

MANUEL



PROLINE CB231

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

PROLINE

MICRO ONDES COMBI COMBIMAGNETRON

CB231



MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING

FR

NL

ES












PT

EN





TABLE DES MATIÈRES

	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	p. 02
	USTENSILES DE CUISSON.....	p. 06
	DESCRIPTION DU FOUR.....	p. 09
	INSTALLATION.....	p. 10
	PANNEAU DE CONTRÔLE.....	p. 12
	FONCTIONNEMENT.....	p. 13
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 23
	SPÉCIFICATIONS.....	p. 25
	GUIDE DE DÉPANNAGE.....	p. 26
	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	p. 27
	MISE AU REBUT	p. 28

FR

NL

ES

PT

EN

01



! INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- **MISE EN GARDE:** Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- **MISE EN GARDE:** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
- **MISE EN GARDE:** Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
- Laissez un espace libre minimal de 30 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
- N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des





contenants en plastique, en carton ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

- Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
- Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent-elles être prises lors de la manipulation du récipient.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- En ce qui concerne les informations détaillées pour nettoyer les joints de portes, les cavités, les parties adjacentes et les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 23-24.
- Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- Le four à micro-ondes est conçu pour être utilisé en pose libre.
- Appareil de groupe 2 Classe B
Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un





local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).

- L'appareil ne doit pas être placé dans un meuble.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.



- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- La face arrière du four doit être placée contre un mur.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- Avant toute période de non utilisation prolongée du four à micro-ondes, déconnectez-le de l'alimentation électrique en débranchant le câble de la prise électrique.
- La prise d'alimentation est le principal moyen de déconnexion de





- l'appareil et doit donc rester accessible en permanence.
- Le mécanisme de la porte du four à micro-ondes comporte des verrous de sécurité qui stoppent la cuisson lorsque la porte est ouverte. Le four à micro-ondes ne peut donc pas fonctionner lorsque la porte est ouverte. Le fonctionnement du four à micro-ondes avec sa porte ouverte pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier le mécanisme de la porte.
 - Veillez à ce qu'aucun liquide, eau ou autre, ne pénètre à l'intérieur du four par ses orifices de ventilation.
 - Ne placez pas d'objet entre la porte et le four. Veillez à ce que les salissures et résidus de produit de nettoyage ne s'accumulent pas sur les surfaces d'étanchéité.
 - N'utilisez pas de récipient à parois verticales et goulot étroit.
 - Mélangez les liquides à mi-cuisson, puis remettez-les dans le four à micro-ondes pour effectuer la deuxième moitié de la cuisson.
 - Une fois la cuisson terminée, laissez toujours les aliments reposer un moment, mélangez-les ou secouez-les, et vérifiez prudemment leur température avant de les consommer.





USTENSILES DE CUISSON

Il est impératif de s'assurer que les ustensiles conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat à gratin	Respectez les instructions du fabricant. Le fond du plat doit se trouver au minimum à 5 mm au-dessus du plateau rotatif. Une utilisation incorrecte peut provoquer la casse du plateau rotatif.
Vaisselle	Exclusivement la vaisselle compatible avec les fours à micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant. N'utilisez pas d'ustensile fissuré ou ébréché.
Pichets en verre	Retirez toujours leur couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments à des températures peu élevées. La plupart des pichets en verre ne résistent pas à des températures élevées et peuvent se briser.
Ustensiles en verre	Uniquement les récipients en verre thermorésistant conçus pour un usage dans les fours. Vérifiez qu'ils ne comportent aucune décoration métallique. N'utilisez pas d'ustensile fissuré ou ébréché.
Sachets de cuisson au four	Respectez les instructions du fabricant. Ne les fermez pas avec une attache métallique. Faites plusieurs incisions pour que la vapeur puisse sortir.
Assiettes et verres en papier	Uniquement pour cuire/réchauffer sur une durée courte. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Papier essuie tout	Pour recouvrir les aliments pour les réchauffer et absorber les graisses. Uniquement pour de brèves cuissons sous votre surveillance.
Papier sulfurisé	Pour recouvrir les aliments afin d'éviter les projections ou pour les enrober et les cuire à la vapeur.
Plastique	Exclusivement la vaisselle compatible avec les fours à micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant. Ils doivent porter l'indication « Compatible Micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent quand les aliments qu'ils contiennent deviennent chauds. Incisez, percez ou ouvrez partiellement les « sachets de cuisson » et les sachets en plastique hermétiquement fermés conformément aux indications de leur emballage.
Film plastique	Exclusivement la vaisselle compatible avec les fours à micro-ondes. Utilisez-en pour recouvrir les aliments pendant la cuisson afin qu'ils conservent leur humidité. Veillez à ce que le film plastique ne touche pas les aliments.
Thermomètres	Utilisez uniquement des thermomètres spécial micro-ondes (thermomètres pour viandes et confiseries).
Papier paraffiné	Utilisez-en pour recouvrir les aliments afin d'éviter les projections et pour retenir leur humidité.



Matériaux que vous ne devez pas utiliser dans un four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des étincelles. Mettez les aliments dans un récipient pouvant aller au four à micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer des étincelles. Mettez les aliments dans un récipient pouvant aller au four à micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou à décorations métalliques	Le métal bloque l'énergie des micro-ondes en sorte que les aliments ne peuvent pas cuire. Le métal risque de provoquer des étincelles.
Attaches avec fil métallique	Peuvent provoquer des étincelles et un feu dans le four.
Sachets en papier	Peuvent provoquer un feu dans le four.
Mousse en plastique	Les mousses en plastique peuvent fondre ou contaminer les liquides présents dans le four si elles sont exposées à des températures élevées.
Bois	Le bois sèche quand il est utilisé dans un four à micro-ondes et peut se fissurer ou se fendre.

REMARQUES :

- Faites attention lorsque vous sortez un plat ou le plateau rotatif en verre du four, car ils peuvent être devenus brûlants pendant la cuisson.
- Utilisez exclusivement un thermomètre conçu pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Veillez à ce que le plateau rotatif soit correctement positionné dans le four pendant l'utilisation.

FR

NL

ES

PT

EN

07





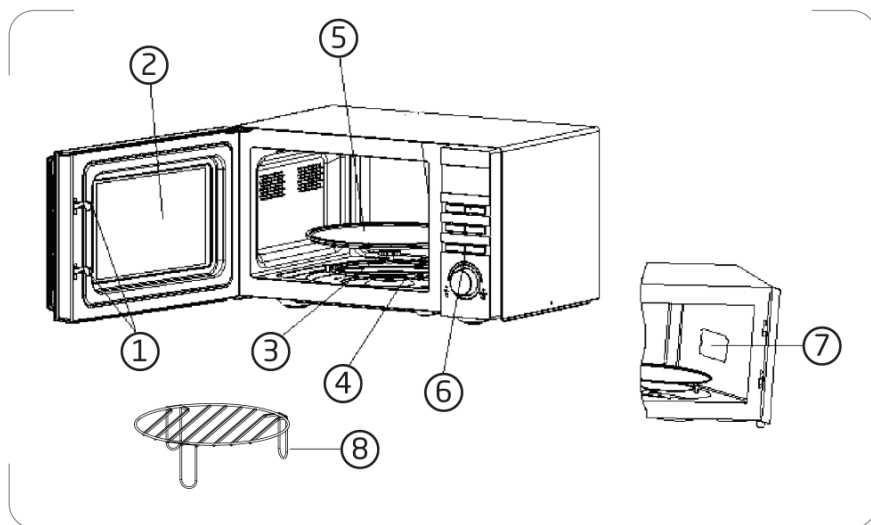
DIRECTIVES CONCERNANT LES USTENSILES

En fonction du mode de cuisson, il est nécessaire de choisir un récipient sûr et adapté. S'il n'est pas correctement choisi, cela affectera non seulement l'effet de cuisson, mais endommagera également le récipient ou le four à micro-ondes. Veuillez vous référer au tableau ci-dessous pour l'utilisation.

Matériau du récipient	Micro-ondes	Gril	Convection	Combi	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais les céramiques qui sont décorées avec un rebord en métal ou émaillées.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pour une cuisson au micro-ondes de longue durée.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé pour la cuisson de la viande ou des côtelettes car la surchauffe peut endommager le film.
Grille de cuisson	Non	Oui	Oui	Oui	
Récipient en métal	Non	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer à travers le métal.
Émail	Non	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne peut être utilisé pour la cuisson à haute température.
Bois de bambou et papier	Non	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne peut être utilisé pour la cuisson à haute température.



DESCRIPTION DU FOUR



1. Verrouillage de la porte

La porte du four à micro-ondes doit être correctement fermée pour qu'il puisse fonctionner.

2. Fenêtre de visualisation

Permet à l'utilisateur de vérifier le statut de la cuisson.

3. Axe de rotation

Le plateau tournant en verre repose sur l'axe ; le moteur situé en dessous entraîne le plateau tournant en rotation.

4. Anneau rotatif

Le plateau tournant en verre repose sur ses roues ; il soutient le plateau tournant et l'aide à s'équilibrer lorsqu'il tourne.

5. Plateau tournant

Les aliments reposent sur le plateau tournant ; sa rotation pendant le fonctionnement permet de cuire

les aliments de manière uniforme.

⚠ ATTENTION

- Placez d'abord l'anneau rotatif.
- Placez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous qu'il est correctement enclenché.

6. Panneau de contrôle

Voir les détails ci-dessous.

7. Couverture du guide d'ondes

Il se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, à côté de la paroi du panneau de contrôle.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne retirez jamais le couvercle du guide d'ondes.

8. Grille de cuisson

- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Veillez à ce que la rotation du plateau en verre ne soit pas gênée.
- Utilisez toujours le plateau en verre et l'anneau guide pendant la cuisson.
- Tous les aliments et récipients contenant des aliments doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- Si le plateau en verre ou l'anneau rotatif se fissure ou se brise, cessez d'utiliser votre four à micro-ondes et contactez le centre de réparation agréé le plus proche.

FR

NL

ES

PT

EN

09





INSTALLATION

PRÉPARATIONS

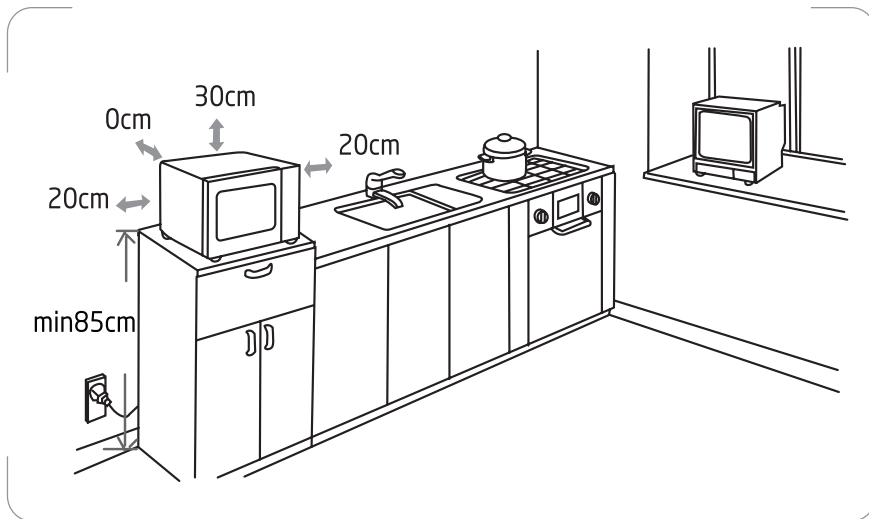
Enlevez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Examinez le four et vérifiez qu'il ne comporte pas de dommages, par exemple que sa porte n'est pas cassée et qu'il n'est pas cabossé. N'installez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé.

Cavité : Retirez tous les films de protection présents sur les surfaces du compartiment intérieur du four à micro-ondes.

Ne retirez pas la plaque Mica marron claire fixée à l'intérieur du four, car elle sert à protéger le magnétron.

Position

Sélectionnez une surface horizontale offrant un espace ouvert suffisant pour les orifices d'entrée et/ou de sortie d'air.



- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface se trouvant à une hauteur minimale de 85 cm par rapport au sol.
- Un espace dégagé d'un minimum de 20 cm est nécessaire de chaque côté du four.
- Un espace vide d'une hauteur minimale de 30 cm est nécessaire au-dessus de la paroi supérieure du four.





- N'enlevez pas les pieds présents sous le four à micro-ondes.
- Ne bloquez pas les orifices d'entrée et/ou de sortie d'air car cela peut endommager le four.
- Veillez à ce que le four à micro-ondes soit aussi éloigné que possible des téléviseurs et radios.
- L'utilisation d'un four à micro-ondes peut provoquer des interférences perturbant la réception de vos radios ou téléviseurs.
- Branchez votre four dans une prise électrique standard mise à la terre. Vérifiez que la tension et la fréquence du courant qu'elle fournit sont identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou d'un autre type d'appareil produisant de la chaleur. Si le four est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, cela pourrait l'endommager et annulerait sa garantie.



FR

NL

ES

PT

EN

11





PANNEAU DE CONTRÔLE



Écran d'affichage

Affiche la durée et la puissance de cuisson, les indicateurs et l'heure en cours.



Cuisson aux micro-ondes

Appuyez sur ce bouton pour régler la puissance des micro-ondes.



Convection / Cuisson par micro-ondes + cuisson par convection / Gril / Cuisson par micro-ondes + cuisson au gril

Appuyez sur ce bouton pour régler un programme de cuisson par convection ou cuisson au gril ou l'un des deux modes de cuisson micro-ondes + convection / gril.



Bouton de menu de cuisson automatique

Appuyez sur ce bouton pour régler le menu de cuisson automatique.



Bouton Dégivrage / Horloge / Température

Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction de leur poids, de la durée et de la température.



Bouton Pause/Annuler

- Appuyez sur ce bouton pour annuler un réglage ou réinitialiser le four avant de régler un programme de cuisson.
- Appuyez une fois pour interrompre momentanément la cuisson, et deux fois pour l'annuler complètement.
- Ce bouton permet également d'activer/désactiver le verrouillage de sécurité enfants.



Bouton de cuisson express / Démarrer / Confirmer

- Appuyez sur ce bouton pour démarrer un programme de cuisson ou pour régler un programme de cuisson express.
- Appuyez sur ce bouton pour confirmer le réglage.



Cadran de durée / Poids

Tournez ce cadran pour sélectionner la durée, le poids des aliments ou le nombre de portions.













FONCTIONNEMENT

L'affichage clignote 3 fois lors du branchement du four à micro-ondes. Puis « 1:00 » clignote, indiquant que l'appareil est en état de veille par défaut.


Généralités

- Appuyez une fois sur  pour arrêter momentanément la cuisson. Vous pouvez redémarrer la cuisson en appuyant sur  ou appuyez deux fois sur  pour annuler le programme de cuisson.
- Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four s'arrêtera en émettant quelques bips sonores.

Réglage de l'horloge

1. En mode veille, appuyez sur  pendant environ 3 secondes pour accéder au réglage de l'horloge.
- Les chiffres des heures se mettent à clignoter.
2. Pendant que les chiffres des heures clignotent, réglez-les en tournant le bouton . Les chiffres des heures doivent être en format 24h.
3. Confirmez en appuyant sur . Les chiffres des minutes clignotent.
4. Pendant que les chiffres des minutes clignotent, réglez-les en tournant le bouton .
5. Confirmez le réglage en appuyant sur . Les deux points ":" clignotent sur l'écran.

Cuisson au four à micro-ondes

Cette fonction est utilisée pour cuire et réchauffer des aliments. Appuyez plusieurs fois sur  et l'écran affichera 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

Forte puissance	Puissance de micro-ondes de 100%. Convient pour une cuisson rapide et complète.
Puissance moyenne élevée	80% de puissance à micro-ondes. Applicable pour une cuisson express moyenne.
Puissance moyenne	60% de puissance à micro-ondes. Applicable pour la cuisson à la vapeur.

FR

NL

ES

PT

EN


13





Puissance moyennement faible	40% de puissance à micro-ondes. Permet de décongeler les aliments.
Faible puissance	20% de puissance à micro-ondes. Applicable pour garder au chaud.



ATTENTION

- Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- Si vous retournez les aliments pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton Instant / Démarrer et la procédure de cuisson prééglée se poursuivra.
- Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant la durée programmée, vous devez appuyer une fois sur  pour annuler la procédure programmée afin d'éviter tout fonctionnement involontaire lors de la prochaine utilisation.
- Lorsque la puissance de micro-ondes est maximale, le four réduit automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson afin de prolonger la durée de vie de l'appareil.

La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes. Supposons que vous désirez effectuer une cuisson de 1 minute à 60% de la puissance des micro-ondes, procédez comme suit :

- Appuyez trois fois sur .





Nombre de pressions	Écran d'affichage	Puissance de cuisson
1 fois	100P	100%
2 fois	80P	80%
3 fois	60P	60%
4 fois	40P	40%
5 fois	20P	20%

- Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 1:00.
- Appuyez sur .





Cuisson par convection


1. Appuyez sur . L'écran affichera « C ».
2. Appuyez plusieurs fois sur  pour régler la température de fonctionnement. 100°C, 120°C, 140°C, 160° ou 180°C.
3. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson désirée. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.
4. Appuyez sur .

Micro-ondes + convection / Cuisson combinée

Dans ce mode, de l'air chaud circule à l'intérieur de la cavité du four pour dorer les aliments et les rendre croustillants rapidement et uniformément.

C1 : 30% de cuisson aux micro-ondes et 70% de cuisson par convection.

Par exemple, pour paramétrer une cuisson combinée de 25 minutes, procédez comme suit :

1. Appuyez deux fois sur .
2. Appuyez plusieurs fois sur  pour régler la température de fonctionnement. 100°C, 120°C, 140°C, 160° ou 180°C.
3. Tournez  pour sélectionner 25:00. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.
4. Appuyez sur .

C2 : 55% de cuisson aux micro-ondes et 45% de cuisson au grill.

Par exemple, pour paramétrer une cuisson combinée de 12 minutes, procédez comme suit :

1. Appuyez trois fois sur .
2. Appuyez plusieurs fois sur  pour régler la température de fonctionnement. 100°C, 120°C, 140°C, 160° ou 180°C.
3. Tournez  pour sélectionner 12:00. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.








4. Appuyez sur .

Cuisson au grill




La cuisson au grill est très utile pour cuire de minces tranches de viande, des steaks, des côtelettes, des kebabs, des saucisses ou des morceaux de poulet. Elle convient également pour préparer des sandwichs chauds ou des gratins. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.

1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que « G » s'affiche.
2. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson désirée.
3. Appuyez sur .

Cuisson combinée par micro-ondes + Gril




G1 : 30% de cuisson aux micro-ondes et 70% de cuisson au grill.

Par exemple, pour paramétrer une cuisson combinée de 25 minutes, procédez comme suit :

1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que « G1 » s'affiche.
2. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 25:00. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.
3. Appuyez sur .

G2 : 55% de cuisson aux micro-ondes et 45% de cuisson au grill.

Par exemple, pour paramétrer une cuisson combinée de 12 minutes, procédez comme suit :


1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que « G2 » s'affiche.
2. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 12:00. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.
3. Appuyez sur .

Cuisson express

Le four fonctionnera avec la puissance maximale pour le programme de cuisson express.









Pour cela, appuyez plusieurs fois rapidement sur  pour régler la durée de cuisson et le four commencera immédiatement la cuisson à pleine puissance. La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes.

REMARQUE : La durée de cuisson peut être augmentée selon les intervalles suivants :

Durée de cuisson	Intervalles
0 - 5 min :	10 secondes
5 - 10 min :	30 secondes
10 - 60 min :	60 secondes

Décongélation des aliments

1. Appuyez de manière répétée sur  pour sélectionner le mode désiré parmi les trois modes Ad-1, Ad-2 ou Ad-3.
2. Tournez  pour sélectionner le poids des aliments.
 - Ad-1 : Pour décongeler la viande, l'échelle de poids est de 0,1 à 2,0 kg.
 - Ad-2 : Pour décongeler la volaille pour une échelle de poids de 0,2 à 3,0 kg.
 - Ad-3 : Pour décongeler les fruits de mer, l'échelle de poids est de 0,1 à 0,9 kg.
3. Appuyez sur .

REMARQUE : Pendant la décongélation, le système émet un bip sonore pour vous rappeler de retourner les aliments. Après avoir retourné les aliments, refermez la porte du four, puis appuyez sur  pour poursuivre la cuisson.



ATTENTION

- a. Il est nécessaire de retourner les aliments pendant le fonctionnement pour obtenir un effet uniforme.
- b. En général, le temps de décongélation est plus long que celui de la cuisson des aliments.
- c. Si l'aliment peut être coupé avec un couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- d. Les micro-ondes pénètrent d'environ 4 cm dans la plupart des aliments.





- e. Les aliments décongelés doivent être consommés le plus rapidement possible ; il n'est pas conseillé de remettre les aliments dans le congélateur et de les congeler à nouveau.

Menu de cuisson automatique

Le four dispose d'un menu de cuisson par défaut pour une utilisation simple. Lorsque les deux points « : » clignotent sur l'écran, appuyez plusieurs fois sur

 et l'écran affichera AC-1, AC-2 AC-8

Tournez  pour sélectionner le poids des aliments ou le nombre de portions.

Appuyez sur .

Choisissez le menu approprié en fonction du type et du poids de l'aliment et respectez scrupuleusement les instructions du tableau ci-dessous, sinon l'effet de cuisson sera largement influencé.

Affichage	Aliment	Poids de cuisson
AC-1	Pâtes	0,1, 0,2, 0,3 kg
AC-2	Légumes frais	0,2 ~ 0,8 kg
AC-3	Légumes congelés	0,2 ~ 0,8 kg
AC-4	Pop-corn	0,1 kg
AC-5	Boisson	1 à 2 tasses
AC-6	Pommes de terre	0,45 kg, 0,65 kg
AC-7	Pizza	1 ou 2 pièces
AC-8	Poisson	0,2 ~ 0,7 kg

ATTENTION

- La température des aliments avant la cuisson doit être de 20°C à 25°C. Si la température des aliments avant la cuisson est plus élevée ou plus basse, il faut augmenter ou diminuer la durée de cuisson.
- La température, le poids et la forme des aliments influencent largement l'effet de la cuisson. Si vous constatez un écart par rapport aux facteurs indiqués dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster la durée de cuisson pour obtenir le meilleur résultat.
- Lors de la cuisson des pommes de terre, il est recommandé d'enrouler sans serrer une serviette en papier humide autour de chaque pomme de terre













et de la mettre au micro-ondes. La serviette en papier créera un effet de vapeur sur la pomme de terre cuite, garantissant que la pomme de terre reste humide et ne se dessèche pas pendant le processus de cuisson.

Cuisson différée

Supposons que l'heure en cours est 8h00 du matin et que vous voulez que le four démarre une cuisson au micro-ondes à 11h30 pour une cuisson de 30 minutes avec un niveau de puissance de 80% automatiquement.




1. Appuyez deux fois sur .
2. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 80.
3. Appuyez sur  et maintenez ce bouton durant environ 3 secondes jusqu'à ce que les chiffres des heures clignotent.
4. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 11:00.
5. Confirmez en appuyant sur . Les chiffres des minutes clignotent.
6. Tournez  jusqu'à ce que l'écran affiche 11:30.
7. Confirmez en appuyant sur .

REMARQUE : Vous pouvez vérifier l'heure différée en appuyant sur .

Cuisson à plusieurs étapes



Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, certaines recettes nécessitent un mode et un temps de cuisson différents. Vous pouvez programmer votre menu personnalisé comme suit :

Exemple : Vous voulez cuire des aliments au micro-ondes avec une puissance de 100P pendant 3 minutes puis avec une puissance de 20P pendant 9 minutes. Il s'agit d'un réglage en 2 étapes.

1. Appuyez sur  pour sélectionner le niveau de puissance 100P.
2. Tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que l'affichage indique 3:00.
3. Appuyez à plusieurs reprises sur  pour sélectionner le niveau de puissance jusqu'à ce que l'affichage indique 20P.






4. Tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que l'écran affiche 9:00.
5. Démarrez la cuisson en appuyant sur 

ATTENTION

- Lorsque la cuisson du four à micro-ondes avec la puissance 100 est terminée, le four à micro-ondes commence automatiquement l'opération suivante.
- Il est possible de régler 4 étapes au maximum à la fois, répéter les étapes.

Rappel automatique

Lorsque la procédure de cuisson prédéfinie est terminée, trois bips sonores se font entendre pour vous inviter à sortir les aliments.

Si vous n'appuyez pas une fois sur  ou n'ouvrez pas la porte, le signal sonore retentira à un intervalle de 3 minutes.

Conseils de cuisson

Les facteurs suivants peuvent affecter le résultat de la cuisson :

Disposition des aliments

Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat, les parties les plus fines vers le centre et répartissez-les uniformément. Dans la mesure du possible, ne faites pas se chevaucher les aliments.

Durée de la cuisson

Commencez la cuisson avec un réglage de durée courte, évaluez-la après son expiration et prolongez-la en fonction des besoins réels. Une cuisson excessive peut entraîner de la fumée et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

Les aliments tels que le poulet, le hamburger ou le steak doivent être retournés une fois pendant la cuisson.

Selon le type d'aliment, le cas échéant, remuez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

Pause après la fin de la cuisson

Après la fin de la cuisson, laissez les aliments dans le four pendant un temps suffisant, cela leur permet de terminer leur cycle de cuisson et de se refroidir de manière progressive.





Savoir si l'aliment est cuit

La couleur et la dureté des aliments permettent de déterminer s'ils sont cuits :

- De la vapeur sort de toutes les parties de l'aliment, pas seulement des bords;
- Les articulations de la volaille peuvent être déplacées facilement ;
- Le porc ou la volaille ne présente aucune trace de sang ;
- Le poisson est opaque et peut être tranché facilement à l'aide d'une fourchette.

Plat à rissoler

Lorsque vous utilisez un plat à rissoler ou un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, comme une assiette en porcelaine, sous le plat pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif.

Film plastique résistant aux micro-ondes

Lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en matières grasses, ne laissez pas la pellicule plastique entrer en contact avec les aliments car elle pourrait fondre.



Ustensiles de cuisine en plastique adaptés aux micro-ondes

Certains ustensiles de cuisson en plastique adaptés aux micro-ondes peuvent ne pas convenir à la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse et en sucre. De plus, le temps de préchauffage spécifié dans le manuel d'instructions de la vaisselle ne doit pas être dépassé.

Verrouillage de sécurité enfants

Le verrouillage enfant permet d'éviter que le four ne soit mis en marche involontairement ou par des enfants non surveillés.

REMARQUE : Cette fonction n'est disponible que lorsque le four est arrêté.

- Pour activer le verrouillage enfant, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes environ. Un long bip sonore sera émis et « LOC » s'affichera. Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont désactivés.
- Pour désactiver le verrouillage enfant, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes environ. Un bip retentit et le symbole du verrou et « LOC » disparaissent de l'écran.





Aliments

Aliments interdits

Si vous utilisez une méthode de cuisson utilisant les micro-ondes, vous ne devez jamais :

- Essayer de frire des aliments - Il est impossible de contrôler la température de l'huile et des autres matières grasses - Risque d'incendie.
- Essayer de cuire ou de chauffer des œufs encore dans leur coquille, des œufs durs avec ou sans leur coquille, ou des escargots - Ils risquent d'exploser.
- Essayer de cuire des aliments recouverts d'une coque intacte (par exemple des châtaignes) ou d'une peau dure (par exemple les tomates, les pommes de terre ou les saucisses) - Percez toujours leur peau.

Températures des aliments

Les micro-ondes ne chauffent que les aliments. Les récipients peuvent donc rester totalement ou partiellement froids alors que les aliments qu'ils contiennent sont brûlants.

Pour éviter tout risque de brûlure, mélangez systématiquement les aliments et vérifiez soigneusement leur température avant de les servir - Cela est particulièrement important pour les aliments destinés aux enfants.

Secouez fermement les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre poignet pour en contrôler la température.

Préparer les aliments à cuire

Avant de réchauffer des biberons ou des petits pots, retirez-en les tétines et les couvercles.

Pensez à recouvrir les récipients pour éviter :

- les projections dans le compartiment interne du four.
- que les aliments ne se dessèchent.

Chauffer des liquides

Les liquides chauffés aux micro-ondes peuvent se mettre brusquement à déborder après que vous ayez sorti du four le récipient les contenant. Cela est dû au fait que lorsque la température atteint le point d'ébullition, la vapeur tend à rester prisonnière dans le liquide jusqu'à ce qu'il soit remué.





Pour vous prémunir contre le risque de brûlures dues à ce phénomène, mettez toujours une cuillère en plastique dans les liquides à chauffer.

Il est facile de tester les récipients pour vous assurer qu'ils sont « transparents » aux micro-ondes (c'est-à-dire qu'ils les laissent entièrement passer) :

Placez le récipient à tester sur le plateau tournant avec un verre d'eau, puis faites fonctionner le four une minute à la puissance maximale.

Après une minute :

- Si le récipient est froid, cela indique qu'il est « transparent » et peut être utilisé pour cuire aux micro-ondes.
- Si le récipient est chaud ou brûlant, cela indique qu'il absorbe tout ou une partie des micro-ondes et ne doit donc pas être utilisé pour cuire des aliments aux micro-ondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage du four à micro-ondes, débranchez-le de la prise secteur et attendez qu'il refroidisse jusqu'à la température ambiante.

Conseils généraux

Un nettoyage régulier du four permet d'éviter la formation de fumées et de mauvaises odeurs durant la cuisson, ainsi que l'apparition d'étincelles dans le compartiment interne du four et sur le pourtour du joint de la porte.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'accumulation de dépôts alimentaires ou de graisses dans la cavité du four et sur le joint de porte.

Veillez à ce que le capot du guide d'ondes soit toujours propre. Si vous laissez des dépôts alimentaires ou des graisses s'accumuler sur le capot, des étincelles peuvent se produire, endommager votre four et annuler la garantie.

Porte du four

Enlevez tous les dépôts alimentaires et graisses présents entre le joint de porte et la cavité du four avec un chiffon humide. Il est très important de veiller à ce que cette zone soit toujours propre.





Parois intérieures

Enlevez toutes les projections de graisses des parois intérieures du four avec de l'eau et du savon, puis rincez-les et séchez-les.

Veillez particulièrement à maintenir propres le joint de porte et la cavité du four pour garantir la fermeture complète de la porte et éviter qu'il n'y ait des projections hors de la cavité du four par la porte.

N'utilisez pas d'ustensile abrasif, comme un tampon à récurer, car il risque d'endommager les surfaces de la cavité du four et de la porte.

Surfaces extérieures

Nettoyez les surfaces extérieures du four avec un chiffon humide.

N'utilisez pas de produit abrasif, par exemple un tampon à récurer, car il risque d'endommager les surfaces décoratives externes. Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil par ses orifices de ventilation.

Les accessoires doivent être lavés à la main avec de l'eau savonneuse chaude.

ATTENTION :

Certains capots de guide d'ondes peuvent être facilement endommagés, faites particulièrement attention à ne pas les détériorer.

Ne lavez pas les accessoires dans un lave-vaisselle.

Nettoyage des surfaces en contact avec les aliments

Pour des raisons d'hygiène, le plateau en verre doit être nettoyé régulièrement, car il peut entrer en contact avec les aliments.

Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le soigneusement.

Si l'intérieur de la cavité interne du four et le joint de porte ne sont pas maintenus parfaitement propres, le four risque d'être endommagé par des étincelles se produisant dans sa cavité interne. Ce type de détériorations annule la garantie.

Ne grattez jamais les parois internes du four avec un objet coupant.





SPÉCIFICATIONS

Tension et fréquence nominales : 230V~, 50Hz

(Micro-ondes) : 1280W

Puissance nominale d'entrée : (Gril) : 1200W

(Convection) : 1200W

Puissance de sortie nominale (Micro-ondes) : 800W

Fréquence des micro-ondes : 2450MHz



Dimensions (extérieur)	(L) 482 x (P) 382 x (H) 282 mm
Dimensions (cavité / intérieur)	(L) 340 x (P) 310 x (H) 230 mm
Poids (approx.)	13 kg

La consommation d'électricité en mode veille : 0,4 W

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille :
15 minutes

FR

NL

ES

PT

EN

25





⊗ GUIDE DE DÉPANNAGE

Phénomènes normaux	
Le four à micro-ondes crée des interférences qui perturbent la réception de votre téléviseur.	Lorsque le four à micro-ondes est en fonctionnement, cela peut perturber la réception de vos radios et téléviseurs. C'est un phénomène que l'on retrouve avec d'autres petits appareils électroménagers, par exemple les mixeurs, les aspirateurs et les ventilateurs. Ce phénomène est normal.
L'intensité de l'éclairage intérieur du four est faible.	Pendant la cuisson aux micro-ondes à faible puissance, la lumière interne peut faiblir. Ce phénomène est normal.
De la buée s'accumule sur la paroi interne de la porte et de l'air chaud sort par les orifices de ventilation.	Pendant la cuisson, les aliments peuvent produire de la vapeur. La plus grande partie de la vapeur s'échappe par les orifices de ventilation du four. Néanmoins de la vapeur peut s'accumuler dans certains endroits, comme sur la porte du four. Ce phénomène est normal.
Le four est mis en marche accidentellement alors qu'il est vide.	Il est interdit de faire fonctionner l'appareil quand il ne contient pas d'aliment. Ne pas respecter cette consigne peut endommager l'intérieur du four.

Problème	Problème	Cause possible	Solution
Impossible de mettre le four en marche.	Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le après 10 secondes.	
	La prise secteur ne fonctionne pas correctement.	Testez la prise secteur en branchant un autre appareil dedans.	
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas bien fermée.	Fermez correctement sa porte.	
Le plateau en verre fait du bruit quand le four à micro-ondes est en fonctionnement.	L'anneau rotatif ou le bas du compartiment interne du four est sale.	Reportez-vous au chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » et nettoyez les pièces sales.	
	Le plateau en verre n'est pas correctement positionné.	Positionnez correctement le plateau en verre.	





⊗ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avertissement : RAYONNEMENT DES MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension reste chargé après la déconnexion ; court-circuitez la borne négative du condensateur H.V. au châssis du four (utilisez un tournevis) pour le décharger avant de le toucher.
2. Pendant l'entretien, les pièces énumérées ci-dessous sont susceptibles d'être retirées et donnent accès à des potentiels supérieurs à 250 V à la terre.
 - Magnétron
 - Transformateur haute tension
 - Condensateur haute tension
 - Diode haute tension
 - Fusible haute tension
3. Les conditions suivantes peuvent provoquer une exposition excessive aux micro-ondes pendant l'entretien.
Montage incorrect du magnétron ;
Mauvaise adaptation du verrouillage de la porte, de la charnière de la porte et de la porte ;
Montage incorrect du support d'interrupteur ;
La porte, le joint de porte ou le boîtier a été endommagé.





MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)





En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 05/02/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com



FR

NL

ES

PT






EN

29





INHOUDSOPGAVE

	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	p. 31
	KEUKENGEREI.....	p. 35
	VOORSTELLING VAN DE OVEN.....	p. 38
	INSTALLATIE.....	p. 39
	BEDIENINGSPANEEL.....	p. 41
	WERKING.....	p. 42
	REINIGING EN ONDERHOUD.....	p. 52
	TECHNISCHE GEGEVENS.....	p. 54
	PROBLEEMOPLOSSING.....	p. 55
	ONDERHOUDSVOORZORGSMATREGELEN.....	p. 56
	VERWIJDERING.....	p. 57





BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR VOOR LATERE RAADPLEGING.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed & breakfasts.
- Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparateur of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer de deur of de deurdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze wordt gerepareerd door een bekwaam persoon.
- **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor ieder niet bekwaam persoon om reparaties of onderhoud uit te voeren waarbij het deksel, dat ons tegen blootstelling aan magnetronenergie beschermt, verwijderd wordt.
- **WAARSCHUWING:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders, deze kunnen ontploffen.
- **WAARSCHUWING:** Als het apparaat wordt gebruikt in de combinatiemodus, mogen de kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene omwille van de hoge opgewekte temperatuur.
- Houd een minimale vrije ruimte van 30 cm boven de magnetronoven.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- Gebruik geen metalen houder met voedsel of drank in de magnetron.
- Als u levensmiddelen in kunststof of papieren houders verhit, houd de oven in het oog vanwege brandgevaar.

FR

NL

ES

PT

EN

31





- De magnetronoven is bestemd voor het opwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van verwarmingskussentjes, slippers, sponzen, vochtige doek en dergelijke kan leiden tot een risico op letsel, verhitting of brand.
- Als rook wordt waargenomen, schakel het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om elke mogelijke vlam te doven.
- Het verhitten van drank in de magnetronoven kan leiden tot een vertraagd kookproces, wees dus voorzichtig bij het uitnemen van de houder.
- Roer of schud de inhoud van babypotjes en zuigflessen en controleer de temperatuur voor gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Het bereiden van gekookte eieren in de schaal in de magnetron kan ontploffingsgevaar veroorzaken, zelfs na de opwarming ten einde is.
- Voor instructies over het reinigen van de deurkoppelingen, binnenruimte, aangrenzende delen en oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, raadpleeg de sectie "Reiniging en onderhoud" op de pagina's 52-53 van de handleiding.
- Maak de oven regelmatig schoon en verwijder eventuele etensresten.
- Het niet goed onderhouden van de oven kan een beschadiging van het oppervlak veroorzaken wat de levensduur van het apparaat aantast en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik de magnetronoven in een vrijstaande positie.
- Groep 2, Klasse B apparaat
Dit apparaat is een apparaat van Groep 2 aangezien deze opzettelijk radiofrequentie-energie genereert voor het behandelen van materiaal en is ontworpen om in een huishoudelijke omgeving of een instelling te worden gebruikt die rechtstreeks dient te





worden verbonden met een elektriciteitsdistributienet met laagspanning, die gebouwen voor huishoudelijke doeleinden van stroom voorziet (Klasse B).

- Plaats het apparaat niet in een kast.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale modelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Laat het reinigen en onderhouden van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
- De deur of de buitenkant kan tijdens de werking van het apparaat zeer heet worden.



- De oppervlakken kunnen verhitten tijdens gebruik.
- De achterkant van de oven moet tegen een muur worden geplaatst.
- Plaats het apparaat niet in of vlakbij een hete gas- of elektrische brander of in direct contact met een warme oven of mini-oven.
- Als u de magnetronoven gedurende een lange periode niet denkt te gebruiken, ontkoppel het apparaat van de netvoeding. Om dit te doen, haal de stekker uit het stopcontact.
- De stekker wordt gebruikt om het apparaat van de stroom te ontkoppelen en deze moet steeds makkelijk bereikbaar zijn.
- De magnetron kan niet worden gebruikt met een open deur

FR

NL

ES

PT

EN

33





doordat de veiligheidsvergendeling in het deurmechanisme de kookfuncties uitschakelt wanneer de deur open is. De magnetron met een open deur gebruiken kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronenergie. Pas het deurmechanisme nooit aan.

- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof via de ventilatiesleuven de magnetron kan binnendringen.
- Plaats geen voorwerp tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg dat er geen vuil of schoonmaakresten op de afdichtingen ophopen.
- Vermijd het gebruik van houders met een rechte zijde en nauwe hals.
- Haal een vloeistof in het midden van de totale opwarmtijd uit en roer alvorens de houder opnieuw in de magnetronoven te plaatsen.
- Na het opwarmen, laat de vloeistof even staan, roer of schud de inhoud en controleer voorzichtig de temperatuur alvorens de vloeistof in te nemen.





KEUKENGEREI

Controleer het keukengerei om u ervan te verzekeren dat het geschikt is voor gebruik in de magnetronoven.

Materialen die u in de magnetron kunt gebruiken

Keukengerei	Opmerkingen
Bruiningsschaal	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. De onderkant van de bruiningsschaal dient minstens 5mm boven het draaiplateau te zijn. Verkeerd gebruik kan leiden tot breuk van het draaiplateau.
Vaatwerk	Alleen indien magnetronbestendig. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of gebroken borden.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik alleen om voedingsmiddelen op te warmen. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswaar	Alleen hittebestendig glaswaar voor oven. Zorg dat er geen metalen bord is. Gebruik geen gebarsten of gebroken borden.
Ovenzakken	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Niet met metalen strip sluiten. Maak gaten zodat de stoom kan ontsnappen.
Papieren borden en bekers	Alleen te gebruiken voor kortstondig koken/verhitten. Laat de oven niet zonder toezicht achter wanneer in gebruik.
Papieren doeken	Gebruik om voedsel af te dekken bij het opwarmen zodat de vetten worden geabsorbeerd. Gebruik onder toezicht en slechts voor een korte periode.
Bakpapier	Te gebruiken als een deksel om gespetter te voorkomen of als een wikkel bij het stomen.
Plastic	Alleen indien magnetronbestendig. Volg de instructies van de fabrikant. Dient van het etiket "Magnetronbestendig" voorzien te zijn. Sommige plastic dozen worden zacht als het voedsel binnenin heet wordt. "Kookzakken" en goed afgesloten kunststof tassen moeten geknipt, doorboord of geventileerd worden zoals aangegeven op de verpakking.
Plasticfolie	Alleen indien magnetronbestendig. Te gebruiken om levensmiddelen tijdens het kookproces af te dekken zodat het vocht wordt behouden. Zorg ervoor dat het plasticfolie het voedsel niet aanraakt.
Thermometers	Alleen indien magnetronbestendig (vlees- en suikerthermometer).
Waspapier	Te gebruiken als bedekking om opspattingen te vermijden en het vocht te behouden.

FR

NL

ES

PT

EN

35





Materialen die in een magnetron vermeden dienen te worden

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminium schaal	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een magnetronbestendige schaal.
Karton met metalen hendel	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een magnetronbestendige schaal.
Metalen kookgerei of met metaal versierd	Metaal schermt het voedsel af van microgolvenenergie. Metaal kan vonken veroorzaken.
Metalen strips	Kunnen vonken veroorzaken wat kan leiden tot een brand in de oven.
Papieren zakken	Kan leiden tot brand in de oven.
Kunststofschuim	Kunststofschuim kan smelten of de vloeistof in het voorwerp aantasten wanneer blootge-steld aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit wanneer gebruikt in de magnetronoven en kan splijten of scheuren.

OPMERKINGEN:

- Wees voorzichtig wanneer u keukengerei of het glazen draaiplateau uithaalt, deze kunnen tijdens het koken heet worden.
- Gebruik alleen een thermometer die specifiek voor gebruik in de magnetronoven ontworpen is.
- Zorg dat het draaiplateau op zijn plaats is wanneer u de oven gebruikt.

KEUKENGEREI RICHTLIJN

Afhankelijk van de kookmethode, is het belangrijk een veilige en geschikte pot te kiezen. Als u niet de juiste pot kiest, heeft dit niet alleen een effect op het kookresultaat, maar kan ook schade aan de pot en de magnetron veroorzaken. Zie de onderstaande tabel voor het gebruik.

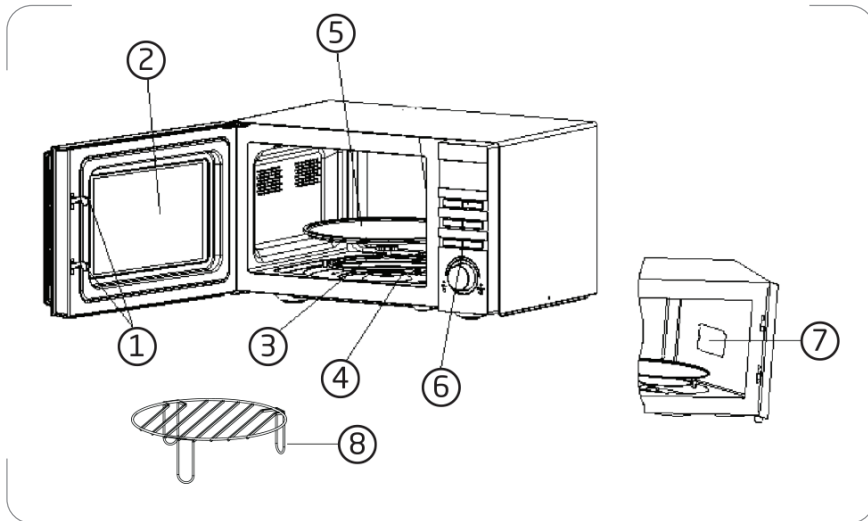




Materiaal van de pot	Magnetron	Grill	Convectie	Combi	Opmerkingen
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja	Gebruik nooit keramiek dat gedecoreerd is met een metalen rand of voorzien is van glazuur.
Hittebestendig kunststof	Ja	Nee	Nee	Nee	Kan niet gedurende een langere periode worden gebruikt in de magnetron.
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja	
Plastic folie	Ja	Nee	Nee	Nee	Gebruik het niet voor het koken van vlees of koteletten omdat de oventemperatuur de film kan beschadigen.
Grillrooster	Nee	Ja	Ja	Ja	
Metalen houder	Nee	Nee	Nee	Nee	Het mag niet in een magnetron worden gebruikt. De microgolven kunnen niet door metaal gaan.
Lacquer	Nee	Nee	Nee	Nee	Geringe hittebestendigheid. Kan niet worden gebruikt voor het koken met hoge temperaturen.
Bamboe en papier	Nee	Nee	Nee	Nee	Geringe hittebestendigheid. Kan niet worden gebruikt voor het koken met hoge temperaturen.



VOORSTELLING VAN DE OVEN



1. Deurvergrendeling

De deur van de magnetron moet goed zijn gesloten zodat deze kan werken.

2. Kijkvenster

Stelt de gebruiker in staat de kookstatus te bekijken.

3. Draaias

Het glazen draaiplateau bevindt zich op een as; de motor eronder zorgt voor de aandrijving van het draaiplateau.

4. Draairing

Het glazen draaiplateau bevindt zich op wieltjes; hij ondersteunt het draaiplateau en helpt hem in evenwicht te houden tijdens het draaien.

5. Draaiplateau

De levensmiddelen bevinden zich op het draaiplateau, dat tijdens het koken draait om een gelijkmatig

resultaat te bereiken.



VOORZICHTIG

- Plaats eerst de draairing.
- Bevestig het draaiplateau op de draaias en zorg ervoor dat hij juist is bevestigd.

6. Bedieningspaneel

Zie details beneden.

7. Golfgeleiderafdekking

Deze bevindt zich in de magnetron, naast de wand of het bedieningspaneel.



WAARSCHUWING

Verwijder de golfgeleidersafdekking nooit.

8. Grillrooster

- Plaats het draaiplateau nooit ondersteboven. Belemmer nooit het draaiplateau.
- Gebruik altijd het draaiplateau en de draairing tijdens het kookproces.
- Plaats het voedsel en de houders altijd op het draaiplateau.
- Als het draaiplateau of de draairing gebroken of gebarsten is, gebruik uw magnetron niet langer en neem contact op met een erkend servicecentrum.





INSTALLATIE

VOORBEREIDING

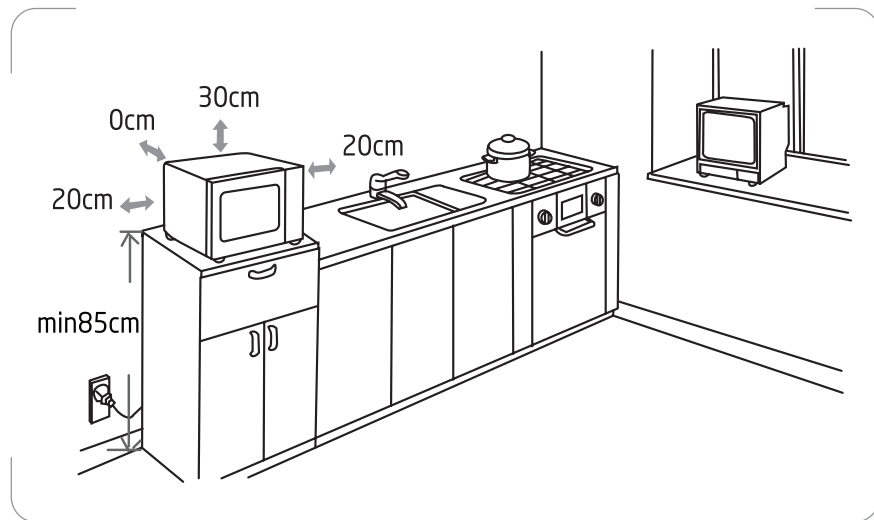
Verwijder alle verpakkingsmateriaal en accessoires. Controleer de oven op eventuele schade zoals deuken of een gebroken deur. Gebruik de magnetronoven niet als deze beschadigd is.

Kast: Verwijder de beschermfolie van de buitenkant van de magnetronoven.

Verwijder de lichtbruine Mica-bekleding die zich in de binnenruimte bevindt niet, deze beschermt namelijk de magnetron.

Positie

Kies een effen oppervlak met voldoende open ruimte voor de ventilatie.



- Plaats de magnetronoven op een oppervlak met een hoogte van meer dan 85 cm boven de vloer.
- Een minimale vrije ruimte van 20 cm aan weerskanten van de oven is vereist.
- Een minimale vrije ruimte van 30 cm boven het bovenvlak van de oven is vereist.
- Haal de voeten aan de onderkant van de oven niet af.
- Het belemmeren van de ventilatieopeningen kan de oven beschadigen.
- Plaats de oven zo ver mogelijk uit de buurt van radio's en TV's.

FR

NL

ES

PT

EN

39





- De werking van een magnetronoven kan uw radio- of TV-ontvangst verstoren.
- Steek de stekker van uw oven in een standaard geaard stopcontact. Zorg dat de spanning en de frequentie dezelfde zijn als de spanning en de frequentie vermeld op het typeplaatje.
- **WAARSCHUWING:** Installeer de oven niet boven een fornuis of ander warmteproducerend apparaat. Als het apparaat vlakbij of boven een warmtebron wordt geplaatst, kan de oven worden beschadigd.





BEDIENINGSPANEEL



Scherm

Weergave van de kooktijd, het vermogen, indicatoren en de huidige tijd.



Magnetronkoken

Druk op deze knop om het vermogenniveau van de magnetron in te stellen.



Convectie / Magnetron + Convectiekoken / Grill / Magnetron + Grill koken

Druk op deze knop om een convectie- of grillkookprogramma of om één of twee magnetron + convectie/grillkookmodi in te stellen.



Knop voor het automatisch kookmenu

Druk op deze knop om automatisch kookmenu in te stellen.



Ontdooien/klok/temperatuur knop

Druk op deze knop om volgens gewicht te ontdooien, de klok of de temperatuur in te stellen.



Pauze/Annuleren knop

- Druk om de instelling te annuleren of om de oven te resetten alvorens een kookprogramma in te stellen.
- Druk eenmaal om het koken tijdelijk te onderbreken of druk tweemaal om het kookproces volledig te annuleren.
- Deze knop wordt tevens gebruikt om de kinderslotfunctie in/uit te schakelen.



Snelkoken/Start/Bevestigen knop

- Druk op deze knop om een kookprogramma te starten of om een snelkookprogramma in te stellen.
- Druk op deze knop om de instelling te bevestigen.



Tijd/ gewicht draaiknop

Draai aan deze draaiknop om de tijd, het gewicht of het aantal porties in te stellen.

FR

NL

ES

PT

EN


41








WERKING

Het display knippert 3 keer als u de stekker van de magnetron in het stopcontact steekt. Vervolgens knippert '1:00', wat aangeeft dat het apparaat standaard in de stand-by status is.

Algemeen

- Druk eenmaal op  om het kookproces tijdelijk te onderbreken. U kunt het kookproces hervatten door te drukken op , of druk tweemaal op  om het kookprogramma te annuleren.
- Eenmaal de ingestelde kooktijd is verstreken, hoort u enkele pieptonen.

De kloktijd instellen

1. In de stand-by status drukt u 3 seconden lang op  om naar de instelstatus van de klok te gaan.
- De cijfers voor de uurweergave knipperen op het scherm.
2. Terwijl de cijfers knipperen, draai aan  om de cijfers voor de uurweergave aan te passen, de invoertijd is tussen 0-24 uur
3. Druk op  om te bevestigen. De minutenweergave knippert.
4. Terwijl de cijfers knipperen, draai aan  om de cijfers voor de minutenweergave aan te passen.
5. Druk op  om de instelling te bevestigen. ":" knippert op het display.

Magnetronkoken

Deze functie wordt gebruikt voor het koken en opwarmen van levensmiddelen. Druk herhaaldelijk op  waarna op het display het volgende verschijnt 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.


Hoog vermogen	100% magnetronvermogen. Van toepassing voor het snel en grondig koken.
Medium hoog vermogen	80% magnetronvermogen. Van toepassing voor het medium snel koken.
Medium vermogen	60% magnetronvermogen. Van toepassing voor het stomen van levensmiddelen.





Medium laag vermogen	40% magnetronvermogen. Van toepassing voor het ontdooien van levensmiddelen.
Laag vermogen	20% magnetronvermogen. Van toepassing voor het warm houden.

 **VOORZICHTIG**

- Laat de magnetron nooit leeg open.
- Als u de levensmiddelen tijdens het gebruik draait, druk dan een keer op de direct/start knop en waarna de vooraf ingestelde kooktijd doorloopt.
- Als u van plan bent de levensmiddelen voor het einde van de ingestelde tijd eruit te halen, moet u een keer op  drukken om de ingestelde procedure te verlaten om een ongewenste inschakeling de volgende keer te voorkomen.
- Bij het maximaal vermogen van de magnetron, zal de magnetron het vermogen na een bepaalde tijd vanzelf omlaag regelen om de levensduur van de magnetron te verlengen.

De maximale kooktijd is 60 minuten. Veronderstel dat u gedurende 1 minuut op 60% magnetronvermogen wilt koken.





- Druk drie keer op .

Aantal keren drukken	Scherm	Kookvermogen
Één keer	100P	100%
Twee keer	80P	80%
3 keer	60P	60%
4 keer	40P	40%
5 keer	20P	20%

- Draai  naar 1:00.
3. Druk op .



Convectiekoken





1. Druk op . Het scherm geeft "C" weer.
2. Druk herhaaldelijk op  om de gewenste temperatuur in te stellen. 100°C, 120°C, 140°C, 160° of 180°C.
3. Draai aan  om de gewenste kooktijd te selecteren. De maximale kooktijd is 60 minuten.
4. Druk op .

Magnetron + Convectie/Combinatiekoken

In deze modus circuleert er hete lucht door de binnenruimte om de levensmiddelen snel en gelijkmatig te bruinen en knapperig te maken.


C1 : 30% tijd voor magnetronkoken en 70% voor convectiekoken.

Veronderstel dat u gedurende 25 minuten wilt combinatiekoken.

1. Druk tweemaal op .
2. Druk herhaaldelijk op  om de gewenste temperatuur in te stellen 100°C, 120°C, 140°C, 160° of 180°C.
3. Draai aan  naar 25:00. De maximale kooktijd is 60 minuten.
4. Druk op .

C2 : 55% tijd voor magnetronkoken en 45% voor convectiekoken.

Veronderstel dat u gedurende 12 minuten wilt combinatiekoken.




1. Druk drie keer op .
2. Druk herhaaldelijk op  om de gewenste temperatuur in te stellen 100°C, 120°C, 140°C, 160° of 180°C.
3. Draai aan  naar 12:00. De maximale kooktijd is 60 minuten.
4. Druk op .








Grillfunctie

Koken met de grill is geschikt voor het bereiden van dunne sneetjes vlees, steak, koteletten, kebab, worst en stukjes kip. Deze functie is tevens geschikt voor het bereiden van warme sandwiches en gratineerschotels. De maximale kooktijd is 60 minuten.

1. Druk herhaaldelijk op  totdat het scherm "G" weergeeft.
2. Draai aan  om de gewenste kooktijd in te stellen.
3. Druk op .




Magnetron + Grill combinatiekoken

G1 : 30% tijd voor magnetronkoken en 70% voor convectiekoken.
Veronderstel dat u gedurende 25 minuten wilt combinatiekoken.

1. Druk herhaaldelijk op  totdat het scherm G1 weergeeft.
2. Draai  naar 25:00. De maximale kooktijd is 60 minuten.
3. Druk op .

G2 : 55% tijd voor magnetronkoken en 45% voor grillkoken.

Veronderstel dat u gedurende 12 minuten wilt combinatiekoken.


1. Druk herhaaldelijk op  totdat het scherm G2 weergeeft.
2. Draai  naar 12:00. De maximale kooktijd is 60 minuten.
3. Druk op .





Snelstart




De oven werkt op hoog magnetronvermogen om het kookprogramma snel te starten.


Om dit te doen, druk snel na elkaar op  om de kooktijd in te stellen en de oven werkt onmiddellijk op vol vermogen. De maximale kooktijd is 60 minuten.

OPMERKING: De kooktijd kan in de volgende intervallen verhoogd worden:

Kooktijd	Interval
0 - 5 min :	10 seconden
5 - 10 min :	30 seconden
10 - 60 min :	60 seconden

Levensmiddelen ontdooien

1. Druk herhaaldelijk op  om een gewenste modus tussen Ad-1, Ad-2 en Ad-3 te selecteren.
2. Draai aan  om het ontdooigewicht te selecteren.
 - Ad-1: voor het ontdooien van vlees, gewicht tussen 0,1 en 2,0 kg.
 - Ad-2: voor het ontdooien van gevogelte, gewicht tussen 0,2 en 3,0 kg.
 - Ad-3: voor het ontdooien van vis en schaaldieren, gewicht tussen 0,1 en 0,9 kg.
3. Druk op .

OPMERKING: Tijdens het ontdooien, hoort u een geluidssignaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien. Nadat het voedsel is omgedraaid, sluit de deur en druk op  om de werking te hervatten.



VOORZICHTIG

- a. Het is nodig de levensmiddelen tijdens het koken te draaien om een gelijkmatig effect te krijgen.
- b. Normaal gesproken duurt het ontdooien van levensmiddelen langer dan het koken van levensmiddelen.
- c. Als de levensmiddelen met een mes kunnen worden gesneden, kunt u het






ontdooiproces als voltooid betrachten.

- d. De microgolven penetreren ongeveer 4 cm van de levensmiddelen.
- e. Ontdooide levensmiddelen moeten zo snel mogelijk worden geconsumeerd, het wordt niet aanbevolen ze weer in de vriezer te plaatsen en opnieuw in te vriezen.

Automatisch kookmenu

De oven heeft een standaard kookmenu voor een eenvoudige bereiding. Als op het display ‘:’ knippert, drukt u herhaaldelijk op  waarna op het display AC-1, AC-2, verschijnt. AC-8.

Draai aan  om het gewicht van de levensmiddelen of het aantal porties in te stellen. Druk op .

Kies het geschikte menu in overeenstemming met het type levensmiddel en het gewicht en neem de instructies in de onderstaande tabel in acht, anders wordt het kookeffect duidelijk beïnvloed.

Display	Levensmiddel	Kookgewicht
AC-1	Pasta	0,1, 0,2, 0,3 kg
AC-2	Verse groente	0,2 ~ 0,8 kg
AC-3	Ingevroren groente	0,2 ~ 0,8 kg
AC-4	Popcorn	0,1 kg
AC-5	Drank	1 of 2 kopjes
AC-6	Aardappelen	0,45 kg, 0,65 kg
AC-7	Pizza	1 of 2 stuks
AC-8	Vis	0,2 ~ 0,7 kg



VOORZICHTIG

- a. De temperatuur van de levensmiddelen voor het koken bedraagt 20°C - 25°C. Een hogere of lagere temperatuur van de levensmiddelen heeft een toename of afname van de kooktijd tot gevolg.
- b. De temperatuur, het gewicht en de vorm van de levensmiddelen hebben een grote invloed op het kookeffect. Mocht er een afwijking zijn van de bovengenoemde factoren, kunt u de kookduur aanpassen voor het beste resultaat.

FR

NL

ES

PT

EN

47












- c. Als u aardappelen kookt, wordt het aanbevolen ze losjes in te pakken in een vochtig stukje keukendoek om elke aardappel en laat ze vervolgens koken. Het stukje keukendoek zorgt voor een stoeffect op de gebakken aardappel, waardoor de aardappel vochtig blijft en niet droog raakt tijdens het kookproces.

Presetfunctie

Veronderstel dat het 8:00 's morgens is en u wilt dat de oven om 11:30 automatisch start met magnetronkoken gedurende 30 minuten op een vermogen van 80%.

1. Druk tweemaal op .
2. Draai aan  totdat 80 op het scherm verschijnt.
3. Druk en houd  circa 3 seconden ingedrukt totdat de cijfers voor het uur knipperen.
4. Draai aan  totdat 11:00 op het scherm verschijnt.
5. Druk op  om te bevestigen. De minutenweergave knippert.
6. Draai aan  totdat 11:30 op het scherm verschijnt.
7. Druk op  om te bevestigen.

OPMERKING: Druk op  om de ingestelde tijd te bekijken.

Koken in meerdere standen

Om het beste kookresultaat te verkrijgen, vragen sommige recepten verschillende verwarmingsstanden tijdens het koken. U kunt dit als volgt programmeren: Voorbeeld: U wilt voedsel koken op stand 100 gedurende 3 minuten en vervolgens op stand 20 gedurende 9 minuten. Dit is een 2-standen instelling.

1. Druk op  om het vermogensniveau 100P te selecteren.
2. Draai aan de knop  om de kooktijd in te stellen totdat op het display 3:00 verschijnt.
3. Druk herhaaldelijk op  om het vermogensniveau te selecteren tot het display 20P weergeeft.
4. Draai aan de knop  om de kooktijd in te stellen totdat op het display 9:00





verschijnt.

5. Start het koken door op  te drukken.





LET OP

- Wanneer het magnetron op stand 100 klaar is, zal de magnetron automatisch met de volgende handeling beginnen.
- Max 4 standen kunnen in één keer worden ingesteld, herhaal daarvoor de bovenstaande stappen.

Kinderslot


Het kinderslot voorkomt dat de oven ongewild of door kinderen zonder toezicht wordt gebruikt.

OPMERKING: Deze functie is alleen beschikbaar als de oven niet in werking is.

- Om het kinderslot in te schakelen, druk en houd  circa 3 seconden vast. U hoort een geluidssignaal en het scherm geeft LOC (uit) weer. Alle knoppen worden uitgeschakeld wanneer het kinderslot actief is.
- Om het kinderslot uit te schakelen, druk en houd  circa 3 seconden vast. U hoort een geluidssignaal en LOC verdwijnt van het scherm.

Automatische herinnering

Als de door u ingestelde kookduur is afgelopen, hoort u drie piepjes waarna u de levensmiddelen eruit kunt halen.

Als u niet op  drukt om de deur te openen, hoort u het piepje met een interval van 3 minuten.

Kooktips

De volgende factoren kunnen een invloed hebben op het kookresultaat:

Rangschikken van levensmiddelen

Plaats dikkere levensmiddelen richting de buitenkant van het bord, de dünnere delen richting het midden en verdeel ze gelijkmatig. Laat ze naar mogelijkheid niet overlappen.

FR

NL

ES

PT

EN

49





Lengte van de kookduur

Start met koken met een korte tijdsinstelling, kijk na nadat de tijd is verstreken en verleng de tijd afhankelijk van de benodigde behoefte. Het te lang koken kan resulteren in rook en verbrandingen.

Levensmiddelen gelijkmatig koken

Levensmiddelen zoals kip, hamburger of steak moeten tijdens het koken een keer worden gedraaid.

Afhankelijk van het soort levensmiddel, moet u, indien nodig, een of twee keer roeren van buiten naar binnen tijdens het koken.

Laat een standtijd toe

Nadat de kookduur is afgerond, laat u de levensmiddelen nog even in de magnetron staan, waardoor de kookcyclus kan afsluiten en de levensmiddelen op een geleidelijke manier kunnen afkoelen.

Of de levensmiddelen klaar zijn

De kleur en hardheid van de levensmiddelen helpen om te beslissen of de levensmiddelen gaar zijn, waaronder:

- Er komt stoom uit alle delen van de levensmiddelen, niet alleen de rand;
- De gewrichten van gevogelte kunnen eenvoudig worden bewogen;
- Varkensvlees of gevogelte is niet meer bloederig;
- Vis is ondoorzichtig en kan eenvoudig met een vork worden gedeeld.

Bruiningsschaal

Als u een bruiningsschaal of een zelf opwarmende kom gebruikt, moet u altijd een hittewerende isolator zoals een porseleinen bord eronder zetten om schade aan het draaiplateau of de draairing te voorkomen.

Magnetronbestendige plastic verpakking

Als u levensmiddelen met een hoog vetgehalte kookt, moet u ervoor zorgen dat het kunststof niet in contact komt met de levensmiddelen omdat het anders smelt.





Magnetronbestendig kunststof kookgerei

Sommig magnetronbestendig kunststof kookgerei kan eventueel niet geschikt zijn voor het koken van levensmiddelen met een hoog vet- of suikergehalte. Bovendien mag de gespecificeerde voorverwarmingstijd in de gebruiksaanwijzing van het kookgerei niet worden overschreden.

Levensmiddelen

Verboden levensmiddelen

Als u een kookmethode met gebruik van microgolven gebruikt, probeer nooit om:

- Levensmiddelen te frituren - Het is niet mogelijk om de temperatuur van de olie of ander vet te regelen - brandgevaar.
- Eieren in hun schaal, hard gekookte eieren met of zonder schaal of slakken te koken of op te warmen - deze kunnen ontploffen.
- Levensmiddelen in hun gesloten (bijv. kastanjes) of harde schil (tomaten, aardappelen, worst) te koken - maak altijd een lange snee.

Temperatuur van de levensmiddelen

De werking van de microgolven zorgt ervoor dat enkel de levensmiddelen worden verwarmd. De houder kan dus koud of koel aanvoelen terwijl de levensmiddelen binnenin gloeiend heet zijn.

Om risico op brandwonden te voorkomen, roer en controleer de temperatuur voorzichtig alvorens op te dienen - in het bijzonder voor kinderen.

Schud zuigflessen stevig en giet enkele druppels op de achterkant van uw pols om de temperatuur te controleren.

De te koken levensmiddelen voorbereiden

Alvorens zuigflessen en potjes op te warmen, verwijder de spenen en deksels

Dek de levensmiddelen af om:

- gespetter in de binnenruimte te vermijden,
- de levensmiddelen voldoende vochtig te houden.

Vloeistoffen opwarmen

Tijdens het opwarmen van een vloeistof is het mogelijk dat deze plotseling overstroomt wanneer u de houder uit het apparaat haalt. Dit komt omdat de





temperatuur het kookpunt heeft bereikt en de stoom in de vloeistof blijft zitten totdat deze wordt verstoord.

Om dit effect van superverhitting en risico op brandwonden te vermijden, plaats altijd een plastic lepel in de op te warmen vloeistof.

Een houder kan eenvoudig op magnetron "doorzichtigheid" worden getest.

Plaats de lege houder samen met een glas water op het draaiplateau en schakel de oven gedurende één minuut op het maximum vermogen in.

Na één minuut:

- als de houder koud is, is deze "doorzichtig" en kan deze voor de magnetron worden gebruikt.
- als de houder warm of heet aanvoelt, is deze absorberend en mag deze niet in de magnetron worden gebruikt.



REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt.

Algemeen advies

Een regelmatige reiniging voorkomt vorming van rook en slechte geuren tijdens het koken en voorkomt tevens vonken in de binnenruimte en rond de deurafdichting.

Zorg dat de etensresten of vetten niet in de binnenruimte of op de deurafdichting ophopen.

Zorg dat het microgolfsgeleiderdeksel altijd schoon is. Het ophopen van etensresten of vetten op het deksel, kunnen vonken veroorzaken waardoor uw oven schade kan oplopen. Deze schade wordt niet door de garantie gedekt.

Ovendeur

Verwijder eventuele etensresten en vetten tussen de deurafdichting en binnenruimte met gebruik van een vochtige doek. Het is belangrijk om deze zone altijd schoon te houden.





Binnenwanden

Verwijder eventuele vetspatten van de binnenwanden van de oven met behulp van zeep en water, veeg deze af en droog vervolgens.

De deurafdichting en binnenruimte moeten zeer goed worden schoongemaakt zodat de deur op een correcte manier sluit en vonken tussen de binnenruimte en de deur worden vermeden.

Gebruik geen schurende producten zoals schuursponsjes, deze beschadigen de oppervlakken van de binnenruimte en deur.

Buitenkant

Maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek.

Gebruik geen schurende producten zoals schuursponsjes die de buitenlaag kunnen beschadigen. Zorg dat er geen water in de ventilatiesleuven binnendringt.

Maak het toebehoren met de hand schoon in een warm sopje.

OPGELET:

Bepaalde microgolfgeleiderdeksels kunnen tijdens het schoonmaken eenvoudig worden beschadigd.

Was de accessoires niet in een afwasmachine.

Het schoonmaken van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen

Voor een goede hygiëne, maak het glazen draaiplateau regelmatig schoon, dit item komt namelijk met levensmiddelen in aanraking.

Maak dit item schoon met warm zeepwater en veeg grondig droog.

Als de binnenruimte en deurafdichting niet kraaknet worden gehouden, is er risico op schade door vonken in de binnenruimte die niet door de garantie wordt gedekt.

Schrob de binnenwanden van de oven nooit met scherpe voorwerpen.





TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning en frequentie:	230V~, 50Hz
(Magnetron):	1280W
Nominaal ingangsvermogen (Grill):	1200W
(Convectie):	1200W
Nominaal uitgangsvermogen (Magnetron):	800W
Microgolffrequentie:	2450MHz



Afmetingen (buitenafmetingen)	(B) 482 x (D) 382 x (H) 282 mm
Afmetingen (binnenruimte/ afmetingen)	(B) 340 x (D) 310 x (H) 230 mm
Gewicht (ong.)	13 kg

Het elektriciteitsverbruik op de standby-stand: 0,4W

De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt op de standby-stand:
15 minuten





⊗ PROBLEEMOPLOSSING

Normale gebeurtenissen	
Magnetronoven verstoort de TV-ontvangst	Tijdens de werking van de magnetronoven kan de radio- en TV-ontvangst verstoord zijn. Deze is gelijk aan de storing die andere kleine elektrische apparatuur, zoals mixers, stofzuigers of ventilatoren, veroorzaken. Dit is normaal.
Gedempt ovenlicht	Tijdens het koken op laag vermogen is het mogelijk dat het ovenlicht gedempt is. Dit is normaal.
Stoomophoping op deur, hete lucht uit ventilatieopeningen	Tijdens het kookproces kan er stoom uit het voedsel komen. De meeste stoom ontsnapt via de ventilatieopeningen. Een deel van de stoom kan zich echter ophopen op bijvoorbeeld de ovendeur. Dit is normaal.
Oven wordt per ongeluk gestart zonder dat er voedsel in de oven aanwezig is.	Het is niet toegestaan om de oven zonder aanwezig voedsel te gebruiken. Dit is zeer GEVAARLIJK.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven kan niet worden ingeschakeld.	Snoer is niet juist aangesloten.	Haal de stekker uit het stopcontact en stop na 10 seconden opnieuw in.
	Er is iets mis met het stopcontact.	Test het stopcontact door er een ander apparaat op aan te sluiten.
Oven wordt niet heet.	Deur is niet goed dicht.	Sluit de deur op een juiste manier.
Glazen draaiplateau maakt lawaai wanneer oven in werking is.	Rolelement of bodem van oven is vuil.	Zie 'REINIGING EN ONDERHOUD' om de vuile onderdelen schoon te maken.
	Glazen draaiplateau is niet juist geplaatst.	Plaats het glazen plateau op een juiste manier in de oven.

FR

NL

ES

PT

EN

55



⊗ ONDERHOUDSVORZORGSMAATREGELEN

Opgelet: MICROGOLVEN-STRALING


1. De hoge spanningscondensator blijft opgeladen na het loskoppelen; sluit de negatieve pool van de condensator kort door het chassis van de magnetron aan te raken (gebruik een schroevendraaier) om hem te ontladen alvorens hem aan te raken.
2. Tijdens het onderhoud kunnen de onderstaande onderdelen betrouwbaar worden verwijderd en bieden zo toegang tot potentieel van meer dan 250V tot de aarde.
 - Magnetron
 - Hoogspanning transformator
 - Hoogspanning condensator
 - Hoogspanning diode
 - Hoogspanning zekering
3. De volgende omstandigheden kunnen onnodige blootstelling tijdens het onderhoud aan microgolven veroorzaken.
 - Onjuiste montage van de magnetron;
 - Onjuiste bevestiging van de deurvergrendeling, het deurscharnier en de deur;
 - Onjuiste montage van de schakelaarondersteuning;
 - Deur, deurverzegeling of sluiting is beschadigd.





VERWIJDERING



 Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 05/02/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

FR

NL

ES

PT












EN

57





ÍNDICE

	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	p. 59
	UTENSILIOS DE COCINA.....	p. 63
	DESCRIPCIÓN DEL HORNO.....	p. 66
	INSTALACIÓN.....	p. 67
	PANEL DE CONTROL.....	p. 69
	MODO DE EMPLEO.....	p. 70
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	p. 80
	DATOS TÉCNICOS.....	p. 82
	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	p. 83
	MEDIDAS DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO O LA REPARACIÓN..	p. 84
	ELIMINACIÓN.....	p. 85



! PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE PARA REFERENCIA EN EL FUTURO

ADVERTENCIAS

- Este aparato está concebido para su uso en aplicaciones domésticas y similares, como pueden ser:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas rurales.
 - Hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso de la clientela.
 - Lugares de hospedaje.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar riesgos innecesarios.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta estuvieran dañadas, no deberá utilizarse el horno hasta que no haya sido reparado por una persona competente.
- **ADVERTENCIA:** Es peligroso que las reparaciones o revisiones del aparato en las que sea necesario retirar la cubierta que protege de la exposición a la energía generada por el microondas sean realizadas por una persona no cualificada.
- **ADVERTENCIA:** No deberán calentarse líquidos ni otros alimentos en el interior de envases herméticos, ya que podrían explotar.
- **ADVERTENCIA:** Debido a las temperaturas que se generan en el horno cuando está en el modo combinado, los niños sólo deberían usarlo bajo supervisión adulta.
- Mantenga un espacio mínimo de 30 cm por encima de la superficie superior del horno.
- Utilice solamente utensilios de cocina que sean apropiados para su uso en hornos microondas.
- No se deberán utilizar recipientes metálicos para la comida o la bebida cuando se cocine con el microondas.
- No deje el horno microondas desatendido cuando caliente

FR

NL

ES

PT

EN

59





alimentos en recipientes de plástico o papel, dado que podrían llegar a incendiarse.

- El horno microondas está concebido para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de cojines térmicos, zapatillas, esponjas, prendas mojadas u objetos similares podrían dar lugar a lesiones o incendios.
- Si se advierte la presencia de humo procedente del horno, apáguelo o desenchúfelo de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- La acción de calentar bebidas en el microondas podría producir una ebullición retardada; por lo tanto, se ruega que tenga cuidado al manipular los recipientes.
- Se deberá agitar o remover el contenido de biberones y potitos de alimentos para bebés, así como verificar su temperatura antes de proceder a su consumo para evitar posibles quemaduras.
- Los huevos con cáscara o los huevos duros enteros no deberán calentarse nunca en un horno microondas, ya que podrían explotar incluso después de haberlos sacado del horno microondas.
- En relación a las instrucciones de limpieza de las juntas de las puertas, las cavidades, las partes adyacentes y las superficies en contacto con los alimentos, consulte el apartado titulado «Limpieza y mantenimiento» en las páginas 80-81 del manual.
- El horno deberá limpiarse periódicamente y eliminarse cualquier resto de comida.
- De no mantenerse limpio, la superficie del horno podría deteriorarse, lo que podría afectar negativamente a su durabilidad e incluso causar situaciones de peligro.
- No deberá limpiarse el aparato con un limpiador a vapor.
- El horno microondas está diseñado para ser utilizado de manera autónoma.
- Aparato del Grupo 2, Clase B
- Este aparato es un aparato del Grupo 2, ya que genera intencionadamente energía de radiofrecuencia para el tratamiento de sustancias y está concebido para usarse en instalaciones





domésticas o en establecimientos conectados directamente a una red de distribución eléctrica de baja tensión que suministra corriente a edificios utilizados para fines domésticos (Clase B).

- Este aparato no deberá empotrarse en un mueble ni colocarse en el interior del mismo.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, si son supervisados o han sido instruidos en el uso apropiado y seguro del aparato y entiensen los peligros que conlleva. No permita que niños lleven a cabo las tareas de limpieza o mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén debidamente supervisados. Los niños no deberán jugar con este aparato.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar una temperatura muy elevada cuando está en funcionamiento.
- La puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.



- Las superficies son susceptibles de calentarse durante el uso.
- El lado trasero del horno deberá estar contra la pared.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni permita que haga contacto con un horno caliente o un horno pequeño.
- Desenchufe el horno microondas de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo durante un período de tiempo prolongado.

FR

NL

ES

PT

EN

61





- El enchufe se utilizará como dispositivo de desconexión principal y deberá permanecer accesible en todo momento.
- El horno microondas no podrá utilizarse con la puerta abierta debido a los interbloqueos de seguridad incorporados en el mecanismo de la puerta que desactivan las funciones de cocinado cuando se abre la puerta. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta, ya que podría quedar expuesto a niveles peligrosos de energía de microondas. Es muy importante que no modifique los mecanismos de la puerta.
- No deje que el agua o cualquier otro líquido penetre en el horno a través de las ranuras de ventilación.
- No coloque ningún objeto entre la superficie frontal del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies de sellado.
- Evite utilizar recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
- Remueva los líquidos antes de volver a introducir el recipiente en el microondas cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de calentamiento.
- Después de calentar los alimentos, déjelos reposar unos instantes, remueva o agite el contenido y compruebe con cuidado la temperatura antes de consumirlos.





UTENSILIOS DE COCINA

Los utensilios deberán comprobarse para asegurarse de que son adecuados para su uso en el horno microondas.

Materiales que pueden utilizarse en un horno microondas

Utensilios	Notas
Plato dorador	Siga las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato dorador deberá estar como mínimo a 5 mm por encima del plato giratorio. El uso inapropiado podría ocasionar la rotura del plato giratorio.
Vajilla	Solamente la que sea apta para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o desconchados.
Tarros de cristal	Acuérdese siempre de quitar la tapa. Utilice solamente para calentar los alimentos hasta que estén calientes. La mayoría de los tarros de cristal no son resistentes al calor y podrían llegar a romperse.
Cristalería	Use solamente cristalería resistente al calor del horno. Asegúrese de que no tenga adornos metálicos. No utilice platos agrietados o desconchados.
Bolsas para cocinar en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con un lazo metálico. Haga pequeñas incisiones para permitir que escape el vapor.
Platos y tazas de papel	Utilice únicamente para cocinar/calentar brevemente. No deje el microondas desatendido mientras esté cocinando.
Papel de cocina	Cubra con él los alimentos para recalentar y absorber la grasa. Utilice solamente para cocinados breves y siempre bajo supervisión.
Papel encerado	Utilice como recubrimiento para evitar salpicaduras o como envoltura para cocinar al vapor.
Plástico	Solamente apto para microondas. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante. Deberá estar etiquetado como "Apto para microondas". Algunos envases de plástico se ablandan a medida que se calienta la comida en su interior. Las "bolsas para hervir" y bolsas de plástico cerradas herméticamente deberán cortarse, pincharse, o abrirles ranuras, siguiendo las instrucciones del paquete.
Envoltura de plástico	Solamente la que sea apta para microondas. Utilice para cubrir la comida durante el cocinado con el fin de retener la humedad. No permita que el plástico entre en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solamente adecuados para microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel parafinado	Utilice como recubrimiento para prevenir salpicaduras y retener la humedad.

FR

NL

ES

PT

EN

63



Materiales que no deben utilizarse en un horno microondas

Utensilios	Notas
Bandeja de aluminio	Podrían producirse arcos eléctricos. Transfiera la comida a platos aptos para uso en microondas.
Envases de cartón con asas metálicas	Podrían producirse arcos eléctricos. Transfiera la comida a platos aptos para uso en microondas.
Utensilios metálicos o con partes metálicas	El metal blindo los alimentos de la energía de microondas. Las guarniciones de metal podrían ocasionar chispas.
Ataduras metálicas	Podrían causar arcos eléctricos e incluso incendios en el horno.
Bolsas de papel	Podrían causar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico podría derretirse o contaminar el líquido del interior al exponerse a altas temperaturas.
Madera	La madera se reseca en el horno microondas y podría llegar a partirse o agrietarse.

NOTAS:

- Deberá tenerse cuidado al retirar utensilios o el plato giratorio de cristal del horno, ya que podrían haber alcanzado una temperatura elevada durante el cocinado.
- Utilice solamente un termómetro que esté diseñado para usarse en el horno de microondas.
- Asegúrese de que el plato giratorio esté correctamente instalado en su sitio cuando utilice el horno.





GUÍA DE USO DE UTENSILIOS

En función del método de cocción, se debe elegir un recipiente que sea seguro y adecuado. De no hacerlo, no sólo afectará la cocción, sino que podría causar daños en el recipiente o el horno microondas. Por favor, consulte el siguiente cuadro a modo de guía.

Material del recipiente	Modo de microondas	Gratinar	Convección	Combi	Notas
Cerámica termorresistente	Sí	Sí	Sí	Sí	Nunca utilice cerámicas vidriadas o con adornos metálicos.
Plástico termorresistente	Sí	No	No	No	No puede usarse para cocinar al microondas por periodos prolongados.
Cristal resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí	
Celofán	Sí	No	No	No	No se debe utilizar al cocinar carne o chuletas, dado que una temperatura elevada podría dañar el celofán.
Parrilla	No	Sí	Sí	Sí	
Recipiente metálico	No	No	No	No	No debe usarse en un horno microondas. Las microondas no pueden atravesar el metal.
Laca	No	No	No	No	No resiste bien el calor.
Bambú y papel	No	No	No	No	No puede usarse para cocinar a temperaturas elevadas.

FR

NL

ES

PT

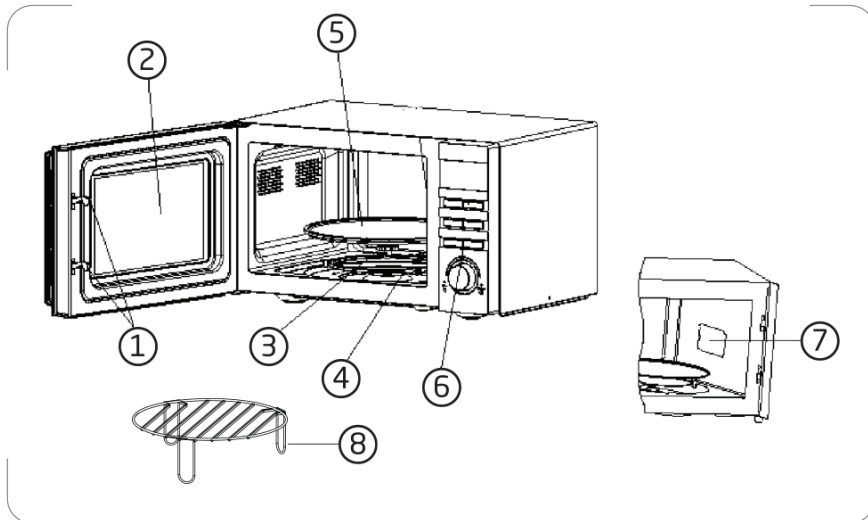
EN

65





DESCRIPCIÓN DEL HORNO



1. Mecanismo de cierre de la puerta

El horno microondas debe cerrarse bien para que pueda funcionar.

2. Ventanilla

Permite al usuario ver el estado de la cocción.

3. Eje de rotación

El plato giratorio se apoya sobre el eje y gira mediante la fuerza transmitida por el motor que hay debajo.

4. Soporte rodante

El plato giratorio se apoya sobre las ruedas del soporte y ayuda a equilibrarlo al girar.

5. Plato giratorio

La comida se pone sobre el plato giratorio. Durante la cocción, la rotación del plato ayuda a cocinar la comida uniformemente.

⚠ ATENCIÓN

- Coloque primero el soporte rodante.
- Coloque el plato giratorio sobre el eje y asegúrese de que esté bien encajado.

6. Panel de control

Lea la información más abajo.

7. Placa difusora

Está en el interior del horno microondas, al lado de la pared del panel de control.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca retire placa difusora.

8. Parrilla

- No instale nunca el plato giratorio boca abajo. Asegúrese de que en ningún momento haya obstáculos que impidan al plato giratorio desplazarse libremente.
- El plato giratorio y el aro giratorio siempre se deberán utilizar durante el cocinado.
- Cualquier alimento o envase con alimentos que vaya a cocinarse o calentarse deberá colocarse siempre sobre el plato giratorio.
- Si se observaran grietas o roturas en el plato giratorio o el aro giratorio, deje de usar su horno microondas y póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más próximo.





INSTALACIÓN

PREPARACIÓN

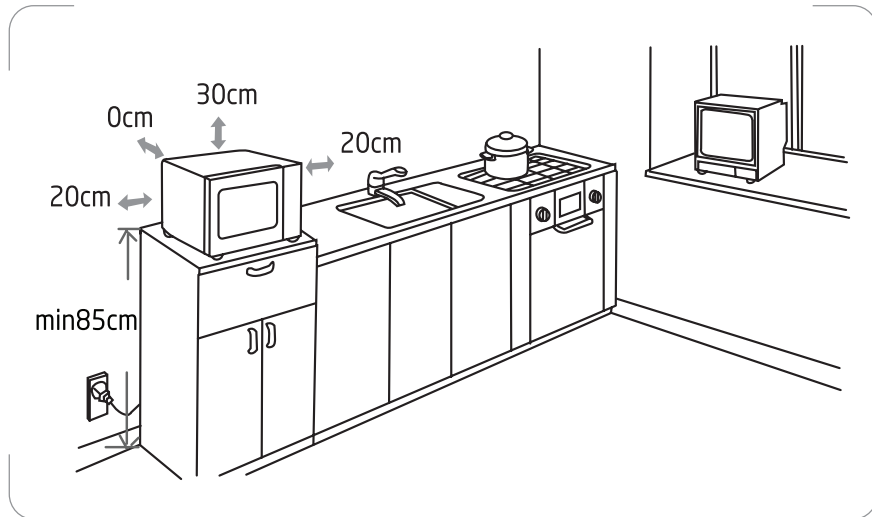
Retire todos los materiales de embalaje y los accesorios. Compruebe que no haya daños en el horno (p. ej., abolladuras, puerta rota). No instale el horno microondas si estuviera dañado.

Carcasa: Retire cualquier película protectora presente en la superficie de la carcasa del horno microondas.

No quite la cubierta de mica de color marrón claro que está sujeta a la parte interior de la cavidad del horno y que protege el magnetrón.

Ubicación

- Elija una superficie plana que tenga suficiente espacio alrededor para permitir la entrada y salida de aire por las ranuras de ventilación.



- El horno microondas deberá colocarse sobre una superficie con una altura de más de 85 cm respecto al suelo.
- Deberá dejarse una separación mínima de 20 cm a ambos lados del horno.
- La altura mínima de espacio libre encima de la parte superior del horno deberá ser de 30 cm.
- No quite las patas de apoyo de la parte inferior del horno.
- El bloqueo de las aberturas de entrada y/o salida de aire podría dañar el horno.

FR

NL

ES

PT

EN

67





- Coloque el horno lo más lejos posible de los aparatos de radio y televisión.
- El funcionamiento del horno microondas podría causar interferencias en la recepción de las señales de radio o televisión.
- Conecte el horno a una toma de corriente estándar con conexión a tierra. Asegúrese de que la tensión y la frecuencia del suministro eléctrico sean idénticas a las indicadas en la etiqueta de especificaciones técnicas del aparato.
- **ADVERTENCIA:** No instale el horno sobre una hornilla de cocina o sobre cualquier otro aparato que genere calor. Su instalación cerca o encima de una fuente de calor podría causar daños en el horno.





PANEL DE CONTROL



Pantalla

Se muestran el intervalo de cocción, la potencia, los indicadores y la hora actual.

Cocción en modo microondas

Pulse este botón para ajustar el nivel de potencia del microondas.

Cocción en modo convección/microondas + convección / grill / microondas + grill

Pulse este botón para establecer un programa de cocción con grill, o uno de los dos modos de cocción con microondas + convección/grill.

Botón de menú de cocción automática

Pulse este botón para establecer el programa de cocción automática.

Botón Descongelar/Reloj/Temperatura

Pulse este botón para descongelar alimentos por peso, ajustar el reloj, o ajustar la temperatura.

Botón de pausa/cancelación

- Pulse este botón para cancelar cualquier configuración efectuada o reiniciar el horno antes de establecer un programa de cocción.
- Púselo una sola vez para detener provisionalmente la cocción, o bien dos veces para cancelarla totalmente.
- Este botón también se utiliza para activar o desactivar la función de bloqueo infantil.

Botón de cocción rápida/iniciar/confirmar

- Pulse este botón para iniciar un modo de cocción o el modo de cocción rápida.
- Pulse este botón para confirmar un ajuste.

Mando de tiempo/peso

Gire este mando para seleccionar el tiempo, el peso o el número de porciones.

FR

NL

ES

PT

EN




69








MODO DE EMPLEO

La pantalla parpadeará 3 veces cuando enchufe el horno microondas y "1:00" empezará a parpadear para indicar que el aparato está en el modo de espera por defecto.

General

- Pulse  una vez para detener la cocción temporalmente. Pulse el botón  para reanudar el programa de cocción, o pulse dos veces el botón  para cancelarlo.
- Transcurrido el tiempo de cocción, el horno pitará varias veces.

Ajuste del reloj

1. En el modo de espera, pulse  unos 3 segundos para acceder al modo de ajuste del reloj.
- Los dígitos de la hora parpadearán en la pantalla.
2. Mientras los dígitos de la hora están parpadeando, gire  para ajustarlos (la hora debe introducirse en el formato de 24 horas).
3. Pulse  para confirmar. Los dígitos de los minutos empezarán a parpadear.
4. Mientras los dígitos de los minutos parpadean, gire  para ajustarlos.
5. Pulse  para confirmar los ajustes realizados. El símbolo ":" parpadeará en la pantalla.

Cocción en modo microondas

Esta función se utiliza para cocinar y calentar la comida. Pulse  reiteradamente: la pantalla mostrará 100P – 80P – 60P – 40P – 20P cíclicamente.

Potencia alta	Microondas al 100% de potencia. Apropiado para cocciones rápidas y sistémicas
Potencia media-alta	Microondas al 80% de potencia. Apropiado para cocciones moderadamente rápidas.
Potencia media	Microondas al 60% de potencia. Apropiado para cocinar la comida al vapor.





Potencia media-baja	Microondas al 40% de potencia. Apropiado para descongelar comidas.
Potencia baja	Microondas al 20% de potencia. Apropiado para mantener la comida caliente.

ATENCIÓN

- Nunca haga funcionar el horno vacío.
- Si le da la vuelta a la comida durante la cocción, pulse el botón "Instant/Start" una vez para reanudar el programa de cocción.
- Si desea sacar la comida antes de que transcurra el tiempo programado, pulse una vez para cancelar el programa de cocción y evitar que la unidad se ponga en marcha accidentalmente cuando vuelva a utilizarla.
- A la máxima potencia, el horno reducirá automáticamente la potencia tras un tiempo determinado con objeto de alargar su vida útil.

El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos. Supongamos que desea cocinar durante 1 minuto al 60 % de la potencia del microondas.

- Pulse  tres veces.

Número de pulsaciones de	Pantalla	Potencia de cocción
Una vez	100P	100%
Dos veces	80P	80%
3 veces	60P	60%
4 veces	40P	40%
5 veces	20P	20%

- Gire  hasta 1:00.
- Pulse .

FR

NL

ES





PT

EN

71



Cocción por convección





1. Pulse  La pantalla mostrará "C".
2. Pulse  repetidamente para establecer la temperatura operativa (100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C o 180 °C).
3. Gire  para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
4. Pulse .

Cocción en modo combinado (microondas + convección)

En este modo el aire caliente circula por el interior del horno para dorar y hacer crujiente la comida rápida y uniformemente.



C1 : 30% del tiempo de cocción con microondas y 70% con convección.

Supongamos que desea utilizar el modo combinado para cocinar alimentos durante 25 minutos.

1. Pulse  dos veces.
2. Pulse  repetidamente para establecer la temperatura operativa. (100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C o 180 °C).
3. Gire  hasta 25:00. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
4. Pulse .

C2 : 55 % del tiempo de cocción con microondas y 45 % con convección

Supongamos que desea utilizar el modo combinado para cocinar alimentos durante 12 minutos.




1. Pulse  tres veces.
2. Pulse  repetidamente para establecer la temperatura operativa. (100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C o 180 °C).
3. Pulse y gire hasta 12:00. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
4. Pulse .





Cocción en modo grill




Cocinar con la función de grill es particularmente útil para lonchas finas de carne, filetes, chuletas, brochetas, salchichas o trozos de pollo. Asimismo, puede utilizarse para preparar bocadillos calientes y platos gratinados. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

1. Pulse reiteradamente el botón  hasta que la pantalla muestre "G".
2. Gire  para seleccionar el tiempo de se requiera cocción.
3. Pulse .

Cocción en modo combinado (microondas + grill)




G1 : 30% del tiempo de cocción con microondas y 70% con grill.

Supongamos que desea utilizar el modo combinado para cocinar alimentos durante 25 minutos.

1. Pulse  reiteradamente hasta que la pantalla muestre "G1".
2. Gire  hasta 25:00. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
3. Pulse .


G2 : 55 % del tiempo de cocción con microondas y 45 % con grill.

Supongamos que desea utilizar el modo combinado para cocinar alimentos durante 12 minutos.

1. Pulse  reiteradamente hasta que la pantalla muestre "G2".
2. Gire  hasta 12:00. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
3. Pulse .

Cocción rápida

El horno funcionará a una potencia elevada en el modo de cocción de rápida.




Para ello, pulse  en rápida sucesión para ajustar el tiempo de cocción; el horno se iniciará inmediatamente a la potencia máxima. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.


NOTA: El tiempo de cocción puede aumentarse en los siguientes incrementos:



Tiempo de cocción	Incrementos
0 - 5 min :	10 segundos
5 - 10 min :	30 segundos
10 - 60 min :	60 segundos

Descongelación de comidas

1. Pulse  reiteradamente para seleccionar Ad-1, Ad-2 o Ad-3.
2. Gire  para establecer el tiempo de descongelación.
 - Ad-1: para descongelar carne con un peso entre 0,1 y 2,0 kg.
 - Ad-2: para descongelar carne de ave con un peso entre 0,1 a 3,0 kg.
 - Ad-3: para descongelar pescado y marisco con un peso entre 0,1 a 0,9 kg.
3. Pulse .


NOTE: Durante la descongelación, el sistema pitará para recordarle que debe darle la vuelta a la comida. Una vez que le haya dado la vuelta a la comida, cierre la puerta y pulse  para reanudar la cocción.



ATENCIÓN



- a. Es necesario darle la vuelta a la comida durante la cocción para obtener una cocción uniforme.
- b. Por lo general, la descongelación llevará más tiempo que cocinar la comida.
- c. Si la comida puede ser cortada con un cuchillo, la descongelación puede considerarse finalizada.
- d. Las microondas penetran la comida unos 4 cm.
- e. La comida descongelada debería ser consumida lo antes posible. No se recomienda congelarla de nuevo.

Menú de cocción automática

El horno dispone de una serie de programas de cocción para facilitar su operación. Cuando la pantalla muestre ":" parpadeando, pulse  reiteradamente: la pantalla irá mostrando cíclicamente los programas de cocción AC-1, AC-2,..., AC-8.





Gire  para ajustar el peso o el número de porciones. Pulse .

Elija el programa en función del tipo y el peso de la comida siguiendo las instrucciones del cuadro siguiente al pie de la letra, de lo contrario no se obtendrán los resultados esperados.



Pantalla	Alimentos	Peso de la comida
AC-1	Pasta	0,1, 0,2, 0,3 kg
AC-2	Verduras frescas	0,2 ~ 0,8 kg
AC-3	Verduras congeladas	0,2 ~ 0,8 kg
AC-4	Palomitas de maíz	0,1 kg
AC-5	Bebidas	1 o 2 tazas
AC-6	Patatas	0,45 kg, 0,65 kg
AC-7	Pizzas	1 o 2 porciones
AC-8	Pescado	0,2 ~ 0,7 kg

ATENCIÓN

- a. La comida debe estar a una temperatura entre 20 °C y 25 °C antes de ser cocinada. Una comida que esté a una temperatura superior o inferior antes de cocinarse puede requerirá un menor o mayor tiempo de cocción respectivamente.
- a. La temperatura, el peso y la forma de la comida tendrá un efecto importante en la cocción. Si hay una desviación importante respecto a los datos del cuadro, puede ajustar el tiempo de cocción para optimizar el resultado.
- a. Cuando cocine patatas al microondas, se recomienda envolver cada patata holgadamente con un papel de cocina humedecido. El papel de cocina creará un efecto de cocción al vapor en la patata que la mantendrá humedecida y evitará que se seque durante la cocción.

Función de programación

Supongamos que sean las 8:00 de la mañana y quiere que el microondas empiece a cocinar a las 11:30 durante 30 minutos al 80% de potencia automáticamente.

1. Pulse dos veces el botón .
2. Gire  hasta que la pantalla muestre "80" (80%).

FR

NL

ES







PT

EN

75










3. Mantenga pulsado  unos 3 segundos hasta que los dígitos de la hora empiecen a parpadear.
 4. Gire  hasta que la pantalla muestre 11:00.
 5. Pulse  para confirmar. Los dígitos de los minutos empezarán a parpadear.
 6. Gire  hasta que la pantalla muestre 11:30.
 7. Pulse  para confirmar.
- NOTA: Pulse  para comprobar la hora programada.

Cocción multietapa

Para obtener un resultado óptimo, distintas recetas requieren tiempos y modos de cocción diferentes. Su menú personalizado puede programarse de la siguiente manera:

Ejemplo: Si quiere cocinar comida al microondas a 100P durante 3 minutos y 20P durante 9 minutos, siga esta secuencia de 2 etapas:

1. Pulse  para seleccionar el nivel de potencia 100P.
2. Gire el mando  para establecer el tiempo de cocción hasta que la pantalla muestre 3:00.
3. Pulse  reiteradamente hasta que la pantalla muestre un nivel de potencia de 20P.
4. Gire el mando  hasta que la pantalla muestre un tiempo de cocción de 9:00.
5. Inicie la cocción pulsando .



ATENCIÓN

- Cuando termine la cocción al microondas a un nivel 100, el horno microondas iniciará la siguiente operación automáticamente.
- Repita los pasos para establecer un programa de 4 etapas como máximo.

Bloqueo infantil



La función de bloqueo infantil impide que el horno sea puesto en marcha





accidentalmente o por los niños cuando no están siendo supervisados.

NOTA: Esta función solo estará disponible cuando el horno no esté funcionando.

- Para activar esta función, mantenga pulsado el botón  durante unos 3 segundos. Se escuchará un pitido y la pantalla mostrará "LOC". Cuando el bloqueo esté activado, ninguno de los botones funcionará al intentar manipularlos.
- Para desactivar esta función, mantenga pulsado el botón  durante unos 3 segundos. Se escuchará un pitido y el símbolo de bloqueo y "LOC" desaparecerán de la pantalla.

Recordatorio automático

Cuando el programa de cocción haya finalizado, la unidad le avisará de que debe sacar la comida con tres pitidos.

Si no pulsa  una vez o no abre la puerta, los pitidos se escucharán cada 3 minutos.

Consejos de cocción

La cocción puede verse afectada por los siguientes factores:

Distribución de la comida

Coloque las partes más gruesas por el exterior del plato y las más delgadas por el centro de manera uniforme. Intente no amontonar la comida.

Tiempo de cocción

Empiece eligiendo un tiempo de cocción reducido, evalúe cómo de cocinado está el plato una vez transcurrido dicho periodo, y extienda el tiempo en función de ello. Una cocción excesiva puede quemar la comida y crear humos.

Cocinar la comida uniformemente

Durante la cocción, se debe dar la vuelta a comidas como pollos, hamburguesas o chuletas.

De ser aplicable, agite la comida desde el exterior hacia el centro del plato una o



dos veces durante la cocción.

Dejar reposar un tiempo

Una vez finalizada la cocción, deje la comida en el horno por un tiempo. Esto permite completar la cocción y que se enfríe gradualmente.

Cómo determinar si la comida está hecha

Para determinar si la comida está hecha, además de su color y dureza, también se puede comprobar lo siguiente:

- Sale vapor por todos lados, no sólo por los bordes.
- Las articulaciones de las aves pueden moverse con facilidad.
- No se observa sangre en el cerdo o el ave.
- El pescado tiene un aspecto opaco y la carne puede separarse fácilmente con un tenedor.

Bandeja para dorar

Cuando utilice una bandeja para dorar o un recipiente que se caliente, coloque debajo un artículo resistente al calor a modo de aislante, como un plato de porcelana, para prevenir daños en el plato giratorio o el soporte rodante.

Envolturas de plástico aptas para microondas

Cuando cocine comida muy grasienta, no deje que la envoltura de plástico entre en contacto con la comida, dado que podría derretirse.

Recipientes de plástico aptos para microondas

Algunos recipientes de plástico aptos para microondas podrían no ser adecuados para comidas con un alto contenido de grasa o azúcar. Asimismo, no se debe superar el tiempo de precalentamiento especificado en el manual de instrucciones del recipiente.

Comidas

Alimentos a evitar con el horno microondas

Cuando quiera utilizar el horno microondas para cocinar los alimentos, nunca deberá hacer lo siguiente:





- Intentar freír alimentos: es imposible controlar con precisión la temperatura de los aceites y las grasas de cocción, por lo que existirá un riesgo de incendio.
- Intentar cocinar o calentar huevos en su cáscara, huevos duros (con o sin cáscara) o caracoles, ya que podrían explotar.
- Cocinar alimentos con su cáscara intacta (p. ej., castañas) o con una piel dura (p. ej., tomates, patatas, salchichas). Hágalos siempre una incisión.

Temperatura de los alimentos

Un horno microondas funciona de tal manera que solo calienta los alimentos. Por lo tanto, los recipientes pueden permanecer relativamente fríos mientras que los alimentos que contienen podrían estar muy calientes.

Para evitar quemarse, remueva el contenido y compruebe su temperatura antes de servirlo, sobre todo si es para los niños.

Agite bien los biberones y vierta unas gotas sobre su muñeca para comprobar la temperatura

Preparación de los alimentos para su cocción

Retire las tapas y tetinas de potitos y biberones antes de calentarlos en el horno microondas.

Acuérdese de tapar la comida en los siguientes casos:

- Para evitar cualquier salpicadura sobre la cavidad del horno.
- Para retener suficiente humedad durante la cocción.

Calentar líquidos

Los líquidos calentados en el microondas podrían rebosar de manera repentina al sacarlos del aparato. Esto se debe a que el vapor producido al alcanzar la temperatura de ebullición tiende a quedar atrapado en el líquido hasta que es agitado.

Para evitar este fenómeno y el consiguiente riesgo de sufrir quemaduras, recuerde siempre introducir una cuchara de plástico en el líquido que vaya a calentar.

