

Moulinex®

M025ECWH

EN
1~21

FR
1~20

NL
1~18

ES
1~20

PT
1~18



www.moulinex.com

Table of contents

WARNINGS.....	EN-2
IMPORTANT SAFETY INFORMATION	EN-7
COOKING UTENSILS.....	EN-9
OVEN OVERVIEW	EN-10
INSTALLATION	EN-11
CONTROL PANEL.....	EN-12
OPERATION	EN-12
CLEANING AND MAINTENANCE	EN-17
General Advice	EN-17
Oven Door	EN-18
Interior Walls.....	EN-18
Outer Surfaces.....	EN-18
SPECIFICATIONS.....	EN-20
TROUBLESHOOTING	EN-20
DISPOSAL	EN-21

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.
- **Caution:** If the device operates in combination mode, it is recommended that children use the oven only under the supervision of adults because the temperature may be high.
- 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 emitted, 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 EN17-EN20 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 be used in domestic premises or an establishment directly connected 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 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.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- 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.

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 metal handle	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.

OVEN OVERVIEW



- 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.

INSTALLATION

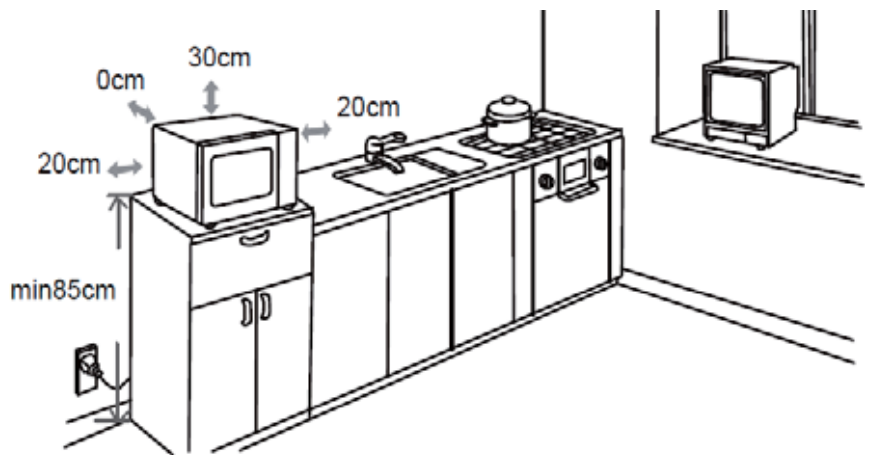
PREPARATION

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.

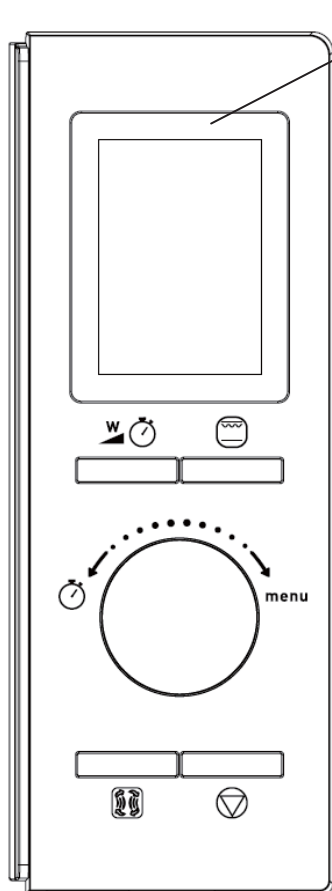
Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the inside of the oven cavity to protect the magnetron.

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.



CONTROL PANEL



Display

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



Microwave cooking / Clock button

- Press this button to set microwave power level.
- Press and hold this button for about 3 seconds to enter clock setting mode.



Grill / Microwave+ Grill cooking

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



Start /Quick start button

Press this button to start a cooking program or set quick start.



Convection / Microwave+ Convection cooking

Press this button to set a convection cooking or microwave + convection cooking program.



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.






Time/Auto Menu dial

Rotate this dial to select auto cook menus, weight or number of servings.






OPERATION

When the oven is first plugged in, a beep sound will be heard.

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  until the display shows 24hr.
2. 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

1. Press  to select the power setting.




Number of pressing 	Display	Approximate Percentage of Power
Once	P-HI	100%
Twice	P-90	90%
3 times	P-80	80%
4 times	P-70	70%
5 times	P-60	60%
6 times	P-50	50%
7 times	P-40	40%
8 times	P-30	30%
9 times	P-20	20%
10 times	P-10	10%
11 times	P-00	0%

2. Turn  to select the cooking time. The longest cooking time is 95 minutes.
3. Press .

Grill Cooking




This function allows you to brown food quickly. The heating element is located in the top of the oven.

The longest cooking time is 95 minutes.




1. Press . The display will show "GrL".
2. Turn  to select the cooking time.
3. Press .

Microwave + Grill Combination Cooking

Co-1 – 30% time for microwave cooking and 70% for grill cooking. Suitable for fish, potatoes or au gratin.

1. Press  twice. The display will show "Co-1".
2. Turn  to select the cooking time. The longest cooking time is 95 minutes.
3. Press .






Co-2 – 55% time for microwave cooking and 45% for grill cooking. Suitable for pudding, omelets, baked potatoes and poultry.

1. Press  thrice. The display will show "Co-2".
2. Turn  to select the cooking time. The longest cooking time is 95 minutes.
3. Press .







Convection

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and make crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different cooking temperatures. The longest cooking time user can set is 95 minutes.

To cook with convection







1. In standby state, place food into the oven and close the oven door.
2. Press .
3. Turn  to select the desired cooking temperature – 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°, 170°C, 180°C, 190°C or 200°C.
4. Press  and then turn  to select the desired cooking time.
5. Press .

To preheat and cook with convection



1. In standby state, press .
2. Turn  to select the desired cooking temperature – 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°, 170°C, 180°C, 190°C or 200°C.
3. Press  to confirm and then press  again to start preheating.
4. When oven reaches the desired temperature, it will beep to remind user. Open the oven door and place food at the center of the turntable. Close the oven door.
5. Turn  to select the desired cooking time.
6. Press  to start cooking.

NOTE: The longest preheat time is 30 minutes and the preheat time cannot be set. You can check the convection temperature during cooking by pressing .

Microwave + Convection Combination Cooking





1. In standby state, place food into the oven and close the oven door.
2. Press  twice.
3. Turn  to select the desired cooking temperature – 110°C, 140°C, 170° or 200°C.
4. Press  and then turn  to select the desired cooking time. The longest cooking time is 95 minutes.
5. Press . During cooking, you can check the convection temperature by pressing .



Quick Start

Press . The oven will start automatically for 30 seconds at maximum power. Each time the button  is pressed, the cooking time will be increased by 30 seconds. The longest cooking time is 10 minutes.

Auto Cook Menu

For the food in the following table, it is not necessary to program the cooking power and time.

1. In standby state, turn  clockwise to select the desired menu from the below table.
2. Press  to confirm.
3. Turn  to select the desired weight or servings.
4. Press  to start cooking

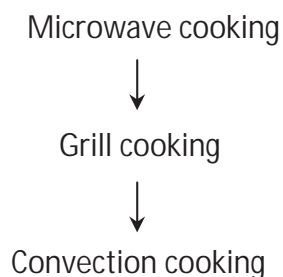
Menu Code	Food	Notes
P1	Milk/Coffee (200ml per cup, 1/ 2 /3 cups)	<ul style="list-style-type: none"> • Peel the potatoes and cut them into equal-sized pieces before cooking. • The result of auto cooking depends on factors such as the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to place food in the oven. If you find the result at any rate not quite satisfactory, adjust the cooking time accordingly. • For spaghetti add boiling water before cooking. • During defrosting, the oven will pause and sound to remind you to turn over the food. Open the oven door and turn over the food and then close the oven door. Press  to resume. • When cooking chicken, beef/mutton or skewered meat, the oven will stop and you can turn food over for uniform effect. Open the oven door and turn over the food and then close the oven door. Press  to resume.
P2	Rice (150g to 600 g)	
P3	Spaghetti (100g to 300g)	
P4	Potato (230 per piece, 1/ 2 / 3 pieces)	
P5	Auto Reheat (200g to 800g)	
P6	Fish (200g to 600g)	
P7	Chicken (800g to 1400g)	
P8	Beef/Mutton (200g to 600g)	
P9	Skewered Meat (100g to 500g)	
P10	Auto Defrost (100g to 1800g)	



Multi-stage Cooking








Your oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences.

NOTE: Auto cook, auto defrost and convection preheat cannot be set in the multi-stage cooking program


Suppose you want to set the following cooking program.




1. Select the microwave power level by repeatedly pressing .
2. Turn  to select the cooking time.

3. Press  and then turn  to select the cooking time.
4. Press  and then turn  to select the cooking temperature.
5. Press  and then turn  to select the desired cooking time.
6. Press .

Lock Function

If there is no operation within 1 minute, the oven will enter the lock state. The display will show the symbol . The oven control panel is disabled.

To unlock the oven control panel, open or close the oven door and the symbol  will disappear from the display

Foods

<i>Forbidden foods</i>	<i>Food temperatures</i>	<i>Preparing food for cooking</i>
<p>If you choose a cooking method using microwaves, you should never:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>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.</p> <p>To avoid any risk of burning, always stir before serving and check the temperature carefully before serving - especially to children.</p> <p>Shake feeding bottles well and try a few drops on the back of your wrist to check the temperature.</p>	<p>Before warming feeding bottles and small pots, remove teats and covers.</p> <p>Remember to cover the food in order to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 using a damp cloth dipped in water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth.

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.

SPECIFICATIONS

Rated voltage and frequency:		230-240V~, 50Hz
Rated input power	(Microwave):	1400W
	(Grill):	1950W
	(Convection):	1950W
Rated output power (Microwave):		900W
Microwave frequency:		2450MHz

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.

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 ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 19/07/2019

Table des matières

AVERTISSEMENTS	FR-2
INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	FR-7
USTENSILES DE CUISSON	FR-8
DESCRIPTION DU FOUR	FR-10
INSTALLATION	FR-10
PANNEAU DE CONTRÔLE	FR-11
FONCTIONNEMENT	FR-11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	FR-16
Conseils généraux	FR-16
Porte du four	FR-17
Parois intérieures.....	FR-17
Surfaces extérieures.....	FR-17
SPÉCIFICATIONS	FR-18
GUIDE DE DÉPANNAGE	FR-18
MISE AU REBUT	FR-19

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 est émise, 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 FR16-FR18.
- 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 destiné à être posé librement.
- 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 effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 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.

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Avant toute période de non utilisation prolongée du four à micro-ondes, veuillez le déconnecter de l'alimentation électrique.

Pour cela, débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

- 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. Un fonctionnement avec la porte ouverte

pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes ; Il est important de ne pas modifier le mécanisme

de la porte.

- Veuillez 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. Veuillez 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
Plateau sur pied	Respectez les instructions du fabricant. Le fond du plat doit se trouver au minimum 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	Uniquement pour cuire/réchauffer sur une durée courte. Ne laissez pas le four

papier	sans surveillance pendant la cuisson.
Papier essuie-tout	Utilisées pour recouvrir les aliments pour les réchauffer et absorber les graisses. Uniquement pour des cuissons courtes sous une supervision constante.
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.

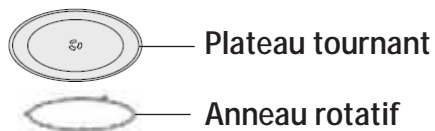
Matériaux que vous ne devez pas utiliser dans un four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des étincelles. Mettez les aliments dans un récipient compatible micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer des étincelles. Mettez les aliments dans un récipient compatible 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.

DESCRIPTION DU FOUR



- 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 rotatif 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.

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.

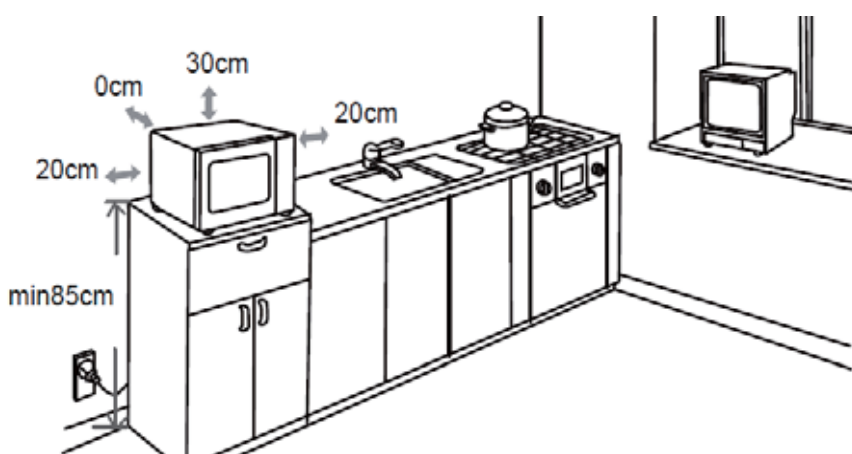
Cavité : Retirez tous les films de protection présents sur les surfaces du compartiment intérieur du four à micro-ondes.

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.

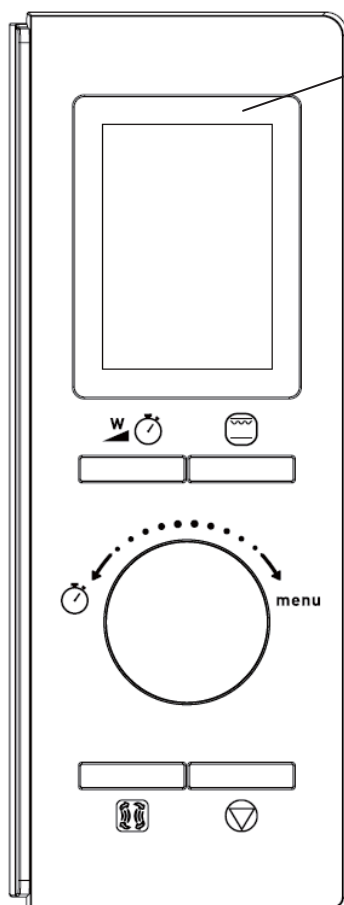
- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface se trouvant à une hauteur minimale de 85 cm par rapport au sol.
- Un espace dégagé d'un minimum de 20 cm est nécessaire de chaque côté du four.



- Espace minimum au-dessus de la surface du four.
L'écartement doit être de 30 cm.
- N'enlevez pas les pieds présents sous le four à micro-ondes.
- Ne bouchez pas les orifices d'entrée et/ou de sortie d'air, car cela peut provoquer la détérioration du 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.

PANNEAU DE CONTRÔLE



Écran

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

Bouton de cuisson aux micro-ondes / horloge

- Appuyez sur ce bouton pour régler la puissance des micro-ondes.
- Appuyez et maintenez ce bouton durant environ 3 secondes pour accéder au mode de réglage de l'heure.

Gril / Micro-ondes + Cuisson au gril

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



Bouton Démarrer / Express

Appuyez sur ce bouton pour démarrer un programme de cuisson ou pour régler un programme de cuisson express.



Cuisson par convection / Micro-ondes + Convection

Appuyez sur ce bouton pour démarrer un programme de cuisson par convection ou pour régler un programme de cuisson aux micro-ondes + convection



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.



Heure / Cadran de menu automatique

Tournez ce cadran pour sélectionner les menus de cuisson automatiques, le poids des aliments ou le nombre de portions.

FONCTIONNEMENT

Lorsque le four est branché la première fois, un bip sonore retentit.

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 émettra quelques bips sonores.


Réglage de l'horloge



1. En mode de veille, appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que 24hr s'affiche.
2. Réglez les chiffres des heures en tournant le bouton ; les heures doivent s'afficher en format 24h.
3. Confirmez en appuyant sur . Les chiffres des minutes clignotent.

4. Alors que les chiffres des minutes clignotent, réglez-les en tournant le bouton .
5. Confirmez le réglage en appuyant sur . Les deux points ":" clignotent à l'écran.

Cuisson au four à micro-ondes

1. Appuyez sur  pour sélectionner la puissance.




Nombre de pressions 	Écran	Pourcentage approximatif de puissance
1 fois	P-HI	100%
2 fois	P-90	90%
3 fois	P-80	80%
4 fois	P-70	70%
5 fois	P-60	60%
6 fois	P-50	50%
7 fois	P-40	40%
8 fois	P-30	30%
9 fois	P-20	20%
10 fois	P-10	10%
11 fois	P-00	0%

2. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson. La durée maximale de la cuisson est de 95 minutes.
3. Appuyez sur .

Cuisson au grill




Cette fonction vous permet de dorer les aliments rapidement. L'élément chauffant est situé dans la partie supérieure du four.

La durée maximale de la cuisson est de 95 minutes.

1. Appuyez sur . L'écran affiche « GrL ».
2. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson.
3. Appuyez sur .



Cuisson combinée par micro-ondes + Gril

Co-1 : 30% de cuisson aux micro-ondes et 70% de cuisson au grill. Ce programme convient pour cuire du poisson, des pommes de terre et des gratins.

1. Appuyez deux fois sur . L'écran affiche « Co-1 ».
2. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson. La durée maximale de la cuisson est de 95 minutes.
3. Appuyez sur .

Co-2 : 55% de cuisson aux micro-ondes et 45% de cuisson au grill. Adapté pour la cuisson des puddings, omelettes, pommes de terre au four et volailles.






1. Appuyez trois fois sur . L'écran affiche « Co-2 ».

2. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson. La durée maximale de la cuisson est de 95 minutes.
3. Appuyez sur .







Convection


Pendant la cuisson avec convection, de l'air chaud circule à l'intérieur de la cavité du four pour dorer les aliments et les rendre croustillants rapidement et uniformément. Ce four peut être programmé sur dix températures de cuisson différentes : La durée de cuisson maximale est de 95 minutes.

Cuire avec la fonction de convection







1. En mode de veille, placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur .
3. Tournez  pour sélectionner la température de cuisson désirée – 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°, 170°C, 180°C, 190°C ou 200°C.
4. Appuyez sur  puis tournez  pour sélectionner la durée de cuisson désirée.
5. Appuyez sur .

Préchauffer et cuire avec le mode convection



1. En mode de veille, appuyez sur .
2. Tournez  pour sélectionner la température de cuisson désirée – 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°, 170°C, 180°C, 190°C ou 200°C.
3. Appuyez sur  pour confirmer et appuyez de nouveau sur  pour démarrer le pré-chauffage.
4. Lorsque le four a atteint la température désirée, il émettra des bips sonores pour le rappeler à l'utilisateur. Ouvrez la porte du four, puis placez les aliments au centre du plateau tournant. Refermez la porte du four.
5. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson désirée.
6. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : La durée de pré-chauffage maximale est de 30 minutes et la durée de pré-chauffage ne peut pas être réglée.. Vous pouvez vérifier la température de convection programmée pendant la cuisson en appuyant sur .

Cuisson Combinée Micro-ondes + convection





1. En mode de veille, placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez deux fois sur .
3. Tournez  pour sélectionner la température de cuisson désirée – 110°C, 140°C, 170° ou 200°C.
4. Appuyez sur  puis tournez  pour sélectionner la durée de cuisson désirée. La durée maximale de la cuisson est de 95 minutes.
5. Appuyez sur . Durant la cuisson, vous pouvez vérifier la température de convection en cours en appuyant sur .



Cuisson express

Appuyez sur . Le four commence automatiquement à cuire à la puissance maximale pendant 30 secondes. A chaque pression sur le bouton , la durée de cuisson sera augmentée de 30 secondes. La durée maximale de la cuisson est de 10 minutes.

Menu de cuisson automatique

Pour les aliments énumérés dans le tableau ci-dessous, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de la cuisson.

1. En mode de veille, tournez  dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le menu désiré indiqué dans la tableau ci-dessous
2. Confirmez en appuyant sur .
3. Tournez  pour sélectionner le poids des aliments ou le nombre de portions.
4. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

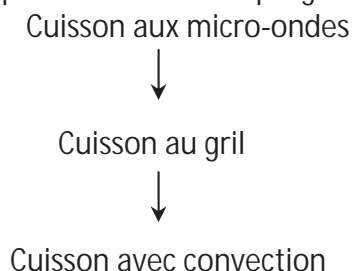
Code du menu	Aliment	Remarques
P1	Lait / café (200 ml par verre, 1/ 2 / 3 verres)	<ul style="list-style-type: none">• Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de même taille avant de les cuire.• Le résultat de ces programmes de cuisson automatique dépend de facteurs tels que la forme et la taille des aliments, vos préférences personnelles (degrés de cuisson) et même la manière dont vous avez placé les aliments dans le four. Si le résultat de la cuisson ne vous satisfait pas, modifiez légèrement la durée de cuisson en conséquence.• Pour cuire des spaghettis, ajoutez de l'eau bouillante avant la cuisson.• Pendant la décongélation, le système fait une pause et émet un bip sonore pour vous rappeler de retourner les aliments. Ouvrez la porte du four, tournez les aliments puis refermez la porte. Appuyez sur  pour reprendre la cuisson.• Lorsque vous cuisinez du poulet, du bœuf / du mouton ou des brochettes de viande, le four s'arrête et vous pouvez retourner les aliments pour obtenir un effet uniforme. Ouvrez la porte du four, tournez les aliments puis refermez la porte. Appuyez sur  pour reprendre la cuisson.
P2	Riz (150 g à 600 g)	
P3	Spaghetti (100 g à 300 g)	
P4	Pommes de terre (230 g chacune) 1/ 2 / 3 pièces)	
P5	Réchauffage automatique (200 g à 800 g)	
P6	Poisson (200 g à 600 g)	
P7	Poulet (800 g à 1400 g)	
P8	Bœuf / Mouton (200 g à 600 g)	
P9	Viande en brochette (100 g à 500 g)	
P10	Décongélation automatique (100 g à 1800 g)	










Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez programmer votre four pour qu'il enchaîne automatiquement 3 phases de cuisson automatiques.

REMARQUE : La cuisson automatique, la décongélation express et le réchauffage express ne peuvent pas être programmés dans un programme de cuisson en plusieurs étapes.


Imaginons que vous souhaitez programmer la séquence de cuisson suivante :



1. Réglez la puissance des micro-ondes en appuyant plusieurs fois sur .
2. Tournez  pour sélectionner la durée de cuisson.
3. Appuyez sur  puis tournez  pour sélectionner la durée de cuisson.
4. Appuyez sur  puis tournez  pour sélectionner la température de cuisson désirée.
5. Appuyez sur  puis tournez  pour sélectionner la durée de cuisson désirée.
6. Appuyez sur .

Fonction de verrouillage

Si aucune activité n'est détectée avant 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement. L'écran affichera le symbole . Le panneau de contrôle du four sera désactivé.

Pour déverrouiller le panneau de contrôle du four, ouvrez ou fermez la porte du four et le symbole  disparaîtra de l'écran.

Aliments

<i>Aliments interdits</i>	<i>Températures des aliments</i>	<i>Préparer les aliments à cuire</i>
<p>Si vous utilisez une méthode de cuisson utilisant les micro-ondes, vous ne devez jamais :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essayer de frire des aliments - Il est impossible de contrôler la température de l'huile et des autres matières grasses - Risque d'incendie. • Tenter 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. 	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Secouez fermement les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre poignet pour en contrôler la température.</p>	<p>Avant de réchauffer des biberons ou des petits pots, retirez-en les tétines et les couvercles.</p> <p>Pensez à recouvrir les récipients pour éviter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

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 partie des micro-ondes et ne doit donc pas être utilisé pour cuire 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. Séchez-la en l'essuyant avec un chiffon doux.

Veillez particulièrement à maintenir propres le joint de porte et la cavité du four pour garantir que la porte se ferme complètement 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 :		230-240V~, 50Hz
Puissance nominale d'entrée :	(Micro-ondes) :	1400W
	(Gril) :	1950W
	(Convection) :	1950W
Puissance de sortie nominale (Micro-ondes) :		900W
Fréquence des micro-ondes :		2450MHz

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. C'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. C'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. C'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. C'est très DANGEREUX.

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.

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 vendredi de 8h à 18h et le samedi de

9h à 18h.

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 ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 19/07/2019

Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN	NL-2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE	NL-6
KEUKENGEREI	NL-7
VOORSTELLING VAN DE OVEN	NL-9
INSTALLATIE	NL-9
BEDIENINGSPANEEL	NL-10
WERKING	NL-10
REINIGING EN ONDERHOUD	NL-14
Algemeen advies	NL-15
Ovendeur	NL-15
Binnenkant	NL-15
Buitenkant	NL-16
TECHNISCHE BESCHRIJVING	NL-17
PROBLEEMOPLOSSING	NL-17
VERWIJDERING	NL-18

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 microgolfenergie beschermt,

verwijderd wordt.

- **WAARSCHUWING:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders, deze kunnen ontploffen.
- **Opgelet:** Als het apparaat in de combinatiemodus werkt, is het raadzaam dat kinderen de oven alleen gebruiken onder het toezicht van een volwassene omdat de temperatuur hoog kan oplopen.
- 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.
- 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 NL14-NL17 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 kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, 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 heet worden 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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

- 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 doordat de veiligheidsvergrendeling in

het deurmechanisme de kookfuncties uitschakelt wanneer de deur open is. De oven met een open deur gebruiken kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronenergie. Beschadig of omzeil de veiligheidsvergrendelingen niet.

- 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 boord 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.

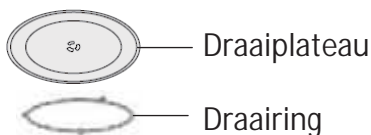
Materialen die in een magnetron vermeden dienen te worden

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminium schaal	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over naar een magnetronbestendige schaal.
Karton met metalen hendel	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over naar een magnetronbestendige schaal.
Metalen kookgerei of met metaal versierd	Metaal schermt het voedsel af van microgolfenergie. 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 blootgesteld 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.

VOORSTELLING VAN DE OVEN



- 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.

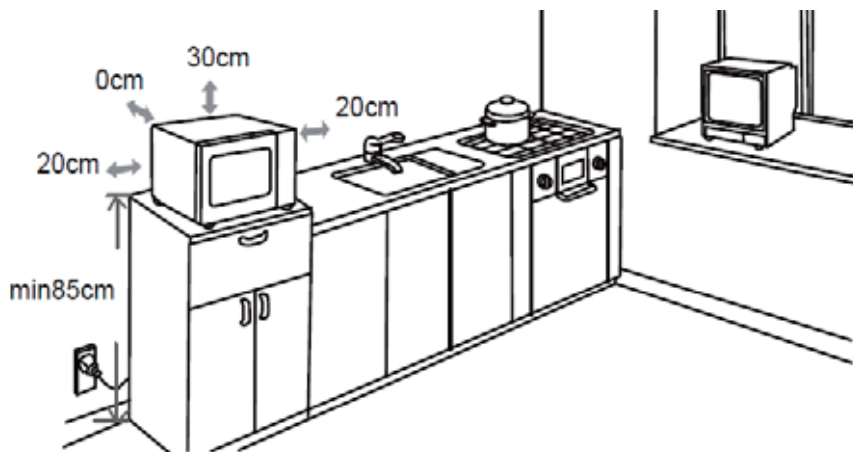
Kast: Verwijder de beschermfolie van de buitenkant van de magnetronoven.

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

Positie

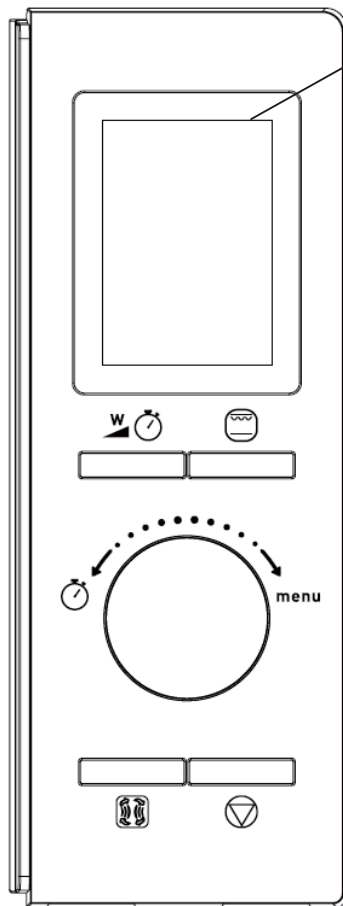
• Kies een effen oppervlak met voldoende open ruimte voor de ventilatie.

- 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.
- 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

De bereidingstijd, vermogen, kooktemperatuur, indicatoren en de huidige tijd worden weergegeven.

Magnetronkoken / Klok knop

- Druk op deze knop om het vermogenniveau van de magnetron in te stellen.
- Druk en houd deze knop circa 3 seconden ingedrukt om de klokinstelmodus te openen.

Grill / Magnetron + Grill koken

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



Start/ Snelle start knop

Druk op deze knop om een kookprogramma te starten of om een snelle start in te stellen.



Convectie / Magnetron + Convectiekoken

Druk op deze knop om een convectiekookprogramma of een magnetron + convectiekookprogramma 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.




Tijd/ Automatisch menu draaiknop

Draai aan deze draaiknop om automatische kookmenu's, het gewicht of het aantal porties in te stellen.






WERKING

U hoort een pieptoon wanneer de oven op de voeding wordt aangesloten

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 bereidingstijd is verstreken, hoort u enkele pieptonen.


De kloktijd instellen

1. In stand-by, druk en houd  ingedrukt totdat het scherm 24hr weergeeft.
2. 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 cijfers voor de minutenweergave knipperen.
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 scherm

Magnetronkoken

1. Druk op  om de vermogenstand te selecteren.




Aantal keren drukken 	Scherm	Geschatte vermogenpercentage
Één keer	P-HI	100%
Twee keer	P-90	90%
3 keer	P-80	80%
4 keer	P-70	70%
5 keer	P-60	60%
6 keer	P-50	50%
7 keer	P-40	40%
8 keer	P-30	30%
9 keer	P-20	20%
10 keer	P-10	10%
11 keer	P-00	0%

2. Draai aan  om de bereidingstijd te selecteren. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
3. Druk op .

Grill koken




Deze functie stelt u in staat om voedsel snel te bruineren. Het verwarmingselement bevindt zich aan de bovenkant van de oven.

De maximale bereidingstijd is 95 minuten.




1. Druk op . Het scherm geeft "GrL" weer.
2. Draai aan  om de bereidingstijd te selecteren.
3. Druk op .

Magnetron + Grill combinatiekoken

Co-1 – 30% tijd voor magnetronkoken en 70% voor grill koken. Geschikt voor vis, aardappelen of gegratineerde bereidingen.

1. Druk tweemaal op . Het scherm geeft "Co-1" weer.
2. Draai aan  om de bereidingstijd te selecteren. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
3. Druk op .

Co-2 55% tijd voor magnetronkoken en 45% voor grill koken. Geschikt voor pudding, omelet, gebakken aardappelen en gevogelte.

1. Druk Drie keer op . Het scherm geeft "Co-2" weer.
2. Draai aan  om de bereidingstijd te selecteren. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
3. Druk op .

Convectie







Tijdens het convectiekoken circuleert er hete lucht door de binnenruimte om de levensmiddelen snel en gelijkmatig te bruineren en knapperig te maken. Deze oven kan op tien verschillende kooktemperaturen worden geprogrammeerd. De maximale in te stellen bereidingstijd is 95 minuten.


Convectiekoken

1. In stand-by, plaats het voedsel in de oven en sluit de ovendeur.







2. Druk op .
3. Draai aan  om de gewenste kooktemperatuur te selecteren – 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°, 170°C, 180°C, 190°C of 200°C.
4. Druk op  en draai vervolgens aan  om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
5. Druk op .

Voorverwarmen en convectiekoken



1. In stand-by, druk op .
2. Draai aan  om de gewenste kooktemperatuur te selecteren – 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°, 170°C, 180°C, 190°C of 200°C.
3. Druk op  om te bevestigen en druk dan opnieuw op  om het voorverwarmen te starten.
4. Eenmaal de gewenste temperatuur wordt bereikt, hoort u een pieptoon. Open de ovendeur en plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit de ovendeur.
5. Draai aan  om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
6. Druk op  om het kookproces te starten.

OPMERKING: De langste voorverwarmingstijd is 30 minuten en deze kan niet worden ingesteld. U kunt de convectietemperatuur controleren tijdens het koken door te drukken op .

Magnetron + Convectie/Combinatiekoken





1. In stand-by, plaats het voedsel in de oven en sluit de ovendeur.
2. Druk tweemaal op .
3. Draai aan  om de gewenste kooktemperatuur te selecteren – 110°C, 140°C, 170° of 200°C.
4. Druk op  en draai vervolgens aan  om de gewenste bereidingstijd te selecteren. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
5. Druk op . Tijdens het kookproces kunt u de convectietemperatuur controleren door op  te drukken.

Snelstart

Druk op . De oven start automatisch gedurende 30 seconden op maximum vermogen. Telkens u op de  knop drukt, wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd. De maximale bereidingstijd is 10 minuten.

Automatisch kookmenu

Voor het voedsel in de volgende tabel is het niet nodig om het kookvermogen en de tijd te programmeren.

1. In stand-by, draai  met de klok mee om het gewenste menu uit onderstaande tabel te selecteren.
2. Druk op  om te bevestigen.
3. Draai aan  om het gewicht van de levensmiddelen of het aantal porties in te stellen.
4. Druk op  om het kookproces te starten.

Menucode	Levensmiddel	Opmerkingen
P1	Melk/Koffie (200ml per kopje, 1/ 2 /3 kopjes)	• Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken alvorens te koken.

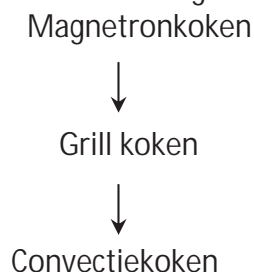
P2	Rijst (150g tot 600 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Het resultaat van het automatisch koken is afhankelijk van een aantal factoren zoals de vorm en grootte van het voedsel, uw persoonlijke voorkeur, de gaarheid van het voedsel en zelfs de manier waarop u het voedsel in de oven hebt geplaatst. Als het resultaat nog niet is zoals gewenst, pas de bereidingstijd aan. • Voor spaghetti, voeg kokend water toe alvorens te koken. • Tijdens het ontdooien, wordt de werking van de oven onderbroken en hoort u een geluidssignaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien. Open de ovendeur, draai het voedsel om en sluit vervolgens de ovendeur. Druk op  om de werking te hervatten • Tijdens het bereiden van kip, rund-/schapenvlees of vleesspiesjes zal de oven stoppen, waarna u ze kunt omdraaien voor een uniforme bereiding. Open de ovendeur, draai het voedsel om en sluit vervolgens de ovendeur. Druk op  om de werking te hervatten
P3	Spaghetti (100g tot 300g)	
P4	Aardappel (230 per stuk, 1/ 2 / 3 stuks)	
P5	Automatisch opwarmen (200g tot 800g)	
P6	Vis (200g tot 600g)	
P7	Kip (800g tot 1400g)	
P8	Rund-/schapenvlees (200g tot 600g)	
P9	Vleesspiesjes (100g tot 500g)	
P10	Automatisch ontdooien (100g tot 1800g)	










Meerfasekoken

U kunt tot maximum 3 automatische kookfasen programmeren.


OPMERKING: Automatisch koken, automatisch ontdooien en convectie met voorverwarmen kan niet in het meerfasekookprogramma ingesteld worden.


Veronderstel dat u het volgend kookprogramma wilt instellen:



1. Selecteer het magnetronvermogeniveau door herhaaldelijk op  te drukken.
2. Draai aan  om de bereidingstijd te selecteren.
3. Druk op  en draai vervolgens aan  om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
4. Druk op  en draai vervolgens aan  om de gewenste kooktemperatuur te selecteren.
5. Druk op  en draai vervolgens aan  om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
6. Druk op .

Vergrendelingsfunctie

De oven wordt na een inactiviteit van 1 minuut automatisch vergrendeld. Het  symbool verschijnt op het scherm. Het bedieningspaneel van de oven is uitgeschakeld.

Om het bedieningspaneel van de oven te ontgrendelen, open of sluit de ovendeur en het  symbool verdwijnt van het scherm.

Levensmiddelen

<p><i>Verboden levensmiddelen</i></p> <p>Als u een kookmethode met gebruik van microgolven gebruikt, probeer nooit om:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• In hun gesloten (bijv. kastanjes) of harde schil (tomaten, aardappelen, worst) te koken - maak altijd een lange snee.	<p><i>Temperatuur van de levensmiddelen</i></p> <p>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.</p> <p>Om risico op brandwonden te voorkomen, roer en controleer de temperatuur voorzichtig alvorens op te dienen - in het bijzonder voor kinderen.</p> <p>Schud zuigflessen stevig en giet enkele druppels op de achterkant van uw pols om de temperatuur te controleren.</p>	<p><i>De te koken levensmiddelen voorbereiden</i></p> <p>Alvorens zuigflessen en potjes op te warmen, verwijder de spenen en deksels</p> <p>Dek de levensmiddelen af om:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 microgolfgeleiderdeksel 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.

Binnenkant

Verwijder vetspatten aan de binnenkant van de oven met een vochtige doek geweekt in water met een mild reinigingsmiddel. Spoel en veeg vervolgens droog met een zachte doek.

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 in een warm sopje 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 BESCHRIJVING

Nominale spanning en frequentie:	230-240V~ 50Hz	
Nominale ingangsvermogen	(Magnetron):	1400W
	(Grill):	1950W
	(Convectie):	1950W
Nominale uitgangsvermogen (Magnetron):	900W	
Microgolffrequentie:	2450MHz	

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.
--	---

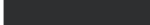
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven kan niet worden ingeschakeld.	Snoer is niet juist aangesloten.	Haal de stekker uit het stopcontact en stop na 10 seconden opnieuw in.
	Er is iets mis met het stopcontact.	Test het stopcontact door er een ander apparaat op aan te sluiten.
Oven wordt niet heet.	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.

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

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 020 334 88 88. Op werkdagen van 08.00 tot 21.00 uur en op zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur.

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

Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 19/07/2019

Índice

ADVERTENCIAS	ES-2
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	ES-6
UTENSILIOS DE COCINA	ES-8
DESCRIPCIÓN DEL HORNO	ES-9
INSTALACIÓN	ES-10
PANEL DE CONTROL	ES-11
MODO DE EMPLEO	ES-11
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	ES-16
Consejos de índole general	ES-16
Puerta del horno.....	ES-16
Superficies de la cavidad del horno	ES-17
Superficies exteriores.....	ES-17
ESPECIFICACIONES	ES-18
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	ES-19
ELIMINACIÓN	ES-19

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD LEA EL MANUAL DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELO PODER CONSULTARLO EN OTRA OCASIÓN

ADVERTENCIAS

- Este aparato está concebido para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como puedan 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.
 - Establecimientos de cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación se dañara, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no deberá utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- **ADVERTENCIA:** Es peligroso que las reparaciones o revisiones del aparato que impliquen retirar una cubierta que protege de las exposiciones a la


energía de microondas las lleve a cabo una persona que no cuente con la debida cualificación.

- **ADVERTENCIA:** No deberán calentarse líquidos ni otros alimentos en envases herméticos, ya que podrían explotar.
- **Precaución:** debido a las altas temperaturas generadas cuando el horno se utiliza en modo combinado, se recomienda que los niños solo puedan utilizarlo cuando estén siendo supervisados por un adulto.
- Mantenga un espacio mínimo de 30 cm por encima del horno.
- Utilice únicamente utensilios apropiados para hornos microondas.
- No se deben calentar al microondas comidas o bebidas en recipientes metálicos.
- No deje el horno desatendido cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o cartón, dado que podrían llegar a incendiarse.
- Este horno microondas ha sido concebido para calentar comidas y bebidas. Cualquier otra utilización no prevista, como secar alimentos o ropa, o calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos u objetos similares, podría causar 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 llamas.
- Se puede producir un supercalentamiento al calentar bebidas en el microondas, por lo que ha de tenerse cuidado al manipular el recipiente.
- A fin de evitar posibles quemaduras, se deberá agitar o remover el contenido de los biberones y los tarros de alimentos para bebés, así como verificar su temperatura, antes de consumirlos.
- Los huevos con cáscara o huevos duros enteros nunca deberán calentarse en un horno microondas, ya que podrían explotar incluso después de haberlos retirado del horno.
- Para información sobre la limpieza de las juntas de la puerta, el interior del horno, las partes adyacentes y las superficies en contacto con los alimentos, consulte el apartado *Limpieza y mantenimiento* en las páginas ES16-ES18 del manual.
- El horno debe limpiarse periódicamente y retirarse cualquier resto de comida.
- Si no se mantiene limpio, la superficie del horno podría deteriorarse, lo que podría mermar su

- durabilidad e incluso causar situaciones de peligro.
- El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.
 - Este horno microondas está concebido para libre instalación.
 - Aparato perteneciente al 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 suministre corriente a edificios utilizados para fines domésticos (Clase B).
 - **Este aparato no se debe empotrar en un mueble ni colocarse en el interior del mismo.**
 - Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años o personas con mermas físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con suficiente experiencia o conocimientos, si son supervisadas o han sido instruidas en el uso apropiado y seguro del aparato y entienden los peligros que acarrea. Los niños no deben jugar con este aparato. No permita que niños lleven a cabo las tareas de limpieza o mantenimiento, salvo que sean

mayores de 8 años y estén debidamente supervisados.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de manera conjunta con un temporizador externo o sistema separado de control a distancia.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.
- La puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
-  Las superficies pueden calentarse durante su uso.
- El lado trasero del horno debe 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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Asegúrese de desenchufar el horno microondas si no tiene previsto utilizarlo por un largo periodo de

tiempo. Para ello, saque el enchufe de la toma de corriente.

- El enchufe se utiliza como dispositivo principal de desconexión y, por lo tanto, deberá permanecer accesible en todo momento.
- El microondas no puede utilizarse con la puerta abierta debido a los enclavamientos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta que apagan las funciones de cocción cuando ésta se abre. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta, ya que podría quedar expuesto a niveles peligrosos de energía de microondas. Es especialmente importante no interferir ni anular en modo alguno los dispositivos de seguridad incorporados en el mecanismo de cierre 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 la limpieza en las superficies de estanqueidad.
- 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 la temperatura con cuidado antes de consumirlos.

UTENSILIOS DE COCINA

Se debe comprobar que los utensilios son apropiados para usarse en el horno microondas.

Materiales que pueden utilizarse en un horno microondas

Utensilios	Notas
Bandeja para dorar	Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante. La parte inferior del plato dorador deberá estar como mínimo 5 mm por encima del plato giratorio. Un uso incorrecto podría hacer estallar el plato giratorio.
Vajilla	Solamente la que sea apta para microondas. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante. No utilice vajilla que esté desconchada o agrietada.
Tarros de cristal	Retire siempre la tapa. Utilícelos únicamente para calentar alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los botes y tarros de cristal no son resistentes al calor y podrían estallar.
Cristalería	Utilice únicamente cristalería termoresistente, concebida para usarse en hornos microondas. Asegúrese de que sus bordes no sean metálicos. No utilice vajilla que esté desconchada o agrietada.
Bolsas para cocinar en el horno	Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante. No las cierre con ataduras metálicas. Perfore las bolsas para permitir que escape el vapor.
Platos y tazas de papel	Utilícelos únicamente para cocinar o calentar alimentos durante intervalos breves. No deje el microondas desatendido mientras está calentando.
Papel de cocina	Cubra con él los alimentos para recalentar y absorber la grasa. Utilícelo bajo supervisión y únicamente para cocinar durante intervalos breves.
Papel encerado	Utilícelo para cubrir alimentos y evitar salpicaduras, o como envoltorio para cocinar al vapor.
Plástico	Solamente el que sea apto para microondas. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante. Deberá estar etiquetado como "Apto para microondas". Algunos envases de plástico se reblandecen a medida que los alimentos en su interior se calientan. Las bolsas para hervir y las bolsas de plástico cerradas herméticamente se deben pinchar, cortar o hacerles una incisión siguiendo las instrucciones del paquete.
Celofán para envolver alimentos	Solamente el que sea apto para microondas. Utilícelo para cubrir los recipientes con alimentos mientras los cocina para mantenerlos jugosos. No permita que el plástico envoltorio entre en contacto con los alimentos.
Termómetros	Únicamente el que esté diseñado para poder usarse en hornos microondas

	(termómetros para carne y repostería).
Papel parafinado	Utilícelo para evitar salpicaduras y mantener los alimentos jugosos.

Materiales que no deben utilizarse en un horno microondas

Utensilios	Notas
Bandejas de aluminio	Pueden causar arcos eléctricos. Transfiera los alimentos a un recipiente diseñado para usarse en hornos microondas.
Envases de cartón con asas metálicas	Pueden causar arcos eléctricos. Transfiera los alimentos a un recipiente diseñado para usarse en hornos microondas.
Utensilios metálicos o con partes metálicas	El metal actúa como una barrera que impide que la energía de las microondas caliente los alimentos. Las partes metálicas pueden generar arcos eléctricos.
Ataduras metálicas	Pueden generar arcos eléctricos y causar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Pueden producir un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico podría derretirse o contaminar el líquido en su interior al exponerse a temperaturas elevadas.
Madera	La madera se seca en el horno microondas y podría llegar a partirse o agrietarse.

NOTAS:

- Debe tener cuidado al retirar utensilios o el plato giratorio del horno, ya que pueden alcanzar temperaturas elevadas durante la cocción.
- Utilice solamente un termómetro que esté diseñado para usarse en el horno microondas.
- Asegúrese de que el plato giratorio esté en su lugar cuando ponga el horno en funcionamiento.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO



- Tanto el plato giratorio como su correspondiente aro de soporte deben estar siempre instalados durante la cocción.
 - Cualquier alimento o envase con alimentos que vaya a cocinarse o calentarse deberá colocarse siempre sobre el plato giratorio.
- Si se observan fisuras o roturas en el plato giratorio o el aro de soporte, 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 presenta algún tipo de daño.

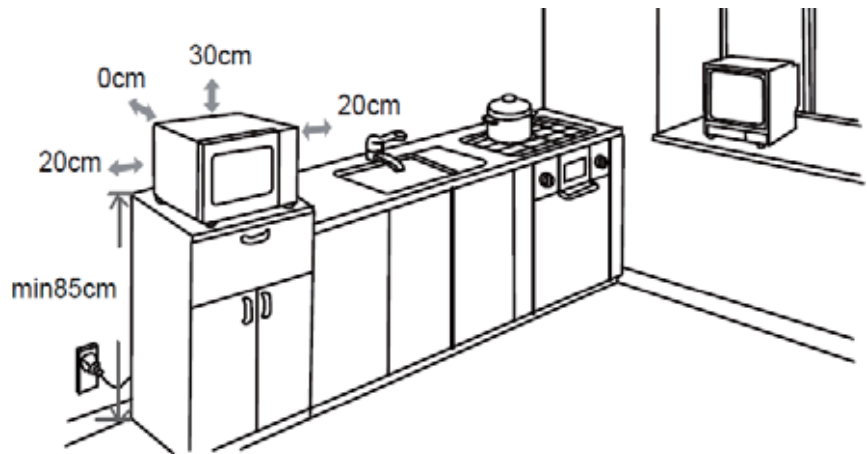
Cavidad del horno: Retire cualquier lámina protectora de las superficies del interior del horno microondas.

