USER MANUAL

MICROWAVE OVEN



The illustration is a reference image, your device may differ.

Read this manual carefully and keep it for future reference.

AMW2701DGX

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy. WARNING: Liquids or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

1. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
2. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
3. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
4. 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.
5. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
6. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
7. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
8. 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.
9. The appliance must not be placed in a cabinet.
10. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

11. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.



CAUTION: HOT SURFACE

12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
13. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
14. Children shall not play with the appliance.
15. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
16. This appliance is intended to be used in household.
17. Do not directly put cold water into the glass plate after use. It needs to place the glass plate for at least 20 minutes, and then put it into the water to avoid cracking.
18. Group 2 Class B appliance

    Group 2 ISM equipment: group 2 contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

    Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.
19. This product internal light source LED light on < 60lm.

20. 15 min after plug in and no further operate, or end the work, the appliance goes into standby mode, and power measurement of standby mode did not exceed 0.8W.

INSTALLATION

1. Take out all the packing. If there is a safe film over the oven, tear it off before use. Check carefully for damage. If any, immediately notify dealer or send to the manufacturer's service center.
2. Microwave ovens must be placed under dry and non-corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.
3. To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 20 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm. the distance of the microwave to the ground should be at least 85 cm.
4. The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance, or noise may occur. The distance should be more than 5m.
5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.
6. The microwave oven must be operated with the door closed.
7. The microwave oven must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used freestanding.
8. As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke, It is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to place a cup of water in the cavity, setting at high power and operate for several times.

CLEANING

MICROWAVE OVEN CARE

⚠ CAUTION

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

⚠ WARNING

a. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. After cooling products. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
b. 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.
c. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
d. Do not remove the waveguide cover.
e. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, following 3 methods can get rid of them:

   1) Place several lemon slices in a cup, then heat with high micro power for 2-3 min.

   2) Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.

   3) Put some orange peel into oven, and then heat them with high micro power for 1 minute.
f. When the product is not used, it should be placed in dry and ventilated areas as well as possible.

⚠ WARNING

Details how to clean surfaces in contact with food:

After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built -up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.

TIPS FOR CLEANING

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:

Wipe the enclosure with a dampened soft cloth.

Door:

Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window.

Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter.

Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth.

Interior walls:

Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth.

Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed.

Turntable / Rotation ring / Rotation axis:

Wash with mild soap water.

Rinse with clean water and allow drying thoroughly.

¡WARNING! Remember to regularly clean the small interior mica plate placed on the right to prevent burning.

HOW TO CLEAN THE MICA PLATE

Turn off and unplug the microwave. Make sure the microwave is turned off and unplugged to avoid accidents.

Dampen a cloth or sponge with water. Do not use harsh chemicals or abrasive sponges, as they can damage the mica!

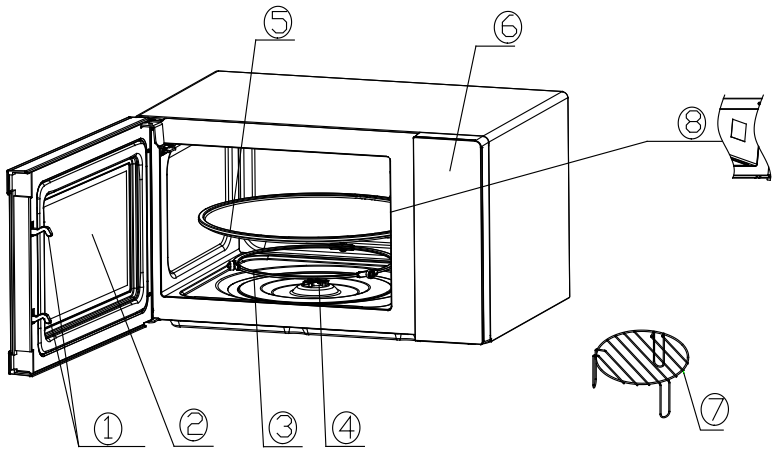
Wipe gently. Wipe the damp cloth or sponge over the mica to remove grease and dirt residue. Do not apply too much pressure to avoid damaging the material!

Dry. After wiping with the damp cloth, wipe the mica with a clean, completely dry cloth.

Note: A damaged mica can affect the operation of the microwave and be a safety risk.



PRODUCT INSTRUCTION



1) **Door lock**
Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate.

2) **Viewing window**
Allow user to see the cooking status.

3) **Rotating ring**

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

4) **Rotating axis**
The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate.

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

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

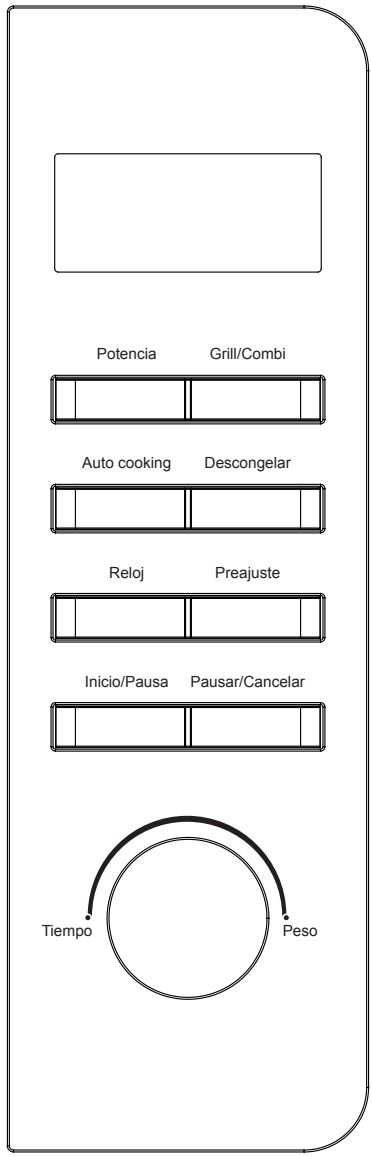
6) **Control panel**
See below in details (the control panel is subject to change without prior notice).

7) **Grill rack**
Use to place the roasting food.

8) **Waveguide cover**
It is inside the microwave oven, next to the wall of control panel.

⚠ WARNING
Never remove the waveguide cover

OPERATION OF CONTROL PANEL



1. BEFORE COOKING

The LED flashes 3 times when plugged in power supply. Then it flashes ":", prompting you to input the cooking menu and time.

2. TIME/WEIGHT KNOB

You can increase or decrease cooking time and weight during operation by turning **Time/Weight** button.

3. PAUSE/CANCEL

At the initial or input stage: press once to cancel input programs and resume initial stage.
During cooking: press once to stop oven operation, press twice to cancel cooking programs.

4. AUTO REMINDER

When your preset cooking procedure has finished, the LED Display will show **End** and three beeps sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press **Pause/Cancel** button once or open the door, the beep will sound at an interval of 3 minutes.

5. CLOCK SETTING

Clock button make it available for you to input current or preset time when ":" flashes onto LED display after plugged in, or try to skip it over to continue if unnecessary.

Example: to set 12:30		
	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes	**:**
2	Press **Clock** button once	**00:00**
3	Turn **Time/Weight** knob to set exact hours.	**12:00**
4	Press **Clock** button once again.	**12:00**
5	Turn **Time/Weight** knob to set exact minutes.	**12:30**
6	Press **Clock** button once again or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.	

6. MICROWAVE COOKING

This function uses for cooking and heating food. Press **Power** button, LED cycles to show 100P—80P—60P—40P—20P.

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

⚠ CAUTION

a. The max time which can be set is 60 minutes.

b. Never use the grill rack during microwave cooking.

c. Never operate the oven empty.

d. If you turn the food during operation, press the **Instant/Start** button once and the preset cooking procedure will continue.

e. If you intend to remove the food before the preset time, you must press Pause/Cancel button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

f. You may change the cooking time during cooking. And it is recommended turning the food halfway, after you turn the food. Press Instant/Start button once to continue.

g. At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.

Example: To cook at P80 for 10 minutes.		
	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes	**:**
2	Select the desired microwave power by pressing **Power** button consecutively	**80P**
3	Set cooking time by turning **Time/Weight** knob.	**10:00**
4	Press **Instant/Start** button to start and LED will count down to show running time.	

7. GRILL OR GRILL COMBINATION

This function is used for grill food, press this button, LED Display will cycle to show G-C1-C2.

G	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained.
C.1	Combination of grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time grilling
C.2	Combination of grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time grilling

⚠ CAUTION

In the mode of grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

Example: To grill food with C.2 cook menu for 10 minutes		
	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes	**:**
2	Press **Grill/Combi** button to select desired grill menu	**C.2**
3	Set cooking time by turning the **Time/Weight** knob	**10:00**
4	Press **Instant/Start** to start cooking	

8. DEFROST

This function is used to defrost food, Press **Defrost** button and the LED display will cycle to show d.1-d.2-d.3.

d.1	For defrosting meat, the weight range from 0.1 to 2.0 kg.
d.2	For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0kg.
d.3	For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9kg.

⚠ CAUTION

a. It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.

b. Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.

c. If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.

d. Microwave penetrates around 4cm into most food

e. Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

Example: To defrost 0.4kg poultry		
	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes	**:**
2	Press **Defrost** button to set the food kind.	**d.2**
3	Turn **Time/Weight** knob to set the defrost weight	**0.4**
4	Start cooking by pressing **Instant/Start**	
5	In half way during defrosting beep sounds will be heard to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food. Then close the door. Press **Instant/start** button again to continue defrosting	

9. AUTO COOKING

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flash colon, press the **Cook** button and LED will cycle to show A.1, A.2 …… A.8

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

Display	Kind	Method
A.1	**Popcorn**	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 85g. Popcorn prior to completing, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press **Pause/Cancel** button to stop the popping process
A.2	**Popcorn**	Same as A.1 except 100g weight
A.3	**Pizza**	Warm a piece of chilled pizza of 0.15kg
A.4	**Beverage**	Heating a cup of 250 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10℃ Use a big mouth cup and do not seal
A.5	**Beverage**	Heating a cup of 500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10℃. Use a big mouth cup and do not seal
A.6	**Potato**	Cooking the potato strips, cut into 5mm width and height, length. Total weight is about 0.45kg. Place the strips on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss
A.7	**Potato**	Same as A.6 except the weight of potato strips is about 0.65kg
A.8	**Fish**	Suitable for steaming a fish of 0.45kg. After the fish washed and scales removed, make a slits on the skin of fish .Put the fish on a shallow dish of 22-27cm diameter sprinkle lightly with some ingredient and cover the dish with a thin film to prevent water loss. After cooking, stand for 2 minutes.

⚠ CAUTION

a. The temperature of food before cooking would be 20-25℃. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.

b. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

Example: Steam 0.45kg fish		
	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes	**:**
2	Press **Cook** button to set the cooking menu	**A.8**
3	Start cooking by pressing **Instant/Star**t button and LED will count down to show running time.	

10. AUTOMATIC STARTING (DELAYED FUNCTION)

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps:

- Setting the current clock;
- Setting the cooking menu and time

Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20		
	Steps	**Display**
1	After power-up, the colon flashes	**:**
1.1	Press **Clock** button	**00:00**
1.2	Set hours by turning **Time/Weight** knob	**12:00**
1.3	Press **Clock** button again to confirm hours	**12:00**
1.4	Set minutes by turning **Time/Weight** knob	**12:30**

1.5	Press **Clock** button once or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady.	**12:30**
2	Set the cooking menu and time	
2.1	Select cooking power by pressing **Power** button	**100P**
2.2	Turn **Time/Weight** knob to set cooking time	**9:30**
3	Press **Preset** button once to return to current clock**.**	
3.1	Set hours by turning **Time/Weight** knob	
3.2	Press **Preset** button again to confirm hours	
3.3	Set minutes by turning **Time/Weight** knob	**14:20**
4	Press **Preset** button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	
5	You may check the preset starting time by pressing **Preset** button.	

11. MULTI-SEQUENCE COOKING

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

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then grill for 9 minutes. This is 2 sequence setting.		
	Steps	**Display**
1	100P microwave for 3min	
1.1	Press **Power** button to select power level.	**100P**
1.2	Turn **Time/Weight** knob to set cooking time.	**3:00**
2	Grill for 9min	

2.1	Press **Grill/combi** button to select desired grill menu	**G**
2.2	Turn **Time/Weight** knob to set cooking time.	**9:00**
3	Start cooking by pressing **Instant/Start**	

⚠ CAUTION

a. When microwave power cooking is finished, microwave oven will begin grilling operation automatically.

b. Max 4 sequences can be set per time, repeat the steps.

12. CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

1) Set lock: Hold **Pause/Cancel** button about 3 seconds.

2) Cancel lock: Hold **Pause/Cancel** button about 3 seconds.

UTENSILS GUIDELINE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed. Recommend using ceramics, high-temperature resistant glass, and plastic containers that can withstand temperatures above 120℃.
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	The grill rack can only be used in grill, convection, air fry and combination mode.

Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

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

Cooking time length

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

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once

during cooking.
Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking

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

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

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

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

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

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

MAINTENANCE

SERVICING

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx.150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.

2. Does the oven lamp light?

3. Does the cooling fan work?

(Put your hand over the rear ventilation openings.)

4. Does the turntable rotate?

(The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)

5. Is the water inside the oven hot?

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.

SERVICING SAFEGUARDS

Caution: MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.

2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.

- Magnetron
- High voltage transformer
- High voltage capacitor
- High voltage diode
- High voltage fuse

The actual configuration in order to prevail in kind.

3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.

- Improper fitting of magnetron;

- Improper matching of door interlock, door hinge and door;
- Improper fitting of switch support;
- Door, door seal or enclosure has been damaged.

Correct Disposal of this product	
	This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Package Information	
	Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

MANUAL DE USUARIO

MICROONDAS



La ilustración es una imagen de referencia, su dispositivo puede ser diferente.

Lea este manual atentamente y consérvelo para futuras consultas.

AMW2701DGX

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no se debe utilizar el microondas hasta que haya sido reparado por una persona capacitada.

ADVERTENCIA: Es peligroso que cualquier persona que no esté capacitada realice cualquier operación de servicio o reparación que implique retirar cualquier cubierta que brinde protección contra la exposición a la energía de microondas. ADVERTENCIA: No se deben calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados, ya que pueden explotar.

1. Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en microondas.
2. No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.
3. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el microondas debido a la posibilidad de ignición.
4. El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
5. Si se observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas. El calentamiento de bebidas por microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
6. El contenido de los biberones y tarritos de comida para bebés debe removerse o agitarse y debe comprobarse la temperatura antes de consumirlos, para evitar quemaduras.
7. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en microondas.
8. No mantener el microondas limpio puede provocar el deterioro de este. A la superficie que podría afectar negativamente la

vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación peligrosa.

9. El aparato no debe colocarse en un armario.
10. Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los recipientes del aparato.
11. El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.

Advertencia: Cuando el aparato se utiliza en modo combinado, los niños sólo deben Utilice el microondas bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE

12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar un peligro.
13. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica.
14. Los niños no deben jugar con el aparato.
15. El aprendizaje y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
16. Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas.
17. No coloque agua fría directamente en la placa de vidrio después de su uso. Coloque la placa de vidrio durante al menos 20 minutos y luego póngala en el agua para evitar que se agriete.
18. Aparato doméstico de clase B del grupo 2

    Grupo 2 Equipos ISM: el grupo 2 contiene todos los equipos ISM en los que se genera y/o utiliza intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de material, y equipos de soldadura por

arco y por electroerosión.

Los equipos de clase B son equipos adecuados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de baja tensión que abastezca a edificios utilizados para fines domésticos.

19. Este producto tiene una fuente de luz LED interna de <60 lm.
20. Después de enchufar o dejar de funcionar el aparato, El producto pasa automáticamente al modo de espera, y el producto indica la información del tiempo de energía en espera ＜ 0.8W.

INSTALACIÓN

1. Saque todo el material de embalaje. Si hay una película protectora sobre el microondas, quítela antes de usarse. Revise cuidadosamente si hay daños. Si los hay, notifique inmediatamente al distribuidor o envíelo al centro de servicio del fabricante.
2. Los microondas deben colocarse en ambientes secos y no corrosivos, alejados del calor y la humedad, como quemadores de gas o tanques de agua.
3. Para garantizar una ventilación suficiente, la distancia de la parte posterior del microondas a la pared debe ser de al menos 20 cm, el lado de la pared debe ser de al menos 5 cm, la distancia libre sobre la superficie superior al menos 20 cm. La distancia del microondas al suelo debe ser de al menos 85 cm.
4. La posición del microondas debe ser tal que esté lejos del televisor, la radio o la antena, ya que pueden producirse perturbaciones en la imagen puede producirse ruido. La distancia debe ser superior a 5 m.
5. El aparato debe colocarse de manera que el enchufe sea accesible y debe garantizar una buena conexión a tierra en caso de fuga, ya que se puede formar un bucle de tierra para evitar descargas eléctricas.

6. El microondas debe utilizarse con la puerta cerrada.
7. El microondas no debe colocarse dentro de un armario. El microondas está diseñado para usarse de forma independiente. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico.
8. Como hay residuos de fabricación o aceite restante en la cavidad del microondas o el elemento calefactor, generalmente se percibe un olor, incluso un ligero humo. Es un caso normal y no se producirá después de varios usos. Mantenga la puerta o la ventana abiertas para garantizar una buena ventilación. Por lo tanto, se recomienda encarecidamente colocar una taza de agua en el microondas ajustándolo a alta potencia y haciéndolo funcionar varias veces.

LIMPIEZA

CUIDADO DEL MICROONDAS

⚠ CAUTION

El microondas debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los restos de comida.

⚠ WARNING

a. Retire el cable de alimentación del tomacorriente de pared antes de limpiarlo, después de enfriar los productos no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido durante su limpieza.
b. No mantener el microondas en buenas condiciones de limpieza puede provocar el deterioro de la superficie, lo que podría afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación peligrosa.
c. Nunca utilice detergentes fuertes, gasolina, polvos abrasivos o cepillos de metal para limpiar ninguna parte del aparato.
d. No retire la cubierta de la guía de ondas.
e. Cuando el microondas se ha utilizado durante mucho tiempo, pueden existir algunos olores extraños en el microondas. Los siguientes 3 métodos pueden deshacerse de ellos:
   1) Coloque varias rodajas de limón en una taza y luego

caliéntelas a fuego alto durante 2-3 minutos.

2) Coloque una taza de té rojo en el microondas y luego caliéntela a potencia micro alta.

3) Coloque algunas cáscaras de naranja en el microondas y luego caliéntelas a fuego alto durante 1 minuto.

f. Cuando el producto no se utilice, deberá colocarse en lugares secos y ventilados lo más posible.

⚠ WARNING

Detalla cómo limpiar superficies en contacto con alimentos:

Después de usar el aparato, limpie la cubierta de la guía de ondas con un paño húmedo y luego con un paño seco para eliminar las salpicaduras de comida y la grasa. La grasa acumulada puede sobrecalentarse y comenzar a generar humo o incendiarse.

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA

Detalles para la limpieza de sellos de puertas, cavidades y piezas adyacentes:

Exterior:

Limpie la carcasa con un paño suave humedecido.

Puerta:

Con un paño suave humedecido, limpie la puerta y la ventana.

Limpie los sellos de la puerta y las partes adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura.

Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido.

Paredes interiores:

Limpie las superficies interiores con un paño suave humedecido.

Limpie la cubierta de la guía de ondas para eliminar cualquier resto de comida salpicada.

Plato giratorio / Anillo de rotación / Eje de rotación:

Lavar con agua y jabón suave.

Enjuagar con agua limpia y dejar secar completamente.

¡AVISO! Recuerde limpiar, regularmente, la pequeña placa de mica interior colocada a la derecha, para evitar que se queme.

CÓMO LIMPIAR LA PLACA DE MICA

Apague y desenchufe el microondas. Asegúrese de que el microondas esté apagado y desenchufado para evitar accidentes.

Humedezca un paño o una esponja con agua. ¡No use productos químicos agresivos ni esponjas abrasivas, ya que pueden dañar la mica!

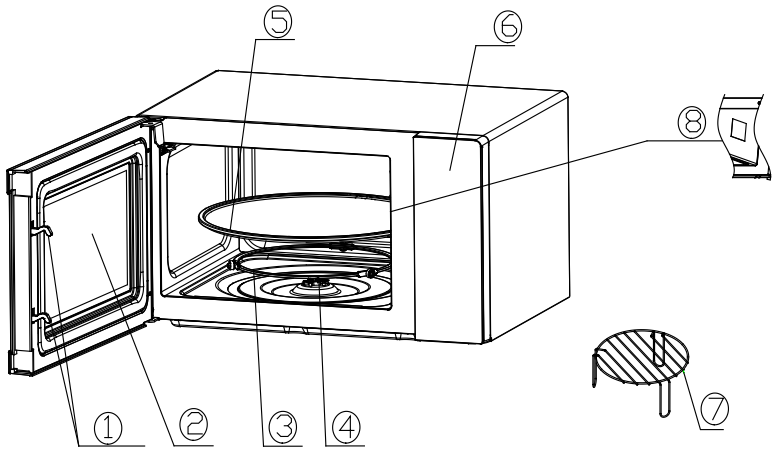
Limpie suavemente. Pase el paño o la esponja húmeda sobre la mica para quitar la grasa y restos de suciedad. ¡No ejerza demasiada presión para no dañar el material!

Seque. Después de haber pasado el paño húmedo, pase un paño limpio y totalmente seco, sobre la mica.

Nota: Una mica en mal estado puede afectar el funcionamiento del microondas y ser un riesgo de seguridad.



INSTRUCCIONES DE PRODUCTO



1) **Cerradura de puerta**
La puerta del microondas debe estar correctamente cerrada para que funcione.

2) **Ventana de visualización**
Permitir al usuario ver el estado de cocción.

3) **Anillo giratorio**
El plato giratorio de vidrio se asienta sobre sus ruedas; sostiene el plato giratorio y lo ayuda a equilibrarse cuando gira.

4) **Eje giratorio**
El plato giratorio de vidrio se asienta sobre el eje; el motor que se encuentra debajo impulsa el plato giratorio para que gire.

5) **Placa giratoria**
La comida se asienta sobre el plato giratorio, su rotación durante el funcionamiento ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme.

⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque primero el anillo giratorio. - Coloque el plato giratorio en el eje giratorio y asegúrese de que esté correctamente engranado.

6) **Panel de control**

Ver más abajo en detalle (el panel de control está sujeto a cambios sin previo aviso).

7) **Parrilla para parrilla**

Se utiliza para colocar los alimentos asados.

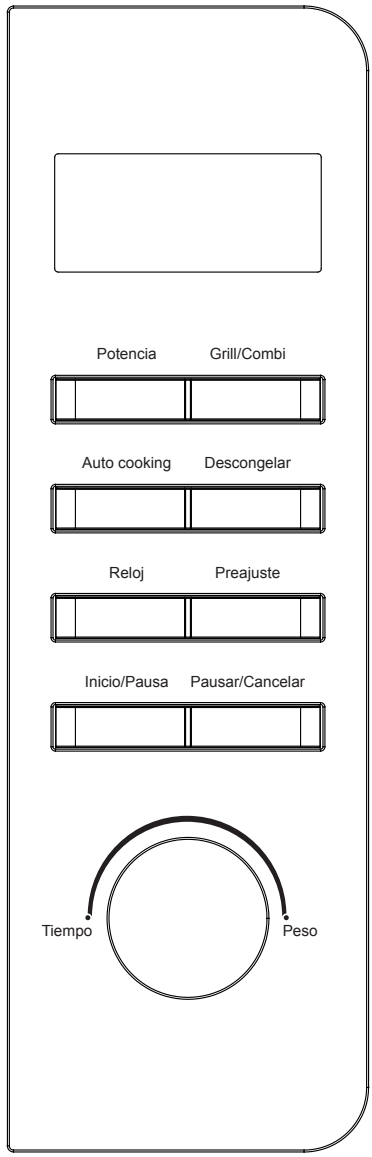
8) **Cubierta de guía de ondas**

Está dentro del microondas, al lado de la pared del panel de control.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca retire la cubierta de la guía de ondas

FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL



1. ANTES DE COCINAR
El LED parpadea 3 veces cuando se conecta a la fuente de alimentación. Luego parpadea ":", indicándote que ingreses el menú de cocción y el tiempo.

2. PERILLA DE TIEMPO/PESO
Puedes aumentar o disminuir el tiempo de cocción y el peso durante la operación girando la perilla Tiempo/Peso.

3. PAUSA/CANCELAR
En la etapa inicial o de ingreso: presiona una vez para cancelar los programas de entrada y volver a la etapa inicial.
Durante la cocción: presiona una vez para detener la operación del horno, presiona dos veces para cancelar los programas de cocción.

4. RECORDATORIO AUTOMÁTICO
Cuando el procedimiento de cocción preestablecido haya finalizado, la pantalla LED mostrará End y se escucharán tres pitidos para recordarte que debes sacar la comida. Si no presionas el botón Pausar/Cancelar una vez o abres la puerta, el pitido sonará a intervalos de 3 minutos.

5. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
El botón de reloj te permite ingresar o preestablecer la hora cuando el símbolo ":" parpadea en la pantalla LED después de enchufarlo, o puedes omitirlo para continuar si no es necesario.

Ejemplo: configurar 12:30		
	Pasos	**Pantalla**
1	Después del encendido, los dos puntos parpadean	**:**
2	Presiona el botón Reloj una vez	**00:00**
3	Gira la perilla de Tiempo/Peso para ajustar las horas exactas	**12:00**
4	Presiona nuevamente el botón Reloj	**12:00**
5	Gira la perilla de Tiempo/Peso para ajustar los minutos exactos	**12:30**
6	Presiona nuevamente el botón Reloj o espera 5 segundos, y los números comenzarán a avanzar de forma continua	

6. COCCIÓN EN MICROONDAS

Esta función se usa para cocinar y calentar alimentos. Presiona el botón **Potencia**, el LED ciclará mostrando **100P** → **80P** → **60P** → **40P** → **20**

Potencia	Descripción
Alta potencia	100% de potencia del microondas. Aplicable para una cocción rápida y completa.
Media-Alta potencia	80% de potencia del microondas. Aplicable para una cocción exprés media.
Potencia media	60% de potencia del microondas. Aplicable para cocinar al vapor los alimentos.
Media-Baja potencia	40% de potencia del microondas. Aplicable para descongelar alimentos.
Baja potencia	20% de potencia del microondas. Aplicable para descongelar alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

a. El tiempo máximo que se puede configurar es de 60 minutos.
b. Nunca utilices la rejilla para asar durante la cocción en microondas.
c. Nunca operes el horno vacío.
d. Si giras la comida durante la operación, presiona el botón Inicio/Pausa una vez y el procedimiento de cocción programado continuará.
e. Si deseas retirar la comida antes del tiempo preestablecido, debes presionar el botón Pausar/Cancelar una vez para borrar el procedimiento preestablecido y evitar una operación no deseada en el próximo uso.
f. Puedes cambiar el tiempo de cocción durante la operación. Se recomienda voltear la comida a la mitad del tiempo de cocción. Después de girar la comida, presiona el botón Inicio/Pausa una vez para continuar.
g. A la máxima potencia del microondas, el horno reducirá automáticamente la potencia después de un cierto tiempo de cocción para prolongar su vida útil.

Ejemplo: Cocinar a P80 durante 10 minutos.		
	Pasos	**Pantalla**
1	Después del encendido, los dos puntos parpadean	**:**
2	Selecciona la potencia deseada del microondas presionando el botón Potencia consecutivamente	**80P**
3	Configura el tiempo de cocción girando la perilla de Tiempo/Peso	**10:00**
4	Presiona el botón Inicio/Pausa para comenzar y el LED contará hacia atrás para mostrar el tiempo en ejecución	

7. PARRILLA O COMBINACIÓN DE PARRILLA

Esta función se utiliza para asar alimentos. Presiona este botón y la pantalla LED ciclará mostrando G → C1 → C2.

G	Parrilla, el elemento calefactor se activará durante el tiempo de operación. Es aplicable para carnes finas enrolladas, cerdo, salchichas y alitas de pollo, logrando un buen dorado..
C.1	Combinación de parrilla y cocción en microondas. 30% del tiempo con salida de microondas y 70% del tiempo con parrilla.
C.2	Combinación de parrilla y cocción en microondas. 55% del tiempo con salida de microondas y 45% del tiempo con parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN

En el modo de parrilla, todas las partes del horno, así como la rejilla y los recipientes de cocción, pueden calentarse mucho. Ten precaución al retirar cualquier elemento del horno. Usa agarraderas gruesas o guantes de horno para EVITAR QUEMADURAS.

Ejemplo: Asar alimentos con el menú de cocción C.2 durante 10 minutos		
	Pasos	**Pantalla**
1	Después del encendido, los dos puntos parpadean	**:**
2	Presiona el botón Grill/Combi para seleccionar el menú de parrilla deseado	**C.2**
3	Configura el tiempo de cocción girando la perilla de Tiempo/Peso	**10:00**
4	Presiona el botón Inicio/Pausa para comenzar la cocción	

8. DESCONGELACIÓN

Esta función se usa para descongelar alimentos. Presiona el botón Descongelar y la pantalla LED ciclará mostrando d.1 → d.2 → d.3.

d.1	For defrosting meat, the weight range from 0.1 to 2.0 kg.
d.2	For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0kg.
d.3	For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9kg.

⚠ PRECAUCIÓN

a. Es necesario voltear los alimentos durante la operación para obtener un efecto uniforme.
b. Generalmente, la descongelación requiere más tiempo que la cocción de los alimentos.
c. Si el alimento se puede cortar con un cuchillo, el proceso de descongelación se puede considerar completo.
d. Las microondas penetran aproximadamente 4 cm en la mayoría de los alimentos.
e. Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible; no se recomienda volver a congelarlos después de refrigerarlos.

Ejemplo: Descongelar 0.4 kg de aves de corral		
	Pasos	**Pantalla**
1	Después del encendido, los dos puntos parpadean	**:**
2	Presiona el botón Descongelar para seleccionar el tipo de alimento	**d.2**
3	Gira la perilla de Tiempo/Peso para establecer el peso de descongelación	**0.4**
4	Inicia la cocción presionando Inicio/Pausa	
5	A la mitad del proceso de descongelación, se escucharán pitidos para recordarte que debes voltear la comida. Abre la puerta, gira los alimentos y cierra la puerta. Luego, presiona el botón Inicio/Pausa nuevamente para continuar con la descongelación.	

9.COCCIÓN AUTOMÁTICA

El horno tiene un menú de cocción predeterminado para una operación sencilla. Cuando el LED parpadee con los dos puntos, presiona el botón **Cocción** y la pantalla LED ciclará mostrando **A.1, A.2 …… A.8.**

Selecciona el menú apropiado según el tipo y peso del alimento y sigue estrictamente las indicaciones de la tabla a continuación. De lo contrario, el resultado de la cocción podría verse afectado significativamente.

Pantalla	Tipo	Método
A.1	**Palomitas de maíz**	Adecuado para hacer estallar una bolsa de maíz disponible en el mercado, con un peso de 85 g. Antes de completar el proceso de cocción, si la velocidad de estallido se reduce a 1 vez cada 1-2 segundos, debes presionar el botón Pausar/Cancelar para detener el proceso.
A.2	**Palomitas de maíz**	Igual que A.1, excepto que el peso es de 100 g.
A.3	**Pizza**	Calienta una porción de pizza refrigerada de 0.15 kg.
A.4	**Bebida**	Calienta una taza de 250 ml de líquido. La temperatura inicial del líquido es de aproximadamente 5-10°C. Usa una taza grande y no la selles.
A.5	**Bebida**	Calienta una taza de 500 ml de líquido. La temperatura inicial del líquido es de aproximadamente 5-10°C. Usa una taza grande y no la selles.
A.6	**Papas**	Cocina tiras de papa cortadas en trozos de 5 mm de ancho, alto y largo. El peso total es de aproximadamente 0.45 kg. Coloca las tiras en un plato grande y cúbrelo con una película delgada para evitar la pérdida de agua.
A.7	**Papas**	Igual que A.6, excepto que el peso de las tiras de papa es de 0.65 kg.
A.8	**Pescado**	Adecuado para cocinar al vapor un pescado de 0.45 kg. Después de lavar el pescado y quitarle las escamas, haz cortes en la piel del pescado. Coloca el pescado en un plato poco profundo de 22-27 cm de diámetro, espolvorea ligeramente con algún ingrediente, y cubre el plato con una película delgada para evitar la pérdida de agua. Después de cocinar, deja reposar 2 minutos.

⚠ PRECAUCIÓN

a. La temperatura del alimento antes de la cocción debe ser de 20-25°C. Si la temperatura del alimento es más alta o más baja antes de la cocción, será necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
b. La temperatura, el peso y la forma del alimento influirán en gran medida en el efecto de cocción. Si se detecta alguna desviación en los factores indicados en el menú anterior, puedes ajustar el tiempo de cocción para obtener el mejor resultado.

Ejemplo: Cocinar al vapor un pescado de 0.45 kg		
	Pasos	**Pantalla**
1	Después del encendido, los dos puntos parpadean	**:**
2	Presiona el botón Auto cooking para seleccionar el menú de cocción	**A.8**
3	Inicia la cocción presionando el botón Inicio/ Pausa y el LED contará hacia atrás para mostrar el tiempo restante	

10. INICIO AUTOMÁTICO (FUNCIÓN DE RETRASO)

Si no deseas que el menú de cocción se inicie inmediatamente, puedes programar el menú de cocción y la hora, de modo que el menú preestablecido comience automáticamente a la hora establecida.
La configuración consistirá en 2 pasos:

- Configurar el reloj actual.
- Configurar el menú de cocción y la hora.

Ejemplo: Ahora son las 12:30, si deseas que el horno microondas inicie automáticamente la cocción con una potencia de microondas de 100P durante 9 minutos y 30 segundos a las 14:20.		
	Pasos	**Pantalla**
1	Después del encendido, los dos puntos parpadean	**:**
1.1	Presiona el botón Reloj	**00:00**
1.2	**Configura las horas girando la perilla de Tiempo/Peso**	**12:00**
1.3	Presiona nuevamente el botón Reloj para confirmar las horas	**12:00**
1.4	**Configura los minutos girando la perilla de Tiempo/ Peso**	**12:30**

1.5	Presiona el botón Reloj nuevamente o espera 5 segundos para que los números se estabilicen	**12:30**
2	Configurar el menú de cocción y la hora	
2.1	Selecciona la potencia de cocción presionando el botón Potencia	**100P**
2.2	Gira la perilla de Tiempo/Peso para ajustar el tiempo de cocción	**9:30**
3	Presiona el botón Preajuste una vez para volver al reloj actual	
3.1	Configura las horas girando la perilla de Tiempo/Peso	
3.2	Presiona el botón Preajuste nuevamente para confirmar las horas	
3.3	Configura los minutos girando la perilla de Tiempo/Peso	**14:20**
4	Presiona el botón Preajuste para confirmar el menú con inicio retardado. Ahora el programa ha sido activado y el menú comenzará a las 14:20.	
5	Puedes verificar la hora de inicio del preajuste presionando el botón Preajuste.	

11. COCCIÓN EN MÚLTIPLES SECUENCIAS

Para obtener el mejor resultado de cocción, algunas recetas requieren diferentes modos y tiempos de cocción. Puedes programar tu menú personalizado de la siguiente manera:

Ejemplo: Quieres cocinar alimentos con 100P de potencia de microondas durante 3 minutos, y luego asar a la parrilla durante 9 minutos. Esto es una configuración de 2 secuencias.		
	Pasos	**Pantalla**
1	Microondas a 100P durante 3 minutos	
1.1	Presiona el botón Potencia para seleccionar el nivel de potencia.	**100P**
1.2	Gira la perilla de Tiempo/Peso para ajustar el tiempo de cocción.	**3:00**
2	Parrilla durante 9 minutos	

2.1	Presiona el botón Grill/Combi para seleccionar el menú de parrilla deseado.	**G**
2.2	Gira la perilla de Tiempo/Peso para ajustar el tiempo de cocción.	**9:00**
3	Inicia la cocción presionando Inicio/Pausa	

⚠ PRECAUCIÓN

a. Cuando finaliza la cocción con potencia de microondas, el horno comenzará automáticamente la operación de parrilla.
b. Se pueden configurar un máximo de 4 secuencias por vez, repite los pasos según sea necesario.

12. FUNCIÓN DE BLOQUEO INFANTIL

Utiliza esta función para bloquear el panel de control cuando estés limpiando o para evitar que los niños usen el horno sin supervisión. En este modo, todos los botones quedan inoperativos.

Activar el bloqueo: Mantén presionado el botón Pausar/Cancelar durante aproximadamente 3 segundos.
Cancelar el bloqueo: Mantén presionado el botón Pausar/Cancelar durante aproximadamente 3 segundos.

GUÍA DE UTENSILIOS

Se recomienda encarecidamente utilizar recipientes que sean aptos y seguros para cocinar en microondas. En general, los recipientes que están hechos de cerámica, vidrio o plástico resistentes al calor son aptos para cocinar en microondas. Nunca utilice recipientes de metal para cocinar en microondas o en combinación, ya que es probable que se produzcan chispas. Puede consultar la siguiente tabla como referencia.

Material de recipiente	Microonda	Grill	Combi	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	No utilice nunca cer á mica decorada con bordes met á licos o esmaltada. Recomiende el uso de cer á mica, vidrio resistente a altas temperaturas y recipientes de pl á stico que puedan soportar temperaturas superiores a 120℃.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No se puede utilizar para cocinar en microondas durante mucho tiempo
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	
Película de plástico	Sí	No	No	No debe utilizarse para cocinar carne o chuletas, ya que el exceso de temperatura puede dañar la película.
Parrilla	No	Sí	Sí	La parrilla sólo se puede utilizar en los modos grill, convecci ó n, air fryer y combinado.
Contenedor de metal	No	No	No	La bandeja para hornear puede utilizarse en los modos grill, convección y freidora de aire.
laca	No	No	No	Es poco resistente al calor. No puede utilizarse para cocinar a alta temperatura.
Madera de bambú y papel	No	No	No	Poca resistencia al calor. No puede utilizarse para cocinar a altas temperaturas.

CONSEJOS DE RESERVA

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

Disposición de la comida

Coloque las partes más gruesas hacia el exterior del recipiente y las partes más delgadas hacia el centro y extiéndalas de manera uniforme. No las superponga, si es posible.

Duración del tiempo de cocción

Comience a cocinar con un tiempo de cocción corto, evalúelo una vez que se acabe el tiempo y extiéndalo según la necesidad real. Cocinar demasiado puede provocar humo y quemaduras.

Cocinar los alimentos de manera uniforme

Los alimentos como pollo, hamburguesas o filetes deben darse vuelta una vez durante la cocción. Dependiendo del tipo de alimento, si corresponde, revuélvalo desde afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción.

Dejar reposar durante un tiempo

Luego de transcurridos los tiempos de cocción, deje el alimento en el microondas por un tiempo adecuado, esto le permite completar su ciclo de cocción y enfriarlo de manera gradual.

Si la comida está lista

El color y la dureza de los alimentos ayudan a determinar si están listos, estos incluyen:

- Sale vapor de todas partes del alimento, no solo del borde.
- Las articulaciones de las aves de corral se pueden mover fácilmente.
- La carne de cerdo o de ave no muestra signos de sangre.
- El pescado es opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor.

Plato para dorar
Cuando utilice una fuente para dorar o un recipiente autocalentable, coloque siempre un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, debajo para evitar dañar el plato y el anillo giratorios.

Envoltório de plástico apto para microondas
Al cocinar alimentos con alto contenido de grasa, no permita que el envoltorio plástico entre en contacto con los alimentos, ya que podría derretirse.

Utensílios de cocina de plástico aptos para microondas
Es posible que algunos utensilios de cocina de plástico aptos para microondas no sean adecuados para cocinar alimentos con un alto contenido de grasa y azúcar. Además, no se debe exceder el tiempo de precalentamiento especificado en el manual de instrucciones del plato.

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

Por favor verifique lo siguiente antes de llamar al servicio técnico.

1. Coloque una taza de agua (aproximadamente 150 ml) en un vaso medidor dentro del microondas y cierre bien la puerta. La lámpara del microondas debería apagarse si la puerta está bien cerrada. Deje que el microondas funcione durante 1 minuto.

2. ¿Se enciende la lámpara del microondas?

3. ¿Funciona el ventilador de refrigeración?

(Coloca la mano sobre las aberturas de ventilación traseras).

4. ¿El plato giratorio gira?

(El plato giratorio puede girar en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario. Esto es bastante normal).

5. ¿Está caliente el agua dentro del microondas?

Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores es “NO”, verifique el tomacorriente de pared y el fusible en la caja del medidor.

Si tanto el enchufe de pared como el fusible funcionan correctamente, CONTACTE CON SU CENTRO DE SERVICIO HOMOLOGADO MÁS CERCANO.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO

Precaución: RADIACIÓN DE MICROONDAS

1. El capacitor de alto voltaje permanece cargado después de la desconexión; cortocircuite el terminal negativo del capacitor de alto voltaje al chasis del microondas (use un destornillador) para descargarlo antes de tocarlo.

2. Durante el mantenimiento, las piezas enumeradas a continuación pueden retirarse y dar acceso a potenciales anteriores. 250V a tierra.

● Magnetrón

● Transformador de alto voltaje

● Condensador de alto voltaje

● Diodo de alto voltaje

● Fusible de alto voltaje

La configuración real para prevalecer en especie.

3. Las siguientes condiciones pueden provocar una exposición indebida a las microondas durante el mantenimiento.

- Montaje inadecuado del magnetrón;
- Coincidencia incorrecta entre el enclavamiento de la puerta, la bisagra de la puerta y la puerta;
- Montaje inadecuado del soporte del interruptor;
- La puerta, el sello de la puerta o el gabinete están dañados.

Eliminación correcta de este producto	
	Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

Información del paquete	
	Los materiales de embalaje del producto están fabricados a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

MANUAL DO UTILIZADOR

MICROONDAS



A ilustração é uma imagem de referência, o seu dispositivo pode ser diferente.

Leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.

AMW2701DGX

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO: Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deverá ser utilizado até que seja reparado por uma pessoa qualificada.

AVISO: É perigoso para qualquer pessoa não treinada realizar qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção de qualquer tampa que forneça proteção contra a exposição à energia de micro-ondas. AVISO: Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.

1. Utilize apenas utensílios adequados para micro-ondas.
2. Os recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante a cozedura no micro-ondas.
3. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, monitorize o forno devido à possibilidade de ignição.
4. O micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupa e aquecer almofadas térmicas, chinelos, esponjas, panos húmidos e similares pode causar risco de ferimentos, ignição ou incêndio.
5. Se observar fumo, desligue ou desligue o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar as chamas. O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode causar uma fervura eruptiva retardada, pelo que se deve ter cuidado ao manusear o recipiente.
6. O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo para evitar queimaduras.
7. Os ovos com casca e os ovos inteiros cozidos não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento por micro-ondas.
8. A não manutenção da limpeza do forno pode provocar a sua deterioração. Para a superfície que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e, possivelmente, causar uma situação perigosa.
9. O aparelho não deve ser colocado num armário.

10. Deve ter-se cuidado para não deslocar o prato giratório ao retirar os recipientes do aparelho.
11. O aparelho não deve ser limpo com uma máquina de limpeza a vapor.

Aviso: Quando o aparelho for utilizado no modo combinado, as crianças só devem utilize o forno sob a supervisão de um adulto devido às temperaturas geradas.



CUIDADO: SUPERFÍCIE QUENTE

12. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por uma pessoa igualmente qualificada para evitar perigos.
13. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
14. As crianças não devem brincar com o dispositivo.
15. A aprendizagem e manutenção do utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
16. Este aparelho foi concebido para utilização em aplicações domésticas.

17. Não coloque água fria diretamente na placa de vidro após a utilização. Coloque a placa de vidro durante pelo menos 20 minutos e depois coloque na água para evitar fissuras.
18. Eletrodoméstica classe B grupo 2

    Equipamento ISM do Grupo 2: O Grupo 2 contém todos os equipamentos ISM em que a energia de radiofrequência é gerada intencionalmente e/ou utilizada sob a forma de radiação eletromagnética para o tratamento de materiais e equipamentos de soldadura por arco e EDM.

Os equipamentos de classe B são equipamentos adequados para utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos ligados diretamente a uma rede de alimentação de baixa tensão que alimenta edifícios utilizados para fins domésticos.

19. Este produto possui uma fonte de luz LED interna de <60 lm.
20. Depois de ligar ou interromper a operação, O produto entra automaticamente em modo de espera, e o produto indica a informação do tempo de energia em espera<0,8W.

INSTALAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem. Se houver uma película protetora no forno, retire-a antes de utilizar. Verifique cuidadosamente se existem danos. Se houver, avise imediatamente o revendedor ou envie-o para o centro de assistência do fabricante.
2. Os fornos micro-ondas devem ser colocados em ambientes secos e não corrosivos, longe do calor e da humidade, como queimadores de gás ou depósitos de água.
3. Para garantir ventilação suficiente, a distância entre a parte traseira do micro-ondas e a parede deve ser de pelo 20 cm, o lado da parede deve ter pelo menos 5 cm, a distância livre acima da superfície superior deve ser de pelo menos 20 cm. A distância do micro-ondas ao chão deve ser de, pelo menos, 85 cm.
4. A posição do forno deve ser tal que fique afastado da televisão, rádio ou antena, pois podem ocorrer perturbações na imagem poderá ocorrer ruído. A distância deve ser superior a 5 m.
5. O aparelho deve ser colocado de forma que a ficha fique acessível e deve garantir uma boa ligação à terra em caso de fuga, pois pode ser formado um circuito de terra para evitar choques elétricos.
6. O forno micro-ondas deve ser utilizado com a porta fechada.
7. O forno micro-ondas não deve ser colocado dentro de um

armário. O forno micro-ondas foi concebido para ser utilizado de forma independente. Esse aparelho esse pretendido apenas para uso doméstico.

