

## TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	FR-3
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	FR-8
INSTALLATION.....	FR-13
UTILISATION.....	FR-17
<b>Avant la première utilisation de l'appareil.....</b>	<b>FR-17</b>
Réglage de l'horloge.....	FR-17
Nettoyage du compartiment de cuisson.....	FR-18
Nettoyage des accessoires.....	FR-18
<b>Réglage du type de chauffage et de la température.....</b>	<b>FR-18</b>
<b>Préchauffage rapide.....</b>	<b>FR-19</b>
<b>Micro-ondes.....</b>	<b>FR-20</b>
<b>Réglage du four à micro-ondes combiné à un type de chauffage.....</b>	<b>FR-22</b>
<b>Minuterie de cuisine.....</b>	<b>FR-23</b>
<b>Réglage de la cuisson pré-réglée.....</b>	<b>FR-23</b>
<b>Programmes de décongélation.....</b>	<b>FR-24</b>
<b>Programmes automatiques.....</b>	<b>FR-25</b>
<b>Sécurité enfants.....</b>	<b>FR-26</b>
<b>Éclairage intérieur.....</b>	<b>FR-27</b>
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	FR-27
SPÉCIFICATIONS.....	FR-32
MISE AU REBUT.....	FR-32

## 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.
- **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 par 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.**
- **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.**
- **Laissez un espace libre minimal de 3 mm au-dessus de la surface supérieure du four.**
- **N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours à micro-ondes.**
- **Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique, en carton ou en papier, garder un oeil 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 à 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 dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages FR-27 ~FR-32.**
- **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.
- Le four à micro-ondes est destiné à être encastré.
- L'appareil ne doit pas être placé dans un meuble.
- 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)

- Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.
- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- Le dos de l'appareil doit être placé contre un mur.
- 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.



- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- La porte ou la surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.  
Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.  
Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section "INSTALLATION".
- **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.
- L'appareil ne doit pas être installé à une hauteur supérieure ou égale à 900 mm audessus du sol.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon d'installer correctement les étagères, référez-vous à la section "Utilisation des accessoires".

**PRÉCAUTIONS VISANT À ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À  
L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES**

1. N'essayez pas de faire fonctionner ce four à micro-ondes avec sa porte ouverte, car cela pourrait provoquer une exposition dangereuse à

**l'énergie des micro-ondes. Il est essentiel de ne pas casser ni modifier les verrous de sécurité.**

- 2. Ne placez aucun objet entre le devant du four et sa porte. Ne laissez pas s'accumuler des résidus d'aliments ou de produit de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.**
- 3. N'essayez pas de réparer le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four puisse fermer correctement et qu'aucune des pièces suivantes ne soit endommagée :**
  - a) porte (voilée),**
  - b) charnières et verrous (cassés ou détachés),**
  - c) joints et surface d'étanchéité de la porte.**
- 4. Cet appareil ne doit être réglé et réparé par aucune personne autre qu'un réparateur professionnel dûment qualifié.**

### **Attention !**

- Ne versez jamais l'eau dans la cavité du four chaude. Cela génèrera de la vapeur. Le changement de température peut provoquer des dommages.**
- Ne stockez pas pendant longtemps des aliments humides dans la cavité du four fermée. N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments. Cela peut provoquer de la corrosion.**
- Laissez toujours la cavité du four refroidir avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que très légèrement entrouverte, le devant des unités adjacentes risque d'être détérioré dans le temps.**
- Si le joint est très sale, la porte du four ne se fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Ce qui peut provoquer la détérioration du devant des unités adjacentes. Veillez à maintenir le joint propre.**
- L'utilisation du four sans aliments dans le compartiment de cuisson peut entraîner des dysfonctionnements. Allumez le four exclusivement s'il y a des aliments dans sa cavité.**
- Ne vous tenez pas et ne posez rien sur la porte du four ouverte. Ne posez pas d'ustensiles ou d'accessoires sur la porte du four.**
- Ne portez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de sa porte. La**

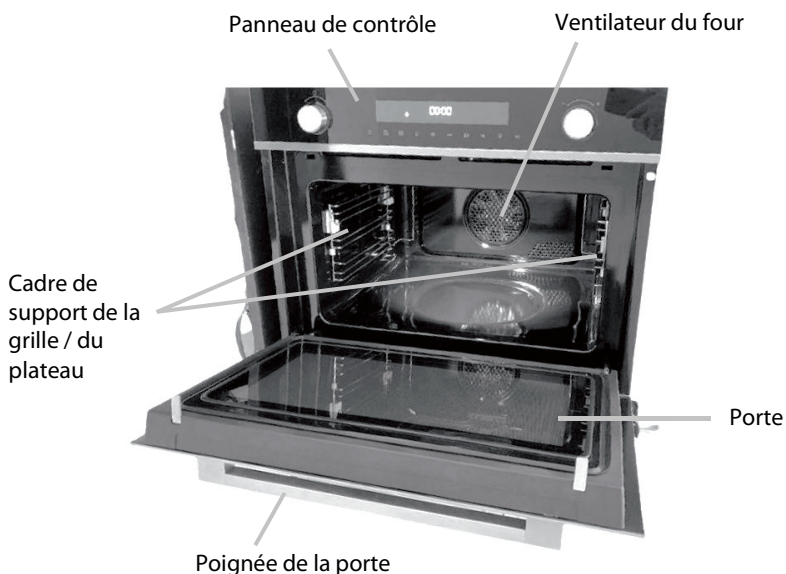
poignée de la porte ne peut pas supporter le poids du four et pourrait se briser.

- **Pop-corn au four à micro-ondes :** Ne réglez jamais une puissance des micro-ondes trop élevée. Utilisez un réglage de puissance ne dépassant pas 500 watts. Placez toujours les popcorn dans un sac sur une assiette en verre.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

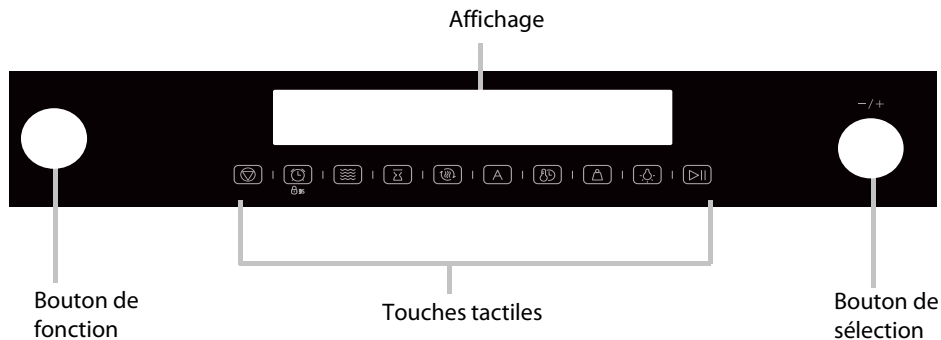
## DESCRIPTION DU PRODUIT

---

---

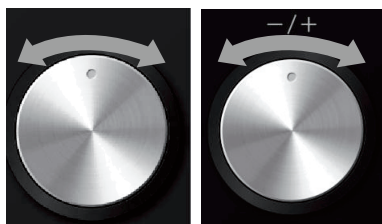
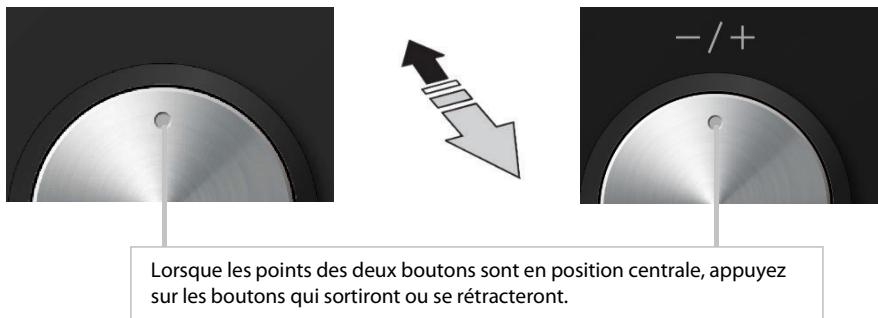


## Panneau de contrôle



Les deux boutons sont rétractables.









Avant d'utiliser les boutons, vous devez appuyer sur les boutons pour les faire sortir.



Lorsque les boutons sont sortis, tournez-les pour sélectionner la fonction ou le réglage souhaité.

## Bouton de fonction












Vous pouvez tourner le bouton de fonction pour régler le type de chauffage.

Type de chauffage	Utilisation
 Traditionnel	Les éléments supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour fournir une cuisson traditionnelle. Le four doit être préchauffé à la température requise, ce qui est idéal pour les plats à cuisson lente tels que les casseroles et les ragoûts.
 Convection	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux.
 Traditionnel + Ventilateur	Pratique et gain de temps, jusqu'à 4 plats peuvent être cuisinés simultanément sur différentes étagères sans mélange de goût ou d'odeur.
 Gril rayonnant	Les meilleurs résultats peuvent être obtenus en utilisant l'étagère supérieure pour les petits aliments et les étagères inférieures pour les aliments plus grands.
 Double gril + ventilateur	Pour les plats gratinés et la finition des légumes rôtis.
 Double gril	Les éléments rayonnants intérieurs et l'élément supérieur extérieur fonctionnent simultanément, ce qui permet d'obtenir une chaleur de grillage rapide et uniforme, et donc de dorer efficacement la surface supérieure des aliments.
 Pizza	La pizza est parfaitement cuite grâce à la chaleur supplémentaire provenant du fond et des côtés du four, ce qui garantit des fonds de pizza croustillants.
 Élément chauffant inférieur	Cette fonction est idéale pour les plats à cuisson lente tels que les casseroles et les ragoûts.

## Bouton de sélection











Ce bouton est utilisé pour sélectionner :

- Le niveau de puissance du micro-ondes.
- La température de cuisson

 100 °C ~ 235 °C	 50 °C ~ 250 °C
 50 °C ~ 250 °C	 50 °C ~ 235 °C
 50 °C ~ 235 °C	 50 °C ~ 250 °C
 100 °C ~ 235 °C	 50 °C ~ 250 °C
 100 °C ~ 250 °C	 50 °C ~ 250 °C
 100 °C ~ 235 °C	

- Le poids des aliments à cuire
- L'horloge et le temps de cuisson
- Les programmes automatiques de P 01 à P 13.

## Touches tactiles

Boutons	Signification	Boutons	Signification
	Annuler		Menu auto
	Minuterie de cuisine / Sécurité enfants		Horloge / Temps de cuisson / Température
	Micro-ondes		Poids
	Pré-réglage		Éclairage intérieur
	Préchauffage		Démarrage / Pause

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le four et se met en marche pendant la cuisson.

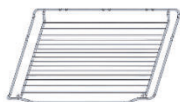
Le ventilateur provoque un flux d'air régulier au-dessus de la porte, qui peut se poursuivre pendant une brève période lorsque l'opération est terminée.

Attention !

Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation. Sinon l'appareil surchauffera.

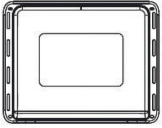
De la condensation peut apparaître sur la vitre de la porte et les parois intérieures. C'est normal et cela n'impacte pas négativement le fonctionnement des micro-ondes. Essayez la condensation après la cuisson.

## Utilisation des accessoires



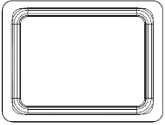
Grille de cuisson

Pour griller, par exemple des steaks, des saucisses et pour faire griller du pain.



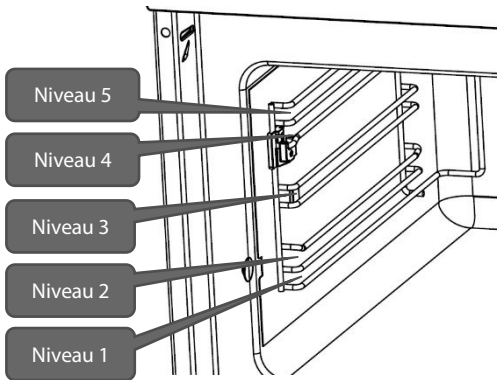
Plaque de cuisson - Plaque émaillée

Pour faire des gâteaux roulés, rôtir des poulets entiers.  
Ne placez pas cette plaque dans le four lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.



Plaque de cuisson - Plaque en verre

Lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes, seule la plaque en verre peut être placée dans le four.  
Elle sert à recueillir les liquides, tels que l'eau et la graisse, lors de la cuisson des aliments.



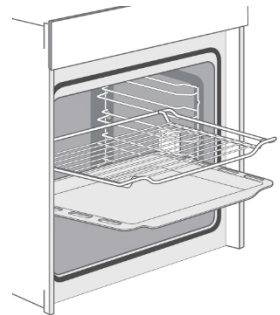
Lors de la cuisson, vous pouvez insérer le plateau ou la grille entre les deux tiges de guidage.

**REMARQUE :**

Insérez toujours le plateau ou la grille à fond dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

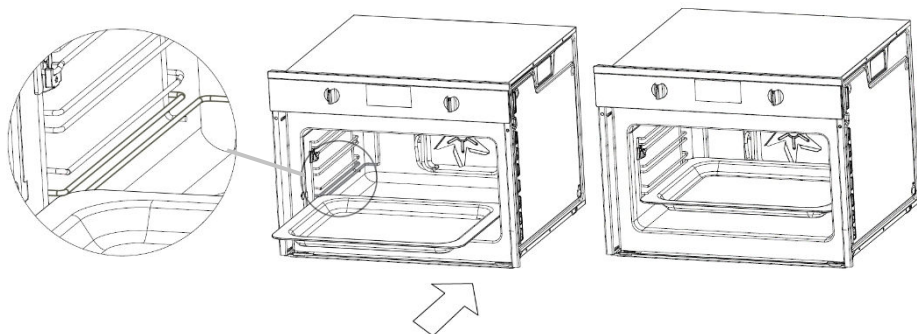
La grille et le plateau émaillé peuvent être insérés dans le four à 5 niveaux différents.

Tenez fermement la grille ou le plateau sur les côtés avec les deux mains et poussez-le parallèlement dans le cadre.



### Insertion du plateau en verre

Afin de garantir le meilleur effet de cuisson, le plateau en verre doit être placé dans le bas des guides latéraux (Niveau 1). Poussez le plateau en verre le long des tiges de guidage les plus basses jusqu'à ce qu'il soit en place.



## INSTALLATION

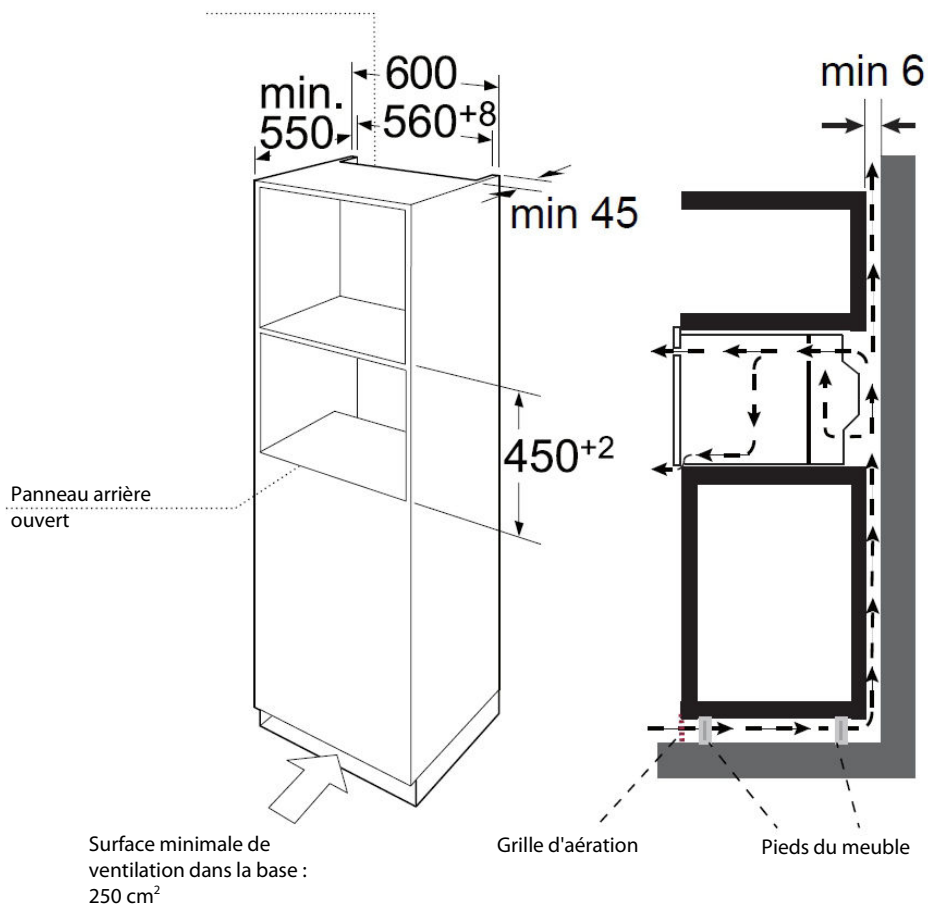
---

- Ce four est uniquement destiné à être intégré dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil posé sur un plan de travail ou placé dans un placard.
- Le meuble d'installation ne doit pas comporter de parois arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et le panneau arrière du four.
- Le meuble encastré doit avoir une ouverture d'aération de 250 cm<sup>2</sup>. Pour ce faire, découpez le panneau de base ou installez une grille d'aération.
- Les ouvertures de ventilation et d'entrée d'air ne doivent pas être bouchées.
- La sécurité de fonctionnement de l'appareil ne peut être garantie que s'il est installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré doit pouvoir résister à des températures jusqu'à 90 °C.
- La hauteur d'installation ne doit pas être inférieure à 850 mm.

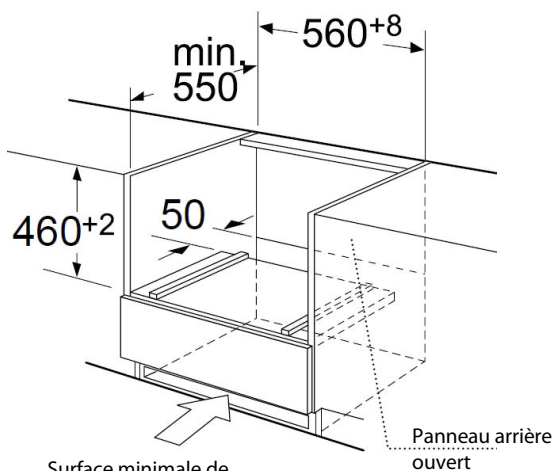
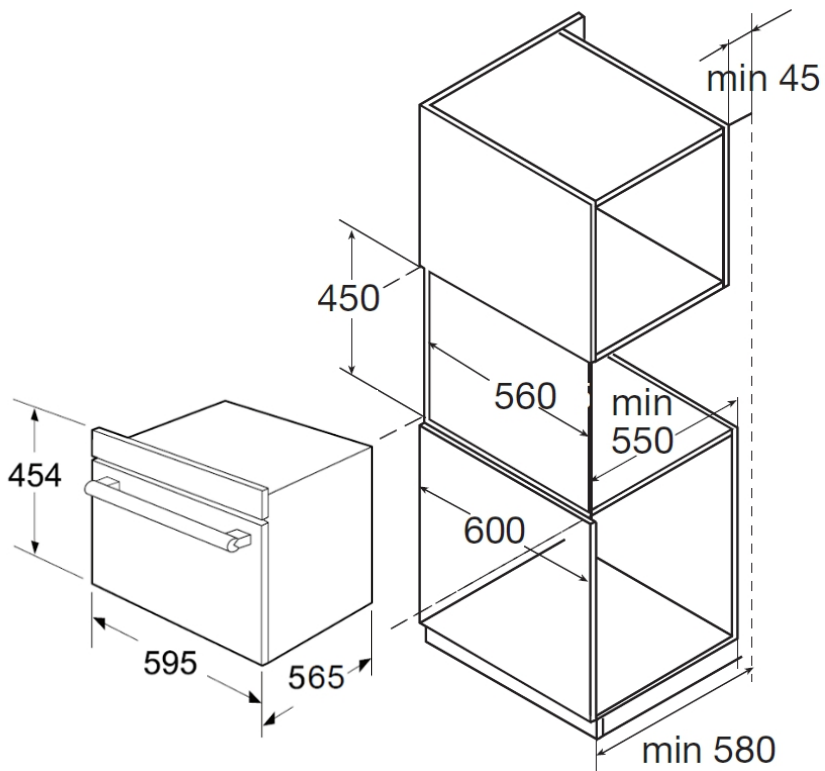
## Dimensions de l'installation (mesures en mm)

Ouvertures d'aération

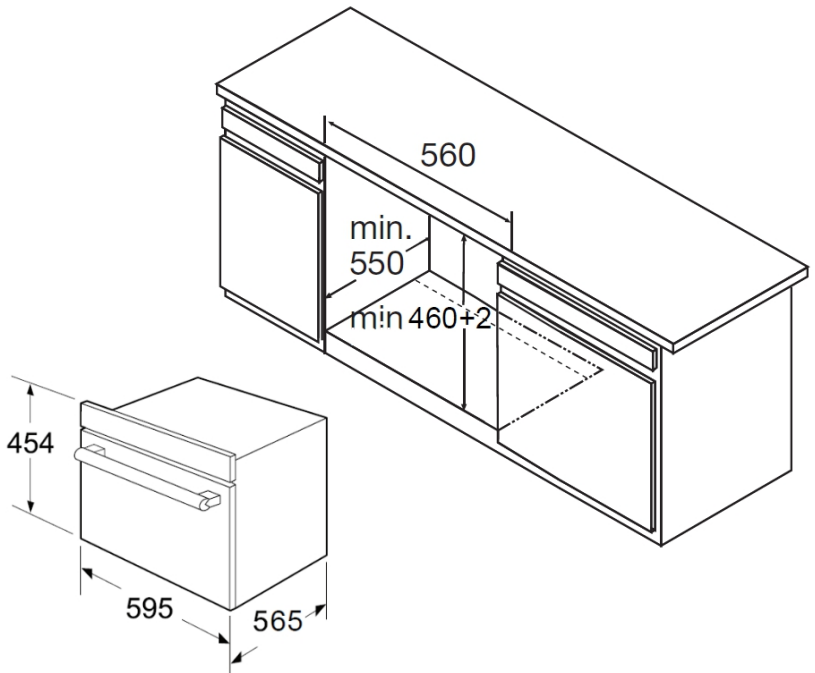
min. 250cm<sup>2</sup>



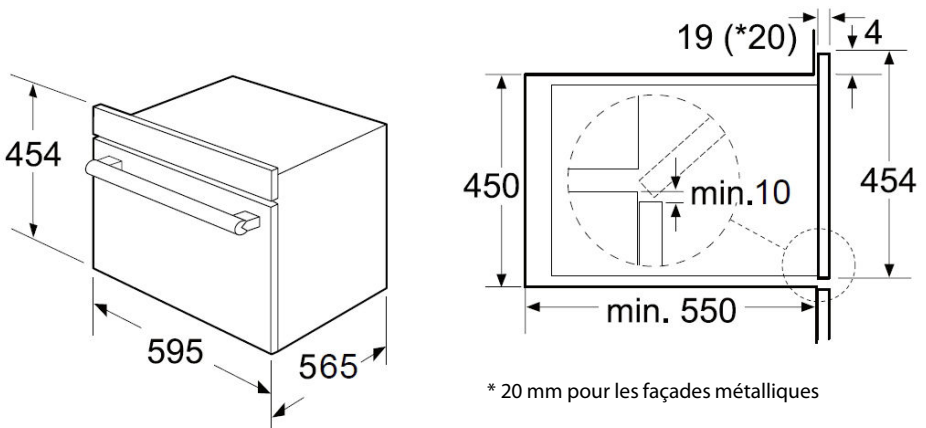
**REMARQUE :** Il doit y avoir un espace au-dessus du four.



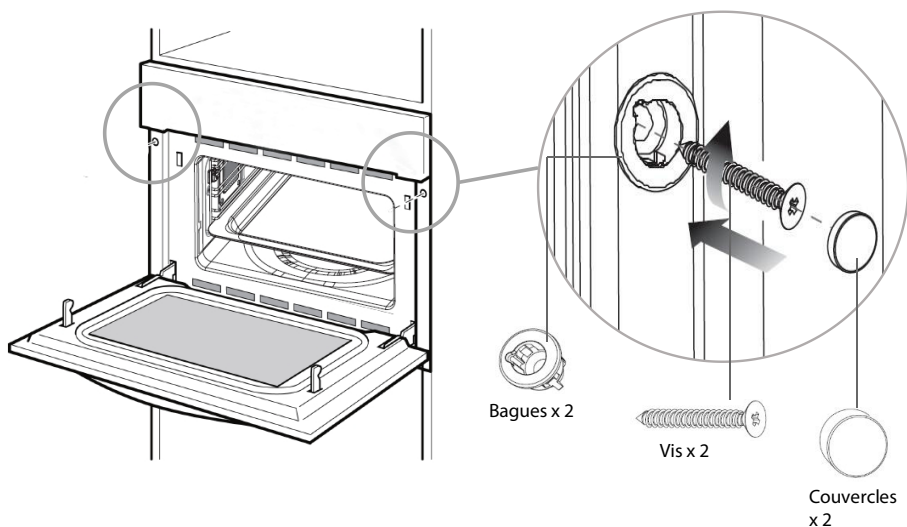
Surface minimale de ventilation dans la base :  
250 cm<sup>2</sup>



**Dimensions du four entier (mesures en mm)**



## Montage du four dans le meuble



1. Insérez délicatement le four dans le meuble en veillant à bien le centrer.
2. Insérez les bagues dans les trous sur la façade du four.
3. Fixez le four au meuble à l'aide des vis.  
ATTENTION : Ne serrez pas trop les vis pour éviter d'endommager le boîtier du four. Utilisez uniquement un tournevis !
4. Recouvrez les bagues avec les couvercles.

## Connexion électrique

L'appareil est pourvu d'une fiche électrique et ne doit être branché que dans une prise de terre correctement installée.

Seul un électricien qualifié peut installer la prise ou remplacer le câble de raccordement.


Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur omnipolaire doit être présent du côté de l'installation avec une distance de contact d'au moins 3 mm. La protection de contact doit être garantie par l'installation.



## UTILISATION

### Avant la première utilisation de l'appareil

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez régler l'horloge et nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.




### Réglage de l'horloge

1. En état de veille, touchez  pour accéder au mode de réglage de l'horloge.
  - L'écran affiche « 00:00 » et les chiffres des heures clignotent.

2. Tournez le bouton de sélection pour régler les heures.
  - La valeur saisie doit être comprise entre 0 et 23.
3. Touchez  pour confirmer le réglage.
  - Les chiffres des minutes se mettront à clignoter.
4. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes.
  - La valeur saisie doit être comprise entre 0 et 59.
5. Touchez  pour confirmer le réglage. « : » clignote à l'écran.
  - L'heure est réglée et l'appareil passe en mode de veille.

### Nettoyage du compartiment de cuisson

Pour éliminer l'odeur de neuf de l'appareil, chauffez le compartiment de cuisson lorsqu'il est vide et que la porte du four est fermée.


1. En état de veille, tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que l'écran affiche .
  - L'écran affiche la température par défaut de ce type de chauffage.
2. Tournez le bouton de sélection pour régler la température sur 250 °C.
3. Touchez  pour accéder au mode de réglage du temps de cuisson. « 00:00 » clignote.
4. Tournez le bouton de sélection pour régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
5. Touchez  et le four se met à chauffer.
6. Après 60 minutes, attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
7. Essuyez les surfaces du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide. Séchez le compartiment de cuisson.




### Nettoyage des accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement.


### Réglage du type de chauffage et de la température

---


Exemple :  Gril rayonnant à 200 °C pendant 25 minutes.

1. En état de veille, tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que l'écran affiche .
2. Tournez le bouton de sélection pour régler la température sur 200 °C.
3. Touchez  pour accéder au mode de réglage du temps de cuisson. « 00:00 » clignote.
4. Tournez le bouton de sélection pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
5. Touchez  et le four se met à chauffer.

### Ouvrir la porte du four pendant l'utilisation

Si vous ouvrez la porte du four lorsqu'il est en marche, le fonctionnement sera interrompu. Fermez la porte du four et touchez  pour reprendre le fonctionnement.


### Mise en pause du fonctionnement

Touchez la touche  pour mettre l'opération en pause.

Touchez à nouveau  et l'opération se poursuit.


## Modification du temps de cuisson

Vous pouvez le faire à tout moment.

Touchez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le temps de cuisson clignote, puis tournez le bouton de sélection pour modifier le temps de cuisson.


## Modification de la température

Vous pouvez le faire à tout moment.

Touchez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la température clignote, puis tournez le bouton de sélection pour modifier la température.

## Annulation de l'opération

Cette opération peut être effectuée à tout moment.









Touchez  pour passer à l'état de veille.



## Préchauffage rapide


Le préchauffage rapide permet d'atteindre la température réglée particulièrement vite.

Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage suivants :

	Traditionnel		Double gril + ventilateur
	Convection		Double gril
	Traditionnel + ventilateur		Pizza
	Gril rayonnant		Élément chauffant inférieur

Pour garantir un résultat de cuisson uniforme, n'enfournez vos aliments que lorsque le préchauffage est terminé.


1. Réglez le type de chauffage et la température.

2. Touchez .


- L'écran affichera le symbole .

3. Le four commence à chauffer.


4. Lorsque le processus de préchauffage est terminé, le four émet un signal sonore.


- Le symbole  clignote sur l'afficheur.

5. Placez votre plat dans le four.

**REMARQUE :** Ce n'est que lorsque vous entendez un signal et que le symbole de préchauffage  clignote que vous pouvez ouvrir la porte et placer des aliments dans le four.

## Annulation du préchauffage rapide

Lorsque vous réglez cette fonction, touchez  pour l'annuler.

Pendant le préchauffage rapide, touchez  pour annuler la fonction.



## Micro-ondes

Vous pouvez utiliser le four à micro-ondes pour cuire, réchauffer ou décongeler rapidement des aliments. Le four à micro-ondes peut être utilisé seul ou en combinaison avec un autre type de chauffage.

### Ustensiles de cuisine

Pour garantir que vos aliments sont bien chauffés et que l'appareil n'est pas endommagé, utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés aux micro-ondes.

#### Ustensiles de cuisson adaptés

Les ustensiles de cuisson en verre, en vitrocéramique, en porcelaine ou en plastique résistant à la chaleur sont adaptés. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez aussi utiliser des plats de service. Cela vous permet d'éviter d'avoir à transférer les aliments d'un plat à l'autre. N'utilisez les ustensiles de cuisson avec des garnitures décoratives dorées ou argentées que si le fabricant garantit qu'ils sont appropriés pour l'usage avec les micro-ondes.

#### Ustensiles de cuisson inadaptés

Les ustensiles de cuisson en métal ne conviennent pas.

Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments mis dans des récipients métalliques couverts resteront froids.

#### Attention !

Production d'étincelles : Le métal (par exemple une cuillère dans un verre) doit être maintenu éloigné d'au moins 2 cm des parois internes du four et de la paroi intérieure de sa porte.

Les étincelles pourraient endommager le verre de l'intérieur de la porte.

### Test des ustensiles de cuisine

Ne mettez jamais le four à micro-ondes en marche s'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.

Effectuez le test suivant si vous n'êtes pas certain que votre ustensile de cuisson peut être utilisé dans le four à micro-ondes.

1. Faites chauffer l'ustensile de cuisson vide à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
2. Vérifiez la température de l'ustensile de cuisson pendant cette durée.

L'ustensile à four doit rester froid ou tiède au toucher.


L'ustensile de cuisson est inadapté s'il devient chaud ou si des étincelles se produisent.

Dans ce cas, arrêtez le test.



### Réglage du four à micro-ondes

Pour obtenir des résultats optimaux avec le four à micro-ondes, insérez toujours le plateau en verre au niveau de l'étagère 1.

Exemple : Régler une puissance des micro-ondes de 300 W et une durée de cuisson de 17 minutes

1. En état de veille, touchez  pour accéder à la fonction des micro-ondes.
  - La puissance par défaut du four à micro-ondes 900 W s'affiche et le temps de cuisson par défaut clignote.
2. Tournez le bouton de sélection pour régler le temps de cuisson à 17 minutes.
  - Les incréments de temps sont les suivants :
    - 0-1 min : 5 secondes
    - 1-3 min : 10 secondes

3-15 min : 30 secondes  
15-60 min : 1 minute  
60-90 min : 5 minutes


3. Touchez  pour activer la puissance du micro-ondes. Tournez le bouton de sélection pour régler la puissance du four à micro-ondes sur 300 W.
4. Touchez  pour démarrer la cuisson du four au micro-ondes.
  - Le décompte de la durée de cuisson commence.
5. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émettra un signal sonore.

### Réglages de la puissance du four à micro-ondes

Vous trouverez ci-dessous une liste des niveaux de puissance qui peuvent être sélectionnés.

Alimentation	Utilisé pour	Temps de cuisson maximum
100 W	Décongeler des aliments délicats Décongeler des aliments de forme irrégulière Ramollir de la crème glacée Permettre à la pâte de lever	1 heure 30 minutes
300 W	Décongeler des aliments Faire fondre du chocolat et du beurre	1 heure 30 minutes
500 W	Chauffer et cuire des aliments	1 heure 30 minutes
700 W	Réchauffer Cuire des champignons, des crustacés Cuire des plats contenant des œufs et du fromage	1 heure 30 minutes
900 W	Chauffer des liquides, réchauffer Cuire du poulet, du poisson, des légumes	30 minutes


### Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Si vous ouvrez la porte du four lorsqu'il est en marche, le fonctionnement sera interrompu. Fermez la porte du four et touchez  pour reprendre le fonctionnement.

**REMARQUE :** Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.


### Modification du temps de cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment.


Touchez , puis tournez le bouton de sélection pour modifier le temps de cuisson.

### Modification du réglage de la puissance du four à micro-ondes

Cette opération peut être effectuée à tout moment.

Touchez  et tournez le bouton de sélection pour modifier le réglage de la puissance du four à micro-ondes.


### Mise en pause du fonctionnement

Touchez la touche  pour mettre l'opération en pause.

Touchez à nouveau  et l'opération se poursuit.

## Annulation de l'opération

Cette opération peut être effectuée à tout moment.

Touchez  pour passer à l'état de veille.

## Réglage du four à micro-ondes combiné à un type de chauffage

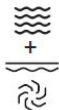
Il existe 3 types de chauffage pouvant être combinés avec le four à micro-ondes.

Types de chauffage appropriés



Micro-ondes + Convection

Utilisez cette fonction pour cuire les plats rapidement



Micro-ondes + Double gril  
+ Ventilateur







Utilisez cette fonction pour cuire les repas rapidement et leur donner une croûte dorée.



Micro-ondes + Pizza

Utilisez cette fonction pour rôtir de gros morceaux de viande, des pizzas, etc.

**Exemple :**  +  Fonction micro-ondes + Pizza avec 500 W et 190 °C pendant 17 minutes.


1. En état de veille, touchez . L'écran affiche le symbole du micro-ondes.
2. Tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que l'écran affiche .
  - L'écran affiche la température par défaut et la puissance du four à micro-ondes clignote.
3. Touchez .
  - Le temps de cuisson par défaut clignote.
4. Tournez le bouton de sélection pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
5. Touchez  pour confirmer.
  - La température par défaut clignote.
6. Tournez le bouton de sélection pour régler la température sur 190 °C.
7. Touchez . La puissance par défaut du four à micro-ondes clignote.
8. Tournez le bouton de sélection pour régler la puissance du four à micro-ondes sur 500 W.
9. Touchez  pour démarrer la cuisson.
  - Le décompte de la durée de cuisson commence.
10. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émettra un signal sonore.

## Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Si vous ouvrez la porte du four lorsqu'il est en marche, le fonctionnement sera interrompu. Fermez la

porte du four et touchez  pour reprendre le fonctionnement.


### Mise en pause du fonctionnement

Touchez la touche  pour mettre l'opération en pause.

Touchez à nouveau  et l'opération se poursuit.


### Modification du temps de cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment.

Touchez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le temps de cuisson clignote, puis tournez le bouton de sélection pour modifier le temps de cuisson.


### Modification du réglage de la puissance du four à micro-ondes

Cette opération peut être effectuée à tout moment.

Touchez  et tournez le bouton de sélection pour modifier le réglage de la puissance du four à micro-ondes.


### Modification de la température

Cette opération peut être effectuée à tout moment.

Touchez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la température clignote, puis tournez le bouton de sélection pour modifier la température.

### Annulation de l'opération



Cette opération peut être effectuée à tout moment.

Touchez  pour passer à l'état de veille.




## Minuterie de cuisine

---

1. En état de veille, touchez  pour accéder au réglage de la minuterie de cuisine.
  - « 00:00 min » clignote.
2. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure.
3. Touchez  pour démarrer la minuterie.
4. Lorsque le temps est écoulé, le four émet un signal sonore.

### Annulation de la minuterie de cuisine

Touchez  pour annuler la minuterie.








## Réglage de la cuisson pré-réglée

---

Votre four peut être programmé pour pré-régler l'heure de fin et la durée de la cuisson.



**REMARQUE :** Avant de régler la cuisson pré réglée, l'horloge doit être réglée.

1. En état de veille, touchez 
  - L'écran affiche le symbole  et les chiffres des heures clignotent.
2. Tournez le bouton de sélection pour régler les heures.
  - Les valeurs saisies doivent être comprises entre 0 et 23.
3. Touchez  pour confirmer.
  - Les chiffres des minutes se mettront à clignoter.
4. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes.
  - Les valeurs saisies doivent être comprises entre 0 et 59.
5. Touchez  pour terminer le réglage de l'heure prédéfinie.
6. Réglez le type de chauffage et la température.
7. Touchez .
8. Lorsque la durée prédéfinie est écoulée, le four émet un signal sonore. Le four commencera la cuisson.

**REMARQUE :** La minuterie de cuisine ne peut pas être réglée après le réglage de la cuisson prédéfinie.


## Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les 3 programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille et le poisson.

1. En état de veille, touchez une fois  pour accéder à la fonction de décongélation.
  - Le premier numéro de programme clignote sur l'écran.
2. Tournez le bouton de sélection pour choisir le numéro du programme.
3. Touchez .
4. Tournez le bouton de sélection pour régler le poids. L'écran affiche le temps de cuisson.


Programme	Aliment à décongeler	Plage de poids en kg
d 01	Viande	0,10 – 1,50
d 02	Volaille	0,10 – 1,50
d 03	Poisson	0,10 – 0,80

Pendant la décongélation, placez les aliments sur le plateau en verre.

5. Touchez  pour lancer la décongélation.
  - Le décompte de la durée de cuisson commence.

**REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats pendant la décongélation, il faudra retourner les aliments dans le four.

Lorsque vous entendez 3 bips sonores, ouvrez la porte et retournez les aliments. Fermez la porte et

touchez  pour poursuivre la décongélation.

### Conseils :

#### ▪ Préparer les aliments

Utilisez des aliments qui ont été congelés à -18°C et conservés en portions aussi fines que possible. Sortez les aliments à décongeler de tous leurs emballages et pesez-les. Vous devez connaître le poids

des aliments pour régler le programme.

▪ **La décongélation des viandes et volailles produira du liquide.**

Jetez ce liquide quand vous retournez les viandes ou volailles, ne l'utilisez jamais en aucun cas à d'autres usages et veillez à ce qu'il n'entre jamais en contact avec d'autres aliments.

▪ **Ustensiles à four**

Mettez les aliments dans un plat peu profond compatible micro-ondes (par exemple une assiette en porcelaine ou en verre) et non couvert.

▪ **Temps de repos**

Les aliments décongelés doivent être laissés à reposer pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les grandes pièces de viande nécessitent une durée de repos plus longue que les petites pièces. Les pièces de viande plates et les pièces de viande hachée doivent être séparées les unes des autres avant d'être laissées à reposer.

Après cette durée, vous pouvez continuer de préparer les aliments, même si les pièces de viande épaisses sont encore congelées au cœur. Les abats peuvent être retirés des volailles à ce moment-là.






## Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et saisissez le poids de vos aliments. Le programme automatique effectue le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 13 programmes.

Placez toujours les aliments dans le compartiment de cuisson froid.



### Réglage d'un programme

1. En état de veille, touchez deux fois  pour accéder à la fonction de menu automatique.
  - Le premier numéro de programme clignote sur l'écran.
2. Tournez le bouton de sélection pour choisir le programme.
3. Touchez .
4. Tournez le bouton de sélection pour régler le poids. L'écran affiche le temps de cuisson.
5. Touchez  pour démarrer la cuisson.
  - Le décompte de la durée de cuisson commence.
6. Lorsque le programme est terminé, le four émet un signal sonore. Le four cesse de chauffer.

Programme	Aliment	Poids (g)
P 01**	Légumes frais	200
		400
		600
		240
P 02**	Pommes de terre pelées / cuites	480
		720
		450
P 03	Pommes de terre au four	1000
P 04	Morceaux de poulet (congelés)	450
		400
P 05*	Gâteau	500
		600
P 06*	Tarte aux pommes	2400

P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Réchauffer la soupe	400
		600
P 09**	Réchauffer l'assiette	250
		350
		100
P 10**	Réchauffer la sauce / le ragoût	200
		300
		200
P 11	Pizza surgelée	400
		600
		300
P 12*	Frites au four surgelées	400
		500
P 13	Lasagnes	1600


#### REMARQUES :

- Les programmes marqués d'un \* sont préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson s'arrête et le symbole de préchauffage  s'affiche. Après le préchauffage, vous entendrez une alarme et le symbole de préchauffage  clignotera.
- Les programmes avec \*\* utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

#### Changement de programme

Une fois que vous avez lancé le programme, le numéro du programme et le poids ne peuvent plus être modifiés.

#### Annulation du programme

Touchez  pour annuler l'opération.

#### Modification du temps de cuisson



Si vous utilisez des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.





#### Sécurité enfants

Le four comporte un verrouillage enfant pour empêcher les enfants de l'allumer accidentellement. Le four ne réagira alors à aucun réglage.

#### Activation de la sécurité enfants

En état de veille, touchez et maintenez  pendant environ 3 secondes. Un long bip sonore est émis et l'écran affiche le symbole .


## Désactivation de la sécurité enfants

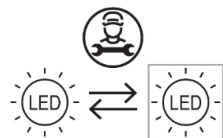
En mode verrouillé, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes. Un long bip sonore est émis et le symbole  disparaît de l'écran.



## Éclairage intérieur

Lorsque vous ouvrez la porte du four, l'éclairage intérieur s'allume.

Vous pouvez toucher  pour activer ou désactiver l'éclairage intérieur.



Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Source lumineuse remplaçable (LED uniquement) par un professionnel

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Avant de procéder au nettoyage, éteignez le four et retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.**



**Risque de choc électrique !**

**La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur haute-pression ni de nettoyeur vapeur.**



**Risques de brûlures !**

**Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez l'appareil refroidir.**

**Pour garantir que les différentes surfaces ne sont pas endommagées par l'utilisation d'un ustensile ou produit de nettoyage, respectez les informations du tableau. N'utilisez pas :**

- des produits de nettoyage tranchants ou abrasifs,

- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte du four,
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte.
- des éponges et tampons à récurer durs.
- des produits de nettoyage à haute teneur d'alcool.

Lavez complètement les chiffons éponges neufs avant de les utiliser. Laissez toutes les surfaces sécher intégralement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Nettoyage
Façade en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement les taches de tartre, graisse, amidon et albumine (par exemple les blancs d'œuf). La corrosion peut se former sous de telles taches. N'utilisez pas de nettoyant pour verre ni de grattoir verre ou métal pour nettoyer.
Façade en plastique	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec une éponge à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour verre ni de grattoir verre ou métal pour nettoyer.
Panneaux de porte	Nettoyant pour verre : Nettoyez avec une éponge à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoir pour verre.
Joint de porte	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec une éponge à vaisselle. Ne pas frotter.

---

**Cavité du four**

**Eau chaude savonneuse ou solution de vinaigre : Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux.**

**Si le four est très sale : N'utilisez pas de spray pour four, d'autres nettoyants pour four agressif ou des matériaux abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les ustensiles/produits de nettoyage des ustensiles de cuisson ne conviennent pas non plus. Ces articles rayeront les surfaces. Laissez les surfaces intérieures sécher entièrement.**

---

**Accessoires (plaque de gril, plateau en émail et plateau en verre)**

**Eau chaude savonneuse : Faites tremper et nettoyez avec une éponge à vaisselle ou une brosse. En cas de dépôts importants de saleté, utilisez un tampon à récurer en acier inoxydable.**

---

**Remarques :**

- **De légères différences de couleur sur le devant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, par exemple le verre, le plastique et le métal.**
- **Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des stries, sont causées par les réflexions faites par l'éclairage intérieur.**
- **Les odeurs désagréables, par exemple après la préparation du poisson, peuvent être éliminées très facilement. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans un verre d'eau.**



**Mettez aussi une cuillère en plastique dans le verre pour prévenir l'ébullition.**

**Faites chauffer l'eau 1 à 2 minutes à la puissance maximale des micro-ondes.**

## Maintenir l'appareil propre

**Gardez toujours l'appareil propre et enlevez immédiatement les saletés afin d'éviter les dépôts tenaces de saleté. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que la saleté ne s'incruste.**

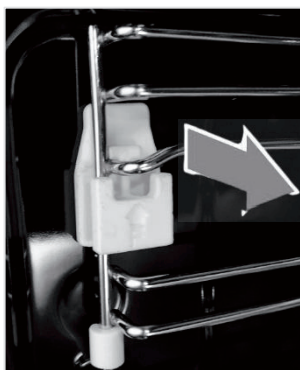
## Démontage et remontage des rails



**Avertissement - Risque de brûlures !**

**Les rails deviennent très chauds. Ne touchez jamais les rails chauds. Laissez toujours refroidir l'appareil.**

### ■ Détacher les rails



**Poussez les rails vers le haut et vers l'avant pour les détacher.**

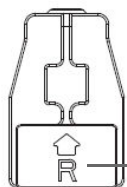
**Nettoyez les rails à l'eau chaude savonneuse avec une éponge. Pour les dépôts de saleté tenaces, utilisez une brosse. Rincez et séchez soigneusement avant de les remettre en place.**

### ■ Insertion des supports de rail

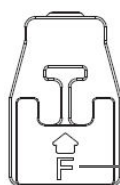
**Si les supports de rail tombent lorsque vous retirez les rails, vous devez les**

remettre en place.

Les supports à l'avant sont différents de ceux à l'arrière.

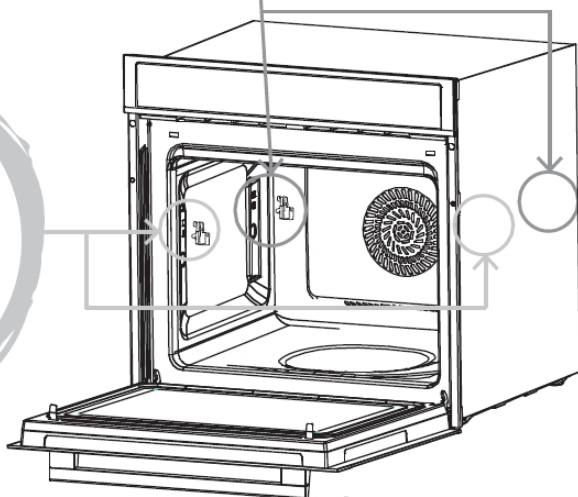
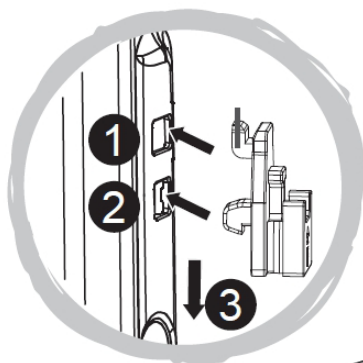
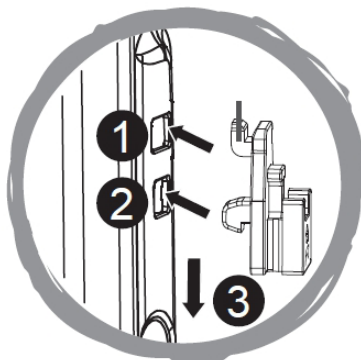


Supports arrière x 2

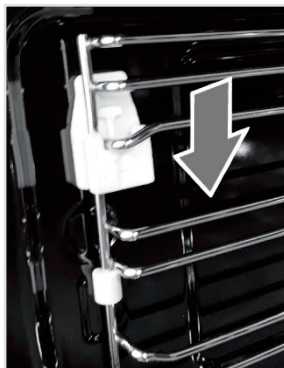
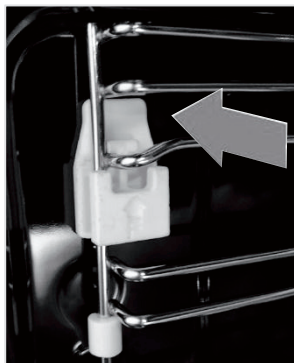


Supports avant x 2

Fixez les supports avant et arrière dans les trous supérieurs et poussez-les dans les trous inférieurs.



## ■ Fixation des rails



**Insérez les rails et poussez-les vers le bas.**

## SPÉCIFICATIONS

---

Tension et fréquence nominales	230 V ~ 50 Hz
Puissance maximale d'entrée :	3000 W
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1650 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	900 W
Puissance nominale d'entrée (gril) :	2200 W
Puissance d'entrée nominale (convection) :	1700 W
Fréquence des micro-ondes :	2450 MHz

Thomson et le logo Thomson sont des marques de Technicolor (S.A.) ou de ses filiales et sont utilisées sous licence par Ets Darty et Fils (S.A.).

## MISE AU REBUT

---



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

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

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

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

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

### Hotline Darty France

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

### Hotline Vanden Borre

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

### Hotline Fnac France

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

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



Etablissements Darty & fils ©,  
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/03/2022



## INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	NL-3
PRODUCTOVERZICHT.....	NL-7
INSTALLATIE.....	NL-12
GEBRUIK.....	NL-16
<b>Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.....</b>	<b>NL-16</b>
De tijd instellen.....	NL-17
De binnenruimte reinigen.....	NL-17
Het toebehoren reinigen.....	NL-17
<b>Het verwarmingstype en de temperatuur instellen.....</b>	<b>NL-17</b>
<b>Snel voorverwarmen.....</b>	<b>NL-18</b>
<b>Magnetron.....</b>	<b>NL-19</b>
<b>De magnetron in combinatie met een verwarmingstype instellen.....</b>	<b>NL-21</b>
<b>Kookwekker.....</b>	<b>NL-22</b>
<b>Vooraf ingesteld kookproces instellen.....</b>	<b>NL-23</b>
<b>Ontdooiprogramma's.....</b>	<b>NL-23</b>
<b>Automatisch programma's.....</b>	<b>NL-24</b>
<b>Kinderslot.....</b>	<b>NL-26</b>
<b>Binnenverlichting.....</b>	<b>NL-26</b>
REINIGING EN ONDERHOUD.....	NL-26
SPECIFICATIES.....	NL-31
VERWIJDERING.....	NL-32

## 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.
- **Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verzwakt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan, instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van dit apparaat en de mogelijke gevaren van het gebruik ervan begrijpen.**

**Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.**

**Reinigen en onderhoud mag worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.**
- **Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparateur of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.**
- **WAARSCHUWING: Wanneer de deur of de deurdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze wordt gerepareerd door een bekwaam persoon.**
- **WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor ieder niet bekwaam persoon om reparaties of onderhoud uit te voeren waarbij het deksel, dat ons tegen blootstelling aan magnetronenergie beschermt, verwijderd wordt.**
- **WAARSCHUWING: Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders, deze kunnen ontploffen.**
- **Houd een minimale vrije ruimte van 3 mm boven de magnetronoven.**
- **Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik 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 babytjjes 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 NL-26 ~ NL-31 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.
- De magnetronoven is alleen bestemd als inbouwtoestel.
- Plaats het apparaat niet in een kast.
- 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).

- De ventilator blijft na elke kookcyclus nog gedurende enige tijd draaien om te zorgen voor een snelle afkoeling en veilige werking van de oven.
- Gebruik geen metalen houder met voedsel of drank in de magnetron.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- De achterzijde van het apparaat wordt tegen een muur geplaatst.
- Houd het apparaat en snoer uit het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar oud zijn.
- Het toestel mag niet gebruikt worden in combinatie met een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.



- De oppervlakken kunnen verhitten tijdens gebruik.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens de werking heet worden.
- Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de warmte-elementen in de oven niet aan.
- De deur of de buitenkant kan tijdens de werking van het apparaat zeer heet worden.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking.  
Raak de verwarmingselementen niet aan.  
Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld (zekering staat open) vooraleer U de lamp vervangt om de kans op elektrocutie te vermijden.
- De lamp in het product wordt gebruikt voor de verlichting van het product. Deze lamp is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

- De stekker moet na het installeren van het apparaat eenvoudig bereikbaar zijn.
- Voor instructies over alle nodige afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast te maken, raadpleeg de rubriek "INSTALLATIE".
- **WAARSCHUWING:** Als het apparaat wordt gebruikt in de combinatiemodus, mogen de kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene omwille van de hoge opgewekte temperatuur.
- Het apparaat mag op niet meer dan 900 mm boven de grond worden geïnstalleerd.
- Voor meer informatie over de juiste installatie van de rekken, raadpleeg de sectie 'De accessoires gebruiken'.

**VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN  
OVERDREVEN MAGNETRONENERGIE TE VOORKOMEN**

1. Probeer niet om deze oven met de deur open te gebruiken, want dit kan leiden tot gevaarlijke blootstelling aan magnetronenergie. Beschadig of omzeil de veiligheidsvergrendelingen niet.
2. Plaats geen voorwerp tussen de voorzijde van de oven en de deur en zorg dat er geen vuil of schoonmaakresten op de deurekoppelingen ophopen.
3. Gebruik de oven niet als deze beschadigd is. Controleer of de ovendeur correct sluit en dat er geen schade waarneembaar is aan de:
  - a) deur (gebogen),
  - b) scharnieren en sluitingen (gebroken of los),
  - c) deurekoppelingen en afdichtingsoppervlakken.
4. Laat aanpassingen en reparaties aan de oven alleen door vakbekwaam personeel uitvoeren.

**Opgelet!**

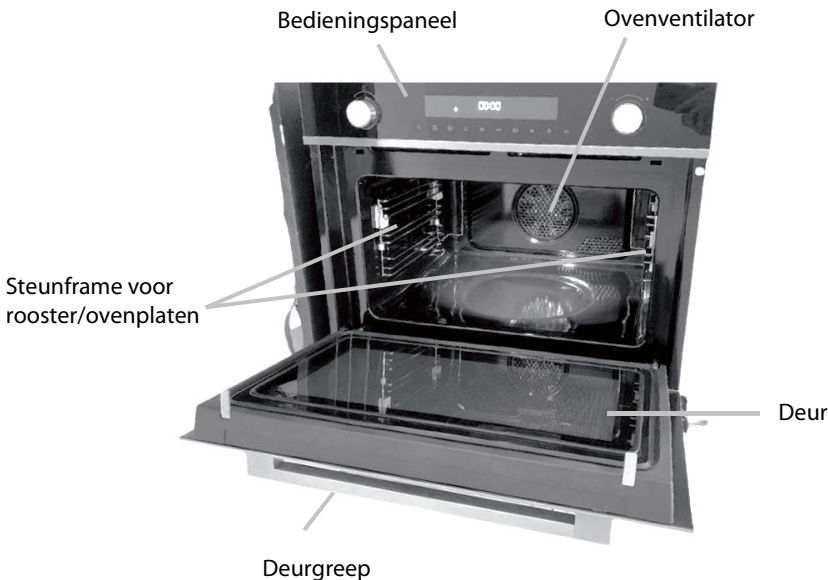
- Giet nooit water in de hete binnenruimte. Dit zal stoom produceren. De temperatuurverandering kan schade veroorzaken.
- Bewaar geen vochtig voedsel langdurig in de gesloten binnenruimte. Gebruik het apparaat niet voor het bewaren van voedsel. Dit kan corrosie veroorzaken.

- Laat de binnenruimte alleen afkoelen met de deur dicht. Zorg dat er niets in de deur van het toestel komt vast te zitten. Zelfs al is de deur slechts op een kier open, de toestellen voor of naast het toestel kunnen na verloop van tijd worden beschadigd.
- Als de pakking zeer vuil is, zal de ovendeur niet langer juist sluiten wanneer het apparaat in werking is. De apparaten voor of naast het toestel kunnen worden beschadigd. Houd de pakking altijd schoon.
- De oven zonder voedsel in de binnenruimte gebruiken kan storing veroorzaken. Schakel het toestel nooit in wanneer er zich geen voedsel in de binnenruimte bevindt.
- Sta of niet op de deur van de oven en plaats er geen voorwerpen op. Plaats geen ovengerei of accessoires op de deur van de oven.
- Draag of neem het toestel niet vast bij het deurhandvat. Het deurhandvat kan het gewicht van de oven niet dragen en aldus afbreken.
- Magnetronpopcorn: Stel het magnetronvermogen nooit te hoog in. Gebruik een vermogen van maximaal 500 watt. Plaats de popcornzak altijd op het glazen draaiplateau.

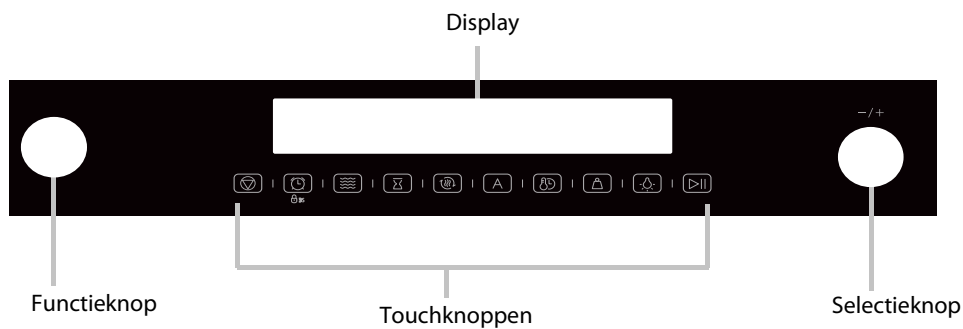
## PRODUCTOVERZICHT

---

---

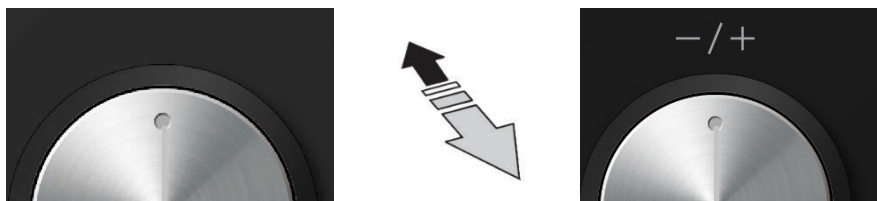


## Bedieningspaneel

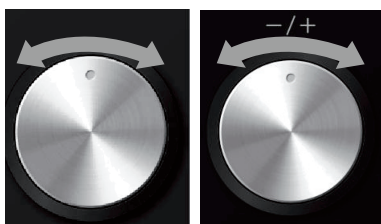


De twee knoppen zijn uittrekbaar.

Alvorens de knoppen te gebruiken, duw op de knoppen om ze naar buiten te laten springen.



Wanneer de punten op de twee knoppen zich in de middenpositie bevinden, duw op de knop om ze naar binnen of buiten te brengen.



Wanneer de knoppen zich buiten bevinden, draai ze naar de gewenste functie of instelling.

## Functieknop
















Gebruik de functieknop om de gewenste verwarming te selecteren.

Verwarmingstype	Werking
  Conventioneel	Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen om op een conventionele manier te koken. De oven moet worden voorverwarmd tot aan de nodige temperatuur, ideaal voor het langzaam bereiden van gerechten, zoals stoof- en ovenschotels.
 Convectie	Voor het bakken en roosteren op één of meerdere niveaus.
 Conventioneel + Ventilator	Handig en tijdsbesparend, er kunnen tot 4 gerechten gelijktijdig op verschillende posities in de oven worden bereid zonder dat de smaken of geuren worden gemengd.
 Grillen met warmtestraling	Het beste resultaat kan worden verkregen wanneer kleine items op de bovenste positie en grotere items op lagere posities in de oven worden geplaatst.
 Dubbele grill + Ventilator	Voor gegratineerde gerechten en het afwerken van geroosterde groente.
 Dubbel grillen	De binnenste stralingselementen en het buitenste element aan de bovenkant werken tegelijkertijd voor een snelle en gelijkmatige grillwarmte zodat de bovenkant van het voedsel mooi bruin wordt.
 Pizza	De pizza wordt perfect gebakken met extra warmte vanaf zowel de onder- als zijkant van de oven voor een gewaarborgde knapperige bodem.
 Onderste verwarmingselement	Deze functie is ideaal voor het langzaam bereiden van gerechten, zoals stoof- en ovenschotels.

## Selectieknop











Deze knop wordt gebruikt om het volgende te selecteren:

- Magnetronvermogeniveau
- Baktemperatuur

  100°C ~ 235°C	 50°C ~ 250°C
 50°C ~ 250°C	 50°C ~ 235°C
 50°C ~ 235°C	 +  50°C ~ 250°C
 100°C ~ 235°C	 +  50°C ~ 250°C
 100°C ~ 250°C	 +  50°C ~ 250°C
 100°C ~ 235°C	

- Gewicht van het te bereiden voedsel
- Klok en bereidingstijd
- Automatische programma's tussen P 01 en P 13.

