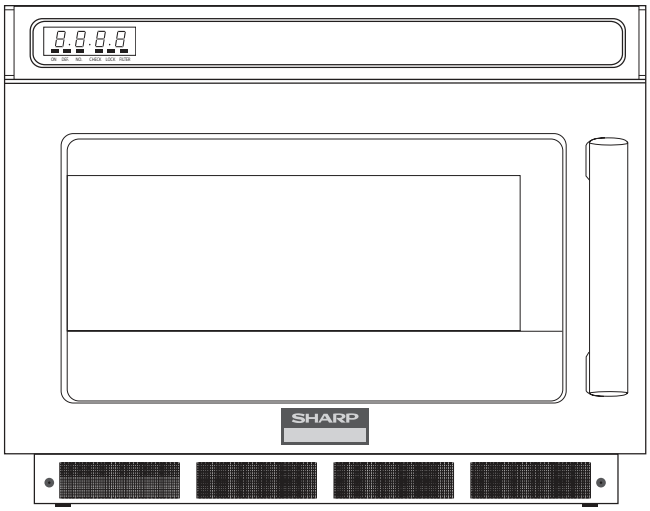
SHARP

PROFESSIONELLES MIKROWELLENGERÄT
FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL
COMMERCIËLE MAGNETRONOVEN
FORNO A MICROONDE COMMERCIALE
HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL



D	**Originalanweisungen** - Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. **Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden. *SERVICEABWICKLUNG FÜR DEUTSCHLAND, siehe Seite 58.*
F	**Instructions Originales** - Ce mode d´emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d´utiliser votre four à micro–ondes. **Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.
NL	**Originele instructies** - Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. **Waarschuwing:** Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.
I	**Istruzioni Originali** - Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. **Avvertenza:** La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.
E	**Instrucciones originales** - Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. **Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su sa-lud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

DEUTSCH Seite 1/D-1
FRANÇAIS Page 26/F-1
NEDERLANDS Bladzijde 51/NL-1
ITALIANO Pagina 76/I-1
ESPAÑOL Pàgina 101/E-1

R-1500AT 1500W (IEC 60705)
R-2100AT 2100W (IEC 60705)

D



Achtung:

Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

A. Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten

1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll!

Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden.

Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlosan ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben*.

In einigen Ländern* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheitdurch eine unsachgemäße Entsorgung.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Gerätes.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlosbeim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen. Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der Europäischen Union

Wenn Sie dieses Produkt für gewerbliche Zwecke genutzt haben und nun entsorgen möchten:

Bitte wenden Sie sich an Ihren SHARP-Fachhändler, der Sie über die Rücknahme des Produkts informieren kann. Möglicherweise müssen Sie die Kosten für die Rücknahme und Verwertung tragen. Kleine Produkte (und kleine Mengen) können möglicherweise bei Ihrer örtlichen Rücknahmestelle abgegeben werden.

Für Spanien: Bitte wenden Sie sich an das vorhandene Rücknahmesystem oder Ihre Gemeindeverwaltung, wenn Sie Fragen zur Rücknahme Ihrer Altgeräte haben.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Gerätes.

R-1500AT&R-2100AT cover 5Langes.Sec1:1 Sec1:1 4/17/09 3:10:42 PM

F



Attention :

votre produit comporte ce symbole.
Il signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux.
Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention: si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !
Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.
Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.
Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.
*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.
Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.
En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.
Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intentiondes entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitiez le mettre au rebut:
Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.
Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale pour les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

R-1500AT&R-2100AT cover 5Langes.Sec2:2 Sec2:2 4/23/09 3:14:35 PM

NL



Let op:

Uw product is van dit merkteken voorzien. Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingssysteem voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Als u deze apparatuur wilt afdanken, gebruik dan niet uw gewone afvalcontainer!

Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen inleveren*.

In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude apparaat gratis bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem voor verdere informatie contact op met de plaatselijke autoriteiten.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:

neemt u contact op met uw SHARP-distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.

Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

R-1500AT&R-2100AT cover 5Langes.Sec2:3 Sec2:3 4/17/09 3:10:42 PM

I



Attenzione:

Il dispositivo è contrassegnato da questo simbolo. Questo segnala di non smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai normali rifiuti domestici.
Per tali prodotti è previsto un sistema di raccolta separato.

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti (privati)

1. Nell'Unione Europea

Attenzione: Per smaltire il presente dispositivo, non utilizzare il normale bidone della spazzatura!
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate devono essere gestite separatamente e in conformità alla legislazione che richiede il trattamento, il recupero e il riciclaggio adeguato dei suddetti prodotti.
In seguito alle disposizioni attuate dagli Stati membri, i privati residenti nella UE possono conferire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate a centri di raccolta designati*.
In alcuni paesi*, anche il rivenditore locale può ritirare gratuitamente il vecchio prodotto se l'utente ne acquista uno nuovo di tipologia simile.
*) Per maggiori informazioni si prega di contattare l'autorità locale competente.
Se le apparecchiature elettriche o elettroniche usate hanno batterie o accumulatori, l'utente dovrà smaltirli a parte preventivamente in conformità alle disposizioni locali.
Lo smaltimento corretto del presente prodotto contribuirà a garantire che i rifiuti siano sottoposti al trattamento, al recupero e al riciclaggio necessari prevenendone il potenziale impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbe derivare da un'inadeguata gestione dei rifiuti.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali ed informarsi sul metodo di smaltimento corretto.
Per la Svizzera: Le apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite gratuitamente al rivenditore, anche se non si acquista un prodotto nuovo. Altri centri di raccolta sono elencati sulle homepage di www.swico.ch o di www.sens.ch.

B. Informazioni sullo smaltimento per gli utenti commerciali

1. Nell'Unione Europea

Se il prodotto è impiegato a scopi commerciali, procedere come segue per eliminarlo:
Contattare il proprio rivenditore SHARP che fornirà informazioni circa il ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitate le spese di ritiro e riciclaggio. Prodotti piccoli (e quantitativi ridotti) potranno essere ritirati anche dai centri di raccolta locali.
Per la Spagna: Contattare il sistema di raccolta ufficiale o l'ente locale preposto al ritiro dei prodotti usati.

2. In paesi che non fanno parte dell'UE

Se si desidera eliminare il presente prodotto, contattare le autorità locali ed informarsi sul metodo di smaltimento corretto.

R-1500AT&R-2100AT cover 5Langes.Sec2:4 Sec2:4 4/17/09 3:10:43 PM

E



Atención:

su producto está marcado con este símbolo.
Significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales.
Existe un sistema de recogida independiente para estos productos.

A. Información sobre eliminación para usuarios particulares (usuarios particulares)

1. En la Unión Europea

Atención: si quiere desechar este equipo, ¡por favor no utilice el cubo de la basura habitual!
Los equipos eléctricos y electrónicos usados deberían tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.
Tras una adecuada puesta en práctica por parte de los estados miembros, los hogares de particulares dentro de los estados de la Unión Europea pueden devolver sus equipos eléctricos y electrónicos a los centros de recogida designados sin coste alguno*.
En algunos países* es posible que también su vendedor local se lleve su viejo producto sin coste alguno si Ud. compra uno nuevo similar.
*) Por favor, póngase en contacto con su autoridad local para obtener más detalles.
Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados tienen pilas o acumuladores, por favor deséchelos por separado con antelación siguiendo los requisitos locales.
Al desechar este producto correctamente, ayudará a asegurar que los residuos reciban el tratamiento, la recuperación y el reciclaje necesarios, previniendo de esta forma posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud humana que de otra forma podrían producirse debido a una manipulación inapropiada de los residuos.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con las autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.
Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Se puede encontrar una lista de otros centros de recogida en la página principal de www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre eliminación para empresas

1. En la Unión Europea

Si el producto se utiliza en una empresa y quiere desecharlo:
Por favor póngase en contacto con su distribuidor de SHARP, quien le informará sobre la recogida del producto. Puede ser que le cobren los costes de recogida y reciclaje. Puede ser que los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) sean recogidos por sus centros de recogida locales.
Para España: por favor, póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con las autoridades locales para la recogida de los productos usados.

2. En otros países fuera de la Unión Europea

Si desea desechar este producto, por favor póngase en contacto con sus autoridades locales y pregunte por el método de eliminación correcto.

R-1500AT&R-2100AT cover 5Langes.Sec2:5 Sec2:5 4/17/09 3:10:43 PM

(D) *INHALT*

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE....7, 8
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE....D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN....D-3
ZUBEHÖR....D-3
VOR INBETRIEBNAHME....D-4
GERÄTEBEDIENUNG....D-4
SPEICHERBEDIENUNG....D-4
MANUELLER BETRIEB....D-6
PROGRAMMIEREN & ANPASSEN....D-8
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN....D-18
REINIGUNG UND PFLEGE....D-19
FUNKTIONSPRÜFUNG....D-21
RATGEBERD....D-22
TECHNISCHE DATEN....134

(F) *TABLE DES MATIÈRES*

LES ORGANES....7, 8
INSTRUCTIONS IMPORTANTES
DE SECURITE....F-1
CONSIGNES D'INSTALLATION....F-3
ACCESSOIRES....F-3
AVANT LA MISE EN SERVICE....F-4
FONCTIONNEMENT DU FOUR....F-4
FONCTIONNEMENT DES MÉMOIRES....F-4
FONCTIONNEMENT MANUEL....F-6
PROGRAMMATION ET PERSONNALISATION....F-8
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES....F-18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE....F-19
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR....F-21
GUIDE....F-22
FICHE TECHNIQUE....134

(NL) *INHOUDSOPGAVE*

NAMEN VAN ONDERDELEN....7, 8
BELANGRIJKE
VEILIGHEIDSMAATREGELEN....NL-1
INSTALLATIE-INSTRUCTIES....NL-3
ACCESSOIRES....NL-3
VOOR GEBRUIK....NL-4
HOE DE OVEN TE BEDIENEN....NL-4
BEDIENING VAN DE GEHEUGENFUNCTIES....NL-4
HANDMATIGE BEDIENING....NL-6
PROGRAMMEREN & AANPASSEN....NL-8
ANDERE HANDIGE FUNCTIES....NL-18
ONDERHOUD EN REINIGING....NL-19
IN GEVAL VAN STORINGEN....NL-21
GIDS....NL-22
SPECIFICATIES....134

(I) *INDICE*

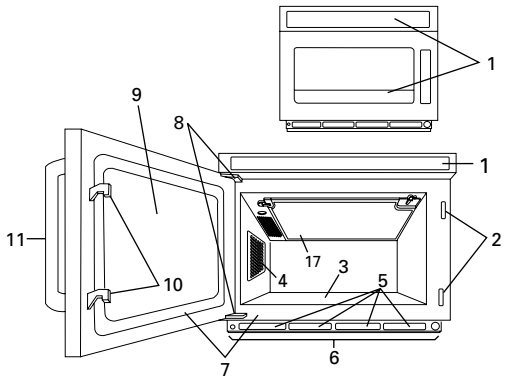
NOME DELLE PARTI....7, 8
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA
SICUREZZA....I-1
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE....I-3
ACCESSORI....I-3
PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE....I-4
COME UTILIZZARE IL FORNO....I-4
FUNZIONAMENTO PROGRAMMATO....I-4
FUNZIONAMENTO MANUALE....I-6
PROGRAMMAZIONE E PERSONALIZZAZIONE....I-8
ALTRE FUNZIONI UTILI....I-18
MANUTENZIONE E PULIZIA....I-19
DIAGNOSTICA....I-21
CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI....I-22
DATI TECNICI....135

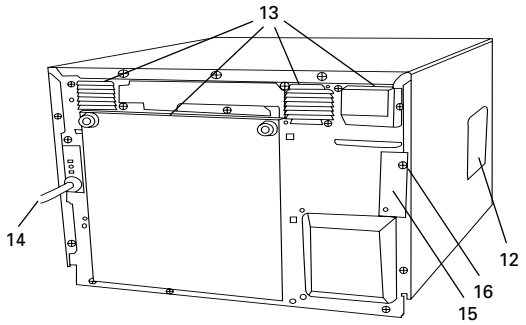
(E) *INDICE*

NOMBRES DE LAS PIEZAS....7, 8
INSTRUCCIONES IMPORTANTES
DE SEGURIDAD....E-1
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN....E-3
ACCESORIOS....E-3
ANTES DE UTILIZARLO....E-4
CÓMO UTILIZAR EL HORNO....E-4
USO DE LAS MEMORIAS....E-4
FUNCIONAMIENTO MANUAL....E-6
PROGRAMAR Y PERSONALIZAR....E-8
OTRAS FUNCIONES INTERESANTES....E-18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO....E-19
COMPROBACIÓN PARA EL SERVICIO
DE MANTENIMIENTO....E-21
CONSEJOS ÚTILES....E-22
ESPECIFICACIONES....135

R-1500AT&R-2100AT cover 5Langes.Sec1:6 Sec1:6 4/17/09 3:10:43 PM

BEZEICHNUNG DER BAUTEILE/LES ORGANES/ NAMEN VAN ONDERDELEN/NOME DELLE PARTI/NOMBRES DE LAS PIEZAS





D

GERÄT

1. Bedientastenfelder
2. Türverriegelungsöffnungen
3. Keramikplatte
4. Garraumlampe
5. Luft-Eintrittsöffnungen
6. Lufteinlassfilter
7. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
8. Türscharniere
9. Gerätetür mit Sichtfenster
10. Türverriegelungen
11. Türgriff
12. Wartungsfenster für Austausch der Garraumlampe
13. Belüftungschlitze
14. Netzkabel
15. Sicherungsplatte
16. Schraube für Sicherungsplatte
17. Spritzschutz

F

FOUR

1. Panneaux des touches de commande
2. Fentes d'accrochage des loquets de porte
3. Sole en céramique
4. Lampe d'éclairage
5. Ouvertures d'entrée d'air
6. Filtre d'entrée d'air
7. Joint de porte et surface de contact du joint
8. Charnières
9. Porte du four avec hublot transparent
10. Loquets de porte
11. Poignée de porte
12. Trappe de remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
13. Ouvertures de ventilation
14. Cordon d'alimentation
15. Platine de fixation
16. Vis de la platine de fixation
17. Protecteur contre les éclaboussures

NL

OVEN

1. Aanraakschermen
2. Deurvergrendelingen
3. Keramische bodemplaat
4. Ovenlamp
5. Luchtinlaatopeningen
6. Luchtinlaatfilter
7. Deurafdichtingen en pasvlakken
8. Deurscharnieren
9. Ovendeur met doorzichtig venster
10. Deurvergrendelingen
11. Deurgreep
12. Onderhoudvenster voor het vervangen van de ovenlamp
13. Ventilatieopeningen
14. Elektriciteitskabel
15. Bevestigingsplaat
16. Schroef voor bevestigingsplaat
17. Spatafdekplaat

I

FORNO

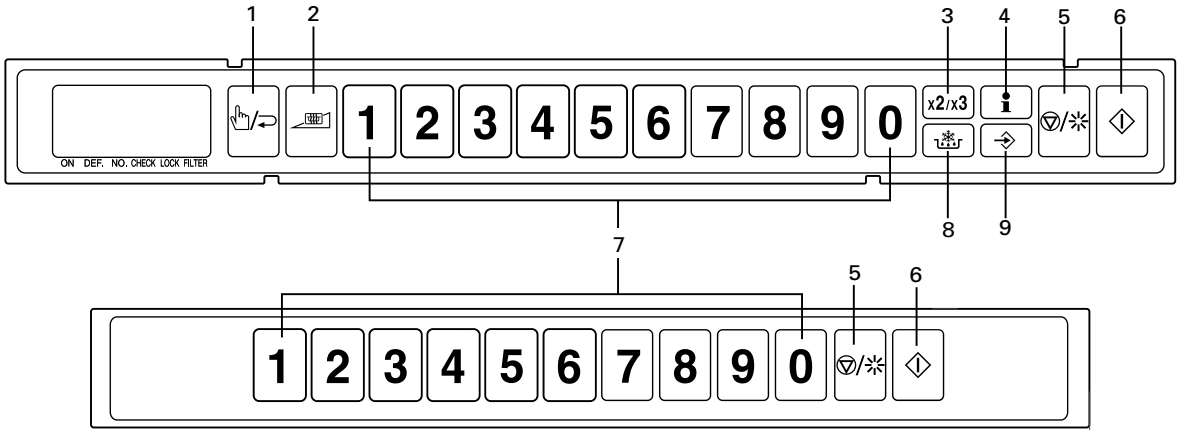
1. Pannello di controllo a sfioramento
2. Alloggiamenti chiusure a scatto sportello
3. Piano di ceramica
4. Lampadina forno
5. Aperture di ventilazione
6. Filtro aperture di ventilazione
7. Guarnizioni sportello e superfici di tenuta
8. Cerniere sportello
9. Sportello forno trasparente
10. Chiusure a scatto sportello
11. Maniglia sportello
12. Apertura di manutenzione per la sostituzione della lampadina del forno
13. Aperture di ventilazione
14. Cavo di alimentazione
15. Piastra di montaggio
16. Vite per piastra di montaggio
17. Paraspruzzi

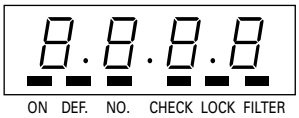
E

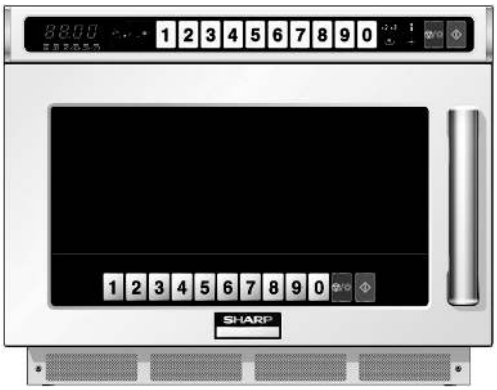
HORNO

1. Paneles de control táctil
2. Orificios de los pestillos de la puerta
3. Fondo de cerámica
4. Lámpara del horno
5. Orificios de entrada de aire
6. Filtro de entrada del aire
7. Juntas de la puerta y superficies de sellado
8. Bisagras de la puerta
9. Puerta del horno con ventana
10. Pestillos de la puerta
11. Empuñadura de la puerta
12. Panel de mantenimiento para reemplazar la bombilla de la lámpara del horno
13. Orificios de ventilación
14. Cable de alimentación
15. Placa de montaje
16. Tornillo para placa de montaje
17. Tapa contra salpicaduras

R-1500AT&R-2100AT cover 5Langes.Sec1:7 Sec1:7 4/17/09 3:10:43 PM







(D)

BEDIENFELD

1. Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG
2. Taste LEISTUNGSSTUFE
3. Taste DOPPELTE/DREIFACHE MENGE
4. Taste EIGENE EINSTELLUNG
5. Taste STOPP/LÖSCHEN
6. START-Taste
7. Tasten mit ZIFFERN 1 bis 0
8. Taste SCHNELLES AUFTAUEN
9. Taste SPEICHER FESTLEGEN

(F)

TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDE

1. Touche MANUEL/RÉPÉTER
2. Touche NIVEAU DE PUISSANCE
3. Touche QUANTITE DOUBLE/TRIPLE
4. Touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS
5. Touche ARRÊT/EFFACER
6. Touche DÉPART
7. Touches NUMéRIQUES À 10 CHIFFRES
8. Touche DÉCONGÉLATION RAPIDE
9. Touche MISE EN MÉMOIRE

(NL)

BEDIENINGSPANEEL

1. Toets HANDMATIG/HERHALEN
2. Toets VERMOGENSNIVEAU
3. Toets DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN
4. Toets AANPASBARE INSTELLINGEN
5. Toets STOPPEN/VERWIJDEREN
6. Toets STARTEN
7. TOETSEN MET TIEN NUMMERS
8. Toets SNEL ONTDOOIEN
9. Toets GEHEUGEN INSTELLEN

(I)

PANNELLO COMANDI

1. Tasto MANUALE/RIPETI
2. Tasto LIVELLO DI POTENZA
3. Tasto QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA
4. Tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA
5. Tasto ARRESTA/ANNULLA
6. Tasto AVVIA
7. DIECI TASTI numerici
8. Tasto SCONGELAMENTO RAPIDO
9. Tasto IMPOSTA PROGRAMMA

(E)

PANEL DE CONTROL

1. Tecla MANUAL/REPETIR
2. Tecla NIVEL POTENCIA
3. Tecla CANTIDAD DOBLE/TRIPLE
4. Tecla AJUSTE PERSONALIZADO
5. Tecla DETENER/BORRAR
6. Tecla INICIAR
7. DIEZ TECLAS numéricas
8. Tecla DESCONGELACIÓN RÁPIDA
9. Tecla ESTABLECER MEMORIA

R-1500AT&R-2100AT cover 5Langes.Sec3:8 Sec3:8 4/23/09 3:14:36 PM

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, von geschulten Anwendern in Betrieben zur Nahrungsmittelzubereitung oder von Laien zur gewerblichen Nutzung eingesetzt zu werden.
2. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank vorgesehen. Installieren Sie das Gerät in keinem Schrank.
3. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. **Wenn Rauch oder Brand beobachtet wird: Halten Sie die Gerätetür geschlossen** und schalten Sie den Strom ab, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, um mögliche Flammen zu ersticken. Die Nichtbeachtung dieser Vorgehensweise kann Feuer und einen Geräteschaden verursachen.
4. Achten Sie darauf, dass ein Mindestfreiraum von 25 cm über dem Gerät vorhanden ist.
5. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensoriche oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
6. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.
7. **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.
8. **WARNUNG:** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät, vor der Reparatur durch eine kompetente Person, nicht betrieben werden.
9. **WARNUNG:** Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.
10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
11. **WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
12. **WARNUNG:** Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
13. Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.
14. Es ist zu prüfen, ob das verwendete Küchengeschirr für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet ist. Siehe “RATGEBER” auf Seite D-22. Nur für Mikrowellengeräten vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.
15. **WARNUNG:** Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
16. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff- oder Papier-Behälter zum Garen oder Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Diese könnten überhitzen und sich entzünden.
17. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und beseitigen Sie alle Essensrückstände.
18. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.
19. Beachten Sie die Anleitungen zum Reinigen der Türdichtungen, Garinnenraum und angrenzenden Bedienteilen auf Seite D-19 - D-20.
20. Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Zur Vermeidung von Feuer

1. **Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.**
2. Die Netzspannung muß 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein. Bei gleichzeitiger Installation von zwei Geräten ist jedes davon mit einer Sicherung oder einem Sicherungsautomaten mit 16 A zu sichern.
3. Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung sollte vorgesehen werden.
4. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
5. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
6. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
7. **Spritzschutz und Garraum nach der Benutzung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.**
8. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
9. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
10. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
11. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
12. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
13. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
14. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.
15. Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zuckeroder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.
16. Siehe die entsprechenden Hinweise im Abschnitt “Ratgeber” in der Bedienungsanleitung.

_01-02_R-1500AT&R-2100AT_DE.inddSec2:1 Sec2:1 8/24/12 11:54:01 AM

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNHINWEIS:

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
   a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
   b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
   c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
   d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
   e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.
3. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
4. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel Reinigung und Pflege auf Seite D-19 - D-20.
5. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel sollte nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche gelegt werden.
5. Das Netzkabel von sich erhitzenden Flächen, insbesondere der Geräterückseite, fernhalten.
6. Vor dem Auswechseln der Garraumlampe ist der Netzstecker zu ziehen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

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

   Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:
   1. Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite D-23 - D-24).
   2. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
   3. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
   4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.
3. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. **Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.**
2. Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.
3. **Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.**

   Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
4. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
5. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
6. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Nicht die Geräterückseite berühren, da diese sehr heiß werden kann.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
2. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Mikrowellengerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt und sollte nur dazu benutzt werden. Es ist nicht für den Laborgebrauch geeignet.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

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

HINWEISE

1. Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

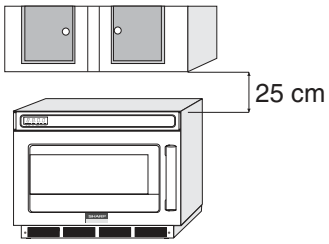
DEUTSCH

_01-02_R-1500AT&R-2100AT_DE.inddSec2:2 Sec2:2 8/22/12 3:16:20 PM

AUFSTELLANWEISUNGEN

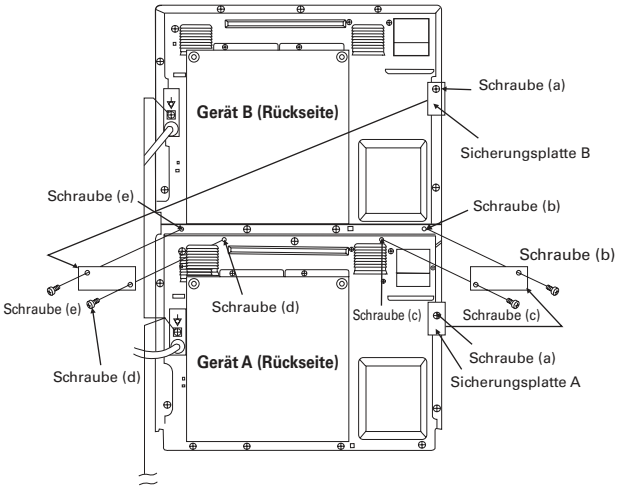
WARNUNG: Bewahren Sie das Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN) immer in der Nähe des Gerätes als Referenz auf.

1) Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum entfernen. Den außen am Gehäuse angebrachten blauen Schutzfilm vollständig abziehen.
2) Das Gerät sorgfältig auf Beschädigungen prüfen.
3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Platzieren Sie das Gerät nicht in einer schlecht zugänglichen Position. Eine zu hohe Platzierung des Gerätes kann gefährlich sein, weil die Speise nicht sicher aus dem Garraum entnommen werden kann.
4) Sicherstellen, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 25 cm vorhanden ist.



5) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes an eine normale, geerdete Steckdose anschließen.
6) Es können zwei Geräte des gleichen Modells übereinander installiert werden. Dazu ist nach der folgenden Anleitung vorzugehen.
   A. Gerät A am gewünschten Ort aufstellen. Gerät B wie abgebildet auf Gerät A stellen.
   B. Schrauben (a) sowie Sicherungsplatten A und B rechts auf der Rückseite von Gerät A und B entfernen.
   C. In Schritt B entfernte Schrauben (a) erneut anbringen und festziehen.
   D. Schrauben (b), (c), (d) und (e) entfernen und danach Sicherungsplatten A und B, die in Schritt B entfernt wurden, wie in der Abbildung gezeigt an der Unterkante von Gerät B anbringen.
   E. In Schritt D entfernte Schrauben (b), (c), (d) und (e) erneut anbringen und festziehen.

WARNUNG:
Wenn Mikrowellengeräte aufeinander gestellt werden:
1) Die beiden Geräte mit den beiden Sicherungsplatten miteinander verschrauben.
2) Darauf achten, dass keines der Netzkabel zwischen den Geräten eingeklemmt wird.
3) Nicht mehr als zwei Mikrowellengeräte übereinander installieren.
4) Die entnommenen Schrauben nicht verlieren.



HINWEIS: Externe isoelektrische Masseklemme

Das Gerät ist mit einer sekundären Masseklemme ausgestattet. Sie sorgt für eine externe Erdverbindung zusätzlich zum Erdungszinken am Stecker. Die Klemme befindet sich an der hinteren Außenseite des Gerätes und ist durch das rechts dargestellte Symbol kenntlich gemacht.



ZUBEHÖR

Stellen Sie sicher, dass das folgende Zubehör mitgeliefert wurde:

- Bedienungsanleitung
- Leitfaden zur Tastenbedienung
- Hinweisblatt (BESONDERE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN: Ersatzteilnummer TCAUHA 429 WRRZ und TCAUHA445WRRZ)

HINWEIS:

- Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer die Teilebezeichnung und den Modellnamen angeben.
- Der Modellname befindet sich an der Tür des Mikrowellengerätes.

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd3 3 2/13/2014 2:34:29 PM

VOR INBETRIEBNAHME

* Vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Gerätes die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.

1) Gerät anschließen. Zu diesem Zeitpunkt wird auf dem Display nichts angezeigt.
2) Tür öffnen. Auf dem Display wird “0” angezeigt.
3) Tür schließen.
4) Bedienfelder können nur bei geschlossener Tür verwendet werden.
5) Speicherzahlen können am Gerät auf 3 Arten ausgewählt werden.
   Siehe EIGENE EINSTELLUNG 1 auf Seite D-8 zur Festlegung der Eingabemethode. Die werkseitige Methode ist die Zweizifferneingabe.

Abbruch:

1. Zubereitungsdaten werden verworfen, wenn Tasten bei der Programmeinstellung länger als drei Minuten nicht betätigt werden.
2. Der Garvorgang wird angehalten, wenn die Taste STOPP/LÖSCHEN betätigt wird, und die Zubereitungsdaten werden beibehalten. Werden jedoch innerhalb von drei Minuten keine weiteren Tasten betätigt, werden die Zubereitungsdaten verworfen. Zum Fortsetzen des Garvorgangs START-Taste betätigen.
3. Der Garvorgang wird angehalten, wenn die Tür geöffnet wird, und die Zubereitungsdaten werden beibehalten. Sobald jedoch die Tür geschlossen wird, werden die Zubereitungsdaten verworfen, wenn innerhalb von 3 Minuten keine weiteren Tasten betätigt werden. Zum Fortsetzen des Garvorgangs START-Taste betätigen.
4. Der Garvorgang wird sofort abgebrochen, wenn die Taste STOPP/LÖSCHEN zweimal betätigt wird.

Prüfen des Garguts:

Taste STOPP/LÖSCHEN betätigen und Tür öffnen, Gargut prüfen, Tür schließen und START-Taste drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

Abschluss des Garvorgangs:

Wird das Gargut nach Abschluss des Garvorgangs nicht entnommen, wird auf dem Display “End” angezeigt, bis das Gargut entnommen wird.

DEUTSCH

Wird das Gerät 3 Minuten lang nicht bedient (d.h. durch Schließen der Tür oder Drücken der **STOPP**-Taste), wird es automatisch abgeschaltet und kann es erst nach Öffnen und Schließen der Tür erneut bedient werden.
HINWEIS: Beim Einstellen des Demonstrationsmodus oder wenn das Gebläse nach dem Garen eingeschaltet ist, wird das Gerät nicht automatisch abgeschaltet.

NÜTZLICHE TIPPS zur Speichereingabemethode

Die Speichereingabemethode legt fest, wie Speicherzahlen für “Speichergaren”, “Eigene Einstellung” und “Sichern von Speichern” eingegeben werden. Beachten Sie daher die folgenden Anleitungen. Informationen unter NÜTZLICHE TIPPS weiter unten und unter “Speichergaren”.

1. **Zweizifferneingabe:** Zur Auswahl eines Speichers sind zwei Ziffern einzugeben, wobei die erste Ziffer 0 sein kann. Speicherprogrammierung ist begrenzt auf 0 - 99.
2. **Einzelziffereingabe:** Zur Auswahl eines Speichers kann nur eine Ziffer eingegeben werden. Speicherprogrammierung ist begrenzt auf 0 - 9.
3. **Wiederholte Zifferneingabe:** Es können eine, zwei oder drei Ziffern zur Speicherauswahl eingegeben werden. Speicherprogrammierung begrenzt auf 0 - 29.

Speichereingabemethode

Speicherzahl / Beispiele / Speicher-eingabemethode	0	2	12	22
Zweizifferneingabe	0, 0	0, 2	1, 2	2, 2
Einzelziffereingabe	0	2		
Wiederholte Zifferneingabe	0	2	2, 2	2, 2, 2

4. Nur für die wiederholte Zifferneingabe mit Autostart EIN sind Zifferntasten im Abstand von maximal einer Sekunde zu drücken.
5. Unabhängig von der ausgewählten Eingabemethode wird für “Zähler prüfen/löschen” (Eigene Einstellung 7) und den Multiplikationsfaktor für doppelte/dreifache Menge (Eigene Einstellung 10) ausschließlich die Zweizifferneingabemethode verwendet. Für die eigene Einstellung 10 Speicherzahl nach Drücken der Taste DOPPELTE/DREIFACHE MENGE eingeben.

GERÄTEBEDIENUNG

SPEICHERBEDIENUNG

SPEICHERGAREN

* Das Gerät verfügt über 100 Speicherplätze zwischen 0 und 99. Die Speicherinhalte der Speicherzahlen 0 bis 29 entsprechen sich bei der Zweizifferneingabe und der wiederholten Zifferneingabe.

* Speicher 0 - 9 sind Werkseinstellungen. Siehe Tabelle “Programmierte Speicher und Speichereingabemethode” rechts. Speicher 10 - 99 müssen vor Verwendung des Speichergarens programmiert werden. Bei Eingabe einer Speicherzahl, die nicht programmiert wurde, wird “End” auf dem Display angezeigt. Siehe SICHERN VON SPEICHERN auf den Seiten D-14 - D-18 zur Programmierung eines neuen Speichers.

Programmierte Speicher und Speichereingabemethode

Speicher-zahl	Zwei-ziffern-eingabe	Einzel-ziffer-eingabe	Wieder-holte Ziffern-eingabe	Gardauer	Leistung
1	01	1	1	5 Sek.	100%
2	02	2	2	10 Sek.	100%
3	03	3	3	20 Sek.	100%
4	04	4	4	30 Sek.	100%
5	05	5	5	40 Sek.	100%
6	06	6	6	50 Sek.	100%
7	07	7	7	1 Min.	100%
8	08	8	8	1 Min. 15 Sek.	100%
9	09	9	9	1 Min. 30 Sek.	100%
0	00	0	0	2 Min.	100%

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_DE.inddSec2:4 Sec2:4 4/17/09 3:02:24 PM

* **Für das Speichergaren gibt es 6 Betriebsarten.**
Es gibt mehrere Methoden zur Speicherauswahl, je nach ausgewählter Eingabemethode und abhängig davon, ob die Autostart-Funktion aktiviert oder deaktiviert ist. Zur Vermeidung der Auswahl des falschen Speichers EIGENE EINSTELLUNG überprüfen (s. EIGENE EINSTELLUNG 1 und 2 auf Seite D-8).

<6 Betriebsarten>
1. Zweizifferneingabe/Autostart AUS (Speicher 00 - 99)
2. Zweizifferneingabe/Autostart EIN (Speicher 00 - 99)
3. Wiederholte Zifferneingabe/Autostart AUS (Speicher 0 - 29)
4. Wiederholte Zifferneingabe/Autostart EIN (Speicher 0 - 29)
5. Einzelziffereingabe/Autostart AUS (Speicher 0 - 9)
6. Einzelziffereingabe/Autostart EIN (Speicher 0 - 9)

NÜTZLICHE TIPPS zur Anzeige des Speichereingabemodus und zur START-Taste
Bei aktiviertem Autostart
1. Vor Eingabe der Speicherzahl sollte “0” angezeigt werden. Wird “0” nicht angezeigt, Tür öffnen und wieder schließen, um Anzeige zurückzusetzen.
2. Die START-Taste braucht nicht gedrückt zu werden. Der Garvorgang wird automatisch gestartet, wenn die Speicherzahl eingegeben wird.

1. Zweizifferneingabe/Autostart AUS (mit Start-Taste)

* Angenommen, es soll mit Speicher 2 gegart werden, der für eine Dauer von 10 Sekunden bei 100% programmiert wurde.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Speicherzahl eingeben.	0 2
2 START-Taste drücken.	◇

2. Zweizifferneingabe/Autostart EIN (ohne Start-Taste)

* Angenommen, es soll mit Speicher 12 gegart werden, der für eine Dauer von 10 Sekunden bei 100% programmiert wurde.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Speicherzahl eingeben.	1 2

3. Wiederholte Zifferneingabe/Autostart AUS (mit Start-Taste)

* Angenommen, es soll mit Speicher 2 gegart werden, der für eine Dauer von 10 Sekunden bei 100% programmiert wurde.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Speicherzahl eingeben.	2
2 START-Taste drücken.	◇

4. Wiederholte Zifferneingabe/Autostart EIN (ohne Start-Taste)

* Angenommen, es soll mit Speicher 12 gegart werden, der für eine Dauer von 10 Sekunden bei 100% programmiert wurde.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Speicherzahl eingeben.	2 x 2

5. Einzelziffereingabe/Autostart AUS (mit Start-Taste)

* Angenommen, es soll mit Speicher 2 gegart werden, der für eine Dauer von 10 Sekunden bei 100% programmiert wurde.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Speicherzahl eingeben.	2
2 START-Taste drücken.	◇

6. Einzelziffereingabe/Autostart EIN (ohne Start-Taste)

* Angenommen, es soll mit Speicher 2 gegart werden, der für eine Dauer von 10 Sekunden bei 100% programmiert wurde.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Speicherzahl eingeben.	2

GAREN MIT DOPPELTER/DREIFACHER MENGE MIT SPEICHER

Das Garen mit doppelter/dreifacher Menge ist eine Funktion, bei der das Gerät automatisch berechnet, wie zwei oder drei Portionen von programmiertem Gargut zu garen sind. Es wird dabei nicht einfach die Gardauer verdoppelt bzw. verdreifacht. Der Multiplikationsfaktor 1,8 für doppelte Mengen bzw. 2,6 für dreifache Menge sind die Werkseinstellungen. Taste DOPPELTE/DREIFACHE MENGE für die doppelte Menge (2 Portionen) einmal und für die dreifache Menge (3 Portionen) zweimal drücken.

* Angenommen, es sollen 3 Portionen mit Speicher 2 gegart werden, der für Einzelziffereingabe/Autostart EIN programmiert wurde.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Taste DOPPELTE/DREIFACHE MENGE zweimal drücken.	x2/x3 x 2
2 Speicherzahl eingeben.	2

HINWEIS: Wenn die gesamte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” angezeigt. Taste STOPP/LÖSCHEN drücken, um den Fehlercode zu löschen, und Menge reduzieren oder ohne Funktion für doppelte/dreifache Menge garen. Einzelheiten hierzu unter EIGENE EINSTELLUNG 10 auf Seite D-12 sowie unter “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd5 5 5/11/09 10:44:33 AM

SCHNELLES AUFTAUEN MIT SPEICHER

* Angenommen, es soll mit Speicher 0 gegart werden, der für eine schnelle Auftaudauer von 10 Minuten und Einzelziffereingabe/ Autostart EIN programmiert wurde.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Speicherzahl eingeben.	0
Nach halbem Auftauzyklus leuchtet die Anzeige CHECK auf dem Display auf, und es wird ein Signalton ausgegeben (sofern die Signallautstärke nicht auf "Stumm" gesetzt wurde). Sie können die Tür öffnen, das Gargut wenden und bereits warme Teile abdecken. Tür schließen.	

Vorgehensweise	
2 START-Taste drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen.	

HINWEISE:

1. Auch bei Aufleuchten der Anzeige CHECK auf dem Display setzt das Gerät den Auftauvorgang fort, ohne zum Prüfen anzuhalten.
2. START-Taste in Schritt 2 drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen, da die Zubereitungsdaten bei geschlossener Tür verworfen werden, sofern die Taste nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt wird.
3. Siehe WISSENSWERTES BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN auf Seite D-25.

MANUELLER BETRIEB

DEUTSCH

ZEITGAREN

Das Gerät lässt sich für bis zu 4 Garsequenzen programmieren und weist 11 voreingestellte Mikrowellenleistungsstufen auf.

Maximale Gardauer

Mikrowelle 100% - 60% Maximal 60 Minuten
Mikrowelle 50% - 10% Maximal 120 Minuten
(s. "Maximale Gardauer" auf Seite D-18)

Mikrowellenleistung

Taste LEISTUNGSSTUFE einmal und danach Folgendes drücken	UNGEFÄHRER LEISTUNGSPROZENT-SATZ	Anzeige
LEISTUNGSSTUFE	100%	P-HI
9	90%	P-90
8	80%	P-80
7	70%	P-70
6	60%	P-60
5	50%	P-50
4	40%	P-40
3	30%	P-30
2	20%	P-20
1	10%	P-10
0	0%	P-0

EINSTUFIGES GAREN

* Angenommen, es soll 2 Minuten 30 Sekunden lang bei 50% gegart werden.

Vorgehensweise	
1 Gargut in Gerät geben und Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken. Gardauer eingeben.	 2 3 0
2 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken und Leistungsstufe eingeben.	 5

Vorgehensweise	
3 START-Taste drücken.	

HINWEISE:

1. Bei 100% im einstufigen Garen braucht die Taste LEISTUNGSSTUFE nicht gedrückt zu werden.
2. Wenn die gesamte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode "EE9" angezeigt. Taste STOPP/LÖSCHEN drücken, um den Fehlercode zu löschen, und Gardauer oder Leistungsstufe reduzieren. Einzelheiten hierzu unter "Maximale Gardauer" auf Seite D-18.

MEHRSTUFIGES GAREN

* Angenommen, es soll 1 Minute lang mit einer Leistung von 70% in der 1. Stufe und danach 2 Minuten bei 50% in der 2. Stufe und 3 Minuten bei 100% in der 3. Stufe gegart werden.

Vorgehensweise	
1 Gargut in Gerät geben und Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken. Gardauer für 1. Stufe eingeben.	 1 0 0
2 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken. Leistungsstufe für 1. Stufe eingeben.	 7
3 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken. Gardauer für 2. Stufe eingeben.	 2 0 0

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd6 6 4/17/09 3:02:36 PM

Vorgehensweise	
4 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken. Leistungsstufe für 2. Stufe eingeben.	 5
5 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken. Gardauer für 3. Stufe eingeben.	 3 0 0
6 START-Taste drücken.	

HINWEISE:

1. Bei 100% im mehrstufigen Garen braucht die Taste LEISTUNGSSTUFE bei der letzten Stufe nicht gedrückt zu werden.
2. Wenn die gesamte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” angezeigt. Taste STOPP/LÖSCHEN drücken, um den Fehlercode zu löschen, und gesamte Gardauer, Leistungsstufen oder Stufen reduzieren. Einzelheiten hierzu unter “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.

WIEDERHOLTES GAREN

Verwenden Sie WIEDERHOLTES GAREN zum erneuten Garen mit der vorherigen manuellen Gareinstellung. Die vorherige manuelle Gareinstellung wird gespeichert, solange das Gerät nicht vom Netz getrennt wird.

* Angenommen, es soll mit der vorherigen manuellen Gareinstellung 1 Minute lang bei 70% in der ersten Stufe und danach 2 Minuten lang bei 50% in der 2. Stufe und 3 Minuten lang bei 100% in der 3. Stufe erneut gegart werden.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	
2 START-Taste drücken.	

SCHNELLES AUFTAUEN

Verwenden Sie SCHNELLES AUFTAUEN zum Auftauen von Fleisch und Geflügel. Berechnen Sie die gesamte Auftaudauer anhand der TABELLE FÜR SCHNELLES AUFTAUEN auf Seite D-25. Das schnelle Auftauen kann für eine Dauer von maximal 90 Minuten programmiert werden.

* Angenommen, es sollen 500 g Lammkoteletts 3 Minuten und 30 Sekunden lang aufgetaut werden.

Vorgehensweise	
1 Gargut in das Gerät geben. Taste SCHNELLES AUFTAUEN drücken.	
2 Auftauzeit eingeben. (Siehe TABELLE FÜR SCHNELLES AUFTAUEN auf Seite D-25.)	3 3 0
3 START-Taste drücken.	
Nach halbem Auftauzyklus leuchtet die Anzeige CHECK auf dem Display auf, und es wird ein Signalton ausgegeben (sofern die Signallautstärke nicht auf “Stumm” gesetzt wurde). Sie können die Tür öffnen, das Gargut wenden und bereits warme Teile abdecken. Tür schließen.	
4 START-Taste drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen.	

HINWEISE:

1. Auch bei Aufleuchten der Anzeige CHECK auf dem Display setzt das Gerät den Auftauvorgang fort, ohne zum Prüfen anzuhalten.
2. START-Taste in Schritt 4 zum Fortsetzen des Auftauvorgangs drücken. Bei geschlossener Tür werden die Zubereitungsdaten verworfen, sofern innerhalb von 3 Minuten keine weitere Taste gedrückt wird.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd7 7 4/17/09 3:02:36 PM

PROGRAMMIEREN & ANPASSEN

EIGENE EINSTELLUNG

Sie können Geräteeinstellungen überprüfen und ggf. durch Änderung der eigenen Einstellungen anpassen.

Die Taste EIGENE EINSTELLUNG bietet 11 Funktionen.

1. Auswahl der Speichereingabemethode
2. Auswahl des Autostart-Betriebs
3. Einstellung der Programmsperre
4. Einstellung der Signallautstärke
5. Einstellung des Signals für den Garabschluss
6. Speicherprüfung
7. Zähler prüfen/löschen
8. Zähler des Lufteinlassfilters
9. Option zum automatischen Abschalten
10. Multiplikationsfaktoren für doppelte/dreifache Menge
11. Einstellung für schnelles Auftauen

Zur Verwendung der Funktion “Eigene Einstellung” die Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal sowie gewünschte Optionstasten drücken. Detaillierte Anleitungen weiter unten.

HINWEIS: Beim zweiten Drücken der Taste EIGENE EINSTELLUNG ertönt ein Signal zur Angabe, dass “Eigene Einstellung” aktiviert wurde.

1. Auswahl der Speichereingabemethode

Speicherzahlen können am Gerät auf 3 Arten ausgewählt werden.

CU11 : Zweizifferneingabe (100 Speicherplätze) = Werkseinstellung
CU12 : Einzelziffereingabe (10 Speicherplätze)
CU13 : Wiederholte Zifferneingabe (30 Speicherplätze)

So wird die Eingabemethode festgelegt

Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und danach Zahlen eingeben:

1,1 für Zweizifferneingabe
1,2 für Einzelziffereingabe
1,3 für wiederholte Zifferneingabe

START-Taste zum Speichern der Einstellungen und Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.

* Angenommen, es soll die wiederholte Zifferneingabe festgelegt werden.

Vorgehensweise	
i x 2	1 Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken.
1 3	2 “1,3” für wiederholte Zifferneingabe eingeben.
◇	3 START-Taste zum Speichern der Einstellung drücken.
▽/✳	4 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.

2. Auswahl des Autostart-Betriebs

Das Speichergaren kann im Gerät auf 2 Arten gestartet werden.

CU21 : Autostart AUS = Werkseinstellung
CU22 : Autostart EIN

Die Werkseinstellung ist Autostart AUS. Bei Autostart AUS wird der Garvorgang erst nach Drücken der START-Taste gestartet. Bei Autostart EIN beginnt der Garvorgang nach Eingabe der Speicherzahl automatisch.

So wird die AUTOSTART-Funktion festgelegt

Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und die Zahlen eingeben:

2, 1 für Autostart AUS
2, 2 für Autostart EIN

START-Taste zum Speichern der Einstellungen und Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.

* Angenommen, es soll Autostart EIN festgelegt werden.

Vorgehensweise	
i x 2	1 Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken.
2 2	2 “2, 2” für Autostart EIN eingeben.
◇	3 START-Taste zum Speichern der Einstellung drücken.
▽/✳	4 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.

3. Einstellung der Programmsperre

Sie können die Programmsperre aktivieren und deaktivieren.

CU31 : Programmsperre AUS = Werkseinstellung
CU32 : Programmsperre EIN

Programmsperre AUS ist die Werkseinstellung. Die Programmsperre verhindert unbeabsichtigte Änderungen an den Einstellungen. Wird die Taste EIGENE EINSTELLUNG bei aktivierter Programmsperre innerhalb von 2 Sekunden zweimal gedrückt, leuchtet die Sperranzeige auf. Wenn die Einstellungen geändert werden sollen, deaktivieren Sie die Programmsperre.

So aktivieren und deaktivieren Sie die Programmsperre

Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und danach Zahlen eingeben:

3, 1 für Programmsperre AUS
3, 2 für Programmsperre EIN

START-Taste zum Speichern der Einstellungen und Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.

DEUTSCH

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd8 8 5/11/09 10:44:41 AM

* Angenommen, die Programmsperre soll aktiviert werden.

Vorgehensweise	
	1 Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken.
	2 “3, 2” für Programmsperre EIN eingeben.
	3 START-Taste zum Speichern der Einstellung drücken.
	4 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.

HINWEIS: Bei Auswahl von Programmsperre AUS wird die Sperranzeige auf dem Display gelöscht, wenn Sie die START-Taste drücken.

Aktionen bei aktivierter Programmsperre

TASTE	Eigene Einstellung	Bei aktivierter Programmsperre
1	Auswahl der Speicher-eingabemethode	keine Aktion
2	Auswahl des Autostart-Betriebs	keine Aktion
3	Einstellung der Programmsperre	Aktion
4	Einstellung der Signallautstärke	keine Aktion
5	Einstellung des Signals für den Garabschluss	keine Aktion
6	Speicherprüfung	Aktion
7	Zähler prüfen/löschen	Prüfen: Aktion Löschen: keine Aktion
8	Zähler des Lufteinlassfilters	Prüfen, löschen: Aktion Festlegen: keine Aktion
9	Auswahl der Aktion bei Versagen der Magnetronen	keine Aktion
x2/x3	Multiplikationsfaktoren für doppelte/dreifache Menge	Prüfen: Aktion Festlegen: keine Aktion
SCHNEL-LES AUFTAUEN	Einstellung für schnelles Auftauen	Prüfen: Aktion Festlegen: keine Aktion

4. Einstellung der Signallautstärke

Die Lautstärke des akustischen Signals kann auf “Hoch”, “Mittel” und “Stumm” eingestellt werden.

CU41 : Hoch = Werkseinstellung
CU42 : Mittel
CU43 : Stumm

So wird die Lautstärke des Signals für den Garabschluss festgelegt

Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und danach die Zahlen eingeben:

4, 1 für “Hoch”
4, 2 für “Mittel”
4, 3 für “Stumm”

START-Taste zum Speichern der Einstellung und Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.

HINWEIS: Auch beim Auftreten eines Fehlers gibt das Gerät bei der Einstellung “Stumm” kein akustisches Signal aus.

5. Einstellung des Signals für den Garabschluss

Das Gerät bietet eine Auswahl von 4 verschiedenen Signaltönen.

CU51 : 1 langer Piepton = Werkseinstellung
CU52 : Wiederholte lange Pieptöne
CU53 : 4 kurze Pieptöne
CU54 : Wiederholte kurze Pieptöne

So wird der Signalton festgelegt

Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und danach Zahlen eingeben:

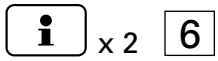
5, 1 für 1 langen Piepton
5, 2 für wiederholte lange Pieptöne
5, 3 für 4 kurze Pieptöne
5, 4 für wiederholte kurze Pieptöne

START-Taste zum Speichern der Einstellungen und Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.

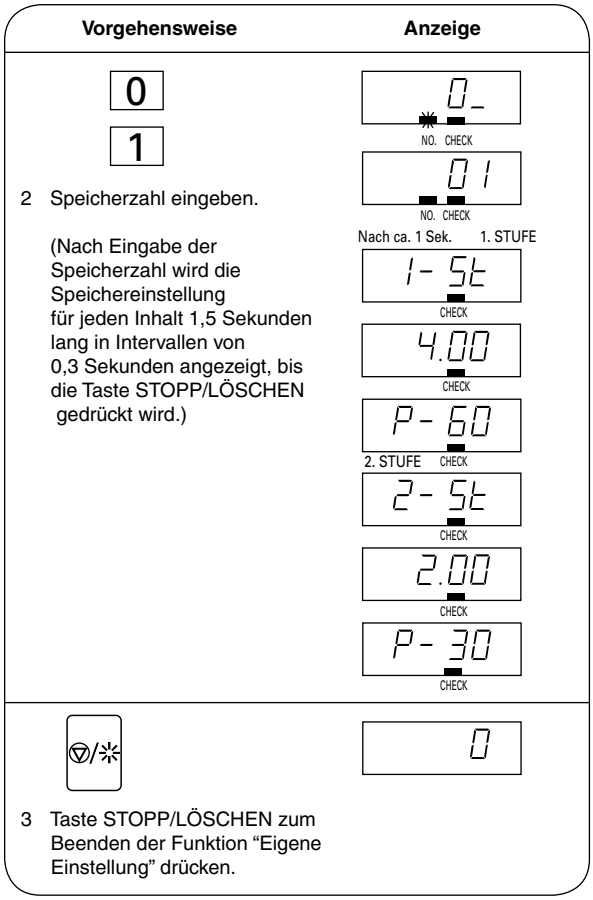
6. Speicherprüfung

Verwenden Sie diese Einstellung, um die Programmierung für einen bestimmten Speicher zu prüfen.

* Angenommen, Sie möchten die für Speicher 1 programmierten Informationen einsehen, der für eine Dauer von 4 Minuten bei 60% für die 1. Stufe und 2 Minuten bei 30% für die 2. Stufe bei Zweizifferneingabe programmiert wurde.

Vorgehensweise	Anzeige
 1 Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und “6” eingeben.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd9 9 5/11/09 10:44:42 AM



HINWEISE:

1. Wird in Schritt 2 [0] (CHECK) angezeigt, wurde der Speicher nicht programmiert.
2. Es können mehrere Speicher geprüft werden, bis die Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion "Eigene Einstellung" gedrückt wird.
3. Die Art der Eingabe von Speicherzahlen hängt von der programmierten Speichereingabemethode ab.
4. Ist schnelles Auftauen im Speicher auf 30 Minuten eingestellt, werden [dEF] und [30.00] in Schritt 2 wiederholt angezeigt.

7. Zähler prüfen/löschen

Vor der erstmaligen Verwendung des Gerätes sicherstellen, dass die Zähler auf "0" gesetzt sind.

Zählerprüfung

Der Zähler gibt die Gesamtanzahl der Gerätenutzungen oder die Anzahl der Verwendungen jeder vorprogrammierten Speichertaste, des manuellen Garens oder des schnellen Auftauens an.

Gesamtnutzung Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und danach "7" eingeben. Die Gesamtnutzung wird angezeigt.

So werden mehrere Zähler geprüft

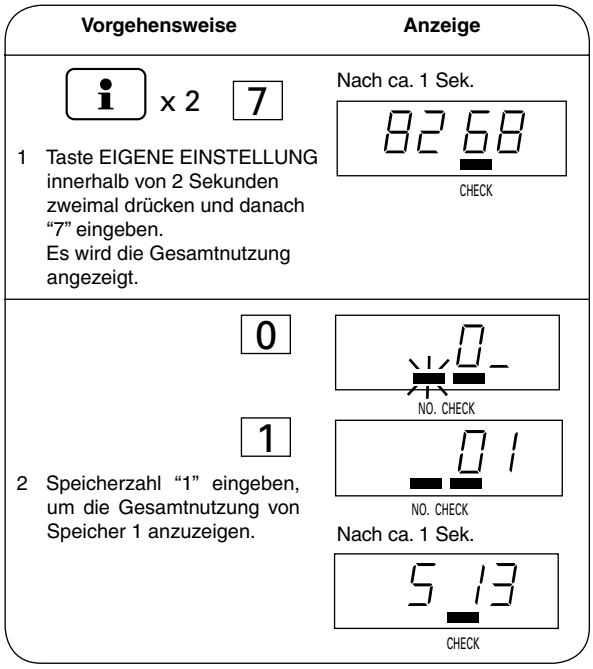
Nach Anzeige der vorherigen Nutzung Tasten wie im Folgenden angegeben drücken.

Gesamtnutzung jedes Speichers Speicherzahl eingeben.

Gesamtnutzung manuelles Garen Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.

Gesamtnutzung schnelles Auftauen Taste SCHNELLES AUFTAUEN drücken.

* Angenommen, Sie möchten die Gesamtnutzung des Gerätes sowie die Nutzung jedes Speichers einsehen. In diesem Fall wurde das Gerät 8268 Mal und Speicher 1 bei beliebiger Speichereingabemethode 513 Mal verwendet.



HINWEISE:

1. Taste STOPP/LÖSCHEN drücken, um die Zählerprüfung zu beenden.
2. Jeder Zähler wird nach Erreichen von 9999 automatisch auf 0 zurückgesetzt und fängt die Zählung wieder von vorne an.
3. Wie im Beispiel oben beschrieben können vor dem Betätigen der Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden mehrere Zähler geprüft werden.
4. Bei Eingabe von Speicherzahlen in "Zähler prüfen/löschen" kann nur die Zweizifferneingabe verwendet werden.

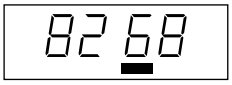
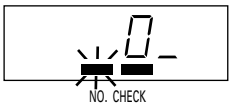
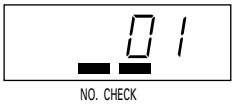
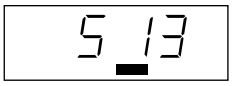
DEUTSCH

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd10 10 4/17/09 3:02:37 PM

So wird der Zähler auf "0" zurückgesetzt

Jeder Zähler kann manuell auf "0" zurückgesetzt werden, indem nach Anzeige des Zählers die START-Taste gedrückt wird.

* Angenommen, Sie möchten den Zähler für Speicher 1 bei beliebiger Speichereingabemethode zurücksetzen.

Vorgehensweise	Anzeige
[i] x 2 [7] 1 Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken, dann "7" eingeben. Es wird die Gesamtnutzung angezeigt.	Nach ca. 1 Sek. 
2 Speicherzahl "1" zur Überprüfung der Gesamtnutzung von Speicher 1 eingeben. [0] [1]	  Nach ca. 1 Sek. 
[◇] 3 START-Taste drücken.	
[▽/☼] 4 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion "Eigene Einstellung" drücken.	

HINWEISE:

1. Bei Eingabe von Speicherzahlen in "Zähler prüfen/löschen" kann nur die Zweizifferneingabe verwendet werden.
2. Zum Zurücksetzen der Gesamtnutzung des manuellen Garens Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG in Schritt 2 anstelle einer Zahlentaste drücken.
3. Zum Zurücksetzen der Gesamtnutzung des schnellen Auftauens Taste SCHNELLES AUFTAUEN in Schritt 2 anstelle einer Zahlentaste drücken.
4. Zum Zurücksetzen der Gesamtnutzung Schritt 2 überspringen.

8. Zähler des Lufteinlassfilters

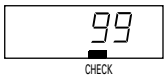
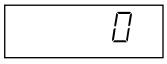
Verwenden Sie die Funktion "Eigene Einstellung" für den Lufteinlassfilter, um die Gesamtnutzung in Stunden seit dem letzten Zurücksetzen auf "0" einzusehen.

CU81 : Die Gesamtnutzungsdauer des Lufteinlassfilters wird angezeigt.

CU82 : Die Zeitgrenze für die Verwendung eines Filters kann geändert werden.

Verwenden Sie die Funktion "Eigene Einstellung" für den Lufteinlassfilterzähler, um den Lufteinlassfilterzyklus von 001-999 zu ändern. Die Werkseinstellung ist 100 Stunden. Werden 100 Stunden überschritten, beginnt die Anzeige FILTER auf dem Display zu blinken, um an das Reinigen des Luftfilters zu erinnern. Dies kann auch während eines Garvorgangs auftreten. Außerdem wird im Standby-Modus und während die Anzeige FILTER blinkt "FILt" blinkend anstelle von "0" angezeigt. Den Lufteinlassfilter reinigen (s. Seite D-20), wenn die Anzeige FILTER auf dem Display erscheint, und danach die Gesamtnutzung auf "0" zurücksetzen.

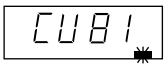
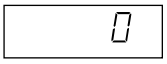
* Angenommen, Sie möchten die Gesamtnutzung in Stunden einsehen, die seit dem letzten Zurücksetzen 99 Stunden beträgt.

Vorgehensweise	Anzeige
[i] x 2 [8] [1] 1 Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und "8, 1" eingeben.	 Nach ca. 1 Sek. 
[▽/☼]	
2 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion "Eigene Einstellung" drücken.	

So wird der Zähler für den Lufteinlassfilter zurückgesetzt

Setzen Sie den Zähler für den Lufteinlassfilter nach dem Reinigen des Lufteinlassfilters zurück.

* Angenommen, Sie möchten den Zähler für den Lufteinlassfilter zurücksetzen, der seit dem letzten Zurücksetzen 101 Stunden aufweist, wobei der Lufteinlassfilterzyklus auf 100 voreingestellt ist.

Vorgehensweise	Anzeige
[i] x 2 [8] [1] 1 Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken, dann "8,1" eingeben.	 Nach ca. 1 Sek. 
[◇] 2 START-Taste drücken, um den Zähler auf "0" zurückzusetzen.	
[▽/☼] 3 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion "Eigene Einstellung" rücken.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd11 11 5/11/09 10:44:51 AM

Luftfilterzyklus

Die Werkseinstellung für den Luftfilterzyklus von 100 Stunden kann auf einen Wert von 001-999 Stunden geändert werden.

* Angenommen, Sie möchten den Zyklus auf 250 Stunden einstellen.

Vorgehensweise	Anzeige
[i] x 2 [8] [2] 1 Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken, dann "8, 2" eingeben.	CU82 Nach ca. 1 Sek. 100 CHECK
[⏎] 2 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	0
[2] [5] [0] 3 Gewünschte Zeitdauer eingeben. (Beispiel: "2, 5, 0" für 250 Stunden).	250
[◇] 4 START-Taste zum Speichern der Einstellungen drücken.	CU_
[▽/✳] 5 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion "Eigene Einstellung" drücken.	0

9. Auswahl der Aktion bei Versagen der Magnetronen

Das Gerät weist 2 Magnetronen auf. Im Fall des Versagens eines der Magnetrone kann das Gerät bis zur Wartung weiterverwendet werden, indem die Einstellungen zum Zulassen des Betriebs mit nur einem Magnetron geändert werden. Beim Betrieb mit nur einem Magnetron ist das Gargut jedoch zu prüfen, da zusätzliche Gardauer erforderlich ist.

CU91 : Das Gerät lässt sich bei Ausfall eines Magnetrons nicht bedienen = Werkseinstellung
CU92 : Das Gerät ist auch bei Ausfall eines Magnetrons betriebsbereit.

So werden Optionen für den Magnetronausfall festgelegt

Taste EIGENE EINSTELLUNG innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken und danach Zahlen eingeben:

"9, 1" zum Stoppen des Betriebs beim Ausfall eines Magnetrons
"9, 2" zum Zulassen des Betriebs mit nur einem Magnetron

START-Taste zum Speichern der Einstellungen und Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion "Eigene Einstellung" drücken.

10. Multiplikationsfaktoren für doppelte/dreifache Menge

Die Multiplikationsfaktoren für doppelte/dreifache Menge beim Speichergaren sind auf 1,80 und 2,60 voreingestellt. Diese Multiplikationsfaktoren können geprüft und ggf. geändert werden.

* Angenommen, Sie möchten den Multiplikationsfaktor für die doppelte Menge für Speicher 1 einsehen und ihn in 2,00 für jede beliebige Speichereingabemethode ändern.

Vorgehensweise	Anzeige
[i] x 2 [x2/x3] 1 Taste EIGENE EINSTELLUNG zweimal innerhalb von 2 Sekunden und Taste DOPPELTE/DREIFACHE MENGE drücken.	2 _ _ NO. CHECK
[0] [1] 2 Speicherzahl eingeben.	2 0_ NO. CHECK 2 01 NO. CHECK Nach ca. 1 Sek. 1.80 CHECK
[⏎] 3 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	0.00
[2] [0] [0] 4 Gewünschten Multiplikationsfaktor eingeben. (Beispiel: "2, 0, 0" für 2.00.)	2.00
[◇] 5 START-Taste zum Speichern der Einstellungen drücken.	2 _ _ NO. CHECK
[▽/✳] 6 Taste STOPP/LÖSCHEN drücken, um die Funktion "Eigene Einstellung" zu beenden.	0

DEUTSCH

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd12 12 5/11/09 10:44:52 AM

HINWEISE:

1. Bei der Eingabe von Speicherzahlen mit einem Multiplikationsfaktor für doppelte/dreifache Menge kann ausschließlich die Zweizifferneingabemethode verwendet werden.
2. Multiplikationsfaktoren können zwischen 0,01 und 9,99 für doppelte und dreifache Menge liegen.
3. Wenn Sie den Multiplikationsfaktor für die dreifache Menge einsehen möchten, nach zweimaligem Drücken der Taste EIGENE EINSTELLUNG die Taste DOPPELTE/DREIFACHE MENGE in Schritt 1 zweimal drücken.
4. Multiplikationsfaktoren für doppelte/dreifache Menge können eingesehen und geändert werden, bevor die Taste STOPP/ LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” gedrückt wird.

11. Einstellung für schnelles Auftauen

Das schnelle Auftauen von Lebensmitteln erfolgt in 3 Stufen. Die Abtauabfolge ist wie folgt voreingestellt, kann jedoch geändert werden.

	Auftaudauer	Leistungsstufe
STUFE 1	Z x A1: (0,20*) + B1: (20*) Sek.	PL1 (40*) %
STUFE 2	Z x A2: (0,13*) + B2: (30*) Sek.	PL2 (30*) %
STUFE 3	Z - STUFE1 - STUFE2	PL3 (20*) %
Pausen-zeitpunkt	Siehe Tabelle für Pausenzeitpunkte weiter unten (50*)	

Z : EINGABEZEIT (GESAMTE GARDAUER)

* : Die Zahlen in Klammern geben die Werkseinstellungen an und können angepasst werden.

Das schnelle Auftauen wird nach 50% der gesamten Auftauzeit standardmäßig angehalten, um das Gargut zu prüfen. Die Pausenzeitpunkte können ebenfalls angepasst werden.

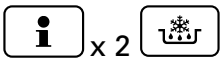
Pausenzeitpunkt

TASTE	Anzeige	Pausenzeitpunkt
0	0	Keine Pause.
1	1	Nach 10% der gesamten Gardauer.
2	2	Nach 20% der gesamten Gardauer.
3	3	Nach 30% der gesamten Gardauer.
4	4	Nach 40% der gesamten Gardauer.
5	5	Nach 50% der gesamten Gardauer.
6	6	Nach 60% der gesamten Gardauer.
7	7	Nach 70% der gesamten Gardauer.
8	8	Nach 80% der gesamten Gardauer.
9	9	Nach 90% der gesamten Gardauer.
START	A	Am Ende jeder Stufe

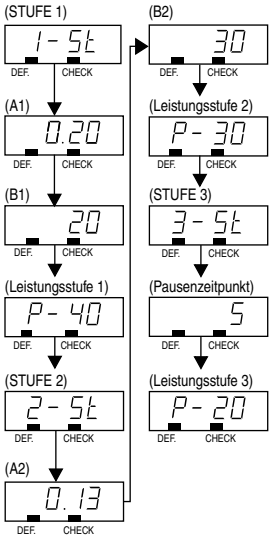
* Angenommen, Sie möchten die Werkseinstellung für schnelles Auftauen folgendermaßen ändern:

	Auftaudauer	Leistungsstufe
STUFE 1	Z x 0,30 + 10 Sek.	50%
STUFE 2	Z x 0,15 + 20 Sek.	20%
STUFE 3	Z - STUFE1 - STUFE2	10%
Pausenzeit-punkt	Nach Ablauf von 70% der gesamten Auftaudauer.	

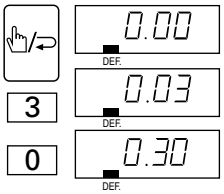
Vorgehensweise **Anzeige**



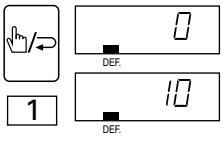
1 Taste EIGENE EINSTELLUNG zweimal drücken. (Die Einstellung für schnelles Auftauen in jeder Phase wird alle 1,5 Sekunden angezeigt, bis die Taste MANUELL/ WIEDERHOLUNG gedrückt wird.)



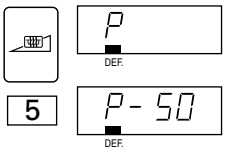
2 Taste MANUELL/ WIEDERHOLUNG drücken und gewünschten Multiplikationsfaktor für A1 in Stufe 1 eingeben. (Beispiel: “3,0” für 0,30)



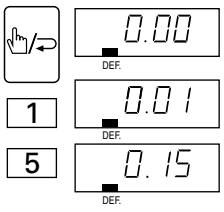
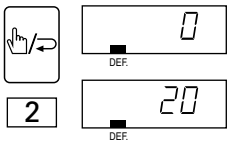
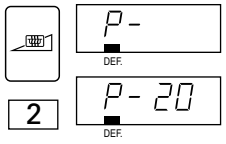
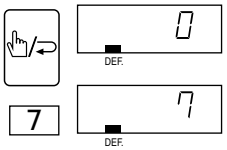
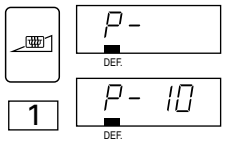
3 Taste MANUELL/ WIEDERHOLUNG drücken und gewünschte Zeit für B1 in Stufe 1 eingeben. (Beispiel: “1” für 10 Sekunden)



4 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken und gewünschte Leistungsstufe für PL1 in Stufe 1 eingeben. (Beispiel: “5” für 50%)



_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd13 13 4/17/09 3:02:38 PM

Vorgehensweise	Anzeige
5 Taste MANUELL/ WIEDERHOLUNG drücken und gewünschten Multiplikationsfaktor für A2 in Stufe 2 eingeben. (Beispiel: “1, 5” für 0,15)	
6 Taste MANUELL/ WIEDERHOLUNG drücken und gewünschte Zeit für B2 in Stufe 2 eingeben. (Beispiel: “2” für 20 Sekunden)	
7 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken und gewünschte Leistungsstufe für PL2 in Stufe 2 eingeben. (Beispiel: “2” für 20%)	
8 Taste MANUELL/ WIEDERHOLUNG drücken und Pausenzeitpunkt eingeben. (Beispiel: “7” eingeben, wenn Pause nach Ablauf von 70% der gesamten Auftaudauer auftreten soll.)	
9 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken und gewünschte Leistungsstufe für PL3 in Stufe 3 eingeben. (Beispiel: “1” für 10%)	
10 START-Taste drücken.	
11 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden der Funktion “Eigene Einstellung” drücken.	

HINWEISE:

1. Siehe Tabelle der Mikrowellenleistung auf Seite D-6 sowie “Pausenzeitpunkt” auf Seite D-13.
2. Sie können negative Zahlen für B1 und B2 in den Stufen 3 und 6 eingeben.
   In diesem Fall
   Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG in Stufe 3 oder 6 zweimal drücken (- 0 wird angezeigt) und gewünschte Zeit für B1 und B2 in Stufe 1 und 2 eingeben.
   Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG erneut drücken, um positive Zahlen einzugeben. (0 wird angezeigt.)

SICHERN VON SPEICHERN

* Speicher 0 - 9 sind Werkseinstellungen. Siehe Tabelle “Programmierte Speicher und Speichereingabemethode” auf Seite D-4.

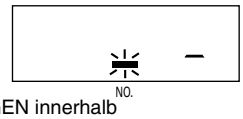
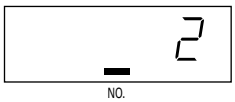
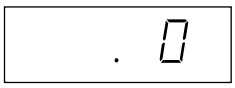
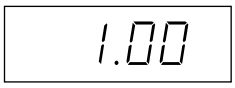
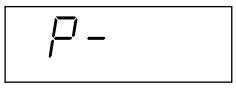
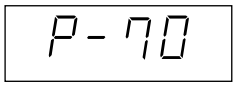
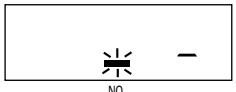
* Vor der Verwendung des Speichergarens müssen Speicher programmiert werden.

Speicherplätze
Zweizifferneingabe: Speicher 0-99
Einzelziffereingabe: Speicher 0-9
Wiederholte Zifferneingabe: Speicher 0-29
Max. Garstufen: 4

Einstellen der Zeit und Leistungsstufe für einstufiges Garen

<Einzelziffereingabe>

* Angenommen, Sie möchten 1 Minute bei 70% für Speicher 2 festlegen.

Vorgehensweise	Anzeige
X 2 1 Taste SPEICHER FESTLEGEN innerhalb von 2 Sekunden zweimal drücken.	
2 2 Speicherzahl eingeben.	
3 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	
1 0 0 4 Gardauer eingeben.	
5 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken.	
7 6 Leistungsstufe eingeben.	
7 Taste SPEICHER FESTLEGEN zum Sichern des Speichers drücken.	
8 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden drücken.	

DEUTSCH

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd14 14 4/17/09 3:02:39 PM

HINWEISE:
1. Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.
2. Wenn die Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” auf dem Display angezeigt. Zum Löschen des Fehlercodes Taste STOPP/LÖSCHEN drücken und neu programmieren. Siehe “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.
3. Beim einstufigen Garen mit 100% braucht die Taste LEISTUNGSSTUFE nicht gedrückt zu werden.

<Wiederholte Zifferneingabe>

* Angenommen, Sie möchten 1 Minute bei 70% für Speicher 12 einstellen.

Vorgehensweise	Anzeige
[→] X 2	– – (NO.)
1 Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.	
[2] [2]	_12 (NO.)
2 Speicherzahl eingeben.	
[☜/↩]	. 0
3 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	
[1] [0] [0]	1.00
4 Gardauer eingeben.	
[▦]	P-
5 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken.	
[7]	P-70
6 Leistungsstufe eingeben.	
[→]	– – (NO.)
7 Taste SPEICHER FESTLEGEN drücken.	
[▽/✳]	0
8 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden drücken.	

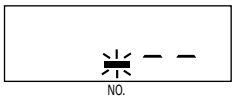
HINWEISE:
1. Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.
2. Wenn die programmierte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” auf dem Display angezeigt. Zum Löschen des Fehlercodes Taste STOPP/LÖSCHEN drücken und neu programmieren. Siehe “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.
3. Beim einstufigen Garen mit 100% braucht die Taste LEISTUNGSSTUFE nicht gedrückt zu werden.

<Zweizifferneingabe>

* Angenommen, Sie möchten 4 Minuten bei 60% für Speicher 1 und 2 Minuten bei 30% für Speicher 2 einstellen.

Vorgehensweise	Anzeige
[→] X 2	– – (NO.)
1 Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.	
[0] [1]	_01 (NO.)
2 Speicherzahl eingeben.	
[☜/↩]	. 0
3 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	
[4] [0] [0]	4.00
4 Gardauer für Speicher 1 eingeben.	
[▦]	P-
5 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken.	
[6]	P-60
6 Leistungsstufe für Speicher 1 eingeben.	
[→]	– – (NO.)
7 Taste SPEICHER FESTLEGEN zum Sichern von Speicher 1 drücken.	
[0] [2]	_02 (NO.)
8 Speicherzahl eingeben.	
[☜/↩]	. 0
9 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	
[2] [0] [0]	2.00
10 Gardauer für Speicher 2 eingeben.	
[▦]	P-
11 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken.	

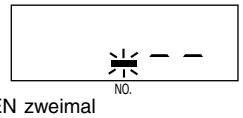
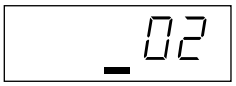
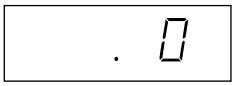
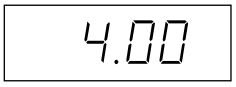
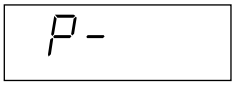
_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd15 15 4/17/09 3:02:39 PM

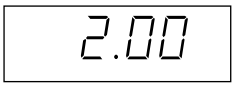
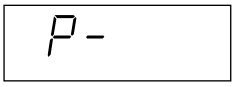
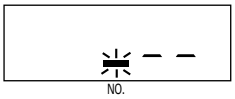
Vorgehensweise	Anzeige
3	P- 30
12 Leistungsstufe für Speicher 2 eingeben.	
	
13 Taste SPEICHER FESTLEGEN zum Sichern von Speicher 2 drücken.	
	
14 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden drücken.	

HINWEISE:
1. Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.
2. Wenn die programmierte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” auf dem Display angezeigt. Zum Löschen des Fehlercodes Taste STOPP/LÖSCHEN drücken und neu programmieren. Siehe “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.
3. Beim einstufigen Garen mit 100% braucht die Taste LEISTUNGSSTUFE nicht gedrückt zu werden.

Programmieren des mehrstufigen Garens

* Angenommen, Sie möchten 4 Minuten bei 60% für die 1. Stufe und 2 Minuten bei 30% für die 2. Stufe anhand der Zweizifferneingabe für Speicher 2 einstellen.

Vorgehensweise	Anzeige
 X 2	
1 Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.	
0 2	
2 Speicherzahl eingeben.	
	
3 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	
4 0 0	
4 Gardauer für 1. Stufe eingeben.	
	
5 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken.	

Vorgehensweise	Anzeige
6	P- 60
6 Leistungsstufe für 1. Stufe eingeben.	
	
7 Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken.	
2 0 0	
8 Gardauer für 2. Stufe eingeben.	
	
9 Taste LEISTUNGSSTUFE drücken.	
3	P- 30
10 Leistungsstufe für 2. Stufe eingeben.	
	
11 Taste SPEICHER FESTLEGEN zum Sichern des Speichers drücken.	
	
12 Taste STOPP/LÖSCHEN zum Beenden drücken.	

HINWEISE:
1. Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.
2. Wenn die programmierte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” auf dem Display angezeigt. Zum Löschen des Fehlercodes Taste STOPP/LÖSCHEN drücken und neu programmieren. Siehe “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.
3. Bei 100% im mehrstufigen Garen braucht die Taste LEISTUNGSSTUFE in der letzten Stufe nicht gedrückt zu werden.

DEUTSCH

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd16 16 4/17/09 3:02:41 PM

Einstellen der gesamten Auftauzeit beim schnellen Auftauen

* Angenommen, Sie möchten die gesamte Auftauzeit beim schnellen Auftauen auf 30 Minuten anhand der Zweizifferneingabe für Speicher 2 einstellen.

Vorgehensweise	Anzeige
[→] X 2 1 Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.	NO.
[0] [2] 2 Speicherzahl eingeben.	NO.
[❄] 3 Taste SCHNELLES AUFTAUEN drücken.	DEF.
[3] [0] [0] [0] 4 Auftauzeit eingeben.	DEF.
[→] 5 Taste SPEICHER FESTLEGEN drücken.	NO.
[⏻/☼] 6 Taste STOPP/LÖSCHEN drücken.	

HINWEISE:

1. Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.
2. Wenn die programmierte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” auf dem Display angezeigt. Zum Löschen des Fehlercodes Taste STOPP/LÖSCHEN drücken und neu programmieren. Siehe “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.
3. Siehe WISSENSWERTES BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN auf Seite D-25.

* Angenommen, Sie möchten die gesamte Auftauzeit beim schnellen Auftauen auf 30 Minuten anhand der Einzelziffereingabe für Speicher 2 einstellen.

Vorgehensweise	Anzeige
[→] X 2 1 Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.	NO.
[2] 2 Speicherzahl eingeben.	NO.

HINWEISE:

1. Führen Sie zum Abschließen des Vorgangs Schritte 3-6 links auf Seite D-17 aus.
2. Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.
3. Wenn die programmierte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” auf dem Display angezeigt. Zum Löschen des Fehlercodes Taste STOPP/LÖSCHEN drücken und neu programmieren. Siehe “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.
4. Siehe WISSENSWERTES BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN auf Seite D-25.

* Angenommen, Sie möchten die gesamte Gardauer beim schnellen Auftauen auf 30 Minuten anhand der wiederholten Zifferneingabe für Speicher 12 einstellen.

Vorgehensweise	Anzeige
[→] X 2 1 Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.	NO.
[2] [2] 2 Speicherzahl eingeben.	NO.

HINWEISE:

1. Führen Sie zum Abschließen des Vorgangs Schritte 3-6 links auf Seite D-17 aus.
2. Taste SPEICHER FESTLEGEN zweimal innerhalb von 2 Sekunden drücken.
3. Wenn die programmierte Gardauer das zulässige Maximum übersteigt, wird der Fehlercode “EE9” auf dem Display angezeigt. Zum Löschen des Fehlercodes Taste STOPP/LÖSCHEN drücken und neu programmieren. Siehe “Maximale Gardauer” auf Seite D-18.
4. Siehe WISSENSWERTES BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN auf Seite D-25.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd17 17 4/23/09 3:23:50 PM

Maximale Gardauer

1. 100% - 60% Leistung: Die gesamte Gardauer beträgt maximal 60 Minuten.
2. 50% - 10% Leistung: Die gesamte Gardauer beträgt maximal 120 Minuten.
3. Mehrstufiges Garen: Die maximale Gardauer ergibt sich aus folgender Berechnung. Jede Stufe weist eine Leistung von 100 - 60% bzw. 50 - 10% auf.

Berechnung der maximalen Gardauer

$$\text{Gesamte Gardauer bei 100 - 60\% Leistung} + \frac{\text{Gesamte Gardauer bei 50 - 10\% Leistung}}{2} \leqq 60 \text{ Minuten}$$

* Angenommen, es soll 5 Minuten bei 100% in der 1. Stufe, 15 Minuten bei 80% in der 2. Stufe, 40 Minuten bei 30% in der 3. Stufe und 20 Minuten bei 10% in der 4. Stufe gegart werden. In diesem Fall beträgt die tatsächliche Gardauer 80 Minuten und die berechnete Dauer laut folgender Formel 50 Minuten.
[5 Min. + 15 Min.] + [(40 Min. + 20 Min.)/2] $\leqq$ 60 Min.

4. 0% Leistung: Es können maximal 99 Minuten und 99 Sekunden auf einer Stufe eingegeben werden (max. 4 Stufen).
5. Schnelles Auftauen: Die maximale Auftaudauer beträgt 90 Minuten. Siehe “Berechnung der maximalen Gardauer” weiter oben.

DEUTSCH

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

DEMONSTRATIONSMODUS

Zur Demonstration die Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG gefolgt von “0” drücken und danach die START-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Nun können Garvorgänge demonstriert werden, ohne dass im Gerät tatsächlich gegart wird. Die Zeit im Zeitmesser läuft schnell ab.
Zum Abbrechen die Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG und danach “0” und die Taste STOPP/LÖSCHEN drücken oder den Stecker des Gerätes ziehen.
Um im Demonstrationsmodus einen Garvorgang zu starten, die Taste MANUELL/WIEDERHOLUNG drücken und Zeit eingeben, danach die START-Taste drücken. Nach dem Garen die Taste STOPP/LÖSCHEN drücken, um in den Demonstrationsmodus zurückzukehren.
Im Demonstrationsmodus wird das Gerät nicht automatisch abgeschaltet, auch wenn das Gerät mindestens 3 Minuten lang nicht bedient wird.

ÜBERWACHUNG

Die Überwachungsfunktion dient zur Prüfung der Leistungsstufe während des Garens.
Zur Prüfung der Leistungsstufe die Taste LEISTUNGSSTUFE drücken. Daraufhin wird die Leistungsstufe angezeigt. Die Leistungsstufe wird so lange angezeigt, wie die Taste LEISTUNGSSTUFE gedrückt wird. Wird die Taste LEISTUNGSSTUFE losgelassen, erscheint die vorherige Anzeige auf dem Display.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd18 18 4/17/09 3:02:42 PM

REINIGUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEGLICHE ESSWARENRESTE ENTFERNEN - Das Gerät sauber halten, da anderenfalls die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN:

- DAS GERÄT NICHT BETREIBEN, WENN DER SPRITZSCHUTZ NICHT EINGESETZT IST.
- DEN SPRITZSCHUTZ ERST DANN ENTFERNEN, WENN DAS NETZKABEL VON DER STECKDOSE ABGETRENNT IST, DA DAS DREHANTENNEN-SYSTEM, DAS SICH AN DER DECKE BEFINDET, SICH NOCH EINE MINUTE NACH DEM ÖFFNEN DER TÜR DREHT UND ZU VERLETZUNGEN FÜHREN KANN.
- KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERNDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.
- WASSER NICHT DIREKT AUF DAS GERÄT SPRITZEN. DIES KANN ZU ELEKTRISCHEM SCHLAG, KRIECHSTROM ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES FÜHREN.
- DAS GERÄT SOLLTE NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.
- WIRD DAS GERÄT NICHT IN GEREINIGTEM ZUSTAND GEHALTEN, KANN DIES ZU EINER BESCHÄDIGUNG DER OBERFLÄCHE FÜHREN, WAS DIE GEBRAUCHSDAUER DES GERÄTES NACHTEILIG BEEINFLUSSEN UND MÖGLICHERWEISE ZU EINER GEFAHRENSITUATION FÜHREN KANN.
- NICHT DIE ANTENNENABDECKUNG ENTFERNEN. SIE IST NICHT ZUR ENTNAHME VORGESEHEN.

AUSSENSEITEN

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

BEDIENFELD

Vor der Reinigung Tür öffnen, um Taste des Bedienfelds zu deaktivieren. Das Bedienfeld sollte vorsichtig gereinigt werden. Dazu ein lediglich mit Wasser angefeuchtetes Tuch benutzen und das Bedienfeld behutsam sauberwischen. Nicht unnötig viel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Anderenfalls könnte das Bedienfeld ernsthaft beschädigt werden und die Tasteneingabe nicht mehr funktionieren.

INNENRAUM

1) Zum einfachen Reinigen und aus hygienischen Gründen sollten Spritzer und andere Verunreinigungen am Ende eines jeden Tages mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm entfernt werden. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem feuchten Tuch nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Überlagerte Spritzerschichten können überhitzt werden und zu rauchen oder zu brennen beginnen bzw. zu einer Lichtbogenbildung führen.
2) Der Keramikboden sollte immer sauber sein. Wenn Fett und andere Rückstände im Innenraum verbleiben, kann dies bei der nächsten Verwendung des Gerätes zu Überhitzung, Rauch oder Feuer führen.
   Der Betrieb des Gerätes bei übermäßigen Rückständen kann zu Rissen oder Brüchen der Keramikplatte führen. Das Gerät nicht bei angerissener oder gebrochener Keramikplatte verwenden.
3) Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
4) Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

VORSICHT:

DIE KERAMIKPLATTE NICHT AUS DEM GERÄT ENTFERNEN.

SPRITZSCHUTZ (RAHMEN + ABDECKUNG)

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

SPRITZSCHUTZ (Rahmen + Abdeckung)

Spritzschutz wie in Abb. 2 dargestellt entfernen, und Rahmen von der Abdeckung trennen.

So wird der Spritzschutz entfernt

Netzkabel von der Steckdose trennen. Die 2 Laschen, die die obere Geräteabdeckung halten, wie in Abb. 2 dargestellt zur Garraumdecke drehen, und dann die Abdeckung vorsichtig nach unten ziehen, um sie von der Garraumdecke zu trennen. Danach die Abdeckung vom Rahmen trennen. Sie wird von 4 Riegeln gehalten.

ABDECKUNG:
Fett, Spritzer und andere Verunreinigungen an der oberen Geräteabdeckung mit einem weichen, mit einer milden Reinigungslösung angefeuchteten Tuch entfernen.
Den Spritzschutz nicht im Reinigungsmittel eintauchen oder waschen.

RAHMEN:
Fett, Spritzer und andere Verunreinigungen am Rahmen mit einem weichen, mit einer milden Reinigungslösung angefeuchteten Tuch entfernen. Verhärtete Spritzer oder Verunreinigungen mit einem Plastikspachtel entfernen. **Keine Metallbürsten oder scharfkantigen Gegenstände** verwenden, da der Rahmen während des Erhitzens aufgrund von Kratzern verzogen werden oder brechen kann. Zum Entfernen verhärteter Spritzer oder Verunreinigungen den Rahmen für kurze Zeit in eine milde Reinigungslösung eintauchen. **Kein Reinigungsmittel mit Orangenöl** verwenden, da der Rahmen sich auflösen könnte.

So wird der Spritzschutz montiert

Netzkabel von der Steckdose trennen. Abdeckung wieder am Rahmen anbringen. Vorsprung A (2) in die 2 Löcher in der hinteren Garraumwand einführen, und danach Vorsprung B (2) in die 2 Löcher in der Garraumdecke wie in Abb. 2. dargestellt einführen. Laschen in ihre Ausgangsposition schieben.

ANTENNENABDECKUNG

Weist die Antennenabdeckung Fett, Spritzer oder andere Verunreinigungen auf, mit einem weichen, mit milder Reinigungslösung angefeuchteten Tuch abwischen. **Keine Metallbürsten oder scharfkantigen Gegenstände** verwenden, da die Antennenabdeckung während des Erhitzens aufgrund von Kratzern verzogen werden oder brechen kann.

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd19 19 4/17/09 3:02:50 PM

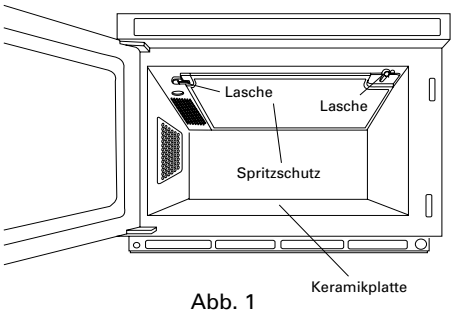


Abb. 1

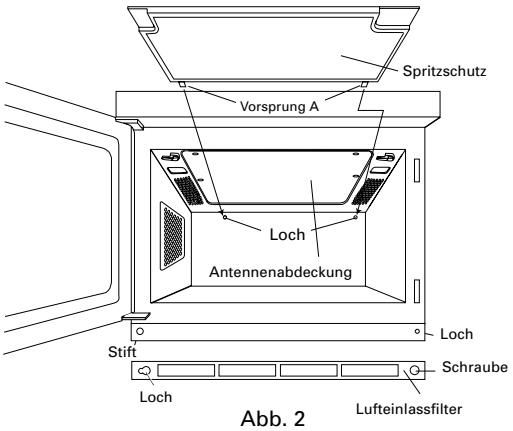


Abb. 2

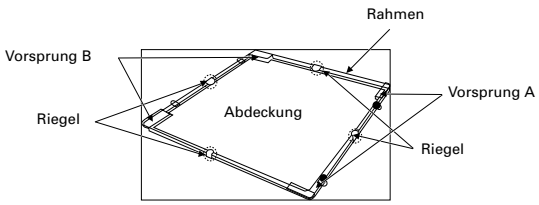


Abb. 3 Spritzschutz

GERÄTETÜR

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und anliegende Teile regelmäßig mit einem feuchten weichen Tuch abwischen, um jegliche Verschmutzungen zu entfernen. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen stets sauber halten, sodass Fett, Spritzer und andere Verunreinigungen sich nicht ansammeln können. Ansammlungen können zum Austritt von Mikrowellenenergie führen.

LUFTEINLASSFILTER

Den Lufteinlassfilter sauber halten. Lufteinlassfilter alle zwei Wochen (ca. 100 Nutzungsstunden) oder bei intensiver Nutzung öfter reinigen. Siehe “Eigene Einstellung” Nr. 8 - Zähler des Lufteinlassfilters auf Seite D-11. Schraube lockern, mit der der Lufteinlassfilter am Gerät befestigt ist, und Lufteinlassfilter etwas nach links verschieben, um ihn vom Stift zu entnehmen. Den Lufteinlassfilter in mildem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch trocknen. Nach dem Reinigen den Lufteinlassfilter wieder einsetzen. Den Lufteinlassfilter alle zwei Wochen reinigen. Die Schraube lässt sich per Hand oder mithilfe einer Münze lösen und befestigen.

VORSICHT:

KERAMIKPLATTE NICHT AUS DEM GERÄT ENTFERNEN.

HINWEISE:

1. Spritzschutz ordnungsgemäß montieren. Die Verwendung des Gerätes bei inkorrekt eingesetztem Spritzschutz kann die Komponenten im Garraum beschädigen und die Gerätegebrauchsdauer reduzieren.

GERÄTELAMPENAUSTAUSCH

Ziehen Sie das Netzkabel des Gerätes aus der Steckdose, bevor Sie die Gerätelampen-Abdeckung entfernen. Tauschen Sie danach die Lampe (25W/240V) aus. Stellen Sie sicher, dass die Gerätelampen-Abdeckung am Gehäuse befestigt wird, nachdem Sie die Lampe ersetzt haben.

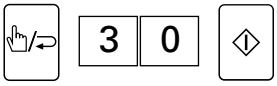
DEUTSCH

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd20 20 8/24/12 11:54:36 AM

FUNKTIONSPRÜFUNG

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

1. Stromversorgung
   Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
   Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Bei geöffneter Tür:
   A. Leuchtet die Garraumlampe auf? JA_____ NEIN _____
3. Stellen Sie einen Messbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.
   Drücken Sie die folgenden Tasten:



   A. Leuchtet die Garraumlampe auf? JA_____ NEIN _____
   B. Fängt die Anzeige an zu leuchten? JA_____ NEIN _____
   C. Ist das Wasser nach Ablauf von 30 Sekunden heiß? JA_____ NEIN _____

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

WICHTIG:

1. Wird auf dem Display auch bei an das Netz angeschlossenem Gerät nichts angezeigt, wurde das Gerät möglicherweise automatisch abgeschaltet. Zur Verwendung des Gerätes die Tür öffnen. Siehe VOR INBETRIEBNAHME auf Seite D-4.

HINWEIS:

1. Läuft die Zeit auf dem Display sehr schnell ab, lesen Sie den Abschnitt zum Demonstrationsmodus auf Seite D-18.

FEHLERMODUS

Sollte eine Fehleranzeige auf dem Display erscheinen, folgen Sie diesen Anleitungen:

EE-Modus	Grund	Abhilfe
EE 1, EE 2	Versagen eines der Magnetrone	Kundendienst anfordern.★
EE 3	Versagen beider Magnetrone	Kundendienst anfordern.
EE 4	Spannung zu hoch	Kundendienst anfordern.
EE 5	Spannung zu niedrig	Kundendienst anfordern.
EE 7	Temperatur des Garraumes oder einer Komponente zu hoch	Vergewissern, dass die Luft-Eintrittsöffnungen an der Geräterückseite nicht blockiert werden oder Geräteaußenseite nicht zu heiß ist. Abhilfe schaffen. Einige Minuten warten und erneut versuchen. Bleibt das Problem bestehen, Kundendienst anfordern.
EE 8	Schaltungsfehler	Kundendienst anfordern.
EE 9	Maximale Gardauer wurde überschritten.	Siehe HINWEIS für GAREN MIT DOPPELTER/DREIFACHER MENGE MIT SPEICHER auf Seite D-5, HINWEISE 2 für einstufiges Garen bzw. HINWEISE 2 für MEHRSTUFIGES GAREN auf Seite D-6 in der Bedienungsanleitung. Taste STOPP/LÖSCHEN drücken und niedrigere gesamte Gardauer oder geringere Leistungsstufen eingeben.
EE 0	Ausfall des Gebläsemotors oder eines anderen Motors. Spritzschutz nicht ordnungsgemäß montiert.	Gebläsemotor oder anderer Motor: Kundendienst anfordern. Spritzschutz: Ordnungsgemäße Montage des Spritzschutzes prüfen. Bleibt das Problem bestehen, Kundendienst anfordern (s. Seiten D-19 - D-20).

★ EE 1 und EE 2 : Im Fall des Versagens eines der Magnetrone kann das Gerät bis zur Wartung weiterverwendet werden, indem unter “Eigene Einstellung” die Einstellungen zum Zulassen des Betriebs mit nur einem Magnetron geändert werden (s. Seite D-12). Beim Betrieb mit nur einem Magnetron ist das Gargut jedoch zu prüfen, da zusätzliche Gardauer erforderlich ist.

Taste STOPP/LÖSCHEN drücken, um die Fehleranzeige zu löschen. Ermitteln Sie bei jeder Fehleranzeige den Grund und fordern Sie außer bei EE7 und EE9 den Kundendienst an. Folgen Sie bei EE7 den entsprechenden Abhilfemaßnahmen. Sollte EE7 danach weiterhin angezeigt werden, fordern Sie den Kundendienst an.

_21-21_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd21 21 4/17/09 3:02:59 PM

WARTUNGSMODUS

Wird einer der Wartungsindikatoren auf dem Display angezeigt, folgende Anleitung befolgen:

CC-Modus	Grund	Abhilfe
CC1 CC2	Nutzungsdauer der Magnetronen übersteigt 1.250 Stunden.	**Umgehend Kundendienst zum Austausch der entsprechenden Teile anfordern. Nach 1.250 Betriebsstunden der Magnetronen wird das gewünschte Zubereitungsergebnis nicht erreicht, da die Mikrowellenleistung abnimmt.** Bleibt der Austausch von Teilen, die die empfohlene Nutzungsdauer überschritten haben, aus, kann dies zum Versagen des Gerätes führen.
CC4	Nutzung der Steuereinheit, Relais und Schalter übersteigt 200.000 Betätigungen.	
CC3	Nutzungsdauer des Absaugmotors übersteigt 3.000 Stunden.	Auch bei Anzeige von "CC3" kann das Gerät weiterhin für kurze Zeiträume verwendet werden. Umgehend Kundendienst zum Austausch der entsprechenden Teile anfordern.

HINWEISE:

1. "CC" und der Indikator " * " werden auf dem Display angezeigt, wenn die empfohlene Nutzungsdauer eines Teils überschritten wird. "CC" und der Indikator " * " können durch Betätigen der Taste STOPP/LÖSCHEN gelöscht werden. Umgehend Kundendienst zum Austausch der entsprechenden Teile anfordern. Bleibt der Austausch von Teilen, die die empfohlene Nutzungsdauer überschritten haben, aus, kann dies zum Versagen des Gerätes führen.
2. Treten ein oder mehrere Wartungsmodi gleichzeitig auf, werden "CC" sowie die Modikennzahlen durch Kommas getrennt angezeigt. Beispiel: Bei Auftreten von CC1 werden auf dem Display reziprok "CC" und "1" angezeigt, bei gleichzeitigem Auftreten von CC2 und CC4 werden auf dem Display reziprok "CC" und "2.4." angezeigt.
3. Nach 4.000 Betriebsstunden der Magnetronen wird "EE1" oder "EE2" auf dem Display angezeigt, und das Gerät kann nicht mehr verwendet werden.

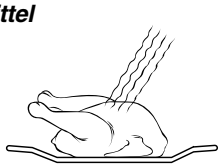
DEUTSCH

RATGEBER

WISSENSWERTES ÜBER MIKROWELLEN

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

Lebensmittel



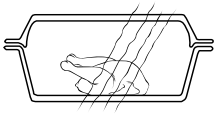
Mikrowellen werden absorbiert

DAS GEEIGNETE GESCHIRR

Glas, Glaskeramik und Porzellan

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

Glas, Porzellan, Keramik
Kunststoff, Papier usw.



Mikrowellen dringen durch

Keramik

ist im Allgemeinen gut geeignet, muss jedoch glasiert sein. Bei Verwendung von unglasiertem Geschirr kann Feuchtigkeit in das Material aufgenommen werden und es erhitzen. Dies kann das Material zum Zerspringen bringen.

Kunststoff und Papiergeschirr

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Kunststoff- oder Papiergeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

Mikrowellenfolie

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln von Lebensmitteln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

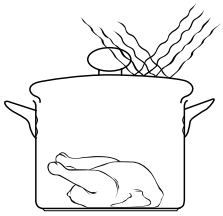
Bratbeutel

können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclips sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da durch sie die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie mit einer Gabel mehrmals in den Bratbeutel. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

Metall

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Alufolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnellauftauen oder garen (z.B. Hühnerflügel).

Metall



Mikrowellen werden reflektiert

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

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

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

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd22 22 4/17/09 3:03:08 PM

GESCHIRR-EIGNUNGSTEST

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

ZUR BENUTZUNG DER LEISTUNGSSTUFEN

100% - 70% Leistung:

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

60% - 40% Leistung:

Für längere Garzeiten und kompakte Lebensmittel.

30% - 20% Leistung:

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

10% Leistung:

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

Grundsätzlich empfiehlt es sich, die zu garenden oder aufzuwärmenden Lebensmittel abzudecken. Zusätzlich kann das Lebensmittel mit etwas Wasser benetzt werden (gesalzenes Wasser oder ggf. Bouillon sind ebenfalls verwendbar).

Der Wasserdampf hält das Lebensmittel feucht und hilft, das Garen zu beschleunigen.

GARTABELLE UND REZEPTE

R1500AT	Lebensmittel	Ausgangs-temperatur	Mikrowellen-leistung	200 g	400 g	600 g	Bemerkungen
AUFTAUEN	Fleisch	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'	ca. 12'	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 10 Minuten
	Geflügel	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 13'	
	Fisch	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 11'	
	Obst	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 7'30"	—	
	*Kuchen (ohne Obst oder Käse)	-18°C	10%	ca. 1'40"	ca. 2'10"	ca. 2'40"	
	*Torte	-18°C	10%	ca. 1'30"	ca. 2'50"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	ca. 5'	ca. 8'30"	ca. 12'	
	**Aufschnitt	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
AUFWÄRMEN	Klare Suppe	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'10"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
	Cremesuppe	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'20"	
	Eintopf	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'30"	
	Beilagen, Nudeln	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Beilagen, Reis	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Beilagen, Kartoffeln	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 3'	
	Beilagen, Gemüse	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Gebackene Bohnen	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	—	
	Gulasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	—
	*Fleisch (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	—	
	*Würstchen (50 g)	5±2°C	100%	ca. 20 Sek.	ca. 30 Sek.	ca. 50 Sek.	
GAREN	Beilagen, Kartoffeln	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	ca. 6'30"	Schüsseldeckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Beilagen, Gemüse	20±2°C	100%	ca. 3'20"	ca. 5'30"	ca. 7'30"	

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

** Aufgetaute Teile entfernen. Standzeit ca. 10 Minuten

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd23 23 4/17/09 3:03:08 PM

R2100AT	Lebensmittel	Ausgangs-temperatur	Mikrowellen-leistung	200 g	400 g	600 g	Bemerkungen
AUFTAUEN	Fleisch	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'50"	ca. 8'30"	Wenden nach der Hälfte der Auftauzeit. Standzeit: ca. 10 Minuten
	Geflügel	-18°C	10%	ca. 4'20"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Fisch	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'30"	ca. 7'30"	
	Obst	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'20"	—	
	*Kuchen (ohne Obst oder Käse)	-18°C	10%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'	
	*Torte	-18°C	10%	ca. 1'25"	ca. 2'10"	—	
	Shrimps	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Aufschnitt	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
AUFWÄRMEN	Klare Suppe	5±2°C	100%	ca. 50 Sek.	ca. 1'30"	ca. 2'20"	Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
	Cremesuppe	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Eintopf	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Beilagen, Nudeln	5±2°C	100%	ca. 40 Sek.	ca. 1'10"	ca. 2'	
	Beilagen, Reis	5±2°C	100%	ca. 40 Sek.	ca. 1'20"	ca. 2'	
	Beilagen, Kartoffeln	5±2°C	100%	ca. 40 Sek.	ca. 1'30"	ca. 2'10"	
	Beilagen, Gemüse	5±2°C	100%	ca. 50 Sek.	ca. 1'30"	ca. 2'10"	
	Gebackene Bohnen	5±2°C	100%	ca. 55 Sek.	ca. 1'50"	—	
	Gulasch, Ragout	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	*Fleisch (150 g)	5±2°C	100%	ca. 40 Sek.	ca. 1'20"	—	—
	*Würstchen (50 g)	5±2°C	100%	ca. 15 Sek.	25 Sek.	40 Sek.	
GAREN	Beilagen, Kartoffeln	20±2°C	100%	ca. 2'	ca. 3'30"	ca. 5'	Schüsseldeckel verwenden. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Beilagen, Gemüse	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 3'50"	ca. 5'20"	

* Angaben pro Stück (1, 2, 3), nicht in Gramm.
** Aufgetaute Teile entfernen. Standzeit ca. 10 Minuten

DEUTSCH

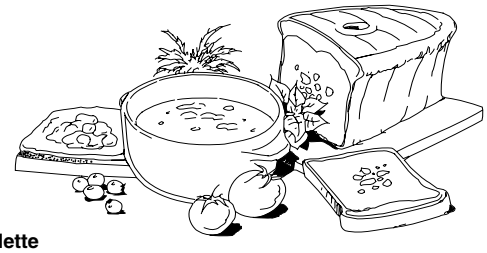
R1500AT	Lebensmittel	Ausgangs-temperatur	Mikrowellenleis-tung	1 Stck	2 Stck
SNACKS	Gebäck	20±2°C	100%	ca. 8 Sek.	–
	*Berliner/Doughnuts	20±2°C	100%	ca. 8 Sek.	ca. 12 Sek.
	*Königinpastete	20±2°C	100%	ca. 14 Sek.	ca. 20 Sek.
	*Hamburger	5±2°C	100%	ca. 1'	1'40"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	ca. 1'	1'50"
	Toast mit Speck (140 g)	20±2°C	100%	ca. 14 Sek.	–
	Rührei mit Speck (140 g)	5±2°C	100%	ca. 40 Sek.	–

R2100AT	Lebensmittel	Ausgangs-temperatur	Mikrowellenleis-tung	1 Stck	2 Stck
SNACKS	Gebäck	20±2°C	100%	ca. 6 Sek.	–
	*Berliner/Doughnuts	20±2°C	100%	ca. 5 Sek.	ca. 8 Sek.
	*Königinpastete	20±2°C	100%	ca. 10 Sek.	ca. 15 Sek.
	*Hamburger	5±2°C	100%	35 Sek.	1'10"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 Sek.	1'40"
	Toast mit Speck (140 g)	20±2°C	100%	10 Sek.	–
	Rührei mit Speck (140 g)	5±2°C	100%	40 Sek.	–

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

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd24 24 4/17/09 3:03:08 PM

Rezepte



Omelette

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

Rührei

Zwei Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Milch verrühren. Etwa 1 Min. 10 Sek./45 Sek. garen, dabei während der gesamten Gardauer drei Mal umrühren.

Speck

Zwei dünne Scheiben Speck zwischen Küchenpapier legen und ca. 30 Sek./15 Sek. garen.

Toast Hawaii

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

Heiße Schokolade mit Sahne

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

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

TABELLE FÜR SCHNELLES AUFTAUEN

Diese Funktion ist besonders für kleine Lebensmittelstücke vorgesehen. Die folgenden Lebensmittel sollten mit dem Programm für schnelles Auftauen verwendet werden.

1. Rindersteak
2. Lammkoteletts
3. Schweinekoteletts
4. Geflügelteile
5. Fischsteaks

Das Gerät ist mit einem Zeit- und Leistungsstufenzyklus programmiert, sodass die obigen Lebensmittel einfach aufgetaut werden können.

WISSENSWERTES BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN

- Lebensmittel sollten nach dem Auftauen immer für ca. 10-30 Minuten stehen gelassen werden, damit Temperaturunterschiede ausgeglichen werden können und ein besseres Resultat erzielt wird.
- Die Lebensmittel nach der Standzeit überprüfen. Wenn das Lebensmittel noch nicht gleichmäßig aufgetaut ist, sollte mit 20% Leistung weiter aufgetaut werden.
- Lebensmittel mit der gleichen Dicke verwenden. Dadurch wird ein besseres Auftauresultat erzielt. Lebensmittel mit unterschiedlicher Dicke benötigen eventuell ein Abdecken von kleinen Teilen mit Alufolie, um ein Angaren zu verhindern.
- Siehe die Tabelle für manuelles Auftauen für nicht in der Tabelle aufgeführte Lebensmittel.
- Beim Einfrieren von Geflügel, Steaks, Koteletts und Fisch sollten die Teile in einzelnen flachen Schichten und bei Bedarf mit Kunststofffolie zum Trennen der Schichten abgedeckt werden. Dadurch wird ein gleichmäßiges Auftauen sichergestellt.

	LEBENSMITTEL	200 g	400 g	600 g	METHODE
R-1500AT	Steaks Schwein, Lammkoteletts, Geflügelteile Fischsteaks	1’30”-1’50”	2’40”-3’00”	4’00”-4’20”	1. Die Lebensmittel mit den dünneren Teilen in der Mitte einschichtig legen; zusammenhaftende Stücke sobald wie möglich trennen. 2. Bei Bedarf die dünneren Teile mit Folie abdecken. 3. Nach dem Signalton wenden und die Anordnung wechseln. Nach dem Wenden bereits aufgetaute Teile mit schmalen flachen Stücken aus Alufolie abdecken. Nach dem Auftauen für 10-30 Minuten stehen lassen.
R-2100AT		1’-1’20”	1’50”-2’10”	2’50”-3’10”	

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_DE.indd25 25 4/17/09 3:03:09 PM

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

1. Cet appareil est destiné à être utilisé par un utilisateur expert ou formé dans des magasins, dans l'industrie légère et dans des fermes, ou pour une utilisation commerciale par des personnes non-initiées.
2. Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail ou sur une table. Il n'est pas conçu pour être encastré. Ne mettez pas le four dans une armoire.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. **Si de la fumée ou une odeur de brûlé est observée: Tener la porte de four fermée** et débrancher l'appareil du réseau électrique afin d'étouffer les flammes. Si vous ne respectez pas cette procédure, cela peut aboutir à des dégâts sur le four et à un départ de feu.
4. Assurez-vous de laisser un espace libre d'au moins 25 cm au-dessus du four.
5. Les personnes (y compris les enfants) dont les capacities physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui ne disposent pas des connaissances et de l'expérience requises ne doivent pas utiliser cet appareil sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qui leur aura donné des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. **AVERTISSEMENT:** Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.
8. **AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.
9. **AVERTISSEMENT:** Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.
10. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service agréé SHARP afin d'éviter tout danger.
11. **AVERTISSEMENT:** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
12. **AVERTISSEMENT:** Le fait de réchauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des oeufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
14. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four. Reportez-vous à la page F-22, "GUIDE". N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
15. **AVERTISSEMENT:** Il faut remuer ou agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifier leur température avant de les consommer pour éviter toute brûlure.
16. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir le risque d'ignition.
17. Nettoyez le four à intervalles réguliers, et retirertous les dépôts d'aliments.
18. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement del'appareil et de présenter des risques.
19. Référez-vous aux instructions pour le nettoyage des joints de portes, des cavités et parties adjacentes à la page F-19 - F-20.
20. Le four ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

Pour éviter tout danger d'incendie

1. **Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.**
2. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 16 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 16 A minimum. Si vous utilisez deux fours, protégez chacun par un fusible de 16 A ou par un disjoncteur.
3. Ce four ne devrait être alimenter qu'à partir d'un circuit électrique indépendant.
4. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
5. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
6. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
7. **Nettoyez le protecteur contre les éclaboussures et la cavité du four après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**
8. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
9. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
10. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
11. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
12. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
13. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
14. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
15. Pour éviter toute surchauffe et feu, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats avec une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
16. Reportez-vous aux conseils qui figurent dans ce mode d'emploi et dans le livre de recettes joint.

_01-02_R-1500AT&R-2100AT_FR.inddSec2:1 Sec2:1 8/24/12 11:59:56 AM

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
   (a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
   (b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurezvous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
   (c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
   (d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
   (e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurezvous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
4. Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulentsur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page F-19 - F-20.
5. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de l'étagère ou du plan de travail.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné de toute source de chaleur, en particulier le panneau arrière du four.
6. Débranchez la prise du cordon d'alimentation avant de remplacer la lampe d'éclairage du four.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

   Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

   Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
   1. N'utilisez pas pendant une période de temps excessive (voir page F-23 - F-24).
   2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
   3. Placez une tige de verre ou un objet similaire (pas en métal) dans le récipient contenant le liquide.
   4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. **Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.**
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher les ébullitions éruptives.
3. **Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.**

   La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
4. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
5. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
6. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.
7. Ne touchez pas le panneau arrière du four qui peut être très chaud après usage.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
2. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four est destiné à la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour cela. Ce n'est pas un four de laboratoire.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la sole en céramique. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.
5. N'utilisez pas le four à proximité d'un autocuiseur ou d'une friteuse.

REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

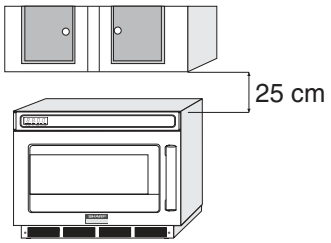
_01-02_R-1500AT&R-2100AT_FR.inddSec2:2 Sec2:2 8/24/12 11:59:56 AM

CONSIGNES D'INSTALLATION

AVERTISSEMENT: Gardez toujours la feuille d'avertissements (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX) à proximité de votre four à titre d'information.

1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Retirez également le film bleu de protection qui est posé sur les parois extérieures du four.
2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
3) Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

   Ne placez pas ce four dans un endroit qui n'est pas facilement accessible. Placer le four trop haut peut être dangereux parce que la nourriture ne peut pas être enlevée en toute sécurité.
4) Assurez-vous qu'un espace libre minimum de 25 cm est prévu au-dessus du four.

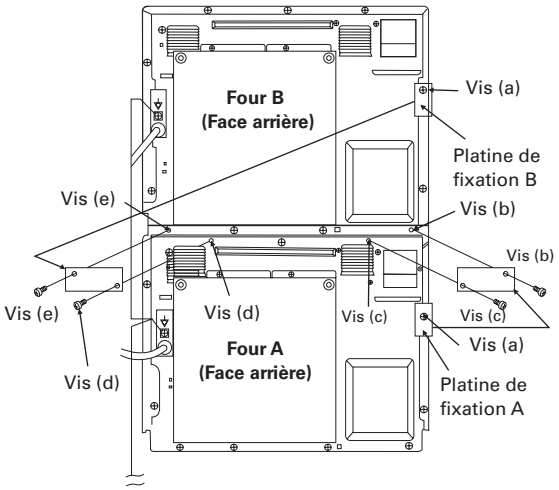


5) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).
6) Il est possible d'installer ensemble deux fours de modèle identique en les disposant l'un au-dessus de l'autre. Pour cela, procédez comme suit.
   A. Placez le four A à l'emplacement désiré. Placez le four B au-dessus du four A comme illustré sur la figure.
   B. Retirez les vis (a) et les platines de fixation A et B sur le côté droit du panneau arrière des fours A et B.
   C. Replacez les vis (a) retirées à l'étape B et serrez-les.
   D. Retirer les vis (b), (c), (d) et (e) et installez les platines de fixation A et B qui ont été ôtées à l'étape B sur les bords inférieurs du four B, comme indiqué sur la figure.
   E. Replacez les vis (b), (c), (d) et (e) qui ont été ôtées à l'étape D et serrez-les.

AVERTISSEMENT:

Dans le cas où deux fours sont installés ensemble, en superposant l'un sur l'autre:

1) Utilisez les deux platines de fixation pour maintenir les deux fours.
2) Assurez-vous que les cordons d'alimentation ne sont pas coincés entre les deux fours.
3) Ne placez pas un troisième four sur les deux premiers.
4) Ne perdez pas les vis que vous retirez.



REMARQUES : Borne de mise à la terre equipotentielle externe

Le matériel possède une borne de mise à la terre secondaire. La borne fournit une mise à la terre externe utilisée en sus de la broche de mise à la terre présente sur la fiche. Situé à l'extérieur du panneau arrière du four, la borne est indiquée par un symbole présent sur le côté droit.



FRANÇAIS

ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Mode d'emploi
- Touch guide
- Feuille d'avertissement (EXPLICATIONS ET AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX) : Code de la pièce TCAUHA 429 WRRZ et TCAUHA445WRRZ)

REMARQUES:

- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces d'informations : nom des pièces et nom du modèle.
- La désignation du modèle est imprimée sur la porte du four à micro-ondes.

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd3 3 2/13/2014 1:46:24 PM

AVANT LA MISE EN SERVICE

* Avant de faire fonctionner le four, assurez-vous d'avoir entièrement lu et assimilé ce guide de l'utilisateur.

1) Branchez le four. Aucun élément n'apparaît sur l'afficheur à cet instant.
2) Ouvrez la porte. L'afficheur indique "0".
3) Refermez la porte.
4) Le tableau des touches de commande ne fonctionne que si la porte est fermée.
5) Il existe 3 manières de sélectionner les numéros mémorisés sur votre four.
   Voir RÉGLAGES PERSONNALISÉS 1 à la page F-8 pour sélectionner la Méthode de Saisie. Le réglage usine est réglé sur Saisie à Deux Chiffres.

Annulation :

1. Les paramètres de cuisson sont effacés si aucune touche n'est pressée pendant plus de trois minutes lors de la programmation des paramètres.
2. La cuisson s'arrête lorsque la touche ARRÊT/FFACER est pressée, et les paramètres de cuisson sont conservés. Néanmoins, si aucune nouvelle touche n'est pressée pendant trois minutes, les paramètres de cuisson seront effacés. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur DÉPART.
3. La cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte et les paramètres de cuisson sont conservés. Néanmoins, une fois la porte refermée, les paramètres de cuisson sont annulés si aucune touche n'est pressée dans un délai de 3 minutes. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche DÉPART.
4. La cuisson est automatiquement annulée en appuyant sur la touche ARRÊT/EFFACER deux fois.

Vérification des aliments :

Appuyez sur la touche ARRÊT/DÉPART, ouvrez la porte, vérifiez les aliments, refermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART pour poursuivre la cuisson.

Cuisson terminée :

Si les aliments ne sont pas retirés du four une fois la cuisson terminée, End reste affiché jusqu'au retrait des aliments.

Si vous ne faîtes pas fonctionner le four pendant 3 minutes ou plus (c.à.d. en fermant la porte et en appuyant sur la touche **ARRÊT**), il ne sera pas possible de faire fonctionner le four avant d'ouvrir et de refermer la porte du four.
REMARQUES : Lorsque vous sélectionnez le mode Démonstration ou lorsque le ventilateur fonctionne après la cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement.

CONSEILS UTILES pour la Méthode de Saisie des Mémoires

La méthode de Saisie des Mémoires détermine comment saisir les numéros de mémoires pour la Cuisson avec Mémoires, les Réglages personnalisés et les mémoires enregistrées, suivez par conséquent la méthode ci-dessous. Consultez les CONSEILS UTILES détaillés ci-dessous ainsi qu'au chapitre Cuisson avec Mémoires.

1. **Saisie à Deux Chiffres :** Deux chiffres doivent être saisis pour sélectionner la mémoire, même si le premier chiffre est un 0. Les mémoires programmables sont comprises entre 0 et 99.
2. **Saisie à Un Chiffre :** Un seul chiffre est saisi pour sélectionner la mémoire.
   Les mémoires programmables sont comprises entre 0 et 9.
3. **Saisie de Chiffres Répétés :** Saisissez un, deux ou trois chiffres pour sélectionner une mémoire.
   Les mémoires programmables sont comprises entre 0 et 29.
4. Pour la Saisie de Chiffres Répétés/Départ auto ON uniquement, appuyez sur les touches numériques en n'excédant pas un délai d'une seconde entre chaque chiffre.
5. Quelque soit la Méthode de Saisie sélectionnée, Vérification/Effacer Compteur (Réglage Personnalisé 7) et Facteur de Multiplication pour les Quantités Double/Triple (Réglage Personnalisé 10) utilisent uniquement la Méthode de Saisie à Deux Chiffres. Comme pour les Réglage Personnalisés 10, saisissez le numéro de mémoire après avoir appuyé sur la touche QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE.

La Méthode de Saisie de Mémoires

Méthode de Saisie des Mémoires \ Exemples de N° de Mémoires	0	2	12	22
Saisie à Deux Chiffres	0, 0	0, 2	1, 2	2, 2
Saisie à Un Chiffre	0	2		
Saisie de Chiffres Répétés	0	2	2, 2	2, 2, 2

FONCTIONNEMENT DU FOUR

FONCTIONNEMENT DES MÉMOIRES

CUISSON AVEC MÉMOIRES

* Votre four dispose de 100 blocs mémoires de 0 à 99. Le contenu des mémoires des numéros de mémoire 0 à 29 est identique dans les méthodes Saisie à Deux Chiffres et Saisie de Chiffres Répétés.