A los recipientes se les puede hacer una prueba muy sencilla para comprobar su transparencia en el microondas.





Coloque el recipiente vacío junto con un vaso de agua en el plato giratorio y haga funcionar el horno microondas a su potencia máxima durante un minuto.

Al cabo de un minuto, compruebe lo siguiente:

- Si el recipiente está frío, significa que es transparente y que puede utilizarse para cocinar con microondas.
- Si el recipiente está templado o caliente, significará que es absorbente y no deberá utilizarse para cocinar con microondas.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes del efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento en su horno microondas, desenchúfelo de la corriente y espere a que se haya enfriado a la temperatura ambiente.

Consejos de índole general

La limpieza frecuente del horno microondas evitará que se produzcan humos y malos olores durante el cocinado o que se generen chispas en su cavidad y alrededor de la junta de la puerta.

No deje que se acumulen restos de comida o grasa en la cavidad del horno ni en la junta de la puerta.

Asegúrese de mantener la cubierta de guíaondas limpia en todo momento. Si se dejaran restos de comida o grasa en la cubierta, se podrían producir chispas y daños en el horno, lo cual anularía la garantía.

Puerta del horno

Utilice un paño húmedo para eliminar cualquier resto de comida o grasa que pudiera haberse acumulado entre la junta de la puerta y el interior del horno, ya que es importante mantener limpia esta zona en todo momento.

Paredes interiores

Elimine cualquier salpicadura de grasa de las paredes de la cavidad del horno utilizando agua y jabón. Seguidamente, aclare y seque con un paño.

Deberá esmerarse en la limpieza de la junta de la puerta y el interior del horno microondas para asegurarse de que la puerta cierre correctamente y no se produzcan chispas entre la cavidad del horno y el conjunto de la puerta.





No utilice productos abrasivos, tales como estropajos, que pudieran dañar las superficies de la cavidad del horno y la puerta.

Superficies exteriores

Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie exterior del aparato.

No utilice productos abrasivos (por ej., estropajos) que pudieran dañar el acabado de las superficies. Asegúrese de que no penetre agua a través de las aberturas de ventilación.

Los accesorios se deberán lavar a mano con agua jabonosa templada.

¡PRECAUCIÓN!

Algunas cubiertas guíaondas se pueden dañar fácilmente. Tenga cuidado cuando las limpie.

No lave los accesorios en el lavavajillas.

Limpieza de las superficies propensas a estar en contacto con alimentos

Por motivos de higiene, el plato giratorio de cristal deberá limpiarse con regularidad, dado que puede entrar en contacto con los alimentos.

El plato giratorio deberá limpiarse con agua jabonosa tibia y secarse bien a continuación.

Si el interior de la cavidad del horno y la junta de la puerta no se mantienen perfectamente limpios, existe el riesgo de dañar el horno microondas e invalidar su garantía debido a las chispas que se puedan producir en su interior.

No raspe nunca las paredes de la cavidad del horno utilizando objetos afilados o puntiagudos.



DATOS TÉCNICOS

Tensión y frecuencia nominales:	230V~, 50Hz
(Microondas):	1280W
Potencia nominal de entrada (Grill):	1200W
(Convección):	1200W
Potencia nominal de salida (microondas):	800W
Frecuencia de microondas:	2450MHz



Dimensiones (medidas externas)	(An) 482 x (Pr) 382 x (Al) 282 mm
Dimensiones (medidas internas / cavidad)	(An) 340 x (Pr) 310 x (Al) 230 mm
Peso (aprox.)	13 kg

El consumo de energía en los modos preparado: 0,4W

El tiempo que ha de transcurrir para que el equipo alcance automáticamente lo modo preparado: 15 minutos





⊗ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fenómenos normales	
El horno microondas interfiere con la recepción de TV	La recepción de la radio y la televisión podría verse afectada cuando el horno microondas está en funcionamiento. Lo mismo sucede con aquellas interferencias producidas por pequeños electrodomésticos, como batidoras, aspiradores o ventiladores eléctricos. Esto es algo normal.
Luz del horno tenue	Durante el cocinado con microondas a baja potencia, la luz del horno se podría atenuar. Esto es algo normal.
Se acumula vapor en la puerta del horno y sale aire caliente por las ranuras de ventilación	Los alimentos pueden desprender vapor durante el cocinado. La mayor parte del vapor se escapa por las ranuras de ventilación. Aunque también se puede acumular en otros lugares, tales como la puerta del horno. Esto es algo normal.
Se ha puesto en marcha el horno accidentalmente sin que haya comida en su interior.	Se prohíbe poner en marcha el aparato sin alimentos en su interior. Es muy PELIGROSO.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	El cable de alimentación no está correctamente enchufado.	Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo de nuevo al cabo de 10 segundos.
	Hay algún problema con la toma de corriente.	Enchufe otro aparato a la toma de corriente para comprobar su estado.
El horno microondas no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre bien la puerta.
El plato de vidrio hace ruido cuando el microondas está en funcionamiento.	El rodillo y la superficie inferior del horno están sucios.	Consulte el apartado titulado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» para limpiar las partes sucias del aparato.
	El plato de vidrio no está colocado correctamente.	Coloque el plato de vidrio correctamente.

FR

NL

ES

PT

EN

83



⊗ MEDIDAS DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO O LA REPARACIÓN

Atención: RADIACIÓN DE MICROONDAS


1. El condensador de alta tensión permanece cargado tras la desconexión. Antes de tocarlo, cortocircuite el borne negativo del condensador H. V. con la carcasa del horno (utilice un destornillador) para descargarlo.
2. Durante un mantenimiento o reparación, la desinstalación de las piezas enumeradas a continuación podrían dar acceso a potenciales superiores a 250 V respecto a tierra.
 - Magnetrón
 - Transformador de alta tensión
 - Condensador de alta tensión
 - Diodo de alta tensión
 - Fusible de alta tensión
3. Las condiciones siguientes podrían causar una exposición indebida a las microondas durante un mantenimiento o reparación.
 - Instalación incorrecta del magnetrón.
 - Emparejamiento incorrecto del mecanismo de cierre, la bisagra de la puerta y la puerta.
 - Instalación del soporte del interruptor.
 - Puerta, junta de la puerta o carcasa dañadas.





ELIMINACIÓN



 Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local.

Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 05/02/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com

FR

NL

ES

PT












EN

85





ÍNDICE

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	p. 87
	UTENSÍLIOS DE COZINHA.....	p. 91
	VISTA PORMENORIZADA DO MICRO-ONDAS.....	p. 94
	INSTALAÇÃO.....	p. 95
	PAINEL DE CONTROLO.....	p. 97
	FUNCCIONAMENTO.....	p. 98
	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	p. 107
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	p. 109
	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	p. 110
	RESSALVAS DE MANUTENÇÃO.....	p. 111
	ELIMINAÇÃO.....	p. 112





⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS

AVISOS

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de quinta;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de reparações ou por qualquer indivíduo competente, de modo a evitar qualquer perigo.
- AVISO: Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o micro-ondas não deve funcionar até ter sido reparado por uma pessoa competente.
- AVISO: Efetuar qualquer assistência técnica ou reparação que implique a remoção de uma tampa que protege da exposição à energia das micro-ondas pode constituir um perigo para qualquer pessoa que não seja competente.
- AVISO: Os líquidos e demais alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados que podem explodir.
- AVISO: Quando o aparelho for utilizado no modo combinado, as crianças só devem usar o microondas sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- Mantenha um espaço livre, no mínimo, de 30 cm por cima do micro-ondas.
- Utilize apenas utensílios adaptados à utilização em micro-ondas.
- Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos enquanto cozinha com o micro-ondas.
- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o micro-ondas, devido à possibilidade de ignição.
- O micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas.

FR

NL

ES

PT

EN

87





A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos ou similares pode causar lesões, ignição ou incêndio.

- Se vir fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode produzir uma intensa ebulição retardada, por conseguinte, manuseie o recipiente com muito cuidado.
- O conteúdo dos biberões e frascos de comida de bebé devem ser mexidos ou agitados e a temperatura verificada antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.
- Ovos com a casca e ovos cozidos não devem ser aquecidos no micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois do aquecimento do micro-ondas ter terminado.
- Relativamente às instruções de limpeza dos vedantes da porta, cavidades, peças adjacentes e superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e manutenção" nas páginas 107-108 do manual.
- Deve limpar o micro-ondas periodicamente, bem como retirar quaisquer restos de comida.
- A falta de limpeza do micro-ondas pode dar origem à deterioração da superfície, que pode afetar de forma adversa a vida do aparelho e resultar numa situação de risco.
- O aparelho não deverá ser limpo com um vaporizador.
- O micro-ondas foi criado para ser usado sem suportes.
- Aparelho do Grupo 2, Classe B
Este equipamento pertence ao Grupo 2 e gera intencionalmente energia de radiofrequência para tratar o material, sendo criado para ser usado em instalações domésticas ou estabelecimentos ligados diretamente a uma rede de distribuição de eletricidade de baixa voltagem a alimentar edifícios usados com intuitos domésticos (Classe B).
- O aparelho não pode ser colocado dentro de um compartimento.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de






idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.
- A porta da superfície externa pode aquecer quando o aparelho estiver a funcionar.



-  As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- A parte traseira do micro-ondas tem de estar contra uma parede.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem permita que toque num forno ou mini-forno aquecido.
- Quando não usar o micro-ondas durante um longo período de tempo, desligue-o da alimentação. Para isso, retire a ficha da tomada.
- A ficha deverá ser o modo principal para desligar o aparelho e deverá estar sempre acessível.
- O micro-ondas não pode ser utilizado com a porta aberta, devido aos bloqueios de segurança incorporados no mecanismo da porta, que desligam as funções de cozedura quando a porta está aberta. Utilizar o micro-ondas com a porta aberta pode dar origem a uma exposição nociva à energia das micro-ondas. É importante não alterar o mecanismo da porta.

FR

NL

ES

PT

EN

89



- Não permita que água nem qualquer outro líquido entrem no micro-ondas através das ranhuras de ventilação.
- Não coloque qualquer objeto entre a parte dianteira do micro-ondas e a porta, nem permita a acumulação de sujidade ou resíduos de limpeza nas superfícies vedantes.
- Evite usar recipientes com lados retos com pescoços estreitos.
- Mexa qualquer líquido antes de voltar a colocar o recipiente no micro-ondas a meio do tempo de aquecimento.
- Após o aquecimento, permita sempre um tempo para assentar, mexa ou bata o conteúdo e verifique cuidadosamente a temperatura antes do consumo.





UTENSÍLIOS DE COZINHA

Os utensílios deverão ser verificados, para se certificar de que são adequados para irem ao micro-ondas.

Materiais que pode usar no micro-ondas

Utensílios	Notas
Prato dourador	Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato dourador deve estar a, pelo menos, 5 mm acima do prato giratório. O uso incorreto pode provocar a quebra do prato giratório.
Loiça	Apenas o aconselhado para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não use pratos rachados ou lascados.
Frascos de vidro	Retire sempre a tampa. Use apenas para aquecer alimentos até estarem quentes. A maioria dos frascos não é resistente ao calor e pode rachar.
Loiça de vidro	Use apenas copos resistentes ao calor das micro-ondas. Certifique-se de que não têm bordos metálicos. Não use pratos rachados ou lascados.
Sacos de confeitão no micro-ondas	Siga as instruções do fabricante. Não feche com fio de metal. Perfure-os para permitir a saída do vapor.
Pratos de papel e chávenas	Use apenas para cozinhar/aquecer por períodos curtos. Não deixe o micro-ondas sem supervisão enquanto cozinha.
Toalhas de papel	Use para cobrir os alimentos a reaquecer e para absorver gordura. Use com supervisão e apenas para confeitão rápida.
Papel pergaminho	Use para cobrir e impedir salpicos ou para embrulhar alimentos cozinhados ao vapor.
Plástico	Apenas o aconselhado para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Deve ter uma etiqueta a indicar "Seguro para micro-ondas". Alguns recipientes de plástico amolecem à medida que os alimentos que contêm aquecem. Os "sacos para ebulição" e sacos de plástico fechados hermeticamente devem ser furados, perfurados ou ventilados, conforme indicado na embalagem.
Invólucro de plástico	Apenas o aconselhado para micro-ondas. Use para cobrir alimentos durante a confeitão, de modo a conservar a humidade. Não permita que o invólucro de plástico toque nos alimentos.
Termómetros	Apenas para uso no micro-ondas (termómetros de carne e de doces).
Papel de cera	Use como cobertura para evitar salpicos e reter humidade.

FR

NL

ES

PT

EN

91





Materiais a serem evitados no micro-ondas

Utensílios	Notas
Bandeja de alumínio	Pode provocar fusão. Mude os alimentos para um prato que possa ir ao micro-ondas.
Cartão com pega de metal	Pode provocar fusão. Mude os alimentos para um prato que possa ir ao micro-ondas.
Utensílios de metal ou com rebordo metálico	O metal protege os alimentos da energia do micro-ondas. O rebordo de metal pode provocar fusão.
Fios de metal	Podem provocar fusão e incêndio no micro-ondas.
Sacos de papel	Podem provocar um incêndio no micro-ondas.
Espuma de plástico	A espuma de plástico pode derreter ou contaminar o líquido no interior quando exposta a altas temperaturas.
Madeira	A madeira irá secar quando usada no micro-ondas e pode rachar.

NOTAS:

- Tenha cuidado quando retirar utensílios ou o prato giratório de vidro, pois estes podem ficar quentes durante a confeitura.
- Use apenas um termómetro que tenha sido criado para ser usado no micro-ondas.
- Certifique-se de que o prato giratório está no respetivo lugar quando utilizar o micro-ondas.





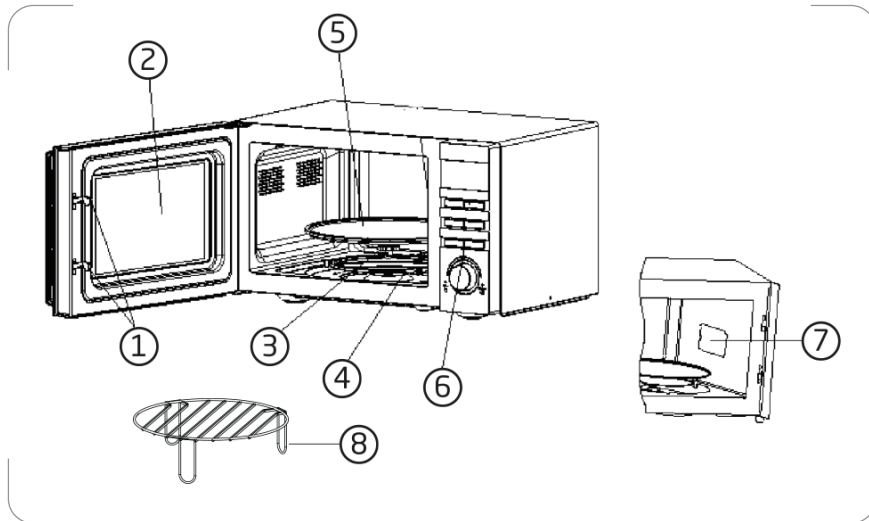
GUIA DOS UTENSÍLIOS

Dependendo do método de confeção, é necessário escolher um recipiente seguro e adequado. Se não for devidamente selecionado, não só afetará o efeito da confeção, como também danificará o recipiente ou o forno micro-ondas. Consulte a tabela abaixo para a utilização.

Material do recipiente	Micro-ondas	Grelha	Convecção	Combi	Notas
Cerâmica resistente ao calor	Sim	Sim	Sim	Sim	Nunca utilize as cerâmicas decoradas com bordo de metal ou vidradas.
Plástico resistente ao calor	Sim	Não	Não	Não	Não pode ser utilizado para cozinhar no micro-ondas durante muito tempo.
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim	Sim	
Película de plástico	Sim	Não	Não	Não	Não deve ser utilizada quando cozinhar carne ou costeletas, uma vez que a temperatura elevada pode danificar a película.
Grelha	Não	Sim	Sim	Sim	
Recipiente metálico	Não	Não	Não	Não	Não deve ser utilizado no forno micro-ondas. O micro-ondas não consegue penetrar no metal.
Lacado	Não	Não	Não	Não	Fraca resistência ao calor Não pode ser usado para cozinhar a alta temperatura.
Madeira e papel de bambu	Não	Não	Não	Não	Fraca resistência ao calor Não podem ser usados para cozinhar a alta temperatura.



VISTA PORMENORIZADA DO MICRO-ONDAS



1. Bloqueio da porta

A porta do forno micro-ondas deve estar devidamente fechada para que o mesmo funcione.

2. Janela de observação

Permite que o utilizador observe o estado da confeção.

3. Eixo rotativo

O prato rotativo de vidro assenta no eixo; o motor por baixo faz com que o prato rotativo gire.

4. Anel rotativo

O prato rotativo de vidro assenta nas suas rodas; suporta o prato rotativo e ajuda-o a manter o equilíbrio enquanto gira.

5. Prato rotativo

Os alimentos assentam no prato rotativo, a sua rotação durante o funcionamento ajuda a cozinhar os alimentos uniformemente.

CUIDADO

- Coloque o anel rotativo primeiro.
- Encaixe o prato rotativo no eixo rotativo e certifique-se de que a engrenagem funciona devidamente.

6. Painel de controlo

Veja abaixo os detalhes.

7. Cobertura da guia da onda

Encontra-se no interior do forno micro-ondas, junto à parede do painel de controlo.

AVISO

Nunca retire a cobertura da guia da onda.

8. Grelha

- Nunca coloque o prato giratório ao contrário. O movimento do prato giratório nunca deve ser restrito.
- Tem de usar tanto o prato giratório como o anel rotativo durante a confeção.
- Todos os alimentos e recipientes de alimentos deverão ser sempre colocados no prato giratório para serem cozinhados.
- Se o prato giratório ou anel rotativo racharem ou se quebrarem, deixe de usar o seu micro-ondas e contacte a sua assistência técnica mais próxima.





INSTALAÇÃO

PREPARAÇÃO

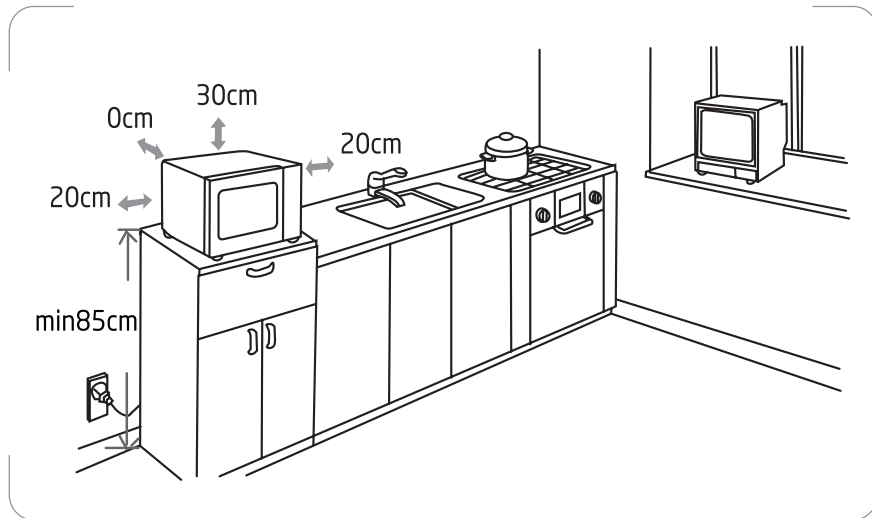
Retire todo o material de empacotamento e acessórios. Examine o micro-ondas para verificar se existem danos, como amolgadelas ou uma porta partida. Não instale o micro-ondas se estiver danificado.

Estrutura: Retire a película protetora na superfície da estrutura do micro-ondas.

Não retire a cobertura de mica castanho clara anexa ao interior da cavidade do micro-ondas, para proteger o magnetrão.

Localização

- Selecione uma superfície plana que forneça espaço suficiente para as entradas e saídas de ventilação.



- O micro-ondas tem de ser colocado numa superfície com uma altura superior a 85 cm acima do chão.
- É necessário um espaço mínimo de 20 cm em ambos os lados do micro-ondas.
- A altura mínima do espaço livre acima da superfície superior do micro-ondas são 30 cm.
- Não remova os pés do fundo do micro-ondas.
- Bloquear as aberturas de entrada e saída de ar pode danificar o micro-ondas.
- Coloque o micro-ondas o mais afastado possível de rádios e TV.

FR

NL

ES

PT

EN

95





- O funcionamento do micro-ondas pode provocar interferências na recepção do seu rádio ou TV.
- Ligue o seu micro-ondas a uma tomada doméstica convencional. Certifique-se de que a voltagem e a frequência coincidem com a indicada na etiqueta das especificações.
- **AVISO:** Não instale o micro-ondas numa área onde se fazem cozinhados ou onde existam outros aparelhos que produzam calor. Se instalado perto ou sobre uma fonte de calor, o micro-ondas pode ficar danificado.





PAINEL DE CONTROLO



Visor

São apresentados o tempo de confeção, potência, indicadores e horas.



Cozinhar no micro-ondas

Prima este botão para definir o nível de potência do micro-ondas.



Convecção / Micro-ondas + Convecção / Grill / Micro-ondas + Grill

Prima este botão para escolher um programa de confeção com convecção ou grill ou um dos dois modos de confeção do micro-ondas + convecção/grill.



Botão do menu de confeção automática

Prima este botão para definir o menu de confeção automática.



Botão do descongelamento/relógio/temp

Prima este botão para descongelar alimentos por peso, acertar o relógio ou definir a temperatura.



Botão de pausar/cancelar

- Prima este botão para cancelar as definições ou reiniciar o micro-ondas antes de escolher um programa de confeção.
- Toque uma vez para parar temporariamente de cozinhar, ou duas vezes para cancelar a confeção por completo.
- Este botão também é usado para ativar/desativar a função de bloqueio para crianças.



Botão de confeção rápida/Iniciar/Confirmar

- Prima este botão para iniciar um programa de confeção ou escolher um programa de confeção rápida.
- Prima este botão para confirmar a definição.



Tempo / Peso

Rode este disco para selecionar os peso ou porções.

FR

NL

ES

PT

EN

97













FUNCIONAMENTO

O visor pisca 3 vezes quando ligar o forno micro-ondas. Depois pisca "1:00", para indicar que o aparelho está no estado inativo predefinido.

Geral

- Prima  uma vez para parar temporariamente de cozinhar. Pode continuar a cozinhar premindo  ou prima duas vezes  para cancelar o programa de confeção.
- Quando o tempo de confeção tiver decorrido, o micro-ondas emite vários sons.

Acertar o relógio

1. No modo inativo, prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos para entrar no estado de acerto do relógio.
- Os dígitos das horas piscará no visor.
2. Enquanto os dígitos das horas estiverem a piscar, rode  para acertar os dígitos das horas. A hora introduzida deve corresponder a um formato horário de 24 horas.
3. Prima  para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
4. Enquanto os dígitos dos minutos estiverem a piscar, rode  para acertar os dígitos dos minutos.
5. Prima  para confirmar o acerto. ":" pisca no ecrã.

Cozinhar no micro-ondas

Esta função é usada para cozinhar e aquecer alimentos. Prima repetidamente  e o visor indica alternadamente 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

Alta potência	O metal protege os alimentos da energia do micro-ondas. O rebordo de metal pode provocar fusão.
Potência média alta	Podem provocar fusão e incêndio no micro-ondas.
Potência média	Podem provocar um incêndio no micro-ondas.






Potência média baixa	A espuma de plástico pode derreter ou contaminar o líquido no interior quando exposta a altas temperaturas.
Alarme de baixa potência:	A madeira irá secar quando usada no micro-ondas e pode rachar.





60 minutos é o tempo máximo de confeitura. Imaginemos que deseja cozinhar durante 1 minuto a 60% da potência do micro-ondas.

1. Prima  três vezes.

Número de pressões	Visor	Potência de confeitura
Uma vez	100P	100%
Dois vezes	80P	80%
3 vezes	60P	60%
4 vezes	40P	40%
5 vezes	20P	20%

2. Rode  para 1:00.
3. Prima .

Cozinhar com convecção

1. Prima  O visor apresenta "C".
2. Prima repetidamente  para definir a temperatura de funcionamento. 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C ou 180 °C.
3. Rode  para seleccionar o tempo de confeitura desejado. 60 minutos é o tempo máximo de confeitura.
4. Prima .

Confeitura combinada de micro-ondas + convecção

Neste modo, o ar quente circula pela cavidade do micro-ondas para dourar os alimentos e torná-los crocantes de uma forma rápida e uniforme.

FR

NL

ES

PT





EN

99







C1 : 30% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 70% para cozinhar com grill.

Imagine que deseja usar o modo combinado para cozinhar durante 25 minutos.

1. Prima duas vezes .
2. Prima repetidamente  para definir a temperatura de funcionamento. 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C ou 180 °C.
3. Rode  para 25:00. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.
4. Prima .




C2 : 55% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 45% para cozinhar com convecção.

Imagine que deseja usar o modo combinado para cozinhar durante 12 minutos.

1. Prima  três vezes.
2. Prima repetidamente  para definir a temperatura de funcionamento. 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C ou 180 °C.
3. Rode  para 12:00. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.
4. Prima .

Cozinhar com Grill

Cozinhar com grill é particularmente útil para fatias finas de carne, bifes, costeletas, kebabs, salsichas e pedaços de frango. Também é adequado para sandes quentes e pratos gratinados. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.

1. Prima repetidamente  até que o visor apresente "G".
2. Rode  para seleccionar o tempo de confeção desejado.
3. Prima .

Confeção combinada micro-ondas + grill



G1 : 30% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 70% para cozinhar com grill.

Imagine que deseja usar o modo combinado para cozinhar durante 25 minutos.




1. Prima repetidamente  até que o visor apresente G1.






2. Rode  para 25:00. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.
3. Prima .

G2 : 55% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 45% para cozinhar com grill. Imagine que deseja usar o modo combinado para cozinhar durante 12 minutos.

1. Prima repetidamente  até que o visor apresente G2.
2. Rode  para 12:00. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.
3. Prima .




Início rápido

O micro-ondas funciona a uma potência elevada num programa de início rápido. Para isso, prima  consecutivamente para definir o tempo de confeção. O micro-ondas começa a funcionar imediatamente à potência máxima. 60 minutos é o tempo máximo de confeção.

NOTA: O tempo de confeção pode ser aumentado nos seguintes incrementos:

Tempo de confeção	Incrementos
0 - 5 min :	10 segundos
5 - 10 min :	30 segundos
10 - 60 min :	60 segundos

Descongelar alimentos

1. Prima repetidamente  para seleccionar um modo desejado entre Ad-1, Ad-2 e Ad-3.
2. Rode  para definir o peso a congelar.
 - Ad-1: Para descongelar carne, o peso varia de 0,1 a 2,0 kg.
 - Ad-2: Para descongelar aves, o peso varia de 0,2 a 3,0 kg.
 - Ad-3: Para descongelar marisco, o peso varia de 0,1 a 0,9 kg.
3. Prima .

FR

NL

ES


PT

EN

101







NOTE: Durante o descongelamento, o sistema emite um som para o lembrar de virar os alimentos. Após virar os alimentos, feche a porta e prima  para continuar.

CUIDADO

- É necessário virar os alimentos durante o funcionamento para que o efeito seja uniforme.
- Normalmente, o descongelamento necessita de mais tempo do que a confeção dos alimentos.
- Se consegue cortar os alimentos com a faca, o processo de descongelamento está concluído.
- O forno micro-ondas penetra até 4cm na maioria dos alimentos.
- Os alimentos descongelados devem ser consumidos logo que possível, não é aconselhável voltar colocar no congelador e congelar novamente.

Menu de confeção automática

O forno possui um menu de confeção predefinido para um funcionamento simples. Quando o visor pisca aspas ":", prima repetidamente  e o visor indica alternadamente AC-1, AC-2 AC-8.

Rode  para seleccionar o peso desejado ou porções. Prima .

Escolha o menu adequado de acordo com o tipo e peso dos alimentos e cumpra rigorosamente as indicações na tabela abaixo, caso contrário o efeito de confeção ficará muito comprometido.

Visor	Alimento	Peso de confeção
AC-1	Massa	0,1, 0,2, 0,3kg
AC-2	Vegetais frescos	0,2 ~ 0,8kg
AC-3	Vegetais congelados	0,2 ~ 0,8kg
AC-4	Pipocas	0,1kg
AC-5	Líquidos	1 ou 2 chávenas
AC-6	Batatas	0,45kg, 0,65kg
AC-7	Piza	1 ou 2 pedaços
AC-8	Peixe	0,2 ~ 0,7kg












CUIDADO

- a. A temperatura dos alimentos antes da confeitação seria de 20°C - 25°C. Uma temperatura mais alta ou mais baixa dos alimentos antes da confeitação requer um aumento ou diminuição do tempo de confeitação.
- a. A temperatura, o peso e a forma dos alimentos influenciam bastante o efeito da confeitação. Se houver qualquer desvio ao fator indicado no menu acima, pode ajustar o tempo de confeitação para obter o melhor resultado.
- a. Ao cozinhar batatas, recomendamos que envolva cada batata em rolo de cozinha húmido e leve ao micro-ondas. O rolo de cozinha criará um efeito de vapor nas batatas cozinhadas, garantindo que permaneçam húmidas e não sequem durante o processo de confeitação.

Função predefinida

Suponhamos que a hora atual é 8:00 e que deseja que o micro-ondas comece a funcionar automaticamente às 11:30 para cozinhar durante 30 minutos a 80% da potência.

1. Prima duas vezes .
2. Rode  até que o visor apresente 80.
3. Prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos até que os dígitos das horas comecem a piscar.
4. Rode  até que o visor apresente 11:00.
5. Prima  para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
6. Rode  até que o visor apresente 11:30.
7. Prima  para confirmar.

NOTA: Pode verificar o tempo predefinido premindo .

Cozinhar por sequências múltiplas






Para obter os melhores resultados na confeitação de alimentos, algumas receitas requerem um modo e um tempo de confeitação diferentes. Pode programar o seu menu personalizado da seguinte forma:

Exemplo: quer cozinhar alimentos com o micro-ondas 100P durante 3 minutos,





depois 20P durante 9 minutos. Trata-se de uma definição com 2 sequências.

1. Prima  para selecionar o nível de potência 100P.
2. Rode o manípulo  para definir o tempo de confeitura até o visor indicar 3:00.
3. Prima repetidamente  para selecionar o nível de potência até o visor indicar 20P.
4. Rode o manípulo  para definir o tempo de confeitura até o visor indicar 9:00.
5. Comece a cozinhar premindo .





ADVERTÊNCIA

- Quando a confeitura na potência 100 do micro-ondas terminar, o forno micro-ondas inicia a operação seguinte automaticamente.
- É possível definir no máximo 4 sequências ao mesmo tempo, repita os passos.

Sistema de bloqueio para crianças

O bloqueio de segurança para crianças impede o funcionamento involuntário do micro-ondas ou que seja acionado por crianças sem supervisão.

NOTA: Esta função só está disponível quando o micro-ondas não estiver a ser utilizado.

- Para ativar o bloqueio para crianças, prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos. É emitido um sinal sonoro e o visor apresenta LOC. No estado bloqueado, todos os botões são desativados.
- Para desativar o bloqueio para crianças, prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos. Ouvirá um sinal sonoro e o cadeado e LOC desaparecem do visor.

Lembrete automático

Quando o seu processo de confeitura predefinido terminar, ouvirá três sinais sonoros para retirar os alimentos.

Se não premir  uma vez ou abrir a porta, o sinal sonoro toca em intervalos de





3 minutos.

Dicas para cozer

Os seguintes fatores podem afetar o resultado da confeção:

Disposição dos alimentos

Coloque as áreas mais espessas na parte exterior do prato, as partes mais finas no centro e espalhe uniformemente. Se possível, não sobreponha os alimentos.

Duração do tempo de confeção

Comece a cozinhar com uma definição de tempo curta, avalie quando terminar e prolongue consoante necessário. Cozinhar demasiado pode provocar fumo e queimaduras.

Cozinhar alimentos uniformemente

Os alimentos como frango, hambúrguer ou bife devem ser virados uma vez durante a confeção.

Dependendo do tipo de alimentos, se aplicável, agite-os de fora para o centro do prato uma ou duas vezes durante a confeção.

Dar tempo para assentar

Quando o tempo de confeção terminar, deixe os alimentos no forno durante um período de tempo adequado. Isto permite concluir o seu ciclo de confeção e arrefecimento de uma forma gradual.

Verificar se os alimentos estão bem passados

A cor e a rigidez dos alimentos ajudam a determinar se estão bem passados. Estes incluem:

- Vapor a sair de todas as partes dos alimentos, não apenas da extremidade;
- As articulações das aves podem ser retiradas facilmente;
- O porco ou as aves não evidenciam sinais de sangue;
- O peixe está opaco e pode ser cortado facilmente com um garfo.

Prato para dourar alimentos

Quando utilizar um prato para dourar alimentos ou um recipiente de auto-aquecimento, coloque sempre um isolador resistente ao calor, como um prato de porcelana por baixo para evitar danos no prato rotativo e no anel rotativo.

FR

NL

ES

PT

EN

105





Película de plástico adequada para micro-ondas

Quando cozinhar alimentos com alto teor de gordura, não deixe que a película de plástico entre em contacto com os alimentos, uma vez que pode derreter.

Utensílios de cozinha de plástico adequados para micro-ondas

Alguns utensílios de cozinha de plástico adequados para micro-ondas podem não ser adequados para cozinhar alimentos com alto teor de gordura e açúcar. Além disso, o tempo de pré-aquecimento no manual de instruções do prato não deve ser excedido.

Alimentos

Alimentos proibidos

Se escolher um método de confeção utilizando micro-ondas, nunca deverá:

- Tentar fritar alimentos. É impossível controlar a temperatura do óleo e de outras gorduras. Existe o risco de incêndio.
- Tentar cozinhar ou aquecer ovos dentro da casca, ovos cozidos com ou sem casca ou caracóis. Estes podem explodir.
- Tentar cozinhar alimentos com casca intacta (como castanhas) ou pele dura (tomates, batatas, salsichas). Faça sempre um corte.

Temperaturas dos alimentos

A ação das micro-ondas é tal que apenas os alimentos são aquecidos. Assim, o recipiente pode permanecer frio ou fresco enquanto os alimentos que ele contém está a ferver.

Para evitar riscos de queimaduras, mexa sempre e verifique a temperatura cuidadosamente antes de servir, especialmente a crianças.

Agite bem os biberões e tente algumas gotas nas costas do seu pulso para verificar a temperatura.

Preparar alimentos para cozinhar

Antes de aquecer biberões ou pequenos boiões, retire as tetinas e as tampas.

Lembre-se de cobrir os alimentos, de modo a;

- Evitar salpicos na cavidade do micro-ondas,
- Manter a humidade suficiente para cozinhar.

Aquecer líquidos

Quando aquecer líquidos, pode ocorrer um transbordo repentino quando pegar no





recipiente para o retirar do aparelho. Na verdade, quando a temperatura atinge o ponto de ebulição, o vapor tende a ficar preso no líquido até ser perturbado. Para evitar este efeito de sobreaquecimento e o consequente risco de queimaduras, coloque sempre uma colher de plástico no líquido a ser aquecido. Um recipiente pode ser facilmente testado quanto à "transparência" do micro-ondas:

Coloque o recipiente vazio no prato giratório juntamente com um copo de água, e ligue o micro-ondas durante um minuto à potência máxima.

Passado um minuto:

- Se o recipiente estiver frio, é "transparente" e pode ser usado para cozinhar no micro-ondas.
- Se o recipiente estiver quente ou a ferver, é absorvente e não pode ser usado para cozinhar no micro-ondas.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o micro-ondas da alimentação e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.

Conselho geral

Uma limpeza frequente evita a formação de fumo ou maus odores durante a confeção e também faíscas na cavidade do micro-ondas e em redor do vedante da porta.

Não permita que depósitos de comida ou de gordura se acumulem no interior da cavidade do micro-ondas ou no vedante da porta.

Certifique-se de que a cobertura da guia de onda é mantida constantemente limpa. Caso permita que depósitos de comida ou de gordura se acumulem na cobertura, irão aparecer faíscas que podem danificar o seu micro-ondas e invalidar a garantia.

Porta do micro-ondas

Retire quaisquer depósitos de comida ou de gordura entre o vedante da porta e a cavidade do micro-ondas com um pano ligeiramente embebido em água. É importante manter sempre esta área limpa.

FR

NL

ES

PT

EN

107





Paredes interiores

Retire quaisquer salpicos de gordura das paredes da cavidade do micro-ondas com sabão e água. Depois, passe por água e seque.

O vedante da porta e a cavidade do micro-ondas têm de ser bem limpos, para garantir que a porta fecha bem e para evitar faíscas entre a cavidade do micro-ondas e o conjunto da porta.

Não use produtos abrasivos, como esfregões que possam danificar as superfícies da cavidade do micro-ondas e a porta.

Superfícies exteriores

Para limpar a superfície exterior, use um pano ligeiramente embebido em água. Evite usar produtos abrasivos, como esfregões, que possam danificar as superfícies cosméticas. Certifique-se de que a água não entra nas ranhuras de ventilação.

Os acessórios deverão ser lavados com água quente e detergente à mão.

CUIDADO:

Algumas coberturas de guia de onda podem ser facilmente danificadas. Tenha cuidado durante a limpeza.

Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Limpar superfícies que entram em contacto com a comida

Por razões de higiene, o prato de vidro deverá ser limpo regularmente, pois pode entrar em contacto com os alimentos.

Deverá ser limpo com água quente e detergente e depois bem secado.

Se o interior da cavidade do micro-ondas e o vedante da porta não forem mantidos perfeitamente limpos, existe o perigo de danos devido às faíscas no interior da cavidade do micro-ondas, invalidando a garantia.

Nunca raspe as paredes da cavidade do micro-ondas com objetos afiados.





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal e frequência:	230V~, 50Hz
(Microwave):	1280W
Energia de entrada nominal (Grill):	1200W
(Convection):	1200W
Potência nominal de saída (micro-ondas):	800W
Frequência do micro-ondas:	2450MHz



Dimensões (dimensões exteriores)	(C) 482 x (P) 382 x (A) 282 mm
Dimensões (dimensões da cavidade / interiores)	(C) 340 x (P) 310 x (A) 230 mm
Peso (aprox.)	13 kg

O consumo energético o modo de espera: 0,4W

O período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de espera:
15 minutos

FR

NL

ES

PT

EN

109





⊗ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Fenómeno normal	
O micro-ondas interfere com a receção da TV	A receção de rádio e TV pode ser afetada quando o micro-ondas estiver a ser utilizado. Assemelha-se à interferência de pequenos aparelhos elétricos, como a bateadeira, o aspirador e a ventoinha elétrica. Isso é normal.
Luz do micro-ondas impercetível	Durante a confeção a baixa potência no micro-ondas, a luz do micro-ondas pode tornar-se impercetível. Isso é normal.
Vapor acumulado na porta, ar quente a sair pelas aberturas de ventilação	Nos cozinhados, é possível que os alimentos libertem vapor. Grande parte do vapor sai pelas ranhuras de ventilação. Mas algum pode acumular em locais como a porta do micro-ondas. É normal.
O micro-ondas começou a funcionar acidentalmente sem alimentos no interior.	É proibido a unidade funcionar sem alimentos no interior. É muito PERIGOSO.

Problema	Possíveis causas	Solução
O micro-ondas não começa a funcionar.	O fio da alimentação não está bem ligado.	Retire a ficha da tomada e volte a inseri-la passados 10 segundos.
	Há algo de errado com a tomada.	Teste a tomada, ligando outro aparelho nela.
O micro-ondas não aquece.	A porta não está devidamente fechada.	Feche bem a porta.
O prato de vidro faz barulho quando o micro-ondas funciona.	Rolo e fundo do micro-ondas sujos.	Consulte a secção "Limpeza e manutenção" para limpar as partes sujas.
	O prato de vidro não foi posicionado corretamente.	Coloque o prato de vidro corretamente.



⊗ RESSALVAS DE MANUTENÇÃO

Cuidado: RADIAÇÃO DO MICRO-ONDAS

1. O condensador de alta tensão continua carregado após desligar; reduza o terminal negativo do condensador de alta tensão do chassi para o forno (use uma chave de fendas) para descarregar antes de lhe tocar.
2. Durante a manutenção as peças indicadas abaixo podem ser removidas e dão acesso a uma potência superior a 250V para a terra.
 - Magnetron
 - Transformador de alta tensão
 - Condensador de alta tensão
 - Diodo de alta tensão
 - Fusível de alta tensão
3. As condições seguintes podem provocar uma exposição indevida do micro-ondas durante a manutenção.
Colocação inadequada do magnetron;
Correspondência indevida do bloqueio interno da porta, da dobradiça da porta e da porta;
Colocação inadequada do suporte do interruptor; A porta, o vedante da porta ou o compartimento ficaram danificados.



FR

NL

ES

PT

EN

111





ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam os aparelhos sem encargos.












Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoires, 94200 Ivry-sur-Seine, France 05/02/2025
Ets.Darty@fnacdarty.com





TABLE OF CONTENTS

-  IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS..... p. 114
-  COOKING UTENSILS..... p. 118
-  OVEN OVERVIEW..... p. 121
-  INSTALLATION..... p. 122
-  CONTROL PANEL..... p. 124
-  OPERATION..... p. 125
-  CLEANING AND MAINTENANCE..... p. 134
-  SPECIFICATIONS..... p. 136
-  TROUBLESHOOTING..... p. 137
-  SERVICING SAFEGUARDS..... p. 138
-  DISPOSAL..... p. 139



⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

WARNINGS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- Keep a minimum free space 30 cm above the top surface of the oven.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers,





sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Regarding the instructions of the details for cleaning the door seals, cavities, adjacent parts and the surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance" on pages 134-135 of the manual.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The microwave oven is intended to be used freestanding.
- Group 2, Class B equipment
This equipment is Group 2 equipment as it intentionally generates radio-frequency energy for treating material and is designed to the low voltage electricity distribution network supplying buildings used for domestic purposes (Class B).
- The appliance must not be placed in a cabinet.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the

FR

NL

ES

PT

EN

115





appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.



- The surfaces are liable to get hot during use.
- The rear side of the oven must be against the wall.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.
- When you will not use the microwave oven for a long period of time, please disconnect it from the supply mains, to do this you must remove the plug from the supply outlet.
- The plug shall be the main disconnection device and shall remain accessible at all times.
- The microwave oven cannot be operated with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism which switch off the cooking functions when the door is opened. Operating the microwave oven with the door open could result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the door mechanism.
- Do not let water or any other liquid enter the oven through the ventilation slots.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Avoid using straight-sided containers with narrow necks.





- Stir any liquid before placing the container back into the microwave oven half way through the heating time.
- After heating, always allow standing time, stir or shake the contents and carefully check the temperatures before consumption.



FR

NL

ES

PT

EN

117





COOKING UTENSILS

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave oven.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 5mm above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until it's warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labelled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.





Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminium tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

NOTES:

- Care should be taken when removing utensils or the glass turntable, as they may become hot during cooking.
- Only use a thermometer that is designed for use in the microwave oven.
- Ensure the turntable is in place when you operate the oven.

UTENSILS GUIDELINE

Depending on the cooking method, it is necessary to choose a safe and suitable vessel. If it is not properly selected, it will not only affect the cooking effect, but also cause damage to the vessel or microwave oven. Please refer to the table below for use.

FR

NL

ES

PT

EN

119



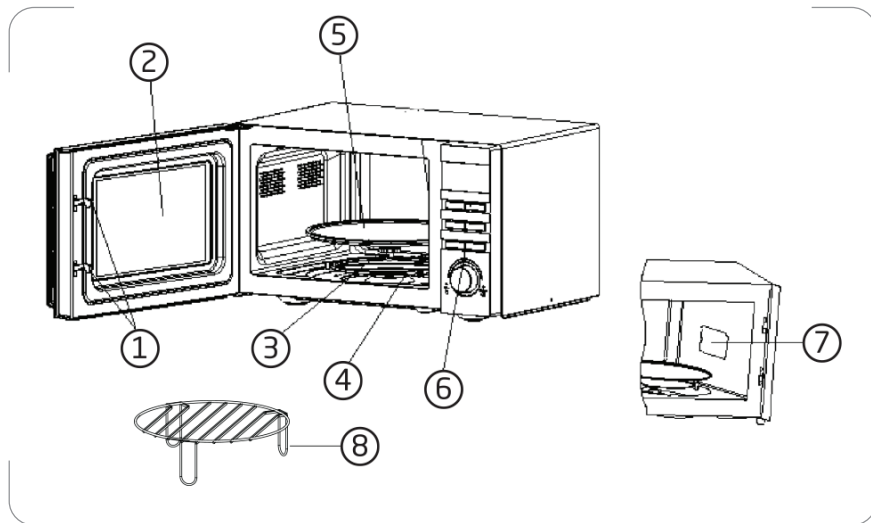


Material of container	Microwave	Grill	Convection	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed.
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	No	Cannot be used for long time microwave cooking.
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film.
Grill rack	No	Yes	Yes	Yes	
Metal container	No	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave cannot penetrate through metal.
Lacquer	No	No	No	No	Poor heat resistant. Cannot be used for high temperature cooking.
Bamboo wood and paper	No	No	No	No	Poor heat resistant. Cannot be used for high temperature cooking.





OVEN OVERVIEW



1. Door lock

Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate.

2. Viewing window

Allow user to see the cooking status.

3. Rotating axis

The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate.

4. Rotating ring

The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when rotating.

5. Turntable

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly.

⚠ CAUTION

- Place the rotating ring first.
- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly.

6. Control panel

See below in details.

7. Wave guide cover

It is inside the microwave oven, next to the wall of control panel.

⚠ WARNING

Never remove the wave guide cover.

8. Grill rack

- Never place the turntable upside down. The turntable should never be restricted.
- Both turntable and rotating ring must always be used during cooking.
- All food and containers of food must always be placed on the turntable for cooking.
- If turntable or rotating ring cracks or breaks, stop using your microwave oven and contact a nearest authorised service centre.

FR

NL

ES

PT

EN

121





INSTALLATION

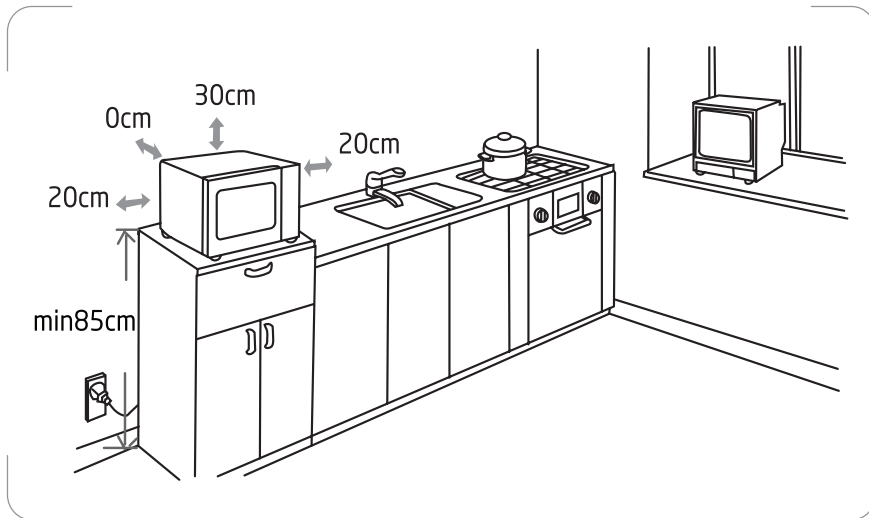
PREPARATION

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install the microwave oven if it is damaged. Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the inside of the oven cavity to protect the magnetron.

Position

- Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



- The microwave oven must be placed on a surface with height more than 85 cm above the floor.
- A minimum clearance of 20 cm is required on both sides of the oven.
- The minimum height of free space above the top surface of the oven is 30 cm.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible.





- Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
- Plug your oven into a standard grounded outlet. Be sure the voltage and the frequency are the same as the voltage and the frequency on the rating label.
- **WARNING:** Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged.



FR

NL

ES

PT

EN

123





CONTROL PANEL



Display

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.



Microwave cooking

Press this button to set microwave power level.



Convection / Microwave + Convection cooking / Grill / Microwave + Grill cooking

Press this button to set a convection or grill cooking program or one of two microwave + convection/grill cooking modes.



Auto cook menu button

Press this button to set the auto cook menu.



Defrost / Clock / Temp button

Press this button to defrost food by weight, set the clock or temperature.



Pause/Cancel button

- Press this button to cancel setting or reset the oven before setting a cooking program.
- Press once to temporarily stop cooking or press twice to cancel cooking completely.
- This button is also used to activate/deactivate child lock function.



Speed cooking/Start/Confirm button

- Press this button to start a cooking program or set speed cooking program.
- Press this button to confirm the setting.



Time/Weight dial

Rotate this dial to select time, weight or number of servings.













OPERATION

The display flashes 3 times when plugging in the microwave oven. Then it flashes "1:00", indicating that the appliance is in the default standby status.

General

- Press  once to temporarily stop cooking. You can resume cooking by pressing , or press  twice to cancel the cooking program.
- After the cooking time has elapsed, the oven will beep a few times.

Setting the Clock

1. In standby state, press and hold  for about 3 seconds to enter the clock setting status.
- The hour digits will flash on the display.
2. While the hour digits are flashing, turn  to adjust the hour digits, the input hour should be a 24-hour time value.
3. Press  to confirm. The minute digits will flash.
4. While the minute digits are flashing, turn  to adjust the minute digits.
5. Press  to confirm the setting. ":" will flash on the display.

Microwave Cooking

This function is used for cooking and heating food. Repeatedly press  and the display will cycle to show 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

High power	100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking.
Medium High power	80% microwave power. Applicable for medium express cooking.
Medium power	60% microwave power. Applicable for steaming food.
Medium Low power	40% microwave power. Applicable for defrosting food.
Low power	20% microwave power. Applicable for keeping warm.

FR

NL

ES

PT


EN

125





CAUTION

- Never operate the oven empty.
- If you turn the food during operation, press the Instant/Start button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the set time, you must press  once to clear the set procedure to avoid unintended operation of next time use.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.





The longest cooking time is 60 minutes. Suppose you want to cook for 1 minute at 60% of microwave power.

- Press  three times.

Number of pressing	Display	Cooking Power
Once	100P	100%
Twice	80P	80%
3 times	60P	60%
4 times	40P	40%
5 times	20P	20%

- Turn  to 1:00.
- Press .

Convection Cooking

- Press . The display will show "C".
- Repeatedly press  to set the operating temperature 100°C, 120°C, 140°C, 160° or 180°C.
- Turn  to select the desired cooking time. The longest cooking time is 60 minutes.
- Press .













Microwave + Convection Combination Cooking

In this mode, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.

C1 : 30% time for microwave cooking and 70% for convection cooking.
Suppose you want to set combination cooking for 25 minutes.




1. Press  twice.
2. Repeatedly press  to set the operating temperature 100°C, 120°C, 140°C, 160° or 180°C.
3. Turn  to 25:00. The longest cooking time is 60 minutes.
4. Press .

C2 : 55% time for microwave cooking and 45% for convection cooking.
Suppose you want to set combination cooking for 12 minutes.

1. Press  three times.
2. Repeatedly press  to set the operating temperature 100°C, 120°C, 140°C, 160° or 180°C.
3. Turn  to 12:00. The longest cooking time is 60 minutes.
4. Press .

Grill Cooking

The grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages of piece of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes. The longest cooking time is 60 minutes.

1. Repeatedly press  until the displays shows "G".
2. Turn  to select the desired cooking time.
3. Press .




Microwave + Grill Combination Cooking

G1 : 30% time for microwave cooking and 70% for grill cooking.








Suppose you want to set combination cooking for 25 minutes.


1. Repeatedly press  until the display shows G1.
2. Turn  to 25:00. The longest cooking time is 60 minutes.
3. Press .

G2 : 55% time for microwave cooking and 45% for grill cooking.
Suppose you want to set combination cooking for 12 minutes.

1. Repeatedly press  until the display shows G2.
2. Turn  to 12:00. The longest cooking time is 60 minutes.
3. Press .

Quick Start




The oven will operate at high microwave power for quick start cooking program.

To do this, press  in quick secession to set cooking time, the oven will start immediately at full power. The longest cooking time is 60 minutes.

NOTE: The cooking time can be increased in the following increments:


Cooking Time	Increments
0 - 5 min :	10 seconds
5 - 10 min :	30 seconds
10 - 60 min :	60 seconds

Defrosting Food

1. Repeatedly press  to select a desired mode among Ad-1, Ad-2 and Ad-3.
2. Turn  to set the defrost weight.
 - Ad-1: for defrosting meat, the weight ranges from 0.1 to 2.0 kg.
 - Ad-2: for defrosting poultry, the weight ranges from 0.2 to 3.0 kg.
 - Ad-3: for defrosting seafood, the weight ranges from 0.1 to 0.9 kg.
3. Press .






NOTE: During defrosting, the system will beep to remind you of turning over the food. After turning over the food, close the door and press  to resume.

 **CAUTION**

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- Microwave penetrates around 4cm into most food.
- Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to freezer and freeze again.

Auto Cook Menu

The oven has default cooking menu for simple operation. When the display flashes colon ":", repeatedly press  and the display will cycle to show AC-1, AC-2 AC-8.

Turn  to select the desired weight or servings. Press .

Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Display	Food	Cooking Weight
AC-1	Pasta	0.1, 0.2, 0.3kg
AC-2	Fresh vegetable	0.2 ~ 0.8kg
AC-3	Frozen vegetable	0.2 ~ 0.8kg
AC-4	Popcorn	0.1kg
AC-5	Beverage	1 or 2 cups
AC-6	Potato	0.45kg, 0.65kg
AC-7	Pizza	1 or 2 pieces
AC-8	Fish	0.2 ~ 0.7kg












CAUTION

- a. The temperature of food before cooking would be 20°C - 25°C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.
- b. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.
- c. When cooking potatoes, it is recommended to wrap a damp paper towel loosely around each potato and microwave. The paper towel will create a steaming effect on the baked potato, ensuring that the potato remains moist and does not dry out during the cooking process.

Preset Function

Suppose the present time is 8:00 in the morning, and you want the oven to start a microwave at 11:30 for cooking 30 minutes with 80% power level automatically.


1. Press  twice.
2. Turn  until the display shows 30:00.
3. Press and hold  for about 3 seconds until the hour digits are flashing.
4. Turn  until the display shows 11:00.
5. Press  to confirm. The minute digits will flash.
6. Turn  until the display shows 11:30.
7. Press  to confirm.

NOTE: You can check the preset time by pressing .

Child Lock

The child lock prevents the oven from being operated unintentionally or by unsupervised children.

NOTE: This function is only available when the oven is not in operation.

- To set the child lock, press and hold  for about 3 seconds. A beep will sound and the display will show LOC. In the lock state, all buttons are disabled.










- To cancel the child lock, press and hold  for about 3 seconds. A beep will sound and the lock and LOC will disappear from the display.

Multi-sequence Cooking

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook mode and time. You may program your personalized menu as follows:

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then 20P for 9 minutes. This is 2 sequence setting.

1. Press  to select the power level 100P.
2. Turn the knob  to set cooking time until the display shows 3:00.
3. Repeatedly press  to select the power level until the display shows 20P.
4. Turn the knob  to set cooking time until the display shows 9:00.
5. Start cooking by pressing .




CAUTION

- When microwave 100 power cooking is finished, the microwave oven will begin next operation automatically.
- Max 4 sequences can be set at one time, repeat the steps.

Auto Reminder

When your preset cooking procedure has finished, three beeps will be heard to prompt you to take out the food.

If you do not press  once or open the door, the beep will sound at an interval of 3 minutes.

Cooking Tips

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the center and spread it evenly. Do not overlap if possible.

FR

NL

ES

PT

EN

131





Cooking time length

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to center of dish once or twice during cooking.

Allow standing time

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner.

Whether the food is done

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge;
- Joints of poultry can be moved easily;
- Pork or poultry shows no signs of blood;
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork.

Browning dish

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt.

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.





Foods

Forbidden foods

If you choose a cooking method using microwaves, you should never:

- Attempt to fry food - it is impossible to control the temperature of the oil and other fats- fire-risk.
- Attempt to cook or warm up eggs in their shells, hard-boiled eggs with or without their shells or snails - they may explode.
- Attempt to cook food in an intact shell (e.g. chestnuts) or hard skin (tomatoes, potatoes, sausages) - always make a slit.

Food temperatures

The action of microwaves is such that only the food is heated. The container may, therefore, remain cold or cool while the food that it contains is burning hot. To avoid any risk of burning, always stir before serving and check the temperature carefully before serving - especially to children.

Shake feeding bottles well and try a few drops on the back of your wrist to check the temperature.

Preparing food for cooking

Before warming feeding bottles and small pots, remove teats and covers.

Remember to cover the food in order to:

- avoid any splashing of the oven cavity,
- retain sufficient moisture for cooking.

Heating liquids

When heating liquids, a sudden overflow may occur when you take the container to remove it from the appliance. In fact, when the temperature reaches boiling point, steam tends to remain trapped in the liquid until it is disturbed.

To avoid this superheating effect and the consequent risk of scalding, always place a plastic spoon in the liquid to be heated.

A container can easily be tested for microwave "transparency":

Place the empty container on the turntable together with a glass of water and run the oven for one minute at maximum power.





After one minute:

- if the container is cold, it is “transparent” and can be used for microwave cooking,
- if the container is warm or hot it is absorbent and must not be used for microwave cooking.



CLEANING AND MAINTENANCE

Before any cleaning or maintenance operation, disconnect the microwave oven from the mains supply and allow it to cool to room temperature.

General Advice

Frequent cleaning prevents the formation of smoke and bad odours during cooking and also sparking in the oven cavity and around the door seal.

Do not let food deposits or grease accumulate inside the oven cavity or on the door seal.

Make sure that the waveguide cover is kept clean at all times. Should food deposits or grease be allowed to accumulate on the cover, sparking will occur and may damage your oven invalidating the warranty.

Oven Door

Remove any food deposits and grease between the door seal and oven cavity using a damp cloth, it is important to keep this area clean at all times.

Interior Walls

Remove any grease splashes from the oven cavity walls with soap and water, then rinse and dry.

The door seal and oven cavity have to be particularly well cleaned to ensure the door will close properly and to avoid sparking between the oven cavity and door assembly.

Do not use abrasive products such as scouring pads which will damage the surfaces of the oven cavity and door.





Outer Surfaces

To clean the outside surface, use a damp cloth.

Avoid using abrasive products such as scouring pads that may damage the cosmetic surfaces. Make sure water does not seep into the ventilation slots.

Accessories should be washed in warm soapy water by hand.

CAUTION:

Some waveguide covers can be easily damaged, take care when cleaning.

Do not wash accessories in a dishwasher.

Cleaning surfaces that come into contact with food

For hygiene safety the glass tray should be cleaned regularly as it may come into contact with food.

It should be cleaned with warm soapy water and dried thoroughly.

If the inside of the oven cavity and door seal are not kept perfectly clean, there is a danger of damage due to sparking inside the oven cavity invalidating the warranty.

Never scrape the oven cavity walls with sharp objects.



FR

NL

ES

PT

EN

135





SPECIFICATIONS

Rated voltage and frequency:	230V~, 50Hz
(Microwave):	1280W
Rated input (Grill):	1200W
(Convection):	1200W
Rated output power (Microwave):	800W
Microwave frequency:	2450MHz



Dimensions (outer dimensions)	(W) 482 x (D) 382 x (H) 282 mm
Dimensions (cavity / Inner dimensions)	(W) 340 x (D) 310 x (H) 230 mm
Weight (approx.)	13 kg

Power consumption in standby mode: 0,4W

The period after which the equipment reaches automatically standby mode:
15 minutes





✘ TROUBLESHOOTING

Normal Phenomena	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be affected when the microwave oven is operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner and electric fan. It is normal.
Dim oven light	During low power microwave cooking, the oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	During cooking, steam may come out of food. Most of steam will escape from the vents. But some of them may accumulate on positions like the oven door. It is normal.
Oven operated accidentally with no food in.	It is forbidden to operate the appliance without any food inside. It is very DANGEROUS.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven cannot be operated.	Power cord not plugged in tightly.	Unplug the appliance then plug it in again after 10 seconds.
	There is something wrong with the mains socket.	Test the mains socket by plugging another appliance in.
Oven does not heat up.	Door not closed well.	Close door well.
Glass tray makes noise when microwave oven operates.	Dirty roller and oven bottom.	Refer to 'CLEANING AND MAINTENANCE' to clean dirty parts.
	Glass tray is not positioned properly.	Position the glass tray properly.

FR

NL

ES

PT

EN

137



SERVICING SAFEGUARDS



Caution: MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.
 - Magnetron
 - High voltage transformer
 - High voltage capacitor
 - High voltage diode
 - High voltage fuse
3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.
Improper fitting of magnetron;
Improper matching of door interlock, door hinge and door;
Improper fitting of switch support;
Door, door seal or enclosure has been damaged.





DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 05/02/2025

Ets.Darty@fnacdarty.com

FR

NL

ES

PT

EN

139





FNAC DARTY

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

Déclaration UE de Conformité N°862023070025

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

MICRO ONDES COMBI

Product Description:

COMBI MICROWAVES

Productbeschrijving:

COMBIMAGNETRON

Descripción del producto:

MICROONDAS COMBI

Descrição do produto:

MICRO-ONDAS COMBINADO



Marque –

Brand /Merk /Marca:

Proline

Référence commerciale –

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

CB231

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:



**Reference number**

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN 55011:2016+A1:2017+A11:2020+A2:2021
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019
EN IEC 55014-2:2021

LVD :

EN IEC 60335-2-25: 2021 + A11: 2021
EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010 + AC: 2011 + AC: 2012
EN 60335-1:2012 + A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021+A16:2023
EN 62233:2008

ErP :

(EU) 2023/826
EN 50564:2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:



Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name : **Predrag Petricevic**

Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :

Ivry-sur-Seine, février 5, 2025

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3F88F314D0...





PROLINE

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France