## Touchknoppen

Knoppen	Betekenis	Knoppen	Betekenis
	Annuleren		Automatisch menu
	Kookwekker / Kinderslot		Klok/Bereidingstijd/ Temperatuur
	Magnetron		Gewicht
	Vooraf instellen		Binnenverlichting
	Voorverwarmen		Start/Pauze

## Koelventilator

De ventilator koelt de oven en treedt tijdens het bakproces in werking.

De ventilator zorgt voor een constante uitgaande luchtstroom boven de deur, die aan het einde van het bakproces nog gedurende een korte periode kan blijven werken.

Opgelet!

Dek de ventilatiegleuven niet af om oververhitting te vermijden

Condensatie kan op het deurvenster en de binnenwanden worden waargenomen. Dit is normaal en heeft geen impact op de magnetronwerking. Veeg de condensatie na gebruik weg.

## Het toebehoren gebruiken

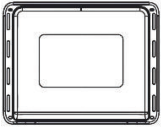
---



Grillrooster

Voor het grillen van bijv. steak, worst en het roosteren van brood.

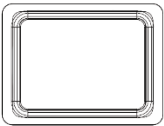
---



Ovenplaat – email plaat

Voor het bereiden van rolcakes en het roosteren van volledige kippen. Plaats deze bakplaat niet in de oven voor het gebruiken van de magnetronfunctie.

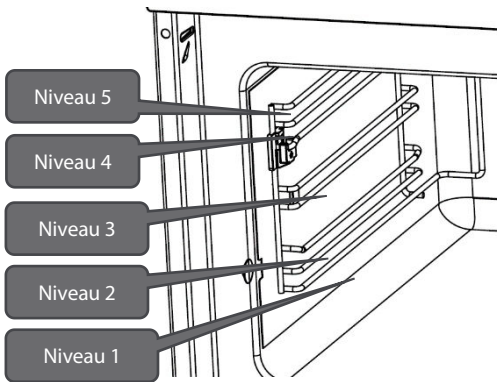
---



Ovenplaat – glazen plaat

Wanneer de magnetronfunctie wordt gebruikt, gebruik alleen de glazen plaat. Wordt gebruikt voor het opvangen van vloeistoffen, zoals water en vet, tijdens het bakken van levensmiddelen.

---



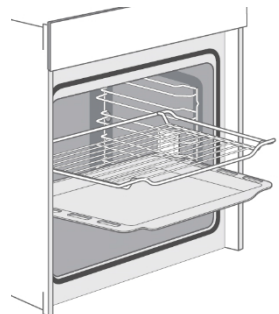
U kunt de ovenplaat of het rooster tijdens het bakproces tussen de twee geleidingsstangen aanbrengen.

**OPMERKING:**

Breng de bakplaat of het rooster altijd volledig in de binnenuimte aan zodat deze de deur van het apparaat niet raken.

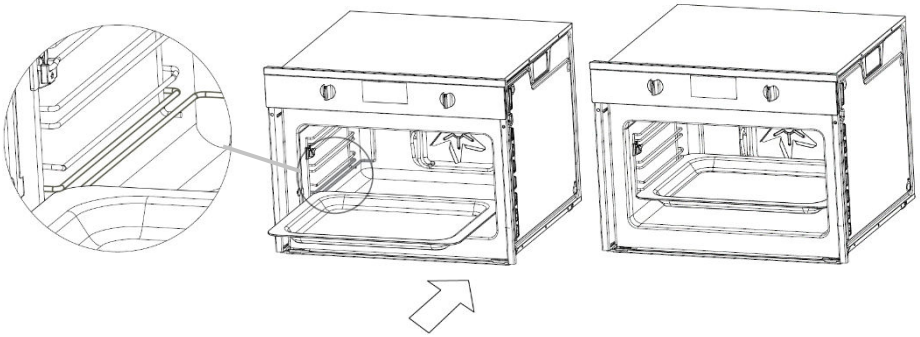
Het rooster en de email bakplaat kunnen op 5 verschillende niveaus in de oven worden aangebracht.

Houd het rek of de bakplaat stevig aan weerskanten met beide handen vast en duw het parallel in het frame.



### De glazen ovenplaat installeren

Voor de beste bakprestaties, plaats de glazen ovenplaat in de onderkant van de zijgeleidingen (Niveau 1). Duw de glazen plaat langs de onderste geleidingsstangen totdat deze zich op zijn plaats bevindt.



## INSTALLATIE

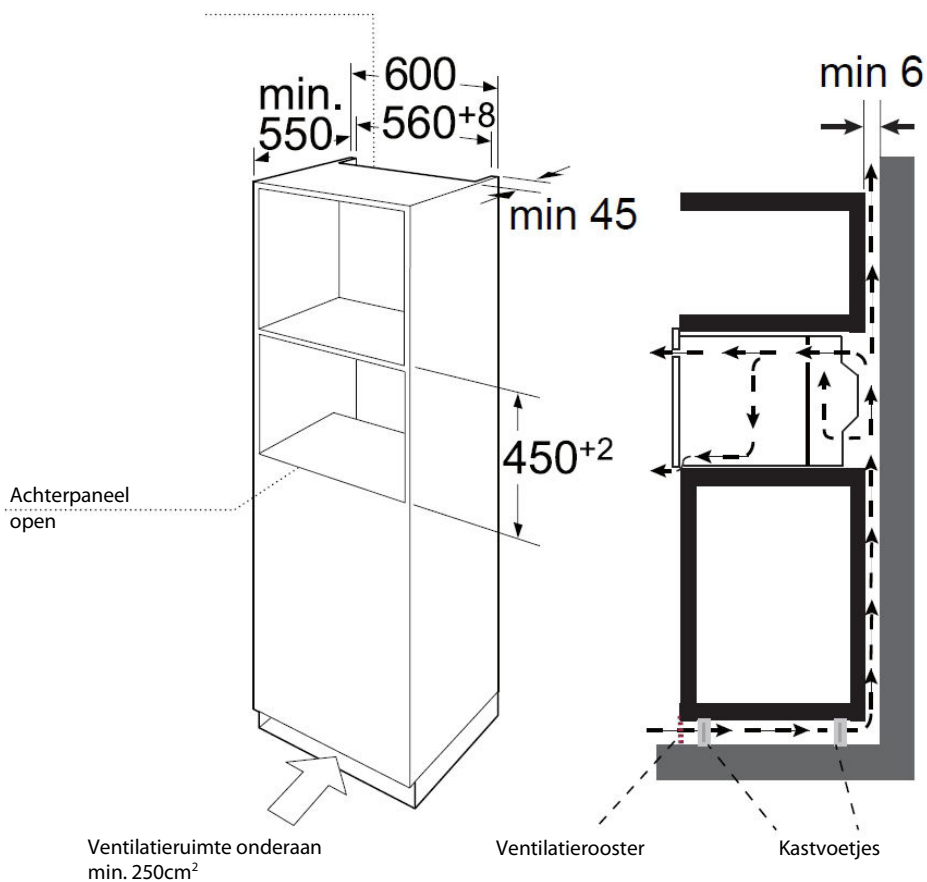
---

- Deze oven is alleen bestemd om in een keuken ingebouwd te worden.
- Deze oven is niet bestemd om te worden gebruikt op een aanrecht of in een kast.
- De inbouwkast mag niet van een wand aan de achterkant van het toestel zijn voorzien.
- Handhaaf een ruimte van minstens 45 mm tussen de muur en het achterpaneel van de oven.
- De inbouwkast moet zijn voorzien van een ventilatieopening van 250cm<sup>2</sup>. Om dit te maken, verkort het basispaneel of installeer een ventilatierooster.
- Dek de ventilatiegleuven en -inlaten niet af.
- De veilige werking van deze oven kan alleen worden gewaarborgd wanneer geïnstalleerd overeenkomstig deze installatie-instructies.
- De kast waarin in de oven wordt ingebouwd moet tot 90°C warmtebestendig zijn.
- De installatiehoogte mag niet minder dan 850mm zijn.

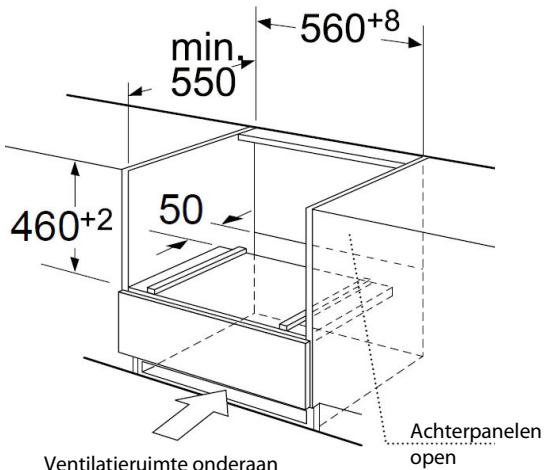
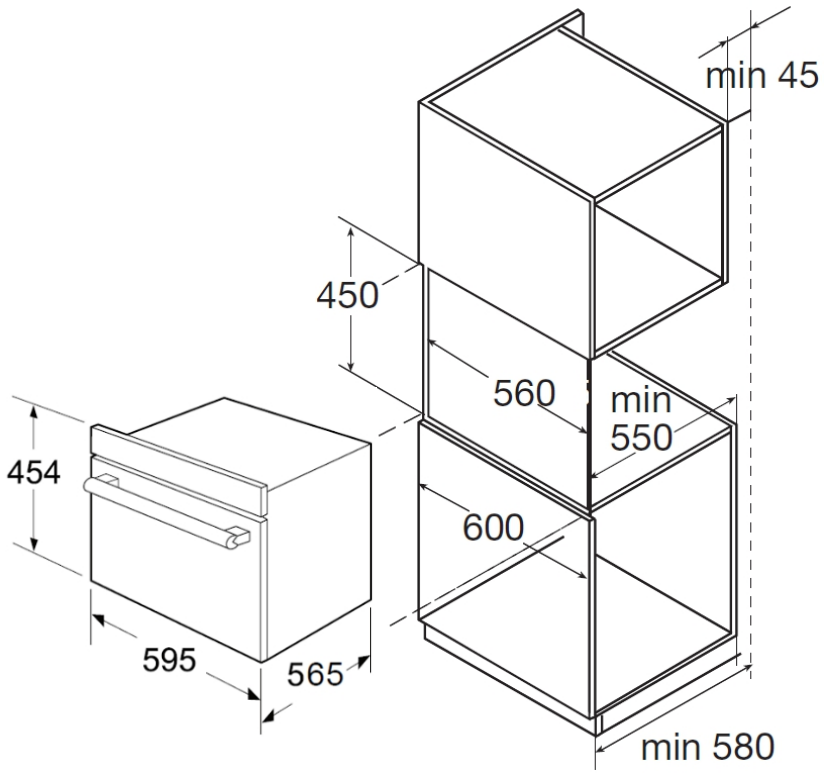
## Installatie-afmetingen (metingen in mm)

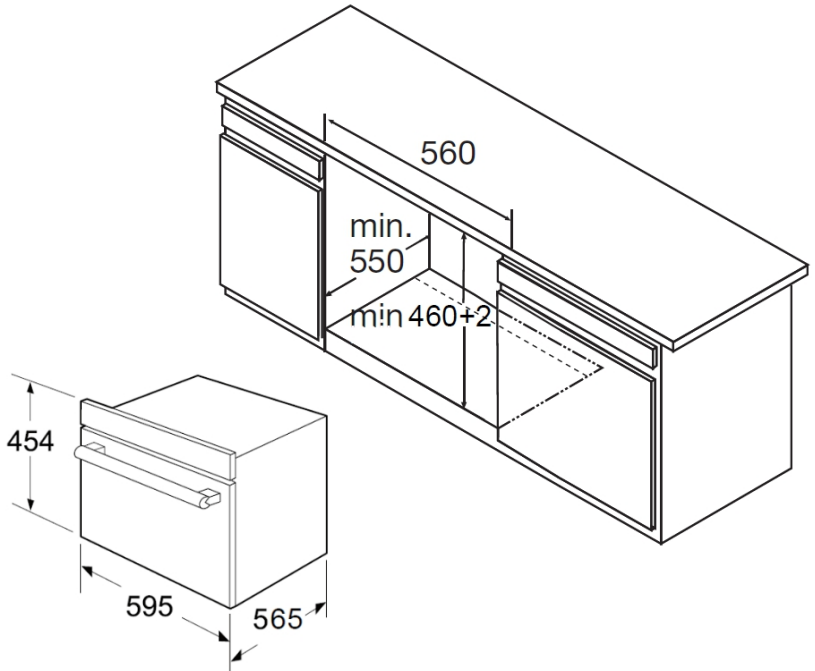
Ventilatieopeningen

min. 250cm<sup>2</sup>

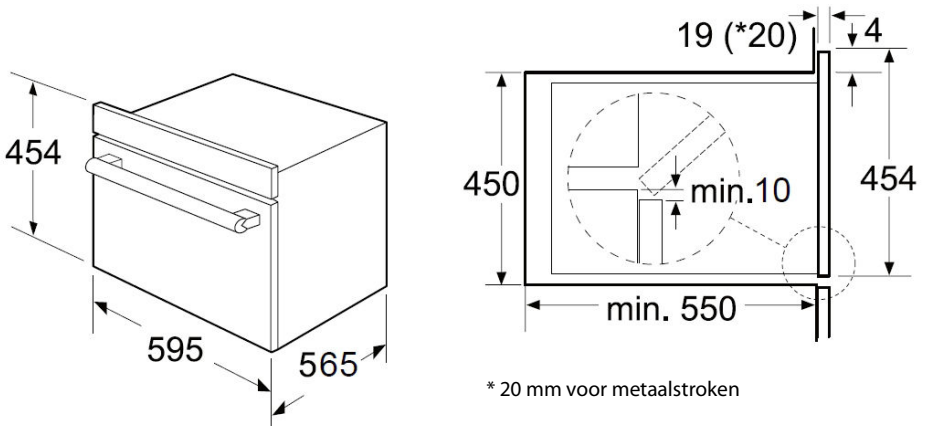


**OPMERKING:** Er moet een vrije ruimte boven de oven zijn.

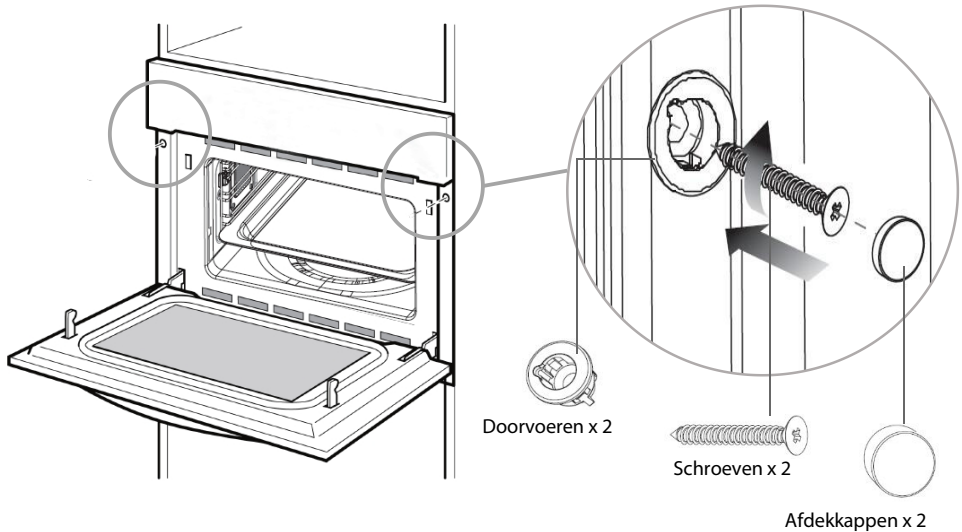




**Algemene afmetingen van oven (metingen in mm)**



## De oven in de kast monteren



1. Duw de oven voorzichtig in de kast. Zorg dat het zich mooi in het midden bevindt.
2. Steek de doorvoeren in de gaten aan de voorkant van de oven.
3. Maak de oven aan de kast vast met behulp van de schroeven.  
VOORZICHTIG: Draai de schroeven niet te hard vast om de buitenkant van de oven niet te beschadigen. Gebruik alleen een schroevendraaier!
4. Dek de doorvoeren met de afdekkappen af.

## Elektrische aansluiting

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen op een juist geïnstalleerd en geaard stopcontact worden aangesloten.

Laat het installeren van het stopcontact of het vervangen van het snoer alleen over aan een vakbekwame elektricien.




Als de stekker na de installatie niet langer bereikbaar is, zorg voor een alpolige werkschakelaar aan de installatiekant met een contactruimte van minstens 3 mm. Contactbeveiliging moet door de installatie worden gewaarborgd.

## GEBRUIK

### Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt




Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, stel de tijd in en maak de binnenruimte van de oven en het toebehoren schoon.

## De tijd instellen

1. Tik in stand-by op  om de tijd instelmodus te openen.
  - Het scherm geeft '00:00' weer en de cijfers voor de uurweergave knipperen.
2. Draai de selectieknop om het gewenste uur in te stellen.
  - De ingevoerde waarde moet zich tussen 0 en 23 bevinden.
3. Tik op  om de instelling te bevestigen.
  - De cijfers voor de minutenweergave knipperen.
4. Draai de selectieknop om de minuten in te stellen.
  - De ingevoerde waarde moet zich tussen 0 en 59 bevinden.
5. Tik op  om de instelling te bevestigen. '!' knippert op het scherm.
  - De tijd is nu ingesteld en het apparaat gaat in stand-by.

## De binnenruimte reinigen


Om nieuwe toestelgeurtjes te verwijderen, warm de binnenruimte van de oven op wanneer deze leeg met de ovendeur dicht.




1. In stand-by, draai aan de functieknop totdat het scherm  weergeeft.
  - Het scherm geeft de standaard temperatuur van het betreffende verwarmingstype weer.
2. Draai aan de selectieknop om de temperatuur op 250°C in te stellen.
3. Tik op  om de instelmodus voor de bereidingstijd te openen. '00:00' knippert.
4. Draai aan de selectieknop om de bereidingstijd op 60 minuten in te stellen.
5. Tik op  en de oven warmt op.
6. Na 60 minuten, wacht totdat de binnenruimte is afgekoeld.
7. Veeg het oppervlak van de binnenruimte schoon met een zachte en natte doek. Veeg de binnenruimte schoon.

## Het toebehoren reinigen


Maak het toebehoren schoon in een warm sopje met een zachte vaatdoek. Spoel en veeg het grondig droog

## Het verwarmingstype en de temperatuur instellen


Voorbeeld:  Grillen met warmtestraling op 200°C gedurende 25 minuten.


1. In stand-by, draai aan de functieknop totdat het scherm  weergeeft.
2. Draai aan de selectieknop om de temperatuur op 200°C in te stellen.
3. Tik op  om de instelmodus voor de bereidingstijd te openen. '00:00' knippert.
4. Draai aan de selectieknop om de bereidingstijd op 25 minuten in te stellen.
5. Tik op  en de oven warmt op.

## De ovendeur tijdens de werking openen

Als u de ovendeur tijdens de werking opent, dan wordt de werking onderbroken. Sluit de ovendeur en tik op  om de werking te hervatten.


## De werking onderbreken

Tik op  en de werking wordt onderbroken.

Tik opnieuw op  en de werking wordt hervat.


## De bereidingstijd wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Tik herhaaldelijk op  totdat de bereidingstijd knippert en draai vervolgens aan de selectieknop om de bereidingstijd te wijzigen.


## De temperatuur wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Tik herhaaldelijk op  totdat de temperatuur knippert en draai vervolgens aan de selectieknop om de temperatuur te wijzigen.

## De werking annuleren

Dit kunt u op elk moment doen.









Tik op  om in stand-by te gaan.






## Snel voorverwarmen


Wanneer u de snelle voorverwarmingsfunctie gebruikt, zal uw oven de ingestelde temperatuur snel bereiken.

Snel voorverwarmen is beschikbaar voor de volgende verwarmingstypes:


 Conventioneel	 Dubbele grill + Ventilator
 Convectie	 Dubbel grillen
 Conventioneel + Ventilator	 Pizza
 Grillen met warmtestraling	 Onderste verwarmingselement


Voor een gelijkmatig bakresultaat, doe uw gerecht pas in de oven wanneer de voorverwarmingsfase voltooid is.

1. Stel het verwarmingstype en de temperatuur in.
2. Tik op  .
  - Het  symbool verschijnt op het scherm.
3. De oven wordt opgewarmd.
4. Wanneer het voorverwarmingsproces voltooid is, zal de oven piepen.
  - Het symbool  knippert op het scherm.
5. Doe uw gerecht in de oven.

**OPMERKING:** Alleen wanneer u een geluidssignaal hoort en het voorverwarmingsymbool  knippert, kunt u de deur openen en het gerecht in de oven plaatsen.

## Snel voorverwarmen annuleren

Tijdens het instellen van deze functie, tik op  om de functie te annuleren.

Tijdens de snelle voorverwarmingsfunctie, tik op  om de functie te annuleren.



## Magnetron

U kunt de magnetron gebruiken om levensmiddelen te koken, opwarmen of snel te ontdooien. De magnetron kan op zichzelf worden gebruikt of in combinatie met een verwarmingstype.

### Keukengerei

Om ervoor te zorgen dat uw levensmiddelen worden verwarmd en het apparaat niet wordt beschadigd, gebruik alleen kookgerei dat voor magnetrons geschikt is.

#### Geschikt kookgerei

Warmtebestendig kookgerei van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of warmtebestendig kunststof is geschikt. Deze materialen maken het indringen van microgolven mogelijk.

U kunt tevens serveerschalen gebruiken. Dit vermijdt dat u de levensmiddelen van een schaal naar een andere dient over te brengen. Gebruik alleen kookgerei met een decoratieve gouden of zilveren afwerking als de fabrikant waarborgt dat ze magnetronbestendig is.

#### Ongeschikt kookgerei

Metalen kookgerei is niet geschikt.

Metaal maakt het indringen van microgolven onmogelijk. Voedsel in afgedekte metalen bakjes blijft koud.

#### Opgelet!

Vonkvorming: Houd metaal (bijv. een lepel in een glas) op minstens 2 cm van de ovenwand en de binnenkant van deur.

Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur beschadigen.

### Test voor kookgerei

Schakel de magnetron alleen in wanneer er zich voedsel in bevindt.

Voer de volgende test uit als u niet weet of uw kookgerei al dan niet voor gebruik in de magnetron geschikt is:

1. Verwarm het lege kookgerei gedurende ½ tot 1 minuut op maximum vermogen.
2. Controleer regelmatig de temperatuur van het kookgerei gedurende deze periode.

Het kookgerei moet nog steeds koud of lichtjes warm zijn.




Het kookgerei is niet geschikt als het heet wordt of vonken worden gevormd.

In dit geval, stop de test.

### De magnetron instellen

Voor de beste kookprestaties met de magnetron, breng de glazen ovenplaat altijd op niveau 1 in.

Voorbeeld: Magnetronvermogenstand 300 W, kooktijd 17 minuten

- Tik in stand-by op  om de magnetronfunctie te openen.
  - Het standaard magnetronvermogen 900W verschijnt en de standaard bereidingstijd knippert.
- Draai aan de selectieknop om de bereidingstijd op 17 minuten in te stellen.
  - De tijdsintervallen zijn als volgt:
    - 0-1 min: 5 seconden
    - 1-3 min: 10 seconden
    - 3-15 min: 30 seconden
    - 15-60 min: 1 minuut
    - 60-90 min : 5 minuten
- Tik op  om het magnetronvermogen te activeren. Draai aan de selectieknop om het magnetronvermogen op 300 W in te stellen.
- Tik op  om het magnetronkoken te starten.
  - De bereidingstijd wordt afgeteld.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, hoort u pieptonen.


### Magnetronvermogenstanden

Hieronder vindt u de verschillende vermogenniveaus die u kunt selecteren.

Vermogen	Gebruikt voor	Maximale bereidingstijd
100W	Delicate levensmiddelen ontdooien Onregelmatig gevormde levensmiddelen ontdooien Roomijs zacht maken Deeg laten rijzen	1 u 30 min
300W	Levensmiddelen ontdooien Chocolade en boter smelten	1 u 30 min
500W	Voedsel verwarmen en bereiden	1 u 30 min
700W	Opwarmen Champignons, schaaldieren bereiden Gerechten met eieren en kaas bereiden	1 u 30 min
900W	Vloeistoffen (opnieuw) opwarmen Kip, vis, groente bereiden	30 min

### De ovendeur tijdens de werking openen


Als u de ovendeur tijdens de werking opent, dan wordt de werking onderbroken. Sluit de ovendeur en

tik op  om de werking te hervatten.

**OPMERKING:** Als u de oven tijdens de werking opent, kan de ventilator nog enige tijd draaien.

### De bereidingstijd wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.


Tik op  en draai vervolgens aan de selectieknop om de bereidingstijd te wijzigen.


### De magnetronvermogenstand wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Tik op  en draai vervolgens aan de selectieknop om het magnetronvermogen te wijzigen.


### De werking onderbreken

Tik op  en de werking wordt onderbroken.

Tik opnieuw op  en de werking wordt hervat.

### De werking annuleren

Dit kunt u op elk moment doen.

Tik op  om in stand-by te gaan.

## De magnetron in combinatie met een verwarmingstype instellen

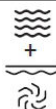
Er zijn 3 geschikte verwarmingstypes om met de magnetron te combineren.

Geschikte verwarmingstypes



Magnetron + Convectie

Gebruik deze functie om snel maaltijden te bereiden.



Magnetron + Dubbele grill + Ventilator







Gebruik deze functie om gerechten op een snelle manier te bereiden en ze tegelijkertijd een bruine korst te geven.



Magnetron + Pizza

Gebruik deze functie om grote stukken vlees, pizza, etc. te bakken.

**Voorbeeld:**  +  Magnetron + Pizzafunctie met 500W en 190°C gedurende 17 minuten.


1. In stand-by, tik op . Het scherm geeft het magnetronsymbool weer.
2. Draai aan de functieknop totdat het scherm  weergeeft.
  - Het scherm geeft de standaard temperatuur weer en het magnetronvermogen knippert.
3. Tik op .
  - De standaard bereidingstijd knippert.
4. Draai aan de selectieknop om de bereidingstijd op 17 minuten in te stellen.
5. Tik op  om te bevestigen.
  - De standaard temperatuur knippert.
6. Draai aan de selectieknop om de temperatuur op 190°C in te stellen.
7. Tik op . Het standaard magnetronvermogen knippert.
8. Draai aan de selectieknop om het magnetronvermogen op 500 W in te stellen.
9. Tik op  om het kookproces te starten.

- De bereidingstijd wordt afgeteld.

10. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, hoort u pieptonen.


### De ovendeur tijdens de werking openen

Als u de ovendeur tijdens de werking opent, dan wordt de werking onderbroken. Sluit de ovendeur en

tik op  om de werking te hervatten.


### De werking onderbreken

Tik op  en de werking wordt onderbroken.

Tik opnieuw op  en de werking wordt hervat.

### De bereidingstijd wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Tik herhaaldelijk op  totdat de bereidingstijd knippert en draai vervolgens aan de selectieknop om de bereidingstijd te wijzigen.


### De magnetronvermogenstand wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Tik op  en draai vervolgens aan de selectieknop om het magnetronvermogen te wijzigen.


### De temperatuur wijzigen

Dit kunt u op elk moment doen.

Tik herhaaldelijk op  totdat de temperatuur knippert en draai vervolgens aan de selectieknop om de temperatuur te wijzigen.

### De werking annuleren

Dit kunt u op elk moment doen.

Tik op  om in stand-by te gaan.



## Kookwekker

---

1. Tik in stand-by op  om de kookwekker instelmodus te openen.
  - '00:00min' knippert.
2. Draai aan de selectieknop om de tijd in te stellen.
3. Tik op  om de kookwekker te starten.
4. U hoort pieptonen wanneer de tijd is verstreken.

### De kookwekker annuleren






Tik op  om de kookwekker te annuleren.



## Vooraf ingesteld kookproces instellen

Uw oven kan worden geprogrammeerd om de eindtijd en duur van het kookproces vooraf in te stellen.



**OPMERKING:** Alvorens het vooraf ingesteld kookproces in te stellen, stel eerst de juiste tijd in.

- In stand-by, tik op .
  - Het scherm geeft het symbool  weer en de cijfers voor de uurweergave knipperen.
- Draai de selectieknop om het gewenste uur in te stellen.
  - De ingevoerde waarden moeten zich tussen 0 en 23 bevinden.
- Tik op  om te bevestigen.
  - De cijfers voor de minutenweergave knipperen.
- Draai de selectieknop om de minuten in te stellen.
  - De ingevoerde waarden moeten zich tussen 0 en 59 bevinden.
- Tik op  om het instellen van de vooraf ingestelde tijd te voltooien.
- Stel het verwarmingstype en de temperatuur in.
- Tik op .
- Wanneer de vooraf ingestelde tijd is verstreken, hoort u pieptonen. De oven start met koken.

**OPMERKING:** De kookwekker kan niet worden ingesteld nadat het vooraf ingesteld kookproces is ingesteld.


## Ontdooiprogramma's

U kunt de 3 ontdooiprogramma's gebruiken om vlees, gevogelte en vis te ontdooien.


- Tik in stand-by op  om de ontdooifunctie te openen.
  - Het eerste programmanummer knippert op het scherm.
- Draai aan de selectieknop om het programmanummer te selecteren.
- Tik op .
- Draai aan de selectieknop om het gewicht in te stellen. Het scherm geeft de ontdooitijd weer.

Programma	Te ontdooien voedsel	Gewichtsbereik in kg
d 01	Vlees	0,10 – 1,50
d 02	Pluimvee	0,10 – 1,50
d 03	Vis	0,10 – 0,80

Tijdens het ontdooien, plaats het voedsel op de glazen ovenplaat.

- Tik op  om het ontdooiproces te starten.
  - De ontdooitijd wordt afgeteld.

**OPMERKING:** Voor de beste ontdooiprestaties, draai de levensmiddelen tijdens het ontdooiproces om. Wanneer u 3 pieptonen hoort, open de deur en draai de levensmiddelen om. Sluit de deur en tik op

 om verder te ontdooien.

### Tips:

- Levensmiddelen bereiden

Gebruik levensmiddelen die op -18 °C zijn ingevroren en in kleine en zo dun mogelijke porties zijn bewaard.

Neem de te ontdoeien levensmiddelen uit de verpakking en weeg ze. U moet het gewicht weten om het programma te kunnen instellen.

▪ **Er komt vloeistof vrij wanneer het vlees of gevogelte wordt ontdooid.**

Verwijder deze vloeistof tijdens het omdraaien van het vlees of gevogelte en gebruik het nooit voor andere doeleinden. Zorg er tevens voor dat het vloeistof niet met andere levensmiddelen in aanraking komt.

▪ **Ovengerei**

Doe het voedsel in een magnetronbestendige en ondiepe schaal, bijv. van porselein of glas. Dek de schaal niet af.

▪ **Rusttijd**

Laat het ontdoode voedsel na het ontdoeien 10 tot 30 minuten met rust totdat het een gelijkmatige temperatuur bereikt. Grotere stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en items van gehakt moeten van elkaar worden gescheiden voordat u ze met rust laat.