8. Como existem resíduos de fabrico ou óleo remanescente na cavidade do forno ou no elemento de aquecimento, é geralmente percetível um odor, até mesmo um ligeiro fumo. É um caso normal e não ocorrerá após várias utilizações. Mantenha a porta ou a janela aberta para garantir uma boa ventilação. Por isso, é altamente recomendável colocar um copo de água no forno, colocando-o na potência alta e ligando-o várias vezes.

LIMPEZA

CUIDADOS COM O FORNO DE MICRO-ONDAS

⚠ CAUTION

O forno deve ser limpo periodicamente e todos os restos de comida removidos.

⚠ WARNING

a. Retire o cabo de alimentação da tomada antes de limpar, depois para arrefecer os produtos não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido durante a limpeza.
b. A não manutenção do forno limpo pode resultar na deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e, possivelmente, resultar numa situação perigosa.
c. Nunca utilize detergentes fortes, gasolina, pós abrasivos ou escovas metálicas para limpar qualquer parte do aparelho.
d. Não retire a tampa da guia de ondas.
e. Quando o forno micro-ondas tiver sido utilizado durante muito tempo, poderão surgir alguns odores estranhos no forno. Os três métodos seguintes podem eliminá-los:

   1) Coloque várias rodelas de limão numa chávena e aqueça em lume alto durante 2-3 minutos.

2) Coloque uma chávena de chá vermelho no forno e aqueça na potência micro alta.

3) Coloque algumas cascas de laranja no forno e aqueça em lume forte durante 1 minuto.

f. Quando o produto não é utilizado, deve ser colocado em locais secos e ventilados, tanto quanto possível.

⚠ WARNING

Detalha como limpar superfícies em contacto com alimentos:
Depois de utilizar o aparelho, limpe a tampa da guia de ondas com um pano húmido e, em seguida, com um pano seco para remover salpicos de comida e gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a deitar fumo ou a pegar fogo.

DICAS DE LIMPEZA

Detalhes para limpeza de vedantes de portas, cavidades e peças adjacentes:

Fora do país:

Limpe a caixa com um pano macio e húmido.

Porta:

Utilizando um pano macio e húmido, limpe a porta e a janela.

Limpe as vedações das portas e as peças adjacentes para remover quaisquer derrames ou salpicos.

Limpe o painel de controlo com um pano macio e ligeiramente húmido.

Paredes interiores:

Limpe as superfícies interiores com um pano macio e húmido.

Limpe a tampa da guia de ondas para remover qualquer alimento derramado.

Plataforma giratória/anel de rotação/eixo de rotação:

Lave com água e sabão neutro.

Enxague com água limpa e deixe secar completamente.

¡AVISO! Lembre-se de limpar regularmente a pequena placa

interior de mica à direita para evitar queimaduras.

COMO LIMPAR A PLACA DE MICA

Desligue e desligue o micro-ondas. Certifique-se de que o micro-ondas está desligado e desligado da tomada para evitar acidentes.

Humedeça um pano ou esponja com água. Não utilize produtos químicos fortes ou esponjas abrasivas, pois podem danificar a mica!

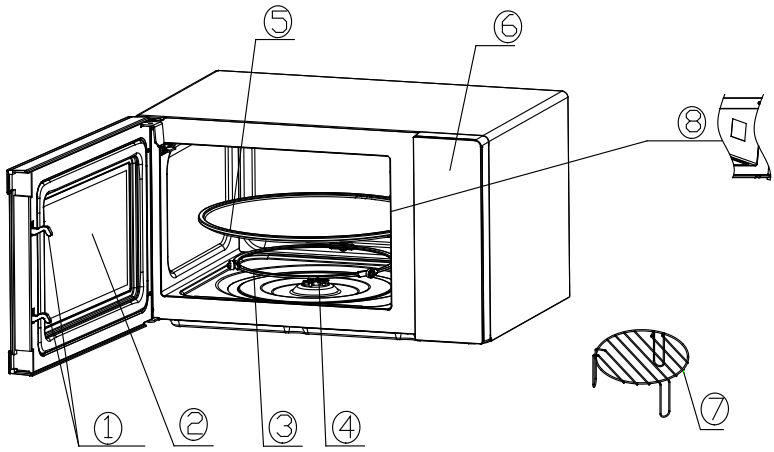
Limpe suavemente. Passe um pano húmido ou esponja sobre a mica para remover a gordura e a sujidade. Não aplique demasiada pressão para evitar danificar o material!

Seque. Depois de limpar o pano húmido, limpe a mica com um pano limpo e completamente seco.

Nota: Uma mica em mau estado pode afetar o funcionamento do micro-ondas e representar um risco de segurança.



INSTRUÇÕES DO PRODUTO



1) **fechadura da porta**
A porta do forno micro-ondas deve estar bem fechada para funcionar.

2) **Janela de visualização**
Permitir que o utilizador visualize o estado do cozimento.

3) **anel giratório**
A plataforma giratória de vidro assenta sobre rodas; suporta a plataforma giratória e ajuda-a a equilibrar-se enquanto gira.

4) **eixo rotativo**
A plataforma giratória de vidro está no eixo; O motor abaixo faz com que a plataforma giratória gire.

5) **Plataforma giratória**
Os alimentos ficam no prato giratório, a sua rotação durante o funcionamento ajuda a cozinhar os alimentos de forma uniforme.

⚠ CAUTION

- Coloque primeiro o anel rotativo. - Coloque o prato giratório no eixo giratório e certifique-se de que está bem encaixado.

6) **painel de controlo**

Veja abaixo em detalhe (o painel de controlo está sujeito a alterações sem aviso prévio).

7) **grelha**

É utilizado para colocar alimentos assados.

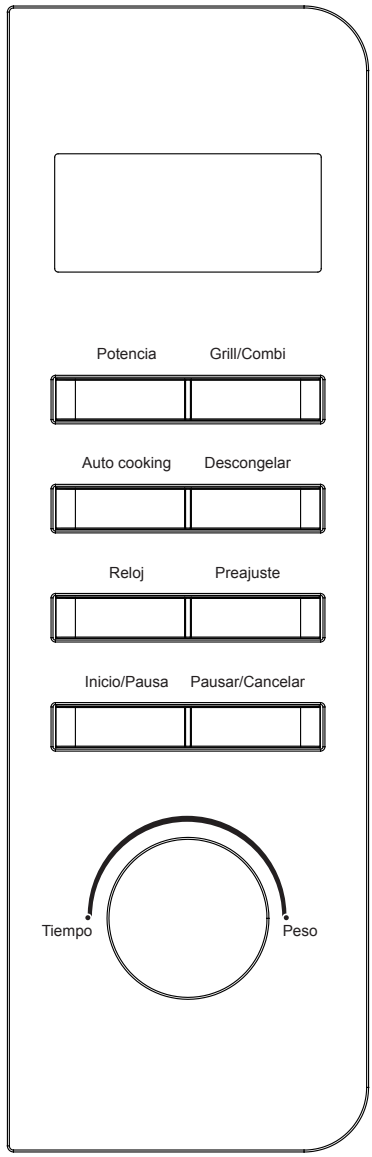
8) **Cobertura do guia de ondas**

Está dentro do forno micro-ondas, junto à parede do painel de controlo.

⚠ WARNING

Nunca retire a tampa da guia de ondas

OPERAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



1. ANTES DE COZINHAR

O LED pisca 3 vezes quando conectado à fonte de alimentação. Em seguida, ele pisca ":", solicitando que você insira o menu e o empo de cozimento.

2. BOTÃO DE TEMPO/PESO

Você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento e o peso durante a operação girando o botão Tempo/Peso.

3. PAUSA/CANCELAR

Na fase inicial ou de entrada: pressione uma vez para cancelar programas de entrada e retornar ao estágio inicial.

Durante o cozimento: pressione uma vez para interromper a operação do forno, pressione duas vezes para cancelar os programas de cozimento.

4. LEMBRETE AUTOMÁTICO

Quando o procedimento de cozimento programado for concluído, o visor de LED mostrará End e três bipes serão ouvidos para lembrá-lo de retirar a comida. Se você não pressionar o botão Pausa/Cancelar uma vez ou abrir a porta, o bipe soará a cada 3 minutos.

5. ONFIGURAÇÃO DO RELÓGIO

O botão do relógio permite inserir a hora atual ou o tempo predefinido quando ":" pisca no visor LED após ser conectado. Você pode tentar ignorá-lo para continuar, se desnecessário.

Exemplo: para ajustar 12:30		
	Passos	**Visor**
1	Após ligar, o dois-pontos pisca	**:**
2	Pressione o botão Clock uma vez	**00:00**
3	Gire o botão Tempo/Peso para ajustar as horas exatas.	**12:00**
4	Pressione o botão Clock novamente.	**12:00**
5	Gire o botão Tempo/Peso para ajustar os minutos exatos.	**12:30**
6	Pressione o botão Clock novamente ou espere 5 segundos, e os números ficarão fixos.	

6. COZIMENTO NO MICRO-ONDAS

Esta função é usada para cozinhar e aquecer alimentos. Pressione o botão Power, o LED irá alternar entre 100P—80P—60P—40P—20P.

Potência	**Descrição**
Alta potência	100% de potência do micro-ondas. Aplicável para cozimento rápido e completo.
Média-alta potência	80% de potência do micro-ondas. Aplicável para cozimento médio expresso.
Média potência	60% de potência do micro-ondas. Aplicável para cozimento a vapor.
Média-baixa potência	40% de potência do micro-ondas. Aplicável para descongelamento de alimentos.

⚠ CUIDADO

a. O tempo máximo que pode ser configurado é de 60 minutos.

b. Nunca use a grade de grelhar durante o cozimento no micro-ondas.

c. Nunca opere o forno vazio.

d. Se você virar o alimento durante a operação, pressione o botão **Instant/Start** uma vez e o procedimento de cozimento predefinido continuará.

e. Se você precisar remover o alimento antes do tempo predefinido, pressione o botão **Pause/Cancel** uma vez para limpar o procedimento programado e evitar operação involuntária no próximo uso.

f. Você pode alterar o tempo de cozimento durante o cozimento. Recomenda-se virar o alimento na metade do tempo, depois de virá-lo. Pressione o botão **Instant/Start** uma vez para continuar.

g. Na potência máxima do micro-ondas, o forno reduzirá automaticamente a potência após um determinado tempo de cozimento para prolongar sua vida útil.

Example: To cook at P80 for 10 minutes.		
	Passos	Visor
1	Após ligar, o dois-pontos pisca	:
2	Selecione a potência desejada do micro-ondas pressionando o botão Power consecutivamente	80P

3	Defina o tempo de cozimento girando o botão Tempo/Peso	10:00
4	Pressione o botão Instant/Start para iniciar e o LED contará regressivamente para mostrar o tempo de funcionamento.	

7. GRELHA OU COMBINAÇÃO DE GRELHA

Esta função é usada para grelhar alimentos. Pressione este botão e o visor LED alternará entre **G-C1-C2**.

G	Grelha: o elemento de aquecimento será energizado durante o tempo de operação. Aplicável para carnes finas enroladas, carne de porco, salsichas e asas de frango, pois proporciona uma boa coloração dourada.
C.1	Combinação de grelha e cozimento no micro-ondas: 30% do tempo com saída de micro-ondas e 70% do tempo grelhando.
C.2	Combinação de grelha e cozimento no micro-ondas: 55% do tempo com saída de micro-ondas e 45% do tempo grelhando.

⚠CUIDADO

No modo grelha, todas as partes do forno, bem como a grade e os recipientes de cozimento, podem ficar muito quentes. Tenha cuidado ao remover qualquer item do forno. Use pegadores grossos ou luvas térmicas para EVITAR QUEIMADURAS.

Exemplo: Para grelhar alimentos com o menu de cozimento C.2 por 10 minutos		
	Passos	**Visor**
1	Após ligar, o dois-pontos pisca	**:**
2	Pressione o botão Grill/Combi para selecionar o menu de grelha desejado	**C.2**

3	Defina o tempo de cozimento girando o botão Tempo/Peso	**10:00**
4	Pressione o botão Instant/Start para iniciar o cozimento.	

8. DESCONGELAMENTO

Esta função é usada para descongelar alimentos. Pressione o botão **Defrost** e o visor de LED alternará entre **d.1 - d.2 - d.3**.

d.1	Para descongelar carne, a faixa de peso varia de 0,1 a 2,0 kg.
d.2	Para descongelar aves, a faixa de peso varia de 0,2 a 3,0 kg.
d.3	Para descongelar frutos do mar, a faixa de peso varia de 0,1 a 0,9 kg.

⚠ CUIDADO

a. É necessário virar os alimentos durante a operação para obter um efeito uniforme.

b. Geralmente, o descongelamento leva **mais tempo** do que o cozimento dos alimentos.

c. Se o alimento puder ser cortado com uma faca, o processo de descongelamento pode ser considerado concluído.

d. As micro-ondas penetram cerca de **4 cm** na maioria dos alimentos.

e. Os alimentos descongelados devem ser consumidos o mais rápido possível. Não é recomendado **colocá-los de volta na geladeira** e congelá-los novamente.

Exemplo: Para descongelar 0,4 kg de aves		
	Passos	**Visor**
1	Após ligar, o dois-pontos pisca	**:**
2	Pressione o botão Descongelar para selecionar o ipo de alimento	**d.2**
3	Gire o botão Tempo/Peso para definir o peso de descongelamento	**0.4**
4	Inicie o cozimento pressionando Instant/Start	
5	Durante o processo de descongelamento, um bipe será ouvido na metade do tempo para lembrá-lo de virar o alimento. Abra a porta e vire o a imento, depois feche a porta. Pressione o botão Instant/Start novamente para continuar o descongelamento.	

9. OZIMENTO AUTOMÁTICO

O forno possui um menu de cozimento pré-definido para operação simplificada. Quando o LED piscar com dois pontos, pressione o botão **Cook**, e o LED alternará entre **A.1, A.2 …… A.8**.

Escolha o menu apropriado de acordo com o tipo e peso do alimento e siga rigorosamente as instruções da tabela abaixo. Caso contrário, o efeito do cozimento poderá ser significativamente afetado.

Visor	Tipo	Método
A.1	**Pipoca**	Adequado para estourar um saco de milho de 85g, disponível no mercado. Se a velocidade de estouro diminuir para 1 vez a cada 1-2 segundos, pressione o botão Pause/Cancel para interromper o processo.
A.2	**Pipoca**	Igual ao A.1, exceto pelo peso de 100g.
A.3	**Pizza**	Aqueça um pedaço de pizza resfriada de 0,15 kg.
A.4	**Bebida**	Aqueça uma xícara de 250 ml de líquido. A temperatura do líquido deve estar entre 5-10°C. Use uma xícara grande e não vede.
A.5	**Bebida**	Aqueça uma xícara de 500 ml de líquido. A temperatura do líquido deve estar entre 5-10°C. Use uma xícara grande e não vede.
A.6	**Batata**	Cozinhe tiras de batata cortadas em 5 mm de largura e altura. O peso total deve ser de aproximadamente 0,45 kg. Coloque as tiras em um prato grande e cubra com um filme fino para evitar a perda de água.
A.7	**Batata**	Igual ao A.6, exceto que o peso das tiras de batata é de aproximadamente 0,65 kg.
A.8	**Peixe**	Adequado para cozinhar no vapor um peixe de 0,45 kg. Após lavar e remover as escamas, faça cortes na pele do peixe. Coloque-o em um prato raso de 22-27 cm de diâmetro, polvilhe levemente com algum ingrediente e cubra com um filme fino para evitar a perda de água. Após o ozimento, deixe descansar por 2 minutos.