* Les mémoires 0 à 9 sont des réglages d'usine. Consulter le tableau des Mémoires Programmées et la méthode de Saisie des Mémoires à droite de la feuille. La mémoire 10 - 99 doit être programmée avant d'utiliser la Cuisson avec Mémoires. Si un numéro de mémoire non programmé est saisi, End apparaît sur l'afficheur. Consulter ENREGISTREMENT DES MÉMOIRES aux pages F-14 - F-18 pour programmer une nouvelle mémoire.

Mémoires Programmées et la Méthode de Saisie des Mémoires

Mémoire N°	Saisie à Deux Chiffres	Saisie à Un Chiffre	Saisie de Chiffres Répétés	Temps de Cuisson	Puissance restituée
1	01	1	1	5 s	100%
2	02	2	2	10 s	100%
3	03	3	3	20 s	100%
4	04	4	4	30 s	100%
5	05	5	5	40 s	100%
6	06	6	6	50 s	100%
7	07	7	7	1 mn	100%
8	08	8	8	1 mn 15 s	100%
9	09	9	9	1 mn 30 s	100%
0	00	0	0	2 mn	100%

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_FR.inddSec2:4 Sec2:4 4/17/09 3:04:01 PM

* **La Cuisson avec Mémoires peut être réglée de 6 façons.**
Il existe plusieurs méthodes pour sélectionner les mémoires en fonction de la méthode de saisie sélectionnée et selon que le Départ Auto est activé ou non. Pour éviter de sélectionner par erreur une mémoire incorrecte, confirmez vos réglages en vérifiant les RÉGLAGES PERSONNALISÉS (consulter RÉGLAGES PERSONNALISÉS 1 et 2 à la page F-8).

<6 Façons>
1. Saisie à Deux Chiffres/Départ Auto OFF (mémoire 00-99)
2. Saisie à Deux Chiffres/Départ Auto ON (mémoire 00-99)
3. Saisie de Chiffres Répétés/Départ Auto OFF (mémoire 0-29)
4. Saisie de Chiffres Répétés/Départ Auto ON (mémoire 0-29)
5. Saisie à Un Chiffre/Départ Auto OFF (mémoire 0-9)
6. Saisie à Un Chiffre/Départ Auto ON (mémoire 0-9)

CONSEILS UTILES pour l'affichage de la méthode de Saisie des Mémoires et la touche DÉPART.
Lorsque Départ Auto ON a été sélectionné,
1. "0" doit s'afficher avant de saisir le numéro de mémoire. Si "0" ne s'affiche pas, ouvrez et refermez la porte pour réinitialiser l'affichage.
2. Il est inutile d'appuyer sur la touche DÉPART. La cuisson démarre automatiquement lorsque le numéro de mémoire est saisi.

1. Saisie à Deux Chiffres/Départ Auto OFF (avec la touche Départ)

* Supposez que vous souhaitiez cuire avec la mémoire 2, qui a été programmée sur 10 secondes à 100%.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Saisissez le numéro de mémoire.	0 2
2 Appuyez sur la touche DÉPART.	◇

2. Saisie à Deux Chiffres/Départ Auto ON (sans la touche Départ)

* Supposez que vous souhaitiez cuire avec la mémoire 12, qui a été programmée sur 10 secondes à 100%.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Saisissez le numéro de mémoire.	1 2

3. Saisie de Chiffres Répétés/Départ Auto OFF (avec la touche Départ)

* Supposez que vous souhaitiez cuire avec la mémoire 2, qui a été programmée sur 10 secondes à 100%.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Saisissez le numéro de mémoire.	2
2 Appuyez sur la touche DÉPART.	◇

4. Saisie de Chiffres Répétés/Départ Auto ON (sans la touche Départ)

* Supposez que vous souhaitiez cuire avec la mémoire 12, qui a été programmée sur 10 secondes à 100%.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Saisissez le numéro de mémoire.	2 x 2

5. Saisie à Un Chiffre/Départ Auto OFF (avec la touche Départ)

* Supposez que vous souhaitiez cuire avec la mémoire 2, qui a été programmée sur 10 secondes à 100%.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Saisissez le numéro de mémoire.	2
2 Appuyez sur la touche DÉPART.	◇

6. Saisie à Un Chiffre/Départ Auto ON (sans la touche Départ)

* Supposez que vous souhaitiez cuire avec la mémoire 2, qui a été programmée sur 10 secondes à 100%.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Saisissez le numéro de mémoire.	2

FRANÇAIS

CUIRE UNE QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE AVEC LES MÉMOIRES

Quantité Double/Triple est une fonction permettant au four de calculer automatiquement comment cuire deux ou trois portions d'aliments programmés. Elle ne correspond pas à un simple doublement ou triplement du temps de cuisson. Le réglage usine est un facteur de multiplication de 1,8 pour une quantité double, et de 2,6 pour une quantité triple. Appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE une fois pour une Quantité Double (2 portions) et deux fois pour une Quantité Triple (3 portions).

* Supposez que vous souhaitiez cuire 3 portions avec le numéro de mémoire 2, Saisie à Un Chiffre/Départ Auto ON sélectionnés.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE deux fois.	x2/x3 x 2
2 Saisissez le numéro de mémoire.	2

REMARQUES : Si le temps de cuisson total dépasse le temps maximum autorisé, le message d'erreur EE9 s'affiche. Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour effacer le message d'erreur et réduisez la quantité ou effectuez la cuisson sans utiliser Quantité Double/Triple. Pour plus de détails, consulter les RÉGLAGES PERSONNALISÉS 10 à la page F-12 ainsi que Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd5 5 4/20/09 9:18:11 AM

DÉCONGÉLATION RAPIDE AVEC MÉMOIRES

* Supposez que vous souhaitiez cuire avec la mémoire 0, qui a été programmée pour une séquence de Décongélation Rapide de 10 minutes, Saisie à Un Chiffre/Départ Auto ON.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Saisissez le numéro de mémoire.	0
A mi-chemin du cycle de décongélation, l'indicateur VÉRIFICATION apparaît sur l'afficheur et un signal sonore est émis, sauf si le volume du signal est réglé sur Désactivé. Vous pouvez ouvrir la porte, retourner les aliments et protéger les portions déjà tièdes. Fermez la porte.	
2 Appuyez sur la touche DÉPART pour poursuivre la décongélation.	◇

REMARQUES :

1. Même si VÉRIFICATION apparaît sur l'afficheur, votre four continue la décongélation et n'interrompt pas la vérification.
2. Appuyez sur la touche DÉPART à l'étape 2 pour poursuivre la décongélation, car une fois la porte fermée, les paramètres de cuisson sont effacés si la touche DÉPART n'est pas pressée dans un délai de 3 minutes.
3. Consulter QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE à la page F-25.

FONCTIONNEMENT MANUEL

CUISSON AVEC MINUTERIE

Votre four peut être programmé pour compter j'usquà 4 étapes de cuisson et dispose de 11 niveaux de puissance micro-ondes pré-réglés.

Durée Maximum du Temps de Cuisson

Micro-ondes 100% - 60% 60 minutes maximum
Micro-ondes 50% -10% 120 minutes maximum
Consulter Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.

Niveau de puissance micro-ondes

Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE une fois puis appuyez sur	NIVEAU DE PUISSANCE APPROXIMATIF EN POUR-CENT	Afficheur
NIVEAU DE PUISSANCE	100%	P-HI
9	90%	P-90
8	80%	P-80
7	70%	P-70
6	60%	P-60
5	50%	P-50
4	40%	P-40
3	30%	P-30
2	20%	P-20
1	10%	P-10
0	0%	P-0

CUISSON EN UNE ÉTAPE

* Supposez que vous souhaitiez cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 50%.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four et appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER. Saisissez le temps de cuisson.	⟲ 2 3 0
2 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE et saisissez le niveau de puissance.	▦ 5
3 Appuyez sur la touche DÉPART.	◇

REMARQUES :

1. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour obtenir le niveau 100% avec la Cuisson en Une Étape.
2. Si le temps de cuisson saisi est supérieur au temps maximum autorisé, le message d'erreur EE9 apparaît. Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour effacer le message d'erreur et réduisez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. Pour plus de détails, se reporter à Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

* Supposez que vous souhaitiez cuire 1 minute à une puissance de 70% à la 1ère étape, continuer la cuisson pendant 2 minutes à une puissance de 50% à la 2ème étape, et cuire pendant 3 minutes à une puissance de 100% à la 3ème étape.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four et appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER. Saisissez le temps de cuisson pour la 1ère étape.	⟲ 1 0 0
2 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE. Saisissez le niveau de puissance pour la 1ère étape.	▦ 7
3 Appuyez sur la touche MANUEL/ RÉPÉTER. Saisissez le temps de cuisson pour la 2ème étape.	⟲ 2 0 0
4 Appuyez sur la touche DÉPART.	◇

REMARQUES :

1. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour obtenir le niveau 100% avec la Cuisson en Une Étape.
2. Si le temps de cuisson saisi est supérieur au temps maximum autorisé, le message d'erreur EE9 apparaît. Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour effacer le message d'erreur et réduisez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. Pour plus de détails, se reporter à Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd6 6 4/17/09 3:04:11 PM

Marche à suivre	
4 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE. Saisissez le niveau de puissance pour la 2ème étape.	 5
5 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER. Saisissez le temps de cuisson pour la 3ème étape.	 3 0 0
6 Appuyez sur la touche DÉPART.	

REMARQUES :

1. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour obtenir 100% à la dernière étape en mode Cuisson Plusieurs Étapes.
2. Si le Temps de Cuisson Total dépasse le temps maximum autorisé, EE9 s'affiche. Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour effacer le message d'erreur et réduisez le Temps de Cuisson Total, les niveaux de puissances ou le nombre d'étapes. Pour plus de détails, consulter Temps de cuisson Maximum à la page F-18.

CUISSON RÉPÉTÉE

Utilisez la CUISSON RÉPÉTÉE pour lancer une nouvelle cuisson avec les réglages manuels de cuisson précédemment utilisés. Le réglage manuel de cuisson précédent est mémorisé, sauf si le four est débranché.

* Supposez que vous souhaitiez lancer une nouvelle cuisson avec le réglage manuel de cuisson précédent, 1 minute au niveau 70% à la 1ère étape, puis continuer la cuisson pendant 2 minutes au niveau 50% à la 2ème étape, et encore 3 minutes au niveau 100% à la 3ème étape.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	
2 Appuyez sur la touche DÉPART.	

DÉCONGÉLATION RAPIDE

Servez-vous de la DÉCONGÉLATION RAPIDE pour décongeler viandes et volailles. Calculez le temps de décongélation total en vous servant du TABLEAU DÉCONGÉLATION RAPIDE à la page F-25. La Décongélation Rapide peut être programmée pour une durée allant jusqu'à 90 minutes maximum.

* Supposez que vous souhaitiez décongeler 500 g de côtelettes dagneaux pendant 3 minutes et 30 secondes.

Marche à suivre	
1 Placez les aliments dans le four. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE.	
2 Saisissez la durée de décongélation. (Se reporter au TABLEAU DÉCONGÉLATION RAPIDE à la page F-25.)	3 3 0
3 Appuyez sur la touche DÉPART.	
A mi-chemin du cycle de décongélation, l'indicateur VÉRIFICATION s'affiche à l'écran et un signal sonore est émis, à moins que le volume sonore ait été réglé sur Désactivé. Vous pouvez ouvrir la porte, retourner les aliments et protéger les portions. Fermez la porte.	
4 Appuyez sur la touche DÉPART pour poursuivre la décongélation.	

REMARQUES :

1. Même si VÉRIFICATION apparaît sur l'afficheur, votre four continue la décongélation et n'arrête pas la vérification.
2. Appuyez sur la touche DÉPART à l'étape 4 pour poursuivre la décongélation. Une fois la porte fermée, les paramètres de cuisson sont effacés si aucune touche n'est pressée dans un délai de 3 minutes.

FRANÇAIS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd7 7 4/17/09 3:04:11 PM

PROGRAMMATION ET PERSONNALISATION

RÉGLAGES PERSONNALISÉS

Vous pouvez vérifier les réglages du four et personnaliser votre four en modifiant les paramètres des Réglages Personnalisés.

La touche RÉGLAGES AUTOMATIQUES propose 11 fonctions.

1. Sélection de la Méthode de Saisie des Mémoires
2. Sélection du mode de fonctionnement Départ Auto
3. Réglage du Verrouillage Programme
4. Réglage du Volume du Signal Sonore
5. Réglage du Signal Cuisson Terminée
6. Vérification des Mémoires
7. Vérification/Effacer Compteur
8. Compteur Filtre d'Entrée d'Air
9. Sélection du mode de Fonctionnement en cas de Défaillance Magnétron
10. Option Extinction Auto
11. Réglage de la Décongélation Rapide

Pour utiliser la fonction Réglages Personnalisés, appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes, et sur les touches d'options désirées.

REMARQUES : Un signal sonore est émis lorsque la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS est pressée pour la seconde fois, indiquant que vous avez saisi Réglages Personnalisés.

1. Sélection de la Méthode de Saisie des Mémoires

Il existe 3 façons de sélectionner les numéros de mémoire.

CU11 : Saisie à Deux Chiffres (100 mémoires) = Réglage usine
CU12 : Saisie à Un Chiffre (10 mémoires)
CU13 : Saisie de Chiffres Répétés (30 mémoires)

Pour sélectionner la Méthode de Saisie

Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes puis tapez les chiffres

1,1 pour la Saisie à Deux Chiffres
1,2 pour la Saisie à Un Chiffre
1,3 pour la Saisie de Chiffres Répétés

Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages et sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.

* Supposez que vous souhaitiez sélectionner la Saisie de Chiffres Répétés.

Marche à suivre	
i x 2	1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes.
1 3	2 Saisissez 1,3 pour la Saisie de Chiffres Répétés.
◇	3 Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages.
▽/✳	4 Appuyez sur la touche ARRÊT/ EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.

2. Sélection du mode de fonctionnement Départ Auto

Votre four propose 2 manières de démarrer la cuisson avec mémoires.

CU21 : Départ Auto OFF = Réglage usine
CU22 : Départ Auto ON

Le réglage usine est Départ Auto OFF. Avec Départ Auto OFF, la cuisson ne démarre que lorsque la touche DÉPART est pressée. Avec Départ Auto ON, la cuisson démarre automatiquement après la saisie du numéro de mémoire.

Pour définir le DÉPART AUTO

Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes, puis saisissez les chiffres

2, 1 pour Départ Auto OFF
2, 2 pour Départ Auto ON

Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages et sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.

* Supposez que vous souhaitiez sélectionner Départ auto ON.

Marche à suivre	
i x 2	1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes.
2 2	2 Saisissez 2, 2 pour Départ auto ON.
◇	3 Appuyez sur DÉPART pour enregistrer le réglage.
▽/✳	4 Appuyez sur la touche ARRÊT/ EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.

3. Réglage du Verrouillage Programme

Vous pouvez sélectionner Verrouillage Programme ON ou OFF

CU31 : Verrouillage programme OFF
CU32 : Verrouillage programme ON

Verrouillage programme OFF est le réglage usine. Le Verrouillage Programme permet d'éviter toute modification accidentelle des réglages. Lorsque la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS est pressée deux fois dans un délai de 2 secondes dans Verrouillage Programme ON, l'indicateur VERROUILLÉ s'affiche. Sélectionnez Verrouillage Programme OFF lorsque vous souhaitez modifier les réglages.

Pour sélectionner Verrouillage Programme ON/OFF

Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes puis saisissez les chiffres

3, 1 pour Verrouillage Programme OFF
3, 2 pour Verrouillage Programme ON

Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages et sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd8 8 5/11/09 10:22:57 AM

* Supposez que vous souhaitiez sélectionner Verrouillage Programme ON.

Marche à suivre	
[i] x 2	1 Appuyez sur la touche Réglages Personnalisés deux fois dans un délai de 2 secondes.
3 2	2 Saisissez 3, 2 pour Verrouillage Programme ON.
◇	3 Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages.
▽/✳	4 Appuyez sur la touche ARRÊT/ EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.

REMARQUES : Si vous sélectionnez Verrouillage Programme OFF, l'indicateur VERROUILLÉ sur l'afficheur disparaît lorsque vous appuyez sur la touche DÉPART.

Fonctionnement lorsque Verrouillage programme ON est sélectionné

Fonction des TOUCHES	Nom du Réglage Personnalisé	Lorsque Verrouillage Programme ON est sélectionné
1	Sélection de la Méthode de Saisie des Mémoires	Aucun fonctionnement
2	Sélection du mode de fonctionnement Départ Auto	Aucun fonctionnement
3	Sélection Verrouillage Programme	Fonctionnement
4	Réglage du Volume du Signal Sonore	Aucun fonctionnement
5	Réglage du Signal Cuisson Terminée	Aucun fonctionnement
6	Vérification des Mémoires	Fonctionnement
7	Vérification/Effacer Compteur	Vérification : fonctionnement Effacer : aucun fonctionnement
8	Compteur Filtre d'Entrée d'Air	Vérification, effacer : fonctionnement réglage : aucun fonctionnement
9	Sélection du mode de Fonctionnement en cas de Défaillance Magnétron	Aucun fonctionnement
x2/x3	Facteurs de Multiplication pour Quantité Double/Triple	Vérification : fonctionnement Réglage : aucun fonctionnement
RAPIDE DÉCON-GÉLATION	Réglage de la Décongélation Rapide	Vérification : fonctionnement Réglage : aucun fonctionnement

4. Réglage du Volume du Signal Sonore

Le volume du signal sonore peut être réglé sur Élevé, Moyen, ou Désactivé.

CU41 : Élevé = Réglage usine
CU42 : Moyen
CU43 : Désactivé

Pour régler le volume du signal cuisson terminée

Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes puis saisissez les chiffres

4, 1 pour Élevé
4, 2 pour Moyen
4, 3 pour Désactivé

Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages et sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés

REMARQUES : Même si des erreurs se produisent, votre four n'émettra aucun signal sil est réglé sur Désactivé.

5. Réglage du Signal Cuisson Terminée

Votre four vous permet de choisir parmi 4 signaux différents.

CU51 : 1 bip long = Réglage usine
CU52 : Bips longs répétés
CU53 : 4 bips courts
CU54 : Bips courts répétés

Pour régler le type de signal

Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes puis saisissez les chiffres

5, 1 pour 1 bip long
5, 2 pour des bips longs répétés
5, 3 pour des bips courts
5, 4 pour des bips courts répétés

Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages et sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.

6. Vérification des Mémoires

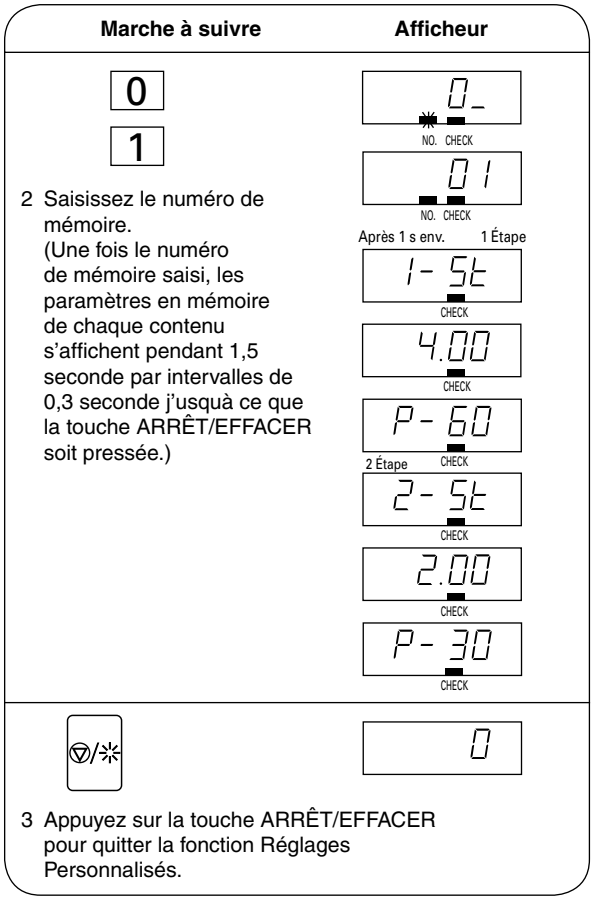
Utilisez ce réglage pour vérifier la programmation d'une mémoire particulière.

* Supposez que vous souhaitiez connaître les informations programmées dans la mémoire 1, programmée sur 4 minutes à 60% à la 1ère étape, et 2 minutes à 30% à la 2ème étape avec la Saisie à Deux Chiffres.

Marche à suivre	Afficheur
[i] x 2 6	CU6 NO. CHECK
1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes et tapez 6.	

FRANÇAIS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd9 9 5/11/09 10:22:57 AM



REMARQUES :

1. Si [0] CHECK s'affiche à l'étape 2, la mémoire n'a pas été programmée.
2. Plusieurs mémoires peuvent être vérifiées avant d'appuyer sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la Fonction réglages Personnalisés.
3. La manière de saisir les numéros de mémoire dépend de la Méthode de Saisie des Mémoires sélectionnée.
4. Lorsque la Décongélation Rapide est réglée sur 30 minutes dans la mémoire, [dEF] et [30.00] s'affichent de manière répétée à l'étape 2.

7. Vérification/Effacer Compteur

Vérifiez que les compteurs sont remis à "0" avant d'utiliser le four pour la première fois.

Vérification Compteur

La vérification compteur sert à vérifier le nombre total de fois que le four a été utilisé, ou le nombre de fois que chaque touche mémoire préprogrammée, cuisson manuelle ou Décongélation Rapide ont été utilisés.

Utilisation totale Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes, puis tapez 7. L'utilisation totale s'affiche.

Pour vérifier plusieurs compteurs

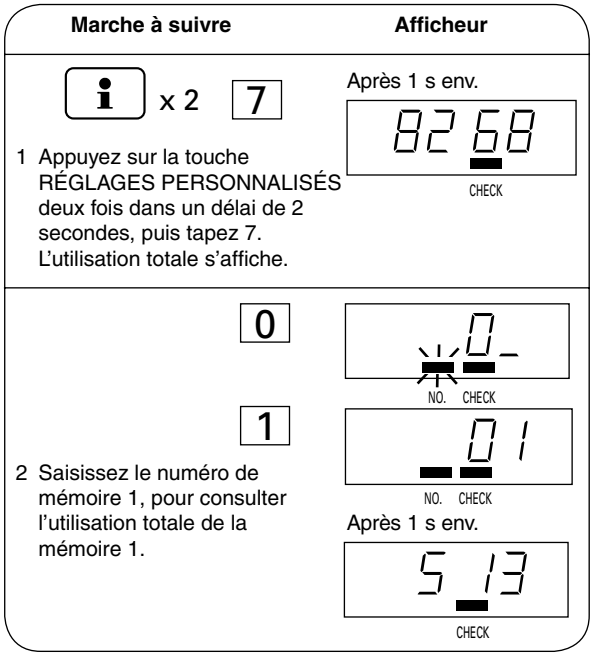
Appuyez sur chaque touche comme indiqué ci-dessous, après l'affichage de l'utilisation précédente.

Utilisation totale de chaque mémoire Saisissez le numéro de mémoire.

Utilisation totale de la cuisson commandée manuellement Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.

Utilisation totale de la décongélation Rapide Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE.

* Supposez que vous souhaitiez connaître l'utilisation totale ainsi que l'utilisation de chaque mémoire. Dans le cas présent, le four a été utilisé 8268 fois, et la mémoire 1 a été utilisée 513 fois, quelque soit la Méthode de Saisie de Mémoires.



REMARQUES :

1. Pour quitter la vérification des compteurs, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER.
2. Chaque compteur compte j'usquà 9999 puis est automatiquement remis à "0" pour reprendre le comptage.
3. Comme indiqué dans l'exemple ci-dessus, plusieurs compteurs peuvent être consultés avant de quitter la fonction en appuyant sur la touche ARRÊT/EFFACER.
4. Lors de la saisie des numéros de mémoires dans Vérification/Effacer Compteur, seule la Méthode de Saisie à Deux Chiffres peut être utilisée.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd10 10 4/17/09 3:04:12 PM

Pour remettre le compteur à "0"

Chaque compteur peut être remis à "0" manuellement en appuyant sur la touche DÉPART lorsque le compteur est affiché.

* Supposez que vous souhaitiez réinitialiser le compteur pour le numéro de mémoire 1, et ce avec n'importe quelle Méthode de Saisie de Mémoire

Marche à suivre	Afficheur
[i] x 2 [7] 1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes, puis tapez 7. L'utilisation totale apparaît.	Après 1 s env. 82 68 CHECK
2 Saisissez le numéro de mémoire 1 pour consulter l'utilisation totale de la mémoire 1. [0]	0 NO. CHECK
[1]	01 NO. CHECK
	Après 1 s env. 5 13 CHECK
[◇] 3 Appuyez sur la touche DÉPART.	0 CHECK
[▽/☼] 4 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.	0

REMARQUES :

1. Pour saisir les numéros de mémoire dans Vérification/ Effacer Compteur, seule la Méthode de Saisie à Deux Chiffres peut être utilisée.
2. Pour effacer l'utilisation totale de la cuisson commandée manuellement, appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER et non sur une touche numérique à l'étape 2.
3. Pour effacer l'utilisation totale de la Décongélation Rapide, appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE et non sur une touche numérique à l'étape 2.
4. Pour effacer l'utilisation totale, ignorez l'étape 2.

8. Compteur Filtre d'Entrée d'Air

Utilisez la Fonction Réglages Personnalisés pour le Compteur Filtre d'Entrée d'Air afin de consulter le nombre d'heures d'utilisation totale depuis la remise à "0" du Filtre d'Entrée d'Air.

CU81 : La durée d'utilisation totale du filtre d'Entrée d'Air apparaît.

CU82 : La durée limite d'utilisation du filtre peut être modifiée.

Utilisez la Fonction Réglages Personnalisés pour le Compteur Filtre d'Entrée d'Air afin de modifier le cycle du Filtre d'Entrée d'Air de 001 à 999. Le réglage usine est de 100 heures. Lorsque la durée de 100 heures est dépassée, l'indicateur FILTRE se met à clignoter pour rappeler que le filtre doit être nettoyé, et ce même pendant la cuisson. De plus, "FILt" clignote au lieu dafficher " 0" en mode veille, et en même temps l'indicateur FILTRE clignote. Nettoyez le Filtre d'Entrée d'Air (Voir page F-20), lorsque l'indicateur FILTRE apparaît dans l'afficheur, puis réinitialisez l'utilisation totale en la remettant à "0".

* Supposez que vous souhaitiez connaître le nombre d'heures d'utilisation totale qui a été de 99 heures depuis la dernière remise à 0.

Marche à suivre	Afficheur
[i] x 2 [8] [1] 1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes et tapez 8, 1.	CU81 Après 1 s env. 99 CHECK
[▽/☼] 2 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.	0

Pour remettre à 0 le Compteur Filtre d'Entrée d'Air

Réinitialisez le Compteur Filtre d'Entrée d'Air après avoir nettoyé le filtre d'Entrée d'Air.

* Supposez que vous souhaitiez remettre à 0 le compteur Filtre d'Entrée d'Air qui affiche 101 heures depuis la dernière remise à 0, et le cycle Filtre d'Entrée d'Air est préréglé sur 100.

Marche à suivre	Afficheur
[i] x 2 [8] [1] 1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes et tapez 8, 1.	CU81 Après 1 s env. 101 CHECK FILTER
[◇] 2 Appuyez sur la touche DÉPART pour remettre le compteur à "0".	0
[▽/☼] 3 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.	0

FRANÇAIS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd11 11 5/11/09 10:23:03 AM

Cycle du Filtre à Air

Il est possible de modifier le réglage usine de 100 heures du Cycle du Filtre à Air de 001 à 999 heures.

* Supposez que vous souhaitiez régler le cycle sur 250 heures.

Marche à suivre	Afficheur
[i] x 2 [8] [2] 1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes et tapez 8, 2.	CU 82 Après 1 s env. 100 CHECK
[⏎] 2 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	0
[2] [5] [0] 3 Saisissez le temps désiré. (Ex: Saisissez 2, 5, 0 pour 250 heures.)	250
[◇] 4 Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages.	CU _
[▽/✳] 5 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.	0

9. Sélection du mode de Fonctionnement en cas de Défaillance Magnétron

Votre four est équipé de 2 magnétrons. En cas de défaillance d'un seul magnétron, le four peut continuer à être utilisé en modifiant les réglages afin d'autoriser le fonctionnement avec un seul Magnétron. Cependant, vérifiez soigneusement les aliments, étant donné quun temps de cuisson prolongé est nécessaire lors du fonctionnement avec un seul magnétron.

CU91 : Votre four ne fonctionne pas en cas de défaillance d'un magnétron = Réglage Usine

CU92 : Votre four peut fonctionner même en cas de défaillance d'un magnétron.

Pour définir les option de défaillance des magnétrons

Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes puis saisissez les chiffres

9, 1 pour arrêter le fonctionnement en cas de défaillance d'un magnétron

9,2 pour autoriser le fonctionnement avec un seul magnétron

Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages puis sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.

10. Facteur de multiplication pour Quantité Double/Triple

Les facteurs de multiplication des quantités double et triple pour la cuisson avec mémoires sont pré-réglés sur 1,80 et 2,60. Vous avez la possibilité de vérifier et de modifier ces facteurs de multiplication.

* Supposez que vous souhaitiez consulter le facteur de multiplication pour une quantité double et avec la mémoire 1, et le remplacer par 2,00 et ce avec n'importe quelle Méthode de Saisie des Mémoires.

Marche à suivre	Afficheur
[i] x 2 [x2/x3] 1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois dans un délai de 2 secondes et appuyez sur la touche QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE.	2 _ _ NO. CHECK
[0] [1] 2 Saisissez le numéro de mémoire.	2 0_ NO. CHECK 2 01 NO. CHECK Après 1 s env. 1.80 CHECK
[⏎] 3 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	0.00
[2] [0] [0] 4 Saisissez la multiplication désirée. (Ex: Saisissez 2, 0, 0 pour 2,00)	2.00
[◇] 5 Appuyez sur la touche DÉPART pour enregistrer les réglages.	2 _ _ NO. CHECK
[▽/✳] 6 Appuyez sur la touche ARRÊT/ EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.	0

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd12 12 5/11/09 10:23:04 AM

REMARQUES :

1. Pour la saisie des numéros de mémoire avec la Quantité Double/Triple, seule la méthode de Saisie à Deux Chiffres peut être employée.
2. Les facteurs de multiplication peuvent être réglés entre 0,01 et 9,99 pour la quantité double et la quantité triple.
3. Si vous souhaitez consulter le facteur de multiplication pour la quantité triple, appuyez sur QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE deux fois à l'étape 1 après avoir appuyé sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois.
4. Il est possible de vérifier et de modifier les facteurs de multiplication pour Quantité Double/Triple avant d'appuyer sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la Fonction Réglages Personnalisés.

11. Réglage de la Décongélation Rapide

La Décongélation Rapide utilise 3 étapes pour décongeler rapidement les aliments. La séquence de décongélation est prédéfinie comme suit, mais les paramètres peuvent être modifiés.

	Temps de Décongélation	Niveau de Puissance
ÉTAPE 1	T x A1: (0,20*) + B1: (20*) s	PL1 (40*) %
ÉTAPE 2	T x A2: (0,13*) + B2: (30*) s	PL2 (30*) %
ÉTAPE 3	T - ÉTAPE1 - ÉTAPE2	PL3 (20*) %
Temps de Pause	Consulter le tableau suivant pour le Temps de Pause (50*)	

T : TEMPS SAISI (TEMPS DE CUISSON TOTAL)

* : Les chiffres entre parenthèses sont des réglages usine et peuvent être modifiés.

La Décongélation Rapide est préréglée pour effectuer une pause au cours de la séquence une fois atteinte la moitié de la durée totale de décongélation, pour vérifier les aliments. Les temps de pause peuvent être modifiés.

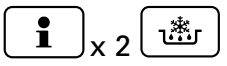
Temps de Pause

TOUCHE	Afficheur	Temps de Pause
0	0	Pas de pause.
1	1	Après 10% du temps de cuisson total.
2	2	Après 20% du temps de cuisson total.
3	3	Après 30% du temps de cuisson total.
4	4	Après 40% du temps de cuisson total.
5	5	Après 50% du temps de cuisson total.
6	6	Après 60% du temps de cuisson total.
7	7	Après 70% du temps de cuisson total.
8	8	Après 80% du temps de cuisson total.
9	9	Après 90% du temps de cuisson total.
DÉPART	A	A la fin de chaque étape

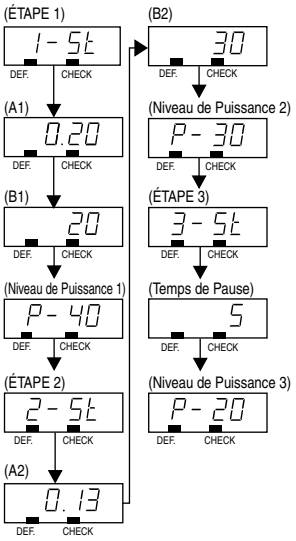
* Supposez que vous souhaitiez changer les réglages usine pour la Décongélation Rapide en les paramètres suivants:

	Temps de Décongélation	Niveau de Puissance
ÉTAPE 1	T x 0,30 + 10 s	50%
ÉTAPE 2	T x 0,15 + 20 s	20%
ÉTAPE 3	T - ÉTAPE1 - ÉTAPE2	10%
Temps de Pause	Lorsque 70% du temps de décongélation total est écoulé.	

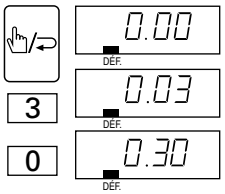
Marche à suivre **Afficheur**



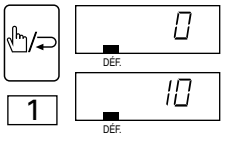
1 Appuyez sur la touche RÉGLAGES PERSONNALISÉS deux fois. (Le réglage de Décongélation Rapide de chaque étape s'affiche pendant 1,5 seconde jusqu'à ce que la touche MANUEL/RÉPÉTER soit pressée.)



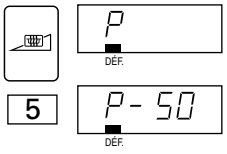
2 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER et saisissez le facteur de multiplication désiré pour A1 à l'étape 1. (Ex: Saisissez 3, 0 pour 0,30.)



3 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER et saisissez le temps désiré pour B1 à l'étape 1. (Ex: Saisissez 1 pour 10 secondes.)

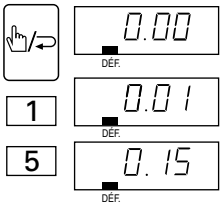
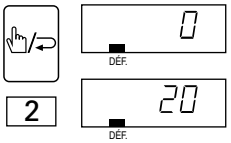
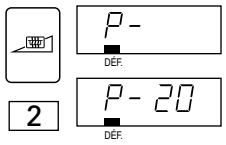
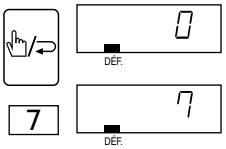
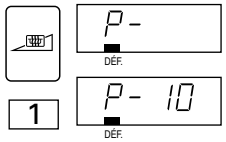
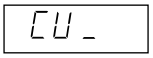
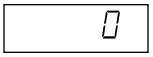


4 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE et saisissez le niveau de puissance désiré pour PL1 à l'étape 1. (Ex: Saisissez 5 pour 50%)



FRANÇAIS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd13 13 4/17/09 3:04:13 PM

Marche à suivre	Afficheur
5 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER et saisissez le temps désiré pour A2 à l'étape 2. (Ex: Saisissez 1, 5 pour 0,15.)	
6 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER et saisissez le temps désiré pour B2 à l'étape 2. (Ex : Appuyez sur 2 pour 20 secondes.)	
7 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE et saisissez le niveau de puissance désiré pour PL2 à l'étape 2. (Ex: Saisissez 2 pour 20%)	
8 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER et saisissez le temps de pause. (Ex: Saisissez 7 pour programmer la pause lorsque 70% du temps de décongélation total est écoulé.)	
9 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE et saisissez le niveau de puissance désiré pour PL3 à l'étape 3. (Ex: Saisissez 1 pour 10%)	
10 Appuyez sur la touche DÉPART.	
11 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter la fonction Réglages Personnalisés.	

REMARQUES :

1. Consulter le tableau de Niveau de Puissance Micro-ondes à la page F-6 et le Temps de Pause à la page F-13.
2. Vous pouvez saisir des valeurs négatives pour B1 et B2 aux étapes 3 et 6.
   Dans ce cas, appuyez sur MANUEL/RÉPÉTER deux fois à l'étape 3 ou 6 (- 0 s'affiche.) et saisissez le temps désiré pour B1 et B2 aux Étapes 1 et 2.
   Appuyez à nouveau sur MANUEL/RÉPÉTER pour saisir des valeurs positives. (0 s'affiche.)

ENREGISTREMENT DES MÉMOIRES

* Les mémoires 0 à 9 sont programmées comme réglages usine. Consulter le tableau des Mémoires Programmées et la Méthode de Saisie des Mémoires à la page F-4.

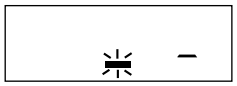
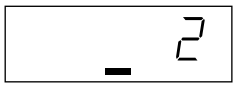
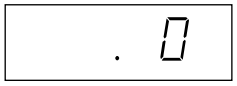
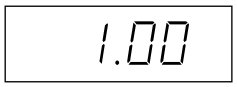
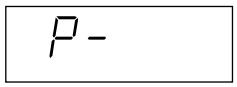
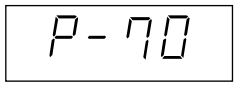
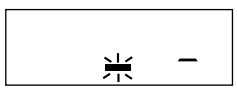
* Les mémoires doivent être programmées pour que la cuisson avec mémoires puisse être utilisée.

Blocs mémoire
Deux chiffres : mémoires 0-99
Un chiffre : mémoires 0-9
Saisie de Chiffres Répétés : mémoires 0-29
Nombre maximum d'étapes de cuisson : 4 étapes

Réglage du temps et du niveau de puissance pour le mode Une Étape

<Saisie à Un Chiffre>

* Supposez que vous souhaitiez régler 1 minute à 70% avec la mémoire 2.

Marche à suivre	Afficheur
X 2 1 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.	
2 2 Saisissez le numéro de mémoire.	
 3 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	
1 0 0 4 Saisissez le temps de cuisson.	
 5 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.	
7 6 Saisissez le niveau de puissance.	
 7 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour enregistrer la mémoire.	
 8 Appuyez sur ARRÊT/EFFACER pour quitter.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd14 14 4/17/09 3:04:14 PM

REMARQUES :
1. Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.
2. Si le temps de cuisson programmé excède le temps maximum, l'afficheur indique le code d'erreur EE9. Pour effacer le code d'erreur, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER et recommencez la programmation. Consulter Temps de cuisson Maximum à la page F-18.
3. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour obtenir le niveau 100% en mode Une Étape.

<Saisie de Chiffres Répétés>

* Supposez que vous souhaitiez régler 1 minute à 70% avec la mémoire 12.

Marche à suivre	Afficheur
[⇒] X 2	– – (NO.)
1 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.	
[2] [2]	_12 (NO.)
2 Saisissez le numéro de mémoire.	
[⏻/↩]	. 0
3 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	
[1] [0] [0]	1.00
4 Saisissez le temps de cuisson.	
[▭]	P–
5 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.	
[7]	P-70
6 Saisissez le niveau de puissance.	
[⇒]	– – (NO.)
7 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE.	
[▽/✳]	0
8 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter.	

REMARQUES :
1. Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.
2. Si le temps de cuisson programmé excède le temps maximum, l'afficheur indique le code d'erreur EE9. Pour effacer le code d'erreur, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER et recommencez la programmation. Consulter Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.
3. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour obtenir le niveau 100% en mode Une Étape.

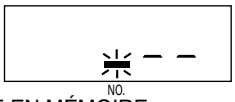
<Saisie à Deux Chiffres>

* Supposez que vous souhaitiez régler 4 minutes à 60% pour la mémoire 1 et 2 minutes à 30% pour la mémoire 2.

Marche à suivre	Afficheur
[⇒] X 2	– – (NO.)
1 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.	
[0] [1]	_01 (NO.)
2 Saisissez le numéro de mémoire.	
[⏻/↩]	. 0
3 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	
[4] [0] [0]	4.00
4 Saisissez le temps de cuisson pour la mémoire 1.	
[▭]	P–
5 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.	
[6]	P-60
6 Saisissez le niveau de puissance pour la mémoire 1.	
[⇒]	– – (NO.)
7 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour enregistrer la mémoire 1.	
[0] [2]	_02 (NO.)
8 Saisissez le numéro de mémoire.	
[⏻/↩]	. 0
9 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	
[2] [0] [0]	2.00
10 Saisissez le temps de cuisson pour la mémoire 2.	
[▭]	P–
11 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.	

FRANÇAIS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd15 15 4/17/09 3:04:14 PM

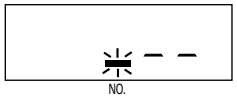
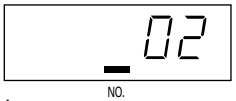
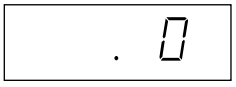
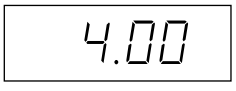
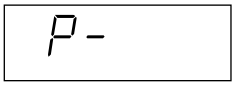
Marche à suivre	Afficheur
3	P- 30
12 Saisissez le niveau de puissance pour la mémoire 2.	
	
13 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour enregistrer la mémoire 2.	
	
14 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter.	

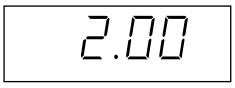
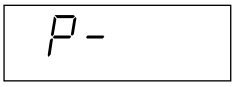
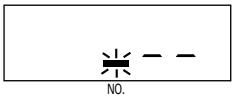
REMARQUES :

1. Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.
2. Si le temps de cuisson programmé excède le temps maximum, l'afficheur indique le code d'erreur EE9. Pour effacer le code d'erreur, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER et recommencez la programmation. Consulter Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.
3. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour obtenir le niveau 100% en mode Une Étape.

Programmation de la Cuisson en Plusieurs Étapes

* Supposez que vous souhaitiez régler 4 minutes à 60% pour la 1ère étape et 2 minutes à 30% pour la 2ème étape avec la mémoire 2 et en utilisant la Saisie à Deux Chiffres.

Marche à suivre	Afficheur
 X 2	
1 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.	
0 2	
2 Saisissez le numéro de mémoire.	
	
3 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	
4 0 0	
4 Saisissez le temps de cuisson pour la 1ère étape.	
	
5 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.	

Marche à suivre	Afficheur
6	P- 60
6 Saisissez le niveau de puissance pour la 1ère étape.	
	
7 Appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER.	
2 0 0	
8 Saisissez le temps de cuisson pour la 2ème étape.	
	
9 Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.	
3	P- 30
10 Saisissez le niveau de puissance pour la 2ème étape.	
	
11 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE pour enregistrer la mémoire 2.	
	
12 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour quitter.	

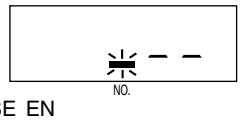
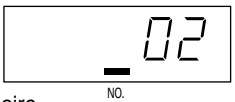
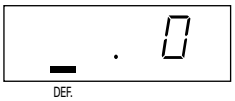
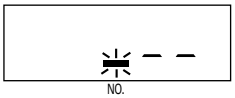
REMARQUES :

1. Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.
2. Si le temps de cuisson programmé excède le temps maximum, l'afficheur indique le code d'erreur EE9. Pour effacer le code d'erreur, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER et recommencez la programmation. Consulter Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.
3. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour obtenir le niveau 100% dans la dernière étape de la Cuisson en Plusieurs Étapes.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd16 16 4/17/09 3:04:15 PM

Réglage du Temps de Cuisson Total de la Décongélation Rapide

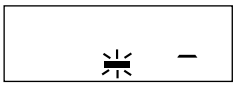
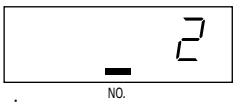
* Supposez que vous souhaitiez régler le temps de cuisson total de la Décongélation Rapide sur 30 minutes avec la mémoire 2 et en utilisant la Saisie à Deux Chiffres.

Marche à suivre	Afficheur
[→] X 2	
1 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.	
[0] [2]	
2 Saisissez le numéro de mémoire.	
[❄]	
3 Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION RAPIDE.	
[3] [0] [0] [0]	
4 Saisissez le temps de cuisson.	
[→]	
5 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE.	
[▽/✳]	
6 Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER.	

REMARQUES :

1. Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.
2. Si le temps de cuisson programmé excède le temps maximum, l'afficheur indique le code d'erreur EE9. Pour effacer le code d'erreur, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER et recommencez la programmation. Consulter Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.
3. Se reporter à QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE à la page F-25.

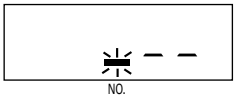
* Supposez que vous souhaitiez régler le temps de cuisson total de la Décongélation Rapide sur 30 minutes avec la mémoire 2 et en utilisant la Saisie à Un Chiffre.

Marche à suivre	Afficheur
[→] X 2	
1 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.	
[2]	
2 Saisissez le numéro de mémoire.	

REMARQUES :

1. Suivez les étapes 3-6 présentes sur le côté gauche de la page F-17 pour terminer.
2. Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.
3. Si le temps de cuisson programmé excède le temps maximum, l'afficheur indique le code d'erreur EE9. Pour effacer le code d'erreur, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER et recommencez la programmation. Consulter Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.
4. Se reporter à QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE à la page F-25.

* Supposez que vous souhaitiez régler le Temps de Cuisson Total de la Décongélation Rapide à 30 minutes avec la mémoire 12 et en utilisant la Saisie de Chiffres Répétés.

Marche à suivre	Afficheur
[→] X 2	
1 Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.	
[2] [2]	
2 Saisissez le numéro de mémoire.	

REMARQUES :

1. Suivez les étapes 3-6 présentes sur le côté gauche de la page F-;; pour terminer.
2. Appuyez sur la touche MISE EN MÉMOIRE deux fois dans un délai de 2 secondes.
3. Si le temps de cuisson programmé excède le temps maximum, l'afficheur indique le code d'erreur EE9. Pour effacer le code d'erreur, appuyez sur ARRÊT/EFFACER et recommencez la programmation. Consulter Temps de Cuisson Maximum à la page F-18.
4. Se reporter à QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE à la page F-25.

FRANÇAIS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd17 17 4/17/09 3:04:15 PM

Temps de Cuisson Maximum

1. Niveau de puissance 100%~60% : le Temps de Cuisson Total de toutes les étapes de cuisson est de 60 minutes maximum.
2. Niveau de puissance 50%~10% : le Temps de Cuisson Total de toutes les étapes de cuisson est de 120 minutes maximum.
3. Cuisson en Plusieurs Étapes : le Temps de Cuisson Maximum est limité par le calcul suivant. Chaque étape a un niveau de puissance de 100~60% ou de 50~10%.

Calcul du Temps de Cuisson Maximum

$$\text{Temps de Cuisson Total au Niveau de Puissance 100~60\%} + \frac{\text{Temps de Cuisson Total au Niveau de Puissance 50~10\%}}{2} \leqq 60 \text{ minutes}$$

* Supposez que vous souhaitiez une 1ère étape de cuisson de 5 minutes à 100%, une 2ème étape de 15 minutes à 80%, une 3ème étape de 40 minutes à 30% et une 4ème étape de 20 minutes à 10%. Dans ce cas, le temps de cuisson réel est de 80 minutes, et le temps calculé est de 50 minutes, voir le calcul ci-dessous.
[5mn + 15mn] + [(40mn + 20mn)/2] ≦ 60 mn.

4. Niveau de puissance 0% : le temps programmable maximum est de 99 minutes et 99 secondes pour chaque étape (4 étapes maximum).
5. Décongélation Rapide : le Temps de Décongélation Maximum est de 90 minutes. Voir Calcul du Temps de Cuisson Maximum ci-dessus.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

MODE DÉMONSTRATION

Pour effectuer une démonstration, appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER puis sur 0 et appuyez sur la touche DÉPART en la maintenant appuyée 3 secondes. Le fonctionnement de la cuisson est en mode démonstration, aucune puissance n'est délivrée. Le minuteur effectue un décompte rapide.
Pour annuler, appuyez sur les touches MANUEL/RÉPÉTER, 0 et ARRÊT/EFFACER, ou débranchez le four.
Pour régler la cuisson pendant le Mode Démonstration, appuyez sur la touche MANUEL/RÉPÉTER, saisissez la durée et appuyez sur DÉPART. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour afficher à nouveau la démonstration. Lorsque vous utilisez le Mode Démonstration, votre four ne s'éteint pas automatiquement, même si vous ne faîtes pas fonctionner le four pendant 3 minutes ou plus.

CONTRÔLE

La fonction Contrôle permet de vérifier le niveau de puissance lors de la cuisson.
Pour vérifier le niveau de puissance, appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE, le niveau de puissance s'affiche. Le niveau de puissance reste affiché aussi longtemps que la touche NIVEAU DE PUISSANCE est maintenue appuyée.
Lorsque la touche NIVEAU DE PUISSANCE est relâchée, les éléments précédemment affichés sur l'afficheur réapparaissent.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd18 18 4/17/09 3:04:16 PM

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUT DÉPÔT DE NOURRITURE - Conservez le four propre pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

RECOMMANDATIONS TRÈS IMPORTANTES:

- NE FAITES PAS FONCTIONNER LE FOUR SANS LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES.
- NE RETIREZ PAS LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES SANS AVOIR PRIS SOIN DE DÉBRANCHER LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION CAR L'ANTENNE TOURNANTE QUI SE TROUVE SUR LA PAROI SUPÉRIEURE FONCTIONNE PENDANT 1 MINUTE APRÈS L'OUVERTURE DE LA PORTE ET PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES.
- N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RÉCURAGE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR DU FOUR.
- NE PAS ASPERGER LE FOUR AVEC DE L'EAU. CELA PEUT ENTRAÎNER UNE FUITE D'ÉLECTRICITÉ ET UNE SECOUSSE, OU ENDOMMAGER LE FOUR.
- LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ AU JET D'EAU.
- LE NON MAINTIEN DU FOUR PROPRE PEUT ENTRAÎNER UNE DÉTÉRIORATION DE LA SURFACE QUI POURRAIT AFFECTER LA DURÉE DE VIE DE L'APPAREIL AINSI QUE DES SITUATIONS DANGEREUSES POSSIBLES.
- NE PAS RETIRER LE CACHE DE L'ANTENNE. IL N'A PAS ÉTÉ CONÇU POUR ÊTRE AMOVIBLE.

EXTÉRIEUR DU FOUR

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Éliminez l'eau savonneuse avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux.

TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDE

Tenez le tableau des touches de commande toujours propre. Le nettoyage du tableau des touches de commande doit s'effectuer avec précaution. Frottez doucement le panneau avec un chiffon légèrement imbibé d'eau jusqu'à ce qu'il soit propre. Ne mouillez pas trop abondamment. N'employez jamais de détergent chimique ou de produit abrasif. Cela risquerait d'attaquer le revêtement des touches et les rendre insensibles.

INTÉRIEUR DU FOUR

1) En fin de journée, essuyez les projections d'aliments ou les aliments renversés au moyen d'un chiffon doux et humide pour des raisons d'hygiène. Si les taches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures qui se forment à la surface du four peuvent entraîner une surchauffe et se mettre à fumer ou prendre feu, ou faire jaillir un arc électrique.
2) Veillez à ce que la sole en céramique soit toujours propre. En effet, les graisses peuvent s'échauffer, fumer ou même s'enflammer à la remise en service du four.
   Le fonctionnement du four avec un excès de résidus peut causer fêlures ou la casse de la sole en céramique. Ne faîtes pas fonctionner le four si la sole est fêlée ou cassée.

ATTENTION:

NE PAS RETIRER LA SOLE EN CÉRAMIQUE.

3) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits orifices des parois. Sinon, cela risque de causer des dommages au four.
4) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES (CADRE + COUVERCLE)

AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE, RETIREZ LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES ET LAVEZ SES DEUX FACES A L'AIDE D'UNE SOLUTION ÉTENDUE DE DÉTERGENT DOUX. LES AMAS DE GRAISSE PEUVENT CHAUFFER AU POINT DE FUMER ET LA GRAISSE CHAUFFÉE PEUT BRÛLER LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES. LE PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES EST SITUÉ SUR LE PLAFOND DU FOUR ET PEUT ÊTRE AISÉMENT RETIRÉ. N'OUBLIEZ PAS DE DÉBRANCHER LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER CETTE OPÉRATION.

PROTECTEUR CONTRE LES ÉCLABOUSSURES (Cadre + Couvercle)
Retirez le protecteur contre les éclaboussures comme indiqué Fig. 2 et séparez le cadre du couvercle.

Comment retirer le protecteur contre les éclaboussures

N'oubliez pas de débrancher le cordon d'alimentation. Tournez les 2 languettes maintenant en place le couvercle du plafond du four au plafond de la cavité du four comme illustré Fig. 2, puis tirez doucement le couvercle vers le bas pour le détacher du plafond de la cavité du four. Ensuite, séparez le couvercle du cadre. Il est maintenu en place par 4 loquets.

COUVERCLE:
Essuyez tout résidu de graisse, aliments renversés ou projections sur le panneau du plafond du four avec un chiffon doux imbibé d'une solution à base de détergent doux.
N'aspergez pas le protecteur contre les éclaboussures de détergent et ne le lavez pas.

CADRE:
Essuyez tout résidu de graisse, aliments renversés ou projections présents sur le cadre avec un chiffon doux humidifié d'une solution à base de détergent doux. Grattez les projections et les aliments renversés durcis avec une spatule en plastique. **N'utilisez pas de brosse métallique ou d'ustensiles à bords tranchants**, toutes rayures présentes sur le cadre pouvant déformer ou casser le cadre au cours du chauffage. Pour retirer les résidus, aliments renversés ou projections durcis, trempez le cadre dans une solution à base de détergent doux pendant quelques instants. **N'utilisez pas de détergent avec de l'huile d'orange, ceci pouvant faire fondre le cadre.**

Comment installer le protecteur contre les éclaboussures

N'oubliez pas de débrancher le cordon d'alimentation. Replacez le couvercle à l'intérieur du cadre. Insérez le ressaut A (2) dans les 2 orifices situés sur la paroi arrière de la cavité, puis insérez le ressaut B (2) dans les 2 orifices du plafond de la cavité du four comme illustré fig. 2. Puis reglissez les languettes en place.

CACHE D'ANTENNE
Si de la graisse, des aliments renversés ou des projections se trouvent sur le cache de l'antenne, essuyez-le avec un chiffon doux imbibé d'une solution à base de détergent doux. **N'utilisez pas de brosse métallique ou d'ustensiles à bords tranchants,** toutes rayures présentes sur le cache d'antenne pouvant le déformer ou le casser au cours du chauffage.

FRANÇAIS

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd19 19 4/17/09 3:04:23 PM

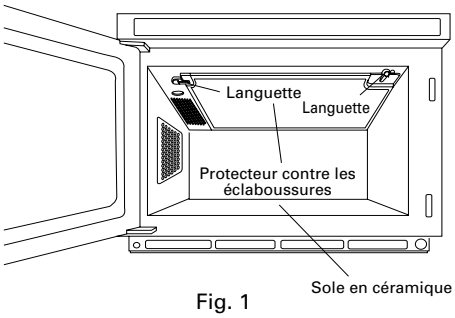


Fig. 1

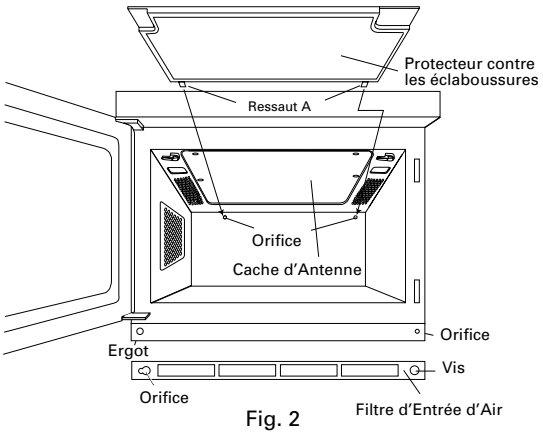


Fig. 2

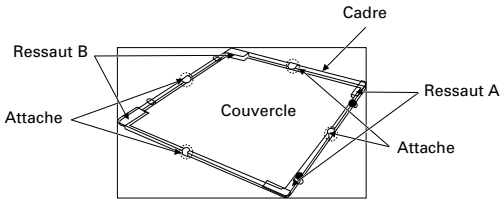


Fig. 3 Protecteur contre les éclaboussures

PORTE

Essuyez fréquemment la porte (intérieur et extérieur), les joints et les surfaces de contact des joints avec un chiffon doux humide. Conservez les joints et les surfaces de contact des joints propres pour éviter toute accumulation de graisse, de projections ou d'aliments renversés. Une telle accumulation peut entraîner une fuite d'énergie micro-ondes du four.

FILTRE D'ENTRÉE D'AIR

Veillez à ce que le filtre d'entrée d'air soit propre. Nettoyez le filtre d'entrée d'air toutes les deux semaines (équivalent à 100 heures d'utilisation) ou plus fréquemment en cas d'utilisation intensive. Consulter Réglages Personnalisés 8 Compteur Filtre d'Entrée d'Air à la page F-11. Dévissez la vis maintenant le filtre d'entrée d'air et déplacez légèrement le filtre vers la gauche pour dégager le filtre de la broche. Lavez le filtre dans une solution d'eau savonneuse puis essuyez-le avec un chiffon doux. Remettez le filtre en place après nettoyage. Nettoyez le filtre toutes les deux semaines. La vis peut être dévissée et vissée à la main ou avec une pièce de monnaie.

ATTENTION:

NE RETIREZ PAS LA SOLE EN CÉRAMIQUE DU FOUR.

REMARQUES :

1. Installez le protecteur contre les éclaboussures de façon adéquate. Le fonctionnement du four avec un protecteur contre les éclaboussures incorrectement installé peut endommager les composants de la cavité et réduire la durée de vie de votre four.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

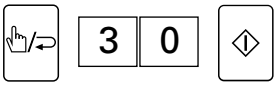
Déconnectez le four avant l'enlèvement du capot d'accès de la lampe de four et remplacez la lampe (25W/240V). Assurez-vous que le capot soit fixé en toute sécurité à la cavité du four, après le remplacement de la lampe.

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd20 20 8/23/12 8:44:03 AM

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un techinicien, procédez aux vérifications suivantes :

1. Alimentation
   Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.
   Vérifiez que le fusible et le disjoncteur fonctionnent correctement.
2. À l'ouverture de la porte :
   A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ? OUI _____ NON _____
3. Placez une tasse contenant 150 ml d'eau dans le four et refermez la porte.
   Appuyez sur ces touches.



   A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ? OUI _____ NON _____
   B. L'indicateur reste-t-il allumé ? OUI _____ NON _____
   C. A la fin des 30 secondes, l'eau est-elle chaude ? OUI _____ NON _____

Si vous répondez NON à l'une des questions ci-dessus, prenez contact avec un centre d'entretien agréé par SHARP et indiquez les résultats de la vérification.

IMPORTANT :

1. Si rien ne s'inscrit sur l'afficheur alors que le cordon d'alimentation est branché, il se peut que le four se soit éteint automatiquement. Ouvrez la porte du four pour faire fonctionner le four. Consulter AVANT LA MISE EN SERVICE à la page F-4.

REMARQUES :

1. Si le temps affiché à l'écran est décompté très rapidement, vérifiez le Mode Démonstration à la page F-18.

FRANÇAIS

MODE ERREUR

Si l'une des indicateurs d'erreur apparaît sur l'afficheur, suivez les indications :

Mode EE	Raison	Action requise
EE 1, EE 2	Défaillance d'un magnétron	Prenez contact avec le service de dépannage.★
EE 3	Les deux magnétrons sont défaillants	Prenez contact avec le service de dépannage.
EE 4	Tension trop élevée	Prenez contact avec le service de dépannage.
EE 5	Tension trop faible	Prenez contact avec le service d'entretien.
EE 7	Température de la cavité du four ou des composants trop élevée	Vérifiez qu'aucun élément n'obstrue les ouvertures d'entrée d'air à l'arrière du four et si l'extérieur du four est très chaud. Correct. Patientez quelques minutes et essayez à nouveau. Si le problème persiste, prenez contact avec le service de dépannage.
EE 8	Défaillance circuit	Prendre contact avec le service de dépannage.
EE 9	Le temps de cuisson maximum est dépassé.	Consultez les REMARQUES pour CUISSON QUANTITÉ DOUBLE/TRIPLE AVEC MÉMOIRES à la page F-5, REMARQUES 2 pour la Cuisson en Une ÉTAPE ou REMARQUES pour CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES à la page F-6 dans le guide de l'utilisateur. Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER, et effectuez une nouvelle saisie en réduisant le Temps de Cuisson Total ou les niveaux de puissance.
EE 0	Défaillance du moteur du ventilateur de refroidissement ou autre défaillance moteur. Le protecteur contre les éclaboussures n'est pas correctement en place.	Moteur du ventilateur de refroidissement et autres moteurs : Prenez contact avec le service de dépannage. Protecteur contre les éclaboussures : Vérifiez que le protecteur contre les éclaboussures est correctement en place. Si le problème persiste, prenez contact avec le service de dépannage. (Voir page F-19 - F-20)

★EE 1 et EE 2 : En cas de défaillance d'un seul magnétron, le four peut continuer à être utilisé jusqu'à l'intervention en modifiant les Réglages Personnalisés, réglages permettant le fonctionnement avec un magnétron unique (consulter la page F-12). Néanmoins, vérifiez soigneusement les aliments étant donné qu'un temps de cuisson plus long est nécessaire lors d'un fonctionnement avec un seul magnétron.

Appuyez sur la touche ARRÊT/EFFACER pour effacer l'indicateur d'erreur. A chaque affichage du code d'erreur, vérifiez la raison et assurez-vous de prendre contact avec le service de dépannage, sauf pour les codes EE7 et EE9. Pour le code EE7, suivez l'action requise et si EE7 est toujours affiché, assurez-vous de prendre contact avec le service de dépannage.

_21-21_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd21 21 4/17/09 3:04:31 PM

MODE ENTRETIEN

Si l'un des indicateurs d'entretien suivants apparaît sur l'afficheur, suivez les indications :

Mode CC	Raison	Action requise
CC1 CC2	La durée de fonctionnement des magnétrons est supérieure à 1250 heures.	**Prenez contact avec le service de dépannage pour le remplacement rapide des pièces. Après 1250 heures de fonctionnement des magnétrons, le résultat désiré de la cuisson ne sera pas obtenu car la puissance micro-onde restituée diminue.** Le non remplacement des pièces dont la durée de fonctionnement est dépassée peut causer une défaillance du four à micro-ondes.
CC4	Le nombre d'actionnements de l'unité de commande, des relais et des interrupteurs est supérieur à 200000.	
CC3	La durée de fonctionnement du moteur d'extraction est supérieure à 3000 heures.	Même si CC3 s'affiche, votre four peut encore être utilisé pendant des courtes durées de fonctionnement. Prenez contact avec le service de dépannage pour un remplacement rapide des pièces.

REMARQUES :

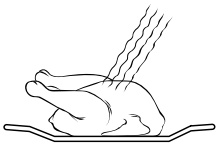
1. L'indicateur CC et " * " apparaissent sur l'afficheur lorsque la durée de vie recommandée de certaines pièces est dépassée. Pour effacer l'indicateur CC et " * ", appuyez sur la touche STOP/EFFACER. Contactez le service de dépannage pour remplacer rapidement les pièces. Le non remplacement des pièces ayant dépassé leur durée de fonctionnement peut causer une défaillance du four à micro-ondes.
2. Si un ou plusieurs modes d'entretien apparaît en même temps, l'écran affiche CC et les numéros des modes séparés par un point. Par exemple, si CC1 se produit, l'afficheur indique CC et 1, et si CC2 et CC4 se produisent en même temps, l'afficheur indique CC et 2.4.
3. EE1 ou EE2 apparaissent sur l'afficheur et votre four ne fonctionnera plus après 4000 heures de fonctionnement des magnétrons.

GUIDE

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes accélèrent les vibrations des molécules d'eau que contiennent les aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.

Aliments



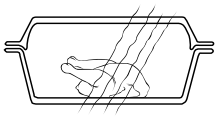
Les aliments absorbent les micro-ondes

BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

Verre, verre céramique et porcelaine

La vaisselle en verre, verre céramique ou porcelaine résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation au micro-ondes. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Verre, porcelaine, céramique, Matières plastiques, papier, etc.



Les micro-ondes traversent

Céramique

La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler.

Matières plastiques et carton

La vaisselle en matière plastique ou en matière carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.

Film plastique pour micro-ondes

Le film plastique pour micro-ondes et la feuille plastique résistant à la chaleur sont parfaits pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

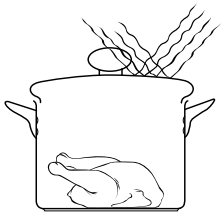
Sachets à rôti

Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette. Les films ne résistant pas à la chaleur, p. ex. les films servant à conserver la fraîcheur des produits ne sont pas recommandés pour une utilisation dans un four micro-ondes.

Métaux

Ils ne doivent pas être utilisés, en règle générale, étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : On peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

Métal



Les micro-ondes sont réfléchies

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés). Ils doivent cependant être d'une taille réduite comparé aux aliments. Les récipients en aluminium doivent, par exemple, être remplis des $^{2}/_{3}$/ aux $^{3}/_{4}$ au moins de nourriture. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2 cm entre le plat et les parois du four. Dans le cas contraire, les cavités du four pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd22 22 4/17/09 3:04:39 PM

TEST D'APTITUDE POUR LA VAISSELLE

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle peut être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : Placez l'ustensile dans l'appareil. Posez un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faîtes fonctionner l'appareil à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro-ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

QUELQUES INFORMATIONS SUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE

Niveaux 100% - 70%:

Ces niveaux conviennent bien pour le réchauffage. Vous pouvez également les utiliser pour bouillir des aliments dans l'eau puis les cuire avec un niveau de puissance inférieur (par exemple, riz et pâtes).

Niveaux 60% - 40%:

Ces niveaux conviennent à la cuisson longue d'aliments compacts.

Niveaux 30% - 20%:

Ces niveaux conviennent à la cuisson d'aliments fragiles. Ils peuvent également être utilisés pour prolonger la cuisson des pâtes ou du riz.

Niveau 10%:

Ce bas niveau de puissance est parfait pour la décongélation. Vous le choisirez aussi, par exemple, pour la cuisson d'une sauce au fromage. En principe, il est conseillé de couvrir les aliments à réchauffer ou à cuire. Le cas échéant, il est possible d'asperger les aliments d'un peu d'eau (vous pouvez également utiliser de l'eau salée ou même du bouillon).
La vapeur évite que les aliments ne se dessèchent et accélère la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON ET RECETTES

R1500AT	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	200g	400g	600g	Remarques
DÉCONGÉ-LATION	Viandes	-18°C	10%	env. 5'20"	env. 8'	env. 12'	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 10 mn.
	Volailles	-18°C	10%	env. 5'20"	env. 8'30"	env. 13'	
	Poissons	-18°C	10%	env. 5'20"	env. 8'30"	env. 11'	
	Fruits	-18°C	10%	env. 4'	env. 7'30"	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10%	env. 1'40"	env. 2'10"	env. 2'40"	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10%	env. 1'30"	env. 2'50"	—	
	Crevettes	-18°C	10%	env. 5'	env. 8'30"	env. 12'	
	**Viandes froides	-18°C	10%	env. 4'	env. 6'30"	env. 9'	
RÉCHAU-FFAGE	Soupes, claires	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'10"	env. 3'10"	Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage.
	Soupes, à la crème	5±2°C	100%	env. 1'20"	env. 2'20"	env. 3'20"	
	Ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'20"	env. 2'20"	env. 3'30"	
	Nouilles	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 2'50"	
	Riz	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 2'50"	
	Pommes de terre	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 3'	
	Légumes	5±2°C	100%	env. 1'10"	env. 2'	env. 2'50"	
	Haricots au four	5±2°C	100%	env. 1'20"	env. 2'20"	—	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'30"	env. 2'30"	env. 3'30"	
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100%	env. 1'	env. 1'40"	—	—
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100%	env. 20 s	env. 30 s	env. 50 s	
CUISSON	Pommes de terre	20±2°C	100%	env. 2'50"	env. 5'30"	env. 6'30"	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
	Légumes	20±2°C	100%	env. 3'20"	env. 5'30"	env. 7'30"	

*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

**Retirez les parties décongelées. Laissez reposer environ 10 mn.

FRANÇAIS

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd23 23 4/17/09 3:04:40 PM

R2100AT	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	200 g	400 g	600 g	Remarques
DÉCONGÉ-LATION	Viandes	-18°C	10%	env. 4'	env. 5'50"	env. 8'30"	Retournez à mi-décongélation. Laissez reposer environ 10 mn.
	Volailles	-18°C	10%	env. 4'20"	env. 6'30"	env. 9'30"	
	Poissons	-18°C	10%	env. 4'	env. 5'30"	env. 7'30"	
	Fruits	-18°C	10%	env. 2'50"	env. 5'20"	—	
	*Gâteaux (sans fruit ni fromage)	-18°C	10%	env. 1'	env. 1'40"	env. 2'	
	*Gâteaux à la crème	-18°C	10%	env. 1'25"	env. 2'10"	—	
	Crevettes	-18°C	10%	env. 4'	env. 6'30"	env. 9'	
	**Viandes froides	-18°C	10%	env. 3'	env. 5'30"	env. 8'	
RÉCHAU-FFAGE	Soupes, claires	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'30"	env. 2'20"	Couvrez d'une feuille pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. Remuez soigneusement après réchauffage.
	Soupes, à la crème	5±2°C	100%	env. 1'	env. 1'40"	env. 2'40"	
	Ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'	env. 1'40"	env. 2'40"	
	Nouilles	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'10"	env. 2'	
	Riz	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'20"	env. 2'	
	Pommes de terre	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'30"	env. 2'10"	
	Légumes	5±2°C	100%	env. 50 s	env. 1'30"	env. 2'10"	
	Haricots au four	5±2°C	100%	env. 55 s	env. 1'50"	—	
	Goulash, ragoûts	5±2°C	100%	env. 1'	env. 2'	env. 2'50"	
	*Viandes (150 g)	5±2°C	100%	env. 40 s	env. 1'20"	—	—
	*Saucisses (50 g)	5±2°C	100%	env. 15 s	25 s	40 s	
CUISSON	Pommes de terre	20±2°C	100%	env. 2'	env. 3'30"	env. 5'	Utilisez le couvercle de la casserole. Remuez à mi-cuisson.
	Légumes	20±2°C	100%	env. 2'10"	env. 3'50"	env. 5'20"	

*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

**Retirez les parties décongelées. Laissez reposer : environ 10 mn.

R1500AT	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 Portion	2 Portions
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2°C	100%	env. 8 s	–
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2°C	100%	env. 8 s	env. 12 s
	*Bouchées à la reine	20±2°C	100%	env. 14 s	env. 20 s
	*Burger	5±2°C	100%	env. 1'	1'40"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	env. 1'	1'50"
	Toast et bacon (140 g)	20±2°C	100%	env. 14 s	–
	Oeufs brouillés et bacon (140 g)	5±2°C	100%	env. 40 s	–

R2100AT	Aliments	Température initiale	Niveau de puissance micro-ondes	1 Portion	2 Portions
SPÉCIALITÉS	Pâtisseries danoises	20±2°C	100%	env. 6 s	–
	*Doughnuts/Berlinoises	20±2°C	100%	env. 5 s	env. 8 s
	*Bouchées à la reine	20±2°C	100%	env. 10 s	env. 15 s
	*Burger	5±2°C	100%	35 s	1'10"
	*Cheeseburger	5±2°C	50%	50 s	1'40"
	Toast et bacon (140 g)	20±2°C	100%	10 s	–
	Oeufs brouillés et bacon (140 g)	5±2°C	100%	40 s	–

*Indications d'un nombre de portions (1, 2 ou 3 portions) et non d'un poids en grammes.

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd24 24 4/17/09 3:04:40 PM

Recettes



Omelette

Graissez un plat normal. Battez trois oeufs, ajoutez sel et poivre. Versez les oeufs dans le plat et cuisez pendant 1 mn 20 s/45 s Le cas échéant, ajoutez un accompagnement (ragoût, légumes) (2 cuillères à soupe) et cuisez à nouveau pendant env. 20/10 secondes.

Oeufs brouillés

Mélangez deux oeufs, sel, poivre et un peu de lait. Cuisez pendant 1 mn 10 s/45 s environ en remuant trois fois durant le temps de cuisson.

Bacon

Placez 2 fines tranches de bacon entre des serviettes en papier et cuisez environ 30 s/15 s.

Toast hawaïen

Préparez les tranches de pain grillé beurré. Posez une tranche de jambon, une tranche d'ananas et une tranche de fromage sur un plat et cuisez environ 25 s/20 s. Après cuisson, posez l'ensemble sur le pain grillé.

Chocolat chaud crémeux

Versez 150 ml de lait dans une grande tasse. Ajoutez 30 g de chocolat noir (en morceaux). Remuez et cuisez 1 mn/40 s. Remuez à nouveau à mi-cuisson. Ajoutez de la crème brassée et servez arrosé de poudre de cacao.

Remarque: La première valeur correspond à 1500 Watts, la seconde à 2100 watts.
Toutes les recettes supposent l'utilisation de la puissance maximale (100%).

FRANÇAIS

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION RAPIDE

Ce tableau est plus spécialement destiné aux aliments coupés en morceaux. Les aliments suivants peuvent faire l'objet d'une décongélation rapide.

1. Bifsteaks
2. Côtelettes d'agneau
3. Côtelettes de porc
4. Portions de poulet
5. Steaks de poisson

Le four est programmé pour un temps et un niveau de puissance permettant la décongélation facile de ces aliments.

QUELQUES NOTIONS DE BASE POUR LA DÉCONGÉLATION RAPIDE

- Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 30 minutes de sorte que la température devienne uniforme et que la décongélation soit meilleure.
- Vérifiez les aliments après décongélation. Si la décongélation n'est pas totale, prolongez-la avec une puissance de 20%.
- Choisissez des aliments de même épaisseur. La décongélation sera meilleure et plus facile. Si les aliments n'ont pas la même épaisseur, la protection de certaines portions au moyen de morceaux de feuille d'aluminium peut devenir nécessaire.
- Pour les aliments qui ne sont pas mentionnés dans ce tableau, reportez-vous au tableau de décongélation commandée manuellement.
- Congelez séparément les morceaux de poulet, les steaks, les côtelettes et les poissons; éventuellement, intercalez un film de plastique alimentaire entre chaque morceau. La décongélation sera facilitée par ces précautions.

	ALIMENTS	200 g	400 g	600 g	METHODE
R-1500AT	Steaks Côtelettes de porc Côtelettes d'agneau Portions de poulet Steaks de poisson	1'30"-1'50"	2'40"-3'00"	4'00"-4'20"	1. Placez une seule couche d'aliments de manière que les parties les plus minces soient au centre; séparez dès que possible les morceaux qui forment un tout. 2. Protégez les parties les plus minces avec une feuille d'aluminium, si nécessaire. 3. Retournez et arrangez les morceaux après le signal sonore. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium. Après décongélation, laissez reposer 10 à 30 minutes.
R-2100AT		1'-1'20"	1'50"-2'10"	2'50"-3'10"	

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_FR.indd25 25 4/23/09 3:26:06 PM

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE: ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Dit product is bedoeld om te worden gebruikt door getrainde personen in de winkel, de industrie, op boerderijen of voor commercieel gebruik.
2. Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegangbaar stopkontakt zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopkontakt kan trekken. **Als er verbrande lucht of rook wordt opgemerkt, houd de ovendeur dan dicht!** Haal dan de stroom van het stopcontact af en trek daarna de stekker eruit, om een eventuele brand te voorkomen. Indien u dit niet op deze wijze doet, kan er brand of schade aan de oven ontstaan.
4. Zorg ervoor dat er minimaal 25 cm vrije ruimte boven de oven is.
5. Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder toezicht met het toestel gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van het toestel hebben gekregen van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
6. Houd toezicht op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
7. **WAARSCHUWING:** Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze weten hoe de oven veilig gebruikt dient te worden en de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het oneigenlijk gebruik ervan.
8. **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat hij door een vakman is gerepareerd.
9. **WAARSCHUWING:** De oven nooit zelf repareren en geen onderdelen van de oven aanpassen of vervangen. Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarbij afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven wordt verwijderd, kunnen gevaar opleveren en dienen uitsluitend door gekwalificeerde technici te worden uitgevoerd.
10. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het te worden vervangen door een erkend SHARP service bedrijf om gevaar te voorkomen.
11. **WAARSCHUWING:** Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
12. **WAARSCHUWING:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron na verwarmen nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de bakjes etc. vastpakt.
13. Kook nooit hele eieren in hun schaal in de magnetron. Ook hardgekookte eieren mogen niet in een magnetronoven worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronoven is uitgezet. Opwarmen van eieren die niet zijn geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel en het eiwit door te prikken. Pel eieren en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.
14. Het keukengerei moet gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat het voor gebruik in de oven geschikt is. Zie “GIDS” op blz. NL-22. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens.
15. **WAARSCHUWING:** De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om verbranding te voorkomen.
16. Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u regelmatig in de oven te kijken of de bakjes geen vlam vatten.
17. Reinig de oven regelmatig en verwijder alle voedselresten.
18. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenwanden veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
19. Volg de instructies voor het reinigen van de deurafdichtingen, holtes en aangrenzende onderdelen op pagina NL-19 - NL-20.
20. Gebruik geen waterstraal om de oven te reinigen.

Voorkomen van brand

1. **Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau’s of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.**
2. Sluit de oven alleen aan op een stopkontakt met 230 V wisselstroom met een minimale 16 A zekering of een minimale 16 A circuitonderbreker. Bij gebruik van twee ovens, dient iedere oven van een 16 A distributie-zekering of distributiecircuitonderbreker te zijn voorzien.
3. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat is bestemd.
4. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
5. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
6. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
7. **Reinig de spatafdekking en de ovenruimte na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.**
8. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
9. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
10. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
11. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
12. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
13. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
14. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
15. Om oververhitting en brand te voorkomen, moet u goed opletten wanneer u eten met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding, kookt of opwarmt.
16. Volg alle aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en in het bijgeleverde kookboek op.

_01-02_R-1500AT&R-2100AT_NL.inddSec2:1 Sec2:1 8/24/12 12:02:56 PM

Voorkomen van persoonlijk letsel

WAARSCHUWING:

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Kontroleer alvorens gebruik het volgende:
   (a) Kontroleer dat de deur goed sluit en niet krom is of anderzijds beschadigd.
   (b) Kontroleer dat de scharnieren en veiligheidsdeurgrendels niet gebroken zijn of los zitten.
   (c) Kontroleer dat de deurafdichtingen en pasvlakken; niet zijn beschadigd.
   (d) Kontroleer dat er geen deuken in de ovenruimte of in de dew zijn.
   (e) Kontroleer dat het netsnoer en de stekker niet zijn beschadigd.
2. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
3. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
4. Zorg dat er geen vet of vuil is op de aangrenzende oppervlakken. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL19 - NL-20 goed op.
5. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddelijk uit, trek de stekker uit het stopkontakt en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, buffet e.d. hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, vermijd vooral het achterpaneel van de oven.
6. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopkontakt alvorens de ovenlamp te vervangen.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

   Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met mogelijk brandwonden tot gevolg.

   Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:
   1. Gebruik geen te lange kooktijd (zie blz. NL-23 - NL-24).
   2. Roer door de vloeistof alvorens het verwarmen/ opwarmen.
   3. Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof.
   4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
3. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

1. **Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.**
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. **Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven.**

   De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
4. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
5. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
6. Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.
7. Het achterpaneel van de oven wordt heet. Raak het niet aan.

Let op kleine kinderen

1. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
2. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient uitsluitend voor het bereiden van voedsel en mag derhalve alleen voor voedsel worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor laboratoriumdoeleinden.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

1. Schakel de oven niet in wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de keramische vloerplaat door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelf-verwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Microgolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.
5. Gebruik de oven niet dichtbij een stoomoven of frituurpan.

OPMERKING

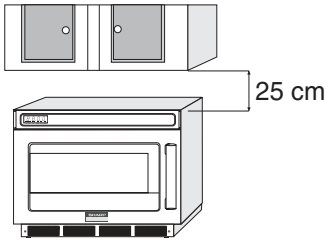
1. Raadpleeg een erkend electriciën indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven manier is aangesloten.
3. Condens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.

_01-02_R-1500AT&R-2100AT_NL.inddSec2:2 Sec2:2 8/24/12 12:02:56 PM

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

WAARSCHUWING: Leg het blad met de waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN) altijd in de buurt van de oven, zodat u dit steeds snel kunt raadplegen.

1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte. Verwijder al het blauwe beschermmateriaal van de buitenkant van de oven.
2) Controleer de oven zorgvuldig op beschadiging.
3) Plaats de oven op een vlak en waterpas oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te dragen plus het gewicht van het zwaarste voedsel dat wordt gegaard.
   Plaats deze oven niet op een plek die moeilijk bereikbaar is. Het kan gevaarlijk zijn om de oven op een te hoge plek te plaatsen, omdat het voedsel dan niet op een veilige manier uit de oven gehaald kan worden.
4) Zorg ervoor dat er minstens 25 cm ruimte boven de oven is.

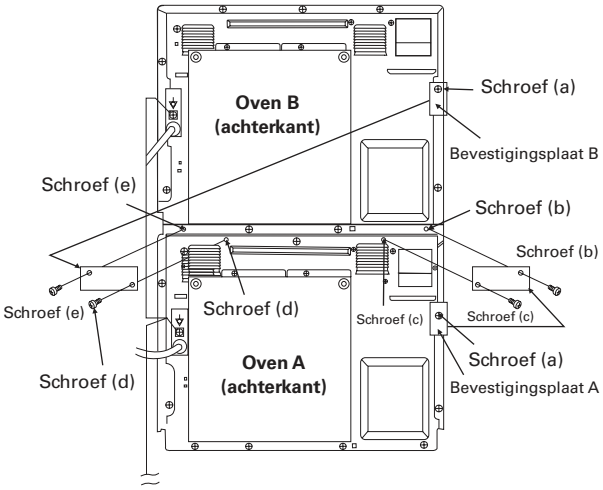


5) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.
6) Twee ovens van hetzelfde model kunnen samen worden geïnstalleerd door de ene bovenop de andere te plaatsen. Volg deze instructies.
   A. Plaats de oven A op de gewenste locatie. Plaats de Oven B bovenop de Oven A zoals weergegeven in de afbeelding.
   B. Verwijder schroeven (a) en bevestigingsplaten A en B van de rechterkant van de achterkant van zowel de ovens A als B.
   C. Vervang de in Stap B verwijderde schroeven (a) en schroef ze vast.
   D. Verwijder schroeven (b), (c), (d) en (e) en installeer vervolgens bevestigingsplaten A en B die werden verwijderd in Stap B naar beide lagere randen van Oven B zoals weergegeven in de afbeelding.
   E. Vervang Schroeven (b), (c), (d) en (e) die werden verwijderd in Stap D en zet ze vast.

WAARSCHUWING:

Als er twee ovens samen worden geïnstalleerd door de ene bovenop de andere te plaatsen

1) Gebruik de twee bevestigingsplaten om de twee ovens vast te zetten.
2) Zorg dat de elektrische kabel niet tussen de twee ovens verstrikt raakt.
3) Plaats niet meer dan één oven op elkaar.
4) Zorg dat u de verwijderde schroeven niet verliest.



N.B.: Extern secundair aardingsapparaat

De apparatuur beschikt over een secundair aardingsapparaat.
Het apparaat beschikt over een externe aardingsaansluiting die naast de aardingspen op de stekker wordt gebruikt. Het apparaat is gemarkeerd met aan de rechterkant weergegeven symbool aan de buitenkant van de achterkant van de oven.



ACCESSOIRES

Controleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

- Gebruiksaanwijzing
- Snelgids
- Blad met waarschuwingsinformatie (SPECIALE INSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN : Onderdeelcode TCAUHA 429 WRRZ en TCAUHA445WRRZ)

N.B.:

- Stel uw wederverkoper of erkende service van SHARP bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van zowel de naam van het onderdeel als de modelnaam.
- De modelnaam staat op de deur van de magnetronoven.

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd3 3 2/13/2014 1:54:45 PM

VOOR GEBRUIK

* Voordat u uw nieuwe oven aanzet, dient u deze handleiding volledig te lezen en begrijpen.
1) Steek de stekker van de oven in het stopcontact. Er wordt nu niets op het display weergeven.
2) Open de deur. Het display geeft “0” weer.
3) Sluit de deur.
4) Bedieningspanelen kunnen alleen worden bediend als de deur gesloten is.
5) Uw oven heeft 3 manieren om geheugennummers te selecteren. Zie AANPASBARE INSTELLING 1 op pagina NL-8 om de invoermethode in te stellen. De fabrieksinstelling is uit twee cijfers bestaande invoer.

Annulering:
1. De kookgegevens worden geannuleerd als de toetsen tijdens het instellen van de programmering meer dan drie minuten niet worden ingedrukt.
2. Het koken stopt als de toets STOPPEN/WISSEN wordt ingedrukt maar de kookgegevens blijven behouden. Echter als er niet meer toetsen binnen drie minuten worden ingedrukt, worden de kookgegevens geannuleerd. Om het koken te hervatten drukt u op de toets STARTEN.
3. Het koken stopt als de deur wordt geopend, maar de kookgegevens blijven behouden. Nadat de deur wordt gesloten, worden de kookgegevens geannuleerd als er binnen 3 minuten geen toetsen meer worden ingedrukt. Om het koken te hervatten drukt u op de toets STARTEN.
4. Het koken wordt onmiddellijk geannuleerd door twee keer op de toets STOPPEN/WISSEN te drukken.

Het voedsel controleren:
Druk op de toets STOPPEN/WISSEN en open vervolgens de deur, controleer het voedsel, sluit de deur en druk op de toets STARTEN om verder te gaan met koken.

Einde kooktijd:
Als het voedsel na het eind van het koken niet wordt verwijderd, zal het woord ‘Eind’ in het display worden weergegeven totdat het voedsel verwijderd wordt.

Als u de oven 3 minuten of meer bedient (d.w.z. door de deur te sluiten of te drukken op de toets **STOPPEN**), kunt u de oven niet bedienen totdat u de ovendeur opent en weer sluit.
N.B.: Als u de demonstratiemodus instelt of als de ventilator na het koken nog draait, kan uw oven niet automatisch worden uitgezet.

HANDIGE TIPS voor de Geheugeninvoermethode
De Geheugeninvoermethode bepaalt hoe de geheugennummers voor het koken met het geheugen en aanpasbare instelling en geheugens opslaan moeten worden ingesteld, volg daarom de onderstaande methode. Raadpleeg de onderstaande HANDIGE TIPS evenals in koken met het geheugen .

1. **Uit twee cijfers bestaande invoer:** Er moeten twee nummers worden ingevoerd om een geheugen te selecteren, ook als het eerste nummer 0 is. Geheugenprogrammering is beperkt tot 0 - 99.
2. **Uit één cijfer bestaande invoer:** kan slechts één nummer invoeren om een geheugen te selecteren. Geheugenprogrammering is beperkt tot 0 - 9.
3. **Herhaalde cijferinvoer:** Voer één, twee of drie nummers in om een geheugen te selecteren. Geheugenprogrammering is beperkt tot 0 - 29.
4. Alleen voor herhaalde cijferinvoer/Autostart AAN, druk binnen één seconde van het vorige nummer op de nummertoetsen.

De geheugeninvoermethode

Geheugen-nr. Voorbeelden / Geheugen Invoermethode	0	2	12	22
Uit twee cijfers bestaande invoer	0, 0	0, 2	1, 2	2, 2
Uit één cijfer bestaande invoer	0	2		
Herhaalde cijferinvoer	0	2	2, 2	2, 2, 2

5. Afhankelijk van de geselecteerde invoermethode, telcontrole/wissen(Aanpasbare instelling 7) en vermenigvuldigingsfactor voor dubbele/ driedubbele hoeveelheden (Aanpasbare instelling 10) gebruikt u alleen de uit twee cijfers bestaande invoer. Net als voor de Aanpasbare instelling 10, voert u het nummer van het geheugen in na het indrukken van de toets DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEID .

NEDERLANDS

HOE DE OVEN TE BEDIENEN

BEDIENING VAN DE GEHEUGENFUNCTIES

KOKEN MET HET GEHEUGEN

* Uw oven beschikt over 100 geheugenbanken van 0 tot 99. Geheugeninhoud van de geheugennummers 0 tot 29 is hetzelfde als bij de uit twee cijfers bestaande en herhaalde cijfer invoermethodes.
* Geheugens 0 - 9 zijn voorgeprogrammeerd als fabrieksinstellingen. Zie de tabel van de Geprogrammeerde Geheugens en de Geheugen invoermethode aan de rechterkant. Geheugens 10 - 99 moeten worden geprogrammeerd voordat u koken met het geheugen gebruikt. Als er een geheugennummer dat is niet is geprogrammeerd, wordt ingevoerd, wordt `Eind´ in het display weergegeven. Zie GEHEUGENS OPSLAAN op pagina NL-14 - NL-18 om een nieuw geheugen te programmeren.

Geprogrammeerde geheugens en de geheugeninvoermethode

Geheugen-nr.	Uit twee cijfers bestaande invoer	Uit één cijfer bestaande invoer	Herhaalde cijfer invoer	Kooktijd	Uitvoer vermogen
1	01	1	1	5 sec.	100%
2	02	2	2	10 sec.	100%
3	03	3	3	20 sec.	100%
4	04	4	4	30 sec.	100%
5	05	5	5	40 sec.	100%
6	06	6	6	50 sec.	100%
7	07	7	7	1 min.	100%
8	08	8	8	1 min. 15 sec.	100%
9	09	9	9	1 min. 30 sec.	100%
0	00	0	0	2 min.	100%

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_NL.inddSec2:4 Sec2:4 4/17/09 3:05:35 PM

* **Koken met het geheugen kan op 6 bedieningsmanieren worden ingesteld.**
Er zijn diverse methoden om geheugens te selecteren afhankelijk van de geselecteerde invoermethode en of Autostart al dan niet is aangezet. Om niet per ongeluk het verkeerde geheugen te selecteren, bevestigt u uw instellingen door de Aanpasbare instelling te selecteren (ZIE AANPASBARE INSTELLING 1 EN 2 OP PAGINA NL-8).

<6 BEDIENINGSMANIEREN>
1. UIT TWEE CIJFERS BESTAANDE INVOER/AUTOSTART UIT (GEHEUGEN 00 - 99)
2. UIT TWEE CIJFERS BESTAANDE INVOER/AUTOSTART AAN (GEHEUGEN 00 - 99)
3. UIT TWEE CIJFERS BESTAANDE INVOER/AUTOSTART UIT (GEHEUGENS 0 - 29)
4. UIT TWEE CIJFERS BESTAANDE INVOER/AUTOSTART AAN (GEHEUGENS 0 - 29)
5. UIT EEN CIJFER BESTAANDE INVOER /AUTOSTART UIT (GEHEUGENS 0 - 9)
6. UIT EEN CIJFER BESTAANDE INVOER /AUTOSTART AAN (GEHEUGENS 0 - 9)

HANDIGE TIPS voor het weergeven van de geheugeninvoerstatus en de toets STARTEN
Als Autostart AAN geselecteerd is
1. "0" moet zijn weergegeven voordat u het geheugennummer kunt invoeren.
   Als "0" niet wordt weergegeven, opent en sluit u de deur om te resetten.
2. De toets STARTEN hoeft niet te worden ingedrukt.
   Het koken zal automatisch beginnen nadat het geheugennummerinvoer is ingevoerd.

1. Uit twee cijfers bestaande invoer/Autostart UIT (met de toets STARTEN)

* Stel dat u wilt koken met het geheugen 2, dat 10 seconden lang op 100% is geprogrammeerd.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Voer het geheugennummer in.	0 2
2 Druk op de toets STARTEN.	⏀

2. Uit twee cijfers bestaande invoer/Autostart AAN (zonder de toets STARTEN)

* Stel dat u wilt koken met het geheugen 12, dat 10 seconden lang op 100% is geprogrammeerd.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Voer het geheugennummer in.	1 2

3. Uit twee cijfers bestaande invoer/Autostart UIT (met de toets STARTEN)

* Stel dat u wilt koken met het geheugen 2, dat 10 seconden lang op 100% is geprogrammeerd.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Voer het geheugennummer in.	2
2 Druk op de toets STARTEN.	⏀

4. Uit twee cijfers bestaande invoer/Autostart AAN (zonder de toets STARTEN)

* Stel dat u wilt koken met het geheugen 12, dat 10 seconden lang op 100% is geprogrammeerd.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Voer het geheugennummer in.	2 x 2

5. Uit één cijfer bestaande invoer/Autostart UIT (met de toets STARTEN)

* Stel dat u wilt koken met het geheugen 2, dat 10 seconden lang op 100% is geprogrammeerd.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Voer het geheugennummer in.	2
2 Druk op de toets STARTEN.	⏀

6. Uit één cijfer bestaande invoer/Autostart AAN (zonder de toets STARTEN)

* Stel dat u wilt koken met het geheugen 2, dat 10 seconden lang op 100% is geprogrammeerd.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Voer het geheugennummer in.	2

DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN KOKEN MET HET GEHEUGEN

Dubbele/driedubbele hoeveelheden is een functie waarbij de oven automatisch berekent hoe lang twee of drie porties van een geprogrammeerd voedsel gekookt moeten worden. Het verdubbelt of verdriedubbelt niet alleen de tijd. De fabriekinstelling is vermenigvuldigingsfactor 1,8 voor een dubbele hoeveelheid en 2,6 voor een driedubbele hoeveelheid. Druk eenmaal op de toets DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN voor een dubbele hoeveelheid (2 porties) en twee keer voor een driedubbele hoeveelheid (3 porties).

* Stel dat u 3 porties met het geheugennummer 2 geprogrammeerde en met uit uit één cijfer bestaande invoer/Autostart AAN wilt koken.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Druk twee keer op de toets DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEID.	x2/x3 x 2
2 Voer het geheugennummer in.	2

N.B.: Als uw totale kooktijd over de maximaal toegestane tijd is gegaan, wordt de foutmelding EE9 weergegeven. Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de foutmelding te wissen en de hoeveelheid te verminderen of te koken zonder dubbele/driedubbele hoeveelheden te gebruiken. Voor details zie AANPASBARE INSTELLING10 op pagina NL-12 en maximale kooktijd op pagina NL-18.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd5 5 4/17/09 3:05:46 PM

SNEL ONTDOOIEN MET GEHEUGEN

* Stel dat u wilt koken met het geheugen 0, dat achtereenvolgens voor 10 minuten is geprogrammeerd met snel ontdooien en met uit uit één cijfer bestaande invoer/Autostart AAN.

Procedure

1 Zet het voedsel in de oven.
Voer het geheugennummer in. 0

Halverwege de ontdooicyclus zal de CONTROLE indicator in het display verlicht worden en klinkt er een hoorbaar signaal, tenzij het signaalvolume op Geluid uit ingesteld is. U kunt de deur openen, het voedsel omdraaien en warme gedeelten afschermen. Sluit de deur.

Procedure

2 Druk op de toets STARTEN om te verder te gaan met ontdooien.

N.B.:

1. Zelfs als de CONTROLE-indicator in het display verlicht wordt, gaat uw oven verder met ontdooien en stopt niet voor controle.
2. Druk in Stap 2 op de toets STARTEN om verder te gaan met ontdooien, omdat als de deur gesloten is, de kookgegevens worden geannuleerd als de toets STARTEN niet binnen 3 minuten wordt ingedrukt.
3. Zie OPTIMALE RESULTATEN VOOR SNEL ONTDOOIEN op pagina NL- 25.

HANDMATIGE BEDIENING

KOOKTIJDEN PROGRAMMEREN

Uw oven kan maximaal tot 4 achtereenvolgende kooktijden worden geprogrammeerd en heeft 11 vooraf ingestelde magnetronvermogensniveaus.

Maximale kooktijd

Magnetron100% - 60 % Maximaal 60 minuten
Magnetron 50% - 10 % Maximaal 120 minuten
(Zie de maximale kooktijd op pagina NL-18)

Magnetronvermogensniveau

Druk eenmaal op de toets VERMOGENSNIVEAU en druk vervolgens op	CA. VERMOGENSPERCENTAGE	Weergeven
VERMOGENSNIVEAU	100%	P-HI
9	90%	P-90
8	80%	P-80
7	70%	P-70
6	60%	P-60
5	50%	P-50
4	40%	P-40
3	30%	P-30
2	20%	P-20
1	10%	P- 10
0	0%	P- 0

KOKEN IN ÉÉN FASE

* Stel dat u 2 minuten en 30 seconden op 50% wilt koken.

Procedure

1 Zet het voedsel in de oven en druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.
Voer de kooktijd in. 2 3 0

2 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU en voer het vermogensniveau in. 5

Procedure

3 Druk op de toets STARTEN.

N.B.:

1. Het is niet noodzakelijk om de toets VERMOGENSNIVEAU in te drukken op 100% in koken in één fase.
2. Als de kooktijdinvoer over de maximaal toegestane tijd is gegaan, wordt de foutmelding EE9 weergegeven. Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de foutmelding te wissen en de kooktijd of vermogensniveau te verminderen. Voor details zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.

KOKEN IN MEERDERE FASES

* Stel dat u in de 1e fase 1 minuut lang op 70% vermogen wilt koken en vervolgens in de 2e fase 2 minuten lang op 50% vermogen verder wilt koken en in de 3e fase 3 minuten lang op 100% vermogen verder wilt koken.

Procedure

1 Zet het voedsel in de oven en druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.
Voer de kooktijd voor de 1e fase in. 1 0 0

2 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.
Voer het vermogensniveau voor de 1e fase in. 7

3 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.
Voer de kooktijd voor de 2e fase in. 2 0 0

NEDERLANDS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd6 6 4/17/09 3:05:46 PM

Procedure	
4 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU. Voer het vermogensniveau voor de 2e fase in.	 5
5 Druk op de toets HANDMATIG/ HERHALEN. Voer de kooktijd voor de 3e fase in.	 3 0 0
6 Druk op de toets STARTEN.	

N.B.:

1. Het is niet noodzakelijk om de toets VERMOGENSNIVEAU in te drukken op 100% tijdens de laatste fase van het koken in meerdere fases.
2. Als de totale kooktijd over de maximaal toegestane tijd is gegaan, wordt de foutmelding EE9 weergegeven. Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de foutmeldingstoetsen te wissen en de totale kooktijd, vermogensniveaus of fases te verminderen. Voor details zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.

KOKEN HERHALEN

Gebruik KOKEN HERHALEN om opnieuw te koken in de vorige handmatige kookinstelling. De vorige handmatige kookinstelling wordt gememoriseerd, tenzij de stekker van de oven uit het stopcontact getrokken is.

* Stel dat u opnieuw wilt koken in de vorige handmatige kookinstelling, 1 minuut op 70% vermogen voor de 1e fase en vervolgens 2 minuten lang op 50% vermogen in de 2e fase en 3 minuten lang op 100% vermogen in de 3e fase.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Druk op de toets HANDMATIG/ HERHALEN.	
2 Druk op de toets STARTEN.	

SNEL ONTDOOIEN

Gebruik SNEL ONTDOOIEN om vlees en gevogelte te ontdooien. Bereken de totale ontdooitijd d.m.v. deGRAFIEK SNEL ONTDOOIEN op pagina NL-25. Snel ontdooien kan worden geprogrammeerd voor maximaal 90 minuten.

* Stel dat u 500g lamskoteletten 3 minuten en 30 seconden lang wilt ontdooien.

Procedure	
1 Zet het voedsel in de oven. Druk op de toets SNEL ONTDOOIEN.	
2 Voer de ontdooitijd in. (Raadpleeg de GRAFIEK SNEL ONTDOOIEN op pagina NL-25.)	3 3 0
3 Druk op de toets STARTEN.	
Halverwege de ontdooicyclus zal de CONTROLE-indicator in het display verlicht worden en klinkt er een hoorbaar signaal, tenzij het signaalvolume op Geluid uit ingesteld is. U kunt de deur openen, het voedsel omdraaien en warme gedeelten afschermen. Sluit de deur.	
4 Druk op de toets STARTEN om te verder te gaan met ontdooien.	

N.B.:

1. Zelfs als de CONTROLE-indicatoren op het display verlicht worden, gaat uw oven verder met ontdooien en stopt niet voor controle.
2. Druk in Stap 4 op de toets STARTEN om verder te gaan met ontdooien. Zodra de deur gesloten is, worden de kookgegevens geannuleerd als er binnen 3 minuten geen toetsen meer worden ingedrukt.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd7 7 4/17/09 3:05:47 PM

PROGRAMMEREN & AANPASSEN

AANPASBARE INSTELLING

U kunt uw oveninstellingen controleren en kunt uw oven aanpassen door de Aanpasbare instellingen te wijzigen.

De toets AANPASBARE INSTELLING heeft 11 bedieningsfuncties.

1. De geheugeninvoermethode selecteren
2. Autostartbediening selecteren
3. Programmavergrendelinginstelling
4. Volume-instelling hoorbaar signaal
5. Signaalinstelling einde koken
6. Geheugencontrole
7. Telcontrole/wissen
8. Luchtinlaatfilterteller
9. De bediening selecteren in geval van storing van de magnetron
10. Vermenigvuldigingsfactoren voor dubbele/driedubbele hoeveelheden
11. Instelling snel ontdooien

Om de functie Aanpasbare instelling te gebruiken, drukt u twee keer binnen 2 seconden op de AANPASBARE INSTELLING en op de gewenste optietoetsen. Zie de onderstaande gedetailleerde instructies.

N.B.: Nadat u de toets AANPASBARE INSTELLING indrukt hoort u nogmaals het signaal om aan te geven dat u in de modus Aanpasbare instelling bent.

1. De geheugeninvoermethode selecteren

Uw oven beschikt over 3 manieren om geheugennummers te selecteren.

CU11 : Uit twee cijfers bestaande invoer (100 geheugenbanken) = Fabrieksinstelling
CU12 : Uit één cijfer bestaande invoer (10 geheugenbanken)
CU13 : Herhaalde cijferinvoer (30 geheugenbanken)

Om de invoermethode in te stellen

Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN en voer vervolgens de nummers in
1,1 voor uit twee cijfers bestaande invoer
1,2 voor één cijfer bestaande invoer
1,3 voor herhaalde cijferinvoer

Druk op de toets STARTEN om de instellingen op te slaan en op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

* Stel dat u herhaalde cijferinvoer in wilt stellen.

Procedure	
i x 2	1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN.
1 3	2 voer 1,3 in voor herhaalde cijferinvoer.
◇	3 Druk op de toets STARTEN om de instelling op te slaan.
▽/✳	4 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

2. Autostartbediening selecteren

Uw oven heeft 2 manieren om koken met het geheugen te starten.

CU21 : Autostart UIT = Fabrieksinstelling
CU22 : Autostart AAN

De fabrieksinstelling is Autostart AAN. Onder Autostart AAN zal het koken niet starten totdat de toets STARTEN ingedrukt wordt. Onder Autostart AAN zal het koken automatisch starten nadat het nummer van het geheugen ingevoerd is.

Om AUTOSTART in te stellen

Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN en voer vervolgens de nummers in
2, 1 voor Autostart AAN
2, 2 voor Autostart AAN

Druk op de toets STARTEN om de instellingen op te slaan en op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

* Stel dat u de Autostart AAN wilt zetten.

Procedure	
i x 2	1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN.
2 2	2 Voer 2, 2 in voor Autostart AAN.
◇	3 Druk op de toets STARTEN om de instelling op te slaan.
▽/✳	4 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

3. Programmavergrendelinginstelling

U kunt de programmavergrendeling AAN of UIT selecteren

CU31 : Programmavergrendeling UIT = Fabrieksinstelling
CU32 : Programmavergrendeling AAN

Programmavergrendeling UIT is de fabrieksinstelling. Programmavergrendeling voorkomt onopzettelijke veranderingen aan instellingen. Als de toets AANPASBARE INSTELLING twee keer binnen 2 seconden in programmavergrendeling AAN wordt gedrukt, zal de vergrendelingsindicator verlicht worden. Draai Programmavergrendeling UIT als u de instellingen wilt veranderen.

De programmavergrendeling AAN/UIT draaien

Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN en voer vervolgens de nummers in
3, 1 voor programmavergrendeling UIT
3, 2 voor programmavergrendeling AAN

Druk op de toets STARTEN om de instellingen op te slaan en op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

NEDERLANDS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd8 8 5/11/09 10:30:33 AM

* Stel dat u de programmavergrendeling AAN wilt zetten.

Procedure	
[i] x 2	1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets aanpasbare instellingen.
3 2	2 Voer 3, 2 in voor programmavergrendeling AAN.
[◇]	3 Druk op de toets STARTEN om de instelling op te slaan.
[▽/✳]	4 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

N.B.: Als u de programmavergrendeling UIT selecteert, zal de vergrendelingsindicator in het display verdwijnen als u op de toets STARTEN drukt.

In werking als de programmavergrendeling AAN is ingesteld

HOOFD werking	Aanpasbare instellingstitel	Als de programmavergrendeling AAN is ingesteld
1	De geheugeninvoermethode selecteren	geen werking
2	Autostartbediening selecteren	geen werking
3	Instelling programmavergrendeling	werking
4	Volume-instelling hoorbaar signaal	geen werking
5	Signaalinstelling einde koken	geen werking
6	Geheugencontrole	werking
7	Telcontrole/wissen	controle: werking wissen : geen werking
8	Luchtinlaatfilterteller	controleren, wissen: werking instelling: geen werking
9	De werking selecteren in geval van storing van de magnetron	geen werking
x2/x3	Vermenigvuldigingsfactoren voor dubbele/driedubbele hoeveelheden	controle: werking instelling: geen werking
SNEL ONTDOOIEN	Instelling Snel ontdooien	controle: werking instelling: geen werking

4. Volume-instelling hoorbaar signaal

Het volume van het hoorbare signaal kan op hoog, gemiddeld of geluid uit worden ingesteld.

CU41 : Hoog = Fabrieksinstelling
CU42 : Medium
CU43 : Geluid uit

Om het signaalvolume einde koken in te stellen

Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN en voer vervolgens de nummers in

4, 1 voor Hoog
4, 2 voor Gemiddeld
4, 3 voor Geluid uit

Druk op de toets STARTEN om de instelling op te slaan en op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

N.B.: Zelfs als er fouten optreden, zal uw oven in de instelling geluid uit niet piepen.

5. Signaalinstelling einde koken

Er is een keuze uit 4 verschillende signalen van uw oven.

CU51 : 1 lange pieptoon = Fabrieksinstelling
CU52 : Herhaalde lange pieptonen
CU53 : 4 korte pieptonen
CU54 : Herhaalde korte pieptonen

Om het signaaltype in te stellen

Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN en voer vervolgens de nummers in

5, 1 voor 1 lange pieptoon
5, 2 voor lange herhaalde pieptonen
5, 3 voor 4 korte pieptonen
5, 4 voor herhaalde korte pieptonen

Druk op de toets STARTEN om instellingen op te slaan en de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

6. Geheugencontrole

Gebruik deze instelling om de programmering voor een bepaald geheugen te controleren.

* Stel dat u de in het geheugen 1 geprogrammeerde informatie, die is geprogrammeerd voor 4 minuten op 60% in de 1e fase en 2 minuten op 30% in de 2e fase programmeerde uit twee cijfers bestaande invoer te weten wilt komen.

Procedure	Weergeven
[i] x 2 6	CU6 (NO. CHECK)
1 Druk op twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLING en voer 6 in.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd9 9 5/11/09 10:30:34 AM

Procedure	Weergeven
[0] [1] 2 Voer het geheugennummer in. (Na het invoeren van het geheugennummer wordt de geheugeninstelling van elke inhoud gedurende 1,5 seconde met tussenpozen van 0,3 seconde weergegeven totdat er op de toets STOPPEN/WISSEN gedrukt wordt).	0_ NO. CHECK 01 NO. CHECK Na ongeveer 1 sec. 1 fase 1- St CHECK 4.00 CHECK P- 60 2 fase CHECK 2- St CHECK 2.00 CHECK P- 30 CHECK
[⏻/✳] 3 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.	0

N.B.:

1. Als in Stap 2 [0 CHECK] wordt weergegeven is het geheugen niet geprogrammeerd.
2. Er kunnen meerdere geheugens worden gecontroleerd tot de toets STOPPEN/WISSEN ingedrukt wordt om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.
3. De manier om geheugennummers in te voeren hangt af van de geprogrammeerde geheugeninvoermethode.
4. Als Snel ontdooien wordt ingesteld op 30 minuten in het geheugen worden [dEF] en [30.00] herhaaldelijk in Stap 2 weergegeven.

7. Tellers controleren/wissen

Bevestig dat de teller op "0" worden ingesteld voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt.

Tellercontrole

De tellercontrole kan worden gebruikt om te controleren hoe vaak de oven is gebruikt of het aantal keren dat iedere vooraf geprogrammeerde geheugentoetsen, handmatig koken of snel ontdooien werd gebruikt.

Totale gebruik Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN , en voer vervolgens 7 in. Het totale gebruik wordt weergegeven.

Om meer dan een teller te controleren

Druk elke toets zoals onderstaand weergegeven in, nadat het eerdere gebruik werd weergegeven.

Totaal elk geheugengebruik Voer het nummer van het geheugen in.

Totale handmatig kookgebruik Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.

Totaal Snel Ontdooien Druk op de toets SNEL ONTDOOIEN.

* Stel dat dat u het totale gebruik en het gebruik van elk geheugen wilt weten. In dit geval werd de oven 8268 keer gebruikt en het geheugen 1 in om het even welke geheugeninvoermethoden werd 513 keer gebruikt.

Procedure	Weergeven
[i] x 2 [7] 1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN , en voer vervolgens 7 in. Het totale gebruik wordt weergegeven.	Na ongeveer 1 sec. 8268 CHECK
[0] [1] 2 Voer het geheugennummer 1 om het totale geheugen gebruik van geheugen 1 te controleren.	0_ NO. CHECK 01 NO. CHECK Na ongeveer 1 sec. 513 CHECK

N.B.:

1. Om de tellercontrole af te sluiten, drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN.
2. Elke teller zal tot 9999 tellen en zal vervolgens automatisch op 0 resetten en opnieuw beginnen te tellen.
3. Zoals weergegeven in het bovenstaande voorbeeld, kunnen er meerdere tellers worden gecontroleerd, voordat u de toets STOPPEN/WISSEN indrukt om af te sluiten.
4. Alleen de uit twee cijfers bestaande invoermethode kan worden gebruikt bij het invoeren van geheugennummers in Tellercontrole/Wissen.

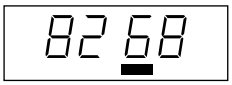
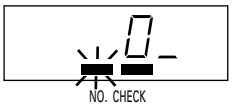
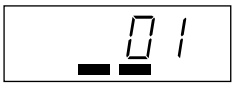
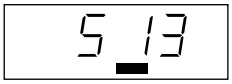
NEDERLANDS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd10 10 4/20/09 9:20:08 AM

Het resetten van de teller op "0"

Elke tellerkan handmatig op "0" worden gereset door de toets STARTEN te drukken nadat de telling weergegeven wordt.

* Stel dat u de teller voor het geheugennummer 1 in een geheugeninvoermethode wilt resetten

Procedure	Weergeven
[i] x 2 [7]	Na ongeveer 1 sec. 
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN en voer vervolgens 7 in. Het totale gebruik wordt weergegeven.	
2 Voer het geheugennummer 1 om het totale geheugente controleren gebruik van geheugen 1. [0]	
[1]	
	Na ongeveer 1 sec. 
[◇]	
3 Druk op de toets STARTEN.	
[▽/✳]	
4 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.	

N.B.:

1. Alleen de uit twee cijfers bestaande invoermethode kan worden gebruikt bij het invoeren van geheugennummers in Tellercontrole/Wissen.
2. Om het totale aantal keer dat handmatige koken is gebruikt te wissen, drukt u op de toets HANDMATIG/HERHALEN in Stap 2 in plaats van de nummertoetsen te gebruiken.
3. Om het totale aantal keren snel ontdooien te wissen, drukt u op de toets SNEL ONTDOOIEN in Stap 2 in plaats van de nummertoetsen te gebruiken.
4. Om het totale gebruik te wissen, slaat u Stap 2 over.

8. Luchtinlaatfiltertellers

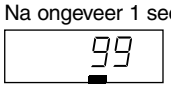
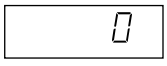
Gebruik de functie Aanpasbare instelling voor de luchtinlaatfilterteller om het totale aantal gebruiksuren te controleren sinds vanaf het moment dat de luchtinlaatfilter voor het laatst op "0" werd gereset.

CU81 : Het totale aantal gebruikte luchtinlaatfiltertijd wordt weergegeven.

CU82 : De limiettijd voor het gebruik van een filter kan worden veranderd.

Gebruik de functie Aanpasbare instelling voor de luchtinlaatfilterteller om de luchtinlaatfiltercyclus van 001-999 te wijzigen. De fabrieksinstelling is 100 uur. Als de 100 uren overschreden worden, zal de FILTER-indicator in het display gaan aan en uit gaan knipperen om u eraan te herinneren om de luchtfilter te reinigen, zelfs in het midden van het koken. Bovendien "FILt" flitst aan en uit in plaats van " 0" weer te geven tijdens de standby en tegelijkertijd flitst de FILTER-indicator aan en uit. Reinig de luchtinlaatfilter (zie pagina NL-20), als de FILTER-indicator in het display wordt weergegeven en vervolgens wist u het totale gebruik door het op "0" te resetten.

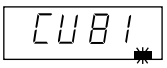
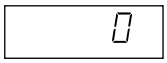
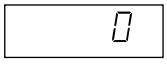
* Stel dat u de totale gebruiksuren, die 99 uren sinds de laatste waren, te weten wilt komen.

Procedure	Weergeven
[i] x 2 [8] [1]	
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN en voer 8, 1 in.	Na ongeveer 1 sec. 
[▽/✳]	
2 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.	

Het resettenvan de luchtinlaatfilterteller

Reset de luchtinlaatfilterteller na het reinigen van de luchtinlaatfilter.

* Stel dat u de luchtfilterteller wilt resetten, die 101 uur sinds de laatste reset was, en de luchtinlaatfiltercyclus vooraf ingesteld werd op 100.

Procedure	Weergeven
[i] x 2 [8] [1]	
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLING en voer 8.1 in.	Na ongeveer 1 sec. 
[◇]	
2 Druk op de toets STARTEN om de teller op "0" te resetten.	
[▽/✳]	
3 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd11 11 5/11/09 10:30:45 AM

Luchtfiltercyclus

De luchtfiltercyclus kan van de fabrieksinstelling van 100 uur tot 001-999 uur worden veranderd

* Stel dat u de cyclus op 250 uur wilt zetten.

Procedure	Weergeven
[i] x 2 [8] [2]	CU82
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLING en voer 8. 2 in.	Na ongeveer 1 sec. 100 CHECK
[⏎]	0
2 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.	
[2] [5] [0]	250
3 Voer de gewenste tijd in. (Bijv.: Voer 2, 5, 0 voor 250 uur in).	
[◇]	CU_
4 Druk op de toets STARTEN om de instellingen op te slaan.	
[▽/✳]	0
5 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.	

9. De werking selecteren in geval van storing van de magnetron

Uw oven beschikt over 2 magnetrons. In geval van een enkele magnetronstoring kan de oven tot de onderhoudsbeurt worden gebruikt door de instellingen te veranderen om alleen de werking van één magnetron toe te staan. Controleer het voedsel echter voorzichtig omdat er bijkomende kooktijd nodig zal er met één magnetron gewerkt wordt.

CU91 : Uw oven werkt niet als één magnetron niet werkt = Fabrieksinstelling

CU92 : Uw oven werkt wel zelfs als één magnetron niet werkt.

Het instellen van magnetronstoringsopties

Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN en voer vervolgens de nummers

9, 1 in om de werking te stoppen als een magnetron niet werkt

9, 2 om de werking van slechts één magnetron toe te staan

Druk op de toets STARTEN om instellingen op te slaan en de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

10. Vermenigvuldigingsfactor voor dubbele/driedubbele hoeveelheden

De vermenigvuldigingsfactoren van de dubbele en driedubbele hoeveelheden voor het koken met het geheugen wordt vooraf op 1.80 en 2.60 ingesteld. U kunt de vermenigvuldigingsfactoren controleren of wijzigen.

* Stel dat u de vermenigvuldigingsfactor voor de dubbele hoeveelheid met het geheugen 1 wilt weten en het naar 2.00 wil veranderen in om het even welke geheugeninvoermethode.

Procedure	Weergeven
[i] x 2 [x2/x3]	2 _ _ NO. CHECK
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets AANPASBARE INSTELLING en druk op de toets DUBBELE/ DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN.	
[0]	2 0_ NO. CHECK
[1]	2 01 NO. CHECK
2 Voer het geheugennummer in.	Na ongeveer 1 sec. 1.80 CHECK
[⏎]	0.00
3 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.	
[2] [0] [0]	2.00
4 Voer de gewenste vermenigvuldiging in. (Bijv.: Voer 2, 0, 0 voor 2.00 in).	
[◇]	2 _ _ NO. CHECK
5 Druk op de toets STARTEN om de instellingen op te slaan.	
[▽/✳]	0
6 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.	

NEDERLANDS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd12 12 5/11/09 10:30:45 AM

N.B.:

1. Alleen de uit twee cijfers bestaande invoermethode kan worden gebruikt bij het invoeren van geheugennummers voor dubbele/driedubbele hoeveelheden.
2. De vermenigvuldigingsfactoren kunnen van 0,01 tot 9,99 voor de dubbele en driedubbele hoeveelheden worden ingesteld.
3. Als u de vermenigvuldigingsfactor voor de driedubbele hoeveelheid wilt weten, drukt u in Stap 1 twee keer op DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEIDEN na de toets AANPASBARE INSTELLING twee keer in te drukken.
4. Vermenigvuldigingsfactoren voor dubbele/driedubbele hoeveelheden kunnen voor het indrukken van de toets STOPPEN/WISSEN worden gecontroleerd of worden veranderd om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.

11. Instelling snel ontdooien

Snel ontdooien gebruikt 3 fases om voedsel vlug te ontdooien. De ontdooiopeenvolging wordt vooraf als volgt ingesteld, maar u kunt de instelling veranderen.

	Ontdooitijd	Vermogen-sniveau
FASE 1	T x A1: (0.20*) + B1: (20*) sec.	PL1 (40*) %
FASE 2	T x A2: (0.13*) + B2: (30*) sec.	PL2 (30*) %
FASE 3	T - FASE1 - FASE2	PL3 (20*) %
Pauzeren Timing	Zie de tabel voor Pauzeren Timing onder de (50*)	

T : INVOERTIJD (TOTALE KOOKTIJD)

* : De nummers tussen haakjes zijn fabrieksinstellingen en kunnen worden aangepast.

Snel ontdooien wordt tijdens de opeenvolging vooraf ingesteld om te pauzeren als 50% van de totale ontdooitijd om het voedsel te controleren voorbij is.
Het pauzeren van de timings kan ook worden aangepast.