No retire la cubierta de mica de color marrón claro instalada en la cavidad del horno y que protege el magnetrón.

Ubicación

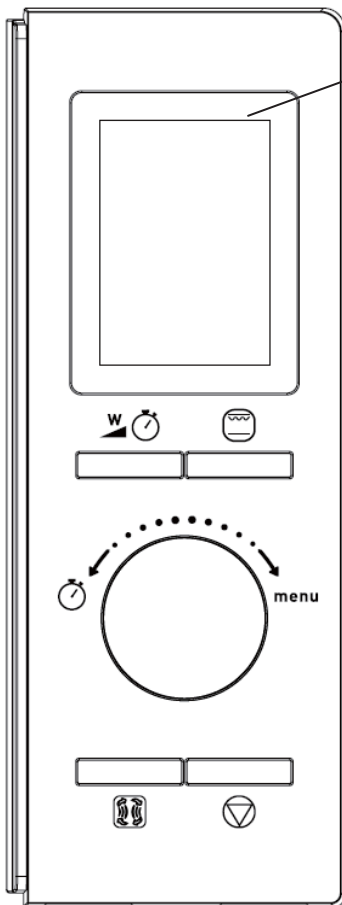
- Elija una superficie nivelada que tenga suficiente espacio para que el aire pueda circular por las salidas y/o entradas de aire.

- El horno microondas deberá colocarse sobre una superficie que esté a más de 85 cm del suelo.
- Deberá dejarse una separación mínima de 20 cm a ambos lados del horno.



- Mantenga un espacio mínimo 30 cm por encima del horno.
- No retire las patas de la parte inferior del horno.
- Podrían producirse daños en el horno si se obstruyen sus entradas y/o salidas de aire.
- 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.
- Enchufe su horno a una toma de corriente de tipo estándar que cuente con conexión a tierra. Asegúrese de que la tensión y frecuencia de la corriente eléctrica coincidan con las indicadas en la etiqueta de especificaciones técnicas del aparato.
- **ADVERTENCIA:** No instale el horno sobre hornillas o 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

Muestra el intervalo de cocción, la potencia, la temperatura de cocción, los indicadores y la hora actual.

Cocción en modo microondas / botón del reloj

- Pulse este botón para ajustar el nivel de potencia del microondas.
- Pulse este botón unos 3 segundos para acceder al modo de ajuste del reloj.

Cocción en modo grill / microondas + grill

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



Botón de inicio / inicio rápido

Pulse este botón para iniciar el modo de cocción rápida o un programa de cocción.



Cocción por convección / microondas + convección

Pulse este botón para establecer un programa de cocción por convección o con microondas + convección.



Botón de pausa/cancelación

- Pulse este botón para cancelar cualquier configuración efectuada o reiniciar el horno antes de establecer un programa de cocción.
- Púlselo una sola vez para detener provisionalmente la cocción, o bien dos veces para cancelarla totalmente.






menu / Mando de tiempo/menú automático

Gire este mando para seleccionar un menú de cocción automática, el peso, o el número de porciones.






MODO DE EMPLEO

Cuando enchufe el horno por primera vez, se escuchará un aviso sonoro.

General


- Pulse  una vez para detener la cocción temporalmente. Pulse el botón  otra vez 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 suspendido, mantenga pulsado  hasta que la pantalla muestre "24h".
2. Gire  para ajustar los dígitos de la hora (la hora deberá 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

1. Pulse  para seleccionar el nivel de potencia.




Número de veces que pulsa 	Pantalla	Porcentaje de potencia aproximado
Una vez	P-HI	100%
Dos veces	P-90	90 %
Tres veces	P-80	80 %
Cuatro veces	P-70	70 %
Cinco veces	P-60	60 %
Seis veces	P-50	50 %
Siete veces	P-40	40 %
Ocho veces	P-30	30 %
Nueve veces	P-20	20 %
Diez veces	P-10	10 %
Once veces	P-00	0 %

2. Gire  para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
3. Pulse .

Cocción en modo grill




Esta función le permite dorar la comida con rapidez. La resistencia eléctrica está situada en la parte superior del horno.

El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.




1. Pulse . La pantalla mostrará "GrL".
2. Gire  para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse .

Cocción en modo combinado (microondas + grill)

Co-1 – 30% del tiempo de cocción con microondas y 70% con grill. Apropiado para cocinar pescado o platos al gratín.

1. Pulse dos veces el botón . La pantalla mostrará "Co-1".
2. Gire  para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
3. Pulse .

Co-2 – 55% del tiempo de cocción con microondas y 45% con grill. Apropiado para budines, tortillas, patatas asadas y pollo.






1. Pulse  Tres veces. La pantalla mostrará "Co-2".
2. Gire  para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
3. Pulse .

Convección







Durante la cocción por convección, el aire caliente circula por el interior del horno para dorar y conseguir una comida crujiente de manera rápida y uniforme. Este horno puede programarse con diez temperaturas de cocción diferentes. El tiempo de cocción máximo que puede establecerse es de 95 minutos.


Cocción por convección

1. En el modo suspendido, introduzca la comida en el horno y cierre la puerta.







2. Pulse .
3. Gire  para seleccionar una temperatura de cocción (110 °C, 120 °C, 130 °C, 140 °C, 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C o 200 °C).
4. Pulse  y gire  para ajustar el tiempo de cocción.
5. Pulse .

Cómo precalentar y cocinar por convección



1. Pulse  en el modo suspendido.
2. Gire  para seleccionar una temperatura de cocción (110 °C, 120 °C, 130 °C, 140 °C, 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C o 200 °C).
3. Pulse  una vez para confirmar y pulse  de nuevo para iniciar el precalentamiento.
4. El horno emitirá un aviso sonoro cuando alcance la temperatura deseada. Abra la puerta del horno e introduzca la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta del horno.
5. Gire  para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
6. Pulse  para iniciar la cocción.

NOTA: El tiempo de precalentamiento máximo es de 30 minutos y no puede ajustarse. Si lo desea, puede comprobar la potencia durante la cocción por convección pulsando .

Cocción en modo combinado (microondas + convección)





1. En el modo suspendido, introduzca la comida en el horno y cierre la puerta.
2. Pulse  dos veces.
3. Gire  para seleccionar una temperatura de cocción (110 °C, 140 °C, 170 °C o 200 °C).
4. Pulse  y gire  para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
5. Pulse . Durante la cocción, puede comprobar la temperatura de cocción por convección pulsando .



Inicio rápido

Pulse . El horno funcionará automáticamente durante 30 segundos a plena potencia. Cada vez que pulse el botón , el tiempo de cocción aumentará en 30 segundos. El tiempo de cocción máximo es de 10 minutos.

Menú de cocción automática

Para los alimentos del cuadro siguiente, no será necesario programar la potencia y el tiempo de cocción.

1. En el modo de espera, gire  en sentido horario para seleccionar el menú deseado del cuadro siguiente.
2. Pulse  para confirmar.
3. Gire  para ajustar el peso o el número de porciones.
4. Pulse  para iniciar la cocción.

Código de menú	Comida	Notas
P1	Leche/café (200 ml por taza, 1/ 2 /3 tazas)	<ul style="list-style-type: none"> • Pele las patatas y córtelas en trozos de igual tamaño antes de cocinarlas. • El resultado al utilizar los menús automáticos dependerá de factores como la forma y el tamaño de los alimentos, sus preferencias personales en lo referente al grado de cocción deseado para ciertos alimentos e incluso la posición de los alimentos en el horno. Si el resultado no fuera del todo satisfactorio, ajuste el tiempo de cocción. • Para los espaguetis, añada agua hirviendo antes de cocinarlos. • Durante la descongelación, el horno se pausará y pitará para recordarle que debe darle la vuelta a la comida. Abra la puerta del horno, dele la vuelta a la comida y cierre de nuevo la puerta. Pulse  para reanudar su funcionamiento. • Cuando cocine pollo, ternera, cordero o brochetas de carne, el horno se detendrá para que pueda darle la vuelta a la comida y poder cocinarla uniformemente. Abra la puerta del horno, dele la vuelta a la comida y cierre de nuevo la puerta. Pulse  para reanudar su funcionamiento.
P2	Arroz (150 g a 600 g)	
P3	Espaguetis (100 g a 300 g)	
P4	Patatas (230 g/unidad; 1, 2 o 3 unidades)	
P5	Recalentamiento automático (200 g a 800 g)	
P6	Pescado (200 g a 600 g)	
P7	Pollo (800 g a 1400 g)	
P8	Ternera/cordero (200 g a 600 g)	
P9	Brochetas de carne (100 g a 500 g)	
P10	Descongelación automática (100 g a 1800 g)	

Cocción multietapa

El horno puede ser programado con un máximo de 3 etapas de cocción automáticas.

NOTA: Las funciones de cocción automática, descongelación automática y precalentamiento por convección no pueden seleccionarse en el programa de cocción multietapa.

Supongamos que quiera llevar a cabo el siguiente programa de cocción:










Cocción en modo microondas




Cocción en modo grill




Cocción por convección

1. Seleccione el nivel de potencia de microondas pulsando  reiteradamente.
2. Gire  para seleccionar el tiempo de cocción.
3. Pulse  y gire  para ajustar el tiempo de cocción.
4. Pulse  y gire  para ajustar la temperatura de cocción.
5. Pulse  y gire  para ajustar el tiempo de cocción deseado.
6. Pulse .

Función de bloqueo

El horno pasará al modo de bloqueo si no se realiza ninguna operación durante un minuto. La pantalla mostrará el símbolo  y el panel de control del horno quedará deshabilitado.

Para desbloquear el panel de control del horno, abra o cierre la puerta del horno (el símbolo  desaparecerá de la pantalla).

Comidas

<i>Comidas prohibidas</i>	<i>Temperatura de los alimentos</i>	<i>Preparación de los alimentos para su cocción</i>
<p>Cuando quiera utilizar el horno microondas para cocinar los alimentos, nunca deberá hacer lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Intentar freír alimentos: es imposible controlar con precisión la temperatura de los aceites y las grasas de cocción, por lo que siempre existe 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). Hágales siempre una incisión.	<p>Un horno microondas funciona de tal manera que únicamente calienta la comida. Por lo tanto, los recipientes pueden permanecer relativamente fríos mientras que sus contenidos podrían estar muy calientes.</p> <p>Para evitar quemarse, agite el contenido y compruebe su temperatura antes de servirlo, sobre todo si es para los niños.</p> <p>Agite bien los biberones y vierta unas gotas sobre su muñeca para comprobar la temperatura.</p>	<p>Retire las tapas y tetinas de potitos y biberones antes de calentarlos en el horno microondas.</p> <p>Acuérdese de tapar la comida en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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, acuédese siempre de 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 red eléctrica 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 la cocción o que se generen chispas en su cavidad y alrededor de la junta de la puerta.

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

Asegúrese de mantener la cubierta guisaondas 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 su garantía.

Puerta del horno

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

Superficies de la cavidad del horno

Utilice un paño humedecido en agua y líquido lavavajillas para eliminar los restos de grasa de las paredes del interior del horno; enjuáguelas a continuación, y séquelas con un paño suave.

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

No utilice productos abrasivos que pudieran dañar la superficie interior del horno microondas o la puerta (p. ej., estropajos).

Superficies exteriores

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

No utilice productos abrasivos que pudieran dañar el acabado de las superficies (p. ej., estropajos).

Asegúrese de que no penetre agua a través de las aberturas de ventilación.

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

ATENCIÓN:

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 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 del horno y la junta de la puerta no se mantienen en perfecto estado de limpieza, se podrían generar chispas en su interior que dañaran el horno y que anularían la garantía.

Nunca raspe las paredes de la cavidad del horno utilizando objetos afilados o puntiagudos.

ESPECIFICACIONES

Tensión y frecuencia nominales:	230-240 V~ 50 Hz	
Potencia absorbida nominal	(Microondas):	1400 W
	(Grill):	1950W
	(Convección):	1950W
Potencia nominal de salida (microondas):	900W	
Frecuencia de microondas:	2450 MHz	

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fenómenos normales	
El horno microondas interfiere con la señal de recepción del televisor	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 tales como batidoras, aspiradoras o ventiladores eléctricos. Se trata de un fenómeno normal sin importancia.
La luz del horno es demasiado tenue	Durante la cocción con microondas a baja potencia, la luz del horno se podría atenuar. Se trata de un fenómeno normal sin importancia.
Se acumula vapor en la puerta del horno y sale aire caliente por las ranuras de aire	Los alimentos pueden desprender vapor durante la cocción. La mayor parte del vapor se escapa por las ranuras de aire, aunque también se puede acumular en otros lugares, tales como la puerta del horno. Se trata de un fenómeno normal sin importancia.
Se ha puesto en marcha el horno de manera inadvertida sin comida en su interior.	Nunca haga funcionar el aparato sin comida en su interior. Proceder de esta manera puede resultar muy PELIGROSO.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	El cable de alimentación no está bien enchufado.	Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo pasados unos 10 segundos.
	Hay algún problema con la toma de corriente.	Revise el estado de la toma de corriente enchufando otro aparato.
El horno microondas no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre bien la puerta.
El plato giratorio de vidrio hace ruido durante cuando el horno microondas está funcionando.	Los rodillos del soporte o la superficie de rodadura de la base del horno están sucios.	Consulte el apartado <i>Limpieza y mantenimiento</i> para informarse sobre cómo limpiar cualquier elemento del aparato que esté sucio.
	El plato giratorio de vidrio no está bien instalado en su sitio.	Coloque correctamente el plato giratorio de vidrio.

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 ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 19/07/2019

Índice

AVISOS	PT-2
INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA	PT-6
UTENSÍLIOS DE COZINHA	PT-8
VISTA PORMENORIZADA DO MICRO-ONDAS	PT-9
INSTALAÇÃO	PT-9
PAINEL DE CONTROLO	PT-10
FUNCIONAMENTO	PT-10
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	PT-14
Conselho geral	PT-15
Porta do micro-ondas.....	PT-15
Paredes interiores.....	PT-15
Superfícies exteriores.....	PT-16
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PT-17
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	PT-17
ELIMINAÇÃO	PT-18

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.
- Cuidado: Se o aparelho funcionar no modo combinado, recomendamos que as crianças usem o micro-ondas apenas sob a supervisão de um adulto, pois a temperatura pode ficar muito elevada.
- 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. A secagem de comida ou de roupa e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos húmidos ou artigos semelhantes pode dar origem ao risco de lesões, ignição ou fogo.
- Se vir fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da

tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamadas.

- 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 PT14-PT17 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 armário.**
- Este aparelho pode ser utilizado 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 deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de

crianças com menos de 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 alta quando o aparelho está 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.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- 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.
- 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 as temperaturas 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	Apenas acessórios de vidro para forno resistentes ao calor. Certifique-se de que não têm bordos metálicos. Não use pratos rachados ou lascados.
Sacos de confeção 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 confeção 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 confeção, 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.

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 confeção.

- 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.

VISTA PORMENORIZADA DO MICRO-ONDAS



- 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.

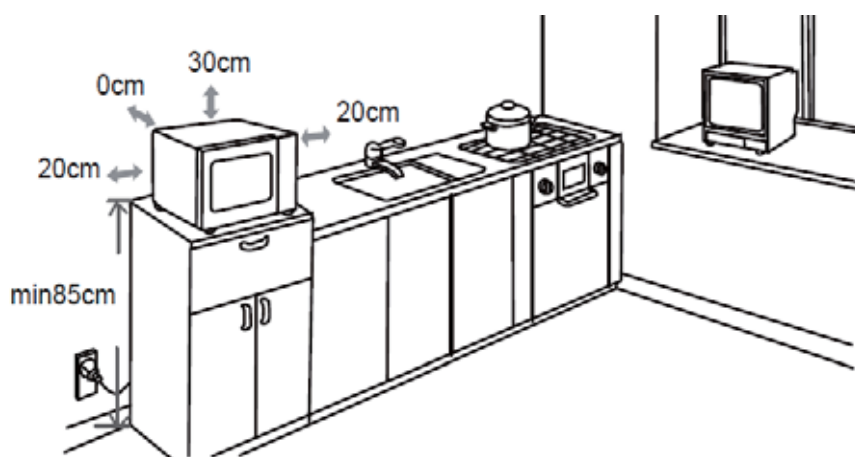
Não retire a cobertura de mica castanho clara anexa ao interior da cavidade do micro-ondas, para proteger o magnetrão.

Localização

• Escolha uma superfície plana onde exista espaço livre suficiente para os orifícios de entrada ou saída do ar.

• O micro-ondas tem de ser colocado numa superfície com uma altura superior a 85 cm acima do chão.

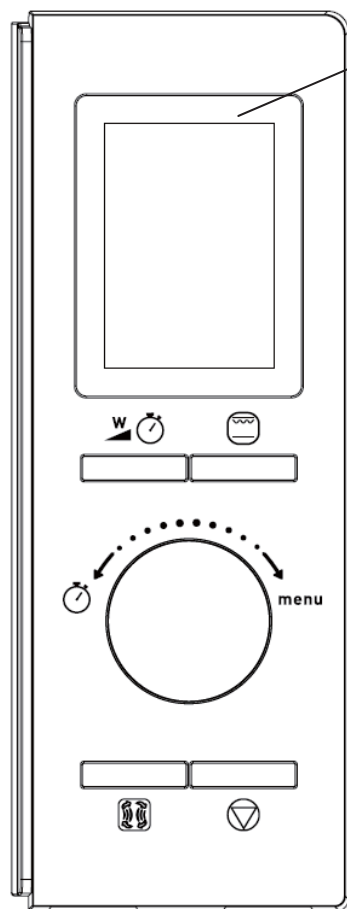
- É necessário um espaço mínimo de 20 cm em ambos os lados do micro-ondas.
- A altura mínima do espaço livre acima da superfície superior do micro-ondas são 30 cm.
- Não remova os pés do fundo do micro-ondas.
- Bloquear as aberturas de entrada e saída de ar pode danificar o micro-ondas.
- Coloque o micro-ondas o mais afastado possível de rádios e TV.
- O funcionamento do micro-ondas pode provocar interferências na receção 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, temperatura de confeção, indicadores e horas.

Botão de cozinhar no micro-ondas / Relógio

- Prima este botão para definir o nível de potência do micro-ondas.
- Prima e mantenha premido este botão durante cerca de 3 segundos para entrar no modo de acerto do relógio.

Cozinhar com grill / Micro-ondas + Grill

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



Botão de iniciar / Início rápido

Prima este botão para iniciar um programa de confeção ou escolher o início rápido.