⚠ CUIDADO

a. A temperatura dos alimentos antes do cozimento deve estar entre 20-25°C. Se a temperatura dos alimentos antes do cozimento for maior ou menor, será necessário aumentar ou reduzir o tempo de cozimento.

b. A temperatura, o peso e o formato dos alimentos influenciam significativamente no efeito do cozimento. Se houver qualquer variação nos fatores mencionados no menu acima, você pode ajustar o tempo de cozimento para obter o melhor resultado.

Exemplo: Cozinhar no vapor um peixe de 0,45 kg		
	Passos	**Visor**
1	Após ligar, o dois-pontos pisca	**:**
2	Pressione o botão Cook para selecionar o menu de cozimento	**A.8**
3	**Inicie o cozimento pressionando o botão Instant/Start, e o LED fará a contagem regressiva para mostrar o tempo de cozimento.**	

10. I ÍCIO AUTOMÁTICO (FUNÇÃO DE ATRASO)

Se você não quiser que o menu inicie imediatamente, pode pré-configurar o menu de cozimento e o tempo, e o menu programado será iniciado automaticamente no horário definido.

A configuração consistirá em **2 etapas**:
- Configurar o relógio atual;
- Configurar o menu de cozimento e o tempo.

Exemplo: Agora são 12:30. Se você deseja que o forno de micro-ondas inicie automaticamente o cozimento com 100P de potência por 9 minutos e 30 segundos às 14:20, siga as etapas de configuração.		
	Passos	**Visor**
1	Após ligar, o dois-pontos pisca	**:**
1.1	Pressione o botão Clock	**00:00**
1.2	**Defina as horas girando o botão Tempo/Peso**	**12:00**
1.3	Pressione o botão Clock novamente para confirmar as horas	**12:00**
1.4	**Defina os minutos girando o botão Tempo/Peso**	**12:30**
1.5	Pressione o botão Clock uma vez ou aguarde 5 segundos para confirmar, e os números ficarão fixos	**12:30**
2	Defina o menu de cozimento e o tempo	
2.1	Selecione a potência do cozimento pressionando o botão Power	**100P**
2.2	Gire o botão Tempo/Peso para definir o tempo de cozimento	**9:30**
3	Pressione o botão Preset uma vez para retornar ao relógio atual	
3.1	Defina as horas girando o botão Tempo/Peso	
3.2	Pressione o botão Preset novamente para confirmar as horas	
3.3	Defina os minutos girando o botão Tempo/Peso	**14:20**
4	Pressione o botão Preset para confirmar o menu programado. Agora o programa foi ativado. O menu começará às 14:20.	
5	Você pode verificar o horário programado pressionando o botão Preset.	

11. COZIMENTO EM MÚLTIPLAS SEQUÊNCIAS

Para obter o melhor resultado de cozimento, algumas receitas exigem diferentes modos de cozimento e tempos. Você pode programar seu menu personalizado da seguinte maneira:

Exemplo: Você deseja cozinhar alimentos com 100P de potência no micro-ondas por 3 minutos e, em seguida, grelhar por 9 minutos. Isso configura um cozimento em duas sequências.		
	Passos	**Visor**
1	Micro-ondas a 100P por 3 minutos	
1.1	Pressione o botão Power para selecionar o nível de potência	**100P**
1.2	Gire o botão Tempo/Peso para definir o tempo de cozimento	**3:00**
2	Grelhar por 9 minutos	
2.1	Pressione o botão Grill/Combi para selecionar o menu de grelha desejado	**G**
2.2	Gire o botão Tempo/Peso para definir o tempo de cozimento	**9:00**
3	Inicie o cozimento pressionando Instant/Start	

⚠ CUIDADO

a. Quando o cozimento com potência de micro-ondas for concluído, o forno de micro-ondas iniciará automaticamente a operação de grelha.

b. No máximo 4 sequências podem ser configuradas por vez, repita os passos conforme necessário.

12. UNÇÃO DE BLOQUEIO INFANTIL

Use este recurso para bloquear o painel de controle durante a limpeza ou para evitar que crianças utilizem o forno sem supervisão. Todos os botões ficam inoperantes neste modo.

1) **Ativar bloqueio:** Mantenha pressionado o botão Pause/Cancel por cerca de 3 segundos.
2) **Desativar bloqueio:** Mantenha pressionado o botão Pause/Cancel por cerca de 3 segundos.

GUIA DE UTENSÍLIOS

É altamente recomendável utilizar recipientes adequados e seguros para cozinhar no micro-ondas. Em geral, os recipientes feitos de cerâmica, vidro ou plástico resistente ao calor são adequados para cozinhar no micro-ondas. Nunca utilize recipientes de metal para micro-ondas ou para cozinhar combinados, pois é provável que ocorram faíscas. Pode consultar a seguinte tabela para referência.

material tigela	Microondas	Grade	Combinado	Notas
Cerâmica resistente ao calor	Sim	Sim	Sim	Nunca utilize cerâmicas decoradas com bordos metálicos ou esmaltadas. Recomendamos a utilização de recipientes de cerâmica, vidro resistente a altas temperaturas e plástico que possam suportar temperaturas acima dos 120 ℃.
Plástico resistente ao calor	Sim	Não	Não	Não pode ser utilizado para cozinhar no microondas durante muito tempo
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim	
filme plástico	Sim	Não	Não	Não deve ser utilizado para cozinhar carnes ou costeletas, pois o excesso de temperatura pode danificar a película.
grelha	Não	Sim	Sim	A grelha só pode ser utilizada nos modos de grelhar, convecção, fritar ao ar livre e combinado.
recipiente metálico	Não	Não	Não	Não deve ser utilizado em forno de micro-ondas. As microondas não conseguem penetrar no metal.
laca	Não	Não	Não	Não é muito resistente ao calor. Não pode ser utilizado para cozinhar a altas temperaturas.
Madeira de bambu e papel	Não	Não	Não	Fraca resistência ao calor. Não pode ser utilizado para cozinhar a altas temperaturas.

DICAS DE RESERVA

Os seguintes fatores podem afetar o resultado da cozedura:

Arranjo alimentar
Coloque as partes mais grossas no exterior do recipiente e as partes mais finas no centro e espalhe-as uniformemente. Não os sobreponha, se possível.

Duração do tempo de cozedura
Comece a cozinhar com um tempo de cozedura curto, avalie quando o tempo termina e prolongue de acordo com a necessidade real. Cozinhar em demasia pode causar fumo e queimaduras.

Cozinhe os alimentos uniformemente
Alimentos como frango, hambúrgueres ou bifes devem ser virados uma vez durante a cozedura. Dependendo do tipo de alimento, se for o caso, mexa uma ou duas vezes do exterior para o centro do prato durante a cozedura.

Deixe repousar um pouco
Depois de decorridos os tempos de cozedura, deixe os alimentos no forno durante um tempo adequado, isto permite-lhes completar o seu ciclo de cozedura e arrefecer gradualmente.

Se a comida estiver pronta
A cor e a dureza dos alimentos ajudam a determinar se estão prontos, incluindo:

- O vapor vem de todas as partes do alimento, não apenas da borda.
- As articulações das aves podem mover-se facilmente.
- A carne de porco ou de aves não apresentam sinais de sangue.
- O peixe é opaco e pode ser facilmente cortado com um garfo.

Prato para dourar
Quando utilizar uma assadeira ou recipiente com autoaquecimento,

coloque sempre um isolador resistente ao calor, como um prato de porcelana, por baixo para evitar danificar o prato giratório e o anel.

Filme plástico próprio para micro-ondas

Ao cozinhar alimentos com alto teor de gordura, não deixe que o filme plástico entre em contacto com os alimentos, pois pode derreter.

Utensílios de cozinha em plástico adequados para micro-ondas

Algumas panelas de plástico adequadas para micro-ondas podem não ser adequadas para cozinhar alimentos ricos em gordura e açúcar. Além disso, não deve ser ultrapassado o tempo de pré-aquecimento especificado no manual de instruções do prato.

MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO

Verifique o seguinte antes de ligar para a assistência técnica.

1.º Coloque um copo de água (aproximadamente 150 ml) num copo de medição dentro do forno e feche bem a porta. A luz do forno deve apagar-se se a porta estiver bem fechada. Deixe o forno trabalhar durante 1 minuto.

2.º A luz do forno acende?

3. A ventoinha de refrigeração está a funcionar?

(Coloque a mão sobre as aberturas traseiras.)

4.º A plataforma giratória gira?

(O prato giratório pode rodar no sentido horário ou anti-horário. Isto é normal.)

5.º A água dentro do forno está quente?

Se a resposta a qualquer uma das perguntas acima for “NÃO”, verifique a tomada e o fusível na caixa do medidor.

Se a tomada e o fusível estiverem a funcionar corretamente, CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA APROVADO MAIS

PRÓXIMO.

MEDIDAS DE SEGURANÇA PARA A MANUTENÇÃO

Cuidado: RADIAÇÃO DE MICROONDAS

1. O condensador de alta tensão permanece carregado após a desconexão; faça um curto-circuito no terminal negativo do condensador de alta tensão no chassis do forno (utilize uma chave de fendas) para o descarregar antes de lhe tocar.

2. Durante a manutenção, as peças listadas abaixo poderão ser removidas e dar acesso aos potenciais anteriores. 250V à terra.

- Magnetrão
- Transformador de alta tensão
- Condensador de alta tensão
- Díodo de alta tensão
- Fusível de alta tensão

A configuração real prevalecerá em espécie.

3.As seguintes condições podem causar uma exposição indevida a micro-ondas durante a manutenção.

- Montagem inadequada do magnetrão;
- Correspondência incorreta entre encravamento, dobradiça e porta;
- Montagem inadequada do suporte da chave;
- A porta, a vedação da porta ou o armário estão danificados.

Eliminação correta deste produto	
	Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, recicle de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde adquiriu o produto. Podem recolher este produto para reciclagem ambientalmente segura.

Informações do pacote	
	Os materiais de embalagem dos produtos são fabricados a partir de materiais recicláveis de acordo com as nossas regulamentações ambientais nacionais. Não elimine os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outros resíduos. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.

aspes

MANUEL D'UTILISATION

FOUR À MICRO-ONDES



L'illustration est une image de référence, votre appareil peut différer

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour référence future.

AMW2701DGX

Uniquement pour usage domestique
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée.
AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des réparations ou un entretien impliquant le retrait de tout couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiquement fermés, car ils peuvent exploser.

1. Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
2. Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
3. Lors du chauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'incendie.
4. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des aliments ou des vêtements, ni pour chauffer des coussins chauffants, des chaussons, des éponges, des chiffons humides ou des objets similaires, car cela peut provoquer des blessures, une inflammation ou un incendie.

5. Si de la fumée est observée, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
Le chauffage des boissons au micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée et explosive, il faut donc faire preuve de prudence lors de la manipulation du récipient.
6. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou mélangé, et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.
7. Ne chauffez pas d'œufs dans leur coquille ni d'œufs durs entiers au micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage.
8. Un manque d'entretien et de nettoyage du four peut entraîner une détérioration de sa surface, ce qui affecterait sa durée de vie et pourrait provoquer une situation dangereuse.
9. L'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble.
10. Soyez prudent lors du retrait des récipients du micro-ondes afin de ne pas déplacer le plateau tournant.
11. Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

Avertissement : Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures élevées générées.



PRÉCAUTION : SURFACE CHAUDE

12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de manière similaire afin d'éviter tout risque.

13. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles en comprennent les risques.

14. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.

15. Le nettoyage et l’entretien par l’utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

16. Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

17. Ne placez pas directement le plateau en verre dans de l'eau froide après utilisation. Il doit être laissé à reposer pendant au moins 20 minutes avant d'être immergé dans l'eau afin d'éviter les fissures.

18. Appareil Groupe 2 Classe B

- **Équipement ISM du Groupe 2 :** Inclut tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux, ainsi que les équipements d'électroérosion et de soudage à l'arc.
- **Équipement Classe B :** Appareils adaptés à une utilisation dans des environnements domestiques et dans des établissements directement connectés à un réseau d'alimentation en basse tension destiné aux bâtiments à usage domestique.

19. Ce produit dispose d'une source de lumière LED interne avec une luminosité inférieure à 60 lm.

20. L'appareil bascule en mode veille après 15 minutes sans opération ou en fin d'utilisation. La puissance consommée en veille est inférieure ou égale à 0,8 W.

INSTALLATION

1. **Retirez tout l'emballage.** Si le four est recouvert d'un film protecteur, retirez-le avant utilisation. Vérifiez soigneusement s'il présente des dommages. En cas de problème, informez immédiatement le distributeur ou envoyez l'appareil au centre de service du fabricant.
2. Les fours à micro-ondes doivent être placés dans un environnement sec et non corrosif, à l'écart de la chaleur et de l'humidité, comme les brûleurs à gaz ou les réservoirs d'eau.
3. Pour assurer une ventilation adéquate, la distance entre l'arrière du micro-ondes et le mur doit être d'au moins **20 cm**, la distance latérale d'au moins **5 cm**, l'espace libre au-dessus d'au moins **20 cm**, et la distance entre le micro-ondes et le sol d'au moins **85 cm**.
4. Le four doit être placé loin des téléviseurs, radios ou antennes, car il pourrait causer des interférences d'image ou du bruit. La distance recommandée est de **plus de 5 mètres**.
5. L'appareil doit être positionné de manière à ce que la prise soit accessible et qu'il dispose d'une bonne mise à la terre afin d'éviter les chocs électriques en cas de fuite de courant.
6. Le four à micro-ondes doit toujours être utilisé avec la porte fermée.
7. Le micro-ondes ne doit pas être placé à l'intérieur d'un meuble, car il est conçu pour être utilisé en pose libre.
8. En raison de résidus de fabrication ou de traces d'huile à l'intérieur de la cavité du four ou sur l'élément chauffant, une odeur ou une légère fumée peuvent être perçues lors des premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra après plusieurs cycles d'utilisation. Laissez la porte ou une fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation. Il est recommandé de placer un verre d'eau à l'intérieur du micro-ondes, de le régler à puissance maximale et de le faire fonctionner plusieurs fois afin d'éliminer tout résidu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

⚠PRÉCAUTION

a. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout résidu alimentaire doit être éliminé.

⚠AVERTISSEMENT

a. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de nettoyer le four. Après que les aliments aient refroidi, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides lors du nettoyage.

b. Ne pas maintenir le four en bon état de propreté peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil et éventuellement créer une situation dangereuse.

c. N'utilisez pas de détergents agressifs, d'essence, de poudres abrasives ni de brosses métalliques pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.

d. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.

e. Lorsque le four à micro-ondes a été utilisé pendant une longue période, des odeurs inhabituelles peuvent apparaître à l'intérieur. Voici quelques méthodes pour les éliminer :

1. Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffez-les au micro-ondes à puissance maximale pendant **2 à 3 minutes**.
2. Placez une tasse de thé rouge dans le four, puis chauffez-la à puissance maximale.
3. Placez quelques écorces d'orange à l'intérieur du four, puis chauffez-les à puissance maximale pendant **1 minute**.

⚠ **AVERTISSEMENT**

a. Lorsque le produit n’est pas utilisé, il doit être rangé dans un endroit sec et bien ventilé autant que possible.

Conseils pour le nettoyage

Instructions pour nettoyer les joints de la porte, la cavité et les parties adjacentes :

Extérieur :

Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon doux légèrement humidifié.

Porte :

Avec un chiffon doux humidifié, nettoyez soigneusement la porte et la vitre.

Nettoyez les joints de la porte et les parties adjacentes afin d’éliminer tout résidu ou éclaboussure.

Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humidifié.

Parois intérieures :

Nettoyez les surfaces internes du four avec un chiffon doux humidifié.

Nettoyez le couvercle du guide d’ondes pour éliminer toute éclaboussure de nourriture.

Plateau tournant / Anneau de rotation / Axe de rotation :

(Le texte concernant ces éléments semble être incomplet dans l’image).

¡AVERTISSEMENT! N'oubliez pas de nettoyer régulièrement la petite plaque de mica intérieure à droite pour éviter de brûler.

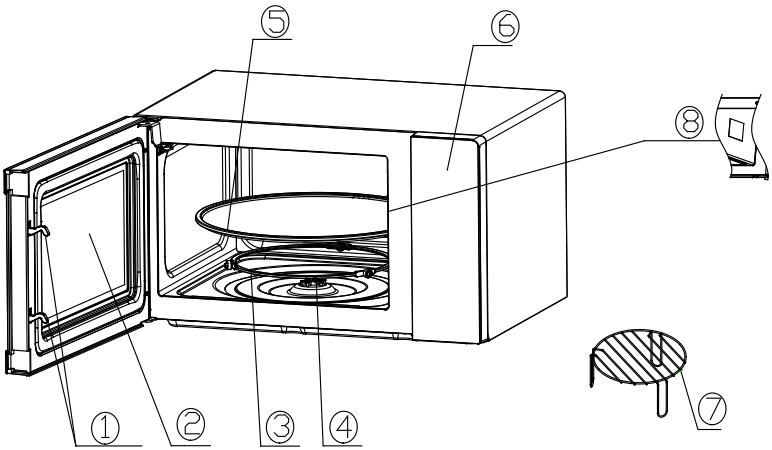
COMMENT NETTOYER LA PLAQUE DE MICA

1. **Éteignez et débranchez le micro-ondes.** Assurez-vous que le micro-ondes est éteint et débranché pour éviter les accidents.
2. **Humidifiez un chiffon ou une éponge avec de l'eau.** N'utilisez pas de produits chimiques agressifs ou d'éponges abrasives car ils pourraient endommager le mica!
3. **Essuyez doucement.** Essuyez le chiffon ou l'éponge humide sur le mica pour éliminer la graisse et la saleté. N'appliquez pas trop de pression pour ne pas endommager le matériau!
4. **Sécher.** Après avoir essuyé le chiffon humide, essuyez le mica avec un chiffon propre et parfaitement sec.

Remarque : Un mica en mauvais état peut affecter le fonctionnement du micro-ondes et constituer un risque pour la sécurité.



INSTRUCTIONS DU PRODUIT



1. **Fermeture de la porte**

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

2. **Fenêtre d'observation**

Permet à l'utilisateur d'observer l'état de la cuisson.

3. **Anneau de rotation**

Le plateau en verre repose sur ses roulettes ; cet anneau le soutient et aide à maintenir son équilibre pendant la rotation.

4. **Axe de rotation**

Le plateau en verre est placé sur l'axe ; le moteur situé en dessous l'entraîne pour qu'il tourne.

5. **Plateau tournant**

Les aliments sont placés sur le plateau tournant, dont la rotation pendant le fonctionnement permet une cuisson uniforme.

⚠PRÉCAUTION

Placez d'abord l'anneau de rotation.

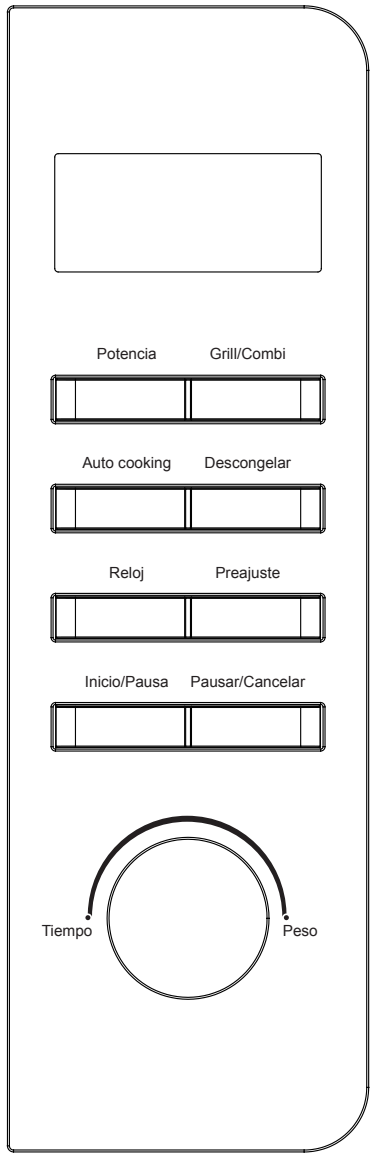
Installez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous qu'il est correctement enclenché.

6. **Panneau de commande**
   Voir les détails ci-dessous (le panneau de commande est sujet à des modifications sans préavis).
7. **Grille**
   Utilisée pour placer les aliments à griller.
8. **Couvercle du guide d'ondes**
   Situé à l'intérieur du four à micro-ondes, contre la paroi du **panneau de commande**.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Ne retirez jamais le couvercle du guide d'ondes.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



1. AVANT LA CUISSON

La LED clignote 3 fois lorsqu'elle est branchée à l'alimentation. Ensuite, elle clignote ".", vous invitant à saisir le menu de cuisson et le temps.

2. BOUTON TEMPS/POIDS

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson et le poids pendant le fonctionnement en tournant le bouton Temps/Poids.

3. PAUSE/ANNULATION

● À l'étape initiale ou d'entrée : appuyez une fois pour annuler les programmes saisis et rétablir l'étape initiale.

● Pendant la cuisson : appuyez une fois pour arrêter le fonctionnement du four, appuyez deux fois pour annuler les programmes de cuisson.

4. RAPPEL AUTOMATIQUE

Lorsque la procédure de cuisson prédéfinie est terminée, l'affichage LED indiquera "End" et trois signaux sonores seront émis pour vous rappeler de retirer les aliments. Si vous n'appuyez pas sur le bouton Pause/Annulation une fois ou n'ouvrez pas la porte, le signal sonore retentira toutes les 3 minutes.

5. RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Le bouton Horloge vous permet de saisir l'heure actuelle ou une heure prédéfinie lorsque "." clignote sur l'affichage LED après le branchement à l'alimentation, ou de sauter cette opération pour continuer si elle n'est pas nécessaire.

Exemple : pour régler l'heure sur 12h30		
	Étapes	**Écran**
1	Après l'allumage, les deux points (:) clignotent sur l'affichage.	**:**
2	Appuyez une fois sur le bouton Horloge.	**00:00**
3	Tournez la molette Temps/Poids pour régler les heures exactes.	**12:00**
4	Appuyez à nouveau sur le bouton Horloge.	**12:00**
5	Tournez la molette Temps/Poids pour régler les minutes exactes.	**12:30**

6	Appuyez encore sur le bouton Horloge ou attendez 5 secondes : les chiffres sur l'affichage deviendront stables, confirmant l'heure réglée.	

6. CUISSON AU MICRO-ONDES

Cette fonction est utilisée pour cuire et réchauffer les aliments. Appuyez sur le bouton **Puissance** et l'affichage LED défilera en affichant 100P → 80P → 60P → 40P → 20P.

Haute puissance	100% potenza del microonde. Adatta per una cottura rapida e completa..
Puissance moyenne-haute	80% potenza del microonde. Adatta per una cottura express media..
Puissance moyenne	60% potenza del microonde. Adatta per la cottura a vapore.
Puissance moyenne-basse	40% potenza del microonde. Adatta per scongelare gli alimenti.
Faible puissance	20% potenza del microonde. Adatta per mantenere gli alimenti caldi.

⚠ ATTENTION

a. Le temps maximum réglable est de 60 minutes.
b. Ne jamais utiliser la grille pendant la cuisson au micro-ondes.
c. Ne jamais faire fonctionner le four à vide.
d. Si vous retournez les aliments pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton **Démarrage/Instantané** et la procédure de cuisson programmée continuera.

e. Si vous souhaitez retirer les aliments avant la fin du temps programmé, vous devez appuyer une fois sur le bouton **Pause/Annulation** pour annuler la procédure préprogrammée et éviter un fonctionnement indésirable lors de la prochaine utilisation.
f. Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson. Il est conseillé de retourner les aliments à mi-cuisson ; après les avoir retournés, appuyez une fois sur le bouton **Démarrage/Instantané** pour continuer.
g. À la puissance maximale du micro-ondes, le four réduira automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson pour en prolonger la durée.

Exemple : Pour cuire à P80 pendant 10 minutes.		
	Étapes	**Écran**
1	Après l'allumage, les deux points (:) clignotent sur l'affichage.	**:**
2	Sélectionnez la puissance souhaitée du micro-ondes en appuyant successivement sur le bouton Puissance.	**80P**
3	Réglez le temps de cuisson en tournant la molette Temps/Poids.	**10:00**
4	Appuyez sur le bouton Démarrage/Instantané pour lancer la cuisson : l'affichage LED commencera le compte à rebours en indiquant le temps restant.	

7. GRILL OU COMBINAISON GRILL

Cette fonction est utilisée pour griller les aliments. Appuyez sur ce bouton et l'affichage LED fera défiler G-C1-C2.

G	Grill : L'élément chauffant sera activé pendant toute la durée de fonctionnement. Convient pour griller des viandes fines, du porc, des saucisses, des ailes de poulet, en obtenant une belle dorure.
C.1	Combinaison grill et micro-ondes (C1) : 30 % du temps en puissance micro-ondes et 70 % du temps en fonction grill.

C.2	Combinaison grill et micro-ondes (C2) : 55 % du temps en puissance micro-ondes et 45 % du temps en fonction grill.

⚠ ATTENTION

En mode grill, toutes les parties du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chaudes. Faites attention lorsque vous retirez un objet du four. Utilisez des maniques épaisses ou des gants de cuisine pour ÉVITER LES BRÛLURES.

Exemple : Pour griller les aliments avec le menu de cuisson C2 pendant 10 minutes.		
	Passaggi	**Écran**
1	Après l'allumage, les deux points clignotent.	**:**
2	Appuyez sur le bouton Grill/Combinaison pour sélectionner le menu grill souhaité.	**C.2**
3	Réglez le temps de cuisson en tournant la molette Temps/Poids.	**10:00**
4	Appuyez sur le bouton Démarrage/Instantané pour lancer la cuisson.	

8. DÉCONGÉLATION

Cette fonction est utilisée pour décongeler les aliments. Appuyez sur le bouton **Décongélation**, et l'affichage LED fera défiler **d.1-d.2-d.3**.

d.1	Pour décongeler la viande, la plage de poids est de 0,1 à 2,0 kg.
d.2	Pour décongeler la volaille, la plage de poids est de 0,2 à 3,0 kg.
d.3	Pour décongeler les fruits de mer, la plage de poids est de 0,1 à 0,9 kg.

⚠ ATTENTION

a.**a.** Il est nécessaire de **retourner les aliments** pendant le fonctionnement pour obtenir un résultat uniforme.

b. En général, la décongélation prend **plus de temps** que la cuisson des aliments.

c. Si les aliments peuvent être **coupés avec un couteau**, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.

d. Les micro-ondes pénètrent **environ 4 cm** dans la plupart des aliments.

e. Les aliments décongelés doivent être **consommés le plus rapidement possible** ; il n'est **pas recommandé** de les remettre au réfrigérateur ou de les recongeler.

Exemple : Pour décongeler 0,4 kg de volaille.		
	Passaggi	**Écran**
1	Après l'allumage, les deux points clignotent.	**:**
2	Appuyez sur le bouton Décongélation pour sélectionner le type d'aliment.	**d.2**
3	Tournez la molette Temps/Poids pour régler le poids de la décongélation.	**0.4**
4	Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage/Instantané.	
5	À mi-parcours du processus de décongélation, des signaux sonores se feront entendre pour vous avertir de retourner les aliments. Ouvrez la porte, retournez les aliments, puis fermez la porte. Appuyez à nouveau sur le bouton Démarrage/Instantané pour poursuivre la décongélation.	

9. CUISSON AUTOMATIQUE

Le four dispose d'un menu de cuisson prédéfini pour un fonctionnement simple. Lorsque les deux points clignotent sur l'affichage LED, appuyez sur le bouton **Cuisson**, et l'affichage LED fera défiler **A.1, A.2 …… A.8**.

Choisissez le menu approprié en fonction du **type d'aliment et du poids**, et suivez attentivement les instructions du tableau ci-dessous. **Sinon, l'efficacité de la cuisson pourrait être considérablement réduite.**

Option	Aliment	Instructions
A.1	Pop-corn (85g)	Insérez le sachet de pop-corn dans le four. Si la fréquence d'éclatement descend à 1 fois toutes les 1-2 secondes, appuyez sur Pause/Annulation.
A.2	Pop-corn (100g)	Même procédure que A.1, mais avec un sachet de 100g.
A.3	Pizza (0,15kg)	Placez une part de pizza réfrigérée dans le four et activez la fonction Pizza.
A.4	Boisson (250ml)	Versez le liquide dans une tasse à large ouverture (5-10°C). Ne couvrez pas. Activez la fonction Boisson.
A.5	Boisson (500ml)	Même procédure que A.4, mais avec 500ml de liquide.
A.6	Pommes de terre (0,45kg)	Coupez les pommes de terre en bâtonnets de 5 mm d'épaisseur et de hauteur. Disposez-les sur une grande assiette et couvrez d'un film plastique fin.
A.7	Pommes de terre (0,65kg)	Même procédure que A.6, mais avec 0,65kg de pommes de terre.
A.8	Poisson (0,45kg)	Lavez le poisson et retirez les écailles. Faites des incisions sur la peau. Disposez-le dans une assiette de 22-27 cm, assaisonnez et couvrez d'un film plastique fin. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes.

⚠ ATTENTION

a. La température des aliments avant la cuisson doit être de **20-25°C**. Si la température initiale des aliments est plus **élevée ou plus basse**, il sera nécessaire d'**augmenter ou de diminuer** le temps de cuisson.

b. La **température, le poids et la forme** des aliments influencent **considérablement** l'efficacité de la cuisson. Si des écarts sont constatés par rapport aux paramètres indiqués dans le menu ci-dessus, il est possible **d'ajuster le temps de cuisson** pour obtenir le meilleur résultat.