Pauzeren van de timing

TOETS	Weer-geven	Pauzeren van de timing
0	0	Geen pauze.
1	1	Na 10% van de totale kooktijd.
2	2	Na 20% van de totale kooktijd.
3	3	Na 30% van de totale kooktijd.
4	4	Na 40% van de totale kooktijd.
5	5	Na 50% van de totale kooktijd.
6	6	Na 60% van de totale kooktijd.
7	7	Na 70% van de totale kooktijd.
8	8	Na 80% van de totale kooktijd.
9	9	Na 90% van de totale kooktijd.
START	A	Na het beëindigen van elke fase

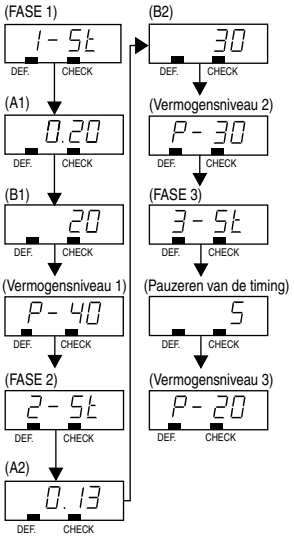
* Stel dat u de fabrieksinstellingen snel ontdooien in het volgende wilt wijzigen:

	Ontdooitijd	Vermogen-sniveau
FASE 1	T x 0,30 + 10 sec.	50%
FASE 2	T x 0,15 + 20 sec.	20%
FASE 3	T - FASE1 - FASE2	10%
Pauzeren van de timing	Als 70% van de totale dooitijd voorbij is.	

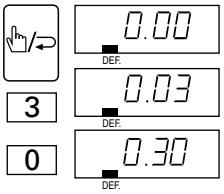
Procedure **Weergeven**

i x 2

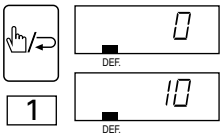
1 Druk twee keer op de toets AANPASBARE INSTELLINGEN (De instelling Snel ontdooien van iedere fase bedraagt per 1,5 seconden totdat de toets HANDMATIG/ HERHALEN wordt ingedrukt.)



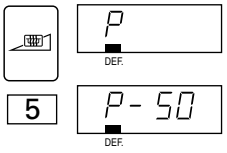
2 Druk op de toets HANDMATIG/ HERHALEN en voer de gewenste vermenigvuldiging voor A1 in Fase 1. (Bijv: voer 3,0 voor 0.30 in.)



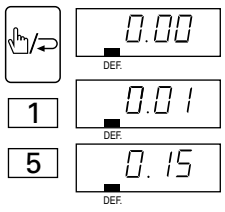
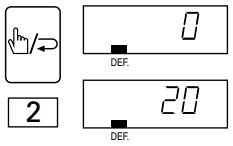
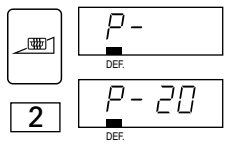
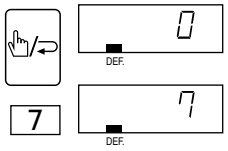
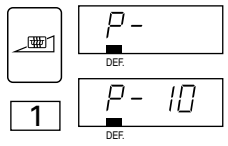
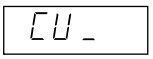
3 Druk op de toets HANDMATIG/ HERHALEN en voer de gewenste tijd voor B1 in fase 1 in. (Bijv.: voer 1 voor 10 seconden in).



4 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU en voer het gewenste vermogensniveau voor de PL1 in Fase 1 in. (Bijv: voer 5 voor 50% in)



_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd13 13 4/17/09 3:05:49 PM

Procedure	Weergeven
5 Druk de toets HANDMATIG/ HERHALEN en voer de gewenste vermenigvuldiging voor A2 in fase 2 in. (Bijv.: voer 1, 5 voor 0.15 in).	
6 Druk de toets HANDMATIG/ HERHALEN en voer de gewenste tijd voor B2 in fase 2 in. (Bijv.: druk 20 seconden lang op 2).	
7 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU en voer de gewenste vermogensniveaus in voor PL2 in fase 2 in. (Bijv: voer 2 voor 20% in)	
8 Druk op de toets HANDMATIG/ HERHALEN en voer het pauzeren van de timing in. (Bijv.: Voer 7 in als 70% van de totale ontdooitijd voorbij is).	
9 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU en voer het gewenste vermogensniveau voor de PL3 in Fase 3 in. (Bijv: voer 1 voor 10% in)	
  10 Druk op de toets STARTEN.	
  11 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de functie Aanpasbare instelling af te sluiten.	

N.B.:

1. Zie de tabel voor het magnetronvermogensniveau op pagina NL-6 en Het pauzeren van de timing op pagina NL-13.
2. U kunt negatieve nummers voor B1 en B2 in stappen 3 en 6 invoeren.
   In dat geval,
   drukt u twee keer op de toets HANDMATIG/HERHALEN in Stap 3 of 6 (- 0 wordt weergegeven.) en voer gewenste tijd in voor of B1 en B2 in Fase 1 en 2 in.
   Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN om opnieuw positieve nummers in te voeren. (0 wordt weergegeven).

GEHEUGENS OPSLAAN

* Geheugens 0 - 9 zijn voorgeprogrammeerd als fabrieksinstellingen. Zie de tabel van Geprogrammeerde geheugens en de Geheugeninvoermethode op pagina NL-4.

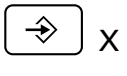
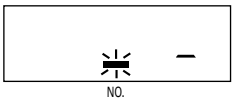
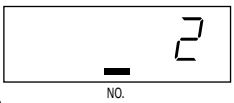
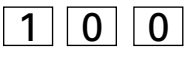
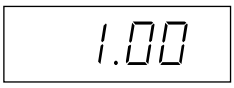
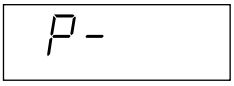
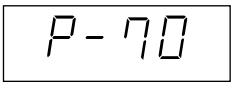
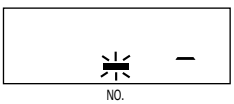
* Geheugens moeten worden geprogrammeerd voordat koken met het geheugen kan worden gebruikt.

Geheugenbanken
Twee cijfers: geheugen 0-99
Eén cijfer: geheugen 0-9
Herhaal invoer enkel cijfer: geheugen 0-29
Max. kookfases: 4 fase

Instellingstijd en vermogensniveaus voor enkele fase

<Uit één cijfer bestaande invoer>

* Stel dat u 1 minuut wilt instellen op 70% d.m.v. geheugen 2.

Procedure	Weergeven
 1 Druk tweemaal binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
 2 Voer het geheugennummer in.	
 3 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.	
 4 Voer de kooktijd in.	
 5 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.	
 6 Voer het vermogensniveau in.	
 7 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om het geheugen op te slaan.	
 8 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om af te sluiten.	

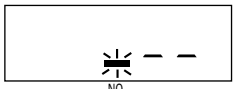
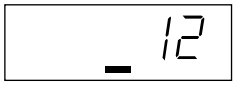
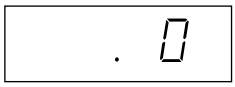
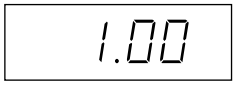
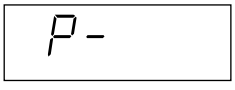
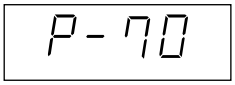
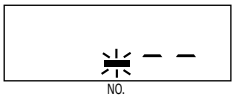
NEDERLANDS

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd14 14 4/17/09 3:05:49 PM

N.B.:
1. Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.
2. Als de kooktijd meer dan de maximale tijd bedraagt, zal het display de foutcode EE9 weergeven. Om de foutcode te wissen, drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN en programmeert u opnieuw. Zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.
3. Het is niet noodzakelijk om de toets VERMOGENSNIVEAU in te drukken op 100% in koken in één fase.

<Herhaalde cijferinvoer>

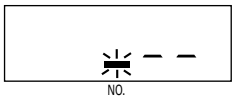
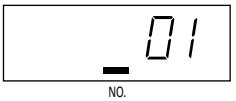
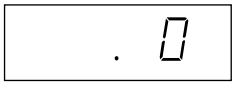
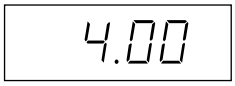
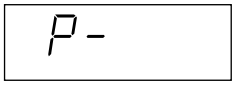
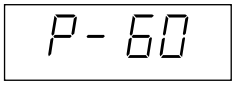
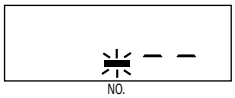
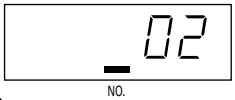
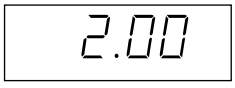
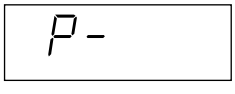
* Stel dat u 1 minuut wilt instellen op 70% d.m.v. geheugen 12.

Procedure	Weergeven
 X 2	
1 Druk twee keer binnen 2 sec. op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
	
2 Voer het geheugennummer in.	
	
3 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.	
	
4 Voer de kooktijd in.	
	
5 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.	
	
6 Voer het vermogensniveau in.	
	
7 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
	
8 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om af te sluiten.	

N.B.:
1. Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.
2. Als de geprogrammeerde kooktijd meer dan de maximale tijd bedraagt, zal het display de foutcode EE9 weergeven. Om de foutcode te wissen, drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN en programmeert u opnieuw. Zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.
3. Het is niet noodzakelijk om de toets VERMOGENSNIVEAU in te drukken op 100% in koken in één fase.

<uit twee cijfers bestaande invoer>

* Stel dat u 4 minuten op 60% d.m.v. geheugen 1 en 2 minuten in wilt stellen en op 30% d.m.v. geheugen 2 in wilt stellen.

Procedure	Weergeven
 X 2	
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
	
2 Voer het geheugennummer in.	
	
3 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.	
	
4 Voer de kooktijd in voor geheugen 1.	
	
5 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.	
	
6 Voer het vermogensniveau in voor geheugen 1.	
	
7 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om geheugen 1 op te slaan.	
	
8 Voer het geheugennummer in.	
	
9 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.	
	
10 Voer de kooktijd in voor geheugen 2.	
	
11 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd15 15 4/17/09 3:05:50 PM

Procedure	Weergeven
3	P- 30
12 Voer het vermogensniveau voor het geheugen 2 in.	
	– – NO.
13 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om geheugen 2 op te slaan.	
	0
14 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om af te sluiten.	

N.B.:
1. Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.
2. Als de geprogrammeerde kooktijd meer dan de maximale tijd bedraagt, zal het display de foutcode EE9 weergeven. Om de foutcode te wissen, drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN en programmeert u opnieuw. Zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.
3. Het is niet noodzakelijk om de toets VERMOGENSNIVEAU voor 100% in de koken in één fase in te drukken.

Koken in meerdere fases programmeren

* Stel dat 4 minuten op 60% voor de 1e fase en 2 minuten op 30% voor de 2e fase in wilt stellen d.m.v. geheugen 2 gebruikmakende van uit twee cijfers bestaande invoer.

Procedure	Weergeven
X 2	– – NO.
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
0 2	02 NO.
2 Voer het nummer van het geheugen in.	
	0
3 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.	
4 0 0	4.00
4 Voer de kooktijd voor de 1e fase in.	
	P-
5 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.	

Procedure	Weergeven
6	P- 60
6 Voer het vermogensniveau voor de 1e fase in.	
	0
7 Druk op de toets HANDMATIG/HERHALEN.	
2 0 0	2.00
8 Voer de kooktijd voor de 2e fase in.	
	P-
9 Druk op de toets VERMOGENSNIVEAU.	
3	P- 30
10 Voer het vermogensniveau voor de 2e fase in.	
	– – NO.
11 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN om het geheugen op te slaan.	
	0
12 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om af te sluiten.	

N.B.:
1. Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.
2. Als de geprogrammeerde kooktijd meer dan de maximale tijd bedraagt, zal het display de foutcode EE9 weergeven. Om de foutcode te wissen, drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN en programmeert u opnieuw. Zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.
3. Het is niet noodzakelijk om de toets VERMOGENSNIVEAU in te drukken op 100% in de laatste fase als u in meerdere fases kookt.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd16 16 4/17/09 3:05:50 PM

De totale kooktijd van SNEL ONTDOOIEN instellen

* Stel dat u de totale kooktijd van snel ontdooien op 30 minuten wilt instellen met het geheugen 2 gebruikmakende van uit twee cijfers bestaande invoer.

Procedure	Weergeven
[⇒] X 2	NO. – –
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
[0] [2]	NO. 02
2 Voer het geheugennummer in.	
[❄]	DEF. . 0
3 Druk op de toets SNEL ONTDOOIEN.	
[3] [0] [0] [0]	DEF. 30.00
4 Voer de kooktijd in.	
[⇒]	NO. – –
5 Druk op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
[▽/✳]	0
6 Druk op de toets STOPPEN/WISSEN.	

N.B.:
1. Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.
2. Als de geprogrammeerde kooktijd meer dan de maximale tijd bedraagt, zal het display de foutcode EE9 weergeven. Om de foutcode te wissen, drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN en programmeert u opnieuw. Zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.
3. Raadpleeg OPTIMALE RESULTATEN VOOR SNEL ONTDOOIEN op pagina NL-25.

* Stel dat u de totale kooktijd van snel ontdooien op 30 minuten wilt instellen met het geheugen 2 gebruikmakende van uit één cijfer bestaande invoer.

Procedure	Weergeven
[⇒] X 2	NO. –
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
[2]	NO. 2
2 Voer het geheugennummer in.	

N.B.:
1. Om te voltooien, volgt u de stappen 3-6 aan de linkerkant van pagina NL-17.
2. Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.
3. Als de geprogrammeerde kooktijd meer dan de maximale tijd bedraagt, zal het display de foutcode EE9 weergeven. Om de foutcode te wissen, drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN en programmeert u opnieuw. Zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.
4. Raadpleeg OPTIMALE RESULTATEN VOOR SNEL ONTDOOIEN op pagina NL-25.

* Stel dat u de totale kooktijd van snel ontdooien op 30 minuten in wilt stellen d.m.v. geheugen 12 gebruikmakende van herhaalde cijferinvoer.

Procedure	Weergeven
[⇒] X 2	NO. – –
1 Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.	
[2] [2]	NO. 12
2 Voer het geheugennummer in.	

N.B.:
1. Om te voltooien, volgt u de stappen 3-6 aan de linkerkant van pagina NL-17.
2. Druk twee keer binnen 2 seconden op de toets GEHEUGEN INSTELLEN.
3. Als de geprogrammeerde kooktijd meer dan de maximale tijd bedraagt, zal het display de foutcode EE9 weergeven. Om de foutcode te wissen, drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN en programmeert u opnieuw. Zie de maximale kooktijd op pagina NL-18.
4. Raadpleeg OPTIMALE RESULTATEN VOOR SNEL ONTDOOIEN op pagina NL-25.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd17 17 4/17/09 3:05:51 PM

Maximale kooktijd

1. 100%~60% vermogensniveaus: de totale kooktijd van alle kookfases bedraagt maximaal 60 minuten.
2. 50%~10% vermogensniveaus: de totale kooktijd van alle kookfases bedraagt maximaal 120 minuten.
3. Koken in meerdere fases: De maximale kooktijd is gebaseerd op de volgende berekening. Elke fase heeft een vermogensniveau van 100~60% of van 50~10%.

Maximale kooktijdberekening

$$\text{Totale kooktijd op een vermogensniveau van 100~60\%} + \frac{\text{De totale kooktijd op een vermogensniveau van 50~10\%}}{2} \leqq 60 \text{ minuten}$$

* Stel dat u 5 minuten op 100% in de 1e fase, 15 minuten op 80% voor de 2e fase, 40 minuten op 30% in de 3e fase en 20 minuten op 10% in de 4e fase wilt koken. In dit geval bedraagt de eigenlijke kooktijd 80 minuten en de berekende tijd is 50 minuten, zie de onderstaande berekening.
[5min + 15min] + [(40min + 20min)/2] $\leqq$ 60 min.

4. 0% vermogensniveau: Per fase kan er maximaal 99 minuten en 99 seconden worden ingevoerd (max. 4 fases).
5. Snel ontdooien: De maximale ontdooitijd bedraagt 90 minuten. Zie de bovenstaande maximale kooktijdberekening.

ANDERE HANDIGE FUNCTIES

DEMONSTRATIEMODUS

Voor demonstratiedoeleiden drukt u op de toets HANDMATIG/HERHALEN, vervolgens op 0 en op de toets STARTEN en houd deze 3 seconden lang ingedrukt. Er kunnen nu kookvoorbeelden zonder vermogen in de oven worden gedemonstreerd. De timer zal snel aftellen.
Om te annuleren, drukt u op de toets HANDMATIG/HERHALEN, vervolgens op 0 en op de toets STOPPEN/WISSEN of haalt u de stekker van uw oven uit het stopcontact.
Om tijdens de demonstratiemodus het koken in te stellen, drukt u op de toets HANDMATIG/HERHALEN, voert u de tijd in en drukt u op de toets STARTEN. Na het koken drukt u op de toets STOPPEN/WISSEN om de demonstratie opnieuw te laten zien.
Als u de demonstratiemodus instelt of als de ventilator na het koken nog draait, kan uw oven niet automatisch worden uitgezet.

BEWAKEN

De bewakingsfunctie wordt gebruikt om het vermogensniveau tijdens het koken te controleren.
Om het vermogensniveau te controleren, drukt u op de toets VERMOGENSNIVEAU en wordt het vermogensniveau weergegeven. Zolang de de toets VERMOGENSNIVEAU is ingedrukt, wordt het vermogensniveau weergegeven. Als de toets VERMOGENSNIVEAU losgelaten wordt, zal het display naar de eerdere weergave terugkeren.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd18 18 4/17/09 3:05:51 PM

ONDERHOUD EN REINIGING

REINIG DE OVEN REGELMATIG EN VERWIJDER EVENTUELE ETENSRESTEN - Houd de oven schoon om slijtage van het oppervlak te voorkomen. Dit om een lange levensduur te verkrijgen en een gevaarlijke situatie te voorkomen.

ZEER BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN:

- DE OVEN MAG NIET GEBRUIKT WORDEN WANNEER DE SPATAFDEKPLAAT NIET IS AANGEBRACHT.
- VERWIJDER DE SPATAFDEKPLAAT NIET TOTDAT U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT HEEFT GETROKKEN. DE ROTERENDE ANTENNE DIE ZICH BOVEN IN DE OVEN BEVINDT BLIJFT, NADAT U DE OVENDEUR GEOPEND HEEFT, NOG ONGEVEER 1 MINUUT DRAAIEN WAARDOOR U VERWONDINGEN KUNT OPLOPEN. DE DEUR IS GEOPEND EN U KUNT VERWONDINGEN OPLOPEN.
- GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES, OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.
- SPAT GEEN WATER OP DE OVEN. DIT KAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK VEROORZAKEN, LEKKAGE VAN ELEKTRICITEIT OF BESCHADIGING VAN DE OVEN.
- GEBRUIK GEEN WATERSTRAAL OM DE OVEN TE REINIGEN.
- ALS OVEN NIET GOED SCHOONGEHOUDEN WORDT, KAN DIT SLIJTAGE VAN HET OPPERVLAK VEROORZAKEN. DIT KAN EEN ONGUNSTIG EFFECT HEBBEN OP DE LEVENSDUUR VAN DE OVEN EN KAN EEN GEVAARLIJKE SITUATIE TEWEEG BRENGEN.
- DE ANTENNEAFDEKPLAAT NIET VERWIJDEREN. DE AFDEKPLAAT KAN NIET WORDEN VERWIJDERD.

BUITENKANT VAN DE OVEN

De buitenkant van de oven kan gemakkelijk gereinigd worden met een zachte oplossing van water en zeep. Veeg zeepresten met een vochtig doekje af en maak de buitenkant vervolgens met een zachte doek droog.

BEDIENINGSPANEEL

Open voor het reinigen de deur zodat de toetsen van het bedieningspaneel uitgeschakeld worden. Het bedieningspaneel moeten zorgvuldig worden gereinigd. Gebruik alleen een met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Deze kunnen het paneel namelijk beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

BINNENKANT VAN DE OVEN

1) De oven is gemakkelijk schoon te houden door iedere dag spetters of gemorste vloeistof om hygiënische redenen met een zachte, vochtige doek of spons af te vegen. Hardnekkiger vlekken kunt u met een vochtige doek met een milde zeepoplossing stevig afvegen totdat alle vlekken verdwenen zijn. Opeengehoopte spetters kunnen oververhitten en rook afgeven of gaan branden, of vonken veroorzaken.
2) Houd de keramische vloerplaat altijd goed schoon. Als er vet of olie in de ovenruimte achterblijft, kan er oververhitting, rookvorming of zelfs brand ontstaan wanneer de oven de volgende keer wordt gebruikt.
   Als de oven wordt gebruikt met veel aangekoekt vuil kan de keramische bodemplaat breken of barsten. Zet de oven niet aan als de keramische bodemplaat gebroken of gebarsten is.

WAARSCHUWING:

VERWIJDER DE KERAMISCHE BODEMPLAAT NIET UIT DE OVEN.

3) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de gaatjes in de wanden dringen daar dit de oven kan beschadigen.
4) Gebruik geen sproeireinigers aan de binnenkant van de oven.

SPATAFDEKPLAAT (FRAME + BEHUIZING)

NEEM DE SPATAFDEKPLAAT MINSTENS EEN KEER PER WEEK UIT DE OVEN EN WAS BEIDE ZIJDEN AF IN EEN OPLOSSING VAN WATER EN EEN MILD WASMIDDEL. DIT OM TE VOORKOMEN DAT AANGEKOEKT VET TE HEET WORDT EN ER ROOK ONTSTAAT. OOK KAN HEET VET BESCHADIGING VAN DE SPATAFDEKPLAAT VEROORZAKEN. DE SPATAFDEKPLAAT BEVINDT ZICH BOVENAAN DE OVEN EN KAN GEMAKKELIJK UIT DE OVEN WORDEN VERWIJDERD. VERGEET NIET OM DE ELEKTRICITEITSKABEL UIT HET STOPCONTACT TE TREKKEN.

SPATAFDEKPLAAT (frame + behuizing)

Verwijder de spatafdekplaat zoals weergegeven in Afb. 2 en en verwijder het frame van de behuizing.

Hoe de spatafdekplaat te verwijderen

Vergeet niet om de stekker van de elektriciteitskabel uit het stopcontact te trekken. Draai aan de 2 tabjes waarmee de bovenste afdekplaat aan het bovendeel van de ovenruimte is bevestigd zoals weergegeven in Afb. 2, trek vervolgens de afdekplaat voorzichtig omlaag om deze van het bovendeel van de ovenruimte te scheiden. Verwijder vervolgens de plaat uit het frame. Het wordt op zijn plaats gehouden door 4 tabjes.

AFDEKPLAAT:
Veeg vet, gemorste vloeistof of spetters op de bovenste afdekplaat af met een zachte doek die vochtig is gemaakt met een milde zeepoplossing.
Week de spatafdekplaat niet in wasmiddel en was het niet af.

FRAME:
Veeg vet, gemorste vloeistof of spetters op het frame af met een zachte doek die vochtig is gemaakt met een milde zeepoplossing. Schraap hard geworden gemorste vloeistof of spetters met een plastic spatel af. **Gebruik geen metalen borstels of scherp getand gereedschap**, omdat door krassen op het frame deze tijdens het opwarmen krom kan trekken of breken. Om hard geworden geworden gemorste vloeistof of spetters te verwijderen, kunt u het frame eventjes in een milde zeepoplossing weken. **Gebruik geen wasmiddel met sinaasappelolie**, omdat het frame kan smelten.

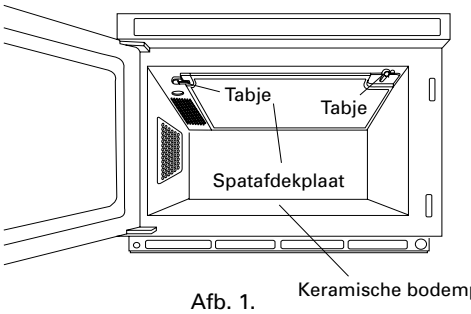
Hoe de spatafdekplaat te installeren

Vergeet niet om de elektriciteitskabel eruit te trekken. Zet de afdekplaat weer in het frame. Plaats projectie A (2) in de 2 gaten in de achterplaat in de ovenruimte en plaats vervolgens projectie B (2) in de 2 gaten in de topplaat van de ovenruimte zoals weergegeven in Afb. 2. Schuif vervolgens de tabjes weer op hun plek.

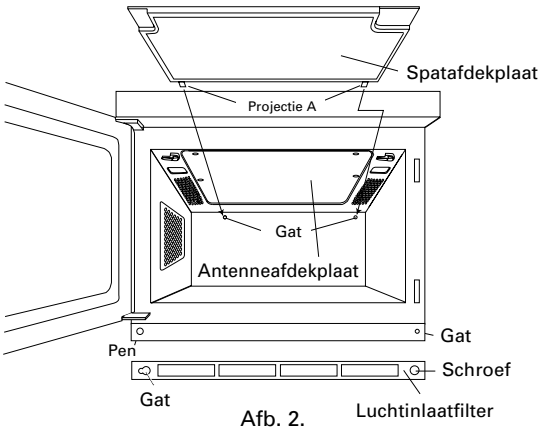
ANTENNEAFDEKPLAAT

Als er vet, gemorste vloeistof of spetters op de antenneafdekplaat zit, veegt u de antenneafdekplaat af met een zachte doek die bevochtigd is met een milde zeepoplossing. **Gebruik geen metalen borstels of scherp getand gereedschap** omdat door krassen op de antenneafdekplaat deze tijdens het opwarmen kan vervormen of breken.

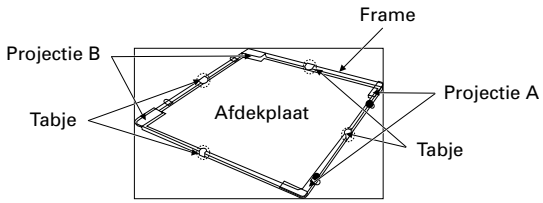
_19-20_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd19 19 4/17/09 3:05:58 PM



Afb. 1.



Afb. 2.



Afb.3 Spatafdekplaat

DEUR

Om alle sporen van vuil te verwijderen, dienen de deur, de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen regelmatig met een zachte, vochtige doek te worden gereinigd. Houd altijd de deur- en afdichtingsoppervlakten goed schoon, zodat vet, gemorste vloeistof of spetters niet kunnen aankoeken. Aangekoekt vuil kan uitmonden in het lekken van magnetronvermogen van de oven.

LUCHTINLAATFILTER

Houd de luchtinlaatfi lter schoon. Reinig de luchtinlaatfi lter om de twee weken (gelijk aan 100 uren gebruik) of vaker voor veelvuldig gebruik. Zie Aanpasbare-instelling & Luchtinlaatfi lterteller op pagina NL-11. Maak de schroef los waarmee de luchtinlaatfilter aan de oven bevestigd is en beweeg de luchtinlaatfilter een klein beetje naar links om de luchtinlaatfilter van de pen te verwijderen. Was de luchtinlaatfilter in een milde zeepoplossing en droog deze met een zachte doek af. Na reiniging brengt u de luchtinlaatfilter opnieuw in de oven aan. Controleer de luchtinlaatfilter om de twee weken. De schroef kan ofwel met de hand of met een munt worden losgemaakt en vastgezet.

WAARSCHUWING:

VERWIJDER DE KERAMISCHE BODEMPLAAT NIET UIT DE OVEN.

N.B.:

1. Installeer de spatafdekplaat op de juiste wijze. Als de oven met een verkeerd geïnstalleerde spatafdekplaat wordt gebruikt, kunnen de componenten in de ovenruimte beschadigd worden en kan de verwachte levensduur van uw oven verkorten.

DE INSTRUCTIE VOOR HET VERVANGEN VAN DE OVENLAMP

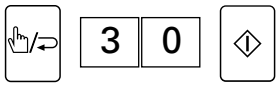
Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het afdekplaatje bij de lamp verwijderd en vervang daarna de lamp. (25W/240V). Controleer of het afdekplaatje goed vast zit nadat u de lamp heeft vervangen.

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd20 20 8/23/12 9:39:09 AM

IN GEVAL VAN STORINGEN

Controleer het volgende voordat u contact opneemt met de onderhoudsdienst:

1. Vermogenvoorziening
   Controleer dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
   Controleer dat de zekering/stroomonderbreker in goede staat verkeert.
2. Wanneer de deur geopend wordt:
   A. Gaat de ovenlamp branden ? JA _____ NEE _____
3. Zet een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur stevig.
   Raak deze toetsen aan.



   A. Gaat de ovenlamp branden ? JA _____ NEE _____
   B. Wordt de indicator verlicht? JA _____ NEE _____
   C. Is het water heet na 30 seconden: JA _____ NEE _____

Als op een van bovenstaande vragen het antwoord “NEE” is, neem dan contact op met uw dealer of een bevoegde reparatieservice van SHARP en laat hen het resultaat van uw waarnemingen weten.

BELANGRIJK:

1. Als het display niets weergeeft zelfs als de netvoedingsstekker goed aangesloten was, kan de oven automatisch zijn afgesloten. Open de ovendeur om de oven te bedienen. Zie VOOR INGEBRUIKNAME op pagina NL-4.

N.B.:

1. Als de tijd in het display heel snel wordt afgeteld, controleert u de demonstratiemodus op pagina NL-18.

FOUTMODUS

Volg de instructies als er foutindicatoren in het display worden weergegeven:

EE Modus	Reden	Vereiste handeling
EE 1, EE 2	Storing van enkele magnetron	Contact opnemen met de onderhoudsdienst★
EE 3	Beide magnetrons werken niet	Contact opnemen met de onderhoudsdienst
EE 4	Spanning te hoog	Contact opnemen met de onderhoudsdienst
EE 5	Spanning te laag	Contact opnemen met de onderhoudsdienst
EE 7	Te hoge temperatuur van ovenruimte of component	Controleer dat er niets de luchtinlaatopeningen blokkeert of dat de buitenkant van de oven zeer heet is. Correct. Wacht enkele minuten en probeer het nogmaals. Als het probleem aanhoudt, belt u de onderhoudsdienst
EE 8	Circuitstoring	Contact opnemen met de onderhoudsdienst
EE 9	Maximale kooktijd is overschreden.	Controleer N.B. voor DUBBELE/DRIEDUBBELE HOEVEELHEDEN MET HET GEHEUGEN koken op pagina NL-5, N.B. 2 voor in koken in één fase of N.B. 2 VOOR KOKEN IN MEERDERE FASES op pagina NL-6 in de gebruiksaanwijzing. Druk op de toets STOPPEN/WISSEN en voer het opnieuw in door de totale kooktijd of vermogensniveaus te verminderen.
EE 0	Storing van koelventilatormotor of van een andere motor. Spatafdekplaat is niet op de juiste wijze geïnstalleerd.	Koelventilatormotoren en andere motoren: Contact opnemen met de onderhoudsdienst Spatafdekplaat: Controleer dat de spatafdekplaat goed is geïnstalleerd. Als het probleem aanhoudt, belt u de onderhoudsdienst (Zie pagina NL-19 - NL-20)

★EE 1, EE 2: Als er slechts één storing van de magnetron optreedt, kan de oven tot aan de onderhoudsbeurt worden gebruikt door de aanpasbare instelling te veranderen, dit zijn instellingen om alleen bediening van één magnetron toe te staan (zie pagina NL-12). Controleer het voedsel echter voorzichtig omdat er bijkomende kooktijd nodig zal er met één magnetron gewerkt wordt.

Druk op de toets STOPPEN/WISSEN om de foutindicator te wissen. Iedere keer dat er een foutcode wordt weergegeven, controleert u de reden en kunt u beter contact opnemen met de onderhoudsdienst, behalve voor EE7 en EE9. Zoals voor EE7, volg de Vereiste handeling en als EE7 nog steeds weergegeven wordt, kunt u beter contact opnemen met de onderhoudsdienst.

_21-21_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd21 21 4/17/09 3:06:07 PM

ONDERHOUDMODUS

Als er onderhoudindicatoren in het display wordt weergegeven, volgt u de instructie:

CC-modus	Reden	Vereiste handeling
CC1 CC2	De gebruikstijd van magnetrons bedraagt meer dan 1.250 uur.	**Neem contact op met de onderhoudsdienst om de onderdelen onmiddellijk te vervangen. Na 1.250 uur gebruikstijd van magnetrons, kan het gewenste kookresultaat niet worden verkregen als de vermogensuitvoer van de magnetron zou verminderen**. Als de onderdelen die de aangeraden gebruikstijd hebben overschreden, niet worden vervangen, kan er storing in de magnetronoven optreden.
CC4	De gebruikstijd van de bedieningseenheid, relais, schakelaars bedraagt meer dan 200.000 uur.	
CC3	De gebruikstijd van uitlaatmotoren bedraagt meer dan 3.000 uur.	Zelfs als CC3 weergegeven wordt, kan uw oven nog steeds korte perioden werken. Neem contact op met de onderhoudsdienst om de onderdelen onmiddellijk te vervangen.

N.B.:

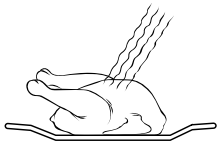
1. De CC- en " * " indicatoren worden in het display weergegeven als de levensduur van de aangeraden onderdelen overschreden wordt. De CC- en " * " indicatoren kunnen gewist worden door op de toets STOPPEN/WISSEN te drukken. Neem contact op met de onderhoudsdienst om de onderdelen onmiddellijk te vervangen. Als er onderdelen die de aangeraden gebruikstijd hebben overschreden niet worden vervangen, kan er storing in de magnetronoven optreden.
2. Als er één of meer onderhoudmodi tegelijkertijd optreedt, wordt er CC op het display weergegeven en worden de cijfers van de modi door een punt gescheiden. Bijvoorbeeld als CC1 optreedt, zal het display afwisselend CC en 1 weergeven of als CC2 en CC4 tegelijkertijd worden weergegeven, zal het display afwisselend CC en 2.4 weergegeven.
3. Er wordt EE1 of EE2 in het display weergegeven en als de 4.000 uur gebruikstijd van magnetrons overschreden wordt, zal uw oven niet meer werken.

GIDS

MEER INFORMATIE OVER DE MAGNETRON

Microgolven brengen de watermoleculen in voedsel aan het trillen. Door de ontstaande wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat het voedsel wordt ontdooid of gegaard.

Voedsel



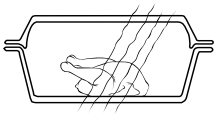
Microgolven worden door het voedsel geabsorbeerd

GESCHIKT SERVIESGOED

Glas, glaskeramiek en porselein

Vuurvast serviesgoed van glas, glaskeramiek of porselein zijn zeer geschikt. Het serviesgoed mag echter geen metaal bevatten (bijv. loodkristal) of van een metalen laag voorzien zijn (bijv. gouden rand, kobaltblauw).

Glas, porselein, keramiek
Kunststof, papier enz.



Microgolven doordringen

Keramiek

is over het algemeen geschikt, maar moet geglazuurd zijn. Omdat er bij ongeglazuurde keramiek vocht in het serviesgoed kan dringen en dit vocht bij verwarming uitzet. Hierdoor kan dit materiaal uit elkaar barsten.

Bordjes van kunststof en papier

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof of papieren serviesgoed is geschikt om voedsel te ontdooien, te verhitten en te garen. Gelieve de aanwijzingen van de fabrikant op te volgen.

Magnetronfolie

of hittebestendige folie is geschikt voor het bedekken en omwikkelen van voedsel. Gelieve de aanwijzingen van de fabrikant op te volgen.

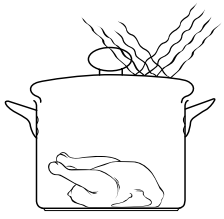
Kookzakken

kunnen in magnetronovens worden gebruikt. Sluit de zakken niet met een metalen klem omdat hierdoor de zak kan smelten. Sluit de zak met een stukje touw en prik het een paar keer met een vork. Folies die niet hittebestendig zijn, bijv. folies om producten vers te houden, worden niet voor gebruik in magnetronovens aangeraden.

Metaal

mag in de regel niet in magnetronovens worden gebruikt omdat microgolven niet door metaal kunnen dringen en het binnenste van het voedsel bereiken. Er zijn echter enkele uitzonderingen: Kleine stroken van aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om delen te bedekken om ze niet te snel (bijv. kippenvleugels) te laten ontdooien of garen.

Metaal



Microgolven worden weerkaatst

Kleine metalen spiezen en aluminiumplateaus (van voorverpakt voedsel) mogen wel worden gebruikt. Zij moeten echt klein zijn in verhouding tot het voedsel. Aluminiumverpakkingen moeten bijvoorbeeld tot ten minste 2/3 tot 3 worden gevuld. Het wordt aanbevolen het voedsel in magnetronveilige bakjes te doen.
Als er aluminiumverpakkingen of andere metalen serviesgoed worden gebruikt, moeten zij op ten minste 2,0 cm afstand van de ovenwanden worden geplaatst. Anders kunnen de ovenwanden door vonken worden beschadigd.
Gebruik geen van een metalen laag voorziene serviesgoed, metalen delen of metalen uitstekende delen zoals schroeven, linten of grepen.

NEDERLANDS

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd22 22 4/17/09 3:06:16 PM

DEUGDELIJKHEIDSTEST VOOR SERVIESGOED

Als u niet zeker weet, of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, voert u de volgende test uit: Plaats het serviesgoed in de oven. Zet een met 150 ml water gevuld glas op of naast het serviesgoed. Laat de oven één tot twee minuten op 100 % vermogen lopen. Als het serviesgoed koel of lauwwarm blijft, is het geschikt. Deze test niet met serviesgoed van kunststof uitvoeren omdat plastic kan smelten.

INFORMATIE OVER HET VERMOGENSNIVEAU

100%-70% vermogen:

Een hoog vermogen is geschikt voor het opwarmen of hergebruiken van voedsel. Dit vermogen wordt tevens gebruikt voor het snel aan de kook brengen van bijvoorbeeld water en daarna een lager vermogen om het voedsel te garen (bijvoorbeeld rijst of pasta).

60%-40% vermogen:

Voor langere kooktijden en compact voedsel.

30%-20% vermogen:

Voor geleidelijk garen en delicate gerechten. Tevens voor het doorkoken of voor het garen van rijst en pasta.

10% vermogen:

Een laag vermogen wordt voornamelijk voor het ontdooien gebruikt. Gebruik dit vermogen echter ook voor het garen van zeer delicate gerechten, bijvoorbeeld gerechten met kaassaus.

Over het algemeen wordt het aanbevolen om het voedsel voor het garen of opwarmen af te dekken. Daarbij kunt u wat water over het voedsel sprenkelen (u kunt zout water of bouillon gebruiken).

De stoom houdt het voedsel namelijk vochtig en versnelt tevens het garen.

KOOKTABEL EN RECEPTEN

R1500AT	Menu	Basistem-peratuur.	Magnetron vermogens niveaus	200g	400g	600g	Opmerking
ONTDOOIEN	Vlees	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'	ca. 12'	Omdraaien na 1/2 van de totale ontdooitijd. Ca. 10 minuten laten staan.
	Gevogelte	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 13'	
	Vis	-18°C	10%	ca. 5'20"	ca. 8'30"	ca. 11'	
	Fruit	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 7'30"	—	
	*Cake (geen fruit of kaas)	-18°C	10%	ca. 1'40"	ca. 2'10"	ca. 2'40"	
	*Roomtaart	-18°C	10%	ca. 1'30"	ca. 2'50"	—	
	Garnalen	-18°C	10%	ca. 5'	ca. 8'30"	ca. 12'	
	**Koud vlees	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
OPWARMEN	Heldere soep	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'10"	ca. 3'10"	Afdekken met magnetronfolie of deksel. Na opwarmen goed doorroeren.
	Cremesoep	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'20"	
	Casseroles	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	ca. 3'30"	
	Bijgerechten, pasta	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Bijgerechten, rijst	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Bijgerechten, aardappelen	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 3'	
	Bijgerechten, groenten	5±2°C	100%	ca. 1'10"	ca. 2'	ca. 2'50"	
	Bonenschotel	5±2°C	100%	ca. 1'20"	ca. 2'20"	—	
	Goulash, ragout	5±2°C	100%	ca. 1'30"	ca. 2'30"	ca. 3'30"	
	*Vlees (150 g)	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	—	—
	*Worstjes (50 g)	5±2°C	100%	ca. 20 sec	ca. 30 sec	ca. 50 sec	
GAREN	Bijgerechten, aardappelen	20±2°C	100%	ca. 2'50"	ca. 5'30"	ca. 6'30"	Gebruik een casseroledeksel. Roeren na 1/2 van de totale kooktijd.
	Bijgerechten, groenten	20±2°C	100%	ca. 3'20"	ca. 5'30"	ca. 7'30"	

*Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2 of 3) en niet in gram.

**Verwijder ontdooide porties. 10 minuten laten staan.

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd23 23 4/17/09 3:06:16 PM

R2100AT	Menu	Basistem-peratuur.	Magnetron vermogens niveaus	200g	400g	600g	Opmerking
ONTDOOIEN	Vlees	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'50"	ca. 8'30"	Omdraaien na 1/2 van de totale ontdooitijd. Ca. 10 minuten laten staan.
	Gevogelte	-18°C	10%	ca. 4'20"	ca. 6'30"	ca. 9'30"	
	Vis	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 5'30"	ca. 7'30"	
	Fruit	-18°C	10%	ca. 2'50"	ca. 5'20"	—	
	*Cake (geen fruit of kaas)	-18°C	10%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'	
	*Roomtaart	-18°C	10%	ca. 1'25"	ca. 2'10"	—	
	Garnalen	-18°C	10%	ca. 4'	ca. 6'30"	ca. 9'	
	**Koud vlees	-18°C	10%	ca. 3'	ca. 5'30"	ca. 8'	
OPWARMEN	Heldere soep	5±2°C	100%	ca. 50 sec.	ca. 1'30"	ca. 2'20"	Afdekken met magnetronfolie of deksel. Na opwarmen goed doorroeren.
	Cremesoep	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Casseroles	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 1'40"	ca. 2'40"	
	Bijgerechten, pasta	5±2°C	100%	ca. 40 sec.	ca. 1'10"	ca. 2'	
	Bijgerechten, rijst	5±2°C	100%	ca. 40 sec.	ca. 1'20"	ca. 2'	
	Bijgerechten, aardappelen	5±2°C	100%	ca. 40 sec.	ca. 1'30"	ca. 2'10"	
	Bijgerechten, groenten	5±2°C	100%	ca. 50 sec.	ca. 1'30"	ca. 2'10"	
	Bonenschotel	5±2°C	100%	ca. 55 sec.	ca. 1'50"	—	
	Goulash, ragout	5±2°C	100%	ca. 1'	ca. 2'	ca. 2'50"	
	*Vlees (150 g)	5±2°C	100%	ca. 40 sec.	ca. 1'20"	—	—
	*Worstjes (50 g)	5±2°C	100%	ca. 15 sec.	25 sec.	40 sec.	
GAREN	Bijgerechten, aardappelen	20±2°C	100%	ca. 2'	ca. 3'30"	ca. 5'	Gebruik een casseroledeksel. Roeren na 1/2 van de totale kooktijd.
	Bijgerechten, groenten	20±2°C	100%	ca. 2'10"	ca. 3'50"	ca. 5'20"	

*Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2 of 3) en niet in gram.

**Verwijder ontdooide porties. 10 minuten : laten staan.

R1500AT	Menu	Basistem-peratuur.	Magnetronvermo-gensniveaus	1 st	2 stuks
SPECIALITEITEN	Deense koffiebroodjes	20±2°C	100%	ca. 8 sec	–
	* Donuts/Bossche bollen	20±2°C	100%	ca. 8 sec	ca. 12 sec
	* Bouchées a la reine	20±2°C	100%	ca. 14 sec	ca. 20 sec
	*Hamburger	5±2°C	100%	ca. 1'	1'40"
	*Kaasburger	5±2°C	50%	ca. 1'	1'50"
	Geroosterd brood met bacon	20±2°C	100%	ca. 14 sec	–
	(40 gram)	5±2°C	100%	ca. 40 sec	–
	Roereieren met bacon (140 gram)				

R2100AT	Menu	Basistem-peratuur.	Magnetronvermo-gensniveaus	1 st	2 stuks
SPECIALITEITEN	Deense koffiebroodjes	20±2°C	100%	ca. 6 sec	–
	* Donuts/Bossche bollen	20±2°C	100%	ca. 5 sec	ca. 8 sec
	* Bouchées a la reine	20±2°C	100%	ca. 10 sec	ca. 15 sec
	*Hamburger	5±2°C	100%	35 sec.	1'10"
	*Kaasburger	5±2°C	50%	50 sec.	1'40"
	Geroosterd brood met bacon	20±2°C	100%	10 sec.	–
	(40 gram)	5±2°C	100%	40 sec.	–
	Roereieren met bacon (140 gram)				

*Hoeveelheden zijn per stuk (1, 2 of 3) en niet in gram.

NEDERLANDS

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd24 24 4/17/09 3:06:16 PM

Recepten



Omelet
Vet een bord van normale afmetingen met boter in. Roer drie eieren en voeg zout en peper toe. Giet de eieren op het bord en kook ca. 1 min. 20 seconden/45 seconden. Voeg indien gewenst vulling 2 eetlepels toe (ragout, groenten) en kook nogmaals ca. 20/10 seconden.

Roereieren
Meng twee eieren met peper, zout en melk. Gaar dit voor ca. 1 min. 10 seconden/45 seconden Tijdens het garen drie keer roeren.

Bacon
Leg twee dunne plakjes bacon tussen keukenpapier en gaar dit ca. 30/15 seconden.

Hawaïi-toast
Rooster het brood en besmeer met boter. Leg een plak ham, schijfje ananas en kaas op een bord en gaar dit ca. 25/20 seconden. Leg na het garen op het geroosterde brood.

Warme chocolademelk met slagroom
Giet 150 ml melk in een grote kop. Voeg 30 gram zwarte chocolade (in stukjes) toe. Roer en kook ca. 1 minuut/ 40 seconden. Roer tijdens het garen nogmaals door. Garneer de chocolademelk met slagroom en cacaopoeder en serveer.

Tip: De eerste keer verwijst naar 1500 watt, de tweede keer naar 2100 watt.
Alle recepten worden gegaard op een vermogensniveau van 100%.

TABEL VOOR SNELONT DOOIEN

Snel ontdooien is speciaal bedoeld voor kleinere hoeveelheden voedsel. Gebruik de volgende soorten voedsel voor het programma Snel ontdooien:

1. Biefstuk
2. Lamskoteletten
3. Varkenskoteletten
4. Kippenvlees
5. Visfilet

De oven is voorgeprogrammeerd met een tijd- en vermogensniveaucyclus zodat het bovenstaande voedsel gemakkelijk ontdooid kan worden.

OPTIMALE RESULTATEN VOOR SNEL ONTDOOIEN

- Laat het voedsel na het ontdooien ongeveer 10 - 30 minuten staan zodat alle delen van het voedsel ongeveer dezelfde temperatuur hebben. Zo krijgt u betere resultaten.
- Controleer het voedsel nadat u dit een tijdje heeft laten staan. Als het voedsel niet volledig ontdooid is, moet u dit op 20% vermogen nog wat langer ontdooien.
- Gebruik voedsel dat ongeveer overal een gelijke dikte heeft zodat een goed resultaat wordt verkregen. Zo krijgt u betere resultaten bij het ontdooien. Als de dikte van het voedsel sterk varieert, kunt u delen van het voedsel met kleine stukjes aluminiumfolie afdekken om het voedsel niet teveel te ontdooien.
- Zie de tabel voor handmatig ontdooien voor voedsel dat niet in de onderstaande tabel staat.
- Bij het invriezen van kippenvlees, biefstuk, koteletten en vis, moet u deze afzonderlijk in platte lagen invriezen of diepvriesplastic gebruiken om de lagen te scheiden. Dit om een gelijkmatige ontdooiing van het voedsel te verkrijgen.

	VOEDSEL	200 g	400 g	600 g	METHODE
R-1500AT	Biefstuk Varkensvlees Lamskoteletten Kippenvlees Visfilet	1'30"-1'50"	2'40"-3'00"	4'00"-4'20"	1. Zet het voedsel met de dunnere gedeelten in het midden. Niet op elkaar leggen. Als er delen aan elkaar vastzitten, deze zo snel mogelijk scheiden. 2. Dek zonodig dunnere gedeelten met aluminiumolie af. 3. Draai om en plaats opnieuw wanneer u de piepgeluiden hoort. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken. Na het ontdooien 10 - 30 minuten laten staan.
R-2100AT		1'-1'20"	1'50"-2'10"	2'50"-3'10"	

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_NL.indd25 25 4/17/09 3:06:17 PM

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO

1. Questo prodotto è destinato ad un utilizzatore esperto, a personale dei negozi del settore industriale elettrico o di aziende agricole e a personale non specializzato (esclusivamente per uso commerciale.).
2. Questo forno è progettato esclusivamente per l'impiego su un piano d'appoggio e non per essere incassato in una cucina. Non posizionare il forno in un mobiletto.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza. **Se viene rilevato del fumo o si scorgono delle fiamme: tenere la porta del forno chiusa** e spegnere il forno stesso togliendo la spina in modo da spegnere l'eventuale fuoco. La non osservanza di tale procedura potrebbe bruciare o danneggiare il forno.
4. Accertarsi che sopra lo sportello vi sia uno spazio libero di almeno 25 cm.
5. Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o prive di esperienza e conoscenze specifiche, a meno che non siano state istruite riguardo all'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.
6. I bambini dovrebbero essere controllati in moda da assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
7. **ATTENZIONE:** Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.
8. **ATTENZIONE:** Se lo sportello o le sue guarnizioni si danneggiano, interrompete l'uso del forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
9. **ATTENZIONE:** Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microondedeve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.
10. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito da un tecnico SHARP autorizzato, in modo da evitare eventuali rischi.
11. **ATTENZIONE:** Per evitare esplosioni o bolliture improvvise. non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
12. **ATTENZIONE:** Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e, pertanto, è necessario fare attenzione durante il maneggio del contenitore in cui si trovano.
13. Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.
14. Assicurarsi che le stoviglie siano adatte per essere utilizzate nel forno. Riferitevi a "CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI" a pag. I-22. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.
15. **ATTENZIONE:** Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.
16. In caso di riscaldamento di alimenti contenuti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.
17. Pulite il forno ad intervalli regolari di tempo, rimuovendo quindi qualsiasi deposito di cibo.
18. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.
19. Vedere le istruzioni per la pulizia guarnizioni delle porte, cavità e le parti adiacenti a pagina I-19 - I-20.
20. Non pulite il forno con getti d'acqua.

Per evitare pericolo d'incendi

1. **Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16A. Se si usano due forni, ciascuno di essi deve essere assicurato da un fusibile di rete di 16A o da un interruttore di rete automatico.
3. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
4. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
5. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
6. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
7. **Dopo l'uso, pulite il paraspruzzi e la cavità del forno. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.**
8. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
9. Non bloccate le aperture di ventilazione.
10. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.
11. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
12. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
13. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
14. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
15. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione per la cottura o il riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio, salsicce, pasticcio di carne o dolci di Natale.
16. Seguire i relativi suggerimenti presenti in questo manuale di istruzioni e nel paragrafo del libro di ricette allegato.

ITALIANO

_01-02_R-1500AT&R-2100AT_IT.inddSec2:1 Sec2:1 8/23/12 1:19:53 PM

Per evitare potenziali ferite

ATTENZIONE:

1. Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
   a) Che lo sportello si chiuda correttamente eche non sia fuori sesto o deformato.
   b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
   c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
   d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
   e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
3. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
4. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e sulle parti vicine. Seguite le Istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-19 - I-20.
5. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccato il cavo di alimentazione e chiamate il tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un banco di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano delle superfici riscaldate, soprattutto dalla parte posteriore del forno.
6. Staccate il cavo di alimentazione prima di sostituire la lampada del forno.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione usando il forno a microonde con I liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

   Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal centenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

   Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:
   1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo (vedi pag. I-23 - I-24).
   2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
   3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).
   4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi alla fine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
3. Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. **Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.**
2. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
3. **Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi.**

   La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.
4. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
5. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
6. Non lasciare che i bambini si avvicinino allo sportello per evitare che possano scottarsi.
7. Non toccate la parte posteriore del forno, perché diventa molto calda.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
2. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi e deve essere usato esclusivamente a questo scopo. Esso non è adatto per l'uso in un laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè ciò lo può danneggiare.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piano di ceramica. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno del forno durante qualsiasi modo di riscaldamento.
5. Non usare il forno vicino a una pentola a vapore o a una friggitrice.

NOTA:

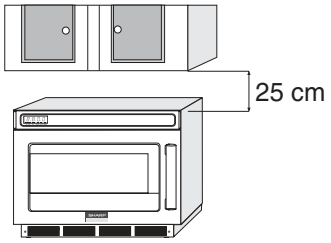
1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

_01-02_R-1500AT&R-2100AT_IT.inddSec2:2 Sec2:2 8/24/12 12:59:33 PM

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: Conservare sempre il foglio delle avvertenze (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI) vicino al forno, per consultarlo rapidamente.

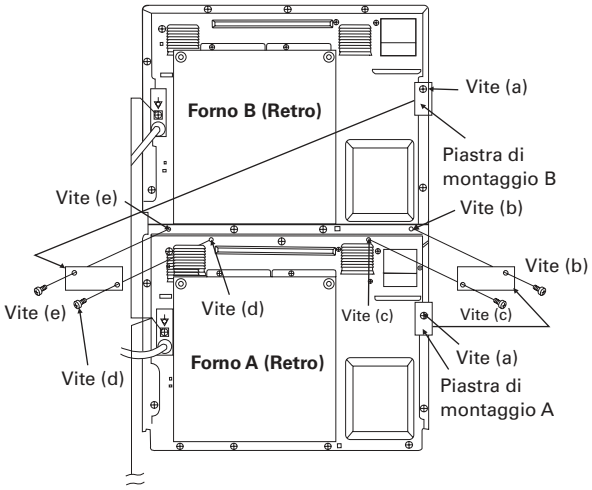
1) Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio dalla cavità del forno. Rimuovere tutte le pellicole blu di protezione dall'esterno del forno.
2) Controllare con cura che il forno non sia danneggiato.
3) Posizionare il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportare il peso del forno combinato con il peso della pietanza più pesante che si presume si cuocerà.
   Posizionare questo forno in un luogo sufficientemente accessibile. Collocare il forno troppo in alto può essere pericoloso poichè la posizione non garantisce la corretta estrazione del cibo dal forno.
4) Controllare che vi sia uno spazio libero di almeno 25 cm al di sopra del forno.



5) Inserire la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard dotata di messa a terra.
6) È possibile installare contemporaneamente due forni dello stesso modello posizionandoli l'uno sopra l'altro. Seguire le istruzioni seguenti.
   A. Posizionare il forno A nella posizione desiderata. Posizionare il forno B al di sopra del forno A come mostrato in figura.
   B. Rimuovere le viti (a) e le piastre di montaggio A e B dalla parte destra del retro del Forno A e B.
   C. Riposizionare le viti (a) rimosse nella fase B e serrarle.
   D. Rimuovere le viti (b), (c), (d), e (e), quindi installare le piastre di montaggio A e B che sono state rimosse nella fase B ad ogni estremità inferiore del forno B, come mostrato in figura.
   E. Riposizionare le viti (b), (c), (d), e (e) che sono state rimosse nella fase D e serrarle.

ATTENZIONE:

Se si installano due forni l'uno sopra l'altro,
1) Usare le due piastre di montaggio per fissare i due forni.
2) Accertarsi che il cavo di alimentazione non rimanga schiacciato tra i due forni.
3) Non installare più di un forno sopra un altro.
4) Non perdere le viti rimosse.



NOTA: Terminale di messa a terra equipoteziale esterno

L'apparecchio è dotato di un terminale di messa a terra secondario. Tale terminale fornisce un collegamento di messa a terra esterno da utilizzare in aggiunta alla messa a terra della spina di alimentazione. Posizionato all'esterno del retro del forno, il terminale è indicato dal simbolo mostrato qui a destra.



ITALIANO

ACCESSORI

Accertarsi che i seguenti accessori siano presenti:

- Manuale d'istruzioni
- Guida ai comandi
- Foglio delle avvertenze (AVVERTENZE E ISTRUZIONI PARTICOLARI : Matricola TCAUHA 429 WRRZ e TCAUHA445WRRZ)

NOTA:

- Quando si ordinano gli accessori menzionare al rivenditore o al tecnico SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- Il nome del modello è stampato sullo sportello del forno a microonde.

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd3 3 2/13/2014 2:04:01 PM

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

* Prima di mettere in funzione il nuovo forno, assicurarsi di aver letto e compreso questo manuale d'uso nella sua interezza.

1) Collegare il forno all'alimentazione. Per il momento non verrà visualizzato nulla sul display.
2) Aprire lo sportello. Il display visualizza “0”.
3) Chiudere lo sportello.
4) Il pannello dei comandi può essere utilizzato solo quando lo sportello è chiuso.
5) Esistono 3 modi di selezione dei numeri di programma. Vedere IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA 1 a pagina I-8 per impostare il metodo di inserimento. L'impostazione di fabbrica è Inserimento a due cifre.

Annullamento:

1. I dati di cottura vengono annullati se non viene premuto alcun tasto per più di tre minuti durante l'impostazione dei programmi.
2. La cottura si arresta quando viene premuto il tasto ARRESTA/ANNULLA, mentre i dati di cottura vengono preservati. Tuttavia se non vengono premuti altri tasti nei tre minuti successivi, i dati di cottura verranno annullati. Per riprendere la cottura premere il pulsante AVVIO.
3. La cottura si arresta quando si apre lo sportello, mentre i dati di cottura vengono preservati. Tuttavia, una volta chiuso lo sportello, se non vengono premuti altri tasti nei tre minuti successivi, i dati di cottura verranno annullati. Per riprendere la cottura premere il pulsante AVVIO.
4. La cottura viene immediatamente annullata premendo due volte il tasto ARRESTA/ANNULLA.

Controllo delle pietanze:

Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA, quindi aprire lo sportello, controllare la pietanza, richiudere lo sportello e premere il tasto AVVIA per continuare la cottura.

Completamento della cottura:

Se la pietanza non viene rimossa al termine della cottura, verrà visualizzata la dicitura End sul display fino a che la pietanza viene rimossa.

Se non si utilizza il forno per 3 o più minuti (ad esempio chiudendo lo sportello o premendo il tasto **ARRESTA**), il forno si spegnerà automaticamente e non sarà possibile il suo funzionamento fino a che non verrà aperto e richiuso lo sportello.

NOTA: Se il forno è impostato in modalità dimostrazione o se la ventola di cottura è ancora in funzione dopo la cottura, il forno non si spegnerà automaticamente.

SUGGERIMENTI UTILI per il metodo di immissione programmi

Il metodo di immissione programmi determina il modo in cui i numeri di programma vengono immessi per la cottura programmata, l'impostazione personalizzata e il salvataggio di programmi, pertanto seguire questo metodo. Fare riferimento ai SUGGERIMENTI UTILI qui sotto insieme a quelli elencati nella sezione Cottura programmata.

1. **Immissione a doppia cifra:** è necessario inserire due numeri per selezionare un programma, anche quando il primo numero è 0. La programmazione è limitata a valori da 0 a 99.
2. **Immissione a cifra singola:** è possibile inserire un solo numero per selezionare un programma. La programmazione è limitata a valori da 0 a 9.
3. **Immisione a cifra ripetuta:** inserire uno, due o tre numeri per selezionare un programma. La programmazione è limitata a valori da 0 a 29.

