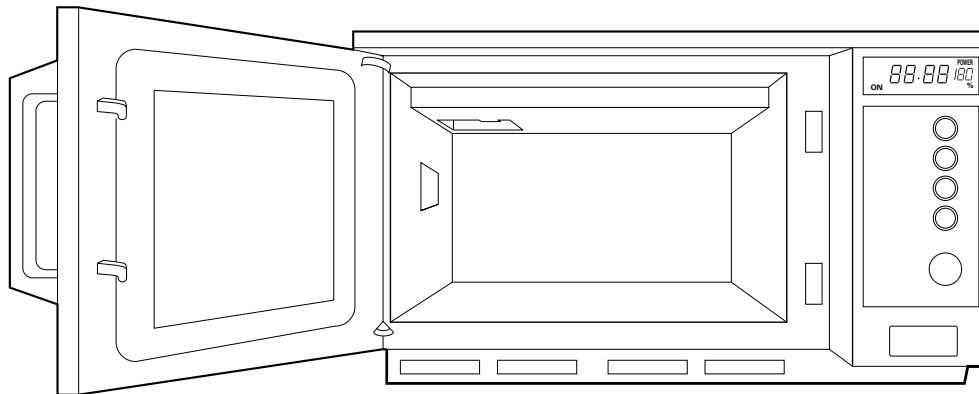




# SHARP

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



<b>D</b>	<p><b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.</p> <p><b>Achtung:</b> 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 57.</i></p>
<b>F</b>	<p><b>MODE D'EMPLOI</b> - Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.</p> <p><b>Avertissement:</b> 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>
<b>NL</b>	<p><b>GEBRUIKSAANWIJZING</b> - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.</p> <p><b>Waarschuwing:</b> Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften 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>
<b>I</b>	<p><b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno.</p> <p><b>Avvertenza:</b> 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>
<b>E</b>	<p><b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> - Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.</p> <p><b>Advertencia:</b> Pueden presentarse serios riesgos para su sa-lud 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 12/F-1

NEDERLANDS  
Bladzijde 23/NL-1

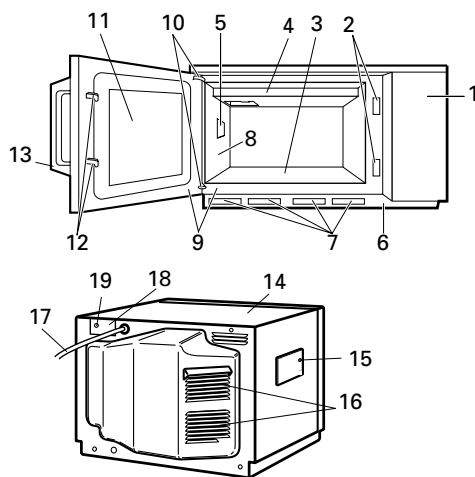
ITALIANO  
Pagina 34/I-1

ESPAÑOL  
Página 45/E-1

**R-22AM 1500W (IEC 60705)**  
**R-23AM 1800W (IEC 60705)**  
**R-25AM 2100W (IEC 60705)**



# BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES



(D)

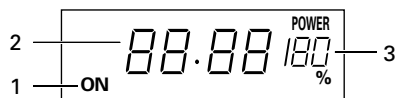
## GERÄT

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

(F)

## FOUR

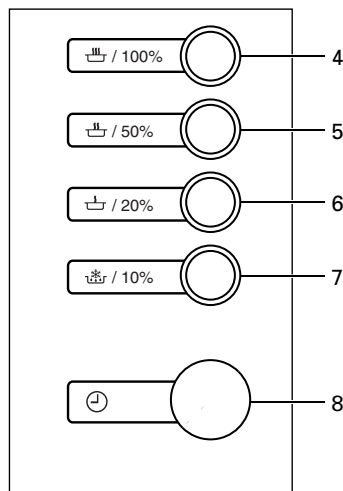
- 1 Tableau de commande
- 2 Ouvertures des verrous de la porte
- 3 Sole en céramique
- 4 Protecteur contre les éclaboussures
- 5 Eclairage du four
- 6 Filtre d'entrée d'air
- 7 Ouvertures d'entrée d'air
- 8 Cavité du four
- 9 Joint de porte et surface de contact du joint
- 10 Charnières
- 11 Porte
-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



## BEDIENFELD

### ANZEIGE UND SYMBOLE

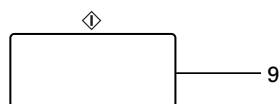
Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, dass das Gerät wie vorgesehen arbeitet.