Na deze rusttijd kunt u het voedsel verder bereiden, zelfs wanneer het midden van dikke stukken vlees nog bevroren zijn. U kunt nu tevens de ingewanden uit het gevogelte halen.






## Automatisch programma's

De automatische programma's maken het mogelijk om uw levensmiddelen op een zeer eenvoudige wijze te bereiden. U selecteert het programma en voer het gewicht van het voedsel in. Het automatisch programma kiest vervolgens de optimale instelling. U hebt keuze uit 13 programma's.

Doe het voedsel altijd in de koude binnenruimte.



### Een programma instellen

1. Tik in stand-by tweemaal op  om de automatische menufunctie te openen.
  - Het eerste programmanummer knippert op het scherm.
2. Draai aan de selectieknop om het programma te selecteren.
3. Tik op .
4. Draai aan de selectieknop om het gewicht in te stellen. Het scherm geeft de ontdooitijd weer.
5. Tik op  om het programma te starten.
  - De bereidingstijd wordt afgeteld.
6. U hoort een pieptoon aan het einde van het programma. De oven stopt met verwarmen.

Programma	Levensmiddel	Gewicht(g)
P 01**	Verse groente	200
		400
		600
		240
P 02**	Aardappelen geschild/gekookt	480
		720
		450
P 03	Gebakken aardappelen	1000
P 04	Kipstukken (bevroren)	450

		400
P 05*	Cake	500
		600
P 06*	Appeltaart	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Soep opwarmen	400
		600
P 09**	Bord opwarmen	250
		350
		100
P 10**	Saus/stoofschotel opwarmen	200
		300
		200
P 11	Bevroren pizza	400
		600
		300
P 12*	Bevroren ovengebakken friet	400
		500
P 13	Lasagne	1600


#### OPMERKINGEN:

- De programma's met een \* worden voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen wordt de bereidingstijd onderbroken en wordt het voorverwarmingssymbool  weergegeven. Na het voorverwarmen, hoort u een geluidssignaal en knippert het voorverwarmingssymbool .
- De programma's met \*\* gebruiken alleen de magnetronfunctie.

#### Het programma wijzigen

Wanneer het programma is gestart, kan het programmanummer en het gewicht niet worden gewijzigd.

#### Het programma annuleren

Tik op  om de werking te annuleren.

#### De bereidingstijd wijzigen

Als een automatisch programma wordt gebruikt, kan de kooktijd niet worden gewijzigd.





## Kinderslot



---

De oven is uitgerust met een kinderslot om te vermijden dat kinderen de oven per ongeluk inschakelen. De oven reageert niet wanneer op instellingen.

### Het kinderslot activeren

In stand-by, tik en houd  ong. 3 seconden vast. U hoort een lange pieptoon en het scherm geeft het symbool  weer.

### Het kinderslot deactiveren

In de vergrendelde status, tik en houd  ong. 3 seconden vast. U hoort een lange pieptoon en het symbool  verdwijnt van het scherm.



## Binnenverlichting

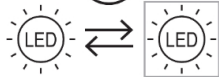
---

De binnenverlichting brandt wanneer de ovendeur wordt geopend.

Tik op  om de binnenverlichting aan of uit te zetten.



Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.



De lichtbron (alleen led) mag alleen door een vakman worden vervangen

## REINIGING EN ONDERHOUD

---

**Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens de oven schoon te maken.**



**Risico op een elektrische schok!**

**Het indringen van vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedruk- of een stoomreiniger.**



## Risico op brandwonden!

Reinig het toestel nooit onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld. Laat het toestel afkoelen.

Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door het verkeerde schoonmaakmiddel te gebruiken, houd rekening met de informatie in de tabel. Gebruik geen

- scherpe of agressieve schoonmaakmiddelen,
- metaal- of glaskrabbers om het glas in de oven deur te reinigen,
- metaal- of glaskrabbers om de deurpakking te reinigen,
- schuursponsjes of harde sponzen,
- reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte,

Was nieuwe vaatdoeken grondig voor gebruik.

Laat alle oppervlakken grondig drogen voordat u het toestel opnieuw gebruikt

Zone	Reiniging
Roestvrijstalen voorkant	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Verwijder kalk-, vlek-, zetmeel- en albumineresten (bijv. eiwit) onmiddellijk. Roestvorming kan onder dergelijke vlekken optreden. Gebruik geen glasreiniger of metaal- of glaskrabber.
Kunststof voorkant	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of metaal- of glaskrabber.
Deurpanelen	Glasreiniger: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Gebruik geen glaskrabber

<b>Deurafdichting</b>	<b>Warm sopje:</b> Maak schoon met een vaatdoek. Gebruik geen schuurmiddel.
<b>Binnenruimte</b>	<b>Warm sopje of een azijnoplossing:</b> Reinig met een vaatdoek en veeg droog met een zachte doek. Als de oven zeer vuil is: Maag geen gebruik van een ovenspray, een ander agressief schoonmaakmiddel of een schuurmiddel. Schuursponsjes, harde sponzen en panreinigers zijn tevens niet geschikt. Deze middelen kunnen krassen achterlaten. Laat de binnenkant volledig drogen.
<b>Toebehoren (grillrooster, email ovenplaat en glazen ovenplaat)</b>	<b>Warm sopje:</b> Reinig met een vaatdoek, en geen schuursponsje. In geval van hardnekkig vuil, gebruik een roestvrijstalen schuursponsje.

### Opmerkingen:

- Een kleine kleurwijziging aan de voorkant van het toestel kan worden waargenomen door het gebruiken van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduw op het deurpaneel kan op strepen lijken, dit wordt veroorzaakt door de weerspiegeling van de binnenverlichting.
- Geurtjes, bijv. na het bereiden van vis, kunnen eenvoudig worden verwijderd. Doe enkele druppels citroensap in een kopje met water.

Doe tevens een plastic lepel in het kopje om vertraagd koken te vermijden.

Verwarm het water 1 tot 2 minuten op maximum magnetronvermogen.



## Het apparaat schoon houden

Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk om ophoping van hardnekkig vuil te vermijden. Maak de binnenruimte van de oven na elk gebruik schoon. Dit vermijdt het aankoeken van vuil.

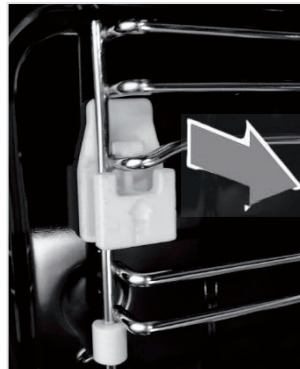
## De stangen losmaken en opnieuw vastmaken



**Waarschuwing – Risico op brandwonden!**

De stangen worden zeer heet. Raak de hete stangen niet aan.  
Laat het apparaat altijd afkoelen.

### ■ De stangen losmaken



Duw de stangen omhoog en naar voren om ze los te maken.

Maak de rails schoon in een warm sopje met behulp van een spons. Gebruik een borstel voor het verwijderen van hardnekkige vlekken. Spoel grondig af en maak ze droog voordat u ze terug plaatst.

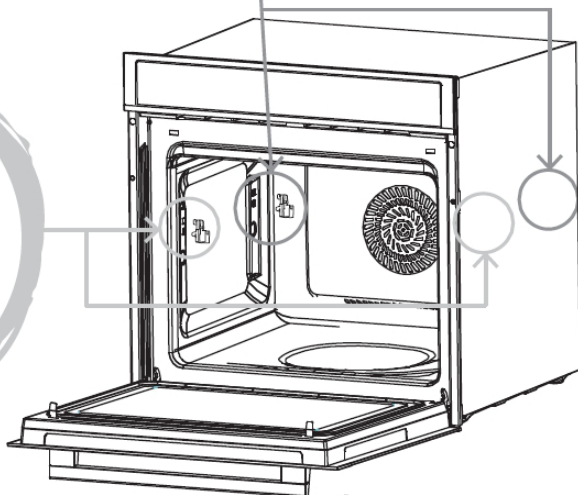
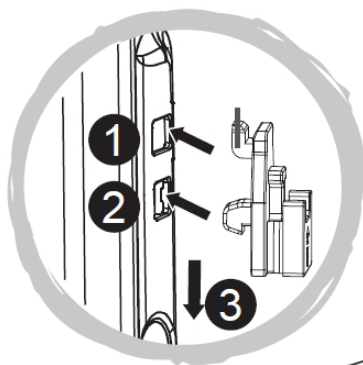
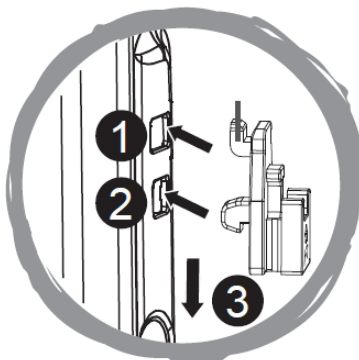
### ■ De stanghouders aanbrengen

Wanneer de stanghouders tijdens het verwijderen van de stangen uit de oven vallen, breng ze opnieuw aan.

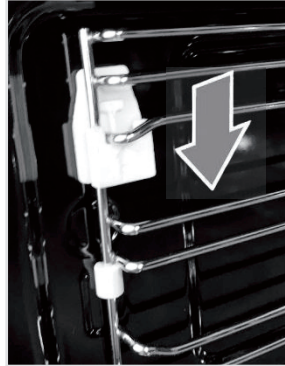
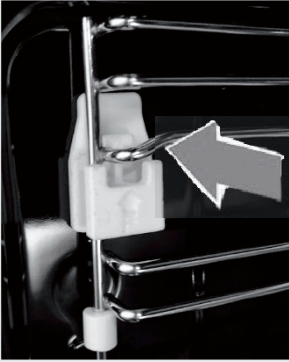
De houders aan de voorkant verschillen van deze aan de achterkant.



**Maak de voorste en achterste houders in de bovenste gaten vast en duw ze in de onderste gaten.**



## ■ De stangen vastmaken



**Breng de stangen aan en duw ze omlaag.**

## SPECIFICATIES

---

Nominale spanning en frequentie:	230V~ 50Hz
Maximaal ingaand vermogen:	3000W
Nominaal ingangsvermogen (Magnetron):	1650W
Nominaal uitgangsvermogen (Magnetron):	900W
Nominaal ingangsvermogen (Grill):	2200W
Nominaal ingangsvermogen (convectie)	1700W
Microgolffrequentie:	2450MHz

Thomson en het Thomson-logo zijn handelsmerken van Technicolor (S.A.) of aangesloten maatschappijen en worden gebruikt onder licentie van Ets Darty et Fils (S.A.).

## 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, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

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

Etablissements Darty & fils ©,  
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/03/2022

## ÍNDICE DE MATERIAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	ES-3
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	ES-8
INSTALACIÓN.....	ES-12
MODO DE EMPLEO.....	ES-17
<b>Antes de usar el aparato por primera vez.....</b>	<b>ES-17</b>
Ajuste del reloj.....	ES-17
Limpieza del interior del horno.....	ES-17
Limpieza de los accesorios.....	ES-17
<b>Ajuste de la temperatura y el modo de cocción.....</b>	<b>ES-17</b>
<b>Pre calentamiento rápido.....</b>	<b>ES-18</b>
<b>Microondas.....</b>	<b>ES-19</b>
<b>Ajuste el microondas en combinación con un modo de cocción.....</b>	<b>ES-21</b>
<b>Temporizador.....</b>	<b>ES-22</b>
<b>Ajuste de la cocción programada.....</b>	<b>ES-23</b>
<b>Programas de descongelación.....</b>	<b>ES-23</b>
<b>Menús automáticos.....</b>	<b>ES-24</b>
<b>Bloqueo infantil.....</b>	<b>ES-26</b>
<b>Iluminación interior.....</b>	<b>ES-26</b>
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	ES-26
ESPECIFICACIONES.....	ES-31
ELIMINACIÓN.....	ES-31

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

---

**LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

### ADVERTENCIAS

- **Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y otras aplicaciones similares, tales como:**
  - cocinas para uso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - casas rurales;
  - para uso de clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
  - fondas, casas de huéspedes y pensiones.
- **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.**  
**Las tareas de limpieza y el mantenimiento no podrán ser realizadas por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.**
- **ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no deberá utilizar el horno hasta que haya sido reparado por una persona cualificada para ello.**
- **ADVERTENCIA: Es peligroso que las reparaciones o revisiones del aparato que impliquen retirar la tapa que protege contra exposiciones a la energía generada por el microondas sean realizadas por una persona no cualificada.**
- **ADVERTENCIA: No deberán calentarse líquidos ni otros alimentos en el**

**interior de recipientes herméticos, ya que podrían explotar.**

- **Mantenga un espacio mínimo de 3 mm por encima de la superficie superior del horno.**
- **No está permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos y bebidas para cocinar en un horno microondas.**
- **No está permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos y bebidas para cocinar en un horno microondas.**
- **El horno microondas está concebido para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de cojines térmicos, zapatillas, esponjas, prendas mojadas u objetos similares podrían dar lugar a lesiones o incendios.**
- **Si el aparato genera humo, apáguelo o desenchúfelo de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para ahogar posibles llamas.**
- **El calentamiento de bebidas en el microondas puede producir ebullición, con el consiguiente desbordamiento; por lo tanto, debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.**
- **Antes de consumirlo, hay que remover o agitar el contenido de los biberones y potitos y controlar su temperatura para evitar quemaduras.**
- **No deben calentarse en el microondas huevos con cáscara ni huevos duros enteros, ya que pueden reventar incluso después de que el microondas haya terminado de calentarlos.**
- **Consulte las instrucciones detalladas de limpieza de las juntas de las puertas, cavidades, accesorios y superficies que entran en contacto con alimentos en el apartado "Limpieza y mantenimiento, en las páginas ES-26 ~ ES-31 del manual.**
- **Debe limpiarse el horno con regularidad y eliminar cualquier depósito de restos de alimentos.**
- **Si no se mantiene el horno en las condiciones de limpieza adecuadas, podría deteriorarse su superficie y reducirse la durabilidad del aparato, además de producirse situaciones de peligro.**
- **El horno microondas ha sido diseñado para usarse empotrado.**

- El aparato no debe colocarse dentro de un armario.
- **Aparato del Grupo 2, Clase B**  
Este aparato es un aparato del Grupo 2, ya que genera intencionadamente energía de radiofrecuencia para el tratamiento de sustancias y está concebido para usarse en instalaciones domésticas o en establecimientos conectados directamente a una red de distribución eléctrica de baja tensión que suministra corriente a edificios utilizados para fines domésticos (Clase B).
- A Después de cada ciclo de cocción, el ventilador continuará funcionando durante un tiempo para garantizar un enfriamiento rápido y un uso seguro del horno.
- Utilice solo utensilios adecuados para uso en hornos microondas.
- El aparato no debe limpiarse con un limpiador al vapor.
- La superficie posterior del aparato deberá colocarse contra la pared.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



- Las superficies pueden calentarse durante su utilización.
- Las superficies accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está funcionando.
- El aparato se calienta durante su utilización. Se deberá tener especial cuidado de no tocar las resistencias eléctricas del interior del horno.
- La puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- El aparato se calienta durante su utilización. Se debe tener especial cuidado de no tocar las resistencias eléctricas del interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su utilización.  
Se deberá tener especial cuidado de no tocar las resistencias eléctricas.

**Se deberá mantener apartados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo una vigilancia constante.**

- **No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían arañar o romper el cristal.**
- **No se debe utilizar un limpiador a vapor.**
- **ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.**
- **La lámpara del interior del producto se utiliza para iluminar el producto. Esta lámpara no es adecuada para la iluminación de habitaciones domésticas.**
- **El enchufe debe permanecer fácilmente accesible una vez instalado el aparato.**
- **En lo que concierne a las instrucciones sobre las medidas del espacio necesario alrededor, el método de fijación, y cómo fijar el aparato a su soporte, consulte el apartado titulado «INSTALACIÓN».**
- **ADVERTENCIA: Debido a las temperaturas que se generan en el horno cuando está en el modo combinado, los niños sólo deberían usarlo bajo supervisión adulta.**
- **El aparato no debe instalarse a una altura igual o superior a 900 mm del suelo.**
- **Para información sobre la instalación correcta de los estantes, consulte el apartado Utilización de los accesorios.**

**PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A EXCESOS  
DE ENERGÍA GENERADA POR EL MICROONDAS**

- 1. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta, ya que de lo contrario podría sufrir una exposición peligrosa a energía de microondas. Es muy importante que no interfiera ni anule de alguna manera los sistemas de cierre de seguridad del aparato.**
- 2. No coloque objetos que puedan quedar atrapados entre la puerta y la parte frontal del horno, ni permita la acumulación de suciedad o**

residuos de productos de limpieza en las superficies de sellado de la puerta.

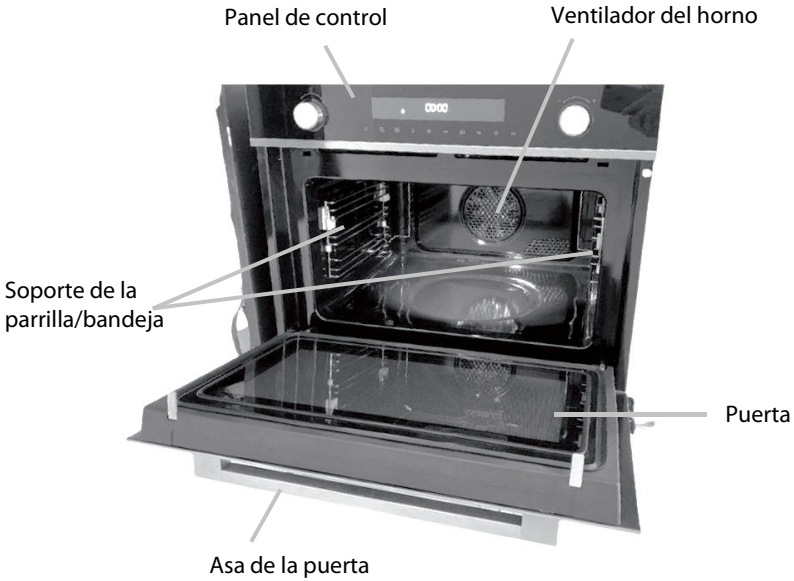
3. **No utilice el horno si está dañado en modo alguno. Será especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se observen daños en:**
  - a) **la puerta (doblada),**
  - b) **bisagras y cierres (rotos o flojos),**
  - c) **juntas de las Puerta y superficies selladas.**
4. **Los ajustes o las reparaciones que sea necesario efectuar en este horno solo deberá efectuarlos personal acreditado.**

### **¡Atención!**

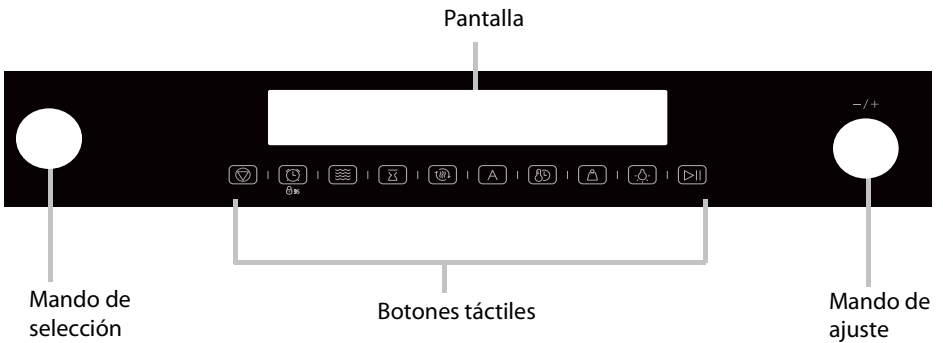
- **Nunca vierta agua en la cavidad interior, ya que generará vapor. El cambio de la temperatura puede causar daños.**
- **No guarde la comida jugosa en el interior del horno por mucho tiempo. No utilice el aparato para guardar la comida, ya que puede causar corrosión.**
- **Deje siempre enfriar el interior del horno con la puerta cerrada. No deje nada atrapado en la puerta del aparato. Aunque la puerta sólo quedara un poco entreabierta, el frontal de los aparatos adyacentes podría dañarse con el tiempo.**
- **Si la junta está muy sucia, el aparato no se cerrará bien cuando se utilice. El frontal de los aparatos adyacentes podría dañarse. Mantenga siempre la junta limpia.**
- **Hacer funcionar el horno sin comida en el interior puede causar averías. Nunca encienda el aparato a menos que haya comida en el interior.**
- **No se apoye o coloque alguna cosa en la puerta abierta del horno. No ponga recipientes para horno o accesorios encima de la puerta del horno.**
- **No transporte o sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede sostener el peso del aparato y podría romperse.**
- **Palomitas para microondas: no elija nunca una potencia de microondas demasiado elevada. Elija una potencia que no supere 500 W. Coloque siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de vidrio.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

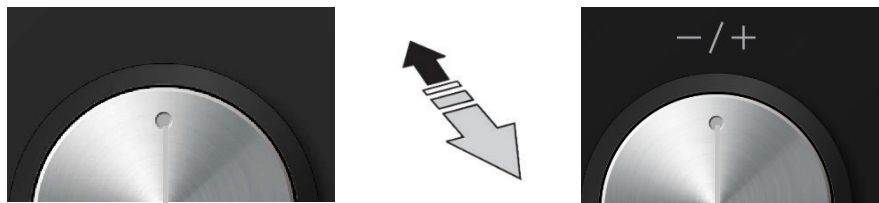
---



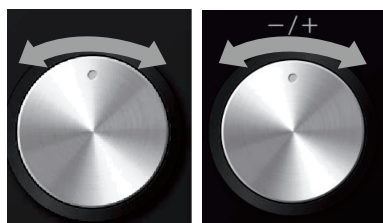
### Panel de control



Los dos mandos son retráctiles.  
Antes de usar los mandos, debe pulsarlos para que salgan hacia fuera.








Cuando los puntos de los mandos se encuentren en la posición central, púselos para retraerlos o hacer que sobresalgan.






Cuando los botones sobresalgan, gírelos para elegir el modo o el ajuste deseados.

## Mando de selección

Gire el mando de selección para establecer el modo de cocción.












Modo de cocción	Uso
 Convencional	Las resistencias eléctricas superior e inferior funcionan a la vez para una cocción al horno convencional. El horno necesita precalentarse a la temperatura establecida. Ideal para la cocción lenta de platos como guisos y estofados.
 Convección	Para hornear y asar en una o varias alturas.
 Convencional + Ventilador	Ahorra tiempo y es conveniente. Se pueden cocinar hasta 4 platos a la vez a diferentes alturas sin mezclar los olores o los sabores.
 Gratinado radiante	Los mejores resultados se obtienen utilizando la altura superior para los artículos pequeños y las alturas inferiores para los artículos más grandes.
 Gratinado doble + Ventilador	Para gratinar platos y verduras asadas.

	Gratinado doble	Los elementos radiantes interiores y la resistencia eléctrica superior exterior funcionarán simultáneamente, proporcionando un gratinado rápido y uniforme y dorando la capa superior de la comida de manera efectiva.
	Pizza	La pizza se cocina a la perfección gracias al calor conjunto de lado inferior y los laterales del horno, garantizando así bases de pizza crujientes.
	Resistencia eléctrica inferior	Esta función es ideal para la cocción lenta de platos como guisos o estofados.

## Mando de ajuste



Este mando se utiliza para seleccionar lo siguiente:





- Niveles de potencia de cocción en modo de horno microondas
- Temperatura de cocción

	100 °C ~ 235 °C		50 °C ~ 250 °C
	50 °C ~ 250 °C		50 °C ~ 235 °C
	50 °C ~ 235 °C		50 °C ~ 250 °C
	100 °C ~ 235 °C		50 °C ~ 250 °C
	100 °C ~ 250 °C		50 °C ~ 250 °C
	100 °C ~ 235 °C		

- Peso de los alimentos a cocinar
- Reloj y tiempo de cocción
- Programas automáticos del P 01 al P 13.

## Botones táctiles

Botones	Significado
	Cancelar
	Temporizador / Bloqueo infantil
	Modo de microondas
	Programar

Botones	Significado
	Menú automático
	Reloj/ Tiempo de cocción/ Temperatura
	Peso
	Luz interior



Precalentar



Iniciar/Pausar

## Ventilador

El ventilador enfría el horno y se pone en marcha durante la cocción.

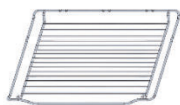
El ventilador produce una salida constante de aire por encima de la puerta que puede continuar durante un breve periodo de tiempo al terminar de cocinar.

¡Atención!

No cubra las ranuras de ventilación, de lo contrario el aparato se sobrecalentará.

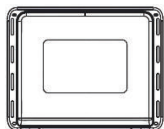
El vapor puede condensarse en la ventanilla de la puerta y en las paredes interiores. Esto es normal y no afecta el funcionamiento del microondas. Seque el vapor condensado con un paño una vez finalizada la cocción.

## Utilización de los accesorios



Parrilla

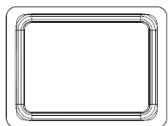
Para asar, por ejemplo, filetes o salchichas, o tostar pan.



Bandeja de hornear – Bandeja de esmalte

Para hacer brazos de gitano o asar pollos enteros.

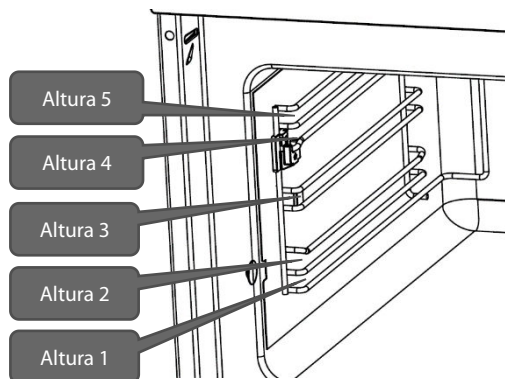
No coloque esta bandeja en el horno cuando utilice el modo microondas.



Bandeja de hornear – Bandeja de vidrio

En el modo microondas, sólo se puede introducir la bandeja de vidrio en el horno.

Utilícela para recoger jugos, como agua o grasa, al cocinar la comida.



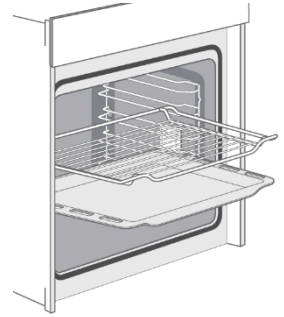
Durante la cocción, puede insertar la bandeja o parrilla entre las dos barras guía.

### NOTA:

Siempre debe insertar hasta el fondo la bandeja o parrilla para que no toque la puerta del aparato.

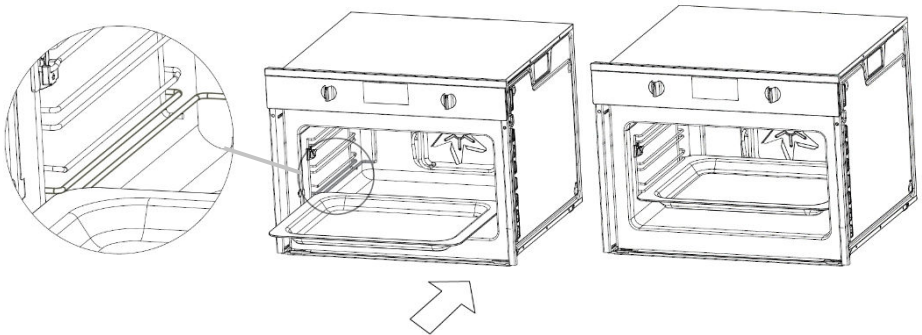
La parrilla y la bandeja de esmalte pueden insertarse en el horno a 5 alturas diferentes.

Sujete bien la parrilla o bandeja con ambas manos y empújela hacia dentro en paralelo por las guías.



### Cómo meter la bandeja de vidrio

Para garantizar una cocción óptima, la bandeja de vidrio debe colocarse en la parte inferior de las barras guía (altura 1). Introduzca la bandeja de vidrio por las barras guía más bajas hasta que esté en su sitio.