Metodo di immissione programma

Programma n. / Esempi / Programma / Metodo di immissione	0	2	12	22
Immissione a doppia cifra	0, 0	0, 2	1, 2	2, 2
Immissione a cifra singola	0	2		
Immissione a cifra ripetuta	0	2	2, 2	2, 2, 2

4. Esclusivamente per la funzione Immissione a cifra ripetuta/Avvio Automatico ON, premere i tasti numerici entro un secondo dal numero precedente.
5. A prescindere dal metodo di immissione selezionato, le funzioni Controllo/Azzeramento Contatore (Impostazione personalizzata 7) e Fattore di moltiplicazione per quantità doppia/tripla (Impostazione personalizzata 10) utilizzano esclusivamente il metodo di immissione a doppia cifra. Per quanto riguarda l'impostazione personalizzata 10, inserire i numeri di programma dopo aver premuto il tasto QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA.

COME UTILIZZARE IL FORNO

FUNZIONAMENTO PROGRAMMATO

COTTURA PROGRAMMATA

* Il forno è dotato di 100 posizioni di memoria, numerate da 0 a 99. Il contenuto dei programmi da 0 a 29 è identico sia per il metodo di immissione a doppia cifra che per il metodo a cifra singola.

* I programmi da 0 a 9 sono impostazioni di fabbrica. Vedere la tabella sui programmi e il metodo di immissione programmi a lato. I programmi da 10 a 99 devono essere programmati prima dell'uso della funzione di cottura programmata. Quando viene inserito un numero di programma che non è stato programmato verrà visualizzato il messaggio End sul display. Vedere SALVATAGGIO PROGRAMMI a pagina I-14 - I-18 per impostare un nuovo programma.

Programmi e metodo di immissione programmi

Programma n.	Immissione a doppia cifra	Immissione a cifra singola	Immissione a cifra ripetuta	Tempo di cottura	Potenza erogata
1	01	1	1	5 sec.	100%
2	02	2	2	10 sec.	100%
3	03	3	3	20 sec.	100%
4	04	4	4	30 sec.	100%
5	05	5	5	40 sec.	100%
6	06	6	6	50 sec.	100%
7	07	7	7	1 min.	100%
8	08	8	8	1 min. 15 sec.	100%
9	09	9	9	1 min. 30 sec.	100%
0	00	0	0	2 min.	100%

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd4 4 4/17/09 3:06:55 PM

* **La cottura programmata può essere impostata su 6 modalità di funzionamento.**
Esistono diversi metodi di selezione dei programmi a seconda del metodo di immissione selezionato e dell'attivazione o meno dell'Avvio Automatico. Per evitare di selezionare per errore un programma errato è necessario confermare le impostazioni controllando le IMPOSTAZIONI PERSONALIZZATE (vedere IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA 1 e 2 a pagina I-8).

<6 modalità di funzionamento>
1. Immissione a doppia cifra/Avvio Automatico OFF (Programma 00 - 99)
2. Immissione a doppia cifra/Avvio Automatico ON (Programma 00 - 99)
3. Immissione a cifra ripetuta/Avvio Automatico OFF (Programma 0 - 29)
4. Immissione a cifra ripetuta/Avvio Automatico ON (Programma 0 - 29)
5. Immissione a cifra singola/Avvio Automatico OFF (Programma 0 - 9)
6. Immissione a cifra singola/Avvio Automatico ON (Programma 0 - 9)

SUGGERIMENTI UTILI per la visualizzazione dello stato di immissione dei programmi e il tasto AVVIA
Quando è selezionato Avvio Automatico ON,
1. "0" deve essere visualizzato prima di inserire il numero di programma.
   Se "0" non viene visualizzato, aprire e richiudere lo sportello per riazzerare.
2. Non è necessario premere il tasto AVVIA.
   La cottura verrà automaticamente avviata quando viene immesso il numero di programma.

1. Immissione a doppia cifra/Avvio Automatico OFF (con il tasto Avvia)

* Supponiamo di voler cuocere con il programma 2, programmato su 10 secondi al 100%.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Inserire il numero di programma.	0 2
2 Premere il tasto AVVIA.	◇

2. Immissione a doppia cifra/Avvio Automatico ON (senza il tasto Avvia)

* Supponiamo di voler cuocere con il programma 12, programmato su 10 secondi al 100%.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Inserire il numero di programma.	1 2

3. Immissione a cifra ripetuta/Avvio Automatico OFF (con il tasto Avvia)

* Supponiamo di voler cuocere con il programma 2, programmato su 10 secondi al 100%.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Inserire il numero di programma.	2
2 Premere il tasto AVVIA.	◇

4. Immissione a cifra ripetuta/Avvio Automatico ON (senza il tasto Avvia)

* Supponiamo di voler cuocere con il programma 12, programmato su 10 secondi al 100%.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Inserire il numero di programma.	2 x 2

5. Immissione a cifra singola/Avvio Automatico OFF (con il tasto Avvia)

* Supponiamo di voler cuocere con il programma 2, programmato su 10 secondi al 100%.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Inserire il numero di programma.	2
2 Premere il tasto AVVIA.	◇

6. Immissione a cifra singola/Avvio Automatico ON (senza il tasto Avvia)

* Supponiamo di voler cuocere con il programma 2, programmato su 10 secondi al 100%.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Inserire il numero di programma.	2

COTTURA DI QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA CON UN PROGRAMMA

Quantità Doppia/Tripla è una funzione che farà sì che il forno calcoli automaticamente come cuocere due o tre porzioni di una pietanza programmata. Non si limita a raddoppiare o triplicare il tempo di cottura. Le impostazioni di fabbrica sono un fattore di moltiplicazione di 1,8 per una doppia quantità e 2,6 per una tripla quantità. Premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA una volta per avere una doppia quantità (due porzioni) e due volte per avere una tripla quantità (tre porzioni).

* Supponiamo di voler cuocere 3 porzioni con il programma n. 2 impostato su Immissione a cifra singola/Avvio Automatico ON.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Premere due volte il tasto QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA.	x2/x3 x 2
2 Inserire il numero di programma.	2

NOTA: Se il tempo totale di cottura eccede la durata massima permessa, verrà visualizzato il messaggio di errore EE9. Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per annullare il messaggio di errore e ridurre la quantità oppure cuocere senza utilizzare la funzione Quantità doppia/tripla. Per ulteriori dettagli vedere IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA 10 a pagina I-12 e Tempo di cottura massimo a pagina I-18.

ITALIANO

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd5 5 4/17/09 3:07:14 PM

SCONGELAMENTO RAPIDO CON UN PROGRAMMA

* Supponiamo di voler cuocere con il programma 0, impostato per una sequenza di scongelamento rapido in 10 minuti, con Immissione a cifra singola/Avvio Automatico ON.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Inserire il numero di programma.	0
A metà del ciclo di scongelamento l'indicatore CHECK si illuminerà e verrà emesso un segnale acustico, a meno che il volume del segnale sia stato azzerato. È possibile aprire lo sportello, girare la pietanza e schermare le parti già riscaldate. Chiudere lo sportello.	
2 Premere il tasto AVVIA per continuare lo scongelamento.	◇

NOTA:

1. Anche se l'indicatore CHECK è acceso, il forno continua a scongelare e non si arresta per il controllo.
2. Premere il tasto AVVIA nella fase 2 per continuare lo scongelamento non appena viene chiuso lo sportello, in caso contrario i dati di cottura verranno annullati se il tasto non viene premuto entro 3 minuti.
3. Vedere REGOLE FONDAMENTALI PER LO SCONGELAMENTO RAPIDO a pagina I- 25.

FUNZIONAMENTO MANUALE

COTTURA TEMPORIZZATA

Il forno può essere programmato per un massimo di 4 sequenze di cottura ed è dotato di 11 livelli di potenza delle microonde preimpostati.

Tempo di cottura massimo

Microonde 100% - 60% Massimo di 60 minuti
Microonde 50% - 10% Massimo di 120 minuti
(Vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18)

Livello potenza delle microonde

Premere una volta il TASTO LIVELLO DI POTENZA quindi premere	PERCENTUALE APPROSSIMATIVA DI POTENZA	Display
LIVELLO DI POTENZA	100%	P-HI
9	90%	P-90
8	80%	P-80
7	70%	P-70
6	60%	P-60
5	50%	P-50
4	40%	P-40
3	30%	P-30
2	20%	P-20
1	10%	P-10
0	0%	P-0

COTTURA IN FASE SINGOLA

* Supponiamo di voler cuocere per 2 minuti e 30 secondi al 50%.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno e premere il tasto MANUALE/RIPETI. Inserire il tempo di cottura.	☜/↩ 2 3 0
2 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA e inserire il livello di potenza.	▦ 5
3 Premere il tasto AVVIA.	◇

NOTA:

1. Non è necessario premere il tasto LIVELLO DI POTENZA per avere il 100% nella cottura in fase singola.
2. Se il tempo di cottura immesso eccede la durata massima permessa viene visualizzato il messaggio di errore EE9. Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per annullare il messaggio di errore e ridurre il tempo di cottura o il livello di potenza. Per ulteriori dettagli vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.

COTTURA IN PIÙ FASI

* Supponiamo di voler cuocere per 1 minuto al 70% nella prima fase e quindi continuare la cottura per 2 minuti al 50% nella seconda fase e per 3 minuti al 100% nella terza fase.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno e premere il tasto MANUALE/RIPETI. Inserire il tempo di cottura per la prima fase.	☜/↩ 1 0 0
2 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA. Inserire il livello di potenza per la prima fase.	▦ 7
3 Premere il tasto MANUALE/RIPETI. Inserire il tempo di cottura per la seconda fase.	☜/↩ 2 0 0

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd6 6 4/17/09 3:07:15 PM

Procedura	
4 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA. Inserire il livello di potenza per la seconda fase.	 5
5 Premere il tasto MANUALE/RIPETI. Inserire il tempo di cottura per la terza fase.	 3 0 0
6 Premere il tasto AVVIA.	

NOTA:

1. Non è necessario premere il tasto LIVELLO DI POTENZA per avere il 100% nellultima fase della cottura in più fasi.
2. Se il tempo totale di cottura eccede la durata massima permessa, verrà visualizzato il messaggio di errore EE9. Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per annullare il messaggio di errore e ridurre il tempo totale di cottura, i livelli di potenza o le fasi. Per ulteriori dettagli vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.

RIPETI COTTURA

Utilizzare RIPETI COTTURA per cuocenere nuovamente con l'impostazione manuale di cottura precedente. L'impostazione manuale di cottura precedente rimane memorizzata a meno che il forno venga scollegato dall'alimentazione.

* Supponiamo di voler cuocere nuovamente con l'impostazione manuale di cottura precedente, 1 minuto al 70% per la prima fase e quindi continuare la cottura per 2 minuti al 50% nella seconda fase e per 3 minuti al 100% nella terza fase.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
2 Premere il tasto AVVIA.	

SCONGELAMENTO RAPIDO

Utilizzare SCONGELAMENTO RAPIDO per scongelare carne e pollame. Calcolare il tempo totale di scongelamento utilizzando la TABELLA DI SCONGELAMENTO RAPIDO a pagina I-25. Lo scongelamento rapido può essere programmato per un massimo di 90 minuti.

* Supponiamo di voler scongelare 500g di costolette di agnello per 3 minuti e 30 secondi.

Procedura	
1 Posizionare le pietanze nel forno. Premere il tasto SCONGELAMENTO RAPIDO.	
2 Inserire il tempo di scongelamento. (Vedere la TABELLA DI SCONGELAMENTO RAPIDO a pagina I-25.)	3 3 0
3 Premere il tasto AVVIA.	
A metà del ciclo di scongelamento l'indicatore CHECK si illuminerà e verrà emesso un segnale acustico, a meno che il volume del segnale sia stato azzerato. È possibile aprire lo sportello, girare la pietanza e schermare le parti già riscaldate. Chiudere lo sportello.	
4 Premere il tasto AVVIA per continuare lo scongelamento.	

NOTA:

1. Anche se l'indicatore CHECK è acceso, il forno continua a scongelare e non si arresta per il controllo.
2. Premere il tasto AVVIA nella fase 4 per continuare lo scongelamento. Una volta chiuso lo sportello, se non vengono premuti altri tasti nei tre minuti successivi, i dati di cottura verranno annullati.

ITALIANO

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd7 7 4/17/09 3:07:15 PM

PROGRAMMAZIONE E PERSONALIZZAZIONE

IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA

È possibile controllare e personalizzare le impostazioni del forno modificando le impostazioni Impostazione Personalizzata.

Il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA è dotato di 11 funzioni.

1. Selezione del metodo di immissione programma
2. Selezione della funzione Avvio Automatico
3. Impostazione del Blocco Programma
4. Impostazione del volume del segnale acustico
5. Impostazione del segnale di completamento cottura
6. Controllo programmi
7. Controllo/azzeramento contatore
8. Contatore filtro aperture di ventilazione
9. Selezione del funzionamento in caso di guasto al magnetron
10. Fattori di moltiplicazione per Quantità Doppia/Tripla
11. Impostazione scongelamento rapido

Per utilizzare la funzione Impostazione Personalizzata, premere per due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi il tasto corrispondente all'opzione desiderata. Vedere le istruzioni di dettaglio seguenti.

NOTA: Verrà emesso un segnale acustico alla seconda pressione del tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, ad indicare che si è ora in modalità Impostazione Personalizzata.

1. Selezione del metodo di immissione programma

Esistono 3 modi di selezione dei numeri di programma.

CU11 : Immissione a doppia cifra (100 programmi disponibili) = Impostazione di fabbrica
CU12 : Immissione a cifra singola (10 programmi disponibili)
CU13 : Immissione a cifra ripetuta (30 programmi disponibili)

Per impostare il metodo di immissione

Premere due volte entro 2 secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi inserire i numeri

1, 1 per l'immissione a doppia cifra
1, 2 per l'immissione a cifra singola
1, 3 per l'immissione a cifra ripetuta

Premere il tasto AVVIA per salvare le impostazioni e il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

* Supponiamo di voler impostare l'immissione a cifra ripetuta.

Procedura	
i x 2	1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA.
1 3	2 Inserire 1, 3 per immissione a cifra ripetuta.
◇	3 Premere il tasto AVVIA per salvare l'impostazione.
▽/✳	4 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

2. Selezione della funzione Avvio Automatico

Esistono 2 modi di avvio della cottura programmata.

CU21 : Avvio Automatico OFF = Impostazione di fabbrica
CU22 : Avvio Automatico ON

L'impostazione di fabbrica è Avvio Automatico OFF. Se è impostato Avvio Automatico OFF, la cottura non avrà inizio fino a che non viene premuto il tasto AVVIA. Se è impostato Avvio Automatico ON, la cottura avrà inizio automaticamente dopo l'immissione del numero di programma.

Per impostare AVVIO AUTOMATICO

Premere due volte entro 2 secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi inserire i numeri

2, 1 per Avvio Automatico OFF
2, 2 per Avvio Automatico ON

Premere il tasto AVVIA per salvare le impostazioni e il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

* Supponiamo di voler impostare Avvio Automatico ON.

Procedura	
i x 2	1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA.
2 2	2 Inserire 2, 2 per Avvio Automatico ON.
◇	3 Premere il tasto AVVIA per salvare l'impostazione.
▽/✳	4 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

3. Impostazione del Blocco Programma

Il Blocco Programma può essere impostato su ON o OFF

CU31 : Blocco Programma OFF = Impostazione di fabbrica
CU32 : Blocco Programma ON

Blocco Programma OFF è l'impostazione di fabbrica. Blocco Programma impedisce la modifica accidentale delle impostazioni. Quando è attivo Blocco Programma ON e si preme due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, si accende l'indicatore LOCK. Impostare Blocco Programma su OFF se si desidera modificare le impostazioni.

Per impostare Blocco Programma ON/OFF

Premere due volte entro 2 secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi inserire i numeri

3, 1 per Blocco Programma OFF
3, 2 per Blocco Programma ON

Premere il tasto AVVIA per salvare le impostazioni e il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd8 8 5/11/09 10:37:44 AM

* Supponiamo di voler impostare il Blocco Programma su ON.

Procedura	
[i] x 2	1 Premere due volte entro due secondi il tasto Impostazione Personalizzata.
[3] [2]	2 Inserire 3, 2 per Blocco Programma ON.
[◇]	3 Premere il tasto AVVIA per salvare l'impostazione.
[▽/✳]	4 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

NOTA: Se si seleziona Blocco Programma OFF, l'indicatore LOCK sul display scomparirà quando viene premuto il tasto AVVIA.

Funzionamento quando è impostato Blocco Programma ON

Funzionamento TASTO	Titolo Impostazione Personalizzata	Quando è impostato il Blocco Programma ON
1	Selezione del metodo di immissione programma	non in funzione
2	Selezione della funzione Avvio Automatico	non in funzione
3	Impostazione del Blocco Programma	in funzione
4	Impostazione del volume del segnale acustico	non in funzione
5	Impostazione del segnale di completamento cottura	non in funzione
6	Controllo programmi	in funzione
7	Controllo/azzeramento contatore	controllo : in funzione azzeramento : non in funzione
8	Contatore filtro aperture di ventilazione	controllo, azzeramento : in funzione impostazione : non in funzione
9	Selezione del funzionamento in caso di guasto al magnetron	non in funzione
x2/x3	Fattori di moltiplicazione per Quantità Doppia/ Tripla	controllo : in funzione impostazione : non in funzione
SCONGELAMENTO RAPIDO	Impostazione scongelamento rapido	controllo : in funzione impostazione : non in funzione

4. Impostazione del volume del segnale acustico

Il volume del segnale acustico può essere impostato su alto, medio o nullo.

CU41 : Alto = Impostazione di fabbrica
CU42 : Medio
CU43 : Nullo

Per impostare il volume del segnale acustico di completamento della cottura

Premere due volte entro 2 secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi inserire i numeri

4, 1 per alto
4, 2 per medio
4, 3 per nullo

Premere il tasto AVVIA per salvare le impostazioni e il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

NOTA: Se il volume è impostato su nullo, non verrà emesso alcun segnale acustico anche in caso di errori.

5. Impostazione del segnale di completamento cottura

È possibile scegliere fra 4 diversi segnali.

CU51 : 1 beep lungo = Impostazione di fabbrica
CU52 : Beep lunghi ripetuti
CU53 : 4 beep brevi
CU54 : Beep brevi ripetuti

Per impostare il tipo di segnale

Premere due volte entro 2 secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi inserire i numeri

5, 1 per 1 beep lungo
5, 2 per beep lunghi ripetuti
5, 3 per 4 beep brevi
5, 4 per beep brevi ripetuti

Premere il tasto AVVIA per salvare le impostazioni e il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

6. Controllo programmi

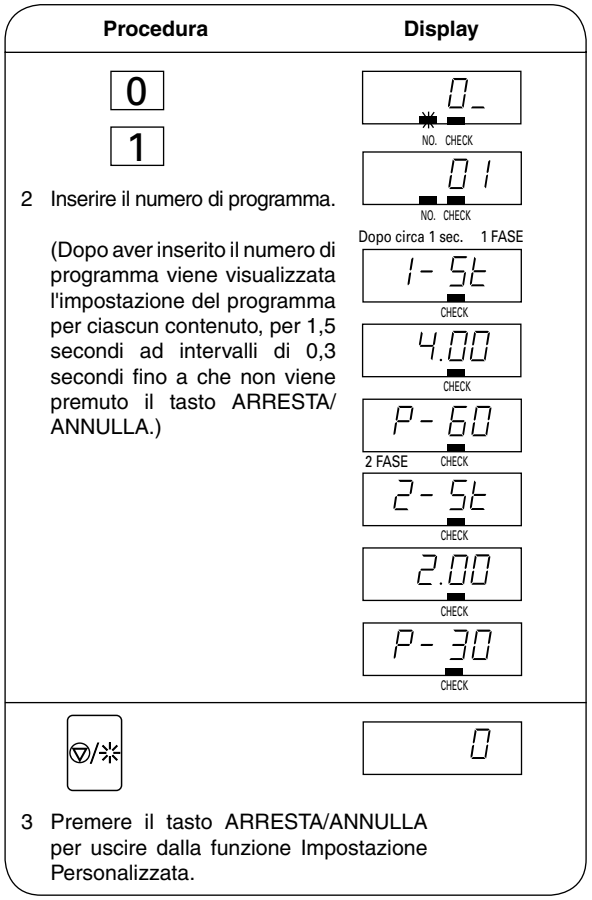
Utilizzare questa impostazione per controllare le impostazioni di un determinato programma.

* Supponiamo di voler conoscere le informazioni sul programma 1, impostato per 4 minuti al 60% per la prima fase e 2 minuti al 30% per la seconda fase con immissione a doppia cifra.

Procedura	Display
[i] x 2 [6]	CU6 ✱ NO. CHECK
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA ed inserire 6.	

ITALIANO

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd9 9 5/11/09 10:37:45 AM



NOTA:

1. Se [0] CHECK viene visualizzato nella fase 2 il programma non è stato impostato.
2. Possono essere controllati programmi multipli fino a che non viene premuto il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.
3. La modalità di inserimento dei numeri di programma dipende dal metodo di immissione programma impostato.
4. Quando lo scongelamento rapido è impostato per 30 minuti nel programma, vengono visualizzati ripetutamente [dEF] e [30.00] nella fase 2.

7. Controllo/azzeramento contatore

Assicurarsi che i contatori siano impostati su "0" prima del primo utilizzo del forno.

Controllo contatore

Il controllo contatore può essere utilizzato per controllare il numero complessivo di volte in cui è stato usato il forno, o il numero di volte in cui è stato usato ogni programma preimpostato, la cottura manuale o lo scongelamento rapido.

Utilizzo complessivo Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA ed inserire 7. Verrà visualizzato l'utilizzo complessivo.

Per controllare più di un contatore

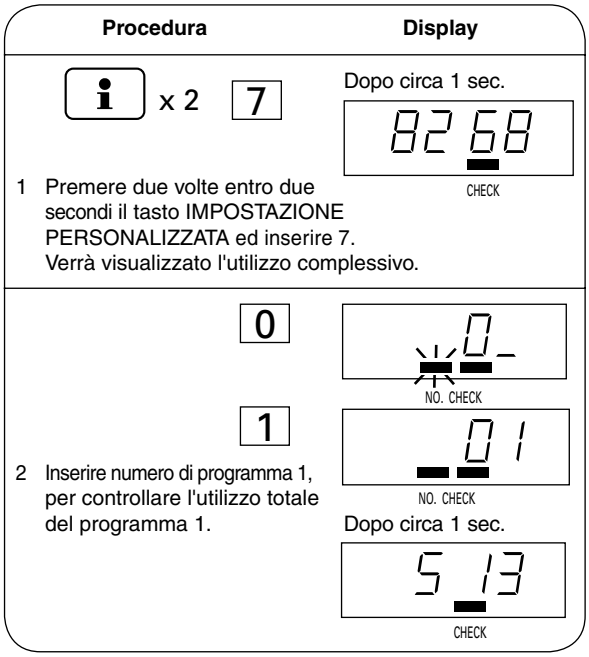
Premere ciascun tasto come indicato di seguito dopo che l'utilizzo precedente è stato visualizzato.

Totale di utilizzo di ogni programma Immettere il numero di programma.

Totale di utilizzo cottura manuale Premere il tasto MANUALE/RIPETI.

Totale di utilizzo scongelamento rapido Premere il tasto SCONGELAMENTO RAPIDO.

* Supponiamo di voler conoscere l'utilizzo totale e l'utilizzo di ciascun programma. In questo caso il forno è stato utilizzato 8268 volte e il programma 1 con qualsiasi metodo di immissione programma è stato utilizzato 513 volte.



NOTA:

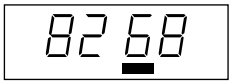
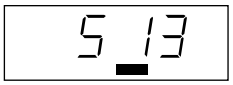
1. Per uscire dal controllo contatore, premere il tasto ARRESTA/ANNULLA.
2. Tutti i contatori contano fino a 9999, quindi si riazzerano automaticamente e ricominciano il conteggio.
3. Come mostrato nell'esempio precedente, possono essere controllati contatori multipli prima di premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire.
4. Nell'immissione dei numeri di programma per il Controllo/azzeramento contatore è possibile utilizzare esclusivamente il metodo di immissione a doppia cifra.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd10 10 4/17/09 3:07:16 PM

Per azzerare il contatore

Tutti i contatori possono essere impostati manualmente su "0" premendo il tasto AVVIA dopo la visualizzazione del conteggio.

* Supponiamo di voler azzerare il contatore del programma 1 per qualsiasi metodo di immissione programma

Procedura	Display
[i] x 2 [7]	Dopo circa 1 sec. 
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi premere 7. Verrà visualizzato l'utilizzo complessivo.	
2 Inserire il numero di programma 1 per controllare l'utilizzo totale del programma 1. [0]	
[1]	 Dopo circa 1 sec. 
[◇]	
3 Premere il tasto AVVIA.	
[▽/☼]	
4 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.	

NOTA:

1. Nell'immissione dei numeri di programma per il Controllo/azzeramento contatore è possibile utilizzare esclusivamente il metodo di immissione a doppia cifra.
2. Per azzerare l'utilizzo totale della cottura manuale, premere il tasto MANUALE/RIPETI nella fase 2 piuttosto che il tasto numerico.
3. Per azzerare l'utilizzo totale dello scongelamento rapido, premere il tasto SCONGELAMENTO RAPIDO nella fase 2 piuttosto che il tasto numerico.
4. Per azzerare l'utilizzo complessivo, saltare la fase 2.

8. Contatore filtro aperture di ventilazione

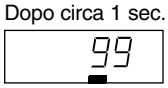
Utilizzare la funzione Impostazione Personalizzata per il Contatore filtro aperture di ventilazione per controllare il numero totale di ore di utilizzo da quando il filtro aperture di ventilazione è stato impostato su "0" per l'ultima volta.

CU81 : Viene visualizzato il tempo totale di utilizzo del filtro aperture di ventilazione.

CU82 : La durata massima di utilizzo di un filtro può essere modificata.

Utilizzare la funzione Impostazione Personalizzata per il Contatore filtro aperture di ventilazione per modificare il ciclo del filtro aperture di ventilazione da 001 a 999. L'impostazione di fabbrica è 100 ore. Quando si superano le 100 ore l'indicatore FILTER sul display inizierà a lampeggiare per ricordare di pulire il filtro, anche se il forno è in fase di cottura. Inoltre "FILt" lampeggia invece di rimanere visualizzato " 0" in modalità standby, e allo stesso tempo l'indicatore FILTER continuerà a lampeggiare. Pulire il filtro aperture di ventilazione (Vedere pagina I-20), quando l'indicatore FILTER appare sul display, quindi azzerare l'utilizzo totale.

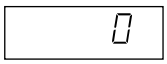
* Supponiamo di voler conoscere le ore totali di utilizzo, 99 dall'ultimo azzeramento.

Procedura	Display
[i] x 2 [8] [1]	 Dopo circa 1 sec. 
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi inserire 8, 1.	
[▽/☼]	
2 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.	

Per azzerare il Contatore filtro aperture di ventilazione

Azzerare il Contatore filtro aperture di ventilazione dopo aver effettuato la pulizia del filtro.

* Supponiamo di voler azzerare il contatore del filtro, dopo 101 ore dall'ultimo azzeramento e con un ciclo del filtro aperture di ventilazione preimpostato su 100.

Procedura	Display
[i] x 2 [8] [1]	 Dopo circa 1 sec. 
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA ed inserire 8, 1.	
[◇]	
2 Premere il tasto AVVIA per azzerare il contatore.	
[▽/☼]	
3 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.	

ITALIANO

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd11 11 5/11/09 10:38:00 AM

Ciclo filtro aperture di ventilazione

Il ciclo del filtro può essere modificato, dal valore di fabbrica di 100 ore ad un valore compreso fra 001 e 999 ore

* Supponiamo di voler impostare il ciclo su 250 ore.

Procedura	Display
[i] x 2 [8] [2]	CU82
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA ed inserire 8, 2.	Dopo circa 1 sec. 100 CHECK
[⏎]	0
2 Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
[2] [5] [0]	250
3 Inserire il tempo desiderato. (Ad esempio: inserire 2, 5, 0 per 250 ore).	
[◇]	CU_
4 Premere il tasto AVVIA per salvare le impostazioni.	
[⊽/✳]	0
5 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.	

9. Selezione del funzionamento in caso di guasto al magnetron

Il forno è dotato di 2 magnetron. In caso di guasto di un singolo magnetron il forno può essere utilizzato fino alla manutenzione modificando le impostazioni in modo da permettere il funzionamento con un singolo magnetron. Tuttavia controllare attentamente le pietanze, perchè è necessario un tempo di cottura addizionale quando il forno è in funzione con un solo magnetron.

CU91 : Il forno non funziona quando si guasta un magnetron = Impostazione di fabbrica

CU92 : Il forno funziona anche se si guasta un magnetron.

Per impostare le opzioni di guasto dei magnetron

Premere due volte entro 2 secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi inserire i numeri

9, 1 per arrestare il funzionamento quando si guasta un magnetron

9, 2 per permettere il funzionamento con un singolo magnetron

Premere il tasto AVVIA per salvare le impostazioni e il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

10. Fattori di moltiplicazione per Quantità Doppia/Tripla

I fattori di moltiplicazione delle quantità doppie e triple per la cottura programmata sono preimpostati su 1,80 e 2,60. I fattori di moltiplicazione possono essere controllati o modificati.

* Supponiamo di voler conoscere il fattore di moltiplicazione per la quantità doppia con il programma 1, e volerlo modificare a 2,00 per qualsiasi metodo di immissione programma.

Procedura	Display
[i] x 2 [x2/x3]	2 _ _ NO. CHECK
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA, quindi premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA.	
[0]	2 0_ NO. CHECK
[1]	2 01 NO. CHECK
2 Inserire il numero di programma.	Dopo circa 1 sec. 1.80 CHECK
[⏎]	0.00
3 Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
[2] [0] [0]	2.00
4 Inserire il fattore di moltiplicazione desiderato. (Ad esempio : inserire 2, 0, 0 per 2,00.)	
[◇]	2 _ _ NO. CHECK
5 Premere il tasto AVVIA per salvare le impostazioni.	
[⊽/✳]	0
6 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd12 12 5/11/09 10:38:01 AM

NOTA:

1. Nell'immissione dei numeri di programma per i fattori di moltiplicazione per la quantità doppia/tripla è possibile utilizzare esclusivamente il metodo di immissione a doppia cifra.
2. I fattori di moltiplicazione possono essere impostati su un valore compreso fra 0,01 e 9,99 sia per la doppia che per la tripla quantità.
3. Se si vuole conoscere il fattore di moltiplicazione per la tripla quantità premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA/TRIPLA due volte nella fase 1 dopo aver premuto due volte il tasto Impostazione Personalizzata.
4. I fattori di moltiplicazione per Quantità Doppia/Tripla possono essere controllati o modificati prima di premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.

11. Impostazione scongelamento rapido

Lo scongelamento rapido agisce in tre fasi per scongelare rapidamente le pietanze. La sequenza di scongelamento è preimpostata come segue, ma è possibile modificare questa impostazione.

	Tempo di scongelamento	Livello di potenza
FASE 1	T x A1: (0,20*) + B1: (20*) sec.	LP1 (40*) %
FASE 2	T x A2: (0,13*) + B2: (30*) sec.	LP2 (30*) %
FASE 3	T - FASE1 - FASE2	LP3 (20*) %
Tempistica Pause	Vedere la tabella per la tempistica delle pause di seguito (50*)	

T : TEMPO DI IMMISSIONE (TEMPO TOTALE DI COTTURA)
* : I numeri fra parentesi rappresentano le impostazioni di fabbrica e possono essere regolati.

Scongelamento rapido è preimpostato per entrare in pausa durante il ciclo quando è trascorso il 50% del tempo totale di scongelamento, così che sia possibile controllare le pietanze. Anche la tempistica delle pause può essere regolata.

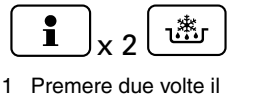
Tempistica delle pause

TASTO	Display	Tempistica delle pause
0	0	Nessuna pausa.
1	1	Dopo il 10% del tempo totale di cottura.
2	2	Dopo il 20% del tempo totale di cottura.
3	3	Dopo il 30% del tempo totale di cottura.
4	4	Dopo il 40% del tempo totale di cottura.
5	5	Dopo il 50% del tempo totale di cottura.
6	6	Dopo il 60% del tempo totale di cottura.
7	7	Dopo il 70% del tempo totale di cottura.
8	8	Dopo l'80% del tempo totale di cottura.
9	9	Dopo il 90% del tempo totale di cottura.
AVVIA	A	Dopo il termine di ciascuna fase

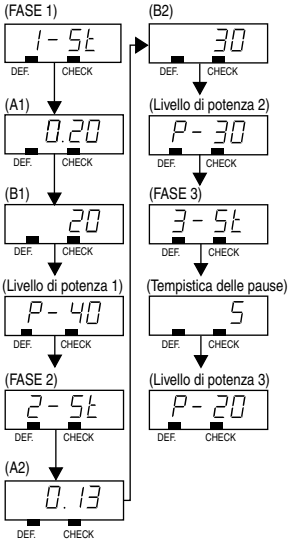
* Supponiamo di voler sostituire le impostazioni di fabbrica dello scongelamento rapido con le impostazioni seguenti:

	Tempo di scongelamento	Livello di potenza
FASE 1	T x 0,30 + 10 sec.	50%
FASE 2	T x 0,15 + 20 sec.	20%
FASE 3	T - FASE1 - FASE2	10%
Tempistica delle pause	Quando è trascorso il 70% del tempo totale di scongelamento.	

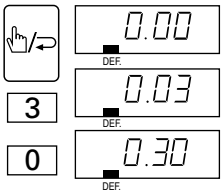
Procedura **Display**



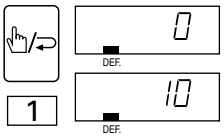
1 Premere due volte il tasto IMPOSTAZIONE PERSONALIZZATA (L'impostazione scongelamento rapido di ciascuna fase è per 1,5 secondi fino a che non viene premuto il tasto MANUALE/RIPETI).



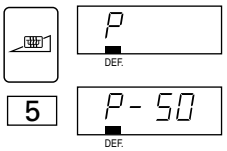
2 Premere il tasto MANUALE/RIPETI ed inserire il fattore di moltiplicazione desiderato per A1 nella fase 1.
(Ad esempio: inserire 3,0 per 0,30).



3 Premere il tasto MANUALE/RIPETI e inserire il tempo desiderato per B1 nella fase 1.
(Ad esempio: inserire 1 per 10 secondi).

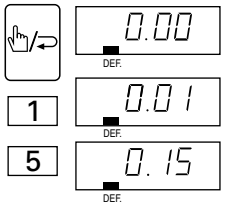
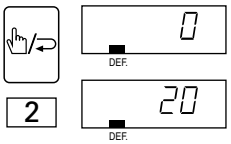
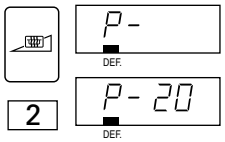
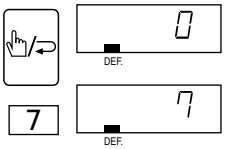
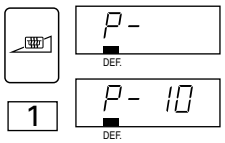
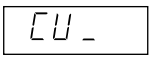


4 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA e inserire il livello di potenza desiderata per LP1 nella fase 1.
(Ad esempio: inserire 5 per 50%)



ITALIANO

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd13 13 4/17/09 3:07:17 PM

Procedura	Display
5 Premere il tasto MANUALE/RIPETI e inserire la moltiplicazione desiderata per A2 nella fase 2. (Ad esempio : inserire 1, 5 per 0,15).	
6 Premere il tasto MANUALE/RIPETI e inserire il tempo desiderato per B2 nella fase 2. (Ad esempio: premere 2 per 20 secondi).	
7 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA e inserire il livello di potenza desiderata per LP2 nella fase 2. (Ad esempio: inserire 2 per 20%)	
8 Premere il tasto MANUALE/RIPETI e inserire la tempistica delle pause. (Ad esempio: inserire 7 per una pausa quando è trascorso il 70% del tempo totale di scongelamento).	
9 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA e inserire il livello di potenza desiderata per LP3 nella fase 3. (Ad esempio: inserire 1 per 10%)	
  10 Premere il tasto AVVIA.	
  11 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire dalla funzione Impostazione Personalizzata.	

NOTA:

1. Vedere la tabella sul livello di potenza delle microonde a pagina I-6 e la tempistica delle pause a pagina I-13.
2. È possibile inserire numeri negativi per B1 e B2 nella fase 3 e nella fase 6.
   In tal caso,
   Premere il tasto MANUALE/RIPETI due volte nella fase 3 o 6 ([- 0] viene visualizzato) e inserire il tempo desiderato per B1 o B2 nella fase 1 e 2.
   Premere il tasto MANUALE/RIPETI di nuovo per inserire numeri positivi. ([0] viene visualizzato).

SALVATAGGIO DI PROGRAMMI

* I programmi da 0 a 9 sono impostazioni di fabbrica. Vedere la tabella sui programmi e il metodo di immissione programmi a pagina I-4.

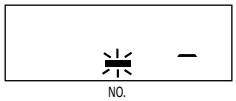
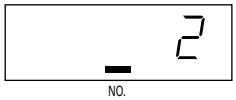
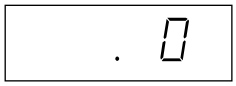
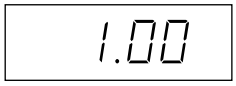
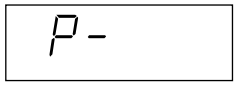
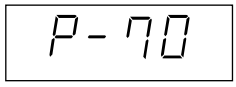
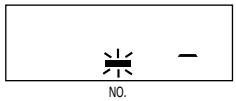
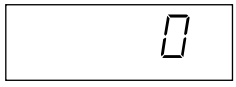
* È necessario impostare i programmi prima di poter utilizzare la funzione di cottura programmata.

Programmi disponibili
Doppia cifra: programmi da 0 a 99
Cifra singola: programmi da 0 a 9
Immissione a cifra ripetuta: programmi da 0 a 29
Fasi massime di cottura: 4 fasi

Impostazione del tempo e del livello di potenza per una fase singola

<Immissione a cifra singola>

* Supponiamo di voler impostare 1 minuto al 70% con il programma 2.

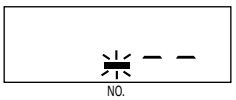
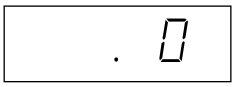
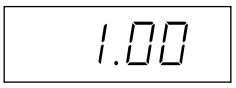
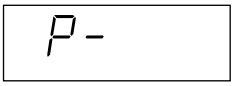
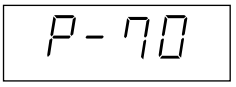
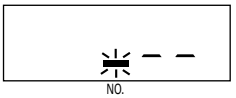
Procedura	Display
X 2  1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
2 2 Inserire il numero di programma.	
 3 Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
1 0 0 4 Inserire il tempo di cottura.	
 5 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.	
7 6 Inserire il livello di potenza.	
 7 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare il programma.	
 8 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd14 14 4/17/09 3:07:17 PM

NOTA:
1. Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.
2. Se il tempo di cottura eccede il tempo massimo possibile, il display visualizzerà il codice errore EE9. Per annullare il codice errore premere il tasto ARRESTA/ANNULLA e riprogrammare il forno. Vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.
3. Non è necessario premere il tasto LIVELLO DI POTENZA per avere il 100% nella cottura in fase singola.

<Immissione a cifra ripetuta>

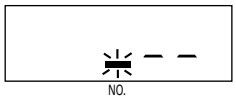
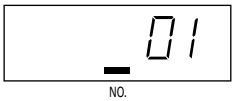
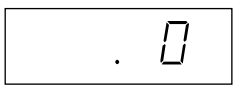
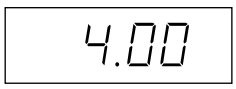
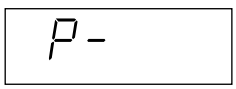
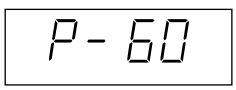
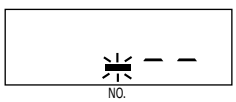
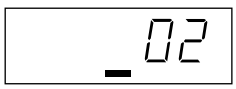
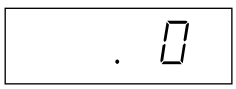
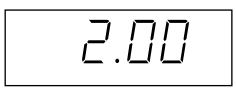
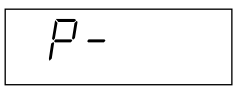
* Supponiamo di voler impostare 1 minuto al 70% con il programma 12.

Procedura	Display
[IMPOSTA PROGRAMMA] X 2	
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
[2] [2]	
2 Inserire il numero di programma.	
[MANUALE/RIPETI]	
3 Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
[1] [0] [0]	
4 Inserire il tempo di cottura.	
[LIVELLO DI POTENZA]	
5 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.	
[7]	
6 Inserire il livello di potenza.	
[IMPOSTA PROGRAMMA]	
7 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
[ARRESTA/ANNULLA]	
8 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire.	

NOTA:
1. Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.
2. Se il tempo di cottura eccede il tempo massimo possibile, il display visualizzerà il codice errore EE9. Per annullare il codice errore premere il tasto ARRESTA/ANNULLA e riprogrammare il forno. Vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.
3. Non è necessario premere il tasto LIVELLO DI POTENZA per avere il 100% nella cottura in fase singola.

<Metodo di immissione a doppia cifra>

* Supponiamo di voler impostare 4 minuti al 60% con il programma 1 e 2 minuti al 30% con il programma 2.

Procedura	Display
[IMPOSTA PROGRAMMA] X 2	
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
[0] [1]	
2 Inserire il numero di programma.	
[MANUALE/RIPETI]	
3 Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
[4] [0] [0]	
4 Inserire il tempo di cottura per il programma 1.	
[LIVELLO DI POTENZA]	
5 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.	
[6]	
6 Inserire il livello di potenza per il programma 1.	
[IMPOSTA PROGRAMMA]	
7 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare il programma.	
[0] [2]	
8 Inserire il numero di programma.	
[MANUALE/RIPETI]	
9 Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
[2] [0] [0]	
10 Inserire il tempo di cottura per il programma 2.	
[LIVELLO DI POTENZA]	
11 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.	

ITALIANO

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd15 15 4/17/09 3:07:18 PM

Procedura	Display
3	P- 30
12 Inserire il livello di potenza per il programma 2.	
→	– – NO.
13 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare il programma 2.	
⊽/✳	0
14 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire.	

NOTA:
1. Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.
2. Se il tempo di cottura eccede il tempo massimo possibile, il display visualizzerà il codice errore EE9. Per annullare il codice errore premere il tasto ARRESTA/ANNULLA e riprogrammare il forno. Vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.
3. Non è necessario premere il tasto LIVELLO DI POTENZA per avere il 100% nella cottura in fase singola.

Programmazione della cottura in più fasi

* Supponiamo di voler impostare 4 minuti al 60% per la prima fase e 2 minuti al 30% per la seconda fase con il programma 2 utilizzando il metodo di immissione a doppia cifra.

Procedura	Display
→ X 2	– – NO.
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
0 2	_02 NO.
2 Inserire il numero di programma.	
☞/↩	. 0
3 Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
4 0 0	4.00
4 Inserire il tempo di cottura per la prima fase.	
▭	P-
5 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.	
6	P- 60
6 Inserire il livello di potenza per la prima fase.	
☞/↩	. 0
7 Premere il tasto MANUALE/RIPETI.	
2 0 0	2.00
8 Inserire il tempo di cottura per la seconda fase.	
▭	P-
9 Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.	
3	P- 30
10 Inserire il livello di potenza per la seconda fase.	
→	– – NO.
11 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA per salvare il programma.	
⊽/✳	0
12 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per uscire.	

NOTA:
1. Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.
2. Se il tempo di cottura eccede il tempo massimo possibile, il display visualizzerà il codice errore EE9. Per annullare il codice errore premere il tasto ARRESTA/ANNULLA e riprogrammare il forno. Vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.
3. Non è necessario premere il tasto LIVELLO DI POTENZA per avere il 100% nellultima fase della cottura in più fasi.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd16 16 4/17/09 3:07:18 PM

Impostazione del tempo totale di cottura per lo scongelamento rapido

* Supponiamo di voler impostare il tempo totale di cottura per lo scongelamento rapido a 30 minuti con il programma 2 utilizzando il metodo di immissione a doppia cifra.

Procedura	Display
[→] X 2	– – (NO.)
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
[0] [2]	02 (NO.)
2 Inserire il numero di programma.	
[❄]	0 (DEF.)
3 Premere il tasto SCONGELAMENTO RAPIDO.	
[3] [0] [0] [0]	30.00 (DEF.)
4 Inserire il tempo di cottura.	
[→]	– – (NO.)
5 Premere il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
[⏚/✳]	0
6 Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA.	

NOTA:

1. Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.
2. Se il tempo di cottura eccede il tempo massimo possibile, il display visualizzerà il codice errore EE9. Per annullare il codice errore premere il tasto ARRESTA/ANNULLA e riprogrammare il forno. Vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.
3. Vedere REGOLE FONDAMENTALI PER LO SCONGELAMENTO RAPIDO a pagina I-25.

* Supponiamo di voler impostare il tempo totale di cottura per lo scongelamento rapido a 30 minuti con il programma 2 utilizzando il metodo di immissione a cifra singola.

Procedura	Display
[→] X 2	– (NO.)
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
[2]	2 (NO.)
2 Inserire il numero di programma.	

NOTA:

1. Seguire le fasi da 3 a 6 nella parte sinistra di pagina I-17 per completare la procedura.
2. Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.
3. Se il tempo di cottura eccede il tempo massimo possibile, il display visualizzerà il codice errore EE9. Per annullare il codice errore premere il tasto ARRESTA/ANNULLA e riprogrammare il forno. Vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.
4. Vedere REGOLE FONDAMENTALI PER LO SCONGELAMENTO RAPIDO a pagina I-25.

* Supponiamo di voler impostare il tempo totale di cottura per lo scongelamento rapido a 30 minuti con il programma 12 utilizzando il metodo di immissione a cifra ripetuta.

Procedura	Display
[→] X 2	– – (NO.)
1 Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.	
[2] [2]	12 (NO.)
2 Inserire il numero di programma.	

NOTA:

1. Seguire le fasi da 3 a 6 nella parte sinistra di pagina I-17 per completare la procedura.
2. Premere due volte entro due secondi il tasto IMPOSTA PROGRAMMA.
3. Se il tempo di cottura eccede il tempo massimo possibile, il display visualizzerà il codice errore EE9. Per annullare il codice errore premere il tasto ARRESTA/ANNULLA e riprogrammare il forno. Vedere Tempo di cottura massimo a pagina I-18.
4. Vedere REGOLE FONDAMENTALI PER LO SCONGELAMENTO RAPIDO a pagina I-25.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd17 17 4/17/09 3:07:19 PM

Tempo di cottura massimo

1. Livello di potenza 100%~60%: il tempo di cottura totale per tutte le fasi di cottura è un massimo di 60 minuti.
2. Livello di potenza 50%~10%: il tempo di cottura totale per tutte le fasi di cottura è un massimo di 120 minuti.
3. Cottura in più fasi: il tempo di cottura massimo è limitato in base al seguente calcolo. Ogni fase ha un livello di potenza di 100~60% o di 50~10%.

Calcolo del tempo massimo di cottura

$$\text{Tempo totale di cottura del livello di potenza 100~60\%} + \frac{\text{Tempo totale di cottura del livello di potenza 50~10\%}}{2} \leqq 60 \text{ minuti}$$

* Supponiamo di volere una cottura per 5 minuti al 100% nella prima fase, 15 minuti all'80% nella seconda fase, 40 minuti al 30% nella terza fase e 20 minuti al 10% nella quarta fase. In questo caso il tempo di cottura reale è 80 minuti, mentre il tempo calcolato è 50 minuti, in base alla formula seguente.
[5min + 15min] + [(40min + 20min)/2] $\leqq$ 60 min.

4. Livello di potenza 0%: può essere impostato un massimo di 99 minuti e 99 secondi per ciascuna fase (massimo di 4 fasi).
5. Scongelamento rapido: il tempo massimo di scongelamento è di 90 minuti. Vedere il calcolo del tempo massimo di cottura di cui sopra.

ALTRE FUNZIONI UTILI

MODALITÀ DIMOSTRAZIONE

Per effettuare una dimostrazione, premere il tasto MANUALE/RIPETI, 0 e quindi mantenere premuto il tasto AVVIA per 3 secondi. Le operazioni di cottura possono quindi essere dimostrate senza che vi sia effettiva potenza nel forno. Il timer effettuerà un rapido count down.
Per annullare, premere il tasto MANUALE/RIPETI, quindi 0 e il tasto ARRESTA/ANNULLA oppure scollegare il forno.
Per impostare la cottura in modalità dimostrazione, premere il tasto MANUALE/RIPETI, inserire la durata e premere il tasto AVVIA. Dopo la cottura premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per visualizzare di nuovo la dimostrazione.
Quando è in modalità Dimostrazione, il forno non si spegnerà automaticamente anche se non viene utilizzato per 3 o più minuti.

CONTROLLO

La funzione Controllo è utilizzata per controllare il livello di potenza durante la cottura.
Per controllare il livello di potenza, premere il tasto LIVELLO DI POTENZA e questo verrà visualizzato. La visualizzazione rimane attiva fin tanto che viene premuto il tasto LIVELLO DI POTENZA. Quando viene rilasciato il tasto LIVELLO DI POTENZA, il display ritorna alla visualizzazione precedente.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd18 18 4/17/09 3:07:19 PM

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIRE IL FORNO AD INTERVALLI REGOLARI DI TEMPO, RIMUOVENDO QUALSIASI DEPOSITO DI CIBO - Mantenere il forno pulito, poiché in caso contrario le sue superfici si potrebbero deteriorare. Ciò abbrevierà la vita dell'apparecchio ed eventualmente potrà dar luogo a situazioni di pericolo.

PRECAUZIONI MOLTO IMPORTANTI

- NON FARE FUNZIONARE IL FORNO SENZA IL PARASPRUZZI IN POSIZIONE.
- NON RIMUOVERE IL PARASPRUZZI SENZA AVER PRIMA SCOLLEGATO LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE PERCHÉ L'ANTENNA ROTANTE, SITUATA SULLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO, RIMANE IN FUNZIONE PER 1 MINUTO DOPO L'APERTURA DEL FORNO E POTREBBE CAUSARE INFORTUNI.
- NON USARE DETERGENTI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, FORTI DETERGENTI O PAGLIETTE PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE.
- NON SPRUZZARE ACQUA DIRETTAMENTE SUL FORNO. POTREBBE CAUSARE SCOSSE ELETTRICHE, DISPERSIONI DI CORRENTE O DANNEGGIARE IL FORNO.
- NON PULIRE IL FORNO CON GETTI DACQUA.
- MANTENERE IL FORNO PULITO, POICHÉ IN CASO CONTRARIO LE SUE SUPERFICI SI POTREBBERO DETERIORARE; CIÒ ABBREVIERÀ LA VITA DELL'APPARECCHIO ED EVENTUALMENTE POTRÀ DAR LUOGO A SITUAZIONI DI PERICOLO.
- NON RIMUOVERE LA PROTEZIONE DELL'ANTENNA. NON È PROGETTATA PER LA RIMOZIONE

ESTERNO DEL FORNO A MICROONDE

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciutto.

PANNELLO COMANDI

Aprire lo sportello prima della pulizia per disattivare i tasti del pannello comandi. Prestare attenzione nel pulire il pannello comandi. Usare un panno inumidito con sola acqua e strofinare leggermente il pannello sino a che non è pulito. Non usare acqua in eccesso. Non usare detergenti chimici o abrasivi. In caso contrario il pannello potrebbe essere danneggiato gravemente rendendo impossibile l'impostazione dei comandi.

INTERNO DEL FORNO

1) Per motivi di igiene e pulizia, a fine giornata strofinare i residui solidi e liquidi con un panno morbido inumidito o una spugna. Per lo sporco più difficile, usare un detergente delicato e strofinare ripetutamente con un panno umido finchè tutti i residui sono stati eliminati. L'accumulo di residui potrebbe surriscaldarsi, produrre fumo o perfino incendiarsi e causare scintille.
2) Tenere sempre pulito il piano di ceramica. L'unto o il grasso lasciati nella cavità del forno potrebbero surriscaldarsi e generare fumo o anche provocare un incendio la volta successiva che il forno viene utilizzato.
   Il funzionamento dell'unità con eccessivi residui potrebbe risultare nella fessurazione o frattura del piano di ceramica. Non utilizzare l'unità se il piano di ceramica è fessurato o fratturato.

ATTENZIONE:

NON RIMUOVERE IL PIANO DI CERAMICA.

3) Assicurarsi che il detergente delicato e l'acqua non penetrino attraverso i fori di ventilazione nelle pareti, perchè possono causare danni al forno.
4) Non usare detergenti spray all'interno del forno.

PARASPRUZZI (TELAIO + COPERTURA)

ALMENO UNA VOLTA ALLA SETTIMANA, RIMUOVERE IL PARASPRUZZI E LAVARNE ENTRAMBI I LATI CON UN DETERGENTE DELICATO. GLI ACCUMULI DI GRASSO POTREBBERO SURRISCALDARSI E PRODURRE FUMO. IL GRASSO SURRISCALDATO POTREBBE ANCHE BRUCIARE IL PARASPRUZZI. IL PARASPRUZZI È SITUATO NELLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO E PUÒ ESSERE RIMOSSO FACILMENTE. RICORDARE DI SCOLLEGARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE.

PARASPRUZZI (Telaio + Copertura)
Rimuovere il paraspruzzi come mostrato in Fig. 2 e separare il telaio dalla copertura.

Come rimuovere il paraspruzzi

Ricordare di scollegare il cavo di alimentazione. Ruotare i due fermi nella parte superiore della cavità del forno come mostrato in Fig. 2, quindi tirare delicatamente verso il basso il paraspruzzi per rimuoverlo dalla parte superiore della cavità del forno. Separare quindi la copertura dal telaio. Questa è tenuta in posizione da 4 ganci.

COPERTURA:
Rimuovere tutto il grasso, gli spruzzi o i depositi sulla copertura della parte superiore del forno con un panno morbido inumidito e una soluzione detergente delicata. **Non lavare o immergere il paraspruzzi nel detergente.**

TELAIO:
Rimuovere tutto il grasso, gli spruzzi o i depositi sulla copertura del telaio con un panno morbido inumidito e una soluzione detergente delicata. Rimuovere accumuli e spruzzi solidificati con una spatola di plastica. **Non utilizzare spazzole metalliche od utensili acuminati e taglienti**, perchè eventuali graffi al telaio potrebbero causare una deformazione o rottura del telaio stesso durante il riscaldamento. Per rimuovere accumuli e spruzzi solidificati, immergere il telaio in una soluzione detergente delicata per un breve periodo di tempo. **Non utilizzare detergenti contenenti olio d'arancio**, perchè potrebbero fondere il telaio.

Come installare il paraspruzzi

Ricordare di scollegare il cavo di alimentazione. Riposizionare la copertura nel telaio. Inserire i perni A (2) nei 2 fori nella parte posteriore della parete del forno, quindi inserire i perni B (2) nei due fori sulla parte superiore della cavità del forno come mostrato in Fig. 2. Quindi ruotare i fermi in posizione.

COPERTURA ANTENNA
Se la copertura antenna è sporca di grasso, accumuli o spruzzi, strofinarla con un panno morbido inumidito con una soluzione detergente delicata. **Non utilizzare spazzole metalliche od utensili acuminati e taglienti**, perchè eventuali graffi alla copertura antenna potrebbero causare una deformazione o rottura della copertura stessa durante il riscaldamento.

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd19 19 4/17/09 3:07:27 PM

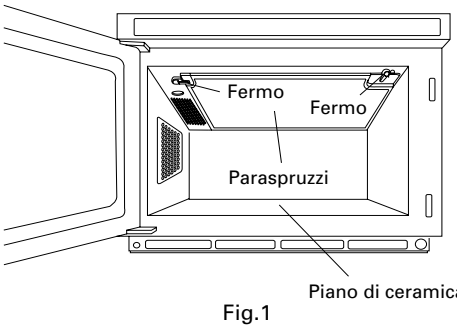


Fig.1

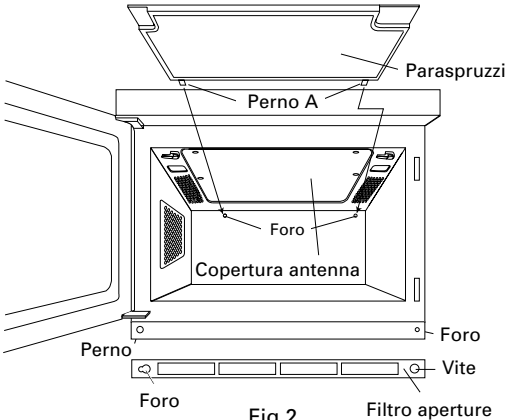


Fig.2

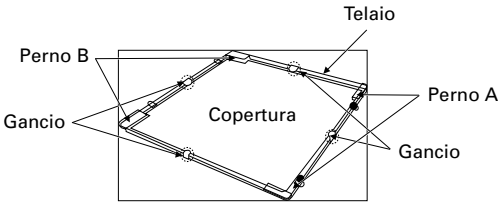


Fig.3 Paraspruzzi

SPORTELLO

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Mantenere sempre pulite le guarnizioni e le superfici dello sportello in modo che non si accumulino grasso, spruzzi o altri residui. Eventuali accumuli di sporco potrebbero provocare perdite di energia a microonde dal forno.

FILTRO APERTURE DI VENTILAZIONE

Mantenere sempre pulito il filtro delle aperture di ventilazione. Pulire il filtro delle aperture di ventilazione ogni due settimane (equivalenti a 100 ore di utilizzo) o più spesso se il forno viene utilizzato molto. Vedere Impostazioni personalizzate 8 Contatore Filtro Aperture di Ventilazione a pagina I-11. Allentare la vite che assicura il filtro aperture di ventilazione al forno e spostare il filtro leggermente verso sinistra per sganciarlo dal perno. Lavare il filtro in acqua leggermente saponata e asciugarlo con un panno morbido. Dopo la pulizia, reinstallare il filtro sul forno. Pulire il filtro una volta ogni due settimane. La vite può essere allentata e riavvitata a mano oppure utilizzando una moneta.

ATTENZIONE:

NON RIMUOVERE IL PIANO DI CERAMICA DAL FORNO.

NOTA:

1. Installare il paraspruzzi correttamente. Il funzionamento del forno con un paraspruzzi non correttamente installato può danneggiare le parti all'interno della cavità del forno e abbreviarne la vita utile.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

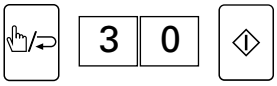
Staccare la presa del forno prima di rimuovere la cover di protezione della lampada e sostituire la lampadina (25W/240V). Assicurarsi che la cover sia riposizionata in modo corretto all'interno del forno dopo aver provveduto alla sostituzione della lampadina.

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd20 20 8/23/12 10:22:07 AM

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per riparazioni, controllare i seguenti punti.

1. Alimentazione
   Controllare che la spina di alimentazione sia collegata ad una presa adatta.
   Controllare che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.
2. A sportello aperto:
   A. La lampadina si accende? SÌ _____ NO _____
3. Mettere una tazza con 150 ml d'acqua nel forno e chiudere saldamente lo sportello.
   Premere i seguenti tasti.



   A. La lampadina si accende? SÌ _____ NO _____
   B. L'indicatore "ON" si accende? SÌ _____ NO _____
   C. Una volta trascorsi 30 secondi, l'acqua è calda? SÌ _____ NO _____

Se la risposta ad una delle domande precedenti è "NO", rivolgersi al rivenditore o ad un Centro di Servizio SHARP autorizzato comunicando il risultato del controllo.

IMPORTANTE:

1. Se il display non visualizza nulla anche se la presa di alimentazione è collegata correttamente, il forno potrebbe essersi automaticamente spento.
   Aprire lo sportello per utilizzare il forno. Vedere PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE a pagina I-4.