Cozinhar com convecção / Micro-ondas + Convecção

Prima este botão para definir um programa para cozinhar no modo convecção ou micro-ondas + convecção.



Botão de pausa / 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.






/ menu Disco do menu do Tempo/Automático

Rode este disco para seleccionar os menus de confeção automática, peso ou porções.






FUNCIONAMENTO

Quando ligar o micro-ondas pela primeira vez, ouvirá um som.

Indicações gerais



- Prima uma vez  para parar temporariamente a confeção. Pode continuar a cozinhar, premindo , ou premindo 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 estado inativo, prima e mantenha premido  até que o visor apresente 24hr.
2. Rode  para ajustar os números das horas. As horas inseridas devem respeitar o intervalo 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 visor.

Cozinhar no micro-ondas

1. Prima   para selecionar a potência.




Número de pressões  	Visor	Porcentagem aproximada da potência
Uma vez	P-HI	100%
Dois vezes	P-90	90%
3 vezes	P-80	80%
4 vezes	P-70	70%
5 vezes	P-60	60%
6 vezes	P-50	50%
7 vezes	P-40	40%
8 vezes	P-30	30%
9 vezes	P-20	20%
10 vezes	P-10	10%
11 vezes	P-00	0%

2. Rode  para selecionar o tempo de confeitura. O tempo de confeitura máximo é de 95 minutos.
3. Prima .

Cozinhar no modo de grill




Esta função permite-lhe tostar os alimentos rapidamente. O elemento de aquecimento encontra-se na parte superior do micro-ondas.

O tempo de confeitura máximo é de 95 minutos.




1. Prima . O visor apresenta "GrL".
2. Rode  para selecionar o tempo de confeitura.
3. Prima .

Confeitura combinada micro-ondas + grill

Co-1 – 30% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 70% para cozinhar com grill. Adequado para peixe, batatas ou gratinado.

1. Prima duas vezes . O visor apresenta "Co-1".
2. Rode  para selecionar o tempo de confeitura. O tempo de confeitura máximo é de 95 minutos.
3. Prima .






Co-2 – 55% do tempo a cozinhar com micro-ondas e 45% para cozinhar com grill. Adequado para pudins, omeletes, batatas cozidas e aves.

1. Prima três vezes . O visor apresenta "Co-2".
2. Rode  para selecionar o tempo de confeitura. O tempo de confeitura máximo é de 95 minutos.
3. Prima .







Convecção


No modo de convecção, o ar quente circula pela cavidade do micro-ondas para dourar os alimentos e torná-los crocantes de uma forma rápida e uniforme. Este micro-ondas pode ser programado para dez temperaturas de confeitura diferentes. O tempo de confeitura máximo é de 95 minutos.

Cozinhar com convecção







1. No estado inativo, coloque os alimentos no micro-ondas e feche a porta.
2. Prima .
3. Rode  para selecionar a temperatura de convecção desejada: 110 °C, 120 °C, 130 °C, 140 °C, 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C ou 200 °C.
4. Prima  e depois rode  para selecionar o tempo de convecção desejado.
5. Prima .

Pré-aquecer e cozinhar com convecção



1. No estado inativo, prima .
2. Rode  para selecionar a temperatura de convecção desejada: 110 °C, 120 °C, 130 °C, 140 °C, 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C ou 200 °C.
3. Prima  para confirmar e prima de novo  para iniciar o pré-aquecimento.
4. Quando o micro-ondas atingir a temperatura desejada, emite um som para avisar o utilizador. Abra a porta do micro-ondas e coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta do micro-ondas.
5. Rode  para selecionar o tempo de convecção desejado.
6. Prima  para iniciar a convecção.

NOTA: O tempo máximo de pré-aquecimento são 30 minutos e o tempo de pré-aquecimento não pode ser definido. Pode verificar a temperatura de convecção durante a convecção, premindo .

Confeção combinada de micro-ondas + convecção





1. No estado inativo, coloque os alimentos no micro-ondas e feche a porta.
2. Prima  duas vezes.
3. Rode  para selecionar a temperatura de convecção desejada: 110 °C, 140 °C, 170 °C ou 200 °C.
4. Prima  e rode  para selecionar o tempo de convecção desejado. O tempo de convecção máximo é de 95 minutos.
5. Prima . Durante a convecção, pode verificar a temperatura, premindo .



Início rápido

Prima . O micro-ondas irá iniciar automaticamente durante 30 segundos à potência máxima. Sempre que premir o botão , o tempo de convecção aumenta 30 segundos. O tempo de convecção máximo é de 10 minutos.

Menu de convecção automática

Relativamente aos alimentos apresentados na tabela seguinte, não é necessário programar a potência nem o tempo de convecção.

1. No estado inativo, rode  no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar o menu desejado a partir da tabela apresentada abaixo.
2. Prima  para confirmar.
3. Rode  para selecionar o peso desejado ou porções.
4. Prima  para iniciar a convecção.

Código do menu	Alimento	Notas
P1	Leite/Café (200 ml por chávena, 1/2 /3 chávenas)	<ul style="list-style-type: none"> • Descasque as batatas e corte-as em pedaços iguais antes de iniciar a confeção. • O resultado da confeção automática depende de fatores como o formato e a dimensão do alimento, a sua preferência pessoal quanto ao ponto de confeção de determinados alimentos e mesmo do facto de ter ou não colocado bem o alimento no micro-ondas. Se não considerar o resultado satisfatório, queira ajustar o tempo de confeção a seu gosto. • Para espaguete, adicione água a ferver antes de iniciar a confeção. • Durante a descongelação, o micro-ondas faz uma pausa e emite um som para o lembrar de virar os alimentos. Abra a porta do micro-ondas e vire os alimentos. Volte a fechar a porta do micro-ondas. Prima  para continuar. • Quando cozinhar frango, vaca, carneiro ou espetadas, o micro-ondas pára e pode virar os alimentos para um efeito uniforme. Abra a porta do micro-ondas e vire os alimentos. Volte a fechar a porta do micro-ondas. Prima  para continuar.
P2	Arroz (150g a 600g)	
P3	Espaguete (100g a 300g)	
P4	Batatas (230 por pedaço, 1/2/3 pedaços)	
P5	Auto reaquecimento (200g a 800g)	
P6	Peixe (200g a 600g)	
P7	Frango (800g a 1400g)	
P8	Vaca/Carneiro (200g a 600g)	
P9	Espetadas (100g a 500g)	
P10	Descongelamento automático (100g a 1800g)	

Confeção progressiva

O seu micro-ondas pode ser programado para até 3 sequências de confeção automática.

NOTA: A confeção automática, descongelação automática e pré-aquecimento por convecção não podem ser definidos no programa de confeção progressiva.

Imaginemos que deseja escolher o seguinte programa de confeção:










Cozinhar no micro-ondas




Cozinhar com grill




Cozinhar com convecção

1. Selecione o nível de potência do micro-ondas premindo repetidamente .
2. Rode  para selecionar o tempo de confeção.
3. Prima  e rode  para selecionar o tempo de confeção.
4. Prima  e rode  para selecionar a temperatura de confeção.
5. Prima  e rode  para selecionar o tempo de confeção desejado.
6. Prima .

Função de bloqueio

Se não houver qualquer operação durante 1 minuto, o micro-ondas entra no modo de bloqueio. O visor apresenta o símbolo . O painel de controlo do micro-ondas é desativado.

Para desbloquear o painel de controlo do micro-ondas, abra ou feche a porta do micro-ondas e o símbolo  desaparece do visor.

Alimentos

<i>Alimentos proibidos</i>	<i>Temperaturas dos alimentos</i>	<i>Preparar alimentos para cozinhar</i>
<p>Se escolher um método de confeção utilizando micro-ondas, nunca deverá:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	<p>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.</p> <p>Para evitar riscos de queimaduras, mexa sempre e verifique a temperatura cuidadosamente antes de servir, especialmente a crianças.</p> <p>Agite bem os biberões e tente algumas gotas nas costas do seu pulso para verificar a temperatura.</p>	<p>Antes de aquecer biberões ou pequenos boiões, retire as tetinas e as tampas.</p> <p>Lembre-se de cobrir os alimentos, de modo a;</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 conseqüente 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.

Paredes interiores

Retire quaisquer salpicos de gordura da cavidade do micro-ondas usando um pano ligeiramente embebido em água e um detergente neutro. Lave as

peças e seque com um pano macio.

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:		230-240V~, 50Hz
Energia de entrada nominal	(Micro-ondas):	1400W
	(Grill):	1950W
	(Convecção):	1950W
Potência nominal de saída (micro-ondas):		900W
Frequência do micro-ondas:		2450MHz

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 batedeira, o aspirador e a ventoinha elétrica. 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. 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.

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 ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 19/07/2019

EU Declaration of Conformity

N°86201902064

Déclaration UE de Conformité
EU- Conformiteitsverklaring
Declaracion UE de conformidad
Declaração de conformidade da UE

Product Description - Microwave Oven*Description du produit :**Productbeschrijving:**Descripción del producto :**Descrição do produto:***Brand - Marque /Merk /Marca: Moulinex****Model number - Référence commerciale :****MO25ECWH***/Modelnummer / Numero de modelo /**Numero do modelo :*

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & 2015/863/EU	RoHS

EN 55011:2016

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 60335-2-25/A2:2016

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017

EN 62233:2008

(EC) No 1275/2008 (EU) No 801/2013

EN 50564:2011

The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:

Name - Nom-: Hervé HEDOUIS

Position - Poste: General Manager Direct Sourcing

Signature - Signature:

Place, Date / Lieu :

Bondy

October 16, 2019

