oder Käsekuchen)	-18°C	10%	ca. 2'	ca. 3'	ca. 4'	
	*Torte	-18°C	10%	ca. 1'50"	ca. 2'50"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	ca. 5'30"	ca. 9'	ca. 14'	
	**Aufschnitt	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 7'	ca. 9'30"	
AUFWÄRMEN	Klare Suppe	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'40"	ca. 3'50"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
	Cremsuppe	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'	
	Eintopf	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 3'	ca. 4'20"	
	Beilagen, Nudeln	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Beilagen, Reis	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Beilagen, Kartoffeln	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Beilagen, Gemüse	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	Gebackene Bohnen	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'40"	
	Gulasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'45"	ca. 2'45"	ca. 3'20"	
	*Fleisch (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	—	
	*Würstchen (50 g)	5±2°C	100%	ca. 25-30 Sek.	40 Sek.	50 Sek.	
GAREN	Beilagen, Kartoffeln	20±2°C	100%	ca. 3'30"	ca. 6'30"	ca. 8'	Schüssel mit Deckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Beilagen, Gemüse	20±2°C	100%	ca. 3'30"-4'	ca. 7'	ca. 8'	

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

**Aufgetaute Scheiben entfernen. Standzeit: ca. 15 Minuten



	Lebensmittel	Ausgangs- temperatur	Mikrowellen- leistung	1 Stck.	2 Stck.
SNACKS	Gebäck	20±2°C	100%	ca. 10 Sek.	–
	*Berliner/Doughnuts	20±2°C	100%	ca. 9 Sek.	ca. 14 Sek.
	*Königin Pastete	20±2°C	100%	ca. 20 Sek.	ca. 27 Sek.
	*Hamburger (Frikadelle)	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'50"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	ca. 1'50"	ca. 3'
	Toast mit Speck (40g)	20±2°C	100%	15 Sek.	–
	Rührei mit Speck (140g)	5±2°C	100%	50 Sek.	–

* Angaben pro Stück, nicht pro Gramm.

Rezepte



Rührei

Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 1 Min. 30 Sek. garen, dabei zwischendurch drei Mal umrühren.

Toast Hawaii

Das Toastbrot rösten und mit Butter bestreichen. Eine Scheibe Schinken, Ananas und Käse auf einen Teller legen und für ca. 40 Sek. garen. Nach dem Erwärmen auf das Toast legen.

Bacon

Zwei dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck zwischen Küchenpapier legen und garen (ca. 45 Sek.)

Heiße Schokolade mit Sahne

150 ml Milch in eine große Tasse geben. 30 g dunkle Schokolade (in Stücken) hinzugeben. Umrühren und ca. 1 Min. 20 Sek. garen, dabei zwischendurch noch einmal umrühren. Etwas geschlagene Sahne hinzugeben und mit etwas Schokoladenpulver garniert servieren.

Alle Rezepte werden mit 100 % Mikrowellenleistung gegart.



**D TECHNISCHE DATEN**

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	1.55 kW
Leistungsabgabe:	1000 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(T)
Garraumabmessungen:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(T)
Garrauminhalt:	28 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehantennen-System
Gewicht:	Ca. 18 kg

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Fusible temporisé 16 A
Consommation électrique:	1.55 kW
Puissance de sortie:	1000 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	520 mm(L) x 309 mm(H) x 424 mm(P)
Dimensions de la cavité:	351 mm(L) x 211 mm(H) x 372 mm(P)
Volume de la cavité:	28 litres
Uniformisation de la cuisson:	Antenne tournante
Poids:	18 kg environ

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	16 A, tijdsvertraging
Vereist vermogen:	1.55 kW
Uitgangsvermogen:	1000 W (IEC 60705)
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	520 mm(B) x 309 mm(H) x 424 mm(D)
Afmetingen binnenkant:	351 mm(B) x 211 mm(H) x 372 mm(D)
Capaciteit oven:	28 l
Kookstelsel:	Roterende antenne
Gewicht:	Ca. 18 kg

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:	1.55 kW
Potenza emessa:	1000 W (IEC 60705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	520 mm(L) x 309 mm(A) x 424 mm(P)
Dimensioni cavità:	351 mm(L) x 211 mm(A) x 372 mm(P)
Capacità forno:	28 litri
Uniformità di cottura:	Sistema ad antenna rotante
Peso:	18 kg circa

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase:	16 A, retardo de tiempo
Energía eléctrica de CA:	1.55 kW
Potencia de salida:	1000 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	520 mm(An.) x 309 mm(Al.) x 424 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	351 mm(An.) x 211 mm(Al.) x 372 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	28 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de antena rotativa
Peso:	18 kg aproximadamente



- 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

TINSZA101WRRZ-H31

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedruckt in Thailand
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia