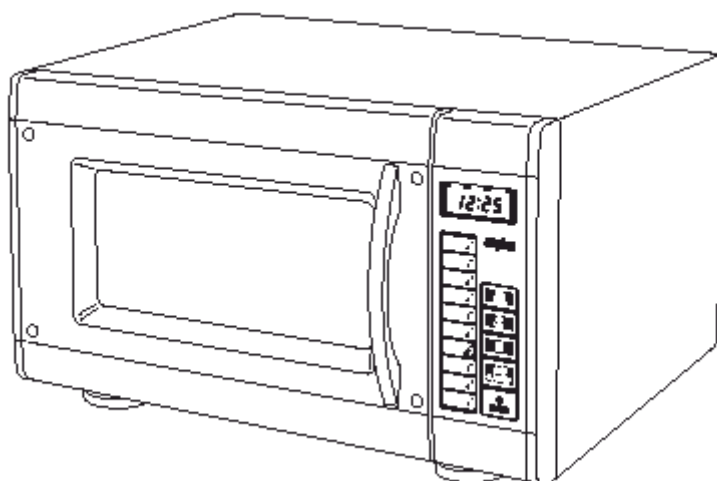


MANUAL DE INSTRUCCIONES**Horno de microondas comercial HM-1000**

Fuente de suministro eléctrico	230V AC, 50 Hz
Potencia máxima de salida	1000 vatios
Volumen de la cavidad	0,8 pies cúbicos
Dimensiones totales (AxPxA)	520 mm x 412 mm x 296 mm
Peso neto	Aprox. 17 kgs

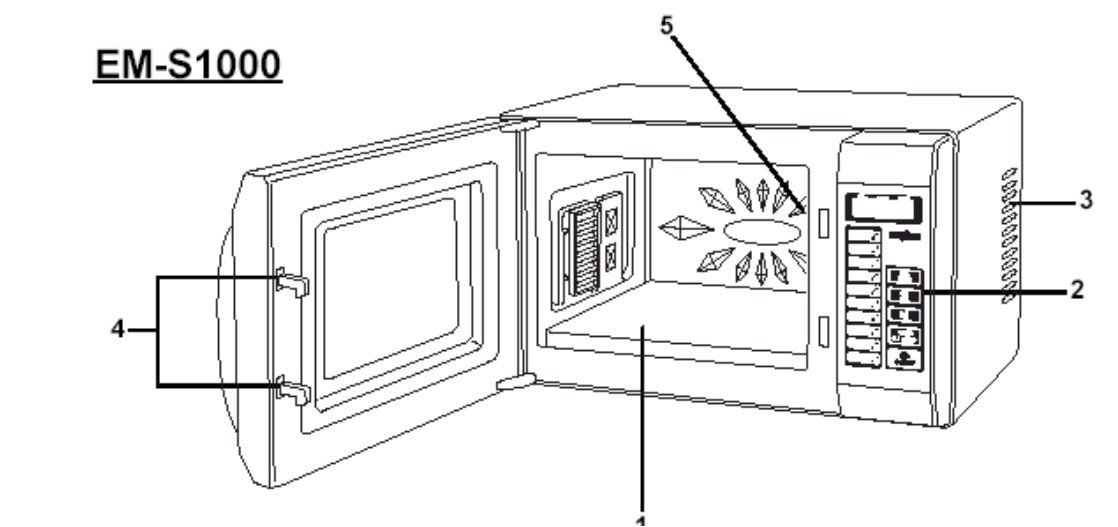
Leer detenidamente las instrucciones antes de proceder a su uso.
El seguimiento de estas instrucciones garantizará un funcionamiento correcto y duradero de su horno de microondas.

INDICE

Descripción de las partes del horno	2
Instalación	3
Cómo utilizar su horno de microondas de forma segura	4-5
El cuidado de su horno de microondas	5
Panel de control del horno	6
Consejos para cocinar con un horno de microondas	7
Instrucciones de uso	7-10
Tabla de los niveles de potencia	11
Cocción programada (en 2 fases)	12-13
Precauciones durante el calentamiento	14
Utensilios y materiales de cocina utilizables	14
Comprobación del tiempo de cocción acumulativo, número de operaciones de la puerta y control del timbre	15
Cómo confirmar la frecuencia de cada ciclo utilizado	16
Mantenimiento y limpieza	17
Qué hacer en caso de avería	17

DESCRIPCION DE LAS PARTES DEL HORNO

HM-1000



1. BANDEJA CERAMICA
2. PANEL DE CONTROL
3. ORIFICIOS DE VENTILACION
4. SISTEMA DE ENCLAVAMIENTO DE SEGURIDAD
5. CUBIERTA DE LA CAVIDAD

COMO UTILIZAR SU HORNO DE MICROONDAS DE FORMA SEGURA (Importante)

Aunque su horno cuenta con medidas de seguridad, es importante tener en cuenta lo siguiente:

1. No manipular los enclavamientos de seguridad.
2. No colocar ningún objeto entre el horno y la puerta ni dejar que se acumulen residuos de alimentos sobre las superficies de cerrado. Limpiar a menudo la zona de cierre de la puerta con un detergente suave, aclarar y secar con un trapo. No utilizar nunca abrasivos ni superficies ásperas.
3. No someter la puerta abierta a ninguna presión, ya que, por ejemplo, un niño colgado de una puerta abierta podría hacer que el horno cayera hacia delante y hacerle daño.
4. En el caso de que se advierta cualquier daño, no poner en funcionamiento el horno. Póngase en contacto con el CENTRO DE ASISTENCIA SANYO más cercano.
5. Comprobar que los utensilios utilizados sean adecuados para su uso en un horno de microondas.
6. En el caso de que se observara humo, apagar o desenchufar el aparato y mantener la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.

NOTA

Es bastante normal la emisión de vapor por la puerta, la formación de vaho en la puerta o incluso la aparición de gotitas de agua por debajo de la puerta durante el ciclo de cocción. No es más que la condensación resultante del calor de los alimentos y no afecta a la seguridad de su horno. La puerta no está pensada para cerrar completamente la cavidad del horno, pero su diseño especial SANYO contribuye a la completa seguridad del aparato.

ADVERTENCIA

1. No calentar alimentos o líquidos en botellas o botes tapados. Debe dejarse que el aire escape del recipiente.
2. La leche o los alimentos para bebés deberán calentarse al NIVEL DE POTENCIA 4. A continuación deberán removerse bien y probarlos para comprobar que la temperatura es la correcta antes de dárselos al bebé.
3. A la hora de hervir agua u otros líquidos, cerciórese de que utiliza un recipiente de boca ancha, ya que éste permitirá que las burbujas de aire escapen libremente, evitando así que se derrame líquido. Es posible que el líquido supere el punto de ebullición sin haber hervido aparentemente, lo cual puede provocar que el líquido caliente se derrame repentinamente.
4. No tratar de poner el horno en funcionamiento mientras esté vacío, ya que esto provocaría daños.
5. No freír en el horno de microondas, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse y éste podría calentarse demasiado.

6. Es importante mantener el interior del horno limpio. Las partículas de alimentos depositadas en las paredes del horno reducen la eficacia de las microondas.
7. No cerrar nunca completamente los recipientes utilizados en el horno de microondas. Las tapas son necesarias, pero los recipientes no han de ser herméticos.
8. No cocinar huevos con la cáscara ni recalentar huevos cocidos con la cáscara porque reventarían. Pinchar la membrana que recubre la yema antes de cocinar los huevos. Esto evitará que la yema se hinche antes que la membrana y el huevo reviente al calentarse rápidamente.
9. Las pequeñas cantidades de alimentos con bajo contenido de humedad o alto contenido de grasas o azúcares pueden quemarse, secarse o prender fuego si se cocinan o recalientan durante demasiado tiempo. Hay que tener en cuenta que el tiempo de calentamiento/cocción necesario es extremadamente corto: por ejemplo, calentar un pastelillo o similar requiere tan sólo unos 15 segundos. En el caso improbable de que se produjera fuego, apagar el horno y el suministro eléctrico, desenchufar y MANTENER LA PUERTA DEL HORNO CERRADA.
10. Agujerear siempre aquellos alimentos que tengan piel o membrana como, por ejemplo, patatas, tomates, manzanas, salchichas, etc. Si no se agujerean, se concentra vapor en su interior, pudiendo reventar.
11. Cuando se utilicen recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para recalentar alimentos, es aconsejable controlarlos de vez en cuando mientras dure el ciclo de cocción.
12. En el caso de daños en la puerta o en los cierres de la misma, no podrá ponerse en funcionamiento el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente.
13. Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a las microondas.
14. El calentamiento por microondas de bebidas puede provocar una ebullición retardada, por lo que se aconseja tener cuidado al manipular el recipiente.
15. Los biberones y tarros de comida para niños deberán estar abiertos al calentarse, debiéndose remover o agitar su contenido y comprobar la temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.
16. No podrán calentarse fluidos y demás alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían reventar.

COMO UTILIZAR SU HORNO DE MICROONDAS DE FORMA SEGURA (continuación)

Aunque su horno cuenta con medidas de seguridad, es importante tener en cuenta lo siguiente:

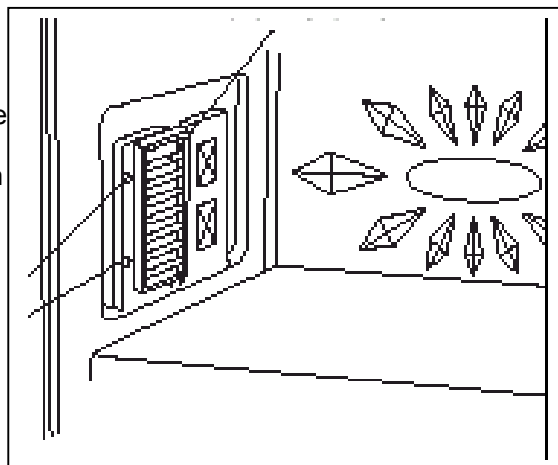
- a) Es importante no manipular ni tratar de forzar los enclavamientos de seguridad.
- b) No colocar ningún objeto entre la parte anterior del horno y la puerta ni dejar que se acumulen residuos sobre las superficies de cerrado. Limpiar a menudo la zona de cierre con un detergente suave, aclarar y secar con un trapo. No utilizar nunca abrasivos ni superficies ásperas.
- c) No someter la puerta abierta a ninguna presión, ya que, por ejemplo, un niño colgado de una puerta abierta o cualquier otra carga que se ejerciera sobre la misma podría hacer que el horno cayera hacia delante, pudiendo causar heridas al niño y dañarse a su vez la puerta. En el caso de que el horno estuviera dañado, no ponerlo en funcionamiento hasta que haya sido reparado por una persona cualificada. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya daños en:
 - i) la puerta (torcida), ii) bisagras y seguros (rotos o sueltos), iii) cierres y superficies de cerrado de la puerta.
- d) El horno sólo podrá ser ajustado o reparado por personal de servicio debidamente cualificado.

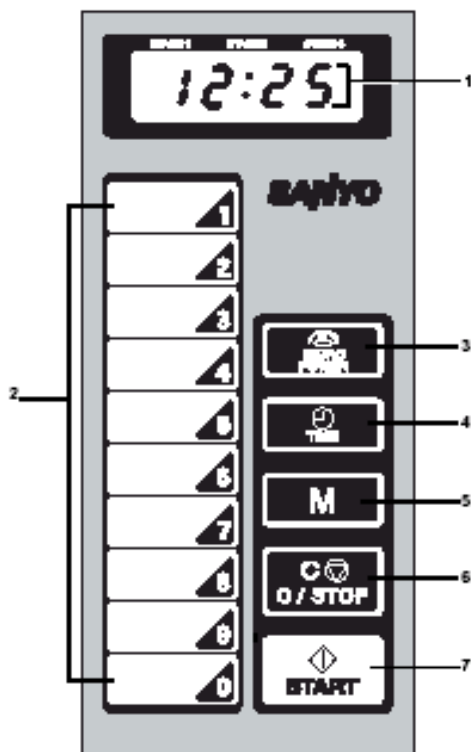
EL CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS

1. Desconectar el enchufe AC de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
 2. Mantener el interior del horno limpio. En el caso de que haya salpicaduras de alimentos o líquidos derramados adheridos a las paredes del horno, pasar un trapo húmedo. Si el horno estuviera muy sucio, podrá utilizarse un detergente suave. No se recomienda el uso de detergentes duros o abrasivos.
 3. La superficie exterior del horno deberá limpiarse con agua y jabón, aclararse y secarse con un paño suave. Para evitar daños en las piezas operativas del interior del horno, deberá tenerse
- cuidado de que no penetre agua por las ranuras de ventilación.
4. En el caso de que se moje el panel de control, pasar un paño suave y seco. No utilizar detergentes duros o abrasivos para el panel de control.
 5. Si se acumula vapor a ambos lados de la puerta del horno, pasar un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas funciona en condiciones de humedad alta y no es una señal de mal funcionamiento de la unidad.

Cómo limpiar la abertura de escape

1. Sacar las dos clavijas de plástico y quitar la cubierta del conducto.
2. Retirar con una solución de detergente suave cualquier vertido o salpicadura de la superficie de la abertura de escape, aclarar y secar con un trapo. Limpiar la cubierta del conducto en agua con jabón suave, aclarar y secar con un trapo.
3. Para volver a montar, colocar la cubierta del conducto en su lugar e introducir las clavijas plásticas firmemente.





VISUALIZADOR:

1. Visualizador LED - Muestra el tiempo de cocción, el nivel de potencia y los indicadores de función.

TECLAS:

2. Teclas de selección de programa - La unidad estará lista para comenzar a funcionar tan pronto como se haya programado el tiempo de calentamiento mediante estas diez teclas (numeradas del 1 al 0). El visualizador mostrará el tiempo seleccionado y comenzará la "cuenta atrás".

Para seleccionar la potencia de salida y el tiempo de cocción durante la programación:

3. Tecla de potencia - Para introducir la potencia de salida deseada en la memoria de la unidad.

4. Tecla de reloj - Para introducir el tiempo de cocción deseado en la memoria de la unidad.

5. Tecla de memoria - Para introducir la potencia de salida y el tiempo de cocción deseados.

6. Tecla de borrado - Para cancelar lo programado, interrumpir el proceso de programación en caso de error o interrumpir la cocción antes de que haya finalizado el proceso de cocción.

7. Tecla de inicio - Para la cocción con reloj. Para iniciar la cocción programada.

CONSEJOS PARA COCINAR CON UN HORNO DE MICROONDAS

1. Tiempos de cocción y cantidades

Introducir el tiempo de cocción adecuado para la cantidad de alimentos que se vayan a preparar. En el caso de calentar una cantidad doble o triple, utilizar la tecla de cantidad múltiple correspondiente.

Nota: Antes de proceder a su utilización, el usuario deberá asegurarse de que los utensilios son adecuados para el uso en un horno de microondas. (Consultar la pág. 14)

2. Pistas para una cocción uniforme

Dar la vuelta (180 grados) a los alimentos voluminosos a media cocción.

En el caso de cocinar dos o más productos, rótenlos a media cocción.

















A la hora de cocinar alimentos con partes de distinto grosor, protejan a media cocción las partes más delgadas y de más rápida cocción con papel de aluminio para que no se hagan demasiado.

Por último, en el caso de cocinar sopas o salsas, remuévanlas a media cocción (una o dos veces).

INSTRUCCIONES DE USO (1)

Cocción con reloj (manual)

- 1) Conectar el cable AC a la toma de corriente.
- 2) Abrir la puerta. Se encenderá la luz del horno.

	Pasos a seguir	Pantalla de visualización
1	Colocar los alimentos en recipientes adecuados sobre la bandeja cerámica o de cristal del interior del horno y cerrar la puerta. Se apagará la luz del horno.	 Aparecerá un "0" en la pantalla.
2	 Pulsar la tecla "Power" (3)	 Aparecerá en pantalla "PL 10" y una barra debajo de Stage 1.
3	 Introducir el nivel de potencia 8 con las teclas de programa. Pulsar: número "8".	 Aparecerá "PL 8" en pantalla.
4	 Pulsar la tecla "Time" (4)	 Aparecerá ". 0" en pantalla.
5	 Introducir el tiempo deseado con las teclas de programa. Pulsar el número "1" de los 1 minuto y 30 segundos deseados.	 Aparecerá un "1" en pantalla.
6	 Pulsar el número "3"	 Aparecerá un "3" a la derecha del "1", mostrando la pantalla un "13".
7	 Pulsar el número "0"	 A continuación la pantalla mostrará "1.30".
8	 Pulsar la tecla "Start" (7)	 Comienza la cocción y la barra de debajo de Stage 1 parpadea.
9	Fin del tiempo de cocción. Retirar los alimentos del horno.	 Suena el pitido y aparece un "0" en pantalla. Se apaga la luz del horno.















Nota: Cuando se aplica la potencia máxima no es necesario pulsar la tecla "Power". La potencia máxima se selecciona automáticamente, con lo que se pueden omitir los pasos 2 y 3. El tiempo máximo de introducción de datos es de diez minutos.

INSTRUCCIONES DE USO (2)

UTILIZANDO LA TECLA DE PROGRAMA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA MEMORIA

1. Cocción programada (de 1 fase) a la potencia máxima.

(Ejemplo) Para programar lo siguiente con el programa n.º 3: (Nivel de potencia... potencia máxima durante 30 segundos.)

	Pasos a seguir	Pantalla de visualización
1	 Pulsar la tecla "Memory" (5) (1ª vez)	 Aparecerá un "0" en la pantalla
2	 Pulsar la tecla "Memory" (5) (2ª vez)	 Ningún cambio
3	 Pulsar la tecla de programa número "3"	 Ningún cambio
4	 Pulsar la tecla "Time" (4)	 Aparecerá en pantalla la barra de debajo de Stage 1 y el punto inferior
5	 Introducir el tiempo de funcionamiento con las teclas de programa. Primero, pulsar el número "3".	 Aparecerá el "3" en pantalla
6	 A continuación, pulsar el número "0"	 Aparecerá el "0" tras el "3"
7	 Por último, pulsar la tecla "Memory" (5)	 Aparecerá un "0" en la pantalla



















Nota: Primero, el horno seleccionará automáticamente la potencia máxima. Para seleccionar una potencia inferior para la fase memorizada, ver la siguiente página.

INSTRUCCIONES DE USO (3)

UTILIZANDO LA TECLA DE PROGRAMA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA MEMORIA

1. Cocción programada (de 1 fase) a un nivel de potencia inferior.

(Ejemplo) Para programar lo siguiente con el programa n.º 4: (Nivel de potencia 5 para 45 segundos.)

	Pasos a seguir		Pantalla de visualización	
1		Pulsar la tecla "Memory" (1ª vez)		Aparecerá un "0" en la pantalla
2		Pulsar la tecla "Memory" (2ª vez)		Ningún cambio
3		Pulsar la tecla de programa número "4"		Ningún cambio
4		Pulsar la tecla "Power"		Aparecerá en pantalla la barra de debajo de Stage 1 y "PL 10"
5		Introducir el "nivel de potencia 5" con las teclas de programa. Pulsar el número "5".		Aparecerá "PL 5" en pantalla
6		Pulsar la tecla "Time"		Aparecerá el punto inferior y el "0" en pantalla
7		Introducir el tiempo de operación con las teclas de programa. Pulsar el número "4".		Aparecerá el "4" en pantalla
8		A continuación, pulsar el número "5"		Aparecerá el "5" tras el "4", mostrando la pantalla un "45".
9		Por último, pulsar la tecla "Memory"		Aparecerá un "0" en la pantalla



INSTRUCCIONES DE USO (4)

METODO DE CALENTAMIENTO

1. Uso normal

(Ejemplo) En el caso de que el programa n.º 3 se programe como:
Primera fase (potencia máxima durante 30 segundos) y segunda fase (potencia de nivel 2 durante 1 minuto).

	Pasos a seguir		Pantalla de visualización
1	Colocar los alimentos en el horno		Aparecerá un "0" en la pantalla
2	Pulsar la tecla de programa número "3" (comienza el calentamiento)	 	La barra de Stage 1 comienza a parpadear. Aparece la barra de Stage 2 y el punto inferior. Se muestra el tiempo de calentamiento ("30") y la cuenta atrás. Una vez se haya completado la 1ª fase, comenzará a parpadear la barra de Stage 2. Se muestra el tiempo de calentamiento ("1.00") y la cuenta atrás.
3	Finaliza el tiempo de cocción. Retirar los alimentos del horno.		Suena el pitido, mostrándose un "0" en pantalla.

TABLA DE LOS NIVELES DE POTENCIA

NIVEL DE POTENCIA	POTENCIA (W)	Tiempo de entrada máximo	
(cifra de entrada)	EM-S1000	Introducción manual	Ciclo único
potencia máxima (sin entrada)	1000	10 min., 00 seg.	6 min., 00 seg.
9	900	“	“
8	800	“	“
7	700	“	“
6	600	“	“
5	500	30 min., 00 seg.	30 min., 00 seg.
4	400	“	“
3	300	“	“
2	200	“	“
1	100	“	“
0	0	“	“

NOTA:

1. Cada vez que se pulsa una tecla suena un pitido.
2. Si no aparece en pantalla el número deseado, pulsar “Clear” y reiniciar el procedimiento desde el principio.
3. Si se selecciona un tiempo de operación superior al tiempo de entrada máximo, será imposible seguir operando con el teclado.
4. Para seleccionar 1 minuto (60 segundos), introducir “100”.
5. El proceso de almacenamiento se completa pulsando la tecla “Memory”. Si no se pulsa la tecla “Memory”, no se almacenarán los nuevos datos introducidos, con lo que prevalecerá la información anteriormente memorizada.

COCCION PROGRAMADA (EN 2 FASES)

















1. Cocción programada (en 2 fases)

(Ejemplo) Para programar lo siguiente con el programa n.º 3:

Primera fase (potencia máxima durante 30 segundos)

Segunda fase (nivel 2 de potencia durante 10 minutos)

Seguir los pasos 1-6 de la cocción en 1 fase (ver pág. 8) y a continuación:










		Pasos a seguir		Pantalla de visualización
7		Pulsar la tecla "Power"		Se enciende la barra de Stage 2 y aparece "PL 10" en pantalla
8		Introducir el nivel de potencia 2 con las teclas de programa. Pulsar la tecla número "2".		Aparece "PL 2" en pantalla
9		Pulsar la tecla "Time"		Se enciende el punto inferior y aparece un "0" en pantalla
10		Introducir el tiempo deseado con las teclas de programa. Pulsar el número "1" de los 10 minutos deseados.		Aparece un "1" en pantalla
11		Pulsar el número "0"		Aparece un "0" a la derecha del "1", mostrándose un "10" en pantalla
12		Pulsar otro "0"		La pantalla muestra "100"
13		Pulsar otro "0"		La pantalla muestra "1000"
14		Pulsar la tecla "Memory" (entrada final)		Aparece un "0" en pantalla

COCCION PROGRAMADA EN 2 FASES (Continuación)
2. Confirmación de la memoria

(Ejemplo) En el caso de que el programa n.º 3 se programe de la siguiente manera:

Primera fase (potencia máxima durante 30 segundos)

Segunda fase (nivel 2 de potencia durante 10 minutos)

	Pasos a seguir	Pantalla de visualización	
1	Abrir la puerta		Aparecerá un "0" en pantalla
2	 Pulsar la tecla número "3"	 	Se encenderá la barra de Stage 1. Aparecerá en pantalla el tiempo programado de 30 seg. (" .30"). Tras 2 seg., aparecerá el nivel de potencia introducido ("PL 10") durante 2 seg., tras lo cual volverá a mostrarse el tiempo introducido.
3	 Pulsar de nuevo la tecla número "3"	 	Se encenderá la barra de Stage 2. Aparecerá en pantalla el tiempo programado de 10 min. ("10.00"). Tras 2 seg., aparecerá el nivel de potencia introducido ("PL 2") durante 2 seg., tras lo cual volverá a mostrarse el tiempo introducido.
4	 Pulsar la tecla "Clear"		Aparecerá un "0" en pantalla

NOTA:

1. Pulsar la tecla "Clear" tras confirmar el contenido de la memoria.
2. En el caso de querer cambiar el programa memorizado, pulsar la tecla "Memory" dos veces e introducir los nuevos datos tal y como se muestra en las páginas 10-14.



PRECAUCIONES DURANTE EL CALENTAMIENTO

1. Comprobar los alimentos durante la cocción
Cuando se abre la puerta mientras se están cocinando los alimentos, el programa de cocción se suspende automáticamente, la pantalla permanece encendida y muestra el tiempo restante.

2. Reanudar la cocción tras la comprobación
Para reanudar la cocción tras abrir la puerta para comprobar los alimentos, cerrar la puerta y pulsar la tecla "Start".

3. Interrumpir el tiempo de cocción
El tiempo de cocción puede ser interrumpido en cualquier momento pulsando la tecla "Clear".

4. El tiempo de cocción para una cantidad doble
El tiempo de cocción para una cantidad doble equivale a 1,7 veces el tiempo de cocción para una cantidad.

5. El tiempo de cocción para una cantidad triple
El tiempo de cocción para una cantidad triple equivale a 2,3 veces el tiempo de cocción para una cantidad.

6. Límites para la cocción de cantidades múltiples
Cuando se supera el nivel de potencia 6, el tiempo máximo de calentamiento es de 12 minutos. Cuando el nivel de potencia es inferior a 5, el tiempo máximo de calentamiento es de 60 minutos.

Tiempo de entrada máximo				
Nivel de potencia	Cantidad doble		Cantidad triple	
	Tiempo de entrada máximo	Tiempo de calentamiento	Tiempo de entrada máximo	Tiempo de calentamiento
6-10	6 min., 00 seg.	10 min., 12 seg.	5 min., 13 seg.	12 min., 00 seg.
1-5	30 min., 00 seg.	51 min., 00 seg.	26 min., 05 seg.	60 min., 00 seg.

UTENSILIOS Y MATERIALES DE COCINA UTILIZABLES

CRISTAL REFRACTARIO

La vajilla refractaria (tratada para soportar calor de alta intensidad), tal como boles, platillos y platos para pasteles y tartas, tazas para medir líquidos y fuentes sin decoración metálica.

PORCELANA

Boles, tazas, platos y fuentes sin decoración metálica.

CERAMICA

Fuentes, tazas y boles.

PLASTICO

Puede utilizarse como cubierta plástico para envolver alimentos (película transparente). Cubrir la fuente con el plástico sin apretar y presionarlo a los lados. La fuente deberá ser lo suficientemente honda como para que el plástico no toque los alimentos. Además, hay que agujerear el plástico para que pueda salir el vapor. A medida que se calientan los alimentos, el plástico podría derretirse allá donde entre en contacto con éstos. Podrán utilizarse para cocciones breves platos y tazas de plástico, recipientes para congelador semirígidos y bolsas de plástico. Utilizarlos con cuidado, ya que el plástico puede reblandecerse debido al calor de los alimentos.

No adecuados para la cocina de microondas

UTENSILIOS DE METAL

No se recomiendan los utensilios de metal porque el metal protege los alimentos de las microondas en su parte inferior y los laterales, dando como resultado una cocción desigual. Los utensilios de metal pueden formar también arcos y provocar daños al aparato.

DECORACIONES METALICAS

No debe utilizarse vajilla, fuentes, etc. con adornos o ribetes metálicos, ya que éstos pueden formar arcos.

PAPEL DE ALUMINIO

Deberán evitarse grandes cantidades de papel de aluminio, ya que éste puede afectar a la cocción y formar arcos. Sin embargo, podrá utilizarse en pequeñas cantidades para cubrir partes tales como muslos y alas en el caso de las aves. En cualquier caso, el papel de aluminio deberá permanecer a más de 2,5 cm de las paredes laterales del horno.

MADERA

Los boles y tablas de madera pueden resecarse como consecuencia de las microondas, pudiendo partirse o agrietarse.

OTROS
















Evitar utilizar utensilios rajados, con imperfecciones o defectuosos, inclusive cristal refractario.

ATENCION:

NO UTILIZAR CIERRES METALICOS EN BOLSAS DE PAPEL O PLASTICO; LOS CIERRES SE CALIENTAN Y PUEDEN PROVOCAR FUEGO.

COMPROBACION DEL TIEMPO DE COCCION ACUMULATIVO, NUMERO DE OPERACIONES DE LA PUERTA Y CONTROL DEL TIMBRE (LA PUERTA DEBE ESTAR CERRADA)

Mediante el teclado, podrá conocerse el tiempo de cocción acumulativo o el número de operaciones de la puerta. También podrá modificarse el tiempo de cocción restante, el sonido del timbre o su volumen.

	Pasos a seguir	Pantalla de visualización
1.	 Pulsar la tecla "Clear"	 Aparecerá un "0" en la pantalla
2.	 Pulsar la tecla "Time"	 Se encenderán la barra de Stage 1 y el punto inferior
3.	 Pulsar el número "8" tres veces	 Aparecerá "8.88" en pantalla
*	Los pasos 1-3 son iguales para todas las opciones. Introducir el 4º dígito como sigue para comprobar o modificar la modalidad.	
4.	 Introducir una de las opciones siguientes (1-0) utilizando la tecla correspondiente	 Aparecerá, por ejemplo, un "1" (tiempo de cocción acumulativo)
5.	 Pulsar la tecla "Start"	 Parpadearán los 4 dígitos
6.	 Pulsar de nuevo la tecla "Start"	 El número "2:15" mostrará el total de horas de cocción, o  En el caso de que en el paso n.º 4 se haya seleccionado una opción que no sea ni la 1 ni la 2, aparecerá un "0" en pantalla que confirma la aceptación de la nueva introducción de datos.
7.	 Pulsar la tecla "Clear"	 En el caso de las opciones 1 o 2, deberá pulsarse la tecla "C" para borrar la pantalla. (No es necesario en las opciones 3-0)




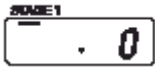

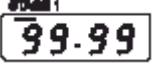

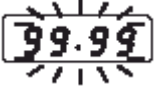

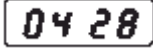

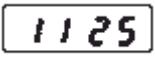


Podrán seleccionarse las siguientes modalidades introduciendo uno de los números de abajo en el paso n.º 4.

OPCIONES DE ENTRADA

- 1... Tiempo de cocción acumulativo
- 2... Número de operaciones de la puerta (100 veces)
- 3... Indicación del tiempo de cocción restante (cuando se interrumpe la cocción al abrir la puerta)
- 4... Para cancelar el tiempo de cocción restante

- 5... Tono del timbre al finalizar la cocción (pip, pip, pip)
- 6... Tono del timbre (peep)
- 7... Volumen del timbre (ninguno)
- 8... Volumen del timbre (mediano)
- 9... Volumen del timbre (ninguno)
- 0... Volumen del timbre (ninguno)

COMO CONFIRMAR LA FRECUENCIA DE CADA CICLO UTILIZADO

	Pasos a seguir	Pantalla de visualización
1.	 Pulsar la tecla "Clear"	 Aparecerá un "0" en la pantalla
2.	 Pulsar la tecla "Time"	 Se encenderán la barra de Stage 1 y el punto inferior
3.	 Pulsar el número "9" cuatro veces	 Aparecerá "99.99" en pantalla
4.	 Pulsar la tecla "Start"	 El "99.99" comenzará a parpadear
5.	 Pulsar de nuevo la tecla "Start"	 La pantalla mostrará el número de veces que se ha utilizado el ciclo n.º 1. P. ej., 428 veces.
6.	 Pulsar de nuevo la tecla "Start"	 La pantalla mostrará el número de veces que se ha utilizado el ciclo n.º 2. P. ej., 1125 veces.
*	Pulsando la tecla "Start" es posible comprobar las 10 funciones de memoria de ciclo.	
7.	 Pulsar la tecla "Clear"	 Aparecerá un "0" en pantalla

NOTA:

La cancelación del n.º utilizado puede hacerse introduciendo un "0" cuando la pantalla muestre el número de veces utilizado. Cuando la pantalla muestre un "0000" parpadeando, pulsar la tecla "Memory" para finalizar el procedimiento de cancelación.



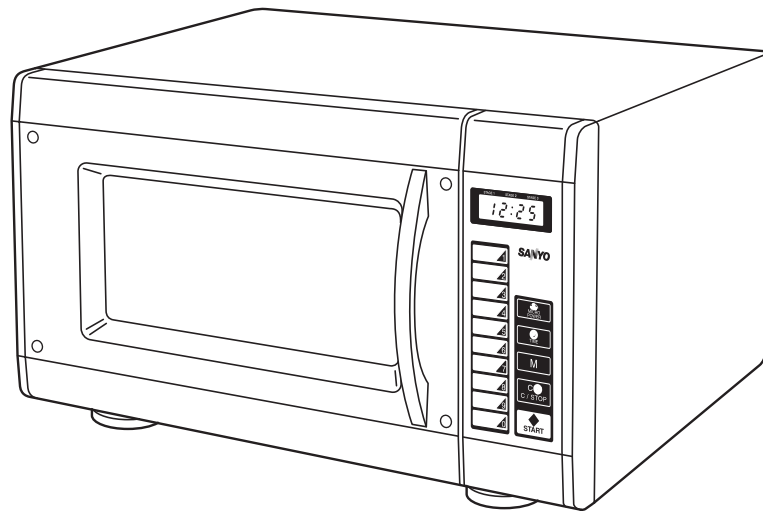
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpiar cualquier vertido o salpicadura dentro o fuera del horno con una solución de detergente suave, aclarar y secar con un trapo. No utilizar detergentes alcalinos. Los alimentos olvidados dentro del horno podrían formar arcos debido a la carbonización. No utilizar nunca abrasivos ni superficies ásperas.

QUE HACER EN CASO DE AVERIA

1. Póngase en contacto con el CENTRO DE ASISTENCIA SANYO más cercano. Es peligroso para cualquier persona que no sea un ingeniero de servicio debidamente cualificado y formado por SANYO llevar a cabo ajustes o arreglos.
2. En el caso de que se estropee el cable del suministro eléctrico, éste deberá ser reemplazado por un CENTRO DE ASISTENCIA SANYO, ya que es necesario un cable especial.
3. No manipular ni retirar bajo ningún concepto ninguna de las piezas o tornillos. **“ESTO PODRIA RESULTAR MUY PELIGROSO”**. Haga las siguientes comprobaciones antes de contactar con un CENTRO DE ASISTENCIA SANYO:
 - En el caso de que no se encienda la luz del horno al poner el reloj:
 - a. Asegúrese de que el cable principal está bien enchufado.
 - b. Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.
 - En el caso de que se encienda la luz pero no se calienten los alimentos:
 - a. Asegúrese de que los alimentos no estén completamente cubiertos por un recipiente de metal o papel de aluminio.
 - En el caso de hacer ruidos mientras funciona:
 - a. Asegúrese de que no se produzcan chispas debido a la utilización de utensilios metálicos.
 - b. Asegúrese de que el contenido del horno no entre en contacto con la parte superior de la cavidad.

Commercial Microwave Oven



Power Source	230V AC, 50Hz
Max. Output Power	1000 Watts
Cavity Size	0.8 cu-ft
Overall Dimensions (WxDxH)	520mm x 412mm x 296mm
Net Weight	Approx. 17 kgs

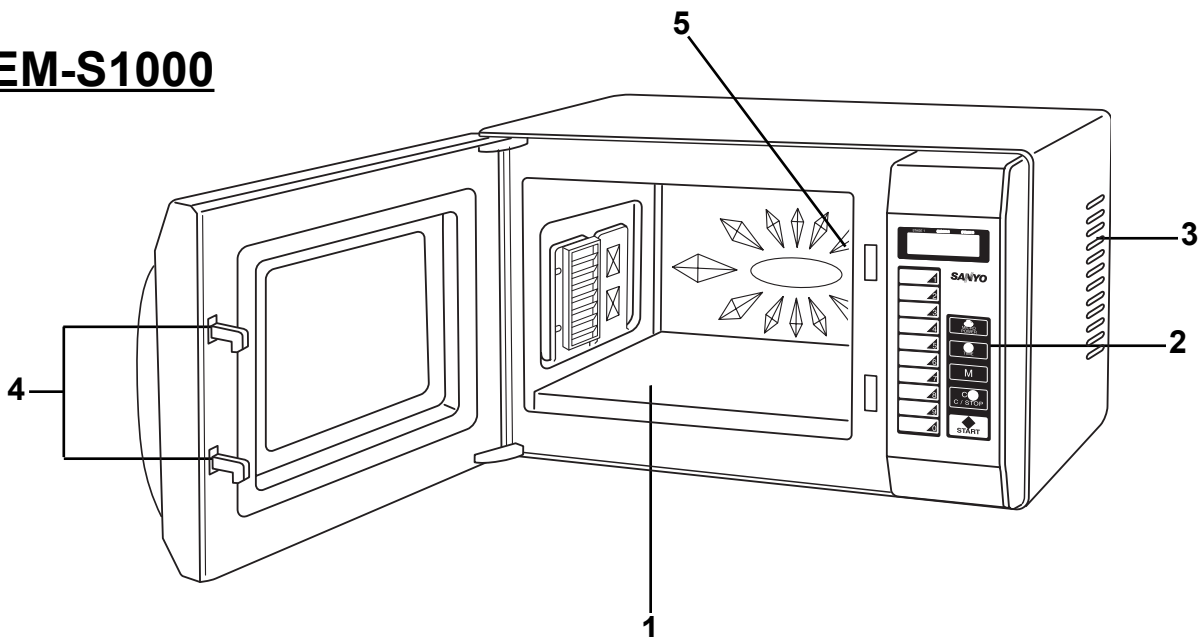
Read these instructions carefully before use.
If you follow these instructions, your Microwave Oven will serve you long and well.

TABLE OF CONTENTS

Description Of Oven Parts	2
Installation	3
How To Use Your Microwave Oven Safely	4-5
Care of Your Microwave Oven	5
Oven Control Panel	6
Microwave Oven Cooking Know-How	7
Operating Instructions	7-10
Power Level List	11
Program (2 Stage) Cooking	12-13
Precautions While Heating	14
Usable Cooking Utensils And Materials	14
Checking Accumulative Cooking Time, Number Of Door Operations And Control Of The Buzzer Sound	15
How To Confirm The Frequency Of Each Course Used	16
Care And Cleaning	17
What To Do If Repairs Are Needed	17

DESCRIPTION OF OVEN PARTS

EM-S1000



1. CERAMIC TRAY
2. CONTROL PANEL
3. VENTS
4. SAFETY INTERLOCK SYSTEM
5. CAVITY COVER

INSTALLATION

CONNECTING TO THE MAINS

Before you use your oven, check that the voltage shown on the data label located on the face of the oven confirms with your mains supply. The mains lead is fitted with a non-removable moulded-on 13 amp plug containing a 13 amp fuse. If the fuse requires replacing at any time, the fuse cover should be removed using a small screwdriver to lever it out. The old fuse should be replaced by a 13 amp ASTA approved BS1362 fuse and the fuse cover must be refitted before the plug is used again.

If the plug supplied on the mains lead is not suitable for the socket in your home, it should be cut off and disposed of safely, or destroyed, to avoid any possible shock hazard resulting from the plug being inserted into a 13 amp socket elsewhere in the house. A suitable replacement plug should then be fitted as given below. (If a 13 amp plug and socket are not used, the circuit supplying the oven should contain a 13 amp fuse.)

If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used until a replacement is obtained. Replacement fuse covers are available from Sanyo Service Centres. It is important that the colour of the replacement fuse cover corresponds with the coloured insert or as embossed in words on the base of the plug.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow: Earth. Blue: Neutral. Brown: Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol \perp or coloured green or green-and-yellow.

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

FUSE The appliance must be protected by a 13-amp fuse, fitted to the 13-amp mains plug (BS1363).

POSITIONING THE OVEN

1. Install the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.
2. Do not locate the oven near areas where heat and moisture are generated as this may lower oven efficiency.
3. Covering the air vents may lead to the malfunctioning, therefore a minimum of 5 cm is required above, to each side and to the rear of the oven.
4. This oven conforms to EEC Radio interference Directive 87/308/EEC, however some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.
5. A minimum free space of 17 cm above the oven should be present.

WARNING

- (a) Do not adjust or repair microwave oven yourself. Do not operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a service engineer trained by the manufacturer.
- (b) It is dangerous for anyone other than a properly qualified engineer trained by the manufacturer to carry out adjustments or repairs.
- (c) If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, as a specially prepared cord is required.
- (d) On no account remove or interfere with any parts or screws.
THIS COULD PROVE VERY DANGEROUS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOW TO USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY (Important)

Although your oven is provided with safety features, it is important to observe the following:

1. Do not tamper with safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven and the door or allow any food residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the door sealing area frequently with a mild detergent rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.
3. When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an opened door may cause the oven to fall forward resulting in injury.
4. If any damage is apparent, do not operate the oven. Contact your nearest SANYO SERVICE CENTER.
5. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
6. If smoked is observed, switch off or unplug the appliance and keep door closed in order to stifle any flames.

NOTE

It is quite normal for steam to be emitted around the door, for misting to occur on the door, or even for water droplets to appear below the door during the cooking cycle. This is merely condensation from the heat of the food and does not affect the safety of your oven. The door is not intended to seal the oven cavity completely but its special SANYO design contributes to the complete safety of the appliance.

WARNING

1. Do not heat foods or liquids in bottles or jars with lids on. Air must be allowed to escape from the container.
2. Milk or food for babies should be heated on POWER LEVEL 4. It should then be stirred thoroughly and tested to ensure that it is at the correct temperature before giving it to the baby.
3. When boiling water or other liquids, be sure to use a wide mouthed container, this will allow air bubbles to escape freely and prevent boiling over. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without the evidence of boiling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
4. Do not attempt to operate the oven while empty as this will cause damage.
5. Do not deep fry in the microwave oven as the temperature of the oil cannot be controlled and it may over heat.

6. It is important to keep the oven interior clean. Food particles left on the oven walls reduce the efficiency of the microwaves.
7. Never completely seal containers in the microwave oven. Coverings are necessary but containers must not be airtight.
8. Do not cook eggs in their shells or reheat hard boiled eggs in their shells because they will explode. Puncture the membrane around the yolk before cooking eggs. This prevents the yolk swelling faster than the membrane and the egg exploding when heated quickly.
9. Small quantities of food with low moisture content or high fat or sugar content can burn, dry out or catch fire if cooked or re-heated too long. Please note that the heating/cooking period required is extremely short: for example it only takes approximately 15 seconds to heat one mince pie or similar. In the unlikely event of a fire occurring, turn off the oven and its electrical supply, pull out the plug, but **KEEP THE OVEN DOOR CLOSED.**
10. Always pierce food which has a skin or membrane, for example, potatoes, tomatoes, apples, sausages etc. If you don't pierce them steam will build up inside and they may explode.
11. When disposable containers of plastic, paper or other combustible materials are used to reheat food, it is advisable to check from time to time during the cooking cycle.
12. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
13. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
14. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling therefore care has to be taken when handling the container.
15. Feeding bottles and baby food jars shall be open when heated and the contents are to be stirred or shaken, and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
16. Liquid and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

HOW TO USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY (cont.)

Although your oven is provided with safety features, it is important to observe the following:

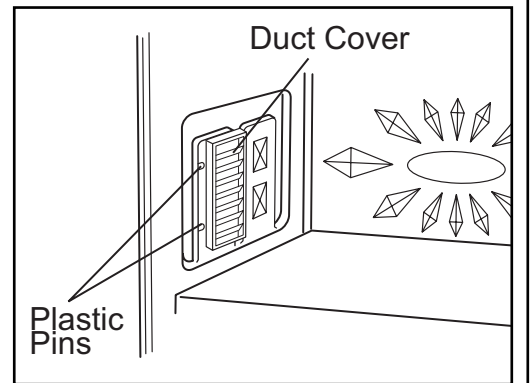
- a) It is important not to defeat or tamper with safety interlocks.
- b) Do not place any object between the oven face and the door or allow residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the sealing area frequently with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.
- c) When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an open door or any load which could cause the oven to fall forward and cause injury and damage the door. Do not operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a qualified person. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - i) Door (bent), ii) Hinges and Latches (broken or loosened), iii) Door seals and sealing surfaces.
- d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN

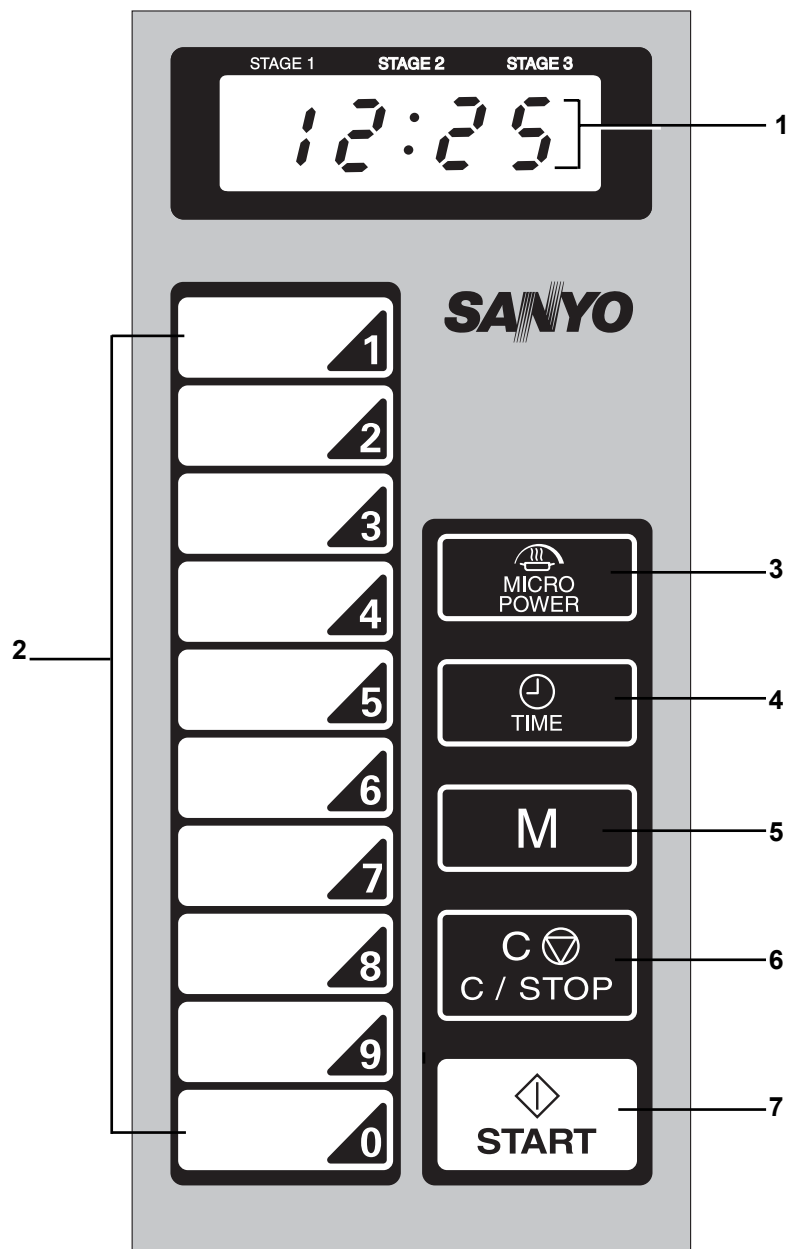
1. Disconnect the AC plug from the outlet before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food spatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
3. The outside oven surface should be cleaned with soap and water, rinsed and dried with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation slots.
4. If the Control Panel becomes wet, clean with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on Control Panel.
5. If steam accumulates on both sides of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and this is not an indication of a malfunction in the unit.

How to clean the exhaust opening

1. Remove the two plastic pins and take off the duct cover.
2. Wipe any spills and splashes on the surface of the exhaust opening with a mild detergent solution, rinse and wipe dry. Wash the duct cover in mild sudsy water, rinse and wipe dry.
3. To reassemble, place the duct cover in position and push in the pins firmly.



OVEN CONTROL PANEL



DISPLAY:

1. **LED Display** - Cooking time, power level, function indicators are displayed.

KEYS:

2. **Program Selection Keys** - The unit is ready to begin operation as soon as the heating time has been programmed, using these ten keys (numbered 1 to 0). The time selected will be displayed, and "counts down" after the process has begun. For determining power output and cooking time during programming.

3. **Power Key** - For entering the desired power output into the unit memory.
4. **Timer Key** - For entering the desired cooking time into the units memory.
5. **Memory Key** - For entering the desired power output and cooking time.
6. **Clear Key** - For cancelling setting, interrupting the setting process when a mistake has been made, or stopping cooking before completion of the cooking process.
7. **Start key** - For timer cooking. For start of programmed cooking.

MICROWAVE OVEN COOKING KNOW-HOW

1. Cooking times with quantity

Input the cooking time that is appropriate to the quantity of foods being prepared. When heating double or triple quantity, use the appropriate multiple-quantity key.

2. Hints for even cooking



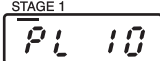

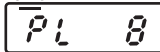

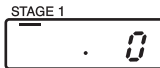

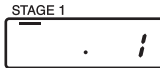

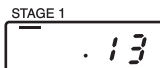

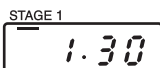

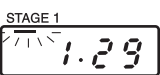

Turn bulky foods over (180 degrees) halfway through the cooking. When cooking two or more items, rotate them halfway through the cooking. When cooking foods with parts of different thicknesses, protect the thinner, faster-cooking part with aluminum foil halfway through the cooking to protect them from overcooking. When cooking soups or sauces, stir them (once or twice) halfway through the cooking.

Note: Before use, the user should check that utensils are suitable for use in microwave oven. (Please refer to pg.14)

OPERATING INSTRUCTIONS (1)

TIMER (MANUAL) COOKING

- 1) Connect AC cord to power outlet.
- 2) Open the door. The oven lamp will turn on.

	Operational flow	Display Window
1.	Put food in suitable containers on the ceramic or glass tray in the oven cavity and close the door. The oven lamp will go out.	 "0" will appear on the display
2.	 Touch "Power" Key	 "PL 10" and a bar under Stage 1 will appear on the display.
3.	 Input POWER level 8 with the PROGRAM keys Touch: number "8".	 "PL 8" will be displayed.
4.	 Touch "Time" key	 ". 0" will appear on the display.
5.	 Input the desired time with the PROGRAM keys. Touch number "1" of the desired 1 minute 30 seconds.	 "1" will appear on the display.
6.	 Touch number "3"	 "3" will appear on the right of "1", "13" shows in the display window.
7.	 Touch number "0"	 "1.30" then shows in the display window.
8.	 Touch Start Key	 Cooking starts and the bar under Stage 1 blinks.
9.	Cooking time ends. Remove the food from oven.	 The "beep" tone sounds, "0" will show. The oven lamp will go out.








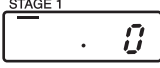

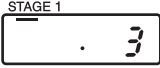

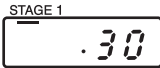


Note: When you operate Max Power, it is not necessary to touch "Power" key. Max power operation will automatically be selected so you can omit operations 2 and 3. Max input time is ten minutes.

OPERATING INSTRUCTIONS (2)

USING THE PROGRAM KEY FOR MEMORY STORAGE

1. Programmed (1-Stage) Cooking at maximum power.

(Example) To program the following on program No. 3: (Power Level ...max power for 30 seconds.)

	Operational flow	Display Window
1.	 Touch "Memory" Key (1st time)	 "0" will appear on the display
2.	 Touch "Memory" key (2nd time)	 No change
3.	 Touch PROGRAM key number "3"	 No change
4.	 Touch "Time" key	 The bar under Stage 1 and lower colon will appear on the display.
5.	 Input the operating time with PROGRAM keys First, touch number "3"	 The "3" will appear on the display
6.	 Then touch number "0"	 The "0" will appear behind the "3"
7.	 Then, touch "Memory" key.	 "0" will appear on the display






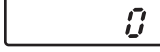

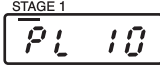

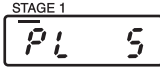

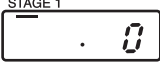

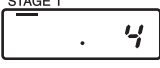

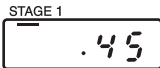

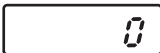
Note: The oven will automatically select max. power first. To select a lower power for memory stage, see next page.

OPERATING INSTRUCTIONS (3)

USING THE PROGRAM KEY FOR MEMORY STORAGE

1. Programmed (1-Stage) Cooking at lower power level.

(Example) To program the following on program No. 4: (Power Level 5 for 45 seconds.)

	Operational flow	Display Window
1.	 Touch "Memory" Key (1st time)	 "0" will appear on the display
2.	 Touch "Memory" key (2nd time)	 No change
3.	 Touch PROGRAM key number "4"	 No change
4.	 Touch "Power" Key	 The bar under Stage 1 and " PL 10" will appear on the display.
5.	 Input "power level 5" with PROGRAM key Touch number "5"	 "PL 5" will appear on the display.
6.	 Touch "Time" key	 Lower colon and "0" will appear on the display.
7.	 Input the operating time with the PROGRAM keys. Touch number "4"	 The "4" will appear on the display
8.	 Then, touch number "5"	 The "5" will appear behind the "4". "45" then shows in the display window
9.	 Then, touch "Memory" key	 '0" will appear on the display.





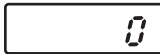
OPERATING INSTRUCTIONS (4)

HEATING METHOD

1. Ordinary Use

(Example) When program No. 3 is programmed as:

First stage (Max power for 30 seconds.) and Second stage (Power Level 2 for 1 min.)

	Operational flow	Display Window
1.	Place food in oven	 "0" will appear on the display
2.	 Touch PROGRAM key number "3" (Heating Starts).	 Stage 1 bar blinks. Stage 2 bar & lower colon lights. Heating time "30" will show and count down.
		 After 1st stage is completed, Stage 2 bar binks. Heating time "1.00" will show and count down.
3.	Cooking time ends Remove the food from oven.	 The "beep" tone sounds, "0" will show.

POWER LEVEL LIST

POWER LEVEL (Input figure)	POWER (W)	Max. Input time	
	EM-S1000	Manual Set	One Touch Course
max power (no input)	1000	10 min. 00 sec.	6 min. 00 sec.
9	900	"	"
8	800	"	"
7	700	"	"
6	600	"	"
5	500	30 min. 00 sec.	30 min. 00 sec
4	400	"	"
3	300	"	"
2	200	"	"
1	100	"	"
0	0	"	"

NOTE:

1. A "beep" tone sounds whenever any key is touched.
2. If the desired numeral is not displayed, touch "Clear" and restart (procedures) from the beginning.
3. If an operating time over the Max, input time is selected, subsequent key operation is impossible.
4. To enter 1 minute (60 seconds) input "100".
5. The storing process is completed by touching "Memory" key.
If "Memory" key is not touched, the new settings will not be stored and the previous memory information will be retained.




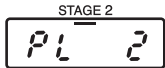

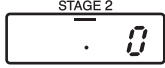



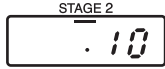





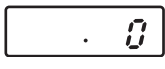
PROGRAM (2-STAGE) COOKING

1. Programmed (2 Stage) Cooking

(Example) To program the following on program No. 3:

First stage (Max power for 30 seconds.) Second stage (Power Level 2 for 10 minutes.)

Operating flow 1-6 of 1-stage cooking, then: (see page 8)



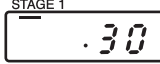
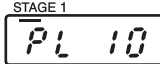





	Operational flow	Display Window
7.	 Touch "Power" Key	 Stage 2 bar lights and "PL10" will appear in the display.
8.	 Input POWER level 2 with the PROGRAM keys Touch : number "2"	 "PL 2" will appear in the display.
9.	 Touch "Time" key	 Lower colon lights and "0" will appear in the display.
10.	 Input the desired time with the PROGRAM keys Touch number "1" of the desired 10 minutes	 "1" will appear on the display
11.	 Touch number "0"	 "0" will appear on the right of "1", "10" shows in the display window
12.	 Touch another "0"	 "100" then shows in the display window
13.	 Touch another "0"	 "1000" then shows in the display window
14.	 Touch "Memory" key (ending input)	 "0" will appear on the display.

PROGRAM (2-STAGE) COOKING (cont.)

2. Confirmation of Memory

(Example) When program No.3 is programmed as:

First stage (Max power for 30 seconds.) Second stage (Power Level 2 for 10 minutes.)

	Operational flow	Display Window
1.	Open door	 "0" will appear on the display
2.	 Touch number "3"	 Stage 1 bar lights. Programmed No. 3 Input Time 30 sec. (" .30") will appear on the display. After 2 sec., Input Power Level "PL 10" will appear for 2 sec. and then return to input time. 
3.	 Touch another "3"	 Stage 2 bar lights. Programmed No. 3 Input Time 10 min. ("10.00") will appear on the display. After 2 sec., Input Power Level "PL 2" will appear for in 2 sec. and then return to input time. 
4.	 Touch "Clear" key	 The "0" will appear on the display.

NOTE:

1. Touch "Clear" key after confirming the contents of the units memory.
2. If you wish to change a program memory, touch the "Memory" key twice and then input again as shown in pages 10 - 14.

PRECAUTIONS WHILE HEATING

1. Checking foods during cooking

When it is necessary to open the door while food is cooking, the cooking program is automatically suspended, the display remains lit and remaining time is displayed.

2. Resuming cooking after checking

To resume cooking after opening the door to check food, close the door and touch "Start" key.

3. Stopping cooking time

The cooking time may be stopped at any time by touching the "Clear" key.

4. Cooking time for double quantity

The cooking time for double quantity is 1.7 times the cooking time for one quantity.

5. Cooking time for triple quantity

The cooking time for triple quantity is 2.3 times the cooking time for one quantity.

6. Limitations on multiple-quantity cooking

When more than "Power Level 6" is being used, the maximum heating time is 12 minutes. When less than "Power Level 5" is being used, the maximum heating time is 60 minutes.

Max. input time				
Power Level	Double quantity		Triple quantity	
	Max input time	Heating time	Max input time	Heating time
6- 10	6 min. 00 sec.	10 min. 12 sec.	5 min. 13 sec.	12 min. 00 sec.
1 -5	30 min. 00 sec.	51 min. 00 sec.	26 min. 05 sec.	60 min. 00 sec.

USABLE COOKING UTENSILS AND MATERIALS

OVENPROOF GLASS

Ovenware (treated for high intensity heat), such as mixing bowls, bread dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic decoration.

CHINA

Bowls, cups, serving pieces, plates and platters without metallic decoration.

POTTERY

Dishes, cups, mugs and bowls.

PLASTIC

Plastic wrap (cling film) may be used as a cover. Lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. The dish should be deep enough so that plastic wrap will not touch the food, also the film should be pierced to allow steam to escape. As the food heats, it may cause the wrap to melt wherever it touches the food. Plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers, and plastic bags are usable for short cooking operations. Use with care as some softening of the plastic can occur due to heat from the food.

Not suitable for microwave cooking

METAL UTENSILS

Metal utensils are not recommended because the metal shields the food from microwave energy on the bottom and sides, causing uneven cooking result. Metal utensils will also cause arcing and damage to the appliance.

METAL DECORATION

Metal-trimmed or banded dinnerware, casseroles, etc., should not be used, the metal trim may cause arcing.

ALUMINIUM FOIL

Large sheets or pieces of aluminium foil should be avoided because they will disrupt cooking and may cause harmful arcing. However, smaller pieces may be used to cover areas such as poultry legs and wings. Any aluminum foil use should never be closer than 1 inch from side walls of oven.

WOOD

Wooden bowls and boards will become dried out when used in the microwave oven and may split or crack.

OTHER


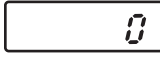

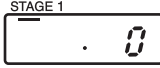

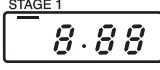

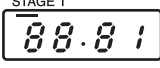



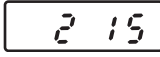


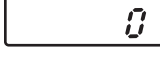
Avoid using cracked, flawed, or defective utensils, including ovenproof glassware.

CAUTION:

DO NOT USE METAL TIES ON ANY PAPER OR PLASTIC BAGS; THE TIES BECOME HOT AND COULD CAUSE A FIRE.

CHECKING ACCUMULATIVE COOKING TIME, NUMBER OF DOOR OPERATIONS AND CONTROL OF THE BUZZER SOUND (DOOR MUST BE CLOSED)

Display shows accumulative cooking time or the number of door operations by key operation. Also, you can change any remaining cooking time, buzzer sound or buzzer volume.




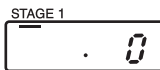

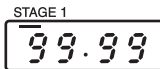





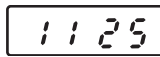


	Operational flow	Display Window
1.	 Touch "Clear" key	 "0" will appear on the display
2.	 Touch "Time" key	 Stage 1 bar & lower colon lights.
3.	 Touch number "8" three times	 The "8.88" will appear on the display.
*	Stages 1 to 3 are the same for all options. Input the 4th digit as follows to check or change the modes.	
4.	 Input one of the following options (1.0) using the course key.	 EG Input "1" (accumulative cooking time)
5.	 Touch "Start" key	 All 4 digits will be flashing.
6.	 Touch "Start" key again	 The number "2:15" shows total cooking hours OR
		 In case where options other than 1 or 2 were selected in stage 4, "0" appears on display confirming that the new setting has been accepted.
7.	 Touch "Clear" key	 In case of option 1 or 2, the "C" key must be pressed to clear the display. (Not necessary for options 3 to 0)

The following modes can be selected by inputting one of the numbers below at the operation stage "4"

INPUT OPTIONS

- | | |
|--|---|
| 1... Accumulative cooking time | 6... The tone of the buzzer. (Peep) |
| 2... The number of door operations. (100 times) | 7... The volume of the buzzer. (None) |
| 3... Indication of remaining cooking time (when cooking is interrupted by door opening). | 8... The volume of the buzzer. (medium) |
| 4... To cancel remaining cooking time. | 9... The volume of the buzzer. (None) |
| 5... Tone of the buzzer on cooking completion (Pip, Pip, Pip) | 0... The volume of the buzzer. (None) |

HOW TO CONFIRM THE FREQUENCY OF EACH COURSE USED

	Operational flow	Display Window
1.	 Touch "Clear" Key	 "0" will appear on the display.
2.	 Touch "Time" key	 Stage 1 bar & lower colon lights.
3.	 Touch number "9" four times	 The "99.99" will appear on the display.
4.	 Touch "Start" key	 The "99.99" will start flashing.
5.	 Touch "Start" key again	 Display shows number of times course 1 has been used, ie 428 times used.
6.	 Touch "Start" key again	 Display shows number of times course 2 has been used, ie 1125 times used.
*	By touching Start key it is possible to check all 10 course memory functions.	
7.	 Touch "Clear" key	 The "0" will appear on the display.

NOTE:

The cancellation for the used No. can be done by inputting "0" when the display shows the number of times used. When display shows "0000" flashing touch "Memory" key to finish the cancellation procedure.

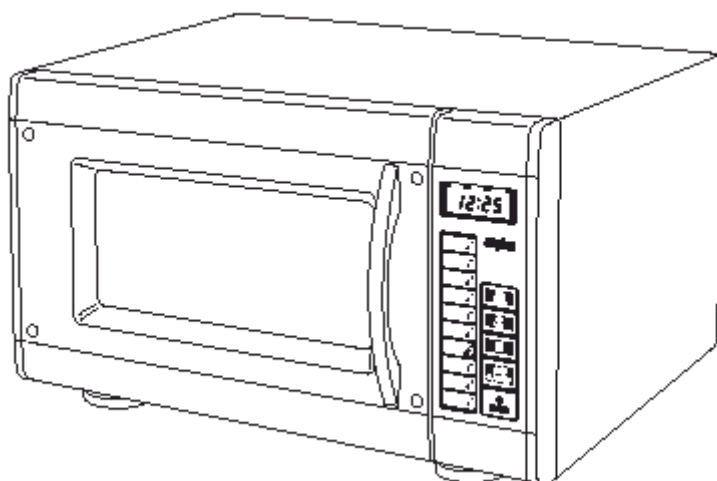
CARE AND CLEANING

Wipe any spills and splashes inside and outside the oven with a mild detergent solution, rinse, and wipe dry. Do not use the alkaline detergent. Any food left in the oven could possibly cause arcing due to carbonisation. Never use abrasive powders or pads.

WHAT TO DO IF REPAIRS ARE NEEDED

1. Get in contact with your nearest SANYO SERVICE CENTER. It is dangerous for anyone other than a properly qualified service engineer trained by SANYO to carry out adjustments or repairs.
 2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a SANYO SERVICE CENTER, as a special prepared cord is required.
 3. On no account remove or interfere with any parts or screws. "THIS COULD PROVE VERY DANGEROUS". Make the following simple check before contacting a SANYO SERVICE CENTER.
- If the interior lamp does not light when the oven timer is set:
 - a. Make sure that the mains lead is securely plugged in.
 - b. Make sure that the door is properly closed.
 - If the lamp inside lights but the food is not heated:
 - a. Make sure that the food is not completely covered with a metal container or aluminium foil.
 - Noisy operation:
 - a. Make sure that sparks are not being produced due to the use of metal utensils.
 - b. Make absolutely sure that the contents of the oven are not touching the oven roof.



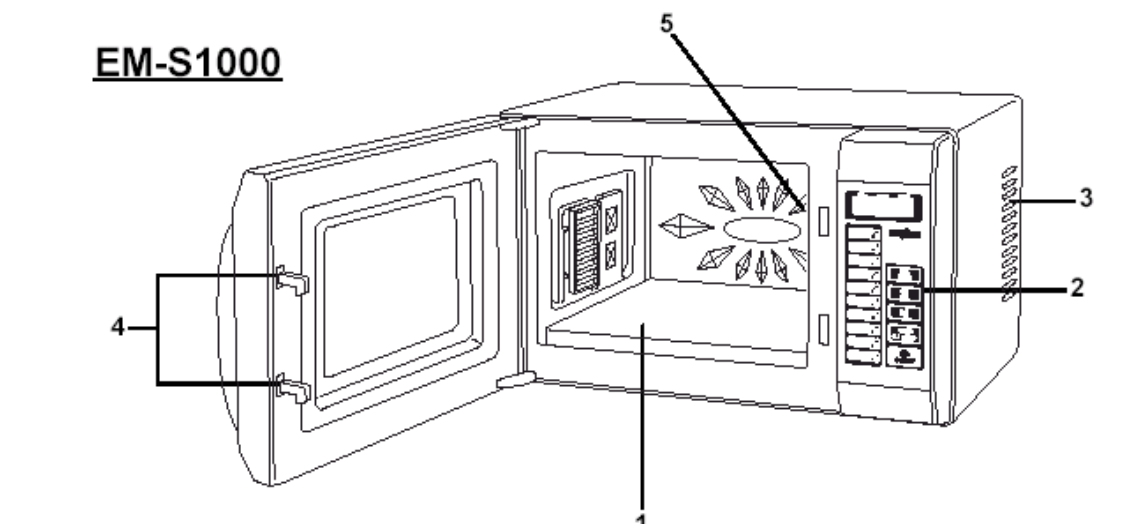
NOTICE D'UTILISATION**Four micro-ondes à usage commercial**

Alimentation électrique	230 V c.a., 50 Hz
Puissance restituée	1000 W
Volume intérieur du four	22,6 litres
Dimensions totales (Larg. x Prof. x Haut.)	520 mm x 412 mm x 296 mm
Poids net	Environ 17 kg

Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil.
En suivant ces recommandations, vous tirerez le meilleur profit de votre four à micro-ondes pendant de longues années.

SOMMAIRE

Vue descriptive des différentes parties du four	2
Installation	3
Comment utiliser votre four micro-ondes en toute sécurité	4-5
L'entretien de votre four micro-ondes	5
Panneau de commande du four	6
Conseils pratiques pour cuisiner au micro-ondes	7
Mode d'emploi	7-10
Tableau des niveaux de puissance	11
Cuisson programmée (en 2 étapes)	12-13
Précautions à prendre pendant la cuisson	14
Matériel de cuisine et vaisselle utilisables	14
Vérification du temps de cuisson accumulé, du nombre d'ouvertures de porte et réglage du signal sonore	15
Pour afficher le nombre d'utilisations de chaque cycle	16
Entretien et nettoyage	17
Que faire en cas de panne	17

VUE DESCRIPTIVE DES DIFFÉRENTES PARTIES DU FOUR**HM-1000**

1. PLATEAU TOURNANT EN CÉRAMIQUE
2. PANNEAU DE COMMANDE
3. ORIFICES D'AÉRATION
4. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
5. PLAQUE DE RECOUVREMENT ARRIÈRE



INSTALACION

Conexión a la red de suministro eléctrico

Avant de brancher votre four au secteur, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette de caractéristiques apposée sur la face avant du four correspond à celle de votre installation électrique. Le cordon d'alimentation est équipé d'une fiche moulée et non démontable de 13 A, contenant un fusible de 13 A. Pour remplacer le fusible, il faut enlever le couvercle du fusible en faisant levier avec un petit tournevis. Le fusible usagé doit être remplacé par un fusible BS1362 de 13 A, certifié par ASTA. Il faut remettre ensuite en place le couvercle du fusible avant de rebrancher la prise.

Si la fiche fournie avec le cordon d'alimentation n'est pas adaptée à la prise murale de votre installation, vous devez la couper et la jeter ou la détruire pour éviter toute possibilité de branchement de cette fiche dans une autre prise de courant de 13 A de votre installation. Une fiche adéquate doit être ensuite montée sur le cordon (En cas de non utilisation d'une fiche et d'une prise de courant de 13 A, le circuit d'alimentation du four doit être protégé par un fusible de 13 A).

En cas de perte ou d'endommagement du couvercle du fusible, la fiche ne doit pas être utilisée tant que le couvercle n'a pas été remplacé. Des couvercles de fusible de rechange sont disponibles dans les Centres d'Assistance Sanyo. Il est important que la couleur du couvercle du fusible de rechange soit la même que celle d'origine ou soit conforme aux indications gravées sur la base de la fiche.

ATTENTION : Cet appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.

IMPORTANT : Les fils du cordon d'alimentation sont repérés suivant le code de couleurs suivant :

Vert-jaune : terre. Bleu : neutre.
Marron : phase.

Les couleurs des fils du cordon d'alimentation de cet appareil pouvant ne pas correspondre aux repères de couleur identifiant les bornes de la prise de votre installation, la procédure doit être la suivante :

Le fil jaune-vert doit être relié à la borne de la prise marquée de la lettre E, du symbole de terre ou bien repérée couleur vert ou vert-jaune.

Le fil bleu doit être relié à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire.

Le fil marron doit être relié à la borne marquée de la lettre L ou de couleur rouge.

FUSIBLE : Cet appareil doit être protégé par un fusible de 13 A dans la fiche d'alimentation de 13 A. (BS1363).

Mise en place du four

1. Installez le four sur une surface plane, suffisamment robuste pour supporter le poids de l'appareil.
2. Ne placez pas le four à proximité d'une source de chaleur ou d'humidité, car cela pourrait réduire son efficacité.
3. L'obstruction des orifices d'aération pourrait entraîner un mauvais fonctionnement du four. Par conséquent, il est nécessaire de laisser un espace de dégagement d'au moins 5 cm tant au-dessus que de chaque côté et à l'arrière de l'appareil.
4. Ce four répond aux exigences de la Directive CEE d'antiparasitage 87/308/CEE. Néanmoins, des parasites peuvent se produire si le four est placé trop près d'un appareil radio ou d'un téléviseur. Il est donc recommandé de l'installer le plus loin possible de ce type d'appareils.
5. Un espace de dégagement d'au moins 17 cm doit être prévu au-dessus du four.

AVERTISSEMENTS

- (a) N'essayez pas de régler ou de réparer vous-même votre four à micro-ondes. En cas de mauvais fonctionnement ou de panne, n'utilisez pas le four tant qu'il n'a pas été remis en état par un technicien compétent agréé par le fabricant.
- (b) Les réglages ou réparations sur le four doivent être confiés à des professionnels qualifiés et formés par le fabricant, des interventions mal faites pouvant entraîner de graves dangers.
- (c) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par le fabricant car un cordon spécial est nécessaire.
- (d) Ne manipulez ni n'enlevez sous aucun prétexte certaines des pièces ou des vis du four.

LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS POURRAIT AVOIR DE GRAVES CONSÉQUENCES.

VEUILLEZ CONSERVER CETTE NOTICE

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR À MICRO-ONDES EN TOUTE SÉCURITÉ (Important)

1. Ne touchez pas aux verrouillages de sécurité.
2. Ne posez aucun objet entre le four et la porte. Ne laissez pas s'accumuler des restes d'aliments sur les surfaces d'étanchéité. Nettoyez fréquemment les joints de la porte et leurs surfaces avec un détergent doux, bien rincez et séchez avec un torchon. N'utilisez jamais de poudres à récurer ni de tampons abrasifs.
3. Ne vous appuyez pas sur la porte lorsqu'elle est ouverte. Par exemple, un enfant s'agrippant à la porte ouverte pourrait faire basculer le four en avant et se blesser.
4. Si vous constatez n'importe quel endommagement, ne remettez pas le four en marche. Faites appel au CENTRE D'ASSISTANCE SANYO le plus proche.
5. Vérifiez que la vaisselle utilisée est adaptée pour une utilisation au four micro-ondes.
6. En cas de fumée, il faut éteindre ou débrancher l'appareil et maintenir la porte fermée pour étouffer tout début d'incendie.
7. Ne fermez jamais complètement les récipients utilisés dans le four à micro-ondes. Les récipients doivent être couverts, mais jamais fermés hermétiquement.
8. Ne faites pas cuire les oeufs dans leur coquille ni réchauffer les oeufs durs dans leur coquille car ils peuvent éclater. Piquez la membrane du jaune avec une fourchette avant de faire cuire les oeufs. Vous éviterez ainsi que le jaune gonfle plus vite que la membrane et que l'oeuf éclate en se chauffant trop rapidement.
9. Les petites quantités d'aliments à faible teneur d'humidité et haute teneur en matières grasses ou sucres risquent de brûler, de se dessécher ou même de s'enflammer en cas de cuisson ou de réchauffage prolongés. Il ne faut pas oublier que le temps de réchauffage/cuisson requis est extrêmement court : par exemple, pour réchauffer un petit gâteau ou similaire, il suffit de 15 secondes. Dans le cas improbable où les aliments s'enflammeraient à l'intérieur du four, éteignez le four, coupez l'alimentation électrique, débranchez la prise, et MAINTENEZ LA PORTE DU FOUR FERMÉE.

REMARQUE

La sortie de vapeur autour de la porte, la condensation de buée sur la vitre ou même l'apparition de gouttelettes d'eau sous la porte pendant le cycle de cuisson ne doivent pas vous inquiéter. Ces phénomènes viennent de la condensation de la vapeur provenant des aliments qui sont en train de cuire et n'affectent pas la sécurité de votre four. La porte n'est pas conçue pour être complètement hermétique mais sa conception spéciale SANYO contribue à la parfaite sécurité de votre appareil.

AVERTISSEMENTS

1. Ne réchauffez pas d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des bocaux fermés. L'air doit pouvoir s'échapper du récipient.
2. Le lait ou les petits pots pour bébés doivent être réchauffés au NIVEAU DE PUISSANCE 4. Il faut toujours mélanger et tester la température des aliments réchauffés, en les goûtant par exemple, avant de donner à manger au bébé.
3. Pour faire bouillir de l'eau ou d'autres liquides, utilisez un récipient à large ouverture de façon à ce que les bulles d'air puissent s'échapper librement et que le liquide ne déborde pas. Il peut arriver que le liquide soit en état d'ébullition sans bouillonnement apparent, d'où des risques de brûlure si le liquide chaud déborde brusquement.
4. Ne mettez jamais en marche votre four à vide, car cela entraînerait son endommagement.
5. Ne faites pas de friture dans votre four à micro-ondes, car la température de l'huile ne pouvant pas être contrôlée, il y aurait des risques de surchauffe.
6. Maintenez toujours l'intérieur de votre four propre. Les éclaboussures d'aliment restant sur les parois du four diminuent l'efficacité des micro-ondes.
10. Piquez toujours les aliments entourés d'une peau ou d'une membrane, comme par exemple les pommes de terre, les tomates, les pommes, les saucisses, etc. Sinon, la vapeur se formant à l'intérieur ne pourrait pas s'évaporer et les aliments pourraient éclater.
11. Quand vous faites réchauffer des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matières inflammables, il est recommandable de surveiller de temps en temps le four pendant le cycle de fonctionnement.
12. En cas d'endommagement de la porte ou des verrouillages, faites réparer votre four par un professionnel compétent avant de le refaire fonctionner.
13. Il est dangereux pour les personnes non qualifiées d'effectuer toute intervention d'entretien ou réparation impliquant la dépose de la plaque de recouvrement protégeant le magnétron.
14. Quand on fait réchauffer des boissons au micro-ondes, il peut se produire une ébullition retardée du liquide risquant de provoquer des brûlures. Il est donc recommandé de faire attention en sortant le récipient du four.
15. Les biberons et les petits pots pour bébés doivent être ouverts avant d'être réchauffés. A leur sortie du four, ils doivent être bien agités ou remués et leur température doit être testée avant de donner à manger au bébé, afin d'éviter les brûlures.
16. Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques à cause des risques d'éclatement.

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR À MICRO-ONDES EN TOUTE SÉCURITÉ (suite)

Votre four est doté de dispositifs de sécurité, mais il est néanmoins important de tenir compte des consignes suivantes :

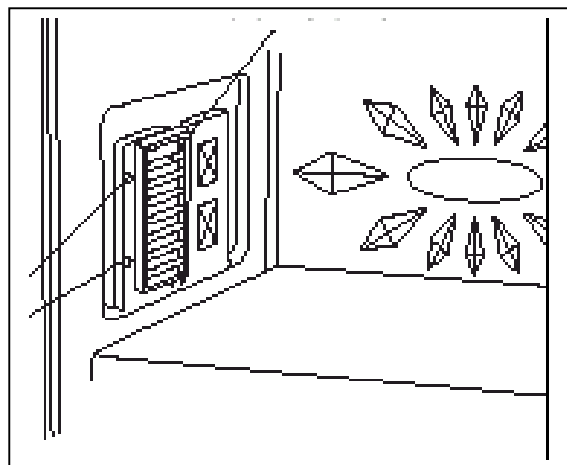
- a) Il est important de ne pas manipuler ni essayer de forcer les verrouillages de sécurité.
- b) Ne posez aucun objet entre la partie avant du four et la porte. Ne laissez pas s'accumuler des restes d'aliments sur les surfaces d'étanchéité. Nettoyez fréquemment les joints de la porte et leurs surfaces avec un détergent doux, puis rincez et séchez avec un chiffon. N'utilisez jamais de poudres à récurer ni de tampons abrasifs.
- c) Ne vous appuyez jamais sur la porte lorsqu'elle est ouverte. Par exemple, un enfant s'agrippant à la porte ouverte ou une charge exercée sur celle-ci pourrait faire basculer le four en avant, ce qui risquerait de blesser l'enfant et d'endommager la porte. Si vous constatez n'importe quel endommagement du four, ne le remettez pas en marche tant que vous ne l'avez pas fait réparer par un technicien compétent. Il est particulièrement important que la porte du four ferme bien et qu'il n'y ait aucun endommagement au niveau de :
 - i) la porte (voilée), ii) charnières et sécurités (cassées ou démisées), iii) verrouillages, joints de la porte et leurs surfaces.
- d) Le réglage et la réparation du four doivent être impérativement confiés à un professionnel dûment qualifié et formé.

L'ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

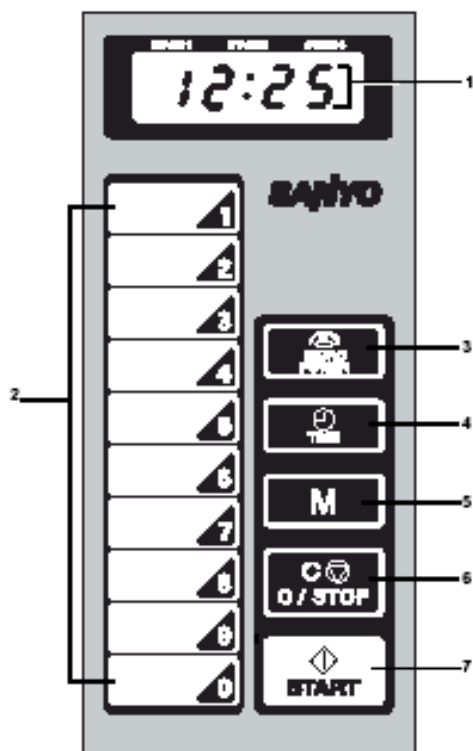
1. Débranchez la fiche de la prise de courant avant tout nettoyage.
2. Maintenez toujours l'intérieur de votre four propre. Passez une éponge humide pour enlever les éclaboussures d'aliments ou les projections de liquides sur les parois du four. Si votre four est très sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. Il n'est pas recommandé d'utiliser des détergents agressifs ou des poudres à récurer.
3. Nettoyez la carrosserie extérieure du four à l'eau savonneuse, rincez et séchez avec un torchon doux. Pour prévenir l'endommagement des pièces intérieures du four, évitez la pénétration d'eau à travers les orifices d'aération.
4. Si le panneau de commande a été mouillé, séchez-le en passant un torchon doux et sec. N'utilisez pas de détergents agressifs ni de poudres à récurer pour nettoyer le panneau de commande.
5. En cas d'accumulation de vapeur des deux côtés de la porte du four, essuyez-la avec un torchon doux. La formation de vapeur est normale lorsque le four à micro-ondes marche dans des conditions d'humidité élevées. Ce n'est en aucun cas le signe d'un mauvais fonctionnement de votre appareil.

Cómo limpiar la abertura de escape

1. Déposez les deux chevilles en plastique et enlevez la plaque de recouvrement de l'ouverture.
2. Nettoyez avec une solution de détergent doux toute éclaboussure ou projection sur la surface de l'ouverture d'évacuation, puis rincez et séchez avec un chiffon. Nettoyez la plaque de recouvrement avec un savon doux, rincez et séchez avec un torchon.
3. Pour le remontage, remettez en place la plaque de recouvrement et enfoncez les chevilles de maintien en position.



PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR



AFFICHAGE :

1. Ecran d'affichage LED – Affiche le temps de cuisson, le niveau de puissance et les indicateurs de fonction.

TOUCHES :

2. Touches de sélection des programmes – Le four est prêt à fonctionner dès que le temps de cuisson a été programmé à l'aide de ces dix touches (numérotées de 1 à 10). Le temps sélectionné apparaît sur l'écran d'affichage et le compte à rebours commence.

Elles permettent de sélectionner le niveau de puissance et le temps de cuisson pendant la programmation :

3. Touche de puissance – Permet d'entrer la puissance souhaitée dans la mémoire de l'unité.

4. Touche minuterie – Permet d'entrer le temps de cuisson souhaité dans la mémoire de l'unité.

5. Touche de mise en mémoire – Permet d'entrer la puissance de sortie et le temps de cuisson souhaités.

6. Touche d'effacement – Permet d'annuler la programmation faite, d'interrompre le paramétrage en cas d'erreur ou d'arrêter la cuisson avant la fin du cycle de cuisson.

7. Touche de mise en marche – Permet le démarrage d'une cuisson minutée et celui d'une cuisson programmée.

CONSEILS PRATIQUES POUR CUISINER AU MICRO-ONDES

1. Temps de cuisson et quantités

Sélectionnez le temps de cuisson requis pour la quantité d'aliments à préparer. Pour cuisiner ou réchauffer des quantités doubles ou triples, appuyez sur la touche de quantité multiple qui convient.

Remarque : Avant toute utilisation, vous devez vous assurer que la vaisselle et le matériel de cuisine sont adaptés pour la cuisson au four micro-ondes. (Voir page 14)

2. Conseils pour une cuisson uniforme

Retournez (180°) les aliments épais à mi-cuisson.

Si vous faites cuire deux produits ou plus en même temps, changez-les de place à mi-cuisson.

















Pour cuisiner des aliments n'ayant pas partout la même épaisseur, protégez à mi-cuisson les parties les plus fines et qui sont plus vite cuites avec du papier d'aluminium pour éviter qu'elles ne soient trop cuites.

Finalement, dans le cas des soupes ou des sauces, remuez-les une ou deux fois à mi-cuisson.

MODE D'EMPLOI (1)

Cuisson minutée (manuelle)

- 1) Branchez le cordon d'alimentation à la prise de courant.
- 2) Ouvrez la porte. La lampe du four s'allume.

	Pasos a seguir		Pantalla de visualización
1	Placez les aliments dans des récipients appropriés sur le plateau tournant en céramique ou verre à l'intérieur du four et fermez la porte. La lampe du four s'éteint.		L'écran affiche "0".
2	 Appuyez sur la touche "Power".		Sur l'écran apparaissent "PL 10" et la barre en dessous de Stage 1.
3	 Sélectionnez le niveau de puissance 8 à l'aide des touches de programmation. Appuyez sur la touche n° "8".		Affichage de "PL 8".
4	 Appuyez sur la touche "Time".		L'écran affiche ". 0".
5	 Sélectionnez le temps de cuisson voulu à l'aide des touches de programmation : soit 1 minute et 30 secondes. Appuyez sur la touche n° "1" pour 1 minute.		"1" apparaît à l'écran.
6	 Appuyez sur la touche n° "3".		"3" apparaît à droite de "1". L'affichage est donc "13".
7	 Appuyez sur la touche n° "0".		"0" vient s'ajouter à droite. L'affichage est alors "1.30".
8	 Appuyez sur la touche "Start".		La cuisson démarre et la barre sous Stage 1 clignote.
9	Fin du temps de cuisson. Enlevez les aliments du four.		Un signal sonore retentit et l'écran revient à "0". La lampe du four s'éteint.















Remarque : Si le four est mis à la puissance maximum, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche "Power". La puissance maximum est sélectionnée automatiquement et il faut donc omettre les points 2 et 3. Le temps de fonctionnement maximum est de dix minutes.

MODE D'EMPLOI (2)

AVEC UTILISATION DE LA TOUCHE DE PROGRAMMATION POUR LA MISE EN MÉMOIRE DU CYCLE PROGRAMMÉ

1. Cuisson programmée (1 étape) à la puissance maximum.

Exemple : Pour programmer la cuisson suivante comme programme n° 3 : (Niveau de puissance..... puissance maximum pendant 30 secondes)

	Séquence		Affichage	
1		Appuyez sur la touche "Memory" (1ère fois).		L'écran affiche "0".
2		Appuyez sur la touche "Memory" (2ème fois).		Pas de changement.
3		Appuyez sur la touche de programmation n° "3".		Pas de changement.
4		Appuyez sur la touche "Time".		La barre en dessous de Stage 1 et le point inférieur apparaissent à l'écran.
5		Sélectionnez le temps de fonctionnement voulu à l'aide des touches de programmation. Appuyez d'abord sur la touche n° "3".		Le chiffre "3" apparaît à l'écran.
6		Appuyez ensuite sur la touche n° "0".		Un "0" apparaît derrière le "3".
7		Finalement appuyez sur la touche "Memory".		L'écran revient à "0".



















Remarque : Le four sélectionne d'abord automatiquement la puissance maximum. Pour sélectionner une puissance inférieure pour l'étape à programmer, voir la page suivante.

MODE D'EMPLOI (3)

AVEC UTILISATION DE LA TOUCHE DE PROGRAMMATION POUR LA MISE EN MÉMOIRE DU CYCLE PROGRAMMÉ

1. Cuisson programmée (1 étape) à un niveau de puissance inférieur.

(Exemple) Pour programmer la cuisson suivante comme programme n° 4 : (Niveau de puissance 5 pendant 45 secondes)

	Séquence	Affichage
1	 Appuyez sur la touche "Memory" (1ère fois).	 L'écran affiche "0".
2	 Appuyez sur la touche "Memory" (2ème fois).	 Pas de changement.
3	 Appuyez sur la touche de programmation n°4.	 Pas de changement.
4	 Appuyez sur la touche "Power".	 La barre en dessous de Stage 1 et "PL 10" apparaissent à l'écran.
5	 Sélectionnez le niveau de puissance 5 à l'aide des touches de programmation. Appuyez sur la touche n° "5".	 L'écran affiche "PL 5".
6	 Appuyez sur la touche "Time".	 Le point inférieur et le chiffre "0" apparaissent à l'écran.
7	 Sélectionnez le temps de fonctionnement à l'aide des touches de programmation. Appuyez sur la touche n° "4".	 L'écran montre "4".
8	 Puis appuyez sur la touche n° "5".	 Un "5" apparaît derrière le "4". L'affichage est alors : "45".
9	 Pour finir, appuyez sur la touche "Memory".	 L'écran revient à "0".

MODE D'EMPLOI (4)
MÉTHODE DE RÉCHAUFFAGE
1. Utilisation normale

Exemple : Soit le programme n° 3 suivant :

Etape 1 (puissance maximum pendant 30 secondes) et étape 2 (niveau de puissance 2 pendant 1 minute).






	Séquence		Affichage
1	Placez les aliments dans le four.		L'écran affiche "0".
2	 Appuyez sur la touche de programmation n° "3" (le four se met en marche).	 	La barre de Stage 1 se met à clignoter. Affichage de la barre de Stage 2 et du point inférieur. Le temps de chauffage ("30") et le compte à rebours sont montrés sur l'écran. Lorsque l'étape 1 est finie, la barre de Stage 2 se met à clignoter. Le temps de chauffage ("1.00") et le compte à rebours sont montrés sur l'écran.
3	Fin du temps de cuisson. Enlevez les aliments du four.		Un signal sonore retentit et l'écran revient à "0".

TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE (W)	Durée maximum de fonctionnement	
(Valeur saisie)	EM-S1000	Réglage manuel	Cycle unique
puissance maximum (pas de valeur à saisir)	1000	10 min 00 s	6 min 00 s
9	900	“	“
8	800	“	“
7	700	“	“
6	600	“	“
5	500	30 min 00 s	30 min 00 s
4	400	“	“
3	300	“	“
2	200	“	“
1	100	“	“
0	0	“	“

REMARQUE :

1. A chaque pression sur une touche, un signal sonore retentit.
2. Si la valeur désirée n'apparaît pas sur l'affichage, appuyez sur “Clear” et recommencer depuis le début.
3. Si le temps de fonctionnement sélectionné est supérieur au temps maximum autorisé, le clavier ne permet pas de continuer.
4. Pour sélectionner 1 minute (60 secondes), entrez “100”.
5. Pour la mise en mémoire, appuyez sur la touche “Memory”. Si vous n'appuyez pas sur la touche “Memory”, les nouveaux réglages saisis ne sont pas mis en mémoire et le four maintient les paramètres déjà existant en mémoire.

CUISSON PROGRAMMÉE (EN 2 ÉTAPES)

















1. Cuisson programmée (en 2 étapes)

Exemple : Programmation de la cuisson suivante comme programme n° 3 :

Etape 1 (puissance maximum pendant 30 secondes)

Etape 2 (niveau de puissance 2 pendant 10 minutes)

Séquence de cuisson 1 à 6 pour l'étape 1 (voir page 8), puis :










	Séquence	Affichage
7	 Appuyez sur la touche "Power".	 La barre de Stage 2 s'allume et "PL 10" apparaît à l'écran.
8	 Sélectionnez le niveau de puissance 2 à l'aide des touches de programmation. Appuyez sur la touche n° "2".	 L'écran affiche "PL 2".
9	 Appuyez sur la touche "Time".	 Le point inférieur s'allume. Affichage de "0" sur l'écran.
10	 Sélectionnez le temps de cuisson voulu à l'aide des touches de programmation. Appuyez sur la touche n° "1" pour les 10 minutes souhaitées.	 Le chiffre "1" apparaît à l'écran.
11	 Appuyez sur la touche n° "0".	 Un "0" apparaît à droite de "1". Affichage sur l'écran : "10".
12	 Appuyez de nouveau sur "0".	 Affichage de "100".
13	 Appuyez de nouveau sur "0".	 Affichage de "1000".
14	 Appuyez sur la touche "Memory". (fin de saisie)	 L'écran revient à "0".

CUISSON PROGRAMMÉE (EN 2 ÉTAPES)
2. Validation d'un programme mémorisé

Exemple : Si le programme n° 3 a été programmé comme suit :

Etape 1 (puissance maximum pendant 30 secondes)

Etape 2 (niveau de puissance 2 pendant 10 minutes)

	Séquence	Affichage	
1	Ouvrez la porte du four.		Aparecerá un "0" en pantalla
2	 Appuyez sur la touche n°"3".	 	La barre de Stage 1 s'allume. Visualisation du temps programmé de 30 secondes (" .30"). Au bout de 2 s, visualisation du niveau de puissance programmé ("PL 10"). Au bout de 2 s, retour à la visualisation du temps programmé.
3	 Appuyez de nouveau sur la touche n°"3".	 	La barre de Stage 2 s'allume. Visualisation du temps programmé de 10 min. ("10.00"). Au bout de 2 s, visualisation du niveau de puissance programmé ("PL 2"). Au bout de 2 s, retour à l'affichage du temps programmé.
4	 Appuyez sur la touche "Clear".		L'écran revient à "0".

REMARQUE :

1. Appuyez sur la touche "Clear" après avoir validé le contenu de la mémoire.
2. Pour modifier le programme en mémoire, appuyez deux fois de suite sur la touche "Memory" et entrez les nouveaux réglages comme indiqué aux pages 10-14.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE PENDANT LA CUISSON

1. Surveillance des aliments pendant la cuisson

Si la porte est ouverte pendant le fonctionnement, le programme de cuisson s'interrompt automatiquement, l'écran reste allumé et affiche le temps restant.

2. Reprise de la cuisson après ouverture de la porte

Pour reprendre la cuisson après avoir ouvert la porte pour surveiller les aliments, refermez la porte et appuyez sur la touche "Start".

3. Arrêt du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être arrêté à tout moment par pression sur la touche "Clear".

4. Temps de cuisson pour les quantités doubles

Le temps de cuisson pour une quantité double est égal à 1,7 fois le temps de cuisson d'une quantité simple.

5. Temps de cuisson pour les quantités triples

Le temps de cuisson pour une quantité triple est égal à 2,3 fois le temps de cuisson d'une quantité simple.

6. Limites du temps de cuisson pour les quantités multiples

Pour les niveaux de puissance 6 à 10, le temps de fonctionnement maximum est de 12 minutes. Pour les niveaux de puissance 1 à 5, le temps de fonctionnement maximum est de 60 minutes.

Temps de fonctionnement maximum				
Niveau de puissance	Quantité double		Quantité triple	
	Temps maximum à programmer	Temps de fonctionnement	Temps maximum à programmer	Temps de fonctionnement
6-10	6 min., 00 seg.	10 min., 12 seg.	5 min., 13 seg.	12 min., 00 seg.
1-5	30 min., 00 seg.	51 min., 00 seg.	26 min., 05 seg.	60 min., 00 seg.

MATÉRIEL DE CUISINE ET VAISSELLE UTILISABLES

VERRE RÉFRACTAIRE

Vaisselle en verre réfractaire (apte à supporter des températures très élevées), par exemple : bols, assiettes, moules à tartes et à gâteaux, verres mesureurs, plats sans décoration métallique.

PORCELAINE

Bols, tasses, assiettes et plats sans décoration métallique.

CÉRAMIQUE

Plats, tasses et bols.

MATIÈRE PLASTIQUE

On peut utiliser du film plastique pour envelopper ou couvrir les aliments. Recouvrir le récipient du film plastique sans serrer puis appuyer pour le faire adhérer sur les bords. Le récipient doit être assez profond pour que le film ne soit pas en contact avec les aliments. Percer le film pour que la vapeur puisse s'échapper. Les aliments devenant très chauds peuvent faire fondre le film plastique lorsqu'ils sont en contact. On peut utiliser des plats et tasses en matière plastique, des récipients semi-rigides pour congélation et des sachets en plastique, mais uniquement pour des cuissons très brèves. Les utiliser avec précaution, car le plastique peut se ramollir par contact avec les aliments chauds.

Ustensiles inadaptés à la cuisine au micro-ondes

USTENSILES MÉTALLIQUES

Les ustensiles métalliques ne conviennent pas car les micro-ondes sont renvoyées par le métal et ne pénétreraient donc pas en bas et sur les côtés des

aliments, d'où une cuisson non uniforme. Les ustensiles en métal peuvent également créer des arcs électriques, ce qui endommagerait gravement l'appareil.

DÉCORATIONS MÉTALLIQUES

La vaisselle, les plats, etc., ayant des décorations ou des filets métalliques ne conviennent pas car les éléments métalliques peuvent créer des étincelles et des arcs électriques.

PAPIER D'ALUMINIUM

Une trop grande quantité de papier d'aluminium est à éviter car cela modifierait les conditions de cuisson et pourrait créer des arcs électriques. Par contre, on peut utiliser un peu de papier d'aluminium pour recouvrir certaines parties des aliments, par exemple les pilons et les ailerons des volailles. Dans tous les cas, le papier d'aluminium doit toujours être à plus de 2,5 cm des parois latérales du four.

BOIS

Les bols et les planches en bois sèchent sous l'effet des micro-ondes et peuvent se fendre ou se craqueler.

AUTRES
















Éviter l'utilisation d'ustensiles fêlés, abîmés ou défectueux, même en verre réfractaire.

ATTENTION

IL FAUT ENLEVER LES ATTACHES MÉTALLIQUES DE FERMETURE DES SACHETS EN PAPIER OU PLASTIQUE ; CES ATTACHES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES ET PEUVENT PROVOQUER UN DÉBUT D'INCENDIE.

VÉRIFICATION DU TEMPS DE CUISSON ACCUMULÉ, DU NOMBRE D'OUVERTURES DE PORTE ET RÉGLAGE DU SIGNAL SONORE (LA PORTE DOIT ÊTRE FERMÉE)

Vous pouvez connaître le temps de cuisson accumulé ou le nombre d'ouvertures de la porte. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson restant, régler le type de signal sonore ou son volume.

	Pasos a seguir	Pantalla de visualización
1.	 Appuyez sur la touche "Clear".	 L'écran affiche "0".
2.	 Appuyez sur la touche "Time".	 La barre de Stage 1 et le point inférieur s'allument.
3.	 Appuyez trois fois sur la touche n°"8".	 "8.88" apparaît à l'écran.
*	Les points 1-3 sont pareils pour toutes les options. Entrez le 4ème chiffre comme suit, pour vérifier ou modifier le mode désiré.	
4.	 Entrez l'une des options suivantes (1-0) en utilisant la touche correspondante.	 Par exemple, entrez "1" (temps de cuisson accumulé)
5.	 Appuyez sur la touche "Start".	 Les 4 chiffres clignotent.
6.	 Appuyez de nouveau sur la touche "Start".	 L'affichage "2:15" correspond au nombre total d'heures de cuisson, ou  Si une autre option que 1 ou 2 a été choisie au point n° 4, l'écran montre "0" pour confirmer la validation du nouveau réglage.
7.	 Appuyez sur la touche "Clear".	 Dans le cas des options 1 ou 2, il faut appuyer sur la touche "C" pour remettre l'écran à 0. (Pour les options 3 à 0, ce n'est pas nécessaire).




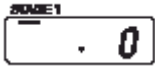

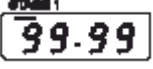

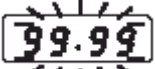

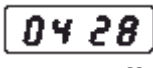

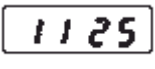

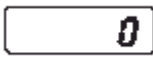
Les modes suivants peuvent être sélectionnés en saisissant au point n° 4 les chiffres correspondants, tels qu'indiqués ci-dessous

OPTIONS DE SAISIE

- 1... Temps de cuisson accumulé
- 2... Nombre d'ouvertures de la porte (100 fois)
- 3... Indication du temps de cuisson restant (en cas d'interruption de la cuisson par ouverture de la porte)
- 4... Pour annuler le temps de cuisson restant

- 5... Réglage du signal sonore en fin de cuisson (pip, pip, pip)
- 6... Réglage du signal sonore (peep)
- 7... Volume du signal sonore (nul)
- 8... Volume du signal sonore (moyen)
- 9... Volume du signal sonore (nul)
- 0... Volume du signal sonore (nul)

POUR AFFICHER LE NOMBRE D'UTILISATIONS DE CHAQUE CYCLE

	Séquence	Affichage
1.	 Appuyez sur la touche "Clear".	 L'écran affiche "0".
2.	 Appuyez sur la touche "Time".	 La barre de Stage 1 et le point inférieur s'allument.
3.	 Appuyez quatre fois sur la touche n° "9".	 Affichage de "99.99".
4.	 Appuyez sur la touche "Start".	 "99.99" clignote.
5.	 Appuyez de nouveau sur la touche "Start".	 L'écran affiche le nombre d'utilisations du cycle n° 1. Par exemple : 428 fois.
6.	 Appuyez de nouveau sur la touche "Start".	 L'écran affiche le nombre d'utilisations du cycle n° 2. Par exemple : 1125 fois.
*	Par pressions successives sur la touche "Start", vous pouvez afficher le nombre d'utilisations des 10 cycles de cuisson en mémoire.	
7.	 Appuyez sur la touche "Clear".	 L'écran revient à "0".

REMARQUE :

Le nombre d'utilisations de chaque cycle peut être mis à zéro en entrant "0" lors de son affichage sur l'écran. Lorsque "0000" clignote sur l'écran, appuyez sur la touche "Memory" pour valider l'annulation.

a.

5.	Appuyez de nouveau sur la touche "Start".	L'écran affiche le nombre d'utilisations du cycle n° 1. Par exemple : 428 fois.
6.	Appuyez de nouveau sur la touche "Start".	L'écran affiche le nombre d'utilisations du cycle n° 2. Par exemple : 1125 fois.
*	Par pressions successives sur la touche "Start", vous pouvez afficher le nombre d'utilisations des 10 cycles de cuisson en mémoire.	
7.	Appuyez sur la touche "Clear".	L'écran revient à "0".

REMARQUE :

Le nombre d'utilisations de chaque cycle peut être mis à zéro en entrant "0" lors de son affichage sur l'écran. Lorsque "0000" clignote sur l'écran, appuyez sur la touche "Memory" pour valider l'annulation.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez les éclaboussures et les projections à l'intérieur et à l'extérieur du four à l'aide d'une solution de détergent doux. Rincez et séchez avec un torchon. N'utilisez pas de détergents alcalins. Les aliments "oubliés" à l'intérieur du four pourraient, en se carbonisant, créer des étincelles et des arcs électriques. N'utilisez jamais de poudres à récurer ni de tampons abrasifs.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

1. Contactez votre CENTRE D'ASSISTANCE SANYO le plus proche. Les réglages ou réparations sur le four doivent être confiés à des professionnels qualifiés et formés par SANYO, des interventions mal faites pouvant entraîner de graves dangers.
2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par un CENTRE D'ASSISTANCE SANYO car un cordon spécial est nécessaire.
3. Ne manipulez ni n'enlevez sous aucun prétexte certaines des pièces ou des vis du four. **“LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS POURRAIT AVOIR DE GRAVES CONSÉQUENCES”**. Procédez aux vérifications suivantes avant de contacter votre CENTRE D'ASSISTANCE SANYO :

■ Si la lampe du four ne s'allume pas lors du réglage de la minuterie :

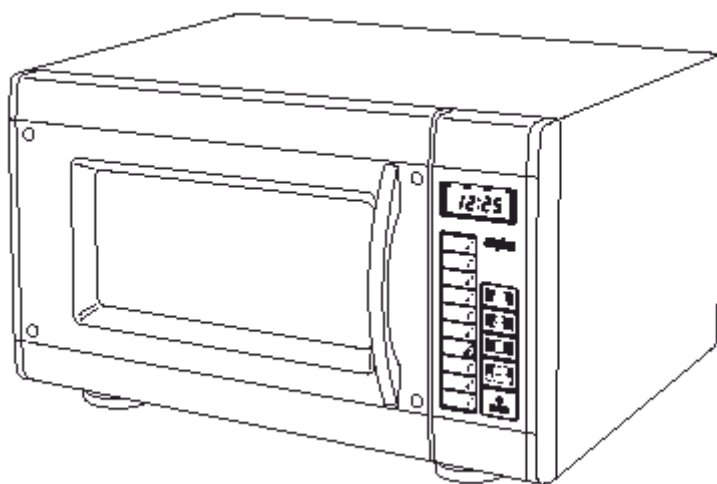
- a. Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché.
- b. Vérifiez que la porte est bien fermée.

■ Si la lampe s'allume mais que les aliments ne chauffent pas :

- a. Vérifier que les aliments ne sont pas complètement recouverts par un récipient métallique ou du papier d'aluminium.

■ En cas de fonctionnement bruyant :

- a. Assurez-vous de l'absence d'étincelles dues à l'utilisation d'ustensiles métalliques.
- b. Vérifiez que ce que vous avez mis dans le four ne touche pas la partie supérieure de la cavité.

**MANUALE DI ISTRUZIONI
Forno a microonde commerciale HM-1000**

Fonte di erogazione elettrica	30V AC, 50 Hz
Potenza massima d'uscita	1000 watt
Volume della cavità	0,8 piedi cubi
Dimensioni complessive (AxPxA)	520 mm x 412 mm x 296 mm
Peso netto	Circa 17 kg.

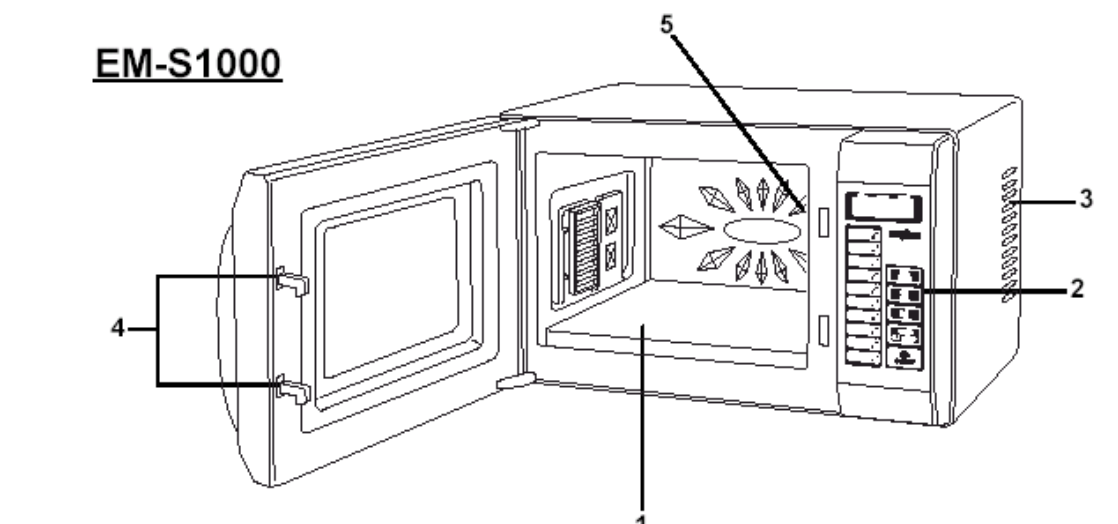
Leggere accuratamente le istruzioni prima di provvedere al suo uso.
L'osservanza di queste istruzioni garantirà un funzionamento
corretto e durevole del proprio forno a microonde.

INDICE

Descrizione delle parti del forno	2
Installazione	3
Come utilizzare il proprio forno a microonde in modo sicuro	4-5
Gli accorgimenti per il proprio forno a microonde	5
Pannello di controllo del forno	6
Consigli per cucinare con un forno a microonde	7
Istruzioni di uso	7-10
Tabella dei livelli di potenza	11
Cottura programmata (in 2 fasi)	12-13
Precauzioni durante il riscaldamento	14
Utensili e materiali da cucina utilizzabili	14
Verifica del tempo di cottura cumulativo, numero di operazioni della porta e controllo del campanello	15
Come confermare la frequenza di ogni ciclo utilizzato	16
Manutenzione e pulizia	17
Che fare in caso di guasti	17

DESCRIZIONE DELLE PARTI DEL FORNO

HM-1000



1. PIATTO CERAMICO
2. PANNELLO DI CONTROLLO
3. FORI DI VENTILAZIONE
4. SISTEMA DI BLOCCO DI SICUREZZA
5. COPERTURA DELLA CAVITÀ



INSTALLAZIONE

Connessione alla rete di erogazione elettrica

Prima di usare il forno, verificare se il voltaggio riportato sull'etichetta con i dati posti sulla parte anteriore del forno coincidono con quelli della propria erogazione elettrica. Il cavo principale è dotato di spina formata e non smontabile di 13 ampere, che contiene a sua volta un fusibile di 13 ampere. Nel caso in cui si dovessero cambiare il fusibile, si dovrà togliere il ricoprimento di tale fusibile, facendo leva con un piccolo cacciavite. Quello vecchio dovrà essere sostituito con un'altro tipo BS1362 di 13 ampere approvato da ASTA e si dovrà rimettere il ricoprimento dello stesso, prima di utilizzare di nuovo la spina.

Nel caso in cui la spina fornita con il cavo principale non fosse quella adeguata alla presa di corrente della propria abitazione, si dovrà tagliare e scartarlo o distruggerlo, onde evitare l'eventuale rischio di scarica elettrica, al tentare di introdurre la spina in qualsiasi altra presa di corrente di 13 ampere della propria abitazione. Di seguito si dovrà collegare al cavo una spina di sostituzione adeguata. (Qualora non si utilizzi una spina e una presa di corrente di 13 ampere, il circuito che alimenta il forno dovrà avere un fusibile di 13 ampere.)

Se si perde o si danneggia il ricoprimento di tale fusibile, non si potrà utilizzare la spina fino a che non si sostituisca detto ricoprimento. Si potranno reperire tali ricoprimenti nei Centri di Assistenza Sanyo. È importante che il colore del ricoprimento del fusibile di ricambio corrisponda a quello dell'inserto o a quello della scritta incisa sulla base del spina.

AVVERTENZA: Quest'apparecchiatura deve essere collegata a terra

IMPORTANTE: I cavi che compongono il cavo principale hanno il colore che corrisponde al seguente codice:

Verde e giallo: terra. Azzurro: neutro
Marrone: vivo.

Dato che i colori dei cavi che compongono il cavo principale di questa apparecchiatura possono non corrispondere con i marchi del colore che identificano i terminali della propria spina, in tal caso si dovrà agire nel seguente modo:

Il cavo verde e giallo si dovrà collegare al terminale della spina segnato con la lettera E o con il simbolo di terra, oppure con il colore verde o verde e giallo.

Il cavo azzurro dovrà essere collegato al terminale segnato con la lettera N oppure con il colore nero.

Il cavo marrone dovrà essere collegato con il terminale segnato con la lettera L oppure con il color rosso.

FUSIBILE: L'apparecchiatura dovrà essere protetta con un fusibile di 13 ampere accoppiato alla spina principale di 13 ampere (BS1363).

Collocazione del forno

1. Installare il forno su una superficie piana sufficientemente resistente, per supportare il peso del forno.
2. Non si deve collocare il forno vicino alle zone in cui si genera calore e umidità, poiché ciò potrebbe ridurre l'efficacia del forno.
3. Coprire i fori di ventilazione può provocare il cattivo funzionamento del forno. Di conseguenza, sarà necessario un minimo di 5 cm sia al di sopra, che nei lati e la parte posteriore del forno.
4. Questo forno adempie alla Direttiva della CEE sulle Radio interferenze 87/308/CEE. Tuttavia, è possibile che vi siano interferenze se si colloca troppo vicino a un'apparecchiatura radio o TV, per cui è preferibile tenerlo il più lontano possibile.
5. Si dovrà prevedere uno spazio di 17 cm per lo meno al di sopra del forno.

AVVERTENZA

- (a) Non regolare, né riparare da sé il forno a microonde. Non mettere in funzionamento il forno se è guasto, fino a che non sia stato riparato da un ingegnere di servizio, formato dal fabbricante.
- (b) È pericoloso per qualsiasi persona, che non sia un ingegnere debitamente qualificato e formato dal fabbricante eseguire riparazioni o regolazioni.
- (c) Nel caso in cui si deteriori il cavo di erogazione elettrica, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dato che vi è bisogno di un cavo speciale.
- (d) Non manipolare, né togliere per nessuna ragione nessuno dei pezzi o delle viti.

CIÒ POTREBBE RISULTARE MOLTO PERICOLOSO

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COME UTILIZZARE IL PROPRIO FORNO A MICROONDE IN MODO SICURO (Importante)

Anche se per il forno sono state prese delle misure di sicurezza, è importante tenere presente quanto di seguito indicato:

1. Non manipolare i blocchi di sicurezza.
2. Non collocare nessun oggetto fra il forno e la porta, né lasciare che si accumulino residui di cibi sulle superfici di chiusura. Pulire spesso la zona di chiusura della porta con un detergente morbido, sciacquare ed asciugare con uno strofinaccio. Non utilizzare mai abrasivi, né superfici ruvide.
3. Non sottoporre la porta aperta a nessuna pressione dato che, per esempio, un bambino che si appende da una porta aperta può farlo cadere in avanti e ferirlo.
4. Nel caso in cui si riscontrino qualsiasi danno, non mettere in funzionamento il forno. Mettersi in contatto con il CENTRO DI ASSISTENZA SANYO più vicino.
5. Verificare che gli utensili utilizzati siano quelli adeguati all'uso in un forno a microonde.
6. Se si osserva che esce fumo, spegnere o disinserire l'apparecchiatura, tenendo la porta chiusa per estinguere qualsiasi fiamma.

N.B.

È abbastanza normale l'uscita di vapore dalla porta, la formazione di emanazioni sulla porta o anche l'apparizione di gocce d'acqua al di sotto la porta durante il ciclo di cottura. Non è altro che la condensa conseguente al calore dei cibi e non intacca la sicurezza del proprio forno. La porta non è stata ideata per chiudere completamente la cavità del forno, ma il suo disegno speciale SANYO contribuisce alla completa sicurezza dell'apparecchiatura

AVVERTENZA

1. Non riscaldare cibi o liquidi in bottiglie o barattoli chiusi. Si deve lasciare uscire l'aria dal recipiente.
2. Il latte o i cibi per il bebè si dovranno riscaldare al LIVELLO DI POTENZA 4. Dopo si dovranno rimuovere bene e provarli, per verificare che la temperatura sia quella corretta, prima di servirlo al bebè.
3. Al momento di bollire acqua o altri liquidi, ci si deve assicurare che il recipiente abbia l'apertura ampia, poiché ciò permetterà di fare uscire le bolle d'aria liberamente, evitando la fuoriuscita del liquido. È possibile che il liquido superi il punto di ebollizione, senza che sia bollito apparentemente, e ciò può far sì che detto liquido caldo fuoriesca all'improvviso.
4. Non cercare di mettere il forno in funzionamento quando è vuoto, poiché ciò potrebbe dar luogo a danneggiamenti.
5. Non si deve friggere nel forno a microonde, dato che la temperatura dell'olio non si può controllare e che lo stesso si potrebbe riscaldare troppo.
6. È importante tenere pulito l'interno del forno. Le particelle dei cibi depositate sulle pareti del forno riducono l'efficacia delle microonde.
7. Non chiudere mai completamente i recipienti utilizzati nel forno a microonde. I coperchi sono necessari, ma i recipienti non devono essere ermetici.
8. Non cucinare uova con il guscio, né riscaldare le uova sode con il guscio, poiché scoppierebbero. Bucare la membrana che ricopre l'albume prima di far cuocere le uova. Ciò eviterà che l'albume si gonfi prima della membrana e l'uovo scoppi, al riscaldarsi rapidamente.
9. Le piccole quantità di cibi a basso contenuto di umidità o alto contenuto di grassi o di zuccheri si possono bruciare, prosciugarsi o andare in fiamme, se si cucinano o si riscaldano per troppo tempo. Bisogna tenere presente che il tempo di riscaldamento/cottura necessario è estremamente breve: per esempio, riscaldare un pasticcino o qualcosa di simile richiede soltanto 15 secondi. Nel caso improbabile che andasse in fiamme, spegnere il forno e l'erogazione elettrica, disinserire e TENERE LA PORTA DEL FORNO CHIUSA.
10. Praticare sempre dei fori in quei cibi che abbiano pelle o membrana come per esempio, le patate, i pomodori, le mele, le salsicce, ecc. Se non si praticano detti fori, si concentra il vapore al loro interno e possono scoppiare.
11. Quando si utilizzano recipienti usa e getta di plastica, di carta o altri materiali combustibili per riscaldare cibi, è consigliabile controllarli ogni tanto fino a che duri il ciclo di cottura.
12. Nel caso in cui si riscontrino danni sulla porta o nelle chiusure della stessa, non si potrà mettere in funzionamento il forno fino a che non sia stato riparato da personale competente.
13. È pericoloso per qualsiasi persona, tranne il personale competente, effettuare qualunque operazione di manutenzione o di riparazione, che comporti la ritirata di una copertura di protezione dell'esposizione alle microonde.
14. Il riscaldamento per microonde di bibite può provocare un'ebollizione ritardata, per cui si consiglia di prestare attenzione al manipolare il recipiente.
15. I biberon e i barattoli di cibi per i bambini si dovranno aprire prima di riscaldarli, si dovrà rimuovere o agitare il relativo contenuto e verificare la temperatura prima del loro consumo, per evitare scottature.
16. Non si potranno riscaldare fluidi o altri cibi in recipienti ermetici, dato che potrebbero scoppiare.

COME UTILIZZARE IL PROPRIO FORNO A MICROONDE IN MODO SICURO (segue)

Anche se per il forno sono state prese delle misure di sicurezza, è importante tenere presente quanto di seguito indicato:

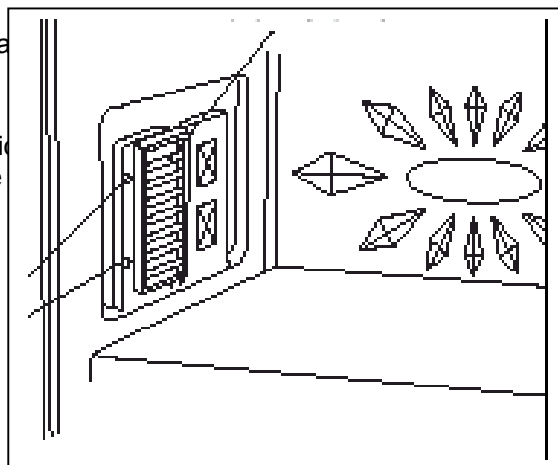
- a) È importante non manipolare, né cercare di forzare i blocchi di sicurezza.
- b) Non collocare nessun oggetto fra la parte anteriore del forno e la porta, né lasciare che si accumulino residui sulle superfici di chiusura. Pulire spesso la zona di chiusura della porta con un detergente morbido, sciacquare ed asciugare con uno strofinaccio. Non utilizzare mai né abrasivi, né superfici ruvide.
- c) Non sottoporre la porta a nessuna pressione dato che, per esempio, un bambino che si appende dalla porta o qualsiasi altra carica che si eserciti sulla stessa può far cadere il forno in avanti e causare ferite al bambino e allo stesso tempo, potrebbe danneggiare la porta. Nel caso in cui si riscontri qualsiasi danno nel forno, non si deve mettere in funzionamento fino a che sia stato riparato da personale qualificato. È oltremodo importante che la porta chiuda bene e che non vi siano danni tipo:
 - i) La porta (storta) ii) cerniera e sicure (rotte o staccate) iii) chiusure e superfici di chiusura della porta.
- d) Il forno potrà essere regolato o riparato soltanto da personale di servizio debitamente qualificato.

LE CURE PER IL PROPRIO FORNO A MICROONDE

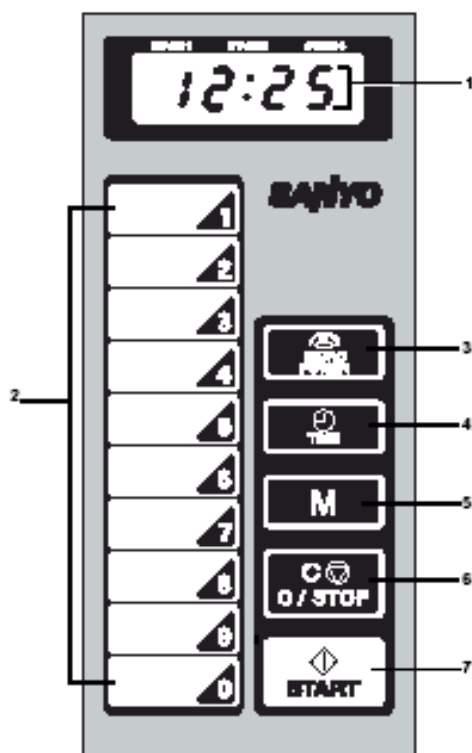
1. Disinserire la spina AC dalla presa di corrente prima di provvedere alla relativa pulizia.
2. Tenere l'interno del forno pulito. Nel caso in cui vi siano schizzi di cibi o liquidi sparsi, aderiti alle pareti del forno, passare uno strofinaccio umido. Se il forno è molto sporco, si potrà utilizzare un detergente morbido. Non si raccomanda l'uso di detergenti duri o abrasivi.
3. La superficie esterna del forno si dovrà pulire con acqua e sapone, sciacquare e asciugare con uno strofinaccio morbido. Per evitare danni sui pezzi operativi all'interno del forno, si dovrà prestare attenzione a non far penetrare acqua dalle scanalature di ventilazione.
4. Se si bagna il pannello di controllo, passare uno strofinaccio morbido e asciutto. Non utilizzare detergenti duri o abrasivi per tale pannello di controllo.
5. Se si accumula vapore in entrambi i lati della porta del forno, passare uno strofinaccio morbido. Ciò può avvenire quando il forno a microonde funziona in condizioni di umidità alta, ma non è un segno di mal funzionamento dell'unità.

Come pulire l'apertura di scarico

1. Estrarre le due caviglie di plastica e togliere la copertura della condotta.
2. Togliere con una soluzione di detergente morbido qualsiasi residuo o schizzo dalla superficie dell'apertura di scarico, sciacquare ed asciugare con uno strofinaccio. Pulire la copertura della condotta con acqua e sapone morbido, sciacquare ed asciugare con uno strofinaccio.
3. Per montarlo di nuovo, situare la copertura della condotta al suo posto e introdurre le caviglie di plastica ben fissate.



PANNELLO DI CONTROLLO



VISUALIZZATORE:

1. Visualizzatore LED - Mostra il tempo di cottura, il livello di potenza e gli indicatori di funzione.

TASTI:

2. Tasti di selezione del programma –

L'unità sarà pronta per iniziare a funzionare non appena si sia programmato il tempo di riscaldamento mediante questi dieci tasti (numerati dall' 1 allo 0). Il visualizzatore mostrerà il tempo selezionato e comincerà il "conto alla rovescia".

Per selezionare la potenza di partenza e il tempo di cottura durante la programmazione:

3. Tasto di potenza - Per introdurre la potenza di partenza desiderata nella memoria dell'unità.

4. Tasto dell'orologio. Per introdurre il tempo di cottura desiderato nella memoria dell'unità.

5. Tasto di memoria - Para introdurre la potenza di partenza e il tempo di cottura desiderate.

6. Tasto di cancellatura - Per cancellare quanto programmato, interrompere il processo di programmazione in caso di errore o interrompere la cottura prima che sia finito il processo della stessa.

7. Tasto di inizio - Per la cottura con orologio. Per iniziare la cottura programmata.

CONSIGLI PER CUCINARE CON UN FORNO A MICROONDE

1. Tempi di cottura e quantità

Introdurre il tempo di cottura adeguato alla quantità di cibi che si dovranno preparare. Se si deve riscaldare una quantità doppia o tripla, utilizzare il tasto di quantità multiple corrispondente.

N.B.: Prima di provvedere al suo utilizzo, l'utente dovrà assicurarsi che gli utensili siano quelli adeguati per l'uso in un forno a microonde. (Consultare la pag. 14)

2. Suggerimenti per una cottura uniforme

Far girare (180 gradi) i cibi voluminosi a media cottura.

Se si cucinano due o più prodotti, ruotarli a metà cottura.

















Al momento di cucinare cibi con parti a diverso spessore, proteggere a metà cottura le parti più sottili e di più rapida cottura, con carta di alluminio affinché non si cuociano troppo.

Per ultimo, nel caso in cui si cucinino zuppe o salse, rimuoverle a metà cottura (una o due volte).

ISTRUZIONI DI USO (1)

Cottura con orologio (manuale)

- 1) Collegare il cavo AC alla presa di corrente.
- 2) Aprire la porta. Si accenderà la luce del forno.