NOTA:

1. Se il tempo sul display diminuisce rapidamente, vedere la Modalità Dimostrazione a pagina I-18.

MODALITÀ ERRORE

Se si dovessero accendere spie di errore sul display, seguire le istruzioni:

Modalità EE	Motivo	Azione richiesta
EE 1, EE 2	Guasto di un singolo magnetron	Chiamare l'assistenza.★
EE 3	Guasto di entrambi i magnetron	Chiamare l'assistenza.
EE 4	Tensione troppo elevata	Chiamare l'assistenza.
EE 5	Tensione non sufficiente	Chiamare l'assistenza.
EE 7	Temperatura troppo elevata della cavità del forno o di un componente	Controllare che non vi siano ostruzioni delle aperture di ventilazione sul retro del forno o che l'esterno del forno non sia eccessivamente caldo. Correggere il problema. Attendere alcuni minuti e riprovare. Se il problema continua, chiamare l'assistenza.
EE 8	Guasto del circuito	Chiamare l'assistenza.
EE 9	Si è superato il tempo di cottura massimo.	Controllare la NOTA per LA COTTURA DI DOPPIE/TRIPLE QUANTITÀ CON UN PROGRAMMA a pagina I-5, NOTA 2 per la cottura in fase singola o NOTA 2 per la COTTURA IN PIÙ FASI a pagina I-6 del manuale distruzioni. Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA e reinserire i dati riducendo il tempo totale di cottura o i livelli di potenza.
EE 0	Guasto della ventola di raffreddamento o di un altro motore. Il paraspruzzi non è installato correttamente.	Ventola di raffreddamento e altri motori: chiamare l'assistenza. Paraspruzzi: controllare che il paraspruzzi sia installato correttamente. Se il problema continua, chiamare l'assistenza. (Vedere pagine I-19 - I-20)

★ EE 1 e EE 2 : in caso di guasto di un singolo magnetron il forno può essere utilizzato fino alla manutenzione modificando le Impostazioni Personalizzate in modo da permettere il funzionamento con un singolo magnetron (vedere pagina I-12). Tuttavia controllare attentamente le pietanze, perchè è necessario un tempo di cottura addizionale quando il forno è in funzione con un solo magnetron.

Premere il tasto ARRESTA/ANNULLA per annullare l'indicazione di errore. Ogni volta che appare un codice di errore, controllarne il motivo e assicurarsi di chiamare la manutenzione, ad eccezione degli errori EE7 e EE9. Per quanto riguarda EE7, seguire le istruzioni sotto Azione richiesta e se il messaggio di errore persiste chiamare l'assistenza.

ITALIANO

_21-21_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd21 21 4/17/09 3:07:37 PM

MODALITÀ MANUTENZIONE

Se si dovessero accendere spie di manutenzione sul display, seguire le istruzioni:

Modalità CC	Motivo	Azione richiesta
CC1 CC2	Il tempo di funzionamento dei magnetron ha superato le 1250 ore.	**Rivolgersi al più presto all'assistenza per sostituire le parti. Dopo 1250 ore di funzionamento dei magnetron, i risultati di cottura desiderati potrebbero non essere raggiunti, dato che l'emissione di microonde diminuisce.** In caso di mancata sostituzione di parti che hanno superato il periodo di utilizzo consigliato si potrebbe causare un guasto del forno a microonde.
CC4	Il tempo di funzionamento dell'unità di controllo, dei relé e degli interruttori ha superato le 200.000 volte.	
CC3	Il tempo di funzionamento dell'aspiratore ha superato le 3000 ore.	Anche se viene visualizzato l'avvertimento CC3 è possibile utilizzare il forno per brevi periodi di tempo. Rivolgersi al più presto all'assistenza per sostituire le parti.

NOTA:

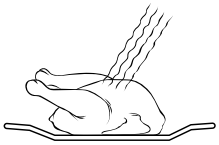
1. L'indicatore CC e " * " verrà visualizzato quando il periodo massimo di vita consigliato per le parti è superato. L'indicatore CC e " * " può essere annullato premendo il tasto ARRESTA/ANNULLA. Rivolgersi al più presto all'assistenza per sostituire le parti. In caso di mancata sostituzione di parti che hanno superato il periodo di utilizzo consigliato si potrebbe causare un guasto del forno a microonde.
2. Se si verificano una o più modalità di manutenzione nello stesso momento, il display visualizzerà CC e i numeri delle modalità separati da un punto. Ad esempio, se si verifica l'evento CC1, il display mostrerà CC e 1, mentre se si verificano CC2 e CC4 contemporaneamente, il display mostrerà CC e 2.4.
3. Una volta raggiunte le 4000 ore di funzionamento dei magnetron verrà visualizzato l'errore EE1 o EE2 sul display e il forno cesserà di funzionare.

CONSIGLI E INFORMAZIONI UTILI

INFORMAZIONI UTILI SULLE MICROONDE

Le microonde causano vibrazioni delle molecole d'acqua presenti negli alimenti. L'attrito che ne conseque genera il calore che scongela, riscalda o cuoce i cibi.

Alimenti



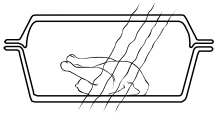
Assorbono le microonde

UTENSILI ADATTI

Vetro, vetro-ceramica e porcellana

Tutti i tipi di utensili in vetro, vetro-ceramica oppure porcellana pirofila si adeguano perfettamente all'uso nel forno a microonde. Gli utensili usati non dovranno essere tuttavia in vetro a contenuto metallico (cristallo al piombo) o avere rivestimenti metallici (bordo dorato, blu cobalto, ecc.).

Vetro, porcellana, ceramica, plastica, carta, ecc.



Vengono attraversati dalle microonde

Ceramica

Materiale generalmente adatto al forno a microonde. Gli utensili devono essere tuttavia smaltati poichè in caso contrario il materiale assorbe l'umidità dei cibi, la quale a sua volta produce un riscaldamento interno del contenitore ceramico che si può così fessurare.

Plastica e carta

Gli utensili in plastica oppure carta resistenti al calore e appositamente utilizzabili per il microonde sono adatti allo scongelamento, al riscaldamento ed alla cottura di cibi. Attenersi comunque alle indicazioni del produttore.

Pellicola per la cottura in forno a microonde

Questo tipo di pellicola e la pellicola resistente al calore sono perfettamente adatte per coprire o avvolgere i cibi da cuocere nel forno a microonde. Attenersi comunque alle indicazioni del produttore.

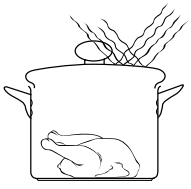
Sacchetti da forno

Possono essere usati per la cottura con il forno a microonde. Evitare tuttavia di chiuderne le estremità con fermagli in metallo, i quali riscaldandosi potrebbero fondere la pellicola. Usare piuttosto dello spago, praticando con una forchetta alcuni fori nella pellicola. Le pellicole non termoresistenti, ad esempio pellicole utilizzate per mantenere la freschezza dei prodotti, non sono consigliate per l'uso con i forni a microonde.

Metallo

Di regola è sconsigliabile usare contenitori in metallo, poiché essi riflettono le microonde che non possono così raggiungere le pietanze. Esistono tuttavia alcune eccezioni in cui è utile sfruttare tale proprietà del metallo: talvolta può rivelarsi opportuno coprire alcune parti delle pietanze in forno con delle strisce di carta d'alluminio, al fine di evitare che si scongelino o cuociano troppo rapidamente (per esempio nel caso delle ali di pollo).

Metallo



Le microonde vengono riflesse

Gli spiedini in metallo o le vaschette in alluminio (usate ad esempio per contenere i piatti precotti) possono essere usati. Le loro dimensioni dovranno essere tuttavia ridotte rispetto a quelle della pietanza. Nel caso di vaschette in alluminio, ad esempio, esse dovranno essere riempite per almeno $^{2}/_{3}$ o $^{3}/_{4}$. Si consiglia comunque di trasferire la pietanza in un contenitore adatto per la cottura in forno a microonde.

Se si utilizzano vaschette in alluminio o altri contenitori in metallo, questi devono essere ad almeno 2 cm di distanza dalle pareti della cavità. In caso contrario le pareti stesse potrebbero essere danneggiate da scintille.

Non usare utensili con rivestimenti, guarnizioni o inserti metallici, come per esempio viti, nastri o impugnature.

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd22 22 4/17/09 3:07:46 PM

PROVA D'IDONEITÀ PER GLI UTENSILI

Se non si è sicuri che gli utensili siano effettivamente adatti all'uso in forno a microonde, eseguire la prova d'idoneità come di seguito descritto: posizionare l'utensile in forno insieme ad un bicchiere contenente circa 150 ml d'acqua, vicino o sull'utensile stesso. Accendere il forno alla massima potenza per circa 1 o 2 minuti. Se, una volta tolto dal forno, l'utensile è ancora freddo o solo leggermente tiepido, è adatto allutilizzo nel forno a microonde. Questo test non va tuttavia eseguito per i contenitori in plastica, perché potrebbero fondere.

INFORMAZIONI SUL LIVELLO DI POTENZA

Potenza del 100%-70%:

L'alta potenza è ideale per riscaldare le pietanze. Può anche essere utilizzata per bollire gli alimenti, ad esempio l'acqua, e continuare poi la cottura con una potenza più bassa (ad esempio, per il riso o la pasta).

Potenza del 60%-40%:

Per tempi di cottura più lunghi e tipi di pietanze compatte.

Potenza del 30%-20%:

Per una cottura attenta e menu delicati. Da usare anche dopo la cottura per sobbollire o per la pasta e il riso.

Potenza del 10%:

Il livello di potenza più basso serve principalmente allo scongelamento. Può anche essere usato per la cottura di menu molto delicati, come le salse al formaggio.

Si raccomanda generalmente di coprire le pietanze per la cottura o il riscaldamento. Inoltre, è possibile spruzzare un po' d'acqua sugli alimenti (o in alternativa acqua salata o brodo).

Il vapore dell'acqua mantiene il cibo umido e aiuta a cuocere più rapidamente.

TABELLA DI COTTURA E RICETTE

R1500AT	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGEL-AMENTO	Carne	-18°C	10%	5'20" circa	8' circa	12' circa	Rigirare a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciare riposare per 10 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10%	5'20" circa	8'30" circa	13' circa	
	Pesce	-18°C	10%	5'20" circa	8'30" circa	11' circa	
	Frutta	-18°C	10%	4' circa	7'30" circa	—	
	*Torta (senza frutta o formaggio)	-18°C	10%	1'40" circa	2'10" circa	2'40" circa	
	*Dolce alla panna	-18°C	10%	1'30" circa	2'50" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10%	5' circa	8'30" circa	12' circa	
	**Affettati	-18°C	10%	4' circa	6'30" circa	9' circa	
RISCALDA-MENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100%	1'10" circa	2'10" circa	3'10" circa	Coprire con carta stagnola per microonde o con un coperchio. Mescolare bene dopo il riscaldamento.
	Zuppa, cremosa	5±2°C	100%	1'20" circa	2'20" circa	3'20" circa	
	Stufato	5±2°C	100%	1'20" circa	2'20" circa	3'30" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	2'50" circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	2'50" circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	3' circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100%	1'10" circa	2' circa	2'50" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100%	1'20" circa	2'20" circa	—	
	Gulash, ragù	5±2°C	100%	1'30" circa	2'30" circa	3'30" circa	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	1' circa	1'40" circa	—	
	*Salsicce (50 g)	5±2°C	100%	20 sec. circa	30 sec. circa	50 sec. circa	—
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100%	2'50" circa	5'30" circa	6'30" circa	Usare il coperchio della casseruola. Mescolare a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100%	3'20" circa	5'30" circa	7'30" circa	

* indicazioni per pezzo (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

**Rimuovere le porzioni scongelate. Lasciare riposare per 10 minuti circa.

ITALIANO

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd23 23 4/17/09 3:07:47 PM

R2100AT	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	200g	400g	600g	Commento
SCONGEL-AMENTO	Carne	-18°C	10%	4' circa	5'50" circa	8'30" circa	Rigirare a metà del tempo totale di scongelamento. Lasciare riposare per 10 minuti circa.
	Pollame	-18°C	10%	4'20" circa	6'30" circa	9'30" circa	
	Pesce	-18°C	10%	4' circa	5'30" circa	7'30" circa	
	Frutta	-18°C	10%	2'50" circa	5'20" circa	—	
	*Torta (senza frutta o formaggio)	-18°C	10%	1' circa	1'40" circa	2' circa	
	*Dolce alla panna	-18°C	10%	1'25" circa	2'10" circa	—	
	Gamberetti	-18°C	10%	4' circa	6'30" circa	9' circa	
	**Affettati	-18°C	10%	3' circa	5'30" circa	8' circa	
RISCALDA-MENTO	Minestra, acquosa	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'30" circa	2'20" circa	Coprire con carta stagnola per microonde o con un coperchio. Mescolare bene dopo il riscaldamento.
	Zuppa, cremosa	5±2°C	100%	1' circa	1'40" circa	2'40" circa	
	Stufato	5±2°C	100%	1' circa	1'40" circa	2'40" circa	
	Supplementi, pasta	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'10" circa	2' circa	
	Supplementi, riso	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'20" circa	2' circa	
	Supplementi, patate	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'30" circa	2'10" circa	
	Supplementi, verdure	5±2°C	100%	50 sec. circa	1'30" circa	2'10" circa	
	Fagioli al forno	5±2°C	100%	55 sec. circa	1'50" circa	—	
	Gulash, ragù	5±2°C	100%	1' circa	2' circa	2'50" circa	
	*Carne (150 g)	5±2°C	100%	40 sec. circa	1'20" circa	—	
	*Salsicce (50 g)	5±2°C	100%	15 sec. circa	25 sec.	40 sec.	—
COTTURA	Supplementi, patate	20±2°C	100%	2' circa	3'30" circa	5' circa	Usare il coperchio della casseruola. Mescolare a metà del tempo totale di cottura.
	Supplementi, verdure	20±2°C	100%	2'10" circa	3'50" circa	5'20" circa	

* indicazioni per pezzo (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

**Rimuovere le porzioni scongelate. Lasciare riposare : per 10 minuti circa.

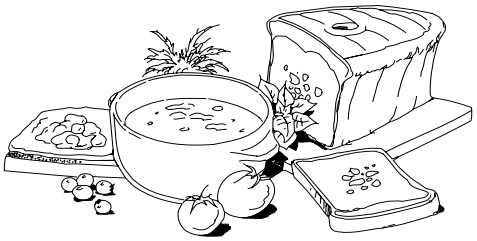
R1500AT	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Vienneserie	20±2°C	100%	8 sec. circa	–
	*Ciambelle	20±2°C	100%	8 sec. circa	12 sec. circa
	*Tartine	20±2°C	100%	14 sec. circa	20 sec. circa
	*Hamburger	5±2°C	100%	1' circa	1'40"
	*Hamburger al formaggio	5±2°C	50%	1' circa	1'50"
	Pane tostato e pancetta (140 g)	20±2°C	100%	14 sec. circa	–
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100%	40 sec. circa	–

R2100AT	Menu	Temperatura iniziale	Livello potenza delle microonde	1 pezzo	2 pezzi
SPECIALI	Vienneserie	20±2°C	100%	6 sec. circa	–
	*Ciambelle	20±2°C	100%	5 sec. circa	8 sec. circa
	*Tartine	20±2°C	100%	10 sec. circa	15 sec. circa
	*Hamburger	5±2°C	100%	35 sec.	1'10"
	*Hamburger al formaggio	5±2°C	50%	50 sec.	1'40"
	Pane tostato e pancetta (140 g)	20±2°C	100%	10 sec.	–
	Uova strapazzate e pancetta (140 g)	5±2°C	100%	40 sec.	–

* indicazioni per pezzo (1, 2, 3 pezzi), non in grammi.

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd24 24 4/17/09 3:07:47 PM

Ricette



Frittata

Spalmare del burro su un piatto. Sbattere tre uova con un pizzico di sale e pepe. Versare le uova sul piatto e cuocere per circa 1 min. 20 sec./45 sec. Aggiungere 2 cucchiai del ripieno desiderato (ragù, verdure) e cuocere di nuovo per 20/10 secondi circa.

Uova strapazzate

Mescolare due uova con sale, pepe e del latte. Cuocere per circa 1 min. 10 sec./45 sec., mescolando tre volte durante il tempo totale di cottura.

Pancetta

Mettere 2 fettine di pancetta affumicata tra tovagliolini di carta e cucinare per 30/15 secondi circa.

Toast all'Hawaiana

Preparare i toast e spalmarli di burro. Mettere una fetta di prosciutto, ananas e formaggio su un piatto e cuocere per 25/20 secondi circa. Dopo la cottura, posizionare il tutto sui toast preparati.

Cioccolata calda con panna

Versare 150 ml di latte in una tazza. Aggiungere 30 g di cioccolato fondente (a pezzetti). Mescolare e cuocere per 1 minuto/40 secondi circa. Mescolare ancora una volta durante la cottura. Aggiungere un po' di panna montata e servire con una spruzzata di cacao in polvere.

Suggerimento: La prima durata di cottura si riferisce ai modelli a 1500 Watt, la seconda ai modelli a 2100 Watt.
Tutte le ricette richiedono il 100% della potenza microonde.

TABELLA DI SCONGELAMENTO RAPIDO

Questa tabella è progettata specialmente per i tagli di cibo più piccoli. Il programma di scongelamento rapido dovrebbe essere usato per le pietanze seguenti.

1. Bistecche
2. Costolette di agnello
3. Costolette di maiale
4. Bocconcini di pollo
5. Filetti di pesce

Il forno viene preprogrammato con un ciclo di durata e di livello di potenza per semplificare lo scongelamento delle pietanze elencate sopra.

REGOLE FONDAMENTALI PER LO SCONGELAMENTO RAPIDO

- Dopo lo scongelamento, lasciare sempre riposare le pietanze per circa 10-30 minuti, affinché assumano una temperatura uniforme e per ottenere risultati migliori.
- Dopo questo periodo, controllare le pietanze. Se non sono state completamente scongelate, eseguire un ulteriore scongelamento al livello di potenza di 20%.
- Scegliere pietanze che presentano uno spessore uniforme. I risultati dello scongelamento saranno migliori. Le pietanze di spessore non uniforme devono essere coperte con pezzi di carta stagnola per evitare il surriscaldamento delle parti più sottili.
- Per le pietanze non elencate in tabella, far riferimento alla tabella di scongelamento manuale.
- Quando si congelano pezzi di pollo, bistecche, costolette e pesce, mantenerli separati in singoli strati piani e se necessario separarli con fogli di plastica per freezer. Così facendo ci si assicurerà uno scongelamento uniforme.

	PIETANZA	200 g	400 g	600 g	METODO
R-1500AT	Bistecche Costolette di maiale e di agnello	1'30"-1'50"	2'40"-3'00"	4'00"-4'20"	1. Disporre il cibo con le parti più sottili al centro in un singolo strato, se più pezzi aderiscono gli uni agli altri, separarli il più presto possibile. 2. Se necessario, coprire le parti più sottili con pezzi di carta stagnola. 3. Dopo l'emissione del segnale acustico, girare i pezzi e riposizionarli. Dopo averle rigirate, coprire le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10-30 minuti.
R-2100AT	Bocconcini di pollo Filetti di pesce	1'-1'20"	1'50"-2'10"	2'50"-3'10"	

ITALIANO

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_IT.indd25 25 4/17/09 3:07:47 PM

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS

1. Este aparato está diseñado para ser utilizado por usuarios expertos o entrenados en las tiendas, en la pequeña industria y en granjas, o para uso profesional por personas dedicadas.
2. Este horno está diseñado para colocarlo sobre una encimera únicamente. No está diseñado para integrarlo en una unidad de cocina. No coloque el horno dentro de un armario.
3. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia. **Si se observase humo o fuego: Mantenga la puerta del horno cerrada** y desconecte el cable de corriente del enchufe de pared con el fin de ahogar las llamas. En caso de no realizar estas operaciones se puede ocasionar fuego y daños en el horno.
4. Asegúrese de que queda un espacio libre de 25 cm como mínimo encima del horno.
5. Este electrodoméstico no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con poca experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones precisas por parte de alguien responsable de su seguridad.
6. Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
7. **ADVERTENCIA:** Solo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.
8. **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no deberá ponerse en funcionamiento el horno hasta que un técnico competente lo haya reparado.
9. **ADVERTENCIA:** No ajuste, repare o modifique nunca el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de mantenimiento o reparación que requieran la extracción de una cubierta que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
10. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, su cambio deberá ser efectuado por un técnico de servicio de SHARP autorizado para evitar peligro.
11. **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente, ya que podrían explotar.
12. **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con microondas puede producir una ebullición eruptiva retardada, por lo que deberá tener cuidado cuando manipule el recipiente.
13. No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos duros enteros en hornos de microondas, ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Quite la cáscara y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno de microondas.
14. Deberá comprobar que los utensilios sean adecuados para su empleo con este horno. Vea “CONSEJOS ÚTILES” en la página E-22. Utilice sólo envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas.
15. **ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y de recipientes de comida para bebés debe ser revuelto o agitado y se deberá comprobar su temperatura antes de su consumo a fin de evitar quemaduras.
16. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque existe la posibilidad de que se incendien.
17. Limpie el horno periódicamente y extraiga las acumulaciones de residuos de alimentos.
18. Si el horno no se mantiene limpio, es posible que produzca un deterioro de su superficie que podría afectar adversamente a la vida útil del aparato y dar lugar a situaciones peligrosas.
19. Consulte las instrucciones para la limpieza de las juntas de la puerta, el interior y los elementos adyacentes en la página E-19 - E-20.
20. El horno no deberá limpiarse con un chorro de agua.

Para evitar incendios

1. **Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.**
2. El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo.

   Al usar dos hornos, cada horno debe estar protegido por un fusible en la línea de distribución de 16 A o un interruptor en el circuito de distribución.
3. Deberá prepararse un circuito eléctrico independiente sólo para este aparato.
4. No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
5. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
6. No guarde ni use el horno en exteriores.
7. **Limpie la tapa contra salpicaduras y la cavidad del horno después de su utilización. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.**
8. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
9. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
10. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
11. No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
12. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
13. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
14. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
15. Para evitar el calentamiento excesivo y un incendio, tenga mucho cuidado cuando cocine o caliente alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa como, por ejemplo, salchichas envueltas en hojaldre, pastel o pudín de Navidad.
16. Consulte los consejos correspondientes ofrecidos en este manual de manejo y en la sección del libro de cocina adjunto.

_01-02_R-1500AT&R-2100AT_ES.inddSec2:1 Sec2:1 8/24/12 1:44:29 PM

Para evitar posibles heridas

ADVERTENCIA:

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antesde utilizarlo.
   a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada nicombada.
   b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
   c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están enperfectas condiciones.
   d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de queno hay abolladuras.
   e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.
2. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
3. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
4. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en partes adyacentes. Siga las instrucciones de "Limpieza y Mantenimiento" en la página E-19 - E-20".
5. Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

1. Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.
2. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o de otras superficies de trabajo.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes, en especial de la parte posterior del horno.
6. Desenchufe el horno antes de cambiar la lámpara del horno.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

1. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
2. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

   No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.

   Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:
   1) No emplee un tiempo excesivo (consulte la página E-23 - E-24).
   2) Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
   3) Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metal) en el líquido mientras calienta.
   4) Deje el líquido en reposo durante un mínimo de 20 segundos al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
3. Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar las quemaduras

1. **Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.**
2. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor o líquido hirviendo.
3. **Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y déles vuelta antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas que da a bebés, niños o ancianos.**

   La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.
4. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
5. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
6. Mantenga a los niños alejados de la puerta para impedir que se quemen ellos mismos.
7. No toque la parte posterior del horno porque se pondrá caliente.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

1. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.
2. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno está diseñado para preparar solamente comidas y, por lo tanto, puede emplearse para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo en laboratorios.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el piso de cerámica debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
4. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando el horno.
5. No utilice el horno cerca de una olla a vapor o una freidora.

NOTAS

1. Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.
2. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
3. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

ESPAÑOL

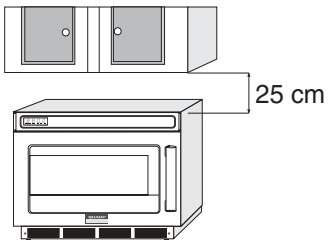
_01-02_R-1500AT&R-2100AT_ES.inddSec2:2 Sec2:2 8/24/12 1:44:29 PM

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIA: Guarde siempre la hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS) cerca del horno para poder consultarla.

1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno. Quite toda la película protectora azul del exterior del horno.
2) Compruebe el horno cuidadosamente en busca de cualquier desperfecto.
3) Coloque el horno sobre una superficie plana y nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.

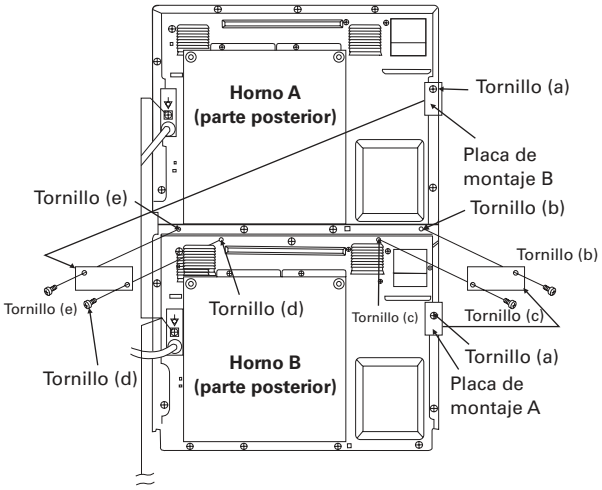
   No coloque el horno en una posición de dificil acceso. Si la posición del horno es muy alta puede ser peligrosa porque los alimentos no pueden ser extraídos fácilmente.
4) Asegúrese de que queda un espacio libre de 25 cm como mínimo encima del horno.



5) Conecte la clavija del horno a un enchufe normal del hogar que esté conectado a tierra.
6) Puede instalar dos hornos del mismo modelo juntos colocando uno encima de otro. Para ello, siga las instrucciones siguientes:
   A. Coloque el Horno A en el lugar deseado. Coloque el Horno B encima del Horno A, tal y como se muestra en la ilustración.
   B. Retire los tornillos (a) y la placa de montaje A y B de la parte derecha de la parte posterior del Horno A y B.
   C. Vuelva a colocar los tornillos (a) que retiró en el paso B y apriételos.
   D. Retire los tornillos (b), (c), (d) y (e) y, a continuación, instale la placa de montaje A y B que retiró en el paso B en cada borde inferior del Horno B como se muestra en la ilustración.
   E. Vuelva a colocar los tornillos (b), (c), (d) y (e) que retiró en el paso D y apriételos.

PRECAUCIÓN:
En caso de que los dos hornos se instalen juntos colocando uno encima de otro, tenga en cuenta lo siguiente:

1) Utilice las dos placas de montaje para sujetar los dos hornos.
2) Asegúrese de que el cable de alimentación no se haya quedado enganchado entre los dos hornos.
3) No instale más de un horno encima de otro.
4) No pierda los tornillos cuando los quite.



NOTA: Terminal equipotencial de toma a tierra externo.

La unidad tiene un segundo terminal de toma a tierra. El terminal proporciona una conexión de toma a tierra externa además de la patilla de toma a tierra del enchufe. El terminal, ubicado en la parte posterior del horno, está marcado con el símbolo que se muestra a la derecha.



ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

- Manual de instrucciones
- Guía de controles táctiles
- Hoja de precauciones (INSTRUCCIONES ESPECIALES Y ADVERTENCIAS: código de pieza TCAUHA 429 WRRZ y TCAUHA445WRRZ)

NOTA:

- Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquele a su distribuidor o técnico de servicio de SHARP autorizado el nombre de la pieza y el nombre del modelo.
- El nombre del modelo está impreso en la puerta del horno de microondas.

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd3 3 2/13/2014 2:17:23 PM

ANTES DE UTILIZARLO

* Antes de poner en funcionamiento su nuevo horno, asegúrese de leer y comprender completamente este manual de instrucciones.

1) Enchufe el horno.
   En este momento no aparecerá nada en la pantalla.
2) Abra la puerta. La pantalla muestra "0".
3) Cierre la puerta.
4) Sólo se pueden utilizar los paneles de control cuando la puerta está cerrada.
5) El horno dispone de tres formas de seleccionar los numeros de memoria.
   Consulte AJUSTE PERSONALIZADO 1 en la página E-8 para establecer el Método de entrada. La configuración de fábrica es Entrada de dos dígitos.

Cancelación:

1. Los datos de cocción se cancelan cuando no se presionan las teclas durante más de tres minutos al realizar una programación.
2. La cocción se detiene cuando se presiona la tecla DETENER/BORRAR y los datos de cocción se conservan. No obstante, si no se presionan otras teclas en el plazo de tres minutos, se cancelarán los datos de cocción. Para reanudar la cocción presione la tecla INICIAR.
3. La cocción se detiene cuando se abre la puerta y los datos de cocción se conservan. No obstante, una vez que se cierra la puerta, se cancelarán los datos de cocción si no se presionan otras teclas en el plazo de tres minutos. Para reanudar la cocción presione la tecla INICIAR.
4. La cocción se cancela inmediatamente al presionar la tecla DETENER/BORRAR dos veces.

Comprobación de los alimentos:
Pulse la tecla DETENER/BORRAR y, a continuación, abra la puerta, compruebe los alimentos, cierre la puerta y pulse la tecla INICIAR para continuar la cocción.

Finalización de la cocción:
Cuando no se retiran los alimentos al completarse la cocción, se mostrará Fin en la pantalla hasta que se retire la comida.

Si no se utiliza el horno durante tres o más minutos (por ejemplo, cerrando la puerta o presionando la tecla **DETENER**), el horno se apagará automáticamente y no podrá usarlo hasta que abra y cierre la puerta.
NOTA: Cuando se encuentre en el modo Demostración o cuando el ventilador de cocción esté en funcionamiento tras cocinar, el horno no se apagará automáticamente.

SUGERENCIAS ÚTILES para el Método de entrada de memoria
El Método de entrada de memoria determina cómo se introducen los números de memoria para Cocción mediante memorias, Ajuste personalizado y Memorias guardadas. Siga el método que se indica a continuación. Consulte las SUGERENCIAS ÚTILES a continuación al igual que las de Cocción mediante memorias.

1. Entrada de dos dígitos: debe introducir dos números para seleccionar una memoria, aunque el primer número deba ser el 0. La programación de memorias está limitada a 0-99.
2. Entrada de un dígito: sólo puede introducir un número para seleccionar una memoria. La programación de memorias está limitada a 0-9.
3. Entrada de repetición de dígito: introduzca uno, dos o tres números para seleccionar una memoria. La programación de memorias está limitada a 0-29.

Método de entrada de memoria

Ejemplos de N.º de memoria / Método de entrada de memoria	0	2	12	22
Entrada de dos dígitos	0, 0	0, 2	1, 2	2, 2
Entrada de un dígito	0	2		
Entrada de repetición de dígito	0	2	2, 2	2, 2, 2

4. Para Entrada de repetición de dígito/Inicio auto On, presione las teclas numéricas antes de que pase un segundo tras haber pulsado la tecla anterior
5. Independientemente del Método de entrada seleccionado, Comprobar/Borrar contadores (Ajuste personalizado 7) y Factor multiplicador para Cantidad doble/triple (Ajuste personalizado 10) sólo usan el método Entrada de dos dígitos. Para el Ajuste personalizado 10, introduzca el número de memoria tras presionar la tecla CANTIDAD DOBLE/TRIPLE.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO

USO DE LAS MEMORIAS

COCCIÓN MEDIANTE MEMORIAS

* Su horno tiene 100 registros de memoria desde el 0 al 99. Los registros de memoria desde el número 0 al 29 son los mismos en los métodos de entrada de dos dígitos y de repetición de dígito.

* Las memorias 0-9 están programadas con la configuración de fábrica. Consulte la tabla Memorias programadas y Método de entrada de memoria a la derecha. Las memorias 10-99 deben programarse antes de utilizar la Cocción mediante memorias. Cuando se introduzca un número de memoria que no ha sido programado, se mostrará Fin en la pantalla. Consulte GUARDAR MEMORIAS en la página E-14 - E-18 para programar una nueva memoria.

Memorias programadas y Método de entrada de memoria

N.º de memoria	Entrada de dos dígitos	Entrada de un dígito	Entrada de repetición de dígito	Tiempo de cocción	Potencia de salida
1	01	1	1	5 s	100%
2	02	2	2	10 s	100%
3	03	3	3	20 s	100%
4	04	4	4	30 s	100%
5	05	5	5	40 s	100%
6	06	6	6	50 s	100%
7	07	7	7	1 min	100%
8	08	8	8	1 min 15 s	100%
9	09	9	9	1 min 30 s	100%
0	00	0	0	2 min	100%

ESPAÑOL

_03-04_R-1500AT&R-2100AT_ES.inddSec2:4 Sec2:4 4/17/09 3:08:23 PM

* **Existen 6 modos de funcionamiento para la Cocción mediante memorias.**
Hay varias formas de seleccionar las memorias dependiendo del método de entrada que se haya seleccionado y de si se ha activado Inicio auto. Para evitar seleccionar por error una memoria incorrecta, confirme los ajustes comprobando el AJUSTE PERSONALIZADO (consulte AJUSTE PERSONALIZADO 1 y 2 en la página E-8).

<6 modos de funcionamiento>
1. Entrada de dos dígitos/Inicio auto OFF (memoria 00-99)
2. Entrada de dos dígitos/Inicio auto ON (memoria 00-99)
3. Entrada de repetición de dígito/Inicio auto OFF (memoria 00-29)
4. Entrada de repetición de dígito/Inicio auto ON (memoria 00-29)
5. Entrada de un dígito/Inicio auto OFF (memoria 0-9)
6. Entrada de un dígito/Inicio auto ON (memoria 0-9)

SUGERENCIAS ÚTILES para mostrar el estado de la entrada de memorias y para la tecla INICIAR.
Cuando se ha seleccionado Inicio auto ON,
1. "0" debe aparecer antes de introducir el número de la memoria.
   Si no aparece "0", abra la puerta y vuelva a cerrarla para restablecer la pantalla.
2. No es necesario presionar la tecla INICIAR.
   La cocción se iniciará automáticamente cuando se introduzca el número de la memoria.

1. Entrada de dos dígitos/Inicio auto OFF (con la tecla INICIAR)

* Suponga que desea cocinar con la memoria 2, que ha sido programada con 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Introduzca el número de la memoria.	0 2
2 Presione la tecla INICIAR.	⏀

2. Entrada de dos dígitos/Inicio auto ON (sin la tecla INICIAR)

* Suponga que desea cocinar con la memoria 12, que ha sido programada con 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Introduzca el número de la memoria.	1 2

3. Entrada de repetición de dígito/Inicio auto OFF (con la tecla INICIAR)

* Suponga que desea cocinar con la memoria 2, que ha sido programada con 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Introduzca el número de la memoria.	2
2 Presione la tecla INICIAR.	⏀

4. Entrada de repetición de dígito/Inicio auto ON (sin la tecla INICIAR)

* Suponga que desea cocinar con la memoria 12, que ha sido programada con 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Introduzca el número de la memoria.	2 x 2

5. Entrada de un dígito/Inicio auto OFF (con la tecla INICIAR)

* Suponga que desea cocinar con la memoria 2, que ha sido programada con 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Introduzca el número de la memoria.	2
2 Presione la tecla INICIAR.	⏀

6. Entrada de un dígito/Inicio auto ON (sin la tecla INICIAR)

* Suponga que desea cocinar con la memoria 2, que ha sido programada con 10 segundos al 100%.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Introduzca el número de la memoria.	2

COCCIÓN DE CANTIDAD DOBLE/TRIPLE CON MEMORIA

Cantidad doble/triple es una función en la que el horno calcula automáticamente cómo cocinar dos o tres porciones de los alimentos programados. No es una simple multiplicación por dos o por tres del tiempo. La configuración de fábrica incluye un factor multiplicador del 1,8 para la cantidad doble y 2,6 para la cantidad triple. Presione la tecla CANTIDAD DOBLE/TRIPLE una vez para cantidad doble (2 porciones) y dos veces para cantidad triple (tres porciones).

* Suponga que desea cocinar 3 porciones con la memoria 2 programada con Entrada de un dígito/Inicio auto ON.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Presione la tecla CANTIDAD DOBLE/TRIPLE dos veces.	x2/x3 x 2
2 Introduzca el número de la memoria.	2

NOTA: Si el tiempo total de cocción supera el máximo permitido, se mostrará el mensaje de error EE9. Presione la tecla DETENER/BORRAR para borrar el mensaje de error y reducir la cantidad o para cocinar sin usar Cantidad doble/triple. Para obtener más información, consulte AJUSTE PERSONALIZADO 10 en la página E-12 y Tiempo máximo de cocción en la página E-18.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd5 5 4/17/09 3:08:31 PM

DESCONGELACIÓN RÁPIDA CON MEMORIA

* Suponga que desea cocinar con la memoria 0, que ha sido programada con una secuencia de descongelación rápida de 10 minutos, Entrada de un dígito/Inicio auto ON.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Introduzca el número de la memoria.	0
A la mitad del ciclo de descongelación, se iluminará el indicador COMPROBAR en la pantalla y se oirá una señal a menos que se haya silenciado el volumen de las señales sonoras. Puede abrir la puerta, dar la vuelta a los alimentos y proteger las partes calientes. Cierre la puerta	

Procedimiento	
2 Presione la tecla INICIAR para continuar con la descongelación.	

NOTAS:

1. Aunque COMPROBAR aparezca en la pantalla, el horno continúa con la descongelación y no se detiene para realizar la comprobación.
2. Presione la tecla INICIAR en el paso 2 para continuar con la descongelación ya que, una vez que se cierra la puerta, los datos de cocción se cancelan si no se presiona la tecla INICIAR en el transcurso de 3 minutos.
3. Consulte IDEAS BÁSICAS PARA LA DESCONGELACIÓN RÁPIDA en la página E-25.

FUNCIONAMIENTO MANUAL

COCCIÓN POR TIEMPOS

El horno se puede programar con hasta 4 secuencias de cocción y dispone de 11 niveles de potencia de microondas preestablecidos.

Tiempo máximo de cocción

Microondas al 100%-60% Un máximo de 60 minutos
Microondas al 50%-10% Un máximo de 120 minutos
(Consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.)

Nivel de potencia de microondas

Presione la tecla NIVEL POTENCIA una vez y, a continuación, presione	PORCENTAJE APROX. DE POTENCIA	Pantalla
NIVEL POTENCIA	100%	P-HI
9	90%	P-90
8	80%	P-80
7	70%	P-70
6	60%	P-60
5	50%	P-50
4	40%	P-40
3	30%	P-30
2	20%	P-20
1	10%	P-10
0	0%	P-0

COCCIÓN EN UNA SOLA ETAPA

* Supongaque desea cocinar durante 2 minutos y 30 segundos al 50%.

Procedimiento	
1 Coloquelos alimentos en el horno y presione la tecla MANUAL/ REPETIR. Introduzca el tiempo de cocción.	 2 3 0
2 Presiones la tecla NIVEL POTENCIA e introduzca el nivel de potencia.	 5

Procedimiento	
3 Presione la tecla INICIAR.	

NOTAS:

1. No es necesario presionar la tecla NIVEL POTENCIA para el 100% para Cocción en una sola etapa.
2. Si el tiempo total de cocción supera el máximo permitido, se mostrará el mensaje de error EE9. Presione la tecla DETENER/BORRAR para borrar el mensaje de error y reducir el tiempo de cocción o el nivel de potencia. Para obtener más información, consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

* Suponga que desea cocinar durante 1 minuto al 70%. para la primera etapa y, luego, seguir cocinando durante 2 minutos al 50% para la segunda etapa y, finalmente, cocinar durante 3 minutos al 100% para la tercera etapa.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno y presione la tecla MANUAL/ REPETIR. Introduzca el tiempo de cocción para la primera etapa.	 1 0 0
2 Presione la tecla NIVEL POTENCIA. Introduzca el nivel de potencia para la primera etapa.	 7
3 Presione la tecla MANUAL/REPETIR. Introduzca el tiempo de cocción para la segunda etapa.	 2 0 0

ESPAÑOL

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd6 6 4/17/09 3:08:31 PM

Procedimiento	
4 Presione la tecla NIVEL POTENCIA. Introduzca el nivel de potencia para la segunda etapa.	 5
5 Presione la tecla MANUAL/REPETIR. Introduzca el tiempo de cocción para la tercera etapa.	 3 0 0
6 Presione la tecla INICIAR.	

NOTAS:

1. No es necesario presionar la tecla NIVEL POTENCIA para el 100% para la última etapa en Cocción en varias etapas.
2. Si el tiempo total de cocción supera el máximo permitido, se mostrará el mensaje de error EE9. Presione la tecla DETENER/BORRAR para borrar el mensaje de error y reducir el tiempo de cocción, los niveles de potencia o las etapas. Para obtener más información, consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.

REPETIR COCCIÓN

Use REPETIR COCCIÓN para volver a cocinar utilizando el anterior ajuste de cocción manual. El anterior ajuste de cocción manual queda memorizado a menos que se desconecte el horno.

* Suponga que desea volver a cocinar con el anterior ajuste de cocción manual: 1 minuto al 70% para la primera etapa y, luego, seguir cocinando durante 2 minutos al 50% para la segunda etapa y, finalmente, cocinar durante 3 minutos al 100% para la tercera etapa.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Presione la tecla MANUAL/ REPETIR.	
2 Presione la tecla INICIAR.	

DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Use la DESCONGELACIÓN RÁPIDA para descongelar carne. Calcule el tiempo total de descongelación utilizando la TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA en la página E-25. Se puede programar la Descongelación rápida con un máximo de 90 minutos.

* Suponga que desea descongelar 500 g de chuletas de cordero durante 3 minutos y 30 segundos.

Procedimiento	
1 Coloque los alimentos en el horno. Presione la tecla DESCONGELACIÓN RÁPIDA.	
2 Introduzca el tiempo de descongelación. (Consulte la TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA en la página E-25.)	3 3 0
3 Presione la tecla INICIAR.	
A la mitad del ciclo de descongelación, se iluminará el indicador COMPROBAR en la pantalla y se oirá una señal a menos que se haya silenciado el volumen de las señales sonoras. Puede abrir la puerta, dar la vuelta a los alimentos y proteger las partes calientes. Cierre la puerta	
4 Presione la tecla INICIAR para continuar con la descongelación.	

NOTAS:

1. Aunque COMPROBAR aparezca en la pantalla, el horno continúa con la descongelación y no se detiene para realizar la comprobación.
2. Presione INICIAR en el paso 4 para continuar con la descongelación. Una vez que se cierra la puerta, se cancelarán los datos de cocción si no se presionan otras teclas en el plazo de tres minutos.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd7 7 4/17/09 3:08:32 PM

PROGRAMAR Y PERSONALIZAR

AJUSTE PERSONALIZADO

Puede comprobar los ajustes del horno y personalizarlo cambiando la configuración de Ajuste personalizado.

La tecla AJUSTE PERSONALIZADO tiene 11 funciones.

1. Seleccionar el Método de entrada de memoria
2. Seleccionar la operación de Inicio auto
3. Configuración de Bloqueo de programa
4. Configuración de volumen de sonido de señal
5. Configuración de señal de fin de cocción
6. Comprobación de memoria
7. Comprobar/Borrar contadores
8. Contador del filtro de entrada del aire
9. Seleccionar modo de funcionamiento cuando se avería un magnetrón
10. Factores multiplicadores para Cantidad doble/triple
11. Configuración de Descongelación rápida

Para usar la función Ajuste personalizado, presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y las teclas de la opción deseada. Consulte las instrucciones detalladas más abajo.

NOTA: Oirá una señal la segunda vez que presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO para indicar que ha entrado en el modo Ajuste personalizado.

1. Seleccionar el Método de entrada de memoria

El horno dispone de 3 formas de seleccionar los números de memoria.

CU11 : Entrada de dos dígitos (100 registros de memoria) = Configuración de fábrica
CU12 : Entrada de un dígito (10 registros de memoria)
CU13 : Entrada de repetición de dígito (30 registros de memoria)

Para establecer el método de entrada

Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y, a continuación, introduzca los números

1,1 para Entrada de dos dígitos
1,2 para Entrada de un dígito
1,3 para Entrada de repetición de dígito

Presione la tecla INICIAR para guardar los ajustes y la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

* Suponga que desea establecer Entrada de repetición de dígito.

Procedimiento	
i x 2	1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos.
1 3	2 Introduzca 1,3 para Entrada de repetición de dígito.
◇	3 Presione la tecla INICIAR para guardar el ajuste.
▽/✳	4 Presione la tecla DETENER/ BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

2. Seleccionar la operación de Inicio auto

El horno dispone de 2 formas de iniciar la cocción mediante memorias.

CU21 : Inicio auto OFF = Configuración de fábrica
CU22 : Inicio auto ON

La configuración de fábrica es Inicio auto OFF. Con Inicio auto OFF, la cocción no se iniciará hasta que se presione la tecla INICIAR. Con Inicio auto ON, la cocción se iniciará automáticamente tras introducir el número de memoria.

Para establecer el Inicio auto.

Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y, a continuación, introduzca los números

2, 1 para Inicio auto OFF
2, 2 para Inicio auto ON

Presione la tecla INICIAR para guardar los ajustes y la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

* Suponga que desea establecer Inicio auto ON.

Procedimiento	
i x 2	1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos.
2 2	2 Introduzca 2, 2 para Inicio auto ON.
◇	3 Presione la tecla INICIAR para guardar el ajuste.
▽/✳	4 Presione la tecla DETENER/ BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

3. Configuración de Bloqueo de programa

Puede seleccionar Bloqueo de programa ON o OFF.

CU31 : Bloqueo de programa OFF = Configuración de fábrica
CU32 : Bloqueo de programa ON

La configuración de fábrica es Bloqueo de programa OFF. El Bloqueo de programa evita cambios accidentales de los ajustes. Cuando se presiona la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos con Bloqueo de programa ON, se ilumina el indicador BLOQUEO. Ajuste Bloqueo de programa OFF cuando desee modificar los ajustes.

Para ajustar Bloqueo de programa en ON/OFF

Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y, a continuación, introduzca los números

3, 1 para Bloqueo de programa OFF
3, 2 para Bloqueo de programa ON

Presione la tecla INICIAR para guardar los ajustes y la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

ESPAÑOL

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd8 8 5/11/09 10:42:57 AM

* Suponga que desea establecer Bloqueo de programa ON.

Procedimiento	
[i] x 2	1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos.
3 2	1 Introduzca 3, 2 para Bloqueo de programa ON
[◇]	3 Presione la tecla INICIAR para guardar el ajuste.
[▽/✳]	4 Presione la tecla DETENER/ BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

NOTA: Si selecciona Bloqueo de programa OFF, el indicador BLOQUEO de la pantalla desaparecerá cuando presione la tecla INICIAR.

Funcionamiento con Bloqueo de programa ON

Uso de las teclas	Título del Ajuste personalizado	Cuando Bloqueo de programa ON
1	Seleccionar el Método de entrada de memoria	no funciona
2	Seleccionar la operación de Inicio auto	no funciona
3	Configuración de Bloqueo de programa	funciona
4	Configuración de volumen de sonido de señal	no funciona
5	Configuración de señal de fin de cocción	no funciona
6	Comprobación de memoria	funciona
7	Comprobar/Borrar contadores	comprobar: funciona borrar: no funciona
8	Contador del filtro de entrada del aire	comprobar, borrar: funciona establecer: no funciona
9	Seleccionar modo de funcionamiento cuando se avería un magnetrón	no funciona
x2/x3	Factores multiplicadores para Cantidad doble/triple	comprobar: funciona establecer: no funciona
DESCON-GELACIÓN RÁPIDA	Configuración de Descongelación rápida	comprobar: funciona establecer: no funciona

4. Configuración de volumen de sonido de señal

Se puede ajustar el volumen de la señal audible en Alto, Medio o Silenciado.

CU41 : Alto = Configuración de fábrica
CU42 : Medio
CU43 : Silenciado

Para ajustar el volumen de la señal de fin de cocción

Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y, a continuación, introduzca los números

4, 1 para Alto
4, 2 para Medio
4, 3 para Silenciado

Presione la tecla INICIAR para guardar los ajustes y la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

NOTA: Incluso cuando se produzcan errores, el horno no emitirá ningún pitido si el ajuste es Silenciado.

5. Configuración de señal de fin de cocción

Puede elegir entre 4 señales diferentes.

CU51 : 1 pitido largo = Configuración de fábrica
CU52 : Pitidos largos repetidos
CU53 : 4 pitidos cortos
CU54 : Pitidos cortos repetidos

Para ajustar el tipo de señal

Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y, a continuación, introduzca los números

5, 1 para 1 pitido largo
5, 2 para pitidos largos repetidos
5, 3 para 4 pitidos cortos
5, 4 para pitidos cortos repetidos

Presione la tecla INICIAR para guardar los ajustes y la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

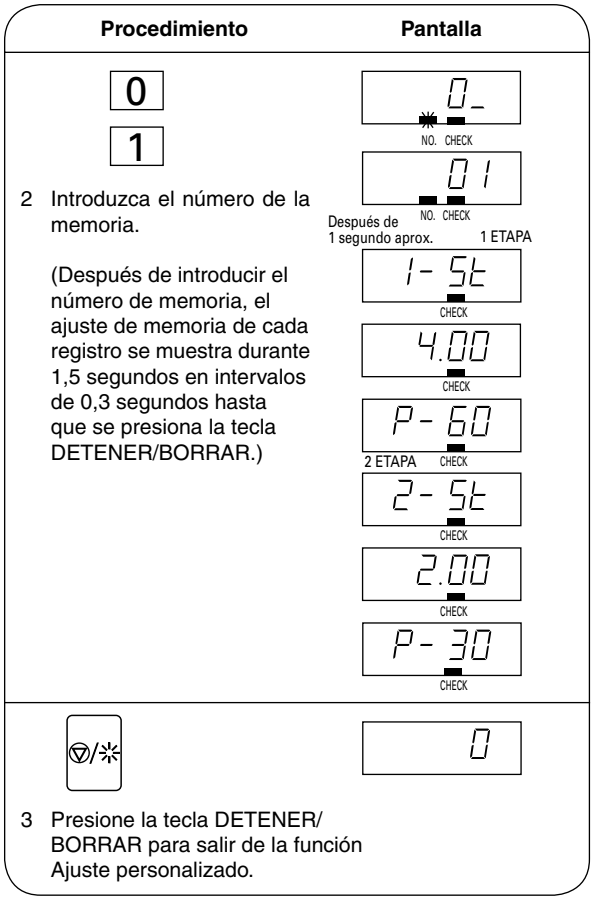
6. Comprobación de memoria

Use este ajuste para comprobar la programación de una memoria.

* Suponga que desea conocer la información que se ha programado en la memoria 1: 4 minutos al 60% para la primera etapa y 2 minutos al 30% para la segunda etapa, Entrada de dos dígitos.

Procedimiento	Pantalla
[i] x 2 6 1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos e introduzca 6.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd9 9 5/11/09 10:42:58 AM



NOTAS:

1. Si aparece 0 CHECK en el paso dos, esto significa que no se ha programado la memoria.
2. Se pueden comprobar varias memorias hasta que se presiona la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.
3. La forma de introducir los números de memoria depende del Método de entrada de memoria programado.
4. Cuando Descongelación rápida está configurada en 30 minutos en la memoria, la pantalla muestra repetidamente dEF y 30.00.

7. Comprobar/Borrar contadores

Los contadores de confirmación están en "0" antes de usar el horno por primera vez.

Comprobar contador

Comprobar contador se puede utilizar para comprobar el número de veces que se ha utilizado el horno, o el número de veces que se ha usado cada tecla de memoria preprogramada, cocción manual o Descongelación rápida.

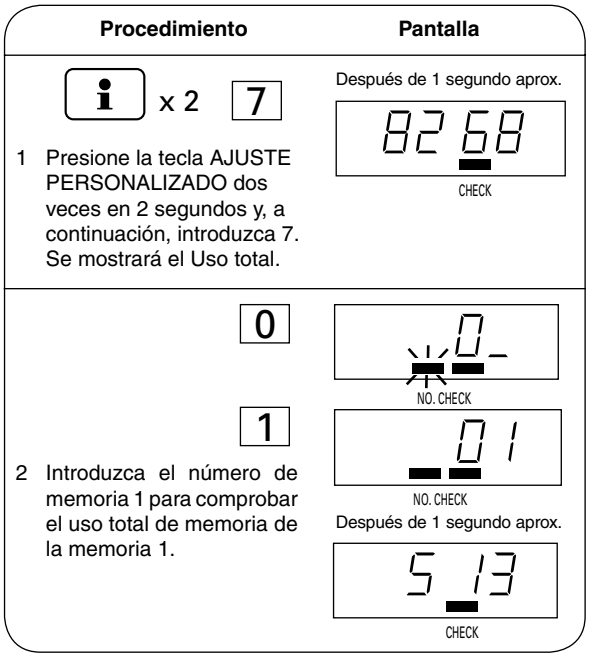
Uso total	Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y, a continuación, introduzca 7. Se mostrará el Uso total.

Para comprobar varios contadores

Presione cada tecla como se indica a continuación, después de que se muestren los datos de uso anteriores.

Uso total de cada memoria	Número de cada memoria.
Uso total de cocción manual	Presione la tecla MANUAL/ REPETIR.
Uso total de Descongelación rápida	Presione la tecla DESCONGELACIÓN RÁPIDA.

* Suponga que quiere conocer el uso total y el uso de cada memoria. En este caso el horno se ha usado 8.268 veces y la memoria 1 en cualquier Método de entrada de memoria se usó 513 veces.



NOTAS:

1. Para salir de Comprobar contadores, presione la tecla DETENER/BORRAR.
2. Cada contador alcanzará 9.999 y, a continuación, volverá automáticamente a 0 y se reiniciará el recuento.
3. Como se muestra en el ejemplo anterior, se pueden comprobar varios contadores antes de presionar la tecla DETENER/BORRAR para salir.
4. Sólo se puede utilizar el método de Entrada de dos dígitos al introducir números de memoria en Comprobar/Borrar contadores.

ESPAÑOL

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd10 10 4/17/09 3:08:33 PM

Para restablecer el contador a "0"

Cada contador se puede restablecer manualmente a "0" presionando la tecla INICIAR una vez que se muestra el recuento.

* Suponga que desea restablecer el recuento de la memoria número 1 en cualquier Método de entrada de memoria.

Procedimiento	Pantalla
[i] x 2 [7]	Después de 1 segundo aprox.
1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y, a continuación, introduzca 7. Se mostrará el Uso total.	82 68 CHECK
2 Introduzca el número de memoria 1 para comprobar el uso total de memoria de la memoria 1. [0]	0_ NO. CHECK
[1]	_01 NO. CHECK
	Después de 1 segundo aprox. 5 13 CHECK
[◇]	_0 CHECK
3 Presione la tecla INICIAR.	
[▽/☼]	0
4 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.	

NOTAS:

1. Sólo se puede utilizar el método de Entrada de dos dígitos al introducir números de memoria en Comprobar/Borrar contadores.
2. Para borrar la información de uso total de cocción manual, presione la tecla MANUAL/REPETIR en el paso 2 en lugar de presionar la tecla numérica.
3. Para borrar la información de uso total de Descongelación rápida, presione la tecla DESCONGELACIÓN RÁPIDA en el paso 2 en lugar de presionar la tecla numérica.
4. Para borrar la información de uso total, omita el paso 2.

8. Contador del filtro de entrada del aire

Use la función Ajuste personalizado para el Contador del filtro de entrada del aire para comprobar las horas de uso total desde que se restableció a "0" por última vez el Filtro de entrada del aire.

CU81 : Se muestra el uso total del filtro de entrada del aire.

CU82 : Se puede cambiar el tiempo límite de uso del filtro.

Use la función Ajuste personalizado para el Contador del filtro de entrada del aire para cambiar el ciclo del filtro de entrada del aire de 001-999. La configuración de fábrica es de 100 horas. Cuando se superan las 100 horas, el indicador FILTRO de la pantalla empezará a parpadear para recordarle que debe limpiar el filtro de aire, aun cuando se encuentre cocinando. Además "FILt" parpadea en lugar de mostrar " 0" durante el modo en espera y al mismo tiempo parpadea el indicador FILTRO. Limpie el Filtro de entrada del aire (consulte la página E-20), cuando el indicador FILTRO aparezca en la pantalla, y, luego, borre el uso total para restablecerlo a "0".

* Suponga que desea conocer la información de horas de uso total desde el último restablecimiento: 99 horas.

Procedimiento	Pantalla
[i] x 2 [8] [1]	CU81 Después de 1 segundo aprox.
1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos e introduzca 8, 1.	99 CHECK
[▽/☼]	0
2 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.	

Para restablecer el Contador del filtro de entrada del aire

Restablezca el Contador del filtro de entrada del aire después de limpiarlo.

* Suponga que desea restablecer el contador del filtro de entrada del aire (101 horas desde el último restablecimiento) y el ciclo del Filtro de entrada del aire está preestablecido en 100.

Procedimiento	Pantalla
[i] x 2 [8] [1]	CU81 Después de 1 segundo aprox.
1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos e introduzca 8,1.	101 CHECK FILTER
[◇]	0
2 Presione la tecla INICIAR para restablecer el contador a "0".	
[▽/☼]	0
3 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd11 11 5/11/09 10:43:09 AM

Ciclo del filtro del aire

Se puede cambiar la configuración de fábrica del Ciclo del filtro del aire (100 horas) a 001-999 horas.

* Suponga que desea establecer el ciclo en 250 horas.

Procedimiento	Pantalla
[i] x 2 [8] [2] 1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos e introduzca 8,2.	CU82 Después de 1 segundo aprox. 100 CHECK
[⏎] 2 Presione la tecla MANUAL/REPETIR.	0
[2] [5] [0] 3 Introduzca el tiempo deseado. (Ejemplo: introduzca 2, 5, 0 para 250 horas).	250
[◇] 4 Presione la tecla INICIAR para guardar los ajustes.	CU_
[▽/✳] 5 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.	0

9. Seleccionar modo de funcionamiento cuando se avería un magnetrón

El horno tiene 2 magnetrones. En el caso de que se averíe uno de los magnetrones, se puede utilizar el horno hasta que se pueda realizar el mantenimiento cambiando los ajustes para permitir que funcione con un único magnetrón. No obstante, compruebe atentamente los alimentos ya que será necesario tiempo de cocción adicional al utilizar un único magnetrón.

CU91 : El horno no funciona cuando se avería un magnetrón = Configuración de fábrica
CU92 : El horno funciona aun cuando se haya averiado un magnetrón.

Para configurar las opciones de avería de los magnetrones

Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y, a continuación, introduzca los números

9, 1 para impedir el uso del horno cuando se averíe un magnetrón
9, 2 para permitir el uso del horno con un único magnetrón

Presione la tecla INICIAR para guardar los ajustes y la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

10. Factor multiplicador para Cantidad doble/triple

Los factores multiplicadores para cantidades dobles y triples para la cocción mediante memorias son, de forma predeterminada, 1,80 y 2,60 respectivamente. Puede comprobar o modificar los factores multiplicadores.

* Suponga que desea conocer el factor multiplicador para la cantidad doble con la memoria 1 y quiere cambiarlo a 2,00 en cada Método de entrada de memoria.