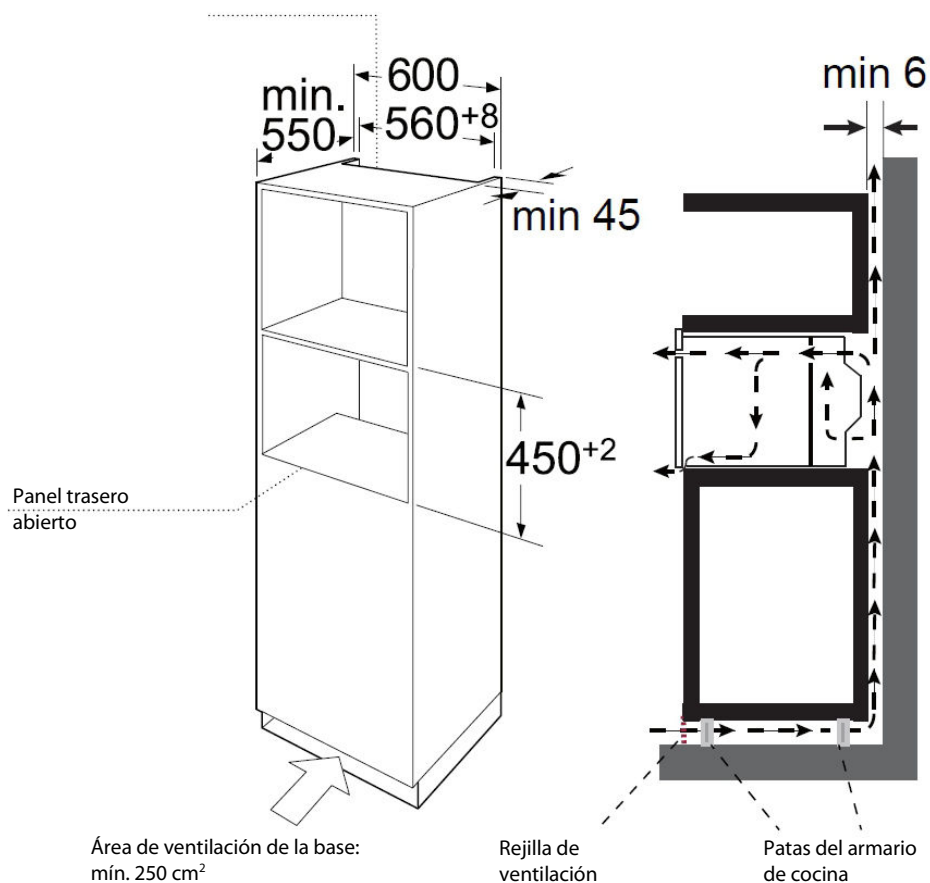


## INSTALACIÓN

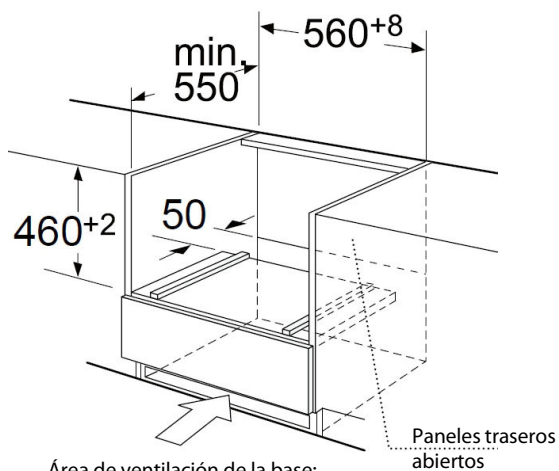
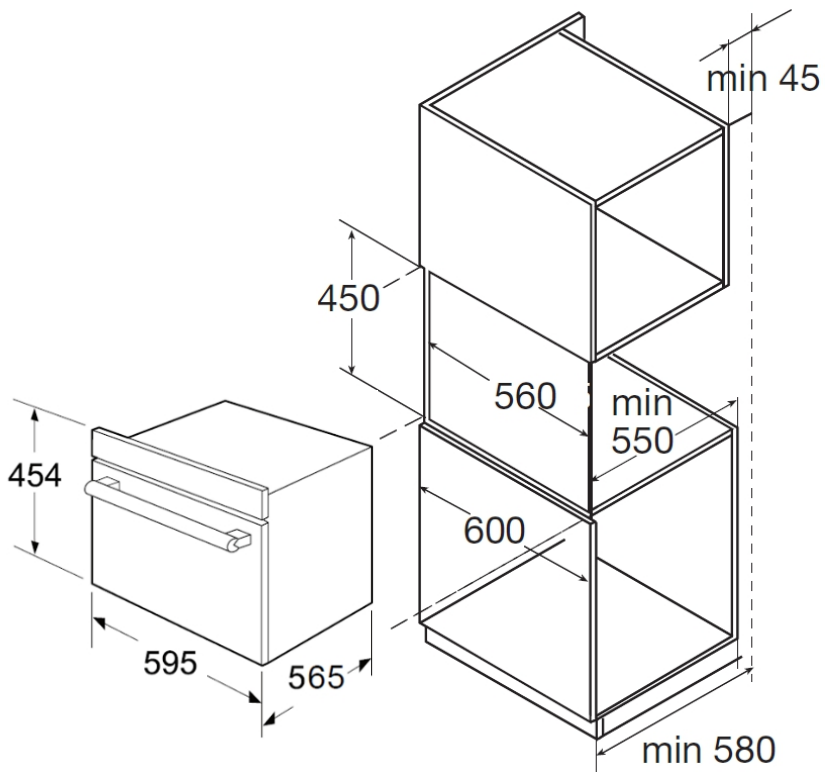
- Este horno ha sido diseñado exclusivamente para ser empotrado en una cocina.
- Este horno no está concebido para usarse como un aparato de sobremesa o en el interior de una alacena.
- El armario donde se empotre el aparato no debe tener un panel trasero.
- Se debe dejar un espacio de 45 mm como mínimo entre la pared y el lado trasero del horno.
- El armario donde se empotre el aparato debe tener una abertura de aire de 250 cm<sup>2</sup>. Para conseguir esto, recorte el panel de la base o instale una rejilla de ventilación.
- No cubra las entradas y salidas de aire.
- Sólo se puede garantizar un funcionamiento seguro de este aparato si se instala de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El armario donde se empotre el aparato debe resistir hasta 90 °C de temperatura.
- La altura de instalación no debe ser inferior a 850 mm.

## Dimensiones de la instalación (medidas en mm)

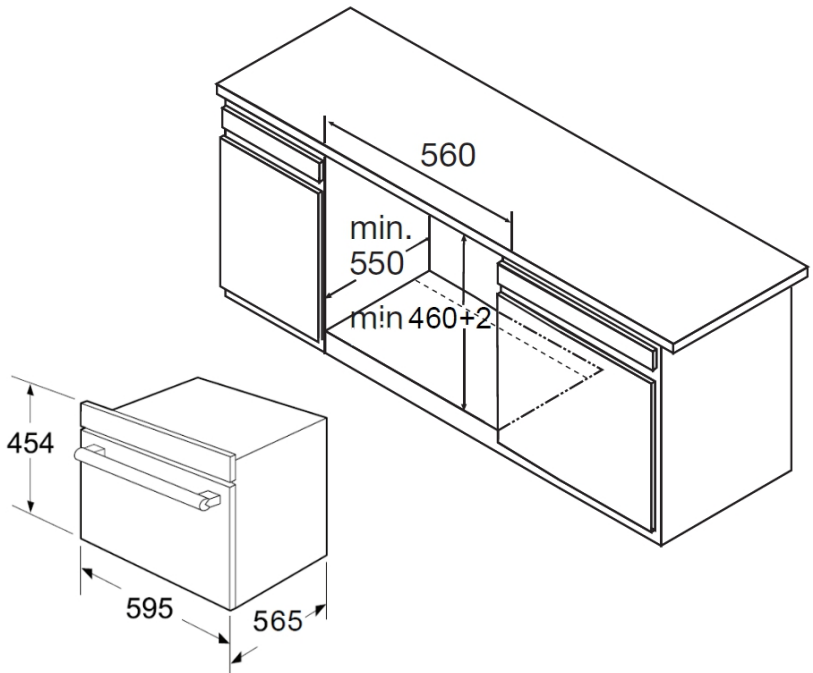
Aberturas de aire  
mín. 250 cm<sup>2</sup>



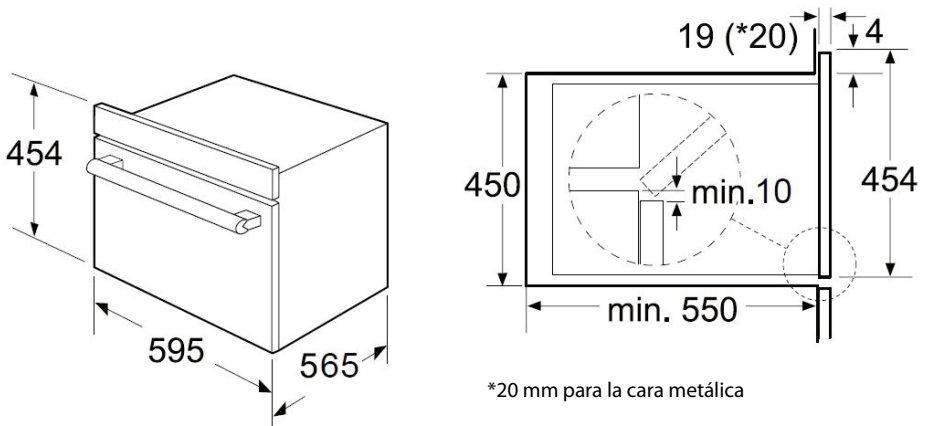
**NOTA:** Debe quedar espacio por encima del horno.



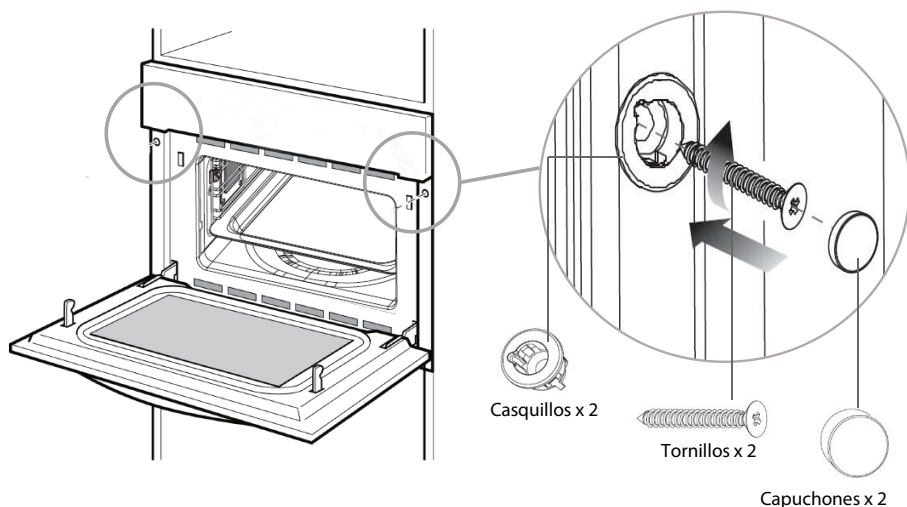
Área de ventilación de la base:  
mín. 250 cm<sup>2</sup>



**Dimensiones del horno (medidas en mm)**



## Montaje del horno en el armario



1. Introduzca con cuidado el horno en el hueco del armario y asegúrese de que esté centrado.
2. Inserte los casquillos por los agujeros frontales del horno.
3. Asegure el horno al armario con los tornillos.  
PRECAUCIÓN: No apriete demasiado los tornillos para no dañar la carcasa del horno. ¡Utilice un destornillador solamente!
4. Cubra los casquillos con los capuchones.

## Conexión eléctrica

El aparato incluye un enchufe que debe conectarse únicamente a una toma de corriente con una conexión a tierra.

La instalación de la toma eléctrica o el reemplazo del cable sólo debe llevarlos a cabo un electricista cualificado.

Si el enchufe no es accesible una vez realizada la instalación, ésta debe incluir un interruptor omnipolar con una distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo. La instalación debe proteger de cualquier posible contacto.

# MODO DE EMPLEO




---

## Antes de usar el aparato por primera vez

---




Antes de usar el aparato por primera vez, ajuste el reloj y limpie el interior del horno y los accesorios.

### Ajuste del reloj

1. En el modo de espera, pulse  para acceder al modo de ajuste del reloj.
  - La pantalla mostrará "00:00" y los dígitos de la hora parpadearán.
2. Gire el mando de ajuste para ajustar la hora.
  - El valor elegido debe estar entre 0 y 23.
3. Pulse  para confirmar el ajuste
  - (los dígitos de los minutos empezarán a parpadear).
4. Gire el mando de ajuste para ajustar los minutos.
  - El valor elegido debe estar entre 0 y 59.
5. Pulse  para confirmar el ajuste (":" parpadeará en la pantalla).
  - La hora está ahora ajustada y el aparato pasará al modo de espera.

### Limpieza del interior del horno

Para eliminar el olor a aparato nuevo, caliente el interior del horno cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.


1. En el modo de espera, gire el mando de selección hasta que la pantalla muestre 
  - La pantalla mostrará la temperatura por defecto para este modo de calentamiento.
2. Gire el mando de ajuste para establecer la temperatura a 250 °C.
3. Pulse  para acceder al modo de ajuste del tiempo de cocción ("00:00" parpadeará).
4. Gire el mando de ajuste para establecer un tiempo de cocción de 60 minutos.
5. Pulse  para que el horno empiece a calentarse.
6. Espere a que el interior del horno enfríe una vez transcurridos los 60 minutos.
7. Limpie la superficie del interior del horno con un paño suave y húmedo. Seque el interior del horno.




### Limpieza de los accesorios

Lave bien los accesorios con una bayeta suave en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien.

## Ajuste de la temperatura y el modo de cocción


---

Ejemplo:  Gratinado radiante a 200 °C durante 25 minutos.


1. En el modo de espera, gire el mando de selección hasta que la pantalla muestre .
2. Gire el mando de ajuste para establecer la temperatura a 200 °C.
3. Pulse  para acceder al modo de ajuste del tiempo de cocción ("00:00" parpadeará).
4. Gire el mando de ajuste para establecer un tiempo de cocción de 25 minutos.
5. Pulse  para que el horno empiece a calentarse.


### Abrir la puerta del horno durante la cocción

El horno interrumpirá la cocción si lo abre cuando está funcionando. Cierre la puerta del horno y pulse

 para reanudar la cocción.


## Pausar la cocción

Pulse  para pausar la cocción.

Pulse  de nuevo para reanudar la cocción.


## Cómo cambiar el tiempo de cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento.

Pulse  reiteradamente hasta que el tiempo de cocción parpadee y gire el mando de ajuste para cambiarlo.


## Cómo cambiar la temperatura

Esto puede hacerse en cualquier momento.

Pulse  reiteradamente hasta que la temperatura parpadee y gire el mando de ajuste para cambiarla.

## Cómo cancelar la cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento.









Pulse  para pasar el modo de espera.






## Precalentamiento rápido


La función de precalentamiento rápido permite que el horno alcance la temperatura seleccionada con rapidez.

La función de precalentamiento rápido está disponible en los siguientes modos de cocción:

 Convencional	 Gratinado doble + Ventilador
 Convección	 Gratinado doble
 Convencional + Ventilador	 Pizza
 Gratinado radiante	 Resistencia eléctrica inferior


Para garantizar una cocción uniforme, espere a que finalice la fase de precalentamiento antes de introducir la comida en el horno.

1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
- La pantalla mostrará el símbolo .
3. El horno empezará a calentarse.
4. El horno pitará cuando finalice el precalentamiento.
  - El símbolo  parpadeará en la pantalla.
5. Introduzca el plato en el horno.

**NOTA:** Sólo cuando oiga una señal y el símbolo de precalentamiento  parpadee, podrá abrir la puerta e introducir la comida en el horno.

### **Cómo cancelar la función de precalentamiento rápido**

Cuando ajuste esta función, pulse  para cancelar esta función.

Durante el precalentamiento, pulse  para cancelar la función.



### **Microondas**

El modo de microondas puede utilizarse para cocinar, calentar o descongelar la comida con rapidez. El microondas puede usarse por sí solo o en combinación con otro modo de cocción.

#### **Utensilios de cocina**

Para garantizar que la comida es calentada sin dañar el aparato, utilice únicamente recipientes aptos para microondas.

#### **Recipientes compatibles**

El recipiente debe ser de vidrio resistente al calor, vidrio cerámico, porcelana o plástico resistente al calor. Estos materiales dejarán pasar las microondas.

También se pueden usar fuentes, lo cual le ahorrará la necesidad de transferir la comida de un plato a otro. Solo se deben usar recipientes con decoraciones en oro o plata si el fabricante garantiza que son aptos para usar en el microondas.

#### **Recipientes incompatibles**

Los recipientes metálicos no son apropiados.

El metal no dejará pasar las microondas. La comida en recipientes recubiertos de metal permanecerán fríos.

#### **¡Atención!**

Generación de chispas: Los metales (p. ej., una cuchara en un vaso) deben mantenerse a 2 cm como mínimo de las paredes del horno y del lado interior de la puerta.

Las chispas podrían dañar el lado interior de cristal de la puerta.

#### **Prueba de aptitud del recipiente**

No encienda el microondas a menos que haya comida en el interior.

Realice la prueba siguiente si no sabe con seguridad si su recipiente puede usarse en el microondas:

1. Caliente el recipiente vacío durante ½ a 1 minuto a la máxima potencia.
2. Compruebe la temperatura del recipiente en ese instante.

El recipiente debería estar frío o templado al tacto.




El recipiente para horno no es adecuado si genera chispas o se calienta.

Detenga la prueba en tales casos.

## Ajuste del microondas

Para obtener una cocción óptima con el microondas, introduzca siempre la bandeja de vidrio en la altura 1.

Ejemplo: potencia del microondas de 300 W; tiempo de cocción de 17 minutos.

1. En el modo de espera, pulse  para acceder al modo de microondas.
  - La pantalla mostrará la potencia predeterminada de 900 W y el tiempo de cocción predeterminado parpadeando.
2. Gire el mando de ajuste para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos.
  - El tiempo incrementará de la siguiente manera:  
0-1 min: 5 segundos  
1-3 min: 10 segundos  
3-15 min: 30 segundos  
15-60 min: 1 minuto  
60-90 min: 5 minutos
3. Pulse  para activar la potencia del microondas. Gire el mando de ajuste para ajustar la potencia del microondas a 300 W.
4. Pulse  para iniciar la cocción al microondas.
  - La cuenta atrás del tiempo de cocción se iniciará.
5. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno pitará una vez.


## Ajustes de potencia del microondas

A continuación, se muestra una lista de los niveles de potencia que pueden seleccionarse:

Potencia	Usado para	Tiempo de cocción máximo
100 W	Descongelar comidas delicadas Descongelar comidas con formas irregulares Ablandar helados Permitir la fermentación (crecimiento) de la masa	1 h 30 min
300 W	Descongelar comidas Derretir chocolate o mantequilla	1 h 30 min
500 W	Calentar y cocinar comida	1 h 30 min
700 W	Recalentar Cocinar setas, marisco Cocinar platos que contienen huevos o queso	1 h 30 min
900 W	Calentar líquidos, recalentar Cocinar pollo, pescado, verduras	30 min

## Abrir la puerta del horno durante la cocción


El horno interrumpirá la cocción si lo abre cuando está funcionando. Cierre la puerta del horno y pulse

 para reanudar la cocción.

**NOTA:** El ventilador puede que siga funcionando si abre la puerta del aparato durante la cocción.


## Cómo cambiar el tiempo de cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento.


Pulse  y gire el mando de ajuste para cambiar el tiempo de cocción.


### Cambiar la potencia del microondas

Esto puede hacerse en cualquier momento.

Pulse  y gire el mando de ajuste para cambiar la potencia del microondas.


### Pausar la cocción

Pulse  para pausar la cocción.

Pulse  de nuevo para reanudar la cocción.

### Cómo cancelar la cocción


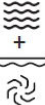

Esto puede hacerse en cualquier momento.


Pulse  para pasar el modo de espera.





## Ajuste el microondas en combinación con un modo de cocción



El microondas puede combinarse con 3 modos de cocción.

Modos de cocción apropiados

	Microondas + Convección	Use esta combinación para cocinar las comidas con rapidez.
	Microondas + Gratinado doble + Ventilador	Esta combinación permite cocinar las comidas con rapidez a la vez que las dora.
	Microondas + Pizza	Esta combinación permite asar piezas de carne grandes, cocinar pizzas, etc.

**Ejemplo:**  Modos microondas + pizza con 500 W y 190 °C durante 17 minutos.

1. Pulse  en el modo de espera. La pantalla mostrará el símbolo del microondas.
2. Gire el mando de selección hasta que la pantalla muestre .
  - La pantalla mostrará la temperatura predeterminada y la potencia del microondas parpadeando.
3. Pulse .
  - El tiempo de cocción predeterminado parpadeará.
4. Gire el mando de ajuste para establecer un tiempo de cocción de 17 minutos.
5. Pulse  para confirmar.

- La temperatura predeterminada parpadeará.
6. Gire el mando de ajuste para ajustar la temperatura a 190 °C.
  7. Pulse . La potencia predeterminada del microondas parpadeará.
  8. Gire el mando para ajustar la potencia del microondas a 500 W.
  9. Pulse  para iniciar la cocción.
    - La cuenta atrás del tiempo de cocción se iniciará.
  10. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno pitará una vez.


### **Abrir la puerta del horno durante la cocción**


El horno interrumpirá la cocción si lo abre cuando está funcionando. Cierre la puerta del horno y pulse



para reanudar la cocción.


### **Pausar la cocción**

Pulse  para pausar la cocción.

Pulse  de nuevo para reanudar la cocción.


### **Cómo cambiar el tiempo de cocción**

Esto puede hacerse en cualquier momento.

Pulse  reiteradamente hasta que el tiempo de cocción parpadee y gire el mando de ajuste para cambiarlo.


### **Cambiar la potencia del microondas**

Esto puede hacerse en cualquier momento.

Pulse  y gire el mando de ajuste para cambiar la potencia del microondas.


### **Cómo cambiar la temperatura**

Esto puede hacerse en cualquier momento.

Pulse  reiteradamente hasta que la temperatura parpadee y gire el mando de ajuste para cambiarla.



### **Cómo cancelar la cocción**

Esto puede hacerse en cualquier momento.


Pulse  para pasar el modo de espera.



## **Temporizador**

1. En el modo de espera, pulse  para ajustar el temporizador.
  - "00:00 min" parpadeará.
2. Gire el mando de ajuste para ajustar el tiempo.
3. Pulse  para poner en marcha el temporizador.
4. El horno pitará una vez transcurrido el tiempo.

## Cómo cancelar el temporizador






Pulse  para cancelar el temporizador.



## Ajuste de la cocción programada

Su horno permite programar el tiempo de finalización de la cocción y la duración.



**NOTA:** El reloj debe estar ajustado antes de establecer la cocción programada.

1. Pulse  en el modo de espera.
  - La pantalla mostrará el símbolo  y los dígitos de la hora de alarma parpadearán.
2. Gire el mando de ajuste para ajustar la hora.
  - El valor seleccionado debe estar entre 0 y 23.
3. Pulse  para confirmar.
  - Los dígitos de los minutos empezarán a parpadear.
4. Gire el mando de ajuste para ajustar los minutos.
  - El valor seleccionado debe estar entre 0 y 59.
5. Pulse  para terminar de ajustar el programa de tiempo.
6. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
7. Pulse .
8. El horno pitará una vez transcurrido el tiempo programado e iniciará la cocción.

**NOTA:** El temporizador no puede ajustarse después de establecer la cocción programada.


## Programas de descongelación

Los 3 programas de descongelación se pueden utilizar para descongelar carnes, aves de corral o pescado.

1. En el modo de espera, pulse  una vez para acceder a la función de descongelación.
  - El primer número de programa parpadeará en la pantalla.
2. Gire el mando de ajuste para elegir el número de programa.
3. Pulse .
4. Gire el mando de ajuste para ajustar el peso. La pantalla mostrará el tiempo de cocción.

Programa	Comida a descongelar	Intervalo de peso en kg
d 01	Carne	0,10 – 1,50
d 02	Aves de corral	0,10 – 1,50
d 03	Pescado	0,10 – 0,80

Coloque la comida en la bandeja de vidrio durante la descongelación.

5. Pulse  para iniciar la descongelación.
  - La cuenta atrás del tiempo de cocción se iniciará.

**NOTA:** Para una descongelación óptima, se debe dar la vuelta a la comida.

Cuando escuche 3 pitidos, abra la puerta y dele la vuelta a la comida. Cierre la puerta y pulse para continuar la descongelación.



### Consejos:

#### ▪ Preparación de la comida

Elija comida que haya sido congelada a -18 °C y guardada en porciones lo más finas posibles. Saque la comida a descongelar de su envase y pésela. Es necesario conocer el peso para poder ajustar el programa.

#### ▪ Las carnes y carnes de ave liberan jugos durante la descongelación.

Deseche este jugo cuando le dé la vuelta a la carne o carne de ave y jamás lo utilice para otros fines o permita que entre en contacto con otros alimentos.

#### ▪ Recipiente para horno

Coloque la comida en un plato poco profundo apto para microondas (p. ej., plato de cristal o porcelana), pero no la cubra.

#### ▪ Tiempo de reposo

La comida descongelada debe reposar durante 10 a 30 minutos más para que alcance una temperatura uniforme. Las piezas grandes de carne requieren más reposo que otras piezas más pequeñas. Las piezas de carne planas y aquellas elaboradas con carne picada deben separarse unas de otras antes de dejarlas reposar.

Cumplido este tiempo, puede continuar cocinando la comida aunque los trozos de carne más gruesos puedan estar aún congelados por el medio. Una vez llegado a este punto, los menudos pueden retirarse del ave.






## Menús automáticos

Los menús automáticos le permiten cocinar la comida con suma facilidad. Basta con seleccionar un menú e introducir el peso de la comida. El menú automático selecciona entonces el ajuste óptimo. Puede elegir entre 13 menús.


El interior del horno siempre debe estar frío al introducir la comida.

### Cómo programar un menú

1. En el modo de espera, pulse  dos veces para acceder a la función de menús.
  - El primer número de menú parpadeará en la pantalla.
2. Gire el mando de ajuste para elegir el número de menú.
3. Pulse .
4. Gire el mando de ajuste para ajustar el peso. La pantalla mostrará el tiempo de cocción.
5. Pulse  para iniciar la cocción.
  - La cuenta atrás del tiempo de cocción se iniciará.
6. Una vez finalizado el programa del menú, el horno pitará una vez y dejará de calentar.

Menú	Comida	Peso (g)
		200
P 01**	Verduras frescas	400
		600
P 02**	Patatas peladas/cocidas	240
		480
		720
P 03	Patatas asadas	450
		1000
P 04	Piezas de pollo (congeladas)	450
		400
P 05*	Pastel	500
		600
P 06*	Tarta de manzana	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Recalentar sopa	400
		600
P 09**	Recalentar plato	250
		350
		100
P 10**	Recalentar salsa/estofado	200
		300
		200
P 11	Pizza congelada	400
		600
		300
P 12*	Patatas para hornear congeladas	400
		500
P 13	Lasaña	1600


#### NOTAS:

- Los menús con un asterisco (\*) incluyen una fase de precalentamiento. Durante el precalentamiento, el tiempo de cocción permanece pausado y el símbolo de precalentamiento encendido. Una vez finalizado el precalentamiento, se escuchará un aviso sonoro y el símbolo de precalentamiento  empezará a parpadear.
- El menú con dos asteriscos (\*\*) solo utiliza la función de microondas.

#### Cambiar de menú

Una vez iniciado un menú, el número del menú y el peso no pueden cambiarse.

#### Cancelar el menú

Pulse  para cancelar la cocción.

#### Cómo cambiar el tiempo de cocción



El tiempo de cocción no puede cambiarse en los menús automáticos.



## Bloqueo infantil

El horno tiene un bloqueo infantil para evitar que los niños puedan activarlo accidentalmente. El horno no responderá al intentar realizar algún ajuste.

### Cómo activar el bloqueo infantil

En el modo de espera, mantenga pulsado  durante 3 segundos aprox. (se escuchará un pitido largo y la pantalla mostrará el símbolo ).


### Cómo desactivar el bloqueo infantil

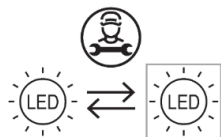
En el modo de espera, mantenga pulsado  durante 3 segundos aprox. (sonará un pitido largo y el símbolo  desaparecerá de la pantalla).



## Iluminación interior

Cuando abra la puerta del horno, la iluminación del interior se encenderá.

Pulse  si desea activar o desactivar la iluminación interior.



Este producto incorpora una fuente de luz con una eficiencia energética de clase G.

Fuente de luz (led solamente) reemplazable por un profesional

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Apague y desenchufe el horno de la toma de corriente antes de limpiarlo.**



**¡Riesgo de choque eléctrico!**

**La entrada de líquidos puede causar choques eléctricos. No utilice limpiadores a alta presión o limpiadores a vapor.**



**¡Riesgo de quemaduras!**

**Nunca limpie el aparato justo después de haberlo apagado. Espere a que se enfríe.**

**Para no dañar las superficies con un producto de limpieza equivocado, siga**

las instrucciones del cuadro. No usar:

- Productos de limpieza afilados o abrasivos.
- Rasquetas para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del horno.
- Rasquetas para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos o esponjas de superficies duras.
- Productos de limpieza con concentraciones elevadas de alcohol.

Lave las esponjas nuevas antes de usarlas.

Deje que las superficies se sequen por completo antes de volver a usar el aparato.

Área	Limpieza
Frontal de acero inoxidable	Agua jabonosa caliente: Limpie con una bayeta y séquelo con un paño suave. Limpie los restos de cal, grasa, fécula y albúmina (p. ej., clara de huevo) inmediatamente. Puede producirse corrosión bajo estos restos. No lo limpie usando limpiacristales o rasquetas para metal o vidrio.
Frontal de plástico	Agua jabonosa caliente: Limpie con una bayeta y séquelo con un paño suave. No lo limpie usando limpiacristales o rasquetas para metal o vidrio.
Paneles de la puerta	Limpiacristales: Limpie con una bayeta y séquelos con un paño suave. No utilice una rasqueta limpiacristales.
Junta de la puerta	Agua jabonosa caliente: Limpie con un paño. No la frotes con un estropajo
Interior del horno	Agua jabonosa caliente o una solución de vinagre: Limpie con una bayeta y séquelo con un paño suave. Si el horno está muy sucio: no utilice un pulverizador limpiahornos, ni otros materiales o limpiadores para hornos abrasivos. Los estropajos, las esponjas ásperas y los estropajos

---

metálicos tampoco se deben ser utilizados. Estos artículos pueden arañar la superficie. Deje que las superficies del interior se sequen por completo.

---

Accesorios (parrilla, bandeja de esmalte y bandeja de vidrio)

Agua jabonosa caliente:  
Remoje y limpie con una bayeta o un cepillo. Si hay restos de suciedad incrustados, utilice un estropajo metálico.

---

### Notas:

- Las divergencias de color en la parte frontal del aparato pueden deberse al uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras en los paneles de la puerta se deben a los reflejos de la luz del horno.
- Los malos olores (p. ej., después de cocinar pescado) se pueden eliminar con facilidad. Añada unas gotas de zumo de limón en un vaso de agua.



Introduzca también una cuchara de plástico para prevenir el supercalentamiento del agua.

Caliente el agua durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

### Cómo mantener el aparato limpio

Siempre debe mantener el aparato limpio y quitar la suciedad inmediatamente para evitar los restos de suciedad incrustados. Limpie el interior del horno después de cada uso para no hornear los restos de suciedad.

### Cómo desmontar y montar las guías



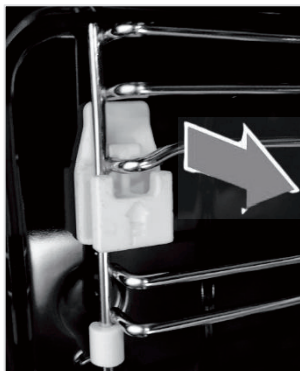
**Advertencia: ¡Riesgo de quemaduras!**

Las guías pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Nunca toque las

guías calientes.