	Passi da seguire	Schermo di visualizzazione
1	Collocare i cibi in recipienti adeguati sul piatto di ceramica o di vetro dell'interno del forno e chiudere la porta. Si spegnerà la luce del forno.	 Apparirà uno "0" sullo schermo.
2	 Premere il tasto "Power" (3)	 Apparirà sullo schermo "PL 10" e una barra al di sotto di "Stage 1".
3	 Introdurre il "livello di potenza 8 con i tasti di programma. Premere: numero "8".	 Apparirà "PL 8" sullo schermo.
4	 Premere il tasto "Time" (4)	 Apparirà ". 0" sullo schermo.
5	 Introdurre il tempo desiderato con i tasti di programma. Premere il numero "1" dei minuti e 30 dei secondi desiderati.	 Apparirà un "1" sullo schermo.
6	 Premere il numero "3"	 Apparirà un "3" a destra dell' "1", mostrando sullo schermo un "13".
7	 Premere il numero "0"	 Di seguito lo schermo mostrerà "1.30".
8	 Premere il tasto "Start" (7)	 Comincia la cottura e la barra sotto allo Stage 1 sfarfalleggia.
9	Fine del tempo di cottura. Togliere i cibi dal forno.	 Suona il segnale acustico e appare uno "0" sullo schermo. Si spegne la luce del forno.















N.B.: quando si applica la potenza massima non è necessario premere il tasto "Power". La potenza massima si seleziona automaticamente, per cui si possono omettere i passi 2 e 3. Il tempo massimo di introduzione dei dati è di dieci minuti.

ISTRUZIONI DI USO (2)

UTILIZZANDO IL TASTO DI PROGRAMMA PER LA REGISTRAZIONE DELLA MEMORIA

1. Cottura programmata (di 1 fase) alla potenza massima.

(Esempio) Per programmare quanto segue con il programma n.° 3: (Livello di potenza... potenza massima per un tempo di 30 secondi.)

	Passi da seguire	Schermo di visualizzazione
1	 Premere il tasto "Memory" (5) (1 ^a volta)	 Apparirà uno "0" sullo schermo
2	 Premere il tasto "Memory" (5) (2 ^a volta)	 Nessun cambio
3	 Premere il tasto di programma numero "3"	 Nessun cambio
4	 Premere il tasto "Time" (4)	 Apparirà sullo schermo la barra sotto allo Stage 1 e il punto inferiore
5	 Introdurre il tempo di funzionamento con i tasti di programma. Prima, premere il numero "3".	 Apparirà il "3" sullo schermo
6	 Di seguito, premere il numero "0"	 Apparirà lo "0" dopo il "3"
7	 Per ultimo, premere il tasto "Memory" (5)	 Apparirà uno "0" sullo schermo



















N.B: Prima di tutto, il forno selezionerà automaticamente la potenza massima. Per selezionare una potenza inferiore per la fase memorizzata, vedi la pagina seguente.

ISTRUZIONI DI USO (3)

UTILIZZANDO IL TASTO DI PROGRAMMA PER LA REGISTRAZIONE DELLA MEMORIA

1. Cottura programmata (di 1 fase) a un livello di potenza inferiore.

(Esempio) Per programmare quanto segue, con il programma n.º 4: (Livello di potenza 5 per 45 secondi.)

	Passi da seguire	Schermo di visualizzazione
1	 Premere il tasto "Memory" (1ª volta)	 Apparirà uno "0" sullo schermo
2	 Premere il tasto "Memory" (2ª volta)	 Nessun cambio
3	 Premere il tasto di programma numero "4"	 Nessun cambio
4	 Premere il tasto "Power"	 Apparirà sullo schermo la barra sotto allo Stage 1 e "PL 10"
5	 Introdurre il "livello di potenza 5" con i tasti di programma. Premere il numero "5".	 Apparirà "PL 5" sullo schermo
6	 Premere il tasto "Time"	 Apparirà il punto inferiore e lo "0" sullo schermo
7	 Introdurre il tempo di operazione con i tasti di programma. Premere il numero "4".	 Apparirà il "4" sullo schermo
8	 Di seguito, premere il numero "5"	 Apparirà il "5" dopo il "4", mostrando sullo schermo un "45".
9	 Per ultimo, premere il tasto "Memory"	 Apparirà uno "0" sullo schermo

ISTRUZIONI DI USO (4)
METODO DI RISCALDAMENTO
1. Uso normale

(Esempio) Nel caso in cui il programma n.º 3 sia programmato come:
Prima fase (potenza massima per 30 secondi) e seconda fase (potenza di livello 2 durante 1 minuto).






	Passi da seguire		Schermo di visualizzazione
1	Collocare i cibi nel forno		Apparirà uno "0" sullo schermo
2	 Premere il tasto di programma numero "3" (comincia il riscaldamento)	 	La barra di Stage 1 comincia a sfarfallare. Appare la barra di Stage 2 e il punto inferiore. Si mostra il tempo di riscaldamento ("30") e il conto alla rovescia. Una volta completata la 1ª fase, comincerà a sfarfallare la barra di Stage 2. Si mostra il tempo di riscaldamento ("1.00") e il conto alla rovescia.
3	Finisce il tempo di cottura. Togliere i cibi dal forno.		Suona il segnale acustico, mostrando uno "0" sullo schermo.

TABELLA DEI LIVELLI DI POTENZA

LIVELLO DI POTENZA	POTENZA (W)	Tempo d'entrata massimo	
(cifra d'entrata)	EM-S1000	Introduzione manuale	Ciclo unico
potenza massima (senza entrata)	1000	10 min., 00 sec.	6 min., 00 sec.
9	900	"	"
8	800	"	"
7	700	"	"
6	600	"	"
5	500	30 min., 00 sec.	30 min., 00 sec.
4	400	"	"
3	300	"	"
2	200	"	"
1	100	"	"
0	0	"	"

N.B.:

1. Ogni volta che si preme un tasto suona un segnale acustico.
2. Se non appare sullo schermo il numero desiderato, premere "Clear" e ricominciare il procedimento dal principio.
3. Se si seleziona un tempo di operazione superiore al tempo d' entrata massimo, sarà impossibile continuare ad operare con la tastiera.
4. Per selezionare 1 minuto (60 secondi), introdurre "100".
5. Il processo di registrazione si completa premendo il tasto "Memory". Se non si preme il tasto "Memory", non si registreranno i nuovi dati introdotti, per cui prevarrà l'informazione memorizzata in precedenza.

COTTURA PROGRAMMATA (IN 2 FASI)

















1. Cottura programmata (in 2 fasi)

(Esempio) Per programmare quanto segue con il programma n.º 3:

Prima fase (potenza massima per 30 secondi)

Seconda fase (livello 2 di potenza per 10 minuti)

Seguire i passi 1-6 della cottura in 1 fase (vedi pag. 8) e di seguito:










		Passi da seguire		Schermo di visualizzazione
7		Premere il tasto "Power"		Si accende la barra di Stage 2 e appare "PL 10" sullo schermo
8		Introdurre il livello di potenza 2 con i tasti di programma. Premere il tasto numero "2".		Appare "PL 2" sullo schermo
9		Premere il tasto "Time"		Si accende il punto inferiore e appare uno "0" sullo schermo
10		Introdurre il tempo desiderato con i tasti di programma. Premere il numero "1" dei 10 minuti desiderati.		Appare un "1" sullo schermo
11		Premere il numero "0"		Appare uno "0" a destra dell' "1", mostrando un "10" sullo schermo
12		Premere un altro "0"		La schermo mostra "100"
13		Premere un altro "0"		La schermo mostra "1000"
14		Premere il tasto "Memory" (entrata finale)		Appare uno "0" sullo schermo

COTTURA PROGRAMMATA IN 2 FASI (Segue)
2. Conferma della memoria

(Esempio) Nel caso in cui il programma n.° 3 venga programmato nel seguente modo:

Prima fase (potenza massima per 30 secondi)

Seconda fase (livello 2 di potenza per 10 minuti)

	Passi da seguire	Schermo di visualizzazione	
1	Aprire la porta		Apparirà uno "0" sullo schermo
2	 Premere il tasto numero "3"	 	Si accenderà la barra di Stage 1. Apparirà sullo schermo il tempo programmato di 30 sec. (" .30"). Dopo 2 sec., apparirà il livello di potenza introdotto ("PL 10") per 2 sec., dopo di che si mostrerà di nuovo il tempo introdotto.
3	 Premere di nuovo il tasto numero "3"	 	Si accenderà la barra di Stage 2. Apparirà sullo schermo il tempo programmato di 10 min. ("10.00"). Dopo i 2 sec., apparirà il livello di potenza introdotto ("PL 2") per 2 sec., dopo di che, mostrerà di nuovo il tempo introdotto.
4	 Premere il tasto "Clear"		Apparirà uno "0" sullo schermo

N.B.:

1. Premere il tasto "Clear" dopo aver confermato il contenuto della memoria.
2. Nel caso in cui si voglia cambiar il programma memorizzato, premere il tasto "Memory" due volte e introdurre i nuovi dati, così come si mostra nelle pagine 10-14.

PRECAUZIONI DURANTE IL RISCALDAMENTO

1. Controllare i cibi durante la cottura

Se si apre la porta mentre si stanno cucinando i cibi, il programma di cottura si sospende automaticamente, lo schermo rimane acceso e indica il tempo restante.

2. Riprendere la cottura dopo il controllo

Per riprendere la cottura dopo aver aperto la porta per controllare i cibi, chiudere la porta e premere il tasto "Start".

3. Interrompere il tempo di cottura

Il tempo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento, premendo il tasto "Clear".

4. Il tempo di cottura per una quantità doppia

Il tempo di cottura per una quantità doppia equivale a 1,7 volte il tempo di cottura per una sola quantità.

5. Il tempo di cottura per una quantità tripla

Il tempo di cottura per una quantità tripla equivale a 2,3 volte il tempo di cottura per una quantità.

6. Limiti per la cottura di quantità multipli

Quando si supera il livello di potenza 6, il tempo massimo di riscaldamento è di 12 minuti. Quando il livello di potenza è inferiore a 5, il tempo massimo di riscaldamento è di 60 minuti.

Tempo d' entrata massimo				
Livello di potenza	Quantità doppia		Quantità tripla	
	Tempo d' entrata massimo	Tempo di riscaldamento	Tempo d' entrata massimo	Tempo di riscaldamento
6-10	6 min., 00 sec.	10 min., 12 sec.	5 min., 13 sec.	12 min., 00 sec.
1-5	30 min., 00 sec.	51 min., 00 sec.	26 min., 05 sec.	60 min., 00 sec.

UTENSILI E MATERIALI DA CUCINA UTILIZZABILI

VETRO REFRAATTARIO

Le stoviglie refrattarie, (trattate per resistere al calore ad alta intensità) quali tazzoni, piattini e piatti per paste e torte, tazze per misurare liquidi e vassoi senza decorazione metallica.

PORCELLANA

Tazzoni, tazze, piatti e vassoi senza decorazione metallica.

CERAMICA

Vassoi, tazze e tazzoni.

PLASTICA

Si può utilizzare come copertura plastica per avvolgere i cibi (film trasparente). Coprire il vassoio con la plastica, senza stringere e premere ai lati. Il vassoio dovrà essere sufficientemente profondo, affinché la plastica non tocchi i cibi. Inoltre, bisogna praticare dei fori nella plastica affinché possa uscire il vapore. Nella misura in cui si riscaldano i cibi, la plastica si potrebbe sciogliere lì dove entra in contatto con gli stessi. Si potranno utilizzare per cotture brevi, piatti e tazze di plastica, recipienti per congelatore semi rigidi in buste di plastica. Si devono utilizzarli con attenzione dato che la plastica si può fondere, a causa del calore dei cibi.

Non adeguati per la cucina a microonde

UTENSILI DI METALLO

Non si raccomandano utensili di metallo perché lo stesso protegge i cibi dalle microonde, nella parte inferiore e nei laterali, e ne consegue una cottura disuguale. Gli utensili di metallo possono formare anche archi e provocare danni all'apparecchiatura.

DECORAZIONI METALLICHE

Non si devono utilizzare stoviglie, ecc. con adorni o orlature metalliche, dato che gli stessi possono formare archi.

CARTA D' ALLUMINIO

Si dovranno evitare grandi quantità di carta d' alluminio, poiché lo stesso può intaccare la cottura e formare archi. Tuttavia, si potrà utilizzare in piccole quantità per coprire alcune parti quali cosce ed ali, nel caso di pollame. In ogni caso, la carta d'alluminio dovrà rimanere a più di 2,5 cm dalle pareti laterali del forno.

LEGNO

i tazzoni e le tavole di legno si possono prosciugare una volta sottoposte alle microonde e si possono spaccare o screpolare.

ALTRI
















Evitare di utilizzare utensili spaccati, con imperfezioni o difettosi ed anche il vetro refrattario.

ATTENZIONE:

NON UTILIZZARE CHIUSURE METALLICHE IN BUSTE DI CARTA O DI PLASTICA: LE CHIUSURE SI RISCALDANO E POSSONO PROVOCARE FIAMME.

VERIFICA DEL TEMPO DI COTTURA CUMULATIVO, NUMERO DI OPERAZIONI DELLA PORTA E CONTROLLO DEL CAMPANELLO (LA PORTA DEVE ESSERE CHIUSA)

Mediante la tastiera si potrà conoscere il tempo di cottura cumulativo o il numero di operazioni della porta. Inoltre, si potrà modificare il tempo di cottura restante, il suono del campanello o il suo volume.

	Passi da seguire	Schermo di visualizzazione
1.	 Premere il tasto "Clear"	 Apparirà un "0" in la schermo
2.	 Premere il tasto "Time"	 Si accenderanno la barra di Stage 1 e il punto inferiore
3.	 Premere il numero "8" tre volte	 Apparirà "8.88" sullo schermo
*	I passi 1-3 sono uguali per tutte le opzioni. Introdurre il 4° digito come segue, per verificare o modificare la modalità.	
4.	 Introdurre una delle seguenti opzioni (1-0) utilizzando il tasto corrispondente	 Apparirà, per esempio, un "1" (tempo di cottura cumulativo)
5.	 Premere il tasto "Start"	 Sfarfallegeranno 4 digiti
6.	 Premere di nuovo il tasto "Start"	 Il numero "2:15" mostrerà le ore complessive di cottura, o  Nel caso in cui nel passo n.° 4 si sia selezionata un'opzione che non sia né la 1 né la 2, apparirà uno "0" sullo schermo, che conferma l'accettazione della nuova introduzione di dati.
7.	 Premere il tasto "Clear"	 Nel caso delle opzioni 1 o 2, si dovrà premere il tasto "C" per cancellare lo schermo. (Non è necessario nelle opzioni 3-0)




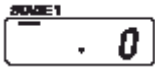

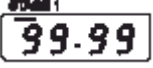

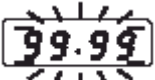






Si potranno selezionare le seguenti modalità, introducendo uno dei numeri sotto indicati nel passo n.° 4.

OPZIONI D' ENTRADA

- 1... Tempo di cottura cumulativo
- 2... Numero di operazioni della porta (100 volte)
- 3... Indicazione del tempo di cottura restante (quando si interrompe la cottura con l'apertura della porta)
- 4... Per cancellare il tempo di cottura restante

- 5... Tono del campanello al finire la cottura (pip, pip, pip)
- 6... Tono del campanello (peep)
- 7... Volume del campanello (nessuno)
- 8... Volume del campanello (medio)
- 9... Volume del campanello (nessuno)
- 0... Volume del campanello (nessuno)

COME CONFERMARE LA FREQUENZA DI OGNI CICLO UTILIZZATO

	Passi da seguire	Schermo di visualizzazione
1.	 Premere il tasto "Clear"	 Apparirà uno "0" sullo schermo
2.	 Premere il tasto "Time"	 Se accenderanno la barra di Stage 1 e il punto inferiore
3.	 Premere il numero "9" quattro volte	 Apparirà "99.99" sullo schermo
4.	 Premere il tasto "Start"	 Il "99.99" comincerà a sfarfalleggiare
5.	 Premere di nuovo il tasto "Start"	 La schermo mostrerà il numero di volte che si è utilizzato il ciclo n.º 1. P. es., 428 volte.
6.	 Premere di nuovo il tasto "Start"	 La schermo mostrerà il numero di volte che si è utilizzato il ciclo n.º 2. P. es., 1125 volte.
*	Premendo il tasto "Start" è possibile verificare le 10 funzioni della memoria del ciclo.	
7.	 Premere il tasto "Clear"	 Apparirà uno "0" sullo schermo

N.B.:

La cancellazione del numero utilizzato si può effettuare introducendo uno "0" quando lo schermo mostra il numero di volte utilizzato. Quando lo schermo mostra uno "0000" sfarfalleggiando, premere il tasto "Memory" per finire il procedimento di cancellazione.



MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire qualsiasi residuo o schizzo dentro o fuori del forno, con una soluzione di detergente morbido, sciacquare ed asciugare con uno strofinaccio. Non utilizzare detergenti alcalini. I cibi dimenticati dentro il forno potrebbero formare archi a causa della carbonizzazione. Non utilizzare mai né abrasivi, né superfici ruvide.

CHE FARE IN CASO DI GUASTO

1. Mettersi in contatto con il CENTRO DI ASSISTENZA SANYO più vicino. È pericoloso per qualsiasi persona, che non sia un ingegnere debitamente qualificato e formato dalla SANYO eseguire riparazioni o regolazioni.
2. Nel caso in cui si deteriori il cavo di erogazione elettrica, dovrà essere sostituito da un CENTRO DI ASSISTENZA SANYO, dato che è necessario un cavo speciale.
3. Non manipolare, né togliere per alcuna ragione nessuno dei pezzi o delle viti. **CIÒ POTREBBE RISULTARE MOLTO PERICOLOSO.** Fare le seguenti verifiche prima di contattare con un CENTRO DI ASSISTENZA SANYO
 - Nel caso in cui non si accenda la luce del forno al mettere l'orologio:
 - a. Assicurarsi che il cavo principale sia ben collegato.
 - b. Assicurarsi che la porta sia ben chiusa.
 - Nel caso in cui si accenda la luce, ma non si riscaldino i cibi:
 - a. Assicurarsi che i cibi non rimangano completamente coperti da un recipiente di metallo o di carta di alluminio.
 - Nel caso in cui emetta rumori mentre funziona:
 - a. Assicurarsi che non si producano scintille, a causa dell'uso di utensili metallici.
 - b. Assicurarsi che il contenuto del forno non entri in contatto con la parte superiore della cavità.