Exemple : Cuire à la vapeur un poisson de 0,45 kg.		
	Passaggi	**Schermo**
1	Après l'allumage, les deux points clignotent sur l'affichage.	**:**
2	Appuyez sur le bouton Cuisson pour sélectionner le menu de cuisson souhaité.	**A.8**

3	**Appuyez sur le bouton Démarrage/Instantané pour lancer la cuisson. L'affichage LED commencera le compte à rebours, indiquant le temps restant.**	

10. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE (FONCTION RETARDÉE)

Si vous ne souhaitez pas démarrer immédiatement le menu de cuisson, vous pouvez préprogrammer le menu et le temps de cuisson. Le programme sélectionné démarrera automatiquement à l'heure définie.

L'installation se compose de 2 étapes :

- Régler l'horloge actuelle
- Définir le menu de cuisson et l'heure de démarrage

Exemple : Il est 12h30, et vous souhaitez que le four à micro-ondes démarre automatiquement la cuisson à 100P pendant 9 minutes et 30 secondes à 14h20.		
	Passaggi	**Schermo**
1	Après l'allumage, les deux points clignotent sur l'affichage.	**:**
1.1	Appuyez sur le bouton Horloge.	**00:00**
1.2	Tournez la molette Temps/Poids pour régler les heures.	**12:00**
1.3	Appuyez à nouveau sur le bouton Horloge pour confirmer les heures.	**12:00**
1.4	**Tournez la molette Temps/Poids pour régler les minutes.**	**12:30**
1.5	Appuyez sur le bouton Horloge une fois ou attendez 5 secondes, et les chiffres deviendront stables.	**12:30**
2	Définissez le menu de cuisson et l'heure de démarrage différé.	
2.1	Sélectionnez la puissance de cuisson en appuyant sur le bouton Puissance.	**100P**
2.2	Tournez la molette Temps/Poids pour régler le temps de cuisson.	**9:30**

3	Appuyez sur le bouton Préréglage une fois pour revenir à l'heure actuelle.	
3.1	Tournez la molette Temps/Poids pour régler les heures de l'heure de démarrage (14:00).	
3.2	Appuyez à nouveau sur le bouton Préréglage pour confirmer les heures.	
3.3	Tournez la molette Temps/Poids pour régler les minutes de l'heure de démarrage (20).	**14:20**
4	Premi il pulsante Preimpostazione per confermare il menu ritardato. Ora il programma è stato attivato e il menu inizierà automaticamente alle 14:20.	
5	Vous pouvez vérifier l'heure de démarrage préréglée en appuyant sur le bouton Préréglage.	

11. CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, certaines recettes nécessitent différents modes de cuisson et durées. Vous pouvez programmer un menu personnalisé en suivant ces étapes :

Exemple : Cuisson à séquences multiples – Vous souhaitez cuire les aliments à 100P pendant 3 minutes, puis activer le mode grill pendant 9 minutes, ce qui correspond à un réglage en 2 séquences.		
	Passaggi	**Scherm o**
1	Micro-ondes 100P pendant 3 minutes	
1.1	Appuyez sur le bouton Puissance pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.	**100P**
1.2	Tournez la molette Temps/Poids pour régler le temps de cuisson.	**3:00**
2	Grill pendant 9 minutes	
2.1	Appuyez sur le bouton Grill/Combinaison pour sélectionner le menu grill souhaité.	**G**

2.2	Tournez la molette Temps/Poids pour régler le temps de cuisson.	**9:00**
3	Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage/Instantané.	

⚠**ATTENTION**

a. Lorsque la cuisson au micro-ondes est terminée, le four à micro-ondes démarrera automatiquement la fonction grill.

b. Il est possible de programmer jusqu'à 4 séquences à la fois. Répétez les étapes si nécessaire.

12. FONCTION VERROUILLAGE ENFANTS

Cette fonction permet de **verrouiller le panneau de commande** lors du nettoyage ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. **Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons deviennent inopérants.**

- **Activer le verrouillage :** Maintenez enfoncé le bouton **Pause/Annulation** pendant environ **3 secondes**.

- **Désactiver le verrouillage :** Maintenez enfoncé le bouton **Pause/Annulation** pendant environ **3 secondes**.

GUIDE DES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients adaptés et sûrs pour la cuisson au micro-ondes. En général, les récipients en céramique résistants à la chaleur, en verre ou en plastique sont appropriés pour la cuisson au micro-ondes. Ne jamais utiliser de récipients métalliques pour la cuisson au micro-ondes ou en mode combiné, car cela pourrait provoquer des étincelles. Vous pouvez consulter le tableau suivant comme référence.

Matériau du Récipient	Micro-ondes	Grill	Combiné	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Ne jamais utiliser de céramique décorée avec un bord métallique ou doré. Il est recommandé d'utiliser de la céramique, du verre résistant à haute température et des récipients en plastique pouvant supporter plus de 120°C.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pour des cuissons prolongées au micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Ne doit pas être utilisé pour cuire de la viande ou des côtelettes, car l'excès de température peut l'endommager.
Grille de barbecue	Non	Oui	Oui	Ne peut être utilisé qu'en mode grill ou combiné.
Récipient en métal	Non	Non	Non	Ne doit pas être utilisé au micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal.
Émaillé	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Non adapté pour la cuisson à haute température.
Bambou et papier	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Non adapté pour la cuisson à haute température.

CONSEILS DE CUISINE

Les facteurs suivants peuvent affecter le résultat de la cuisson :

Répartition des aliments
Placez les parties les plus épaisses sur les bords de l'assiette et les plus fines au centre, en les répartissant uniformément. Évitez de superposer les aliments autant que possible.

Durée de cuisson
Commencez par un temps court, évaluez l'état des aliments et prolongez le temps si nécessaire. Un excès de cuisson peut provoquer de l'humidité et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

- Les aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être **retournés une fois** pendant la cuisson.
- En fonction du type d'aliment, s'il y a lieu, **remuez-le** de l'extérieur vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.

Temps de repos
Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les aliments dans le micro-ondes pendant un temps adéquat. Cela permet de compléter le cycle de cuisson et de refroidir progressivement les aliments.

Comment savoir si les aliments sont cuits
La couleur et la texture peuvent indiquer si les aliments sont prêts :

- La vapeur doit s'échapper de toutes les parties de l'aliment, pas seulement des bords.
- Les articulations du poulet doivent se déplacer facilement.
- Le porc ou la volaille ne doivent pas montrer de signes de sang.
- Le poisson doit être opaque et pouvoir être facilement coupé avec une fourchette.

Utilisation des plats dorants
Lors de l'utilisation d'un plat dorant ou d'un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, comme une assiette en porcelaine, en dessous pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau de rotation.

Film plastique adapté au micro-ondes
Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en graisses, évitez que le film plastique entre en contact avec la nourriture, car il pourrait fondre.

Ustensiles en plastique adaptés au micro-ondes
Certains ustensiles en plastique adaptés au micro-ondes peuvent ne pas être adaptés aux aliments riches en graisses et en sucre. De plus, le temps de préchauffage spécifié dans les instructions du récipient ne doit pas être dépassé.

ENTRETIEN
SERVICING

Avant de demander de l'assistance, effectuez le test suivant :
1. Placez une tasse d'eau (environ **150 ml**) dans un récipient en verre à l'intérieur du four et fermez la porte. La lumière du four devrait s'éteindre si la porte est correctement fermée. Laissez le micro-ondes fonctionner pendant **1 minute**.

2. **La lumière du four s’allume-t-elle ?**
3. **Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ?**

(Placez votre main près des ouvertures de ventilation arrière pour vérifier).

4. **Le plateau tournant tourne-t-il ?**

(Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire. Cela est normal).

5. **L'eau à l'intérieur du four est-elle chaude ?**

Si la réponse à l'une des questions est "Non", vérifiez la prise murale et le fusible dans la boîte à fusibles.

Si la prise et le fusible fonctionnent correctement, **contactez votre centre de service autorisé le plus proche**.

MESURES DE SÉCURITÉ DANS LE SERVICE TECHNIQUE

Précaution : RADIATION DES MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension maintient sa charge même après la déconnexion. Avant de le toucher, il est nécessaire de court-circuiter le terminal négatif du condensateur haute tension avec le châssis du four à l'aide d'un tournevis pour le décharger.

2. Pendant la maintenance, les pièces suivantes peuvent être retirées, ce qui pourrait exposer à des tensions supérieures à 250V à la terre :

- Magnétron
- Transformateur haute tension
- Condensateur haute tension
- Diode haute tension
- Fusible haute tension

(La configuration réelle peut varier selon le modèle de l'appareil).

3. Les conditions suivantes peuvent entraîner une exposition indue aux micro-ondes pendant la maintenance :

- Installation incorrecte du magnétron.
- Mauvais réglage de la porte, du loquet de sécurité ou de la charnière.
- Installation incorrecte du support de l'interrupteur.
- Porte, joints de porte ou boîtier endommagés.

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union Européenne. Afin d'éviter des risques pour l'environnement ou la santé humaine dus à une élimination incorrecte, il est important de le recycler de manière responsable, en favorisant la réutilisation durable des ressources matérielles.

Pour vous débarrasser de votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de recyclage disponibles ou contactez le distributeur où vous avez acheté le produit. Ils pourront gérer son recyclage de manière sûre et respectueuse de l'environnement.

MANUALE D'USO

FORNO A MICROONDE



L'illustrazione è un'immagine di riferimento, il tuo apparecchio potrebbe differire.

Leggi attentamente questo manuale e conservalo per eventuali riferimenti futuri.

AMW2701DGX

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PRECAUZIONI IMPORTANTI

ATTENZIONE: Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non sarà stato riparato da una persona qualificata.
ATTENZIONE: È pericoloso per chiunque, eccetto una persona qualificata, eseguire interventi di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualsiasi copertura che protegge dall'esposizione all'energia a microonde.
ATTENZIONE: I liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, poiché potrebbero esplodere.
1. Utilizzare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
2. I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono consentiti durante la cottura a microonde.
3. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, monitorare attentamente il forno a causa del rischio di incendio.
4. Il forno a microonde è destinato esclusivamente al riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di cibo o indumenti e il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili possono comportare rischi di lesioni, incendio o combustione.
5. Se si osserva del fumo, spegnere o scollegare l’apparecchio e mantenere la porta chiusa per soffocare eventuali fiamme.
Il riscaldamento a microonde di bevande può causare un'ebollizione ritardata con possibile fuoriuscita improvvisa del liquido; prestare attenzione nella manipolazione del contenitore.
6. Il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per neonati deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
7. Le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde, poiché potrebbero esplodere anche dopo la fine del riscaldamento.

8. Mantenere il forno in buone condizioni di pulizia: una scarsa manutenzione può deteriorare la superficie, riducendo la durata dell'apparecchio e creando possibili situazioni di pericolo.
9. L'apparecchio non deve essere collocato all'interno di un mobile.
10. Prestare attenzione a non spostare il piatto rotante quando si rimuovono i contenitori dal forno.
11. L'apparecchio non deve essere pulito con un pulitore a vapore.

Attenzione: Quando l'apparecchio è utilizzato in modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature generate.



ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA

12. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da una persona qualificata, per evitare rischi.
13. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con poca esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi associati.
14. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
15. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
16. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.
17. Non mettere direttamente il piatto di vetro in acqua fredda dopo l'uso. Deve essere lasciato raffreddare per almeno 20 minuti prima di immergerlo in acqua, per evitare rotture.
18. Apparecchio di Gruppo 2 Classe B
a) Attrezzatura ISM di Gruppo 2: include tutte le

apparecchiature ISM in cui l'energia a radiofrequenza è intenzionalmente generata e/o utilizzata sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento dei materiali, nonché attrezzature per EDM e saldatura ad arco.

b) Apparecchiature di Classe B: apparecchi adatti all'uso in ambienti domestici e in strutture collegate direttamente a una rete di alimentazione a bassa tensione destinata agli edifici residenziali.

19. Fonte luminosa interna del prodotto: luce LED < 60 lm.

20. L'apparecchio entra automaticamente in modalità standby dopo 15 minuti di inattività dall'accensione o al termine del ciclo, con una potenza di standby ≤ 0,8 W.

INSTALLAZIONE

1. Rimuovere tutto l'imballaggio. Se è presente una pellicola protettiva sul forno, rimuoverla prima dell'uso.
2. Controllare attentamente eventuali danni. In caso di danni, informare immediatamente il rivenditore o inviare l'apparecchio al centro assistenza del produttore.
3. Il forno a microonde deve essere collocato in un ambiente asciutto e non corrosivo, lontano da fonti di calore e umidità, come fornelli a gas o serbatoi d'acqua.
4. Per garantire una ventilazione adeguata, mantenere una distanza minima di 20 cm tra la parte posteriore del microonde e la parete, almeno 5 cm tra il lato del microonde e la parete, almeno 20 cm di spazio libero sopra la superficie superiore e almeno 85 cm tra il microonde e il pavimento.
5. Il forno deve essere posizionato lontano da TV, radio o antenne, poiché potrebbero verificarsi interferenze o rumori. La distanza consigliata è superiore a 5 metri.
6. L'apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina sia facilmente accessibile e deve essere ben collegato a terra per prevenire il rischio di scosse elettriche.
7. Il forno a microonde deve essere utilizzato con la porta chiusa.
8. Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un mobile. È progettato per essere utilizzato come apparecchio autonomo.
9. Poiché potrebbero esserci residui di produzione o tracce di olio nella cavità del forno o sugli elementi riscaldanti, potrebbe verificarsi un leggero odore o un'emissione di fumo durante i primi utilizzi. Questo è normale e scomparirà dopo alcuni utilizzi. È consigliabile mantenere aperte porte o finestre per una buona ventilazione.
10. Si consiglia vivamente di posizionare una tazza d'acqua all'interno del forno, impostarlo alla massima potenza e farlo funzionare più volte per eliminare eventuali residui.

PULIZIA CURA DEL FORNO A MICROONDE

⚠ATTENZIONE

Il forno deve essere pulito regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.

⚠AVVERTENZA

a. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro prima di pulire il forno. Dopo aver raffreddato il prodotto. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi durante la pulizia.

b. Il mancato mantenimento del forno in condizioni di pulizia può portare al deterioramento della superficie, influenzando negativamente la durata dell'apparecchio e causando potenziali situazioni di pericolo.

c. Non utilizzare detergenti aggressivi, benzina, polveri abrasive o spazzole metalliche per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

d. Non rimuovere la copertura della guida d'onda.

e. Se il forno a microonde è stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, potrebbero verificarsi odori strani all'interno del forno. È possibile eliminarli con uno dei seguenti metodi:

1. Mettere alcune fette di limone in una tazza, quindi riscaldarle con alta potenza a microonde per 2-3 minuti.
2. Mettere una tazza di tè rosso nel forno, quindi riscaldarla con alta potenza a microonde.
3. Mettere alcune bucce d'arancia nel forno, quindi riscaldarle con alta potenza a microonde per 1 minuto.

f. Quando il prodotto non viene utilizzato, deve essere posizionato in un'area asciutta e ben ventilata il più possibile.

⚠ AVVERTENZA

Dettagli su come pulire le superfici a contatto con il cibo:

Dopo **l'uso**, pulire la copertura della guida d'onda con un panno morbido umido, seguito da un panno asciutto per rimuovere eventuali schizzi di cibo e grasso. L'accumulo di grasso potrebbe surriscaldarsi e causare fumo o incendi.

CONSIGLI PER LA PULIZIA

Dettagli sulla pulizia delle guarnizioni della porta, della cavità e delle parti adiacenti:

Esterno:
Pulire l'involucro con un panno morbido umido.

Porta:
Utilizzando un panno morbido umido, pulire accuratamente la porta e la finestra.
Pulire le guarnizioni della porta e le parti adiacenti per rimuovere eventuali residui o schizzi.
Pulire il pannello di controllo con un panno leggermente umido.

Pareti interne:
Pulire accuratamente le superfici interne con un panno morbido umido.
Pulire la copertura della guida d'onda per rimuovere eventuali schizzi di cibo.

Piatto rotante / Anello di rotazione / Asse di rotazione:
Lavare con acqua e sapone neutro.
Sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.

ATTENZIONE! Ricordarsi di pulire regolarmente la piccola piastra interna in mica sul lato destro per evitare che si bruci.

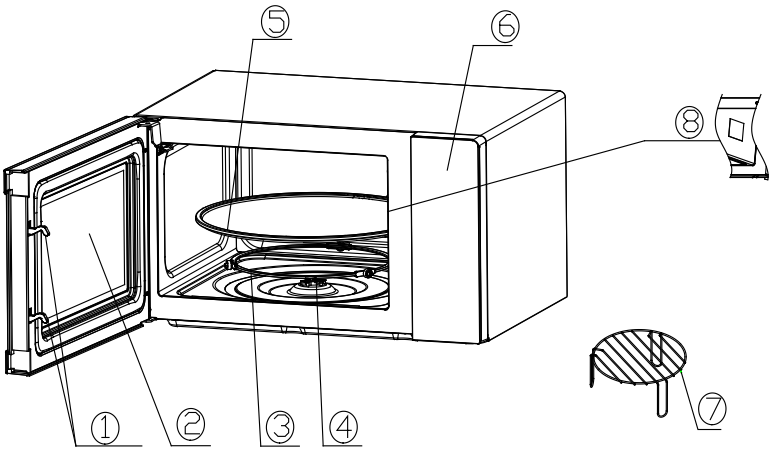
COME PULIRE IL PIATTO IN MICA

1. **Spegnere e scollegare il microonde.** Assicurarsi che il microonde sia spento e scollegato per evitare incidenti.
2. **Inumidire un panno o una spugna con acqua** – non usare prodotti chimici aggressivi o spugne abrasive perché potrebbero danneggiare la mica!
3. **Pulire delicatamente.** Pulire la mica con un panno o una spugna umida per rimuovere il grasso e lo sporco. Non esercitare una pressione eccessiva per evitare di danneggiare il materiale!
4. **Asciugare.** Dopo averla pulita con un panno umido, passare la mica con un panno pulito e completamente asciutto.

Nota: Una mica danneggiata può compromettere il funzionamento del microonde e costituire un pericolo per la sicurezza.



ISTRUZIONI DEL PRODOTTO



1. **Blocco porta**

La porta del forno a microonde deve essere chiusa correttamente per poter funzionare.

2. **Finestra di visualizzazione**

Permette all'utente di vedere lo stato di cottura.

3. **Anello di rotazione**

Il piatto di vetro si appoggia sulle sue ruote; supporta il piatto rotante e lo aiuta a mantenere l'equilibrio durante la rotazione.

4. **Asse di rotazione**

Il piatto di vetro si appoggia sull'asse; il motore sottostante lo fa ruotare.

5. **Piatto rotante**

Il cibo viene posizionato sul piatto rotante, la sua rotazione durante il funzionamento aiuta a cuocere il cibo in modo uniforme.

⚠ ATTENZIONE

- Posizionare prima l’anello di rotazione.
- Montare il piatto rotante sull’asse di rotazione e assicurarsi che sia correttamente agganciato.

6. **Pannello di controllo**

Vedere i dettagli di seguito (il pannello di controllo è soggetto a modifiche senza preavviso).

7. **Griglia**

Utilizzata per posizionare gli alimenti da arrostire.

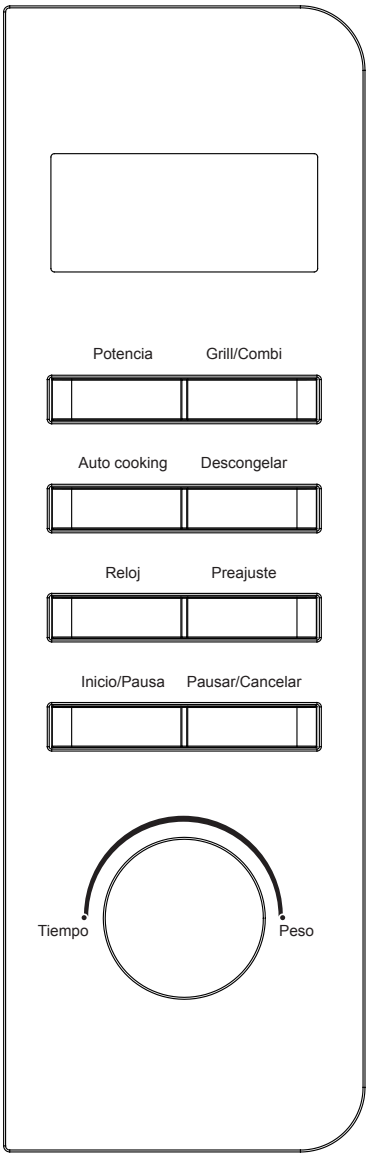
8. **Copertura della guida d'onda**

Si trova all'interno del forno a microonde, accanto alla parete del pannello di controllo.

⚠ AVVERTENZA

Non rimuovere mai la copertura della guida d'onda.

FUNZIONAMENTO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1. **PRIMA DELLA COTTURA**
   Il LED lampeggia 3 volte quando viene collegato all'alimentazione. Poi lampeggia ".", invitandoti a inserire il menu di cottura e il tempo.
2. **MANOPOLA TEMPO/PESO**
   Puoi aumentare o diminuire il tempo di cottura e il peso durante il funzionamento girando il pulsante **Tempo/Peso.**
3. **PAUSA/ANNULLA**

- Nella fase iniziale o di inserimento: premi una volta per annullare i programmi inseriti e ripristinare la fase iniziale.

- Durante la cottura: premi una volta per interrompere il funzionamento del forno, premi due volte per annullare i programmi di cottura.

4. **PROMEMORIA AUTOMATICO**
   Quando la procedura di cottura preimpostata è terminata, il display LED mostrerà End e si sentiranno tre segnali acustici per ricordarti di prelevare il cibo. Se non premi il pulsante Pausa/Annulla una volta o non apri lo sportello, il segnale acustico suonerà a intervalli di 3 minuti.
5. **IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO**
   Il pulsante Orologio ti consente di inserire l'ora attuale o preimpostata quando "." lampeggia sul display LED dopo aver collegato l'alimentazione, oppure di saltare questa operazione per continuare se non è necessaria.

Esempio: per impostare le 12:30		
	Passaggi	**Schermo**
1	Dopo l'accensione, i due punti lampeggiano.	**:**
2	Premi il pulsante **Orologio** una volta.	**00:00**
3	Ruota la manopola **Tempo/Peso** per impostare le ore esatte.	**12:00**
4	Premi nuovamente il pulsante **Orologio**.	**12:00**
5	Ruota la manopola **Tempo/Peso** per impostare i minuti esatti.	**12:30**

6	Premi nuovamente il pulsante **Orologio** o attendi 5 secondi: i numeri diventeranno stabili.	

6. COTTURA A MICROONDE

Questa funzione viene utilizzata per cucinare e riscaldare il cibo. Premi il pulsante Potenza, il LED ciclerà mostrando 100P—80P—60P—40P—20P.

Alta potenza	100% potenza del microonde. Adatta per una cottura rapida e completa.
Media-alta potenza	**80%** potenza del microonde. Adatta per una cottura espressa media.
Media potenza	**60%** potenza del microonde. Adatta per la cottura a vapore.
Media-bassa potenza	**40%** potenza del microonde. Adatta per scongelare gli alimenti.
Bassa potenza	**20%** potenza del microonde. Adatta per mantenere il cibo caldo.

⚠ ATTENZIONE

a. Il tempo massimo impostabile è di 60 minuti.
b. Non utilizzare mai la griglia durante la cottura a microonde.
c. Non far mai funzionare il forno a vuoto.

d. Se giri il cibo durante il funzionamento, premi il pulsante **Avvio/Istantaneo** una volta e la procedura di cottura preimpostata continuerà.
e. Se intendi rimuovere il cibo prima del tempo preimpostato, devi premere il pulsante **Pausa/Annulla** una volta per cancellare la procedura

preimpostata ed evitare un funzionamento indesiderato al prossimo utilizzo.
f. Puoi modificare il tempo di cottura durante la cottura. È consigliabile girare il cibo a metà cottura; dopo averlo girato, premi il pulsante **Avvio/Istantaneo** una volta per continuare.
g. Alla massima potenza del microonde, il forno abbasserà automaticamente la potenza dopo un certo tempo di cottura per prolungarne la durata.

Esempio: Per cuocere a P80 per 10 minuti		
	Passaggi	**Schermo**
1	Dopo l'accensione, i due punti lampeggiano.	**:**
2	Seleziona la potenza desiderata del microonde premendo consecutivamente il pulsante Potenza.	**80P**
3	Imposta il tempo di cottura ruotando la manopola Tempo/Peso.	**10:00**
4	Premi il pulsante Avvio/Istantaneo per avviare la cottura: il display LED inizierà il conto alla rovescia mostrando il tempo rimanente.	

7. GRILL O COMBINAZIONE GRILL

Questa funzione viene utilizzata per grigliare il cibo. Premi questo pulsante e il display LED ciclerà mostrando G-C1-C2.

G	Grill: l'elemento riscaldante sarà attivato durante il tempo di funzionamento. Adatto per grigliare carne sottile, maiale, salsicce, ali di pollo, ottenendo una buona doratura.
C.1	Combinazione di grill e microonde (C1): 30% del tempo con potenza a microonde e 70% del tempo con funzione grill.
C.2	Combinazione di grill e microonde (C2): 55% del tempo con potenza a microonde e 45% del tempo con funzione grill.

⚠ATTENZIONE

In modalità **grill**, tutte le parti del forno, così come la griglia e i contenitori di cottura, possono diventare molto caldi. Prestare attenzione quando si rimuove qualsiasi oggetto dal forno. Utilizzare presine spesse o guanti da forno per **EVITARE USTIONI**.

Esempio: Per grigliare il cibo con il menu di cottura C2 per 10 minuti		
	Passaggi	**Schermo**
1	Dopo l'accensione, i due punti lampeggiano.	**:**
2	Premi il pulsante **Grill/Combinazione** per selezionare il menu grill desiderato.	**C.2**
3	Imposta il tempo di cottura ruotando la manopola **Tempo/Peso**.	**10:00**
4	Premi il pulsante **Avvio/Istantaneo** per avviare la cottura.	

8. SCONGELAMENTO

Questa funzione viene utilizzata per scongelare gli alimenti. Premi il pulsante **Scongelamento** e il display LED ciclerà mostrando **d.1-d.2-d.3**.

d.1	Per scongelare la carne, l'intervallo di peso è da 0,1 a 2,0 kg.
d.2	Per scongelare il pollame, l'intervallo di peso è da 0,2 a 3,0 kg.
d.3	Per scongelare i frutti di mare, l'intervallo di peso è da 0,1 a 0,9 kg.

⚠ATTENZIONE

a. È necessario girare il cibo durante il funzionamento per ottenere un risultato uniforme.

b. Solitamente, lo scongelamento richiede più tempo rispetto alla cottura degli alimenti.

c. Se il cibo può essere tagliato con un coltello, il processo di scongelamento può essere considerato completato.

d. Le microonde penetrano circa **4 cm** nella maggior parte degli alimenti.

e. Il cibo scongelato deve essere consumato il prima possibile; non è consigliato rimetterlo in frigorifero e congelarlo di nuovo.

Esempio: Per scongelare 0,4 kg di pollame		
	Passaggi	**Schermo**
1	Dopo l'accensione, i due punti lampeggiano.	**:**
2	Premi il pulsante Scongelamento per selezionare il tipo di alimento.	**d.2**
3	Ruota la manopola Tempo/Peso per impostare il peso dello scongelamento.	**0.4**
4	Avvia la cottura premendo il pulsante Avvio/Istantaneo.	
5	A metà del processo di scongelamento, si sentiranno segnali acustici per avvisarti di girare il cibo. Apri la porta e gira il cibo, quindi chiudi la porta. Premi nuovamente il pulsante Avvio/Istantaneo per continuare lo scongelamento.	

9. COTTURA AUTOMATICA

Il forno dispone di un menu di cottura preimpostato per un funzionamento semplice. Quando i due punti lampeggiano sul display LED, premi il pulsante Cottura e il LED ciclerà mostrando A.1, A.2 …… A.8.

Scegli il menu appropriato in base al tipo di alimento e al peso e segui attentamente le istruzioni riportate nella tabella sottostante. In caso contrario, l'efficacia della cottura potrebbe essere notevolmente compromessa.

Opzione	Alimento	Istruzioni
A.1	Popcorn (85g)	Inserire il sacchetto di popcorn nel forno. Se la velocità di scoppio scende a 1 volta ogni 1-2 secondi, premere **Pausa/Annulla**.
A.2	Popcorn (100g)	Stesso procedimento di **A.1**, ma con un sacchetto da **100g**.
A.3	Pizza (0,15kg)	Posizionare un pezzo di pizza refrigerata nel forno e avviare la funzione **Pizza**.
A.4	Bevanda (250ml)	Versare il liquido in una tazza a bocca larga (**5-10°C**). **Non coprire**. Avviare la funzione **Bevanda**.
A.5	Bevanda (500ml)	Stesso procedimento di **A.4**, ma con **500ml** di liquido.
A.6	Patate (0,45kg)	Tagliare le patate a **strisce di 5mm** di larghezza e altezza. Disporle su un piatto grande e coprire con pellicola sottile.
A.7	Patate (0,65kg)	Stesso procedimento di **A.6**, ma con **0,65kg** di patate.
A.8	Pesce (0,45kg)	Lavare il pesce e rimuovere le squame. Fare incisioni sulla pelle. Disporre in un piatto di **22-27cm**, cospargere con ingredienti e coprire con pellicola sottile. **Dopo la cottura, lasciar riposare per 2 minuti.**

⚠ATTENZIONE

aa. La temperatura degli alimenti prima della cottura dovrebbe essere **20-25°C**. Se la temperatura iniziale del cibo è più alta o più bassa, sarà necessario **aumentare o diminuire** il tempo di cottura.

b. La **temperatura, il peso e la forma** degli alimenti influenzano significativamente l'efficacia della cottura. Se si riscontrano deviazioni rispetto ai parametri indicati nel menu sopra, è possibile **regolare il tempo di cottura** per ottenere il miglior risultato.

Esempio: Cuocere a vapore un pesce di 0,45 kg		
	Passaggi	**Schermo**
1	Dopo l'accensione, i due punti lampeggiano sul display.	:

2	Premi il pulsante Cottura per selezionare il menu di cottura desiderato.	**A.8**
3	**Premi il pulsante Avvio/Istantaneo per avviare la cottura. Il display LED inizierà il conto alla rovescia, mostrando il tempo rimanente.**	

10. AVVIO AUTOMATICO (FUNZIONE RITARDATA)

Se non si desidera avviare immediatamente il menu di cottura, è possibile **preimpostare** il menu e il tempo di cottura. Il programma selezionato inizierà automaticamente all'orario impostato.

L'impostazione si compone di **2 passaggi**:

- **Impostare l'orologio attuale**
- **Impostare il menu di cottura e il