**Siempre debe esperar a que el aparato se enfríe por completo.**

### ■ **Cómo desmontar las guías**



**Empuje las guías hacia arriba y luego hacia fuera para desmontarlas.**

**Lave las guías en agua jabonosa tibia con una esponja. Utilice un cepillo para los restos de suciedad incrustados. Enjuague y séquelas bien antes de volver a montarlas.**

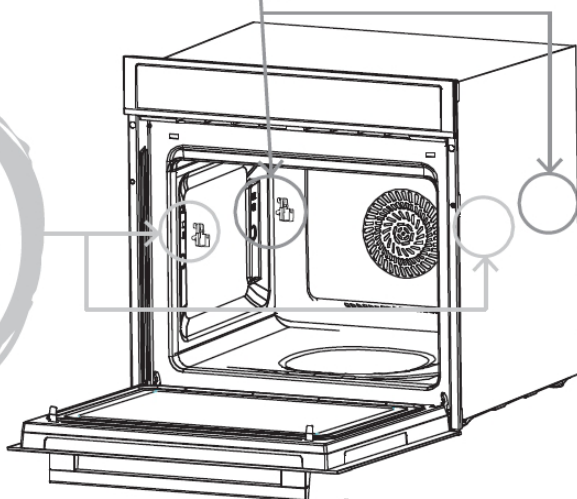
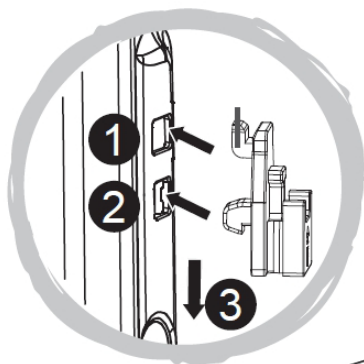
### ■ **Cómo insertar los soportes de las guías**

**Si los soportes de las guías se caen al quitar las guías, deberán instalarse de nuevo.**

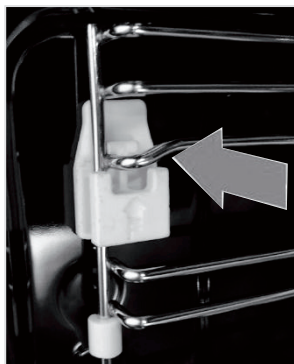
**Los soportes de la parte frontal difieren con los de la parte trasera.**



**Acople los soportes frontal y trasero en los agujeros superiores y empujuelos hacia los agujeros inferiores.**



## ■ Cómo instalar las guías



**Inserte las guías y empújelas hacia abajo.**

## ESPECIFICACIONES

---

Tensión y frecuencia nominales:	230 V~ 50 Hz
Potencia máxima de entrada:	3000 W
Potencia nominal de entrada (microondas):	1650 W
Potencia nominal de salida (microondas):	900 W
Potencia nominal de entrada (gratinar):	2200 W
Potencia nominal de entrada (convección):	1700 W
Frecuencia del microondas:	2450 MHz

Thomson y el logotipo de Thomson son marcas comerciales de Technicolor (S.A.) o sus filiales y son usadas bajo licencia por Ets Darty et Fils (S.A.).

## ELIMINACIÓN

---



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

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

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

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

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

Etablissements Darty & fils ©,  
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/03/2022



Solo para España

## ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	PT-3
VISTA GERAL DO PRODUTO.....	PT-8
INSTALAÇÃO.....	PT-12
FUNCIONAMENTO.....	PT-16
<b>Antes de usar o aparelho pela primeira vez.....</b>	<b>PT-16</b>
Acertar o relógio.....	PT-16
Limpeza do compartimento de cozedura.....	PT-17
Limpeza dos acessórios.....	PT-17
<b>Configurar o tipo de aquecimento e temperatura.....</b>	<b>PT-17</b>
<b>Pré-aquecimento rápido.....</b>	<b>PT-18</b>
<b>Micro-ondas.....</b>	<b>PT-19</b>
<b>Definir o micro-ondas combinado com um tipo de aquecimento.....</b>	<b>PT-21</b>
<b>Temporizador de cozinha.....</b>	<b>PT-22</b>
<b>Selecionar a cozedura predefinida.....</b>	<b>PT-22</b>
<b>Programas de descongelação.....</b>	<b>PT-23</b>
<b>Programas automáticos.....</b>	<b>PT-24</b>
<b>Bloqueio para crianças.....</b>	<b>PT-25</b>
<b>Luz interior.....</b>	<b>PT-26</b>
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	PT-26
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	PT-31
ELIMINAÇÃO.....	PT-31

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

---

### **LEIA COM ATENÇÃO E GARDE 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.**
- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou, ainda, com falta de experiência ou conhecimentos se tiverem sido supervisionadas e instruídas relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e estão cientes dos riscos envolvidos.**

**As crianças não devem brincar com o aparelho.**

**A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sob supervisão.**
- **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.**
- **Mantenha um espaço livre, no mínimo, de 3 mm por cima do micro-ondas.**
- **Utilize apenas utensílios adaptados à utilização em micro-ondas.**
- **Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o micro-ondas, devido à possibilidade de ignição.**
- **Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o micro-ondas, devido à possibilidade de ignição.**
- **Se vir fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.**
- **O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode produzir uma intensa ebulição retardada, por conseguinte, manuseie o recipiente com muito cuidado.**
- **O conteúdo dos biberões e frascos de comida de bebé devem ser mexidos ou agitados e a temperatura verificada antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.**
- **Ovos com a casca e ovos cozidos não devem ser aquecidos no microondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas ter terminado.**
- **Relativamente às instruções de limpeza dos vedantes da porta, cavidades, peças adjacentes e superfícies em contacto com a comida, consulte "Limpeza e manutenção" nas páginas PT-26 ~ PT-30 do manual.**
- **O microondas deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos devem ser removidos.**
- **A falta de limpeza do microondas pode dar origem à deterioração da superfície, que pode afetar de forma adversa a vida do aparelho e resultar numa situação de risco.**
- **O microondas foi criado apenas para uso doméstico.**
- **O aparelho não deve ser colocado num armário.**
- **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).**

- **Após cada ciclo de cozedura, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante algum tempo para permitir o arrefecimento rápido e o funcionamento seguro do microondas.**
- **Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos enquanto cozinha com o micro-ondas.**
- **The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.**
- **A superfície posterior do aparelho deve ser colocada contra uma parede.**
- **Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.**
- **O aparelho não se destina a ser operado por intermédio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.**



- **As superfícies podem aquecer quando o aparelho está a funcionar.**
- **A temperatura de superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.**
- **Durante a utilização o aparelho fica quente. É preciso cuidado para não tocar elementos a aquecer no interior do micro-ondas.**
- **A porta ou a superfície exterior podem aquecer quando o aparelho está a funcionar.**
- **O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o superaquecimento.**
- **Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.**
- **AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.**

**Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.**

**As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.**

- Não use produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do microondas, pois estes podem riscar a superfície, o que pode dar origem a quebras do vidro.
- Não deve ser usada máquina de limpeza a vapor.
- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- A lâmpada dentro do produto é usada para iluminar o produto. Esta lâmpada não é adequada para iluminação doméstica.
- A ficha tem de permanecer facilmente acessível após a instalação do aparelho.
- Relativamente às instruções para todos os espaços necessários com dimensões, o método de fixação e o modo como o aparelho tem de ser fixado ao respetivo suporte, consulte a secção "INSTALAÇÃO".
- **AVISO:** Quando o aparelho for utilizado no modo combinado, as crianças só devem usar o microondas sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- O aparelho não pode ser instalado a uma altura igual ou superior a 900 mm acima do chão.
- Relativamente às instruções sobre o modo de instalar corretamente as prateleiras, consulte a secção "Usar os acessórios".

#### **PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DAS MICRO-ONDAS**

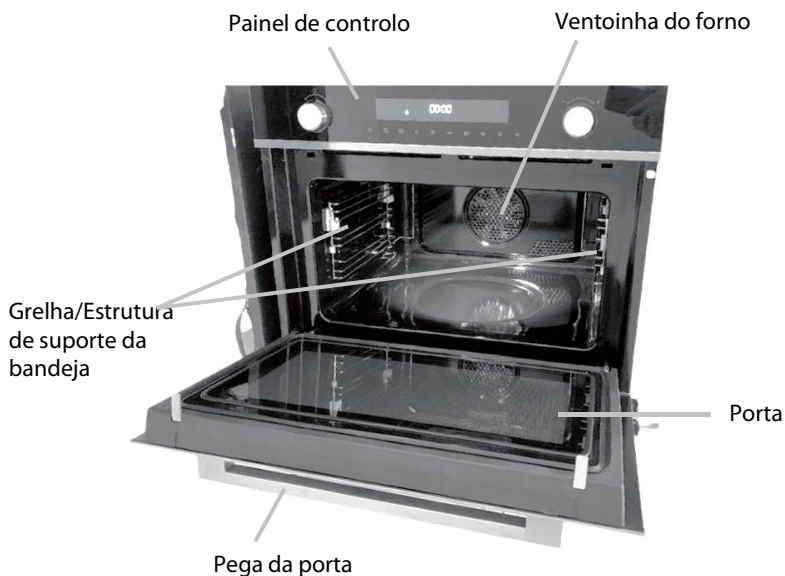
1. A utilização do micro-ondas com a porta aberta pode resultar numa exposição perigosa à energia das micro-ondas. É importante não manipular o mecanismo de segurança da porta.
2. Não coloque qualquer objeto entre a parte dianteira do micro-ondas e a porta, nem permita a acumulação de sujidade ou resíduos de limpeza nas superfícies vedantes.
3. Não utilize o micro-ondas se estiver danificado. É muito importante que a porta do micro-ondas se feche correctamente e que não haja danos:

- a) na porta (dobrada),
  - b) nas dobradiças e trincos (partidos ou soltos),
  - c) nos vedantes da porta e superfícies vedantes.
4. O micro-ondas não deverá ser ajustado ou reparado por outras pessoas para além de pessoal de reparação qualificado.

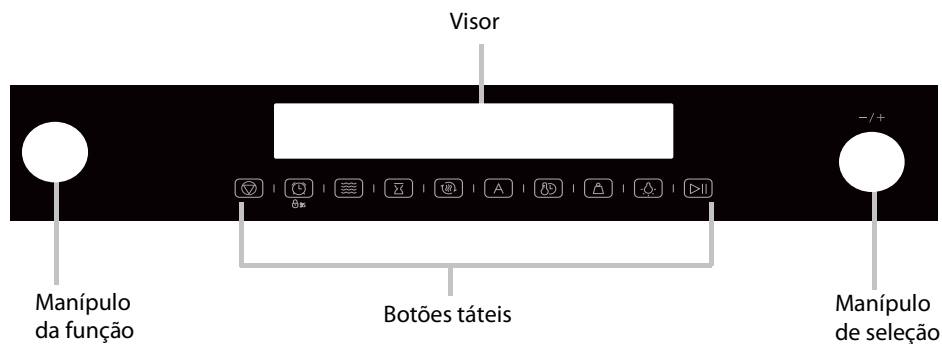
### **Cuidado!**

- Nunca deite água no compartimento de cozinhar a quente. Isso dá origem a vapor. A alteração da temperatura pode causar danos.
- Não guarde alimentos húmidos no compartimento de cozinhar fechado durante longos períodos de tempo. Não use o aparelho para guardar alimentos. Isso pode dar origem a corrosão.
- Deixe o compartimento de cozinhar arrefecer com a porta fechada. Não prenda nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas ligeiramente entreaberta, a frente das unidades adjacentes pode ficar danificada com o passar do tempo.
- Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar corretamente durante o funcionamento. A frente das unidades adjacentes pode ficar danificada. Mantenha sempre o vedante limpo.
- Utilizar o forno sem alimentos no compartimento de cozedura pode dar origem a um mau funcionamento. Nunca ligue o aparelho, a não ser que haja alimentos no compartimento de cozedura.
- Não pendure nem coloque nada na porta do forno aberta. Não coloque acessórios do forno ou outros na porta do forno.
- Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega da porta não aguenta o peso do forno e pode partir.
- Pipocas de micro-ondas: Nunca coloque a potência do micro-ondas muito elevada. Use uma potência nunca superior a 500 watts. Coloque sempre o saco das pipocas num prato de vidro.

## VISTA GERAL DO PRODUTO

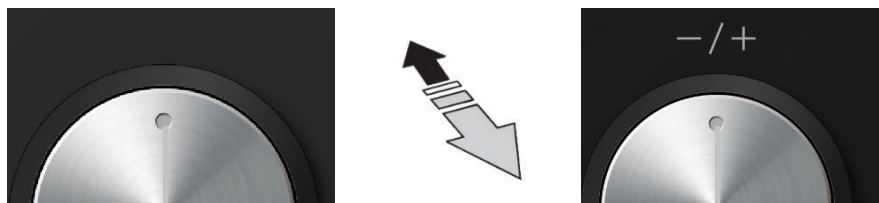


### Painel de controlo

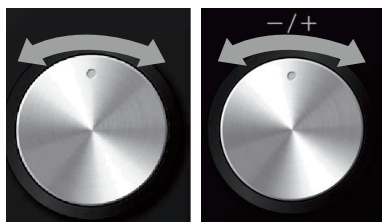


Os dois manípulos são retráteis.

Antes de usar os manípulos, tem de pressionar os botões para que eles saíam.










Quando os pontos nos dois manípulos estão nas posições centrais, pressione os manípulos para eles saírem ou se retraírem.




Quando os manípulos estiverem saídos, rode-os para selecionar a função ou configuração desejada.

### Manípulo da função

Pode rodar o manípulo da função para definir o tipo de aquecimento.












Tipo de aquecimento	Utilização
 Convencional	Os elementos superior e inferior trabalham em conjunto para fornecer uma cozedura convencional. O forno tem de ser pré-aquecido até à temperatura desejada, ideal para cozinhar lentamente pratos como caçarolas ou guisados.
 Convecção	Para cozer ou assar num ou mais níveis.
 Convencional + Ventoinha	Conveniente e poupa tempo, pode cozinhar em simultâneo até 4 pratos em diferentes bandejas sem misturas de gosto ou de cheiros.
 Grelhador radiante	Pode obter os melhores resultados usando a bandeja superior para pequenas peças, e as bandejas inferiores para peças grandes.
 Duplo grelhador + Ventoinha	Para gratinar pratos e para o acabamento de vegetais assados.
 Duplo grelhador	Os elementos radiantes interiores e o elemento superior exterior trabalham em simultâneo para oferecer um aquecimento do grelhador rápido e uniforme, tostando efetivamente a superfície superior do alimento.
 Pizza	A pizza fica cozinhada de forma perfeita, com calor extra tanto no fundo como nas partes laterais do forno, garantindo que as bases da pizza ficam estaladiças.

	Elemento de aquecimento inferior	Esta função é ideal para cozinhar lentamente pratos, como caçarolas ou guisados.
--	----------------------------------	--

## Manípulo de seleção











Este manípulo é usado para selecionar:

- Nível de potência do micro-ondas
- Temperatura de cozedura

	100 °C ~ 235 °C		50 °C ~ 250 °C
	50 °C ~ 250 °C		50 °C ~ 235 °C
	50 °C ~ 235 °C		50 °C ~ 250 °C
	100 °C ~ 235 °C		50 °C ~ 250 °C
	100 °C ~ 250 °C		50 °C ~ 250 °C
	100 °C ~ 235 °C		

- O peso do alimento a ser cozinhado
- Relógio e tempo de cozedura
- Programas automáticos de P 01 a P 13.

## Botões táteis

Botões	Significado	Botões	Significado
	Cancelar		Menu automático
	Temporizador de cozinha / Bloqueio para crianças		Relógio / Tempo de cozedura / Temperatura
	Micro-ondas		Peso
	Predefinição		Luz interior
	Pré-aquecer		Iniciar/Pausa

## Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha arrefece o forno e começa a funcionar durante a cozedura.

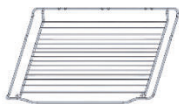
A ventoinha cria um fluxo constante de ar por cima da porta, que pode continuar durante um curto

espaço de tempo quando a operação terminar.

#### Cuidado!

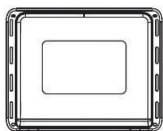
Não cubra as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquece. Pode aparecer condensação na janela da porta e paredes interiores. Isto é normal e não afeta adversamente o funcionamento do aparelho. Limpe a condensação após cozinhar.

### Usar os acessórios



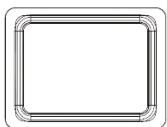
Grelha

Para grelhar bifés, salsichas e para torrar pão.



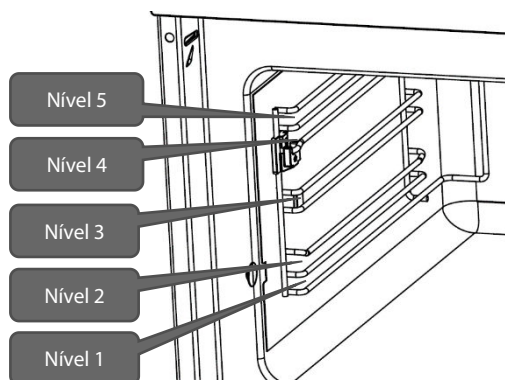
Bandeja para cozinhar - Bandeja de esmalte

Para cozinhar tortas e grelhar frango. Não coloque esta bandeja no forno quando usar a função de micro-ondas.



Bandeja para cozinhar - Bandeja de vidro

Quando usar a função de micro-ondas, apenas a bandeja de vidro é adequada para ir ao forno. Usada para recolher líquidos, como água e gordura, quando cozinha alimentos.



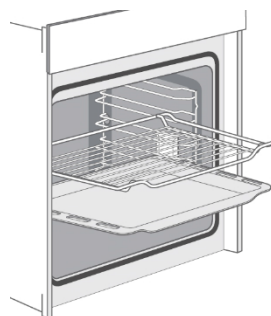
Quando cozinhar, pode inserir a bandeja ou grelha entre as duas hastes guia.

#### NOTA:

Insira sempre a bandeja ou grelha por completo no compartimento de cozedura, de modo a que não toquem na porta do aparelho.

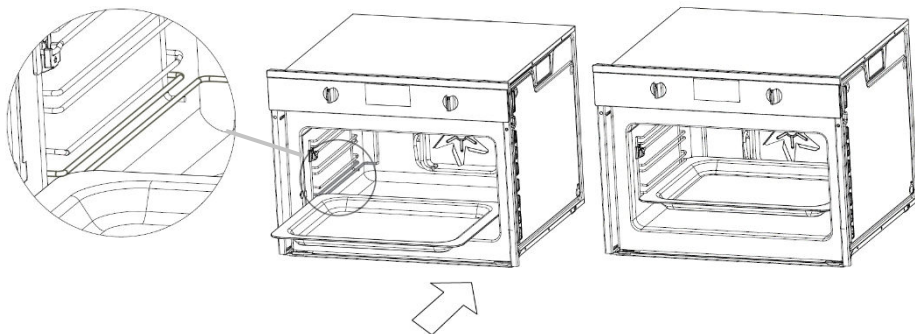
A grelha do grelhador e a bandeja de esmalte podem ser inseridas no forno em 5 níveis diferentes.

Segure bem a grelha ou a bandeja nas partes laterais com ambas as mãos e pressione paralelamente à estrutura.



### Inserir a bandeja de vidro

De modo a garantir o melhor efeito de cozedura, a bandeja de vidro deverá ser colocada no fundo das guias laterais (nível 1). Pressione a bandeja de vidro ao longo das hastes guia mais baixas, até ficar no respetivo lugar.



## INSTALAÇÃO

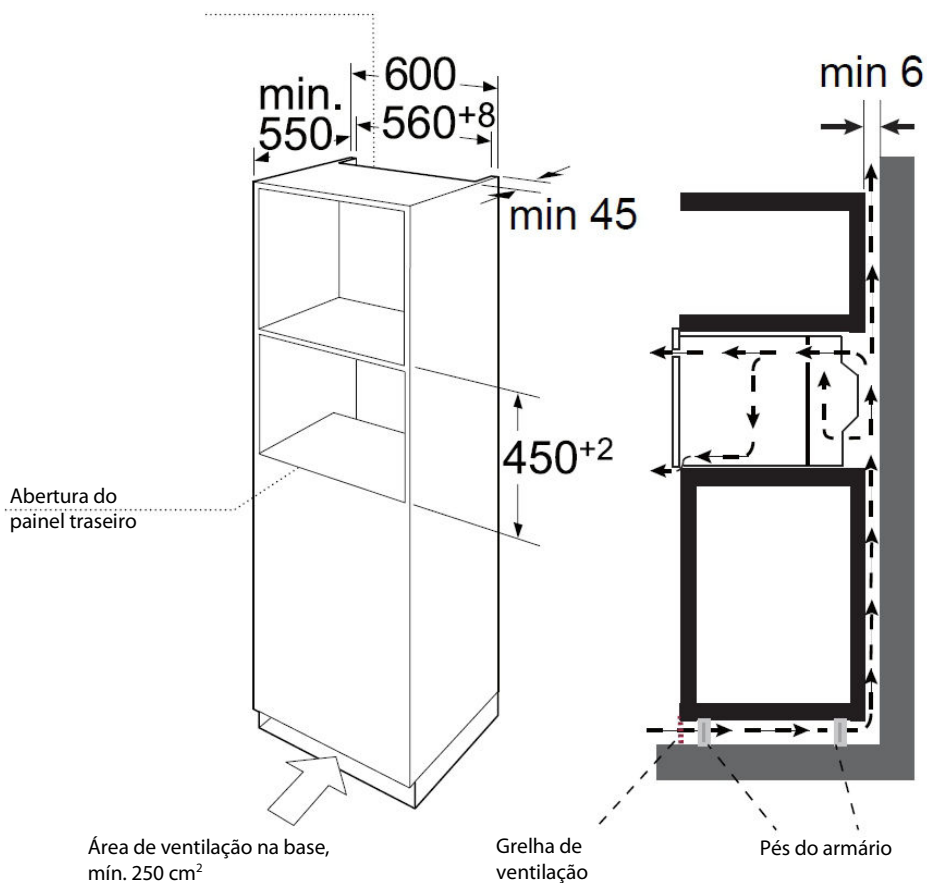
---

- Este forno foi criado apenas para ser completamente encastrado numa cozinha.
- Este forno não foi criado para ser usado como aparelho de bancada ou dentro de um armário.
- O local de encastre não pode ter uma parede por detrás do aparelho.
- Tem de manter um espaço de, pelo menos, 45 mm entre a parede e o painel traseiro do forno.
- O local de encastre tem de ter uma abertura de ventilação de 250 cm<sup>2</sup>. Para isso, corte o painel da base ou encaixe uma grelha de ventilação.
- As ranhuras e entradas de ventilação não podem ser cobertas.
- O funcionamento seguro deste forno só pode ser garantido se for instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- O local onde vai encastrar o forno tem de ser resistente ao calor até 90 °C.
- A altura de instalação não deverá ser inferior a 850 mm.

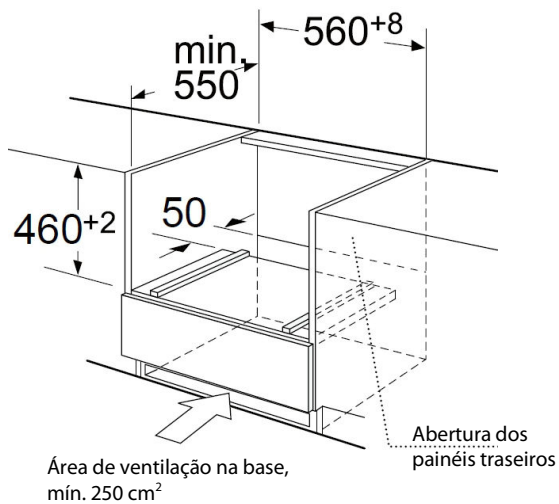
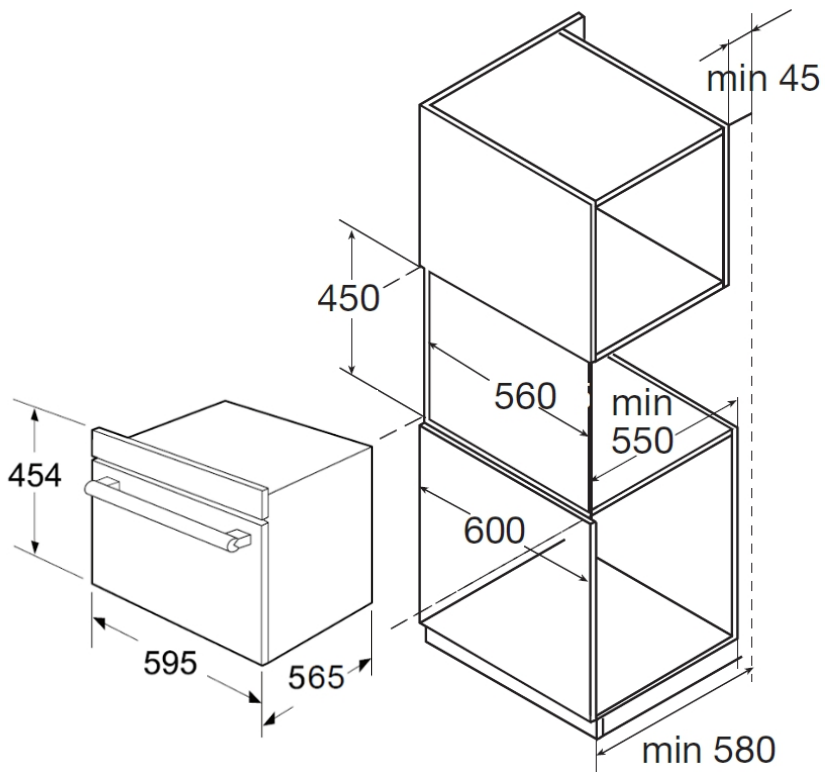
## Dimensões de instalação (medição em mm)

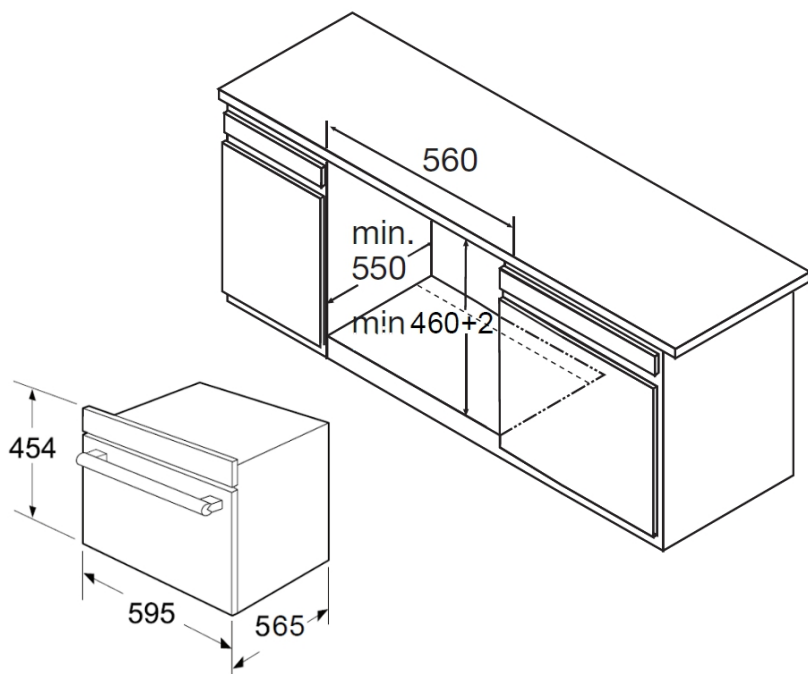
Aberturas de ventilação

Mín. 250 cm<sup>2</sup>

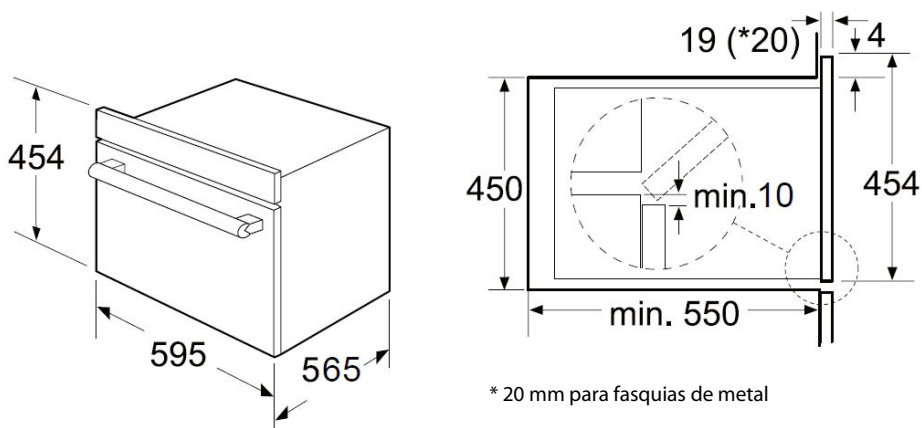


**NOTA:** Deverá haver um espaço por cima do forno.



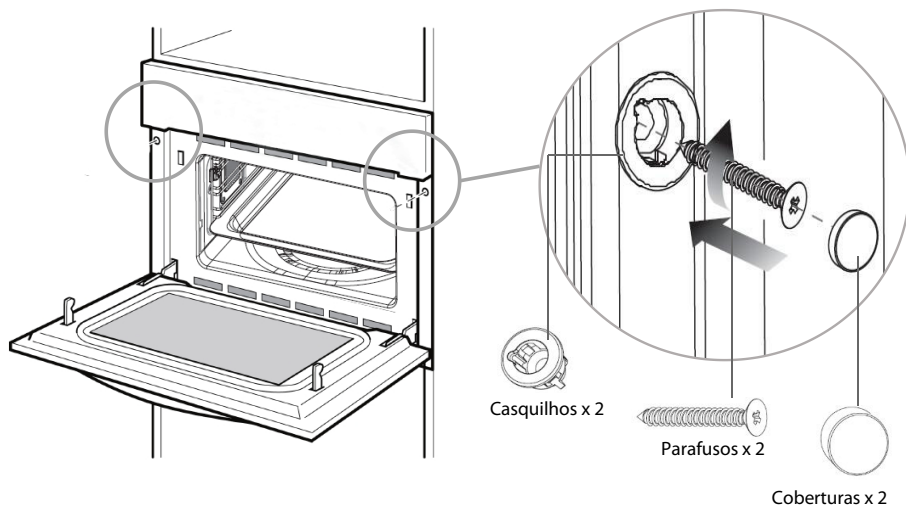


**Dimensões gerais do forno (medição em mm)**



\* 20 mm para fasquias de metal

## Montagem do forno no armário



1. Pressione cuidadosamente o forno para dentro do armário, certificando-se de que fica centrado.
2. Insira os casquilhos nos orifícios na frente do forno.
3. Fixe o forno no armário com os parafusos.  
CUIDADO: Não aperte excessivamente os parafusos, para evitar danos na estrutura do forno. Use apenas uma chave de fendas!
4. Cubra os casquilhos com as coberturas.

## Ligação elétrica

O aparelho vem com uma ficha que tem de ser ligada a uma tomada com ligação à terra.

Apenas um electricista qualificado pode instalar a tomada ou substituir o cabo de ligação.


Se a ficha deixar de estar acessível após a instalação, tem de existir um interruptor de isolamento para todos os polos no lado da instalação com um espaço de contacto de, pelo menos, 3 mm. A instalação tem de ter ainda uma proteção contra o contacto.



## FUNCIONAMENTO

### Antes de usar o aparelho pela primeira vez

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, acerte o relógio, limpe o compartimento de cozedura e os acessórios.




### Acertar o relógio

1. No estado inativo, toque em  para entrar no modo de acerto do relógio.
  - O visor apresenta "00:00" e os dígitos das horas começam a piscar.
2. Rode o manípulo de seleção para acertar as horas.
  - O valor inserido deverá encontrar-se entre 0 – 23.

3. Toque em  para confirmar o acerto.
  - Os dígitos dos minutos começam a piscar.
4. Rode o manípulo de seleção para acertar os minutos.
  - O valor inserido deverá encontrar-se entre 0 – 59.
5. Toque em  para confirmar o acerto. “.” pisca no visor.
  - A hora está certa. O aparelho entra no estado inativo.

### Limpeza do compartimento de cozedura

Para eliminar os odores do seu novo aparelho, aqueça o compartimento de cozedura quando estiver vazio e fechado.