Procedimiento	Pantalla
[i] x 2 [x2/x3] 1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces en 2 segundos y presione la tecla CANTIDAD DOBLE/TRIPLE.	2 _ _ NO. CHECK
[0] [1] 2 Introduzca el número de la memoria.	2 0_ NO. CHECK 2 01 NO. CHECK Después de 1 segundo aprox. 1.80 CHECK
[⏎] 3 Presione la tecla MANUAL/REPETIR.	0.00
[2] [0] [0] 4 Introduzca el factor multiplicador que desee. (Ejemplo: introduzca 2, 0, 0 para 2,00.)	2.00
[◇] 5 Presione la tecla INICIAR para guardar los ajustes.	2 _ _ NO. CHECK
[▽/✳] 6 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.	0

ESPAÑOL

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd12 12 5/11/09 10:43:09 AM

NOTAS:

1. Sólo se puede utilizar el método de Entrada de dos dígitos al introducir números de memoria en Factor multiplicador para Cantidad doble/triple.
2. Los factores multiplicadores se pueden establecer entre 0,01 y 9,99 para cantidad doble y cantidad triple.
3. Cuando quiera saber el factor multiplicador para cantidad triple, presione la tecla CANTIDAD DOBLE/TRIPLE dos veces en el paso 1 después de presionar la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces
4. Se pueden comprobar y modificar los Factores multiplicadores para Cantidad doble/triple antes de presionar la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.

12. Configuración de Descongelación rápida

La Descongelación rápida utiliza 3 etapas para descongelar los alimentos rápidamente. La secuencia de descongelación está preestablecida tal y como se indica a continuación, pero usted puede modificar este ajuste.

	Tiempo de descongelación	Nivel de potencia
ETAPA 1	T x A1: (0,20*) + B1: (20*) s	NP1 (40*) %
ETAPA 2	T x A2: (0,13*) + B2: (30*) s	NP2 (30*) %
ETAPA 3	T - ETAPA1 - ETAPA2	NP3 (20*) %
Momento de la ausa	Consulte la tabla siguiente para obtener información sobre Momento de la pausa (50*).	

T : TIEMPO DE ENTRADA (TIEMPO DE COCCIÓN TOTAL)
* : Los números entre paréntesis son la configuración de fábrica y se pueden modificar.

La Descongelación rápida está preestablecida para que se produzca una pausa durante la secuencia cuando haya transcurrido el 50% del tiempo total de descongelación para que pueda comprobar la comida. También puede modificar el momento elegido para la pausa.

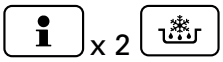
Momento de la pausa

TECLA	Pantalla	Momento de la pausa
0	0	Sin pausa
1	1	Transcurrido el 10% del tiempo total de cocción
2	2	Transcurrido el 20% del tiempo total de cocción
3	3	Transcurrido el 30% del tiempo total de cocción
4	4	Transcurrido el 40% del tiempo total de cocción
5	5	Transcurrido el 50% del tiempo total de cocción
6	6	Transcurrido el 60% del tiempo total de cocción
7	7	Transcurrido el 70% del tiempo total de cocción
8	8	Transcurrido el 80% del tiempo total de cocción
9	9	Transcurrido el 90% del tiempo total de cocción
INICIAR	A	Al concluir cada etapa

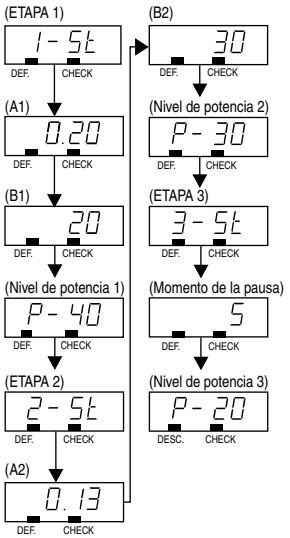
* Suponga que desea cambiar la configuración de fábrica para Descongelación rápida tal y como se indica a continuación:

	Tiempo de descongelación	Nivel de potencia
ETAPA 1	T x 0,30 + 10 s	50%
ETAPA 2	T x 0,15 + 20 s	20%
ETAPA 3	T - ETAPA1 - ETAPA2	10%
Momento de la pausa	Cuando haya transcurrido el 70% del tiempo de descongelación.	

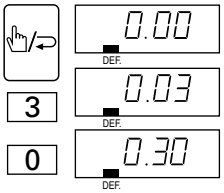
Procedimiento **Pantalla**



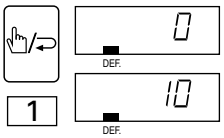
1 Presione la tecla AJUSTE PERSONALIZADO dos veces. (El ajuste de Descongelación rápida de cada fase se muestra durante 1,5 segundos por 0,3 segundos hasta que se presione la tecla MANUAL/REPETIR.)



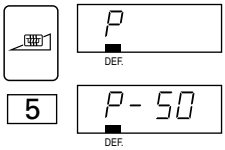
2 Presione la tecla MANUAL/REPETIR e introduzca el factor multiplicador deseado para A1 en la Etapa 1. (Ejemplo: introduzca 3,0 para 0,30.)



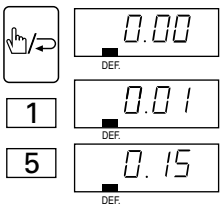
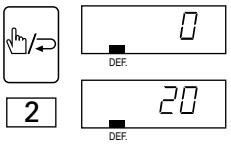
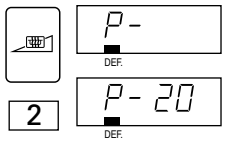
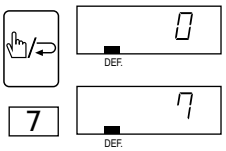
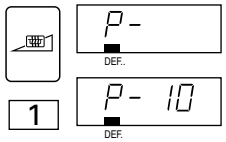
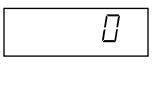
3 Presione la tecla MANUAL/REPETIR e introduzca el tiempo deseado para B1 en la Etapa 1. (Ejemplo: introduzca 1 para 10 segundos.)



4 Presione la tecla NIVEL POTENCIA e introduzca el nivel de potencia deseado para NP1 en la Etapa 1. (Ejemplo: introduzca 5 para el 50%.)



_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd13 13 4/17/09 3:08:34 PM

Procedimiento	Pantalla
5 Presione la tecla MANUAL/REPETIR e introduzca el factor multiplicador deseado para A2 en la Etapa 2. (Ejemplo: introduzca 1,5 para 0,15.)	
6 Presione la tecla MANUAL/REPETIR e introduzca el tiempo deseado para B2 en la Etapa 2. (Ejemplo: presione 2 para 20 segundos.)	
7 Presione la tecla NIVEL POTENCIA e introduzca el nivel de potencia deseado para NP2 en la Etapa 2. (Ejemplo: introduzca 2 para el 20%)	
8 Presione la tecla MANUAL/REPETIR e introduzca el momento de la pausa. (Ejemplo: introduzca 7 para cuando haya transcurrido el 70% del tiempo total de descongelación.)	
9 Presione la tecla NIVEL POTENCIA e introduzca el nivel de potencia deseado para NP3 en la Etapa 3. (Ejemplo: introduzca 1 para el 10%)	
10 Presione la tecla INICIAR.	
11 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir de la función Ajuste personalizado.	

NOTAS:

1. Consulte la tabla de Nivel de potencia de microondas en la página E-6 y Momento de la pausa en la página E-13.
2. Puede introducir números negativos para B1 y B2 en los pasos 3 y 6.
   En ese caso,
   presione la tecla MANUAL/REPETIR dos veces en el paso 3 o 6 (aparece en la pantalla.) e introduzca el tiempo deseado para B1 y B2 en la Etapa 1 y 2.
   Vuelva a presionar la tecla MANUAL/REPETIR para introducir números positivos. (aparece en la pantalla.)

GUARDAR MEMORIAS

* Las memorias 0-9 están programadas con la configuración de fábrica. Consulte la tabla Memorias programadas y Método de entrada de memoria en la página E-4.

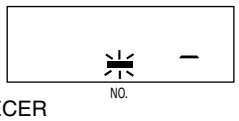
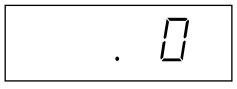
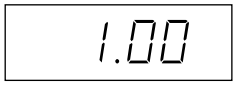
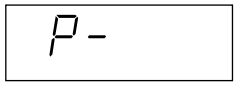
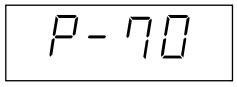
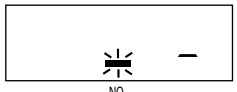
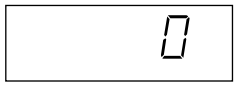
* Se deben programar las memorias antes de poder usar la cocción mediante memorias.

Registros de memorias
Dos dígitos: memoria 0-99
Un dígito: memoria 0-99
Entrada de repetición de dígito: memoria 0-99
Máx. de etapas de cocción: 4 etapas

Configuración del tiempo y del nivel de potencia para una etapa

<Entrada de un dígito>

* Suponga que desea establecer 1 minuto al 70% con la memoria 2.

Procedimiento	Pantalla
X 2 1 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.	
2 Introduzca el número de la memoria.	
3 Presione la tecla MANUAL/REPETIR.	
4 Introduzca el tiempo de cocción.	
5 Presione la tecla NIVEL POTENCIA.	
6 Introduzca el nivel de potencia.	
7 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar la memoria.	
8 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir.	

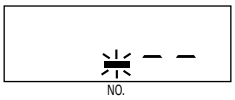
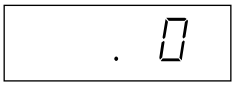
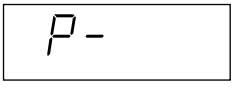
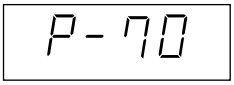
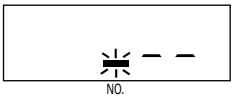
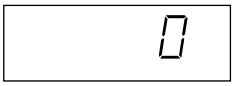
ESPAÑOL

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd14 14 4/17/09 3:08:34 PM

NOTAS:
1. Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción supera el tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione tecla DETENER/BORRAR y vuelva a programarlo. Consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.
3. No es necesario presionar la tecla NIVEL POTENCIA para el 100% para Cocción en una sola etapa.

<Entrada de repetición de dígito>

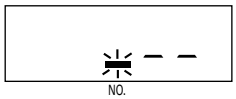
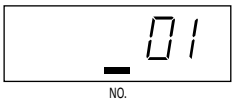
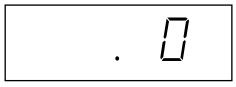
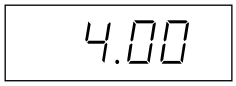
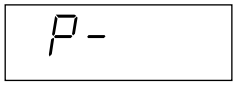
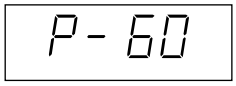
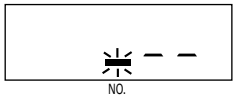
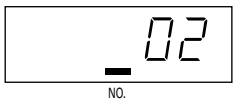
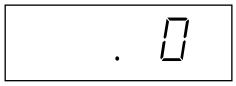
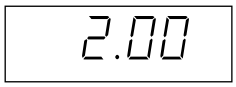
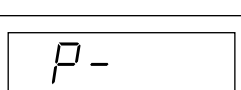
* Suponga que desea establecer 1 minuto al 70% con la memoria 12.

Procedimiento	Pantalla
[→] X 2	
1 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.	
[2] [2]	
2 Introduzca el número de la memoria.	
[⏲/↩]	
3 Presione la tecla MANUAL/REPETIR.	
[1] [0] [0]	
4 Introduzca el tiempo de cocción.	
[▦]	
5 Presione la tecla NIVEL POTENCIA.	
[7]	
6 Introduzca el nivel de potencia.	
[→]	
7 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA.	
[⏹/✳]	
8 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir.	

NOTAS:
1. Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción preprogramado supera el tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione tecla DETENER/BORRAR y vuelva a programarlo. Consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.
3. No es necesario presionar la tecla NIVEL POTENCIA para el 100% para Cocción en una sola etapa.

<Entrada de dos dígitos>

* Suponga que desea establecer 4 minutos al 60% con la memoria 1 y 2 minutos al 30% con la memoria 2.

Procedimiento	Pantalla
[→] X 2	
1 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.	
[0] [1]	
2 Introduzca el número de la memoria.	
[⏲/↩]	
3 Presione la tecla MANUAL/REPETIR.	
[4] [0] [0]	
4 Introduzca el tiempo de cocción para la memoria 1.	
[▦]	
5 Presione la tecla NIVEL POTENCIA.	
[6]	
6 Introduzca el nivel de potencia para la memoria 1.	
[→]	
7 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar la memoria 1.	
[0] [2]	
8 Introduzca el número de la memoria.	
[⏲/↩]	
9 Presione la tecla MANUAL/REPETIR.	
[2] [0] [0]	
10 Introduzca el tiempo de cocción para la memoria 2.	
[▦]	
11 Presione la tecla NIVEL POTENCIA.	

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd15 15 4/17/09 3:08:35 PM

Procedimiento	Pantalla
3	P- 30
12 Introduzca el nivel de potencia para la memoria 2.	
→	– – (NO.)
13 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar la memoria 2.	
⊘/✳	0
14 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir.	

NOTAS:
1. Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción preprogramado supera el tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione tecla DETENER/BORRAR y vuelva a programarlo. Consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.
3. No es necesario presionar la tecla NIVEL POTENCIA para el 100% para Cocción en una sola etapa.

Programación de cocción en varias etapas

* Suponga que desea establecer 4 minutos al 60% para la primera etapa y 2 minutos al 30% para la segunda etapa con la memoria 2 usando la Entrada de dos dígitos.

Procedimiento	Pantalla
→ X 2	– – (NO.)
1 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.	
0 2	_02 (NO.)
2 Introduzca el número de la memoria.	
✋/↩	. 0
3 Presione la tecla MANUAL/REPETIR.	
4 0 0	4.00
4 Introduzca el tiempo de cocción para la primera etapa.	
🔥	P-
5 Presione la tecla NIVEL POTENCIA.	
6	P- 60
6 Introduzca el nivel de potencia para la primera etapa.	
✋/↩	. 0
7 Presione la tecla MANUAL/REPETIR.	
2 0 0	2.00
8 Introduzca el tiempo de cocción para la segunda etapa.	
🔥	P-
9 Presione la tecla NIVEL POTENCIA.	
3	P- 30
10 Introduzca el nivel de potencia para la segunda etapa.	
→	– – (NO.)
11 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA para guardar la memoria.	
⊘/✳	0
12 Presione la tecla DETENER/BORRAR para salir.	

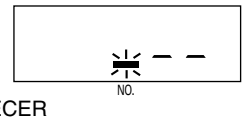
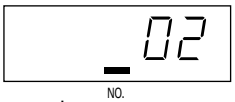
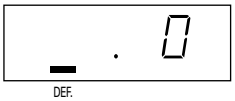
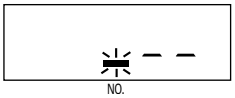
NOTAS:
1. Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción preprogramado supera el tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione tecla DETENER/BORRAR y vuelva a programarlo. Consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.
3. No es necesario presionar la tecla NIVEL POTENCIA para el 100% para la última etapa en Cocción en varias etapas.

ESPAÑOL

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd16 16 4/17/09 3:08:35 PM

Establecer el tiempo total de cocción para la Descongelación rápida

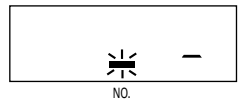
* Suponga que desea establecer el tiempo total de cocción para la Descongelación rápida en 30 minutos con memoria 2 usando la Entrada de dos dígitos.

Procedimiento	Pantalla
[→] X 2	
1 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.	
[0] [2]	
2 Introduzca el número de la memoria.	
[❄]	
3 Presione la tecla DESCONGELACIÓN RÁPIDA.	
[3] [0] [0] [0]	
4 Introduzca el tiempo de cocción.	
[→]	
5 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA.	
[▽/✳]	
6 Presione la tecla DETENER/BORRAR.	

NOTAS:

1. Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.
2. Si el tiempo de cocción preprogramado supera el tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione tecla DETENER/BORRAR y vuelva a programarlo. Consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.
3. Consulte IDEAS BÁSICAS PARA LA DESCONGELACIÓN RÁPIDA en la página E-25.

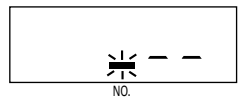
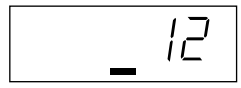
* Suponga que desea establecer el tiempo total de cocción para la Descongelación rápida en 30 minutos con memoria 2 usando la Entrada de un dígito.

Procedimiento	Pantalla
[→] X 2	
1 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.	
[2]	
2 Introduzca el número de la memoria.	

NOTAS:

1. Siga los pasos 3-6 de la parte izquierda de la página E-17 para completar el procedimiento.
2. Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.
3. Si el tiempo de cocción preprogramado supera el tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione tecla DETENER/BORRAR y vuelva a programarlo. Consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.
4. Consulte IDEAS BÁSICAS PARA LA DESCONGELACIÓN RÁPIDA en la página E-25.

* Suponga que desea establecer el tiempo total de cocción para la Descongelación rápida en 30 minutos con memoria 12 usando la Entrada de repetición de dígito.

Procedimiento	Pantalla
[→] X 2	
1 Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.	
[2] [2]	
2 Introduzca el número de la memoria.	

NOTAS:

1. Siga los pasos 3-6 de la parte izquierda de la página E-17 para completar el procedimiento.
2. Presione la tecla ESTABLECER MEMORIA dos veces en 2 segundos.
3. Si el tiempo de cocción preprogramado supera el tiempo máximo, la pantalla mostrará el código de error EE9. Para borrar el código de error, presione tecla DETENER/BORRAR y vuelva a programarlo. Consulte Tiempo máximo de cocción en la página E-18.
4. Consulte IDEAS BÁSICAS PARA LA DESCONGELACIÓN RÁPIDA en la página E-25.

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd17 17 4/17/09 3:08:36 PM

Tiempo máximo de cocción

1. Nivel de potencia del 100%~60%: el tiempo máximo de cocción total de todas las etapas de cocción es de 60 minutos.
2. Nivel de potencia del 50%~10%: el tiempo máximo de cocción total de todas las etapas de cocción es de 120 minutos.
3. Cocción en varias etapas: el tiempo máximo de cocción está limitado por el siguiente cálculo. Cada etapa tiene un nivel de potencia del 100~60% o un nivel de potencia del 50~10%.

Cálculo del Tiempo máximo de cocción

$$\text{Tiempo total de cocción del nivel de potencia del 100~60\%} + \frac{\text{Tiempo total de cocción del nivel de potencia del 50~10\%}}{2} \leqq 60 \text{ minutos}$$

* Suponga que quiere cocinar durante 5 minutos al 100% en la primera etapa, 15 minutos al 80% en la segunda etapa, 40 minutos al 30% en la tercera etapa y 20 minutos al 10% en la cuarta etapa. En este caso, el tiempo de cocción real es de 80 minutos y el tiempo calculado es de 50 minutos. Consulte el cálculo a continuación.
[5 min + 15 min] + [(40 min + 20 min)/2] $\leqq$ 60 min

4. Nivel de potencia del 0%: se puede introducir un máximo de 99 minutos y 99 segundos para una etapa (4 etapas como máximo).
5. Descongelación rápida: el tiempo máximo de descongelación es de 90 minutos. Consulte Cálculo del Tiempo máximo de cocción más arriba

OTRAS FUNCIONES INTERESANTES

MODO DEMOSTRACIÓN

Para realizar una demostración, presione la tecla MANUAL/REPETIR, 0 y, a continuación, presione la tecla INICIAR y manténgala presionada durante 3 segundos. Ahora se puede realizar una demostración de las funciones de cocción sin potencia en el horno. El contador realiza la cuenta atrás rápidamente.
Para cancelarla, presione la tecla MANUAL/REPETIR, 0 y, a continuación, la tecla DETENER/BORRAR o desconecte el horno.
Para realizar una cocción al usar el modo demostración, presione la tecla MANUAL/REPETIR, introduzca el tiempo y presione la tecla INICIAR. Tras la cocción, presione la tecla DETENER/BORRAR para volver a la Demostración.
Si está en el modo Demostración, el horno no se apagará automáticamente aun cuando no lo utilice durante más de tres minutos.

SUPERVISIÓN

La función Supervisión se utiliza para comprobar el nivel de potencia durante la cocción.
Para comprobar el nivel de potencia, presione la tecla NIVEL POTENCIA y se mostrará el nivel de potencia. Mientras mantenga presionada la tecla NIVEL POTENCIA, se muestra el nivel de potencia. Cuando deje de presionar la tecla NIVEL POTENCIA, la pantalla volverá mostrar la información anterior.

ESPAÑOL

_05-18_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd18 18 4/17/09 3:08:36 PM

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIE EL HORNO A INTERVALOS REGULARES Y EXTRAIGA LAS ACUMULACIONES DE RESIDUOS DE ALIMENTOS. Mantenga limpio el horno porque de lo contrario podría deteriorarse la superficie. Esto podría afectar adversamente la vida útil del aparato y es posible que pueda dar lugar a situaciones peligrosas.

PRECAUCIONES MUY IMPORTANTES

- NO HAGA FUNCIONAR EL HORNO SIN ESTAR LA TAPA CONTRA SALPICADURAS EN SU LUGAR.
- NO QUITE LA TAPA CONTRA SALPICADURAS A MENOS QUE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÉ DESCONECTADO DE LA TOMA DE CORRIENTE, PORQUE LA ANTENA ROTATIVA, QUE SE ENCUENTRA UBICADA EN EL TECHO, FUNCIONA DURANTE 1 MINUTO DESPUÉS DE ABRIR LA PUERTA Y PODRÍA CAUSAR LESIONES.
- NO UTILICE LÍQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, DETERGENTES ABRASIVOS O ESTROPAJOS EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.
- NO ROCÍE DIRECTAMENTE AGUA SOBRE EL HORNO. ESTO PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, FUGAS DE ELECTRICIDAD O DAÑOS EN EL HORNO.
- EL HORNO NO DEBERÁ LIMPIARSE CON UN CHORRO DE AGUA.
- SI EL HORNO NO SE MANTIENE LIMPIO, SE PODRÍA PRODUCIR UN DETERIORO DE SU SUPERFICIE QUE PODRÍA AFECTAR ADVERSAMENTE LA VIDA ÚTIL DEL APARATO Y ES POSIBLE QUE PUEDA DAR LUGAR A SITUACIONES PELIGROSAS.
- NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA ANTENA. NO SE HA DISEÑADO PARA PODER RETIRARSE.

EXTERIOR DEL HORNO

La superficie exterior del horno se puede limpiar fácilmente mezclando agua con un jabón suave. Asegúrese de limpiar todo el jabón con un paño húmedo y seque el exterior con un paño suave.

PANEL DE CONTROL

Abra la puerta antes de realizar la limpieza para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar al panel de control. Utilizando un paño humedecido en agua solamente, páselo suavemente por el panel hasta que quede limpio. Evite utilizar agua en exceso. No utilice ningún limpiador químico o abrasivo porque el panel podría estropearse y no podrían utilizarse las teclas.

INTERIOR DEL HORNO

1) Para limpiar el horno fácilmente, y también por motivos de higiene, elimine los alimentos salpicados o derramados pasando un paño o esponja suaves que estén húmedos. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y frote varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. El agua salpicada acumulada podría sobrecalentarse y producir humo o fuego, así como un arco eléctrico.
2) Mantenga limpia en todo momento la base de cerámica. Si deja grasa dentro del horno, ésta podría recalentarse, emitir humo o incendiarse la próxima vez que encienda el horno.
   Si hace funcionar la unidad con una excesiva acumulación de residuos podría cuartearse o romperse la base de cerámica. No haga funcionar la unidad con una base de cerámica cuarteada o rota.

PRECAUCIÓN:

NO QUITE LA BASE DE CERÁMICA DEL HORNO.

3) Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
4) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

TAPA CONTRA SALPICADURAS (MARCO Y TAPA)

UNA VEZ A LA SEMANA COMO MÍNIMO, QUITE LA TAPA CONTRA SALPICADURAS Y LAVE SUS DOS LADOS CON UNA SOLUCIÓN DE DETERGENTE SUAVE. LA GRASA ACUMULADA PODRÍA RECALENTARSE Y PRODUCIR HUMO. LA GRASA RECALENTADA PODRÍA QUEMAR LA TAPA CONTRA SALPICADURAS. LA TAPA CONTRA SALPICADURAS SE ENCUENTRA EN LA PARTE SUPERIOR DEL HORNO Y SE PUEDE RETIRAR FÁCILMENTE. NO SE OLVIDE DE DESENCHUFAR LA CLAVIJA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.

TAPA CONTRA SALPICADURAS (marco y tapa)
Retire la tapa contra salpicaduras como se muestra en la Figura 2 y separe el marco de la tapa.

Cómo retirar la tapa contra salpicaduras
Recuerde desenchufar la clavija del cable de alimentación. Gire los dos retenes que aseguran la tapa a la parte superior del interior del horno como se muestra en la Figura 2. A continuación, tire suavemente de la tapa hacia abajo para separarla de la parte superior del interior del horno. A continuación, separe la tapa del marco. Hay cuatro clips que la mantienen en su lugar.

TAPA:
Limpie con un paño suave humedecido con una solución de detergente suave cualquier resto de grasa, derrames o salpicaduras de la tapa de la parte superior del interior del horno.
No sumerja la tapa contra salpicaduras ni la lave.

MARCO:
Limpie con un paño suave humedecido con una solución de detergente suave cualquier resto de grasa, derrames o salpicaduras del marco. Rasque los derrames o salpicaduras endurecidos con una espátula de plástico. **No utilice cepillos metálicos o utensilios afilados**, ya que cualquier ralladura en el marco puede hacer que se combe o se rompa al calentarse. Para eliminar los derrames o salpicaduras endurecidos, humedezca el marco con una solución de detergente suave durante un breve espacio de tiempo. **No utilice detergentes con aceite de naranja**, ya que podría hacer que se derritiese el marco.

Cómo instalar la tapa contra salpicaduras
Recuerde desenchufar la clavija del cable de alimentación. Vuelva a colocar la tapa en el marco. Inserte la sección A (2) en los dos orificios de la parte posterior del interior del horno y, a continuación, inserte la sección B en los dos orificios de la parte superior del interior del horno como se muestra en la Figura 2. A continuación coloque los retenes en su lugar.

CUBIERTA DE LA ANTENA
Si la cubierta de la antena presenta grasa, derrames o salpicaduras, limpie la cubierta de la antena con un paño suave humedecido con una solución de detergente suave. **No utilice cepillos metálicos o utensilios afilados** ya que cualquier ralladura en la cubierta de la antena puede hacer que se combe o se rompa al calentarse.

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd19 19 4/17/09 3:08:42 PM

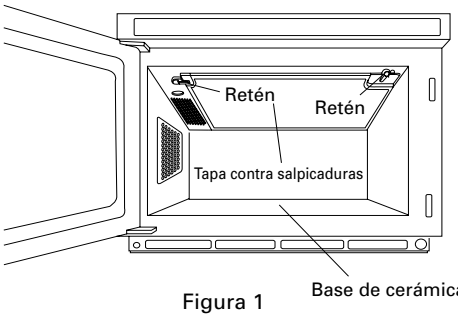


Figura 1

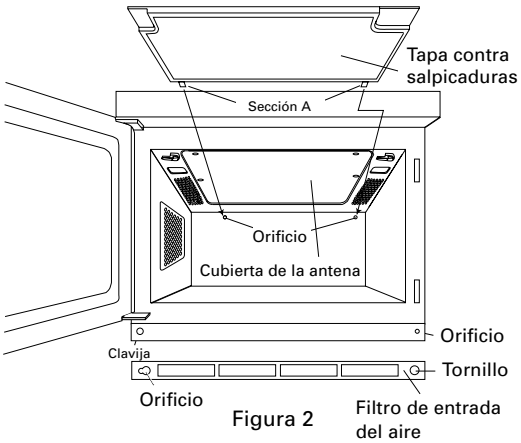


Figura 2

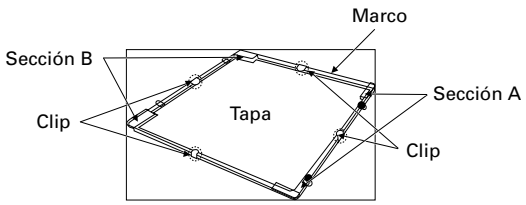


Figura 3 Tapa contra salpicaduras

PUERTA

Para quitar todos los rastros de suciedad, limpie con regularidad los dos lados de la puerta, las juntas y las superficies adyacentes con un paño suave humedecido. Siempre mantenga las juntas de la puerta y de las superficies de sellado limpias para que no se acumule grasa, derrames o salpicaduras. Si se producen acumulaciones se podrían producir escapes de microondas del horno.

FILTRO DE ENTRADA DEL AIRE

Mantenga limpio el filtro de entrada del aire. Limpie el filtro de entrada del aire cada dos semanas (el equivalente a 100 horas de uso) o más a menudo para un uso intensivo. Consulte Ajuste personalizado 8 Contador del filtro de entrada del aire en la página E-11. Afloje el tornillo que sujeta el filtro del entrada del aire al horno y muévalo hacia la izquierda un poco para retirar el filtro de la clavija. Lave el filtro en agua templada jabonosa y séquelo con un paño suave. Después de limpiarlo, vuelva a poner el filtro de entrada del aire en el horno. Limpie el filtro cada dos semanas. El tornillo se puede aflojar y apretar tanto con los dedos como con una moneda.

PRECAUCIÓN:

NO RETIRE EL FONDO DE CERAMICA DEL HORNO.

NOTAS:

1. Instale la tapa contra salpicaduras de modo apropiado. Si hace funcionar el horno sin haber instalado correctamente la tapa contra salpicaduras, se podrían dañar los componentes del interior del horno y podría reducirse la vida útil prevista del horno.

Cambio de la lámpara del horno

Desconecte el horno antes de quitar la tapa para acceder a la lámpara, y reemplace la lámpara (25W/240V). Asegúrese de que la tapa queda bien fijada al chasis del horno después de reemplazar la lámpara.

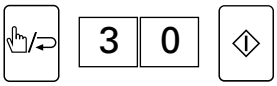
ESPAÑOL

_19-20_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd20 20 8/23/12 11:19:38 AM

COMPROBACIÓN PARA EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Consulte los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.

1. Alimentación eléctrica
   Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.
   Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.
2. Cuando abre la puerta:
   A. ¿Se enciende la lámpara del horno? SÍ _____NO_____
3. Ponga una taza CON unos 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta.
   Presione estas teclas.



   A. ¿Se enciende la lámpara del horno? SÍ _____NO_____
   B. ¿Se enciende el indicador de encendido? SÍ _____NO_____
   C. Al pasar los 30 segundos, ¿está caliente el agua? SÍ _____NO_____

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es "NO", llame a su distribuidor o a un agente de servicio de SHARP autorizado y notifíquele los resultados de sus comprobaciones.

IMPORTANTE:

1. Si la pantalla no muestra nada aun cuando el enchufe está conectado correctamente, es posible que el horno se haya apagado automáticamente. Abra la puerta del horno para utilizarlo. Consulte ANTES DE UTILIZARLO en la página E-4.

NOTA:

1. Si el tiempo que aparece en la pantalla se reduce con mucha rapidez, compruebe el modo Demostración en la página E-18.

MODO DE ERROR

Si apareciese algún indicador de error en la pantalla, siga estas instrucciones.

Modo EE	Motivo	Acción requerida
EE 1, EE 2	Avería de un magnetrón	Llame al servicio de mantenimiento.★
EE 3	Avería de ambos magnetrones	Llame al servicio de mantenimiento.
EE 4	Voltaje demasiado alto	Llame al servicio de mantenimiento.
EE 5	Voltaje demasiado bajo	Llame al servicio de mantenimiento.
EE 7	Temperatura del interior del horno o de un componente demasiado alta	Compruebe que nada esté bloqueando los orificios de entrada de aire en la parte posterior del horno o que el horno esté demasiado caliente. Corrija esta situación. Espere unos minutos y vuelva a intentarlo. Si continúa produciéndose el problema, llame al servicio de mantenimiento.
EE 8	Avería del circuito	Llame al servicio de mantenimiento.
EE 9	Se ha superado el tiempo máximo de cocción.	Compruebe la NOTA sobre COCCIÓN DE CANTIDAD DOBLE/TRIPLE CON MEMORIA en la página E-5, NOTA 2 para Cocción en una sola etapa o NOTA 2 para COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS en la página E-6 del Manual de instrucciones. Presione la tecla DETENER/BORRAR y vuelva a introducir la información reduciendo el tiempo total de cocción o los niveles de potencia.
EE 0	Avería del motor del ventilador de refrigeración o de otro motor. La tapa contra salpicaduras no está instalada correctamente.	Motor del ventilador de refrigeración u otro motor Llame al servicio de mantenimiento. Tapa contra salpicaduras Compruebe que la tapa contra salpicaduras esté correctamente instalada. Si continúa produciéndose el problema, llame al servicio de mantenimiento. (Consulte la página E-19 - E-20)

★ EE 1 y EE 2: En caso de avería en un magnetrón, se puede utilizar el horno hasta que se realice el mantenimiento cambiando el Ajuste personalizado para que pueda funcionar con un solo magnetrón (consulte la página E-12). No obstante, compruebe atentamente los alimentos ya que será necesario tiempo de cocción adicional al utilizar un único magnetrón.

Presione la tecla DETENER/BORRAR para borrar el indicador de error. Siempre que aparezca un código de error, compruebe el motivo y llame al servicio de mantenimiento, excepto en el caso de los errores EE7 y EE9. En el caso del error EE7, siga lo indicado en Acción requerida y, si sigue apareciendo EE7, llame al servicio de mantenimiento.

_21-21_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd21 21 4/17/09 3:08:52 PM

MODO DE MANTENIMIENTO

En caso de que aparezcan en la pantalla cualquiera de los siguientes indicadores de mantenimiento, siga la instrucción apropiada:

Modo CC	Motivo	Acción requerida
CC1 CC2	El tiempo de funcionamiento de los magnetrones supera las 1.250 horas.	**Llame al servicio de mantenimiento para sustituir las piezas con rapidez. Tras 1.250 horas de funcionamiento de los magnetrones, no es posible obtener el resultado de cocción deseado ya que la potencia de las microondas se reduce.** Si no se sustituyen las piezas que han superado el tiempo de funcionamiento recomendado, se podrían producir fallos en el horno de microondas.
CC4	El tiempo de funcionamiento de la unidad de control, los relés y los interruptores supera las 200.000 veces.	
CC3	El tiempo de funcionamiento del motor de extracción de gases supera las 3.000 horas.	Aunque se muestra CC3, seguirá pudiendo utilizar el horno durante breves periodos de tiempo. Llame al servicio de mantenimiento para sustituir las piezas con rapidez.

NOTAS:

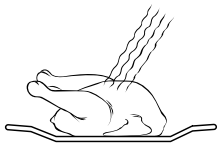
1. El indicador CC y " * " aparecerá en la pantalla cuando se supere la vida útil recomendada de las piezas. El indicador CC y " * " se puede borrar presionando la tecla DETENER/BORRAR. Llame al servicio de mantenimiento para sustituir las piezas con rapidez. Si no se sustituyen las piezas que han superado el tiempo de funcionamiento recomendado, se podrían producir fallos en el horno de microondas.
2. Si se produce un modo de mantenimiento o varios modos de mantenimiento al mismo tiempo, la pantalla mostrará CC y los números de los modos separados por un punto. Por ejemplo, si se produce CC1, la pantalla mostrará CC y 1 o, si se produce CC2 y CC4 al mismo tiempo, la pantalla mostrará CC y 2.4.
3. EE1 o EE2 aparecerá en la pantalla y el horno ya no estará disponible al alcanzar las 4.000 horas de funcionamiento de los magnetrones.

CONSEJOS ÚTILES

LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS MICROONDAS

Las microondas del horno hacen que las moléculas del agua vibren dentro de los alimentos. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que los alimentos se descongelen, calienten o cuezan.

Alimentos



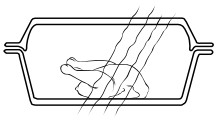
Las microondas son absorbidas por los alimentos

LA VAJILLA APROPIADA

Vidrio, cerámica de vidrio y porcelana

Las vajillas resistentes al calor hechas de vidrio, cerámica de vidrio así como la porcelana son apropiadas. No obstante, la vajilla no debe tener ni elementos metálicos (p. ej. no debe ser de cristal de plomo) ni baños metálicos (p. ej. borde de oro, azul cobalto).

Vidrio, porcelana, cerámica, plástico, papel, etc.



Las microondas lo atraviesan

Cerámica

La cerámica suele ser apropiada. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en la vajilla. La humedad calienta el material y puede provocar que se cuartee.

Vajillas de plástico y de papel

Las vajillas de plástico y de papel resistentes a altas temperaturas y apropiadas para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe las indicaciones del fabricante.

Lámina plástica para microondas

O lámina resistente a altas temperaturas es adecuada para cubrir o envolver alimentos. Observe las indicaciones del fabricante.

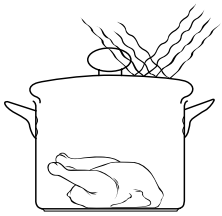
Bolsas para asar

Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. No cierre las bolsas con grapas metálicas ya que la grapa pude hacer que se derrita la película de la bolsa. Para cerrarla utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor. Láminas no resistentes al calor, como p. ej. láminas para conservar alimentos frescos, no se recomiendan para ser usadas en el horno de microondas.

Metal

Normalmente, no se debe usar porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no llegan a tener contacto con las comidas que se encuentran dentro de recipientes metálicos. Pero existen excepciones. Se pueden usar estrechas tiras de papel de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (p. ej. las alas de un pollo).

Metal



Las microondas son reflejadas

Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (p. ej. en platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida. Por ejemplo, las bandejas de aluminio se deben llenar, como mínimo, entre 2/3 y 3/4 de su volumen. Es recomendable pasar los alimentos a recipientes aptos para la cocción por microondas.

Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes interiores del horno. En caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas.

Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico, o dotada de piezas o accesorios metálicos, como, por ejemplo, tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

ESPAÑOL

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd22 22 4/17/09 3:08:59 PM

PROBAR LA APTITUD DE VAJILLA

Si no está seguro de si su vajilla es apropiada para la cocción por microondas realice la siguiente prueba: ponga la vajilla en el horno y al lado o encima de la misma un recipiente de vidrio con 150 ml de agua. Encienda el horno durante 1-2 minutos a máxima potencia. Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No realice esta prueba con vajilla de plástico porque podría fundirse.

INFORMACIÓN ACERCA DEL NIVEL DE POTENCIA

Potencia del 100%-70%:

La alta potencia es perfecta para calentar o regenerar alimentos. Podrá utilizarla también para hervir alimentos y luego seguir cocinando con menos potencia (arroz o fideos por ejemplo).

Potencia del 60%-40%:

Para tiempos de cocción prolongados y alimentos de tipo compacto.

Potencia del 30%-20%:

Para una cocción suave y menús delicados. También para cocer a fuego lento o para fideos o arroz.

Potencia del 10%:

El nivel de baja potencia se emplea principalmente para descongelar. También podrá utilizarlo para cocinar menús delicados tales como salsas con queso.

Básicamente se recomienda cubrir los alimentos para cocinarlos o recalentarlos. Además puede rociar con un poco de agua los alimentos (también puede utilizar agua salada o incluso caldo).

El vapor de agua mantiene húmedos los alimentos y ayuda a cocinar de forma más rápida.

GRÁFICA DE COCCIÓN Y RECETAS

R1500AT	Menú	Temp. inicial	Niveles de potencia de microondas	200 g	400 g	600 g	Comentario
DESCON-GELACIÓN	Carne	-18 °C	10%	5'20" aprox.	8' aprox.	12' aprox.	Dé la vuelta a los alimentos al transcurrir la mitad del tiempo de descongelación total. Tiempo de reposo: 10 minutos aproximadamente
	Aves	-18 °C	10%	5'20" aprox.	8'30" aprox.	13' aprox.	
	Pescado	-18 °C	10%	5'20" aprox.	8'30" aprox.	11' aprox.	
	Fruta	-18 °C	10%	4' aprox.	7'30" aprox.	—	
	*Pastel (sin fruta ni queso)	-18 °C	10%	1'40" aprox.	2'10" aprox.	2'40" aprox.	
	*Pastel de crema	-18 °C	10%	1'30" aprox.	2'50" aprox.	—	
	Camarones	-18 °C	10%	5' aprox.	8'30" aprox.	12' aprox.	
	**Carne fría	-18 °C	10%	4' aprox.	6'30" aprox.	9' aprox.	
RECALENTA-MIENTO	Sopla, caldo	5±2 °C	100%	1'10" aprox.	2'10" aprox.	3'10" aprox.	Cubra con papel de aluminio para microondas o una tapa. Remueva bien después de recalentar.
	Sopa, crema	5±2 °C	100%	1'20" aprox.	2'20" aprox.	3'20" aprox.	
	Guisos	5±2 °C	100%	1'20" aprox.	2'20" aprox.	3'30" aprox.	
	Acompañamientos, fideos	5±2 °C	100%	1'10" aprox.	2' aprox.	2'50" aprox.	
	Acompañamientos, arroz	5±2 °C	100%	1'10" aprox.	2' aprox.	2'50" aprox.	
	Acompañamientos, patatas	5±2 °C	100%	1'10" aprox.	2' aprox.	3' aprox.	
	Acompañamientos, verduras	5±2 °C	100%	1'10" aprox.	2' aprox.	2'50" aprox.	
	Judías en salsa de tomate	5±2 °C	100%	1'20" aprox.	2'20" aprox.	—	
	Goulash, ragú	5±2 °C	100%	1'30" aprox.	2'30" aprox.	3'30" aprox.	—
	*Carne (150 g)	5±2 °C	100%	1' aprox.	1'40" aprox.	—	
	*Salchichas (50 g)	5±2 °C	100%	20 s aprox.	30 s aprox.	50 s aprox.	
COCCIÓN	Acompañamientos, patatas	20±2 °C	100%	2'50" aprox.	5'30" aprox.	6'30" aprox.	Utilice la tapa de la cacerola. Remueva al transcurrir la mitad del tiempo de cocción total.
	Acompañamientos, verduras	20±2 °C	100%	3'20" aprox.	5'30" aprox.	7'30" aprox.	

* Indicaciones por porciones (1, 2 ó 3 porciones) no en gramos.

**Quite las porciones descongeladas. Tiempo de reposo: 10 minutos aproximadamente

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd23 23 4/17/09 3:08:59 PM

R2100AT	Menú	Temp. inicial	Niveles de potencia de microondas	200 g	400 g	600 g	Comentario
DESCON-GELACIÓN	Carne	-18 °C	10%	4' aprox.	5'50" aprox.	8'30" aprox.	Dé la vuelta a los alimentos al transcurrir la mitad del tiempo de descongelación total. Tiempo de reposo: 10 minutos aproximadamente
	Aves	-18 °C	10%	4'20" aprox.	6'30" aprox.	9'30" aprox.	
	Pescado	-18 °C	10%	4' aprox.	5'30" aprox.	7'30" aprox.	
	Fruta	-18 °C	10%	2'50" aprox.	5'20" aprox.	—	
	*Pastel (sin fruta ni queso)	-18 °C	10%	1' aprox.	1'40" aprox.	2' aprox.	
	*Pastel de crema	-18 °C	10%	1'25" aprox.	2'10" aprox.	—	
	Camarones	-18 °C	10%	4' aprox.	6'30" aprox.	9' aprox.	
	**Carne fría	-18 °C	10%	3' aprox.	5'30" aprox.	8' aprox.	
RECALENTA-MIENTO	Sopla, caldo	5±2 °C	100%	50 s aprox.	1'30" aprox.	2'20" aprox.	Cubra con papel de aluminio para microondas o una tapa. Remueva bien después de recalentar.
	Sopa, crema	5±2 °C	100%	1' aprox.	1'40" aprox.	2'40" aprox.	
	Guisos	5±2 °C	100%	1' aprox.	1'40" aprox.	2'40" aprox.	
	Acompañamientos, fideos	5±2 °C	100%	40 s aprox.	1'10" aprox.	2' aprox.	
	Acompañamientos, arroz	5±2 °C	100%	40 s aprox.	1'20" aprox.	2' aprox.	
	Acompañamientos, patatas	5±2 °C	100%	40 s aprox.	1'30" aprox.	2'10" aprox.	
	Acompañamientos, verduras	5±2 °C	100%	50 s aprox.	1'30" aprox.	2'10" aprox.	
	Judías en salsa de tomate	5±2 °C	100%	55 s aprox.	1'50" aprox.	—	
	Goulash, ragú	5±2 °C	100%	1' aprox.	2' aprox.	2'50" aprox.	—
	*Carne (150 g)	5±2 °C	100%	40 s aprox.	1'20" aprox.	—	
	*Salchichas (50 g)	5±2 °C	100%	15 s aprox.	25 s	40 s	
COCCIÓN	Acompañamientos, ragú, patatas	20±2 °C	100%	2' aprox.	3'30" aprox.	5' aprox.	Utilice la tapa de la cacerola. Remueva al transcurrir la mitad del tiempo de cocción total.
	Acompañamientos, ragú, verduras	20±2 °C	100%	2'10" aprox.	3'50" aprox.	5'20" aprox.	

* Indicaciones por porciones (1, 2 ó 3 porciones) no en gramos.

**Quite las porciones descongeladas. Tiempo de reposo: 10 minutos aproximadamente :

R1500AT	Menú	Temp. inicial	Niveles de potencia de microondas	1 porción	2 porciones
PRODUCTOS ESPECIALES	Bollería	20±2 °C	100%	8 s aprox.	–
	*Donuts/Berliner	20±2 °C	100%	8 s aprox.	12 s aprox.
	*Boucheés à la reine	20±2 °C	100%	14 s aprox.	20 s aprox.
	*Hamburguesas	5±2 °C	100%	1' aprox.	1'40"
	*Hamburguesas con queso	5±2 °C	50%	1' aprox.	1'50"
	Tostadas y beicon (140 g)	20±2 °C	100%	14 s aprox.	–
	Huevos revueltos y beicon (140 g)	5±2 °C	100%	40 s aprox.	–

R2100AT	Menú	Temp. inicial	Niveles de potencia de microondas	1 porción	2 porciones
ESPECIALES	Bollería	20±2 °C	100%	6 s aprox.	–
	*Donuts/Berliner	20±2 °C	100%	5 s aprox.	8 s aprox.
	*Boucheés a la reine	20±2 °C	100%	10 s aprox.	15 s aprox.
	*Hamburguesas	5±2 °C	100%	35 s	1'10"
	*Hamburguesas con queso	5±2 °C	50%	50 s	1'40"
	Tostadas y beicon (40 g)	20±2 °C	100%	10 s	–
	Huevos revueltos y beicon (140 g)	5±2 °C	100%	40 s	–

* Indicaciones por porciones (1, 2 ó 3 porciones) no en gramos.

ESPAÑOL

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd24 24 4/17/09 3:08:59 PM

Recetas



Tortilla

Rocíe un plato normal con aceite. Bata tres huevos con algo de sal y pimienta. Ponga los huevos batidos en el plato y cocínelos durante 1 minuto 20 segundos/45 segundos aproximadamente. Añada (2 cucharadas) el relleno que desee (ragú, verduras) y vuelva a cocinar durante unos 20/10 segundos.

Huevos revueltos

Mezcle dos huevos con sal, pimienta y un poco de leche. Cocine durante 1 minuto 10 segundos/45 segundos aproximadamente revolviendo tres veces durante el tiempo de cocción total.

Beicon

Ponga dos lonchas finas de beicon entre hojas de papel de cocina y cocínelas durante 30/15 segundos aproximadamente.

Tostada hawaiana

Prepare una tostada y úntela con mantequilla. Ponga una rebanada de jamón, piña y queso en un plato y cocínelos durante 25/20 segundos aproximadamente. Después de cocinarlos, póngalos sobre la tostada preparada.

Chocolate caliente con nata

Ponga 150 ml de leche en una taza grande. Agregue 30 g de chocolate negro (porciones). Remueva y cocine durante 1 minuto/ 40 segundos. Remueva de nuevo una vez mientras se cocina. Añada algo de nata batida y sirva con chocolate en polvo por encima.

Sugerencia: La primera vez hace referencia a 1.500 W; la segunda, a 2.100 W.
Todas las recetas se cocinan con una potencia de microondas del 100%.

TABLA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Esta tabla ha sido diseñada especialmente para pequeñas porciones de alimentos. En el programa de descongelación rápida podrán utilizarse los alimentos siguientes:

1. Filetes de vacuno
2. Chuletas de cordero
3. Chuletas de cerdo
4. Trozos de pollo
5. Filetes de pescado

El horno ha sido preprogramado con un tiempo y nivel de potencia que harán que los alimentos listados arriba se descongelen fácilmente.

IDEAS BÁSICAS PARA LA DESCONGELACIÓN RÁPIDA

- Deje siempre en reposo los alimentos, de 10 a 30 minutos, después de descongelarlos para igualar la temperatura y producir mejores resultados en la descongelación.
- Compruebe los alimentos después de haberlos dejado reposar. Si no están descongelados completamente, continúe con la descongelación al 20% de potencia durante más tiempo.
- Elija alimentos con un grosor uniforme. Esto producirá mejores resultados en la descongelación. Los alimentos de grosor diferente requerirán ser tapados con pequeñas piezas de papel de aluminio para impedir una descongelación excesiva.
- En cuanto a los alimentos que no están en la lista de la tabla, consulte la tabla de descongelación manual.
- Cuando descongele trozos de pollo, filetes, chuletas y pescado, descongélelos por separado en capas planas sencillas y, si es necesario, ponga plástico de congelador entre las capas para separarlas. Esto asegurará una descongelación uniforme.

	ALIMENTOS	200 g	400 g	600 g	MÉTODO
R-1500AT	Filetes Chuletas de cerdo o cordero	1'30"-1'50"	2'40"-3'00"	4'00"-4'20"	1. Ponga los alimentos con las partes más finas en el centro y en una capa solamente. Si las porciones se pegan unas a otras, sepárelas lo antes posible. 2. Tape las partes más finas con papel de aluminio para microondas en caso de ser necesario. 3. Dé la vuelta a los alimentos y muévalos después de oír el sonido. Después de darles la vuelta, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio. Después de la descongelación, deje los alimentos en reposo de 10 a 30 minutos.
R-2100AT	Trozos de pollo Filetes de pescado	1'-1'20"	1'50"-2'10"	2'50"-3'10"	

_22-25_R-1500AT&R-2100AT_ES.indd25 25 4/17/09 3:09:00 PM

(D) TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	230 V, 50 Hz , Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	16 A
Wechselstrom erforderlich	R-1500AT 2,3 kW R-2100AT 3,0 kW
Leistungsabgabe	R-1500AT 1500 W (IEC 60705) R-2100AT 2100 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B)
Geräuschpegel	weniger als 70dB(A)
Außenabmessungen	445 mm (B) x 346 mm (H) x 573 mm (T) (einfach) 445 mm (B) x 692 mm (H) x 573 mm (T) (zwei Geräte übereinander)
Garraumabmessungen	356 mm (B) x 177 mm (H) x 326 mm(T)
Garrauminhaltca.	21 Liter
Gleichmäßiges Garen	Drehantennen-System
GewichtCa.	33,5 kg

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
Dieses Produkt ist ausschließlich für die kommerzielle Anwendung bestimmt und fällt somit aus dem Rahmen von Verordnung (EG) 1275/2008 zur Durchführung der EU-Richtlinie 2005/32/EG hinsichtlich Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch im Bereitschafts- und im Aus-Zustand. Sharp empfiehlt nicht, das Produkt für den Haushaltsgebrauch zu verwenden, und übernimmt bei derartiger Verwendung keine Haftung.

(F) FICHE TECHNIQUE

Tension alternative du secteur	230 V, 50Hz , Monophasé
Fusible/Disjoncteur de distribution	16A
Tension CA requise	R-1500AT 2,3 kW R-2100AT 3 kW
Puissance restituée	R-1500AT 1500 W (IEC 60705) R-2100AT 2100 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz* (Groupe 2 / Classe B)
Niveau Sonore	inférieur à 70 dB (A)
Dimensions extérieures	445mm(l) x 346mm(H) x 573mm(P) (Un four) 445mm(l) x 692mm (H) x 573mm (P) (Deux fours superposés)
Dimensions de la cavité	356mm(l) x 177mm(H) x 326mm(P)
Capacité du fourEnv.	21 litres
Uniformité de Cuisson	Système d'antenne tournante
Poidsenv.	33,5 kg

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
Ce produit est prévu pour une utilisation commerciale et en tant que tel n'est pas concerné par le Règlement (CE) 1275/2008 portant application de la Directive 2005/32/CE sur les exigences en matière d'écoconception relatives à la consommation d'énergie en mode veille et en mode arrêt. Sharp ne recommande pas l'utilisation de ce produit à des fins domestiques et se dégage de toute responsabilité en cas d'une telle utilisation.

(NL) SPECIFICATIES

Wisselstroomlijnspanning	230V, 50hz, enkele fase
Distributielijnzekering/stroomonderbreker	16A
Vereiste wisselstroom	R 1500AT 2,3kW R 1500AT 3,0kW
Uitvoervermogen	R 1500AT 1500W (IEC 60705) R-2100AT 2100W (IEC 60705)
Microgolffrequentie	2450MHz* (groep 2 / klasse B)
Geluidsniveau	minder dan 70dB(A)
Afmetingen buitenkant	445mm(B) x 346mm(H) x 573mm(D) (één over) 445mm(B) x 692mm (H) x 573mm (D) (twee ovens op elkaar)
Afmeting binnenkant	356mm(B) x 177mm(H) x 326mm(D)
Ovencapaciteit Ongeveer	21 liter
Kookuniformiteit	Roterend antennesysteem
Gewicht	Ca. 33,5kg

* Dit product voldoet aan de vereisten van de Europese norm EN55011. In overeenstemming met deze standaard wordt dit product geclassificeerd als 2 klasse B apparatuur. Groep 2 betekent dat de apparatuur opzettelijk radiofrequentievermogen in de vorm van elektromagnetische straling voor het verwarmen van van voedsel genereert. Klasse B apparatuur dat het uitrustings dat geschikt is in binnenlandse ondernemingen gebruikt te worden.
Dit product werd alleen voor commercieel gebruik ontworpen en als zodanig valt het buiten het bereik van Verordening (EG) nr. 1275/2008 van de Commissie van 17 december 2008 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Richtlijn 2005/32/EG van het Europees Parlement en de Raad, wat betreft voorschriften inzake ecologisch ontwerp voor het elektriciteitsverbruik van elektrische en elektronische huishoud- en kantoorapparatuur in de stand by-stand en de uit-stand. Sharp raadt af om het product voor huishoudelijke doeleinden te gebruiken en aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor dergelijk gebruik.

R-1500AT&R-2100AT_SPECIFICATIONS134 134 2/13/2014 2:26:33 PM

I DATI TECNICI

Tensione di Linea CA	230V, 50Hz , Fase singola
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	16A
Tensione di alimentazione	R-1500AT 2,3kW R-2100AT 3,0kW
Potenza erogata	R-1500AT 1500W (IEC 60705) R-2100AT 2100W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450MHz* (Gruppo 2 / Classe B)
Livello suono	meno di 70 dB(A)
Dimensioni esterne	445mm(L) x 346mm(A) x 573mm(P)(Singolo) 445mm(L) x 692mm (A) x 573mm (P)(Due forni sovrapposti)
Dimensioni cavità	356mm(L) x 177mm(A) x 326mm(P)
Capacità forno	Circa 21 litri
Uniformità di cottura	Sistema ad antenna rotante
Peso	Circa 33,5 kg

* Il prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
Questo prodotto è progettato esclusivamente per applicazioni commerciali e in quanto tale non rientra nelle competenze del Regolamento (CE) 1275/2008 di recante misure di esecuzione della Direttiva UE 2005/32/CE per quanto riguarda le specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi standby e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio. Sharp non raccomanda l'uso del prodotto per applicazioni domestiche e non accetterà alcuna responsabilità in tal senso.

E ESPECIFICACIONES

Voltaje de la línea ce C.A.	230 V, 50 Hz, monofásico
Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución	16 A
Alimentación de C.A. necesaria	R-1500AT 2,3 kW R-2100AT 3,0 kW
Potencia de salida	R-1500AT 1500 W (IEC 60705) R-2100AT 2100 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas	2450 MHz* (Grupo 2 / Clase B)
Nivel de sonido	menos de 70 dB (A)
Dimensiones exteriores	445 mm (An) x 346 mm (Al) x 573 mm (Pr) (Uno) 445 mm(An) x 692 mm (Al) x 573 mm (Pr) (Dos hornos apilados)
Dimensiones del interior del horno	356 mm (An) x 177 mm(Al) x 326 mm (Pr)
Capacidad del horno	21 litros aprox.
Uniformidad de cocción	Sistema de antena rotatoria
Peso	Aprox. 33,5 kg

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipo del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipo genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipo resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
Este producto ha sido diseñado sólo para uso comercial y como tal no está cubierto por el Reglamento (CE) 1275/2008 por el que se desarrolla la Directiva 2005/32/CE en lo concerniente a los requisitos de diseño ecológico aplicables al consumo de energía eléctrica en los modos preparado y desactivado de los equipos eléctricos. Sharp no recomienda el producto para usos domésticos y no aceptará ninguna responsabilidad por dichos usos.

R-1500AT&R-2100AT_SPECIFICATIONSSec4:135 Sec4:135 2/13/2014 2:26:33 PM

• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRUK •
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •

• Bei Vorliegen eines Prodktmangels können Sie sich zwecks Reparaturabwicklung im Vor-Ort-Service bei Ihnen, direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden.



Garantie mit Quick 48 Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

Gastronomie Profi - Mikrowellengeräte

Sehr geehrter Sharp Kunde,

Ihr Profi-Mikrowellengerät wurde sorgfältig hergestellt und dessen Funktionsfähigkeit einer Endkontrolle unterzogen.

Umfang der Garantie:

Sollte Ihr Profi-Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit zusätzlich zu den gesetzlichen Sachmängelansprüchen, die Ihnen gegen Ihren Verkäufer zustehen, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend "Mangel") bei dem Profi-Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe-innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen.
Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

Garantieleistungen:

Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtungen für Mängel durch kostenlose Reparatur durch einen **Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service.** Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich übernehmen wir.

Im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service werden alle Reklamationen, die von montags und freitags zwischen 8:00 und 18:00 Uhr beim Quick 48 Deutschland, **Tel.: 01806 774277*** (* 0,20 € je Anruf aus dem deutschen Festnetz, und maximal 0,60 € je Anruf aus dem deutschen Mobilfunknetz) und in Österreich **Tel.: 0820 / 500 820**** (€0,145/Min) eingehen, ab dem darauffolgenden Werktag gerechnet, im Regelfall innerhalb 48 Stunden bei Ihnen im Vor-Ort-Service repariert.

Geltendmachung der Garantie:

Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist unter Angabe des Kaufdatums, der Modellbezeichnung und der Seriennummer des Gerätes unter den oben aufgeführten Telefonnummern geltend gemacht werden. Bei der Vor-Ort-Reparatur ist dann der Kaufbeleg, aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und die Seriennummer des Gerätes ergibt, vorzulegen.

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

Garantiegeber: SHARP Electronics GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de

R-1500AT&R-2100AT_SPECIFICATIONSSec1:136 Sec1:136 2/13/2014 2:26:33 PM

D	Hersteller: Autorisierter Vertreter:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japan SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
F	Fabricant: Représentant autorisé:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japon SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
NL	Fabrikant: Geautoriseerd vertegenwoordiger:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japan SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
I	Fabbricante: Rappresentante autorizzato:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Giappone SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK
ES	Fabricante: Representante autorizado:	SHARP Corporation 22-22, Nagaike-cho, Abeno-ku, Osaka 545-8522, Japón SHARP Electronics Europe Ltd. 4 Furzeground Way, Stockley Park, Uxbridge, Middlesex, UB11 1EZ, UK

Gedruckt in Thailand
Imprimé en Thaïlande
Gedrukt in Thailand
Stampato in Thailandia
Impreso en Tailandia
TINSMA065WRRZ-H41