- 1 Garbetrieb-Anzeige  
Zeigt an, dass gegart wird.
- 2 Display
- 3 Mikrowellen-Leistungsstufen-Anzeige

### BEDIENUNGSTASTEN

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



Die Abbildung der Bedienungstasten gilt für R-22AM/R-23AM. Obschon das Design von R-25AM leicht unterschiedlich ist, sind Bezeichnung und Funktion der einzelnen Bedienungstasten identisch.

## TABLEAU DE COMMANDE

### TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

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

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

### BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

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

L'illustration des TOUCHES D'OPERATION concerne R-22AM/R-23AM. Bien que le design de R-25AM diffère légèrement, chaque nom de touche et chaque fonction sont identiques.



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

(NL)

### OVEN

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

(I)

### FORNO

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

(E)

### HORNO

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

### BEDIENINGSPANEEL

#### DISPLAY EN INDIKATORS

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

- 1 Kookindicator  
Deze indicator toont dat het koken is gestart.
- 2 Digitale display
- 3 Microgolf vermogenniveau-indikator

#### BEDIENINGSTOETSEN

- 4 Vermogen 100%
- 5 Vermogen 50%
- 6 Vermogen 20%
- 7 Vermogen 10%
- 8 ELEKTRONISCHE TIMER  
Verdraai de knop om de kooktijd in te stellen.
- 9 START-toets

De afbeelding van de BEDIENINGSTOETSEN is voor de R-22AM/R-23AM. Alhoewel het ontwerp van de R-25AM iets anders is, heeft elke toets toch dezelfde naam en functie.

### PANNELLO DEI COMMANDI

#### DISPLAY E INDIKATORI

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 Display digitale
- 3 Indicatore di livello potenza microonde

#### PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

- 4 Potenza del 100%
- 5 Potenza del 50%
- 6 Potenza del 20%
- 7 Potenza del 10%
- 8 TIMER ELETTRONICO  
Girate la manopola per immettere il tempo di cottura.
- 9 Pulsante AVVIO

L'illustrazione dei PULSANTI DI FUNZIONAMENTO si riferisce al modello R-22AM/R-23AM. Sebbene l'aspetto del modello R-25AM differisca lievemente, i nomi dei pulsanti e le relative funzioni sono identici.

### PANEL DE CONTROL

#### VISUALIZADOR E INDIKADORES

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 Visualizador digital
- 3 Indicador del nivel de potencia de microondas

#### BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- 4 Potencia al 100%
- 5 Potencia al 50%
- 6 Potencia al 20%
- 7 Potencia al 10%
- 8 TEMPORIZADOR ELECTRONICO  
Gire el botón para introducir el tiempo de cocción.
- 9 Botón de INICIO

La ilustración de las TECLAS DE MANEJO es para el modelo R-22AM/R-23AM. Aunque el diseño del R-25AM es un poco diferente, el nombre y la función de cada tecla son iguales.



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

## Zur Vermeidung von Feuer

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

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

## Zur Vermeidung von Verletzungen

### WARNHINWEIS:

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

## Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

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



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

### Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

#### WARNUNG:

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

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

Um Verbrennungen durch plötzlichem Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite D-9,10).
2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/ Erhitzen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
5. **Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, 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 anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

### Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

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

4. **Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur 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 Gerätauf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Mikrowellengerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt und sollte nur dazu benutzt werden. Es ist nicht für den Laborgebrauch geeignet.

### Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

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



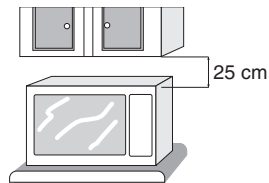
## HINWEISE

- Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
- 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.
- Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

# AUFSTELLANWEISUNGEN

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

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



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

## ACHTUNG!

Wenn Mikrowellengeräte aufeinander gestellt werden:

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

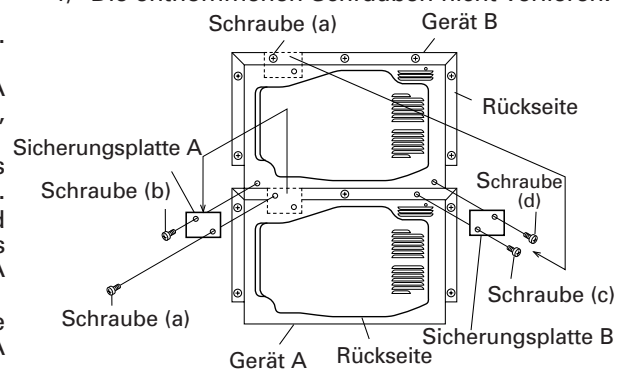


Abb. A: Verschrauben von zwei Mikrowellengeräten

# ZUBEHÖR

Sicherstellen, dass das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

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

## HINWEIS:

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



## KURZBESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN FUNKTIONEN

### **Zeiteinstellknopf:**

Unterschiedlich große Einstellschritte in beiden Richtungen.

### **Garen mit Zeiteinstellung:**

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

### **Wiederholbetrieb:**

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

### **Fehlermeldungen:**

Bedienungsfehler und technische Probleme werden durch Fehlercodes angezeigt.

## VOR INBETRIEBNAHME

- \* Vor der Inbetriebnahme des neuen Mikrowellengerätes sollte diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden werden.
- 1) Das Gerät an eine Steckdose anschließen.  
\*In der Anzeige erscheint .
- 2) Die Tasten und der Zeiteinstellknopf können nur bei geschlossener Tür betätigt werden.
- 3) Die Garraumbeleuchtung und der Ventilatormotor bleiben nach dem Öffnen der Tür und nach dem Garen für eine Minute eingeschaltet.
- 4) Das Programm wird abgebrochen, wenn beim Programmieren nicht innerhalb von 3 Minuten die nächste Taste bzw. der Zeiteinstellknopf betätigt wird.
- 5) In der Anzeige erscheint End, sobald die Zeitschaltuhr Null erreicht. Dieser Hinweis erlischt, wenn die Garraumtür geöffnet wird.
- 6) Um ein Garprogramm während des Betriebs zu stornieren, die Tür öffnen und schließen, und danach erneut öffnen.

DEUTSCH

## GAREN MIT ZEITEINSTELLUNG

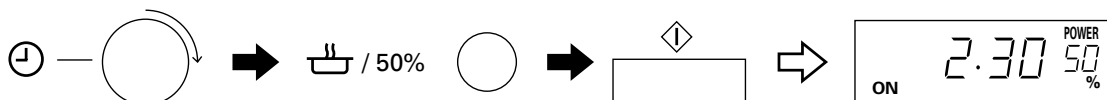
Als Garzeit können maximal 30 Minuten programmiert werden. Dabei stehen 4 Leistungsstufen zur Wahl.

### **Hinweis für R-25AM:**

Die maximale Gardauer für 100% oder 50% beträgt 15 Minuten. Überschreitet die eingestellte Zeitdauer den maximalen Zeitwert, so wird "EE9" angezeigt.

STUFE	MIKROWELLEN-LEISTUNG	R-22AM	WATT R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

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



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

Die Leistungsstufe wählen (50%).

Den Betrieb starten.

Anzeige kontrollieren.

### **HINWEISE:**

1. Wenn 100% gewünscht ist, braucht die Taste für die MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE nicht gedrückt zu werden.
2. Wird die Tür während des Garens geöffnet, so stoppt der Ofen. Um das Garen fortzusetzen, die Tür schließen und die START-Taste drücken. Wird weder eine Taste noch der elektrische Zeitschalter innerhalb von 1 Minute nach Schließen der Tür gedrückt, so wird das Programm storniert.
3. Die restliche Garzeit erlischt, wenn bei geöffnetem Gerät die Tür geschlossen und erneut geöffnet wird.
4. Auf Drehen des Zeiteinstellknopfes nach links nimmt die Garzeit von 30 Minuten ausgehend schrittweise ab.

4/D- 4



Bei längeren Garzeiten nimmt die Größe der Einstellschritte (Einheiten) der Zeitschaltuhr zu. Im Bereich von 0 bis 60 Sekunden z.B. für R-22AM/23AM erfolgt die Einstellung in Schritten von 2 Sekunden, während sie sich im Bereich von 10 bis 30 Minuten in Schritten von jeweils 30 Sekunden ändert.

### GARZEIT-EINSTELLSCHRITTE

(Für R-22AM/23AM)

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

(Für R-25AM)

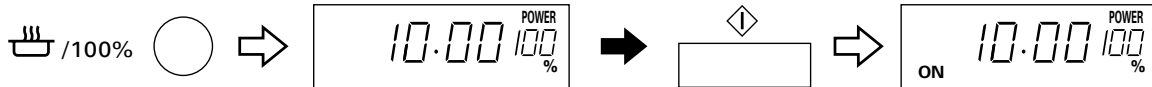
GARZEIT	EINHEIT
0 - 20 Sek.	2 Sek.
20 Sek. - 1 Min.	5 Sek.
1 - 6 Min.	10 Sek.
6 - 15 Min.	30 Sek.
15 - 30 Min.	1 Min.

## WEITERE PRAKTISCHE FUNKTIONEN

### WIEDERHOLUNGSBETRIEB

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

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



Die Leistungsstufe wählen (100%).

Anzeige kontrollieren.

Den Garbetrieb starten.

Anzeige kontrollieren.

### BEI FEHLERMELDUNGEN

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

#### FEHLERMELDUNGEN

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Den Händler oder einen autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen, da ein Betriebsfehler vorliegt.
EE8,EE0 (Für R-22AM/23AM)	
EE19 (Für R-25AM)	
EE7	Temperatur der Abluft zu hoch. Prüfen, ob die Lüftungsöffnungen und Luft-Eintrittsöffnungen blockiert sind, ob die Raumtemperatur übermäßig hoch ist oder ob das Gerät bei leerem Garraum betrieben wurde. Die Ursache beheben und nach einigen Minuten erneut versuchen.
EE17	Magnetron-Temperatur zu hoch. Die Garraumtür zweimal öffnen und schließen, dann nach einigen Minuten erneut versuchen.
EE9 (Für R-25AM)	Die eingestellte Zeitdauer überschreitet den maximalen Zeitwert. Die Tür zweimal öffnen und schließen 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.

### WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

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

### Außen

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

### Bedienfeld

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

### Innen

- 1) Zum einfachen Reinigen und aus hygienischen Gründen sollten Spritzer und andere Verunreinigungen am Ende eines jeden Tages mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm entfernt werden. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

Überlagerte Spritzerschichten können überhitzt werden und zu rauchen oder zu brennen beginnen, bzw. zu einer Lichtbogenbildung führen.

- 2) Der Keramikboden sollte immer sauber sein. Wenn Fett und andere Rückstände im Innenraum verbleiben, kann dies zu Überhitzung, Rauch oder Feuer bei der nächsten Verwendung des Gerätes führen.

### VORSICHT:

NICHT DIE KERAMIKPLATTE AUS DEM GERÄT ENTFERNEN.

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

### Spritzschutz

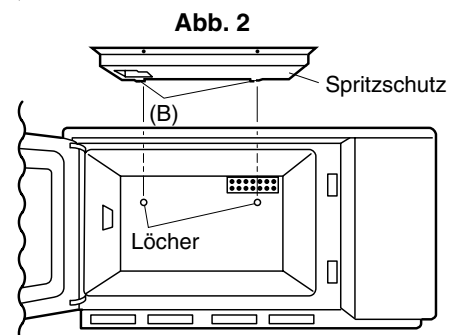
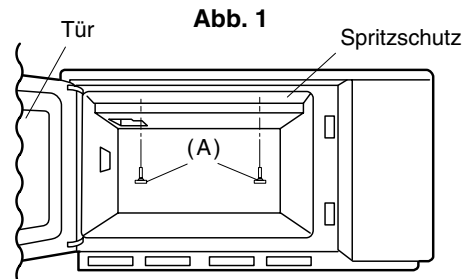
**DEN SPRITZSCHUTZ MINDESTENS EINMAL PRO WOCHE ENTFERNEN UND BEIDE SEITEN MIT EINEM MILDEN REINIGUNGSMITTEL ABWASCHEN. ANGESAMMELTES FETT KANN SICH ERHITZEN UND ZU RAUCHEN BEGINNEN. ERHITZTES FETT KANN ZU VERBRENNUNGEN DES SPRITZSCHUTZES FÜHREN. DER SPRITZSCHUTZ BEFINDET SICH OBEN IM GERÄT UND KANN LEICHT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

### Entfernen:

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

### Einsetzen:

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

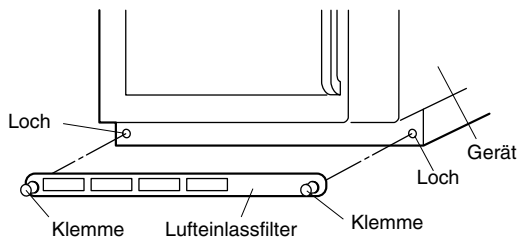


### Gerätetür

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



## LUFTEINLASSFILTER



Nach dem Reinigen den Lufteinlassfilter wieder einsetzen. Den Lufteinlassfilter alle zwei Wochen einmal reinigen.

### **VORSICHT!**

**DAS GERÄT NICHT OHNE DEN LUFTEINLASSFILTER BETREIBEN.**

Den Lufteinlassfilter sauber halten.

Zum Reinigen des Lufteinlassfilters die zwei Klemmen am Filter entfernen und den Lufteinlassfilter abziehen.

Den Lufteinlassfilter in mildem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch trocknen.

## FUNKTIONSPRÜFUNG

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

### 1. Stromversorgung

Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.

Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

### 2. Bei geöffneter Tür:

A. Leuchtet die Garraumbeleuchtung auf?

JA  NEIN

B. Arbeitet der Kühlventilator?

JA  NEIN

(Durch Auflegen der Hand auf die hinteren Lüftungsöffnungen überprüfen.)

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

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

A. Leuchtet das Symbol für Garen auf?

JA  NEIN

B. Ist das Wasser nach der angegebenen Zeit warm?

JA  NEIN

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



# RATGEBER

## WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN

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

### Lebensmittel



## DAS GEEIGNETE GESCHIRR

### Glas, Glaskeramik und Porzellan

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

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



### 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



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

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

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

## GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

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

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



## ZUR BENUTZUNG DER LEISTUNGSSTUFEN

### 100% Leistung:

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

### 50% Leistung:

Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

### 20% Leistung:

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

### 10% Leistung:

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

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

## GARTABELLE UND REZEPTE

1500W	Lebensmittel	Ausgangstemperatur	Mikrowellenleistung	200g	400g	600g	Bemerkungen
AUFTAUEN	Fleisch	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'	ca. 12'	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 10 Minuten
	Geflügel	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 13'	
	Fisch	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 11'	
	Obst	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 7'30"	—	
	*Kuchen	-18°C	10%	ca. 1'40"	ca. 2'10"	ca. 2'40"	
	*Torte	-18°C	10%	ca. 1'30"	ca. 2'50"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	ca. 5'	ca. 8'30"	ca. 12'	
	**Aufschnitt	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
AUFWÄRMEN	Klare Suppe	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'10"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
	Cremesuppe	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'20"	
	Eintopf	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'30"	
	Beilagen, Nudeln	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Beilagen, Reis	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Beilagen, Kartoffeln	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 3'	
	Beilagen, Gemüse	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Gebackene Bohnen	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	—	
	Gulasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	*Fleisch (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	—	
*Würstchen (50 g)	5±2°C	100%	ca. 20 Sek	ca. 30 Sek	ca. 50 Sek	—	
GAREN	Beilagen, Kartoffeln	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	ca. 6'30"	Schüssel mit Deckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Beilagen, Gemüse	20±2°C	100%	ca. 3'20"	ca. 5'30"	ca. 7'30"	
1800W	Lebensmittel	Ausgangstemperatur	Mikrowellenleistung	200g	400g	600g	Bemerkungen
AUFTAUEN	Fleisch	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 10 Minuten
	Geflügel	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisch	-18°C	10%	ca. 4'30"	ca. 6'30"	ca. 8'30"	
	Obst	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	—	
	*Kuchen	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 1'50"	ca. 2'10"	
	*Torte	-18°C	10%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Aufschnitt	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
AUFWÄRMEN	Klare Suppe	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'30"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
	Cremesuppe	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Eintopf	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Beilagen, Nudeln	5±2°C	100%	ca. 50 Sek	ca. 1'20"	ca. 2'20"	
	Beilagen, Reis	5±2°C	100%	ca. 50 Sek	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Beilagen, Kartoffeln	5±2°C	100%	ca. 50 Sek	ca. 1'30"	ca. 2'30"	
	Beilagen, Gemüse	5±2°C	100%	ca. 50 Sek	ca. 1'50"	ca. 2'30"	
	Gebackene Bohnen	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	—	
	Gulasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'	
	*Fleisch (150 g)	5±2°C	100%	ca. 40 Sek	ca. 1'20"	—	
*Würstchen (50 g)	5±2°C	100%	ca. 15 Sek	25 Sek	35 Sek	—	
GAREN	Beilagen, Kartoffeln	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 4'40"	ca. 6'	Schüssel mit Deckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Beilagen, Gemüse	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 4'40"	ca. 6'30"	

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

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

9/D- 9



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

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

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

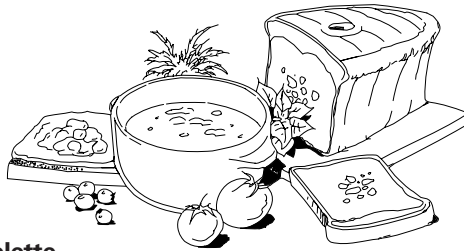
DEUTSCH

1500W	Lebensmittel	Ausgangstemperatur	Mikrowellenleistung	1 Stck	2 Stck
SNACKS	Gebäck	20±2°C	100%	ca. 8 Sek	—
	*Berliner/Douhgnuts	20±2°C	100%	ca. 8 Sek	ca. 12 Sek
	*Königin Pastete	20±2°C	100%	ca. 14 Sek	ca. 20 Sek
	*Hamburger	5±2°C	100%	ca. 1'	1'40"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	ca. 1'	1'50"
	Toast mit Speck (40g)	20±2°C	100%	ca. 14 Sek	—
	Rührei mit Speck (140g)	5±2°C	100%	ca. 40 Sek	—
1800W	Gebäck	20±2°C	100%	ca. 6 Sek	—
	*Berliner/Douhgnuts	20±2°C	100%	ca. 5 Sek	ca. 8 Sek
	*Königin Pastete	20±2°C	100%	ca. 10 Sek	ca. 15 Sek
	*Hamburger	5±2°C	100%	40 Sek	1'20"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 Sek	1'30"
	Toast mit Speck (40g)	20±2°C	100%	10 Sek	—
	Rührei mit Speck (140g)	5±2°C	100%	35 Sek	—
2100W	Gebäck	20±2°C	100%	ca. 6 Sek	—
	*Berliner/Douhgnuts	20±2°C	100%	ca. 5 Sek	ca. 8 Sek
	*Königin Pastete	20±2°C	100%	ca. 10 Sek	ca. 15 Sek
	*Hamburger	5±2°C	100%	35 Sek	1'10"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 Sek	1'40"
	Toast mit Speck (40g)	20±2°C	100%	10 Sek	—
	Rührei mit Speck (140g)	5±2°C	100%	40 Sek	—

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



## Rezepte



### Omelette

Einen flachen Teller leicht einfetten. Drei Eier mit etwas Salz und Pfeffer durchschlagen. Das Ei auf den Teller geben und ca. 1 Min. 20 Sek./50 Sek./45 Sek. garen. 2 EL der gewünschte Füllung (Ragout, Gemüse) zugeben und noch einmal für ca. 20/10 /10 Sek. garen.

### Rührei

Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 1 Min. 10 Sek./45 Sek./45 Sek. garen, dabei zwischendurch dreimal umrühren.

### Bacon

Zwei dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck zwischen Küchenpapier legen und garen (ca. 30 Sek./20 Sek./15 Sek)

### Toast Hawaii

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

### Heiße Schokolade mit Sahne

150 ml Milch in eine große Tasse geben. 30 g dunkle Schokolade (in Stücken) hinzugeben. Umrühren und ca. 1 Min./50 Sek./40 Sek. garen, dabei zwischendurch noch einmal umrühren. Etwas geschlagene Sahne hinzugeben und mit etwas Schokoladenpulver garniert servieren.

Hinweis : Die erste Zeitdauer bezieht sich auf 1500 Watt, die zweite auf 1800 Watt und die dritte auf 2100 Watt. Alle Rezepte werden mit 100 % Mikrowellenleistung gegart.



**D TECHNISCHE DATEN**

Netzspannung:	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Leistungsabgabe:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz *(Klasse B/Gruppe 2)
Außenabmessungen:	510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(T) (einzelnes Gerät) 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(T) (zwei Geräte kombiniert)
Garraumabmessungen:	330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(T)
Garrauminhalt:	20 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehantennen-System
Gewicht:	ca. 33 kg

\* Dies ist die Klassifizierung für ISM-Geräte (Industrie, Wissenschaft, Medizin), wie im internationalen Standard CISPR. 11 beschrieben.

**F FICHE TECHNIQUE**

Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Fusible temporisé 16 A
Consommation électrique:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Puissance de sortie:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz *(Classe B, Groupe 2)
Dimensions extérieures:	510 mm(L) x 335 mm(H) x 470 mm(P) (un seul four) 510 mm(L) x 670 mm(H) x 470 mm(P) (deux fours)
Dimensions de la cavité:	330 mm(L) x 180 mm(H) x 330 mm(P)
Volume de la cavité:	20 litres
Uniformisation de la cuisson:	Antenne tournante
Poids:	33 kg environ

\* Classification pour les équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) décrite dans le standard international CISPR. 11.

**NL SPECIFICATIES**

Netspanning:	230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	16 A, tijdsvertraging
Vereist vermogen:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Uitgangsvermogen:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Microgolffrequentie:	2450 MHz *(Klasse B/groep 2)
Afmetingen buitenkant:	510 mm(B) x 335 mm(H) x 470 mm(D) (één oven) 510 mm(B) x 670 mm(H) x 470 mm(D) (twee ovens)
Afmetingen binnenkant:	330 mm(B) x 180 mm(H) x 330 mm(D)
Kapaciteit oven:	20 l
Kookstelsysteem:	Roterende antenne
Gewicht:	Ca. 33 kg

\* Dit is de classificatie voor ISM (industriële, wetenschappelijke en medische) apparatuur beschreven in de CISPR. 11 internationale normen.

**I DATI TECNICI**

Tensione di corrente alternata:	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	16 A a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Potenza emessa:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Frequenza microonde:	2450 MHz *(Classe B/Gruppo 2)
Dimensioni esterne:	510 mm(L) x 335 mm(A) x 470 mm(P) (Forno singolo) 510 mm(L) x 670 mm(A) x 470 mm(P) (Due forni)
Dimensioni cavità:	330 mm(L) x 180 mm(A) x 330 mm(P)
Capacità forno:	20 litri
Uniformità di cottura:	Sistema ad antenna rotante
Peso:	33 kg circa

\* Classificazione di apparecchio ISM (Industriale, Scientifico, Medico) secondo lo standard internazionale CISPR. 11.

**E ESPECIFICACIONES**

Tensión alterna:	230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible/disyuntor de fase:	16 A, retardo de tiempo
Energía eléctrica de CA:	R-22AM : 2.4 kW R-23AM : 2.9 kW R-25AM : 3.15 kW
Potencia de salida:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz *(Clase B/Grupo 2)
Dimensiones exteriores:	510 mm(An.) x 335 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Un solo horno) 510 mm(An.) x 670 mm(Al.) x 470 mm(Prof.) (Dos hornos)
Dimensiones de la cavidad:	330 mm(An.) x 180 mm(Al.) x 330 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	20 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de antena rotativa
Peso:	33 kg aproximadamente

\* Ésta es la clasificación de los equipos ISM (industriales, científicos y médicos) descrita en la norma internacional CISPR. 11.



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

## Profi - Mikrowellengeräte

Gilt nur für Deutschland

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

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



zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service.

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

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

SHARP ELECTRONICS (EUROPE GmbH)  
Parts & Technical Services





# SHARP

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

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

TINSMA019 WRRZ - H31