1. No estado inativo, rode o manípulo da função até que o visor apresente .
  - O visor apresenta a temperatura predefinida deste tipo de aquecimento.
2. Rode o manípulo de seleção para definir a temperatura nos 250 °C.
3. Toque em  para entrar no modo de acerto do tempo de cozedura. “00:00” começa a piscar.
4. Rode o manípulo de seleção para definir o tempo de cozedura para os 60 minutos.
5. Toque em  e o forno começa a aquecer.
6. Passados 60 minutos, espere até que o compartimento de cozedura arrefeça por completo.
7. Passe as superfícies do compartimento de cozedura com um pano suave e húmido. Seque o compartimento de cozedura.

### Limpeza dos acessórios


Lave bem os acessórios com um pano suave para a loiça embebido com água quente e detergente. Passe por água e seque bem.

### Configurar o tipo de aquecimento e temperatura


Exemplo:  Grelhador radiante a 200 °C durante 25 minutos.

1. No estado inativo, rode o manípulo da função até que o visor apresente .
2. Rode o manípulo de seleção para definir a temperatura nos 200 °C.
3. Toque em  para entrar no modo de acerto do tempo de cozedura. “00:00” começa a piscar.
4. Rode o manípulo de seleção para definir o tempo de cozedura para os 25 minutos.
5. Toque em  e o forno começa a aquecer.

### Abrir a porta do forno durante o funcionamento

Se abrir a porta do forno durante o funcionamento, o funcionamento é interrompido. Feche a porta do forno e toque em  para continuar o funcionamento.


### Fazer uma pausa no funcionamento

Toque em  e o funcionamento é pausado.

Toque de novo em  e o funcionamento continua.


### Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque repetidamente em  até que o tempo de cozedura comece a piscar, e depois rode o manípulo de seleção para alterar o tempo de cozedura.


### Alterar a temperatura

Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque repetidamente em  até que a temperatura comece a piscar, e depois rode o manípulo de seleção para alterar a temperatura.

### Cancelar o funcionamento


Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque em  para entrar no estado inativo.







## Pré-aquecimento rápido

Com o pré-aquecimento rápido, o forno atinge a temperatura definida particularmente depressa. O pré-aquecimento rápido está disponível para os seguintes tipos de aquecimento:


 Convencional	 Duplo grelhador + Ventoinha
 Convecção	 Duplo grelhador
 Convencional + Ventoinha	 Pizza
 Grelhador radiante	 Elemento de aquecimento inferior


Para garantir um resultado de cozedura uniforme, coloque os seus alimentos no compartimento de cozedura apenas quando o processo de pré-aquecimento estiver completo.

1. Seleccione o tipo de aquecimento e temperatura.
2. Toque em 
  - O visor apresenta o símbolo .
3. O forno começa a aquecer.
4. Quando o processo de pré-aquecimento tiver terminado, o forno emite um som.
  - O símbolo  pisca no visor.
5. Coloque o seu prato no forno.

**NOTA:** Apenas quando ouvir um aviso sonoro e o símbolo de pré-aquecimento  piscar é que pode abrir a porta e inserir alimentos no forno.

### Cancelar o pré-aquecimento rápido

Quando seleccionar esta função, toque em  para cancelar a função.

Durante o pré-aquecimento rápido, toque em  para cancelar a função.



## Micro-ondas

Pode usar o micro-ondas para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos rapidamente. O micro-ondas pode ser usado sozinho ou juntamente com outro tipo de aquecimento.

### Acessórios de cozinha

Para garantir que os seus alimentos são aquecidos e que o aparelho não fica danificado, use apenas acessórios de cozinha adequados para micro-ondas.

#### Acessórios de cozinha adequados

Acessórios de cozinha resistentes ao calor, fabricados a partir de vidro, cerâmica de vidro, porcelana ou plástico resistente ao calor são os adequados. Estes materiais permitem que as micro-ondas passem.

Também pode usar pratos de servir. Isto evita que tenha de transferir os alimentos entre pratos. Só deverá usar acessórios com rebordos decorativos de ouro ou prata se o fabricante garantir que são adequados para irem ao micro-ondas.

#### Acessórios de cozinha inadequados

Acessórios de cozinha de metal não são adequados.

O metal não permite que as micro-ondas passem. Os alimentos cobertos por recipientes de metal permanecem frios.

#### Cuidado!

Aparecimento de faíscas: O metal (como uma colher num copo) tem de ser mantido a, pelo menos, 2 cm das paredes do compartimento de cozedura e do interior da porta.

As faíscas podem danificar irreversivelmente o vidro do interior da porta.

### Teste ao acessório de cozinha

Nunca ligue o micro-ondas sem alimentos no interior.

Efetue o seguinte teste se não tem a certeza se o acessório de cozinha é adequado para ser usado no micro-ondas.

1. Aqueça o acessório de cozinha vazio à potência máxima durante meio minuto a um minuto.

2. Verifique a temperatura do acessório de cozinha durante esse tempo.

O acessório de cozinha deverá estar frio ou quente ao toque.

O acessório de cozinha não é adequado se ficar muito quente ou aparecerem faíscas.

Neste caso, pare o teste.

### Configurar o micro-ondas

Para obter resultados ótimos com o micro-ondas, insira sempre a bandeja de vidro na prateleira do nível 1.

Exemplo: Potência do micro-ondas nos 300W, tempo de cozedura de 17 minutos



1. No estado inativo, toque em  para entrar na função de micro-ondas.

- A potência predefinida do micro-ondas, 900W, aparece, e o tempo de cozedura predefinido começa a piscar.

2. Rode o manípulo de seleção para ajustar o tempo de cozedura para os 17 minutos.

- Os incrementos de tempo são os seguintes:

- 0-1 min: 5 segundos
- 1-3 min: 10 segundos
- 3-15 min: 30 segundos
- 15-60 min: 1 minuto
- 60-90 min: 5 minutos

3. Toque em  para ativar a potência do micro-ondas. Rode o manípulo de seleção para ajustar a potência do micro-ondas para 300W.
4. Toque em  para iniciar a cozedura com micro-ondas.
  - O tempo de cozedura começa a contagem decrescente.
5. Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, o micro-ondas emite vários sons.


### Definição da potência do micro-ondas

Abaixo encontra-se uma lista dos níveis de potência que podem ser selecionados.

Potência	Usado para	Tempo máximo de cozedura
100W	Descongelar alimentos delicados Descongelar alimentos com forma irregular Suavizar gelado Permitir à massa levedar	1 hr 30 mins
300W	Descongelar alimentos Derreter chocolate e manteiga	1 hr 30 mins
500W	Aquecer e cozinhar alimentos	1 hr 30 mins
700W	Reaquecer Cozinhar cogumelos, marisco Cozinhar pratos com ovos e queijo	1 hr 30 mins
900W	Aquecer líquidos, reaquecer Cozinhar frango, peixe, vegetais	30 minutos

### Abrir a porta do forno durante o funcionamento


Se abrir a porta do forno durante o funcionamento, o funcionamento é interrompido. Feche a porta do

forno e toque em  para continuar o funcionamento.

**NOTA:** Se abrir a porta do forno durante a cozedura, a ventoinha pode continuar a funcionar.

### Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito a qualquer altura.


Toque em  e rode o manípulo de seleção para alterar o tempo de cozedura.

### Alterar a potência do micro-ondas

Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque em  e rode o manípulo de seleção para alterar a potência do micro-ondas.


### Fazer uma pausa no funcionamento

Toque em  e o funcionamento é pausado.

Toque de novo em  e o funcionamento continua.

## Cancelar o funcionamento

Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque em  para entrar no estado inativo.

## Definir o micro-ondas combinado com um tipo de aquecimento

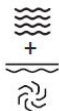
Existem 3 tipos de aquecimento adequados para serem combinados com o micro-ondas.

Tipos adequados de aquecimento



Micro-ondas + Convecção

Use esta função para cozinhar alimentos rapidamente.



Micro-ondas + Duplo  
grelhador + Ventoinha







Use esta função para cozinhar alimentos rapidamente e, em simultâneo, deixe os alimentos com uma crosta estaladiça.




Micro-ondas + Pizza

Use esta função para assar pedaços grandes de carne, pizza, etc.


**Exemplo:**  +  Micro-ondas + Pizza com 500W e 190 °C durante 17 minutos.

1. No estado inativo, toque em . O visor apresenta o símbolo do micro-ondas.
2. Rode o manípulo da função até que o visor apresente .
  - O visor apresenta a temperatura predefinida e a potência do micro-ondas a piscar.
3. Toque em .
  - O tempo de cozedura predefinido começa a piscar.
4. Rode o manípulo de seleção para definir o tempo de cozedura para os 17 minutos.
5. Toque em  para confirmar.
  - A temperatura predefinida começa a piscar.
6. Rode o manípulo de seleção para definir a temperatura nos 190 °C.
7. Toque em . A potência predefinida do micro-ondas começa a piscar.
8. Rode o manípulo de seleção para ajustar a potência do micro-ondas para 500W.
9. Toque em  para iniciar a cozedura.
  - O tempo de cozedura começa a contagem decrescente.
10. Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, o micro-ondas emite vários sons.

## Abriu a porta do forno durante o funcionamento

Se abrir a porta do forno durante o funcionamento, o funcionamento é interrompido. Feche a porta do forno e toque em  para continuar o funcionamento.


## Fazer uma pausa no funcionamento

Toque em  e o funcionamento é pausado.

Toque de novo em  e o funcionamento continua.

## Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque repetidamente em  até que o tempo de cozedura comece a piscar, e depois rode o manípulo de seleção para alterar o tempo de cozedura.


## Alterar a potência do micro-ondas

Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque em  e rode o manípulo de seleção para alterar a potência do micro-ondas.


## Alterar a temperatura

Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque repetidamente em  até que a temperatura comece a piscar, e depois rode o manípulo de seleção para alterar a temperatura.

## Cancelar o funcionamento



Isto pode ser feito a qualquer altura.

Toque em  para entrar no estado inativo.




## Temporizador de cozinha

---

1. No estado inativo, toque em  para entrar no acerto do temporizador de cozinha.
  - “00:00min” começa a piscar.
2. Rode o manípulo de seleção para acertar o tempo.
3. Toque em  para iniciar o temporizador.
4. Quando o tempo tiver decorrido, o forno emite vários sons.

## Cancelar o temporizador de cozinha

Toque em  para cancelar o temporizador.






## Selecionar a cozedura predefinida

---

O seu forno pode ser programado para predefinir o final da cozedura e a duração.

**NOTA:** Antes de selecionar a cozedura predefinida, tem de acertar o relógio.



1. No estado inativo, toque em .
  - O visor apresenta o símbolo  e os dígitos das horas começam a piscar.
2. Rode o manípulo de seleção para acertar as horas.

- Os valores inseridos deverão encontrar-se entre 0 – 23.
3. Toque em  para confirmar.
    - Os dígitos dos minutos começam a piscar.
  4. Rode o manípulo de seleção para acertar os minutos.
    - Os valores inseridos deverão encontrar-se entre 0 – 59.
  5. Toque em  para terminar a seleção do tempo predefinido.
  6. Selecione o tipo de aquecimento e temperatura.
  7. Toque em .
  8. Quando o tempo predefinido tiver decorrido, o forno emite vários sons. O forno começa a cozedura.

**NOTA:** O temporizador de cozinha não pode ser definido após ter selecionado a cozedura predefinida.


## Programas de descongelação

Pode usar os 3 programas de descongelação para descongelar carne, aves e peixe.


1. No estado inativo, toque em  para entrar na função de descongelação.
  - O primeiro número do programa começa a piscar no visor.
2. Rode o manípulo de seleção para selecionar o número do programa.
3. Toque em .
4. Rode o manípulo de seleção para definir o peso. O visor apresenta o tempo de cozedura.

Programa	Alimento a ser descongelado	Peso em kg
d 01	Carne	0.10 – 1.50
d 02	Aves	0.10 – 1.50
d 03	Peixe	0.10 – 0.80

Durante a descongelação, coloque o alimento na bandeja de vidro.

5. Toque em  para iniciar a descongelação.
  - O tempo de cozedura começa a contagem decrescente.

**NOTA:** Para melhores resultados, durante a descongelação, o alimento no forno tem de ser virado.

Quando ouvir 3 avisos sonoros, abra a porta e vire o alimento. Feche a porta do forno e toque em  para continuar a descongelar.

### Dicas:

#### ▪ Preparação dos alimentos

Use alimentos que tenham sido congelados a -18 °C e guardados em porções o mais finas possível. Retire o alimento a ser descongelado da embalagem e pese-o. Tem de saber o peso para definir o programa.

#### ▪ Será produzido líquido quando descongelar carne ou aves.

Retire este líquido quando virar a carne e as aves e nunca o use com outros intuitos nem permita que entre em contacto com outros alimentos.

#### ▪ Acessórios para o forno

Coloque os alimentos num prato raso que possa ir ao micro-ondas, como porcelana ou vidro, mas não os cubra.

## ▪ Tempo de descanso

A comida descongelada deverá ser deixada a descansar durante mais 10 a 30 minutos, até atingir uma temperatura uniforme. Pedações grandes de carne necessitam de mais tempo do que os pedaços mais pequenos. Pedações lisos de carne e alimentos criados a partir de carne picada deverão ser separados uns dos outros antes de os deixar a descansar.

Passado este tempo, pode continuar a preparar os alimentos, embora os pedaços espessos de carne possam continuar congelados no meio. Nesta fase, os miúdos podem ser retirados das aves.






## Programas automáticos

Os programas automáticos permitem-lhe preparar os alimentos muito facilmente. Selecione o programa e insira o peso dos alimentos. O programa automático cria a definição perfeita. Pode escolher a partir de 13 programas.

Coloque sempre os alimentos no compartimento de cozedura a frio.



### Definir um programa

1. No estado inativo, toque em  duas vezes para entrar na função de menu automático.
  - O primeiro número do programa começa a piscar no visor.
2. Rode o manípulo de seleção para selecionar o programa.
3. Toque em .
4. Rode o manípulo de seleção para definir o peso. O visor apresenta o tempo de cozedura.
5. Toque em  para iniciar a operação.
  - O tempo de cozedura começa a contagem decrescente.
6. Quando o programa terminar, o forno emite vários sons. O forno pára de aquecer.

Programa	Alimento	Peso (g)
P 01**	Vegetais frescos	200
		400
		600
P 02**	Batatas descascadas/cozidas	240
		480
		720
P 03	Batatas cozidas	450
		1000
P 04	Pedações de frango (congelados)	450
		400
P 05*	Bolo	500
		600
		600
P 06*	Tarte de maçã	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Reaquecer sopa	400
		600
		250
P 09**	Reaquecer prato	350
		100
P 10**	Reaquecer molho / guisar	200

		300
		200
P 11	Pizza congelada	400
		600
		300
P 12*	Batatas fatiadas congeladas	400
		500
P 13	Lasanha	1600


#### NOTAS:

- Os programas com um \* são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozedura faz uma pausa e o símbolo de pré-aquecimento  será apresentado. Após o pré-aquecimento, ouvirá um som de aviso e o símbolo de pré-aquecimento  começa a piscar.
- Os programas com \*\* usam apenas a função de micro-ondas.

#### Alterar o programa

Quando tiver iniciado o programa, o número do programa e o peso não podem ser alterados.

#### Cancelar o programa

Toque em  para cancelar a operação.

#### Alterar o tempo de cozedura

Se usar programa automáticos, não pode alterar o tempo de cozedura.





#### Bloqueio para crianças

O forno tem um bloqueio para crianças que impede que as crianças o liguem acidentalmente. O forno não reage a quaisquer configurações.

#### Ativar o bloqueio para crianças

No modo inativo, toque e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos. Ouvirá um aviso sonoro prolongado e o visor apresenta o símbolo .

#### Desativar o bloqueio para crianças


No estado bloqueado, toque e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos. Ouvirá um aviso sonoro prolongado e o símbolo  desaparece do visor.

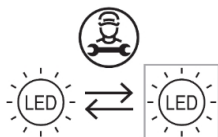


## Luz interior

---

Quando abrir a porta do forno, a luz interior acende-se.

Pode tocar em  para ativar ou desativar a luz interior.



Este produto contém uma fonte de iluminação com uma eficiência energética de classe G.

Fonte de iluminação (apenas LED) substituível por um profissional.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

---

**Desligue o forno e retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.**



**Risco de choque elétrico!**

**A humidade que penetre pode causar um choque elétrico. Não use aparelhos de limpeza de alta pressão ou aparelhos de limpeza a vapor.**



**Risco de queimaduras!**

**Nunca limpe o aparelho logo após ser desligado. Deixe o aparelho arrefecer por completo.**

**Para garantir que as diferentes superfícies não ficam danificadas devido ao uso do agente de limpeza errado, consulte a informação na tabela. Não use**

- Agentes de limpeza abrasivos ou afiados,
- Raspadores de metal ou de vidro para limpar o vidro da porta do forno,
- Raspadores de metal ou de vidro para limpar o vedante da porta,
- Esfregões ou esponjas abrasivas,
- Agentes de limpeza com elevada concentração de álcool.

**Lave bem as novas esponjas ou panos antes da utilização.**

**Permita a todas as superfícies secarem bem antes de voltar a usar o aparelho.**

<b>Área</b>	<b>Limpeza</b>
<b>Frente de aço inoxidável</b>	<b>Água quente com detergente:</b> Lave com um pano para a loiça e seque com um pano suave. Retire imediatamente manchas de calcário, gordura, fécula e albumina (como as claras de ovo). Pode aparecer corrosão por baixo de tais resíduos. Não use produtos de limpeza de vidro ou raspadores de metal ou de vidro para proceder à limpeza.
<b>Frente de plástico</b>	<b>Água quente com detergente:</b> Lave com um pano para a loiça e seque com um pano suave. Não use produtos de limpeza de vidro ou raspadores de metal ou de vidro para proceder à limpeza.
<b>Painéis da porta</b>	<b>Produto de limpeza para vidros:</b> Lave com um pano para a loiça e seque com um pano suave. Não use um raspador para vidro.
<b>Vedante da porta</b>	<b>Água quente com detergente:</b> Limpe com um pano para a loiça. Não use um esfregão.
<b>Compartimento de cozedura</b>	<b>Água quente e detergente ou uma solução de vinagre:</b> Lave com um pano para a loiça e seque com um pano suave. Se o forno estiver muito sujo: Não use spray para fornos nem outros produtos de limpeza para o forno que sejam agressivos, ou materiais abrasivos. Esfregões, esponjas ásperas e acessórios de limpeza para panelas também não são adequados. Estes artigos riscam a superfície. Deixe as superfícies interiores secarem por completo.

---

**Acessórios (grelha do grelhador, bandeja de esmalte e bandeja de vidro)**

**Água quente com detergente:**  
Embeba e lave com um pano para a loiça ou uma escova. Se houver grandes depósitos de sujidade, use um esfregão de aço inoxidável.

---

### **Notas:**

- **Ligeiras diferenças na cor na frente do aparelho são causadas pelo uso de diferentes materiais, como vidro, plástico e metal.**
- **Sombras nos painéis da porta que parecem riscas são causadas por reflexos criados pela luz interna.**
- **Odores desagradáveis, como no final da preparação do peixe, podem ser eliminados muito facilmente. Adicione algumas gotas de sumo de limão num copo de água.**

**Coloque uma colher de plástico dentro do copo, para evitar um ferver atrasado.**

**Aqueça a água durante 1 a 2 minutos à potência máxima do micro-ondas.**



### **Manter o aparelho limpo**

**Mantenha sempre o aparelho limpo e retire imediatamente a sujidade, de modo a que a sujidade difícil não se amontoe. Limpe o compartimento de cozedura após cada utilização. Isto garante que a sujidade não se amontoa.**

### **Retirar e voltar a colocar as calhas**

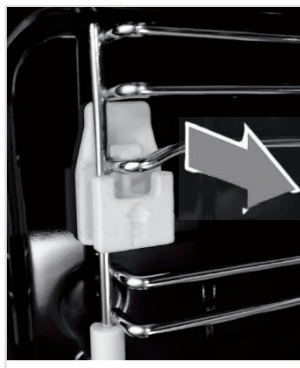


**Aviso - Risco de queimaduras!**

**As calhas ficam muito quentes. Nunca toque nas calhas quentes.**

**Deixe o aparelho arrefecer sempre.**

## ■ Retirar as calhas



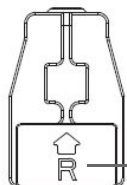
**Pressione as calhas para cima e para a frente para as libertar.**

**Limpe as calhas com água quente e detergente e com uma esponja. Para os depósitos de sujidade mais difíceis, use uma escova. Lave e seque bem antes de voltar a colocar.**

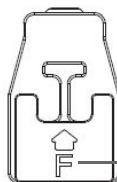
## ■ Inserir os suportes da calha

**Se os suportes da calha caírem quando retirar as calhas, tem de voltar a inseri-los.**

**Os suportes na frente são diferentes dos suportes traseiros.**

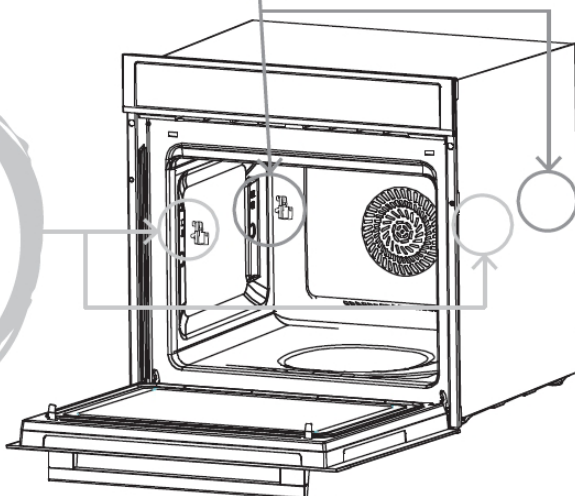
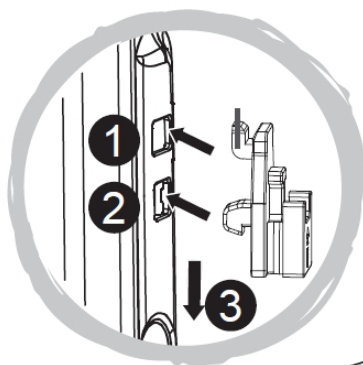
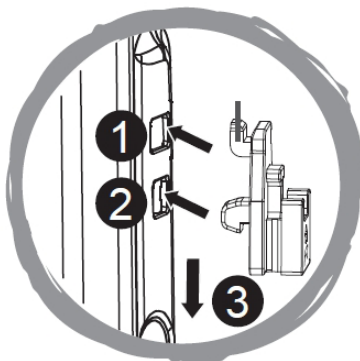


Suportes traseiros x 2

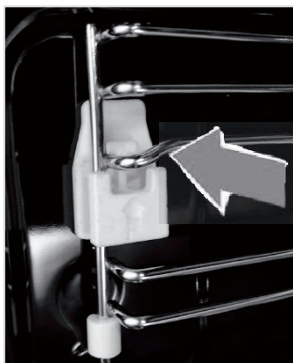


Suportes dianteiros x  
2

**Fixe os suportes dianteiros e traseiros nos orifícios superiores, e pressione-os para os orifícios inferiores.**



## ■ Fixar as calhas



**Insira as calhas e pressione-as para baixo.**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

---

Voltagem nominal e frequência:	230V~ 50Hz
Potência máxima de entrada:	3000W
Potência nominal de entrada (micro-ondas):	1650W
Potência nominal de saída (micro-ondas):	900W
Potência nominal de entrada (grill):	2200W
Potência nominal de entrada (convecção):	1700W
Frequência do micro-ondas:	2450MHz

Thomson e o logótipo Thomson são marcas registadas da Technicolor (S.A.) ou das suas filiais e são usadas mediante licença pela Ets Darty et Fils (S.A.).

## ELIMINAÇÃO

---



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente.

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

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais. Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

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

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

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

Etablissements Darty & fils ©,  
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/03/2022

## TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	EN-3
PRODUCT OVERVIEW.....	EN-7
INSTALLATION.....	EN-11
OPERATION.....	EN-15
<b>Before using the appliance for the first time.....</b>	<b>EN-15</b>
Setting the clock.....	EN-15
Cleaning the cooking compartment.....	EN-16
Cleaning the accessories.....	EN-16
<b>Setting the type of heating and temperature.....</b>	<b>EN-16</b>
<b>Rapid preheating.....</b>	<b>EN-17</b>
<b>Microwave.....</b>	<b>EN-18</b>
<b>Setting the microwave combined with a type of heating.....</b>	<b>EN-20</b>
<b>Kitchen timer.....</b>	<b>EN-21</b>
<b>Setting the pre-set cooking.....</b>	<b>EN-21</b>
<b>Defrosting programs.....</b>	<b>EN-22</b>
<b>Automatic programs.....</b>	<b>EN-23</b>
<b>Childproof lock.....</b>	<b>EN-24</b>
<b>Interior lighting.....</b>	<b>EN-24</b>
CLEANING AND MAINTENANCE.....	EN-25
SPECIFICATIONS.....	EN-29
DISPOSAL.....	EN-29

## 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.**
- **This appliance can be used by children ages 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 aged from 8 years and above and supervised.**

- **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.**
- **Keep a minimum free space 3 mm above the top surface of the oven.**
- **Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.**
- **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 EN-25 ~ EN-29 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 microwave oven is intended for built-in use.
- The appliance must not be placed in a cabinet.
- **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 the low voltage electricity distribution network supplying buildings used for domestic purposes (Class B).
- After each cooking cycle, the cooling fan will continue to run for a while to ensure quick cooling and safe operation of the oven.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
- 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 surfaces are liable to get hot during use.**

- **The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.**
- **During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
- **The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.**
- **The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.**
- **During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
- **WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**
- **Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface which may result in shattering of the glass.**
- **A steam cleaner is not to be used.**
- **WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- **The lamp inside the product is used for lighting of the product. This lamp is not suitable for household room illumination.**
- **The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.**
- **Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section "INSTALLATION".**
- **WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.**
- **The appliance must not be installed equal or higher than 900 mm above the floor.**
- **Regarding the instructions for details indicating the correct installation of the shelves refer to the section "Using the Accessories".**

**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO  
EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

- 1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.**
- 2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.**
- 3. Do not operate the oven if it is damaged. It is very important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:**
  - a) door (bent),**
  - b) hinges and latches (broken or loosened),**
  - c) door seals and sealing surfaces.**
- 4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.**

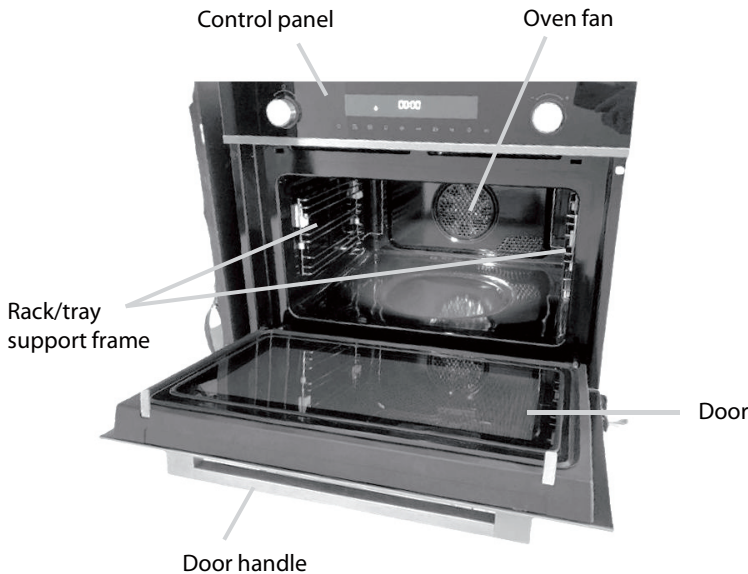
**Caution !**

- Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.**
- Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.**
- Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.**
- If the seal is very dirty, the oven door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.**
- Operating the oven without food in the cooking compartment may lead to malfunction. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.**

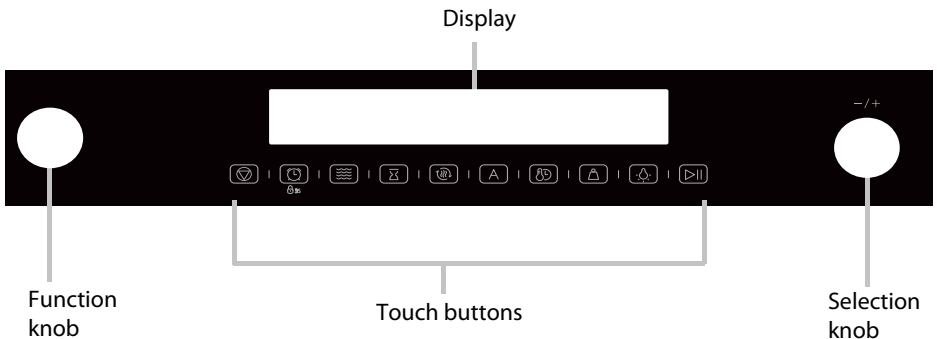
- **Do not stand or place anything on the open oven door. Do not place ovenware or accessories on the oven door.**
- **Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the oven and could break.**
- **Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 500 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate.**

## PRODUCT OVERVIEW

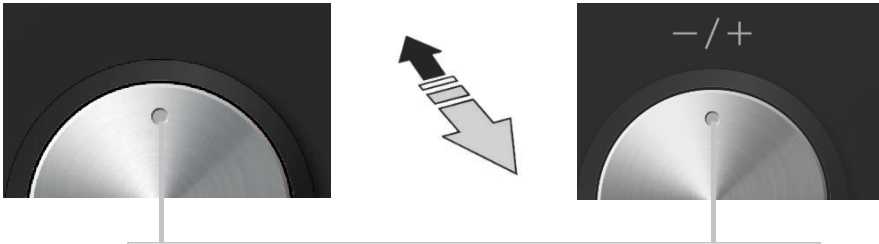
---



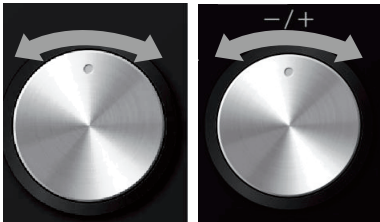
### Control Panel



The two knobs are retractable.  
 Before using the knobs, you need to push buttons to make them pop out.






When the points on two knobs are in the central positions, push the knobs which will pop out or retract.








When the knobs pop out, turn them to select the desired function or setting.

### Function Knob

You can turn the function knob to set the type of heating.












Type of heating	Use
 Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be preheated to the required temperature, ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
 Convection	For baking and roasting on one or more levels.
 Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.

	Radiant grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
	Double grill + Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
	Double grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.
	Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
	Lower heating element	This function is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.

### Selection Knob









This knob is used to select :

- Microwave power level
- Cooking temperature

	100°C ~ 235°C		50°C ~ 250°C
	50°C ~ 250°C		50°C ~ 235°C
	50°C ~ 235°C		50°C ~ 250°C
	100°C ~ 235°C		50°C ~ 250°C
	100°C ~ 250°C		50°C ~ 250°C
	100°C ~ 235°C		

- The weight of food to be cooked
- Clock and cooking time
- Automatic programs from P 01 to P 13.

### Touch Buttons

Buttons	Meaning	Buttons	Meaning
	Cancel		Auto menu
	Kitchen timer / Childproof lock		Clock/Cooking time/ Temperature
	Microwave		Weight
	Pre-set		Interior lighting



Preheat



Start/Pause

---

## Cooling Fan

The fan cools the oven and comes into operation during cooking.

The fan causes a steady outflow of air from above the door which may continue for a brief period of time when the operation has ended.

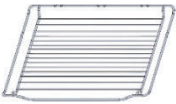
### Caution !

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Condensation may appear on the door window and interior walls. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

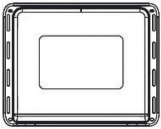
---

## Using the Accessories



Grill rack

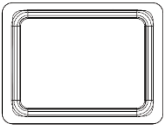
For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.



Baking tray – Enamel tray

For making cake roll, roasting whole chickens.

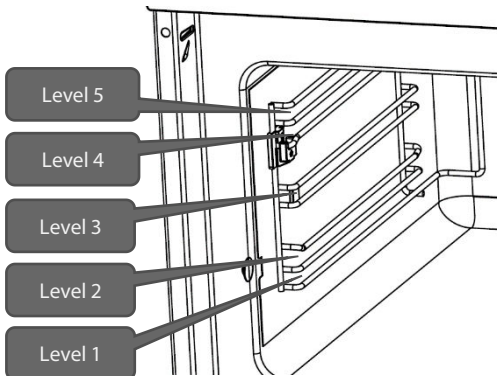
Do not place this tray in the oven when using the microwave function.



Baking tray – Glass tray

When using the microwave function, only the glass tray is suitable to place in the oven.

Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.

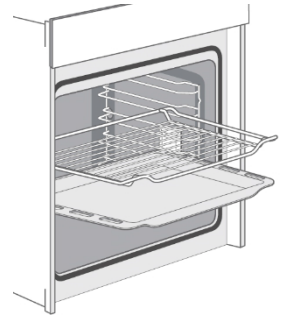


When cooking, you can insert the tray or rack between the two guide rods.

### NOTE :

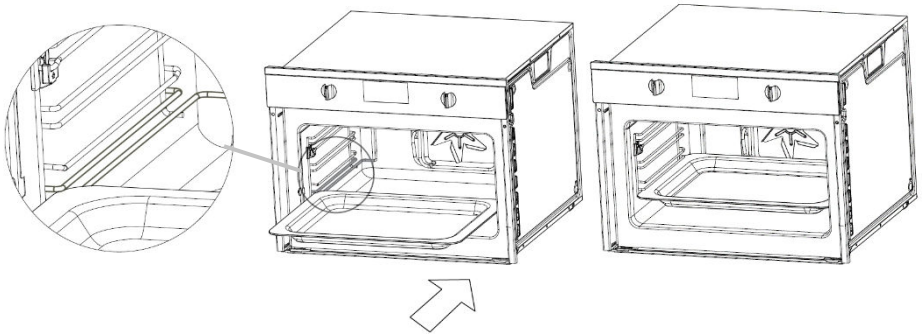
Always insert the tray or rack fully into the cooking compartment so that they do not touch the appliance door.

The grill rack and enamel tray can be inserted in the oven at 5 different levels.  
Hold the rack or tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame.



### Inserting the glass tray

In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side guides (Level 1). Push the glass tray along the lowest guide rods until it is in place.

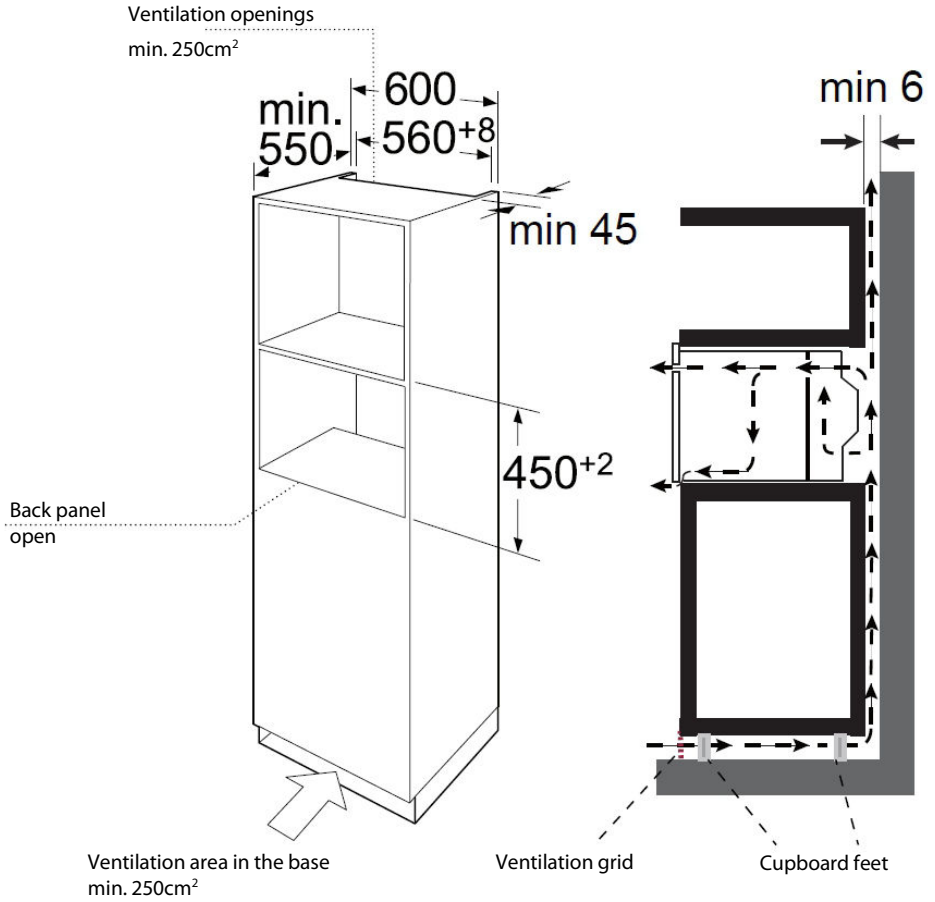


## INSTALLATION

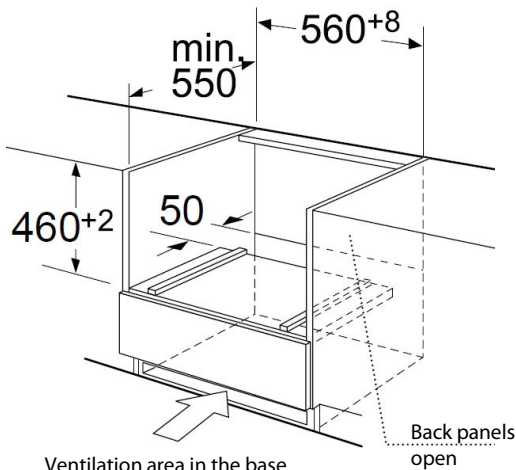
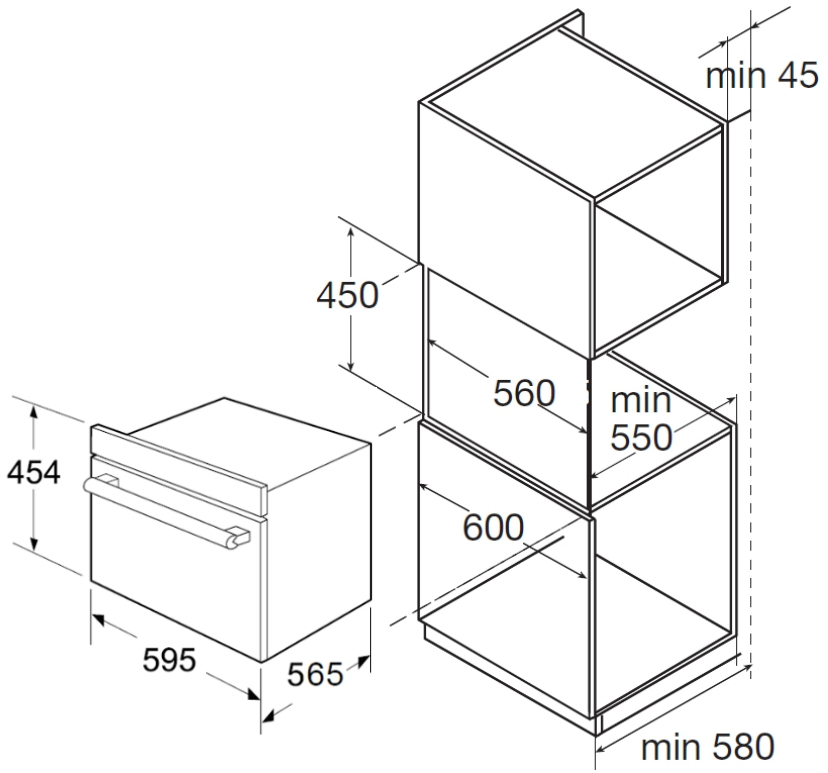
---

- This oven is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This oven is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the back panel of the oven.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250cm<sup>2</sup>. To achieve this, cut the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this oven can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The cabinet into which the oven fitted must be heat-resistant up to 90°C.
- Installation height should not be less than 850mm.

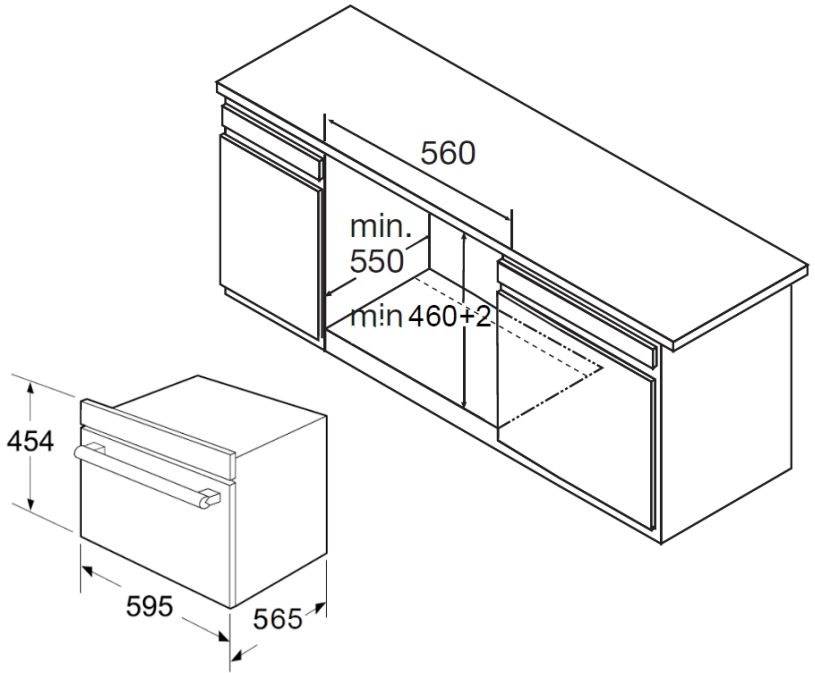
**Installation dimensions (measurements in mm)**



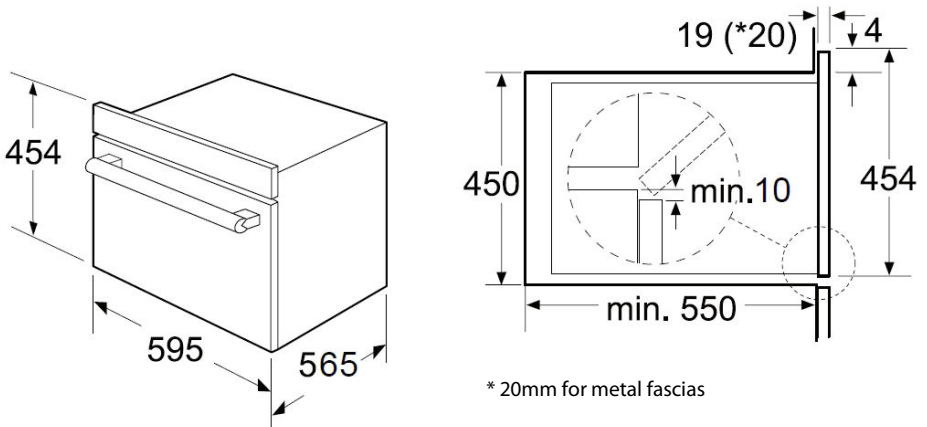
**NOTE :** There should be gap above the oven.



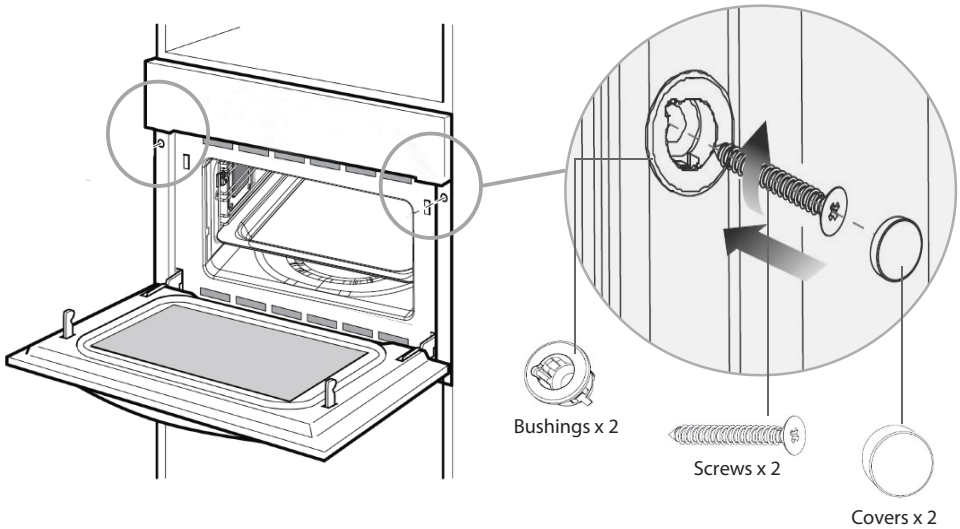
Ventilation area in the base  
min. 250cm<sup>2</sup>



**Oven overall dimensions (measurements in mm)**



## Mounting the oven in the cabinet



1. Carefully push the oven into the cabinet, making sure that it is in the centre.
2. Insert the bushings into the holes on the oven front.
3. Secure the oven to the cabinet using the screws.  
CAUTION : Do not over tighten the screws to avoid damage to the oven housing. Use a screwdriver only!
4. Cover the bushings with the covers.

## Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.



## OPERATION

### Before using the appliance for the first time

Before using the appliance for the first time, please set the clock, clean the cooking compartment and accessories.




### Setting the clock

1. In waiting state, touch  to enter clock setting mode.
  - The display will show "00:00" and the hour digits will flash.

2. Turn the selection knob to set the hours.
  - The input value should be within 0 – 23.
3. Touch  to confirm setting.
  - The minute digits will flash.
4. Turn the selection knob to set the minutes.
  - The input value should be within 0 – 59.
5. Touch  to confirm setting. “:” will flash on the display.
  - The time is set, and the appliance will enter waiting state.

### Cleaning the cooking compartment

To remove the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when it is empty and with the oven door closed.




1. In waiting state, turn the function knob until the display shows .
  - The display will show the default temperature of this type of heating.
2. Turn the selection knob to set the temperature to 250°C.
3. Touch  to enter cooking time setting mode. “00:00” will flash.
4. Turn the selection knob to set the cooking time to 60 minutes.
5. Touch  and the oven will heat up.
6. After 60 minutes, wait until the cooking compartment has cooled down.
7. Wipe the surfaces in the cooking compartment with a soft wet cloth. Dry the cooking compartment.

### Cleaning the accessories

Clean the accessories thoroughly with a soft dish cloth in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.


### Setting the type of heating and temperature

Example:  Radiant Grilling at 200°C for 25 minutes.


1. In waiting state, turn the function knob until the display shows .
2. Turn the selection knob to set the temperature to 200°C.
3. Touch  to enter cooking time setting mode. “00:00” will flash.
4. Turn the selection knob to set the cooking time to 25 minutes.
5. Touch  and the oven will heat up.


### Opening the oven door during operation

If you open the oven door during operation, operation is interrupted. Close the oven door and touch

 to resume operation.


### Pausing operation

Touch  and the operation is paused.

Touch  again and the operation continues.


### Changing the cooking time

This can be done at any time.

Touch  repeatedly until the cooking time flashes and then turn the selection knob to change the cooking time.


### Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch  repeatedly until the temperature flashes and then turn the selection knob to change the temperature.

### Cancelling the operation









This can be done at any time.

Touch  to enter the waiting state.







## Rapid preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly. Rapid Preheating is available for the following types of heating :


	Conventional		Double grill + Fan
	Convection		Double grilling
	Conventional + Fan		Pizza
	Radiant grilling		Lower heating element

To ensure an even cooking result, only put your food in the oven when the preheating process is complete.

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch 
  - The display will show the symbol .
3. The oven begins to heat up.
4. When the preheating process is complete, the oven will beep.
  - The symbol  will flash on the display.
5. Place your dish in the oven.

**NOTE :** Only when you hear a signal and the preheating symbol  is flashing, you can open the door and put food in the oven.

### Cancelling the rapid preheating

When setting this function, touch  to cancel the function.

During rapid preheating, touch  to cancel the function.



## Microwave

---

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. The microwave can be used on its own, or in combination with a type of heating.

### Cookware

To ensure that your food is heated and the appliance is not damaged, only use cookware that is suitable for microwaves.

#### Suitable cookware

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain or heat-resistant plastic is suitable. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

#### Unsuitable cookware

Metal cookware is not suitable.

Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

#### Caution!

Creation of sparks : Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Sparks could damage the glass on the inside of the door.

### Cookware test

Never switch on the microwave unless there is food inside.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.


In this case, stop the test.

### Setting the microwave

To achieve optimum results with the microwave, always insert the glass tray at shelf position level 1.



Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes



1. In waiting state, touch  to enter microwave function.
  - The default microwave power 900W will appear and the default cooking time will flash.
2. Turn the selection knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
  - The time increments are as follows :
    - 0-1 min : 5 seconds
    - 1-3 min : 10 seconds
    - 3-15 min : 30 seconds

15-60 min : 1 minute

60-90 min : 5 minutes

3. Touch  to activate the microwave power. Turn the selection knob to adjust the microwave power to 300W.
4. Touch  to start microwave cooking.
  - The cooking time will start counting down.
5. When the cooking time has elapsed, the oven will beep.

### Microwave power settings

Below is a list of the power levels that can be selected.

Power	Used for	Maximum cooking time
100W	Defrosting delicate foods Defrosting irregularly shaped foods Softening ice cream Allowing dough to rise	1 hr 30 mins
300W	Defrosting foods Melting chocolate and butter	1 hr 30 mins
500W	Heating and cooking food	1 hr 30 mins
700W	Reheating Cooking mushrooms, shellfish cooking dishes containing eggs and cheese	1 hr 30 mins
900W	Heating liquids, reheating Cooking chicken, fish, vegetables	30 mins

### Opening the oven door during operation

If you open the oven door during operation, operation is interrupted. Close the oven door and touch



to resume operation.

**NOTE :** If you open the oven door during cooking, the fan may continue to run.

### Changing the cooking time

This can be done at any time.




Touch  and then turn the selection knob to change the cooking time.

### Changing the microwave power setting


This can be done at any time.




Touch  and then turn the selection knob to change the microwave power setting.

### Pausing operation




Touch  and the operation is paused.



Touch  again and the operation continues.

### Cancelling the operation

This can be done at any time.

Touch  to enter the waiting state.

## Setting the microwave combined with a type of heating

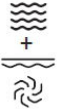
There are 3 types of heating suitable for combining with the microwave.

Suitable types of heating



Microwave + Convection

Use this function to cook meals quickly.





Microwave +  
Double grill + Fan







Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.



Microwave + Pizza

Use this function to roast big pieces of meat, pizza, etc.

**Example :**  +  Microwave + Pizza function with 500W and 190°C for 17 minutes.

1. In waiting state, touch . The display will show the microwave symbol.
2. Turn the function knob until the display shows .
  - The display will show the default temperature and microwave power is flashing.
3. Touch .
  - The default cooking time will flash.
4. Turn the selection knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch  to confirm.
  - The default temperature will flash.
6. Turn the selection knob to set the temperature to 190°C.
7. Touch . The default microwave power will flash.
8. Turn the selection knob to set the microwave power to 500W.
9. Touch  to start cooking.
  - The cooking time will start counting down.
10. When the cooking time has elapsed, the oven will beep.


### Opening the oven door during operation


If you open the oven door during operation, operation is interrupted. Close the oven door and touch



to resume operation.


### Pausing operation

Touch  and the operation is paused.

Touch  again and the operation continues.


## Changing the cooking time

This can be done at any time.

Touch  repeatedly until the cooking time flashes and then turn the selection knob to change the cooking time.


## Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Touch  and then turn the selection knob to change the microwave power setting.


## Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch  repeatedly until the temperature flashes and then turn the selection knob to change the temperature.

## Cancelling the operation



This can be done at any time.

Touch  to enter the waiting state.




## Kitchen timer

---

1. In waiting state, touch  to enter kitchen timer setting.
  - "00:00min" will flash.
2. Turn the selection knob to set the time.
3. Touch  to start the timer.
4. When the time has elapsed, the oven will beep.

## Cancelling the kitchen timer

Touch  to cancel the timer.








## Setting the pre-set cooking

---

Your oven can be programmed to preset the cooking end time and duration.

**NOTE:** Before setting the pre-set cooking, the clock must be set.



1. In waiting state, touch .
  - The display will show the symbol  and the hour digits will flash.
2. Turn the selection knob to set the hours.
  - The input values should be within 0 – 23.
3. Touch  to confirm.
  - The minute digits will flash.
4. Turn the selection knob to set the minutes.

- The input values should be within 0 – 59.
5. Touch  to finish the pre-set time setting.
  6. Set the type of heating and temperature.
  7. Touch .
  8. When the pre-set time has elapsed, the oven will beep. The oven will start cooking.

**NOTE:** Kitchen timer cannot be set after the pre-set cooking is set.


## Defrosting programs

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and fish.


1. In waiting state, touch  once to enter the defrost function.
  - The first program number will flash on the display.
2. Turn the selection knob to select the program number.
3. Touch .
4. Turn the selection knob to set the weight. The display will show the cooking time.

Program	Food to be defrosted	Weight range in kg
d 01	Meat	0.10 – 1.50
d 02	Poultry	0.10 – 1.50
d 03	fish	0.10 – 0.80

During defrosting, place the food on the glass tray.

5. Touch  to start defrosting.
  - The cooking time will start counting down.

**NOTE:** For best results during defrosting the food in the oven will need to be turned.

When you hear 3 beeps, open the door and turn the food over. Close the door and touch  to continue defrosting.

### Tips:

#### ▪ **Preparing food**

Use food that has been frozen at -18°C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the program.

#### ▪ **Liquid will be produced when defrosting meat or poultry.**

Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

#### ▪ **Ovenware**

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

#### ▪ **Resting time**

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.






## Automatic programs

The automatic programs enable you to prepare food very easily. You select the program and enter the weight of your food. The automatic program makes the optimum setting. You can choose from 13 programs.

Always place the food in the cold cooking compartment.



### Setting a program

1. In waiting state, touch  twice to enter the auto menu function.
  - The first program number will flash on the display.
2. Turn the selection knob to select the program.
3. Touch .
4. Turn the selection knob to set the weight. The display will show the cooking time.
5. Touch  to start operation.
  - The cooking time will start counting down.
6. When the program has ended, the oven will beep. The oven will stop heating.

Program	Food	Weight (g)
P 01**	Fresh vegetables	200
		400
		600
P 02**	Potatoes peeled / cooked	240
		480
		720
P 03	Baked potatoes	450
P 04	Chicken pieces (frozen)	1000
		450
P 05*	Cake	400
		500
		600
P 06*	Apple pie	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Reheat soup	400
		600
		250
P 09**	Reheat plate	350
		100
		200
P 10**	Reheat sauce / stew	300
		200
		400
P 11	Frozen pizza	600
		400
		200
P 12*	Frozen oven chips	300

		400
		500
P 13	Lasagna	1600


#### NOTES :

- The programs with a \* are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol  will be displayed. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol  will flash.
- The programs with \*\* only use the microwave function.

#### Changing the program

Once you have started the program, the program number and weight cannot be changed.

#### Cancelling the program

Touch  to cancel operation.

#### Changing the cooking time



If using automatic programs, you cannot change the cooking time.





#### Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally. The oven will not react to any settings.

#### Activating the childproof lock

In waiting state, touch and hold  for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the display will show the symbol .

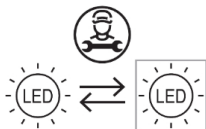
#### Deactivating the childproof lock

In locked state, touch and hold  for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the symbol  will disappear from the display.




#### Interior lighting

When you open the oven door, the interior lighting switches on.



This product contains a light source of energy efficiency class G.

Replaceable (LED only) light source by a professional

You can touch  to activate or deactivate the internal lighting.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

**Turn the oven off and remove the power plug from the mains socket before cleaning.**



**Risk of electric shock !**

**Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.**



**Risk of burns !**

**Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.**

**To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use**

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the oven door,
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

**Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.**

Area	Cleaning
Stainless steel front	Hot soapy water : Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for

	<b>cleaning.</b>
<b>Plastic front</b>	<b>Hot soapy water :</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
<b>Door panels</b>	<b>Glass cleaner :</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
<b>Door seal</b>	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth. Do not scour.
<b>Cooking compartment</b>	<b>Hot soapy water or a vinegar solution :</b> Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
<b>Accessories (Grill rack, enamel tray and glass tray)</b>	<b>Hot soapy water :</b> Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless-steel scouring pad.

**Notes :**

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water.

Place a plastic spoon into the container as well, to prevent delayed boiling.

Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.



## Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.

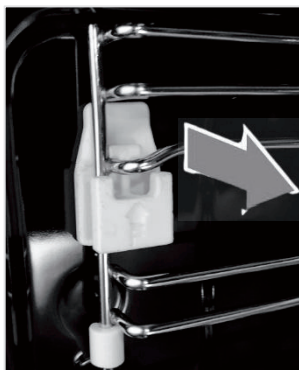
## Detaching and refitting the rails



**Warning – Risk of burns !**

The rails become very hot. Never touch the hot rails.  
Always allow the appliance to cool down.

### ■ Detaching the rails



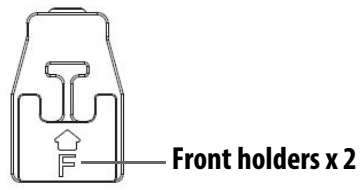
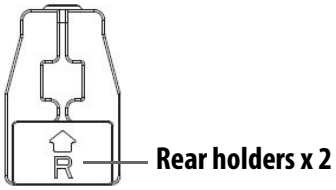
**Push the rails up and forwards to detach them.**

Clean the rails in warm soapy water with a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush. Rinse and dry thoroughly before replacing.

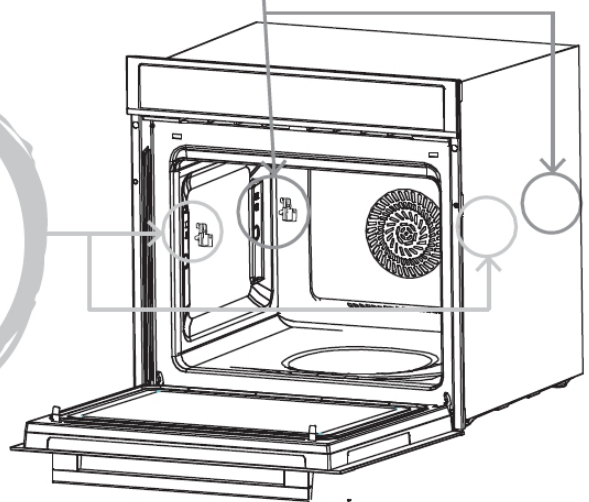
### ■ Inserting the rail holders

If the rail holders fall out when you remove the rails, they must be re-inserted.

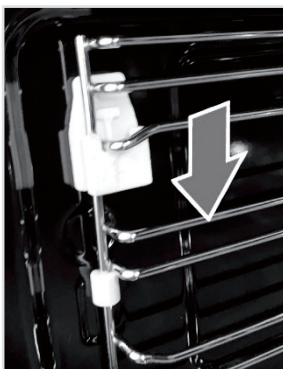
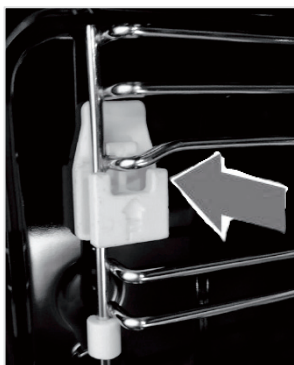
The holders at the front differ from those at the rear.



Attach the front and rear holders into the upper holes, and push them into the lower holes.



## ■ Attaching the rails



**Insert the rails and push them downwards.**

## SPECIFICATIONS

---

Rated voltage and frequency :	230V~ 50Hz
Maximum input power :	3000W
Rated input power (Microwave) :	1650W
Rated output power (Microwave) :	900W
Rated input power (Grill) :	2200W
Rated input power (Convection) :	1700W
Microwave frequency:	2450MHz

Thomson and the Thomson logo are trademarks of Technicolor (S.A.) or its affiliates and are used under license by Ets Darty et Fils (S.A.).

## 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 apologize for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may

occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/03/2022

## Déclaration UE de Conformité N°862022032526

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

### Description du produit –

MICRO-ONDES ENCASTRABLE

*Product Description:*

BUILT-IN MICROWAVE

*Productbeschrijving:*

INBOUWMAGNETRON

*Descripción del producto:*

MICROONDAS EMPOTRABLE

*Descrição do produto:*

MICROONDAS INCORPORADO



### Marque –

THOMSON

*Brand /Merk /Marca:*

### Référence commerciale –

TBIC50BX

*Model number:*

*/Modelnummer / Numero de modelo /*

*Numero do modelo:*

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

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

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

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

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

**Reference number**

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

**Title**

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

**EMC:**

EN 55014-1:2017+A11:2020  
EN 55014-2:2015  
EN 55011:2016+A1:2017+A11:2020  
EN IEC 61000-3-2:2019  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

**LVD :**

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019  
EN 60335-2-25:2012+A1:2015+A2:2016  
EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020  
EN 62233:2008

**ErP :**

EN 50564:2011  
(EC) No 1275/2008  
(EU) No 801/2013  
(EU) 2016/2282

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

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

**Le responsable de cette déclaration est :**

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



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

Nom – Name : **Predrag Petricevic**

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



Place, Date / Lieu :

Ivry-sur-Seine, mars 16, 2022

DocuSigned by:

*Predrag Petricevic*

EA30F3FB6F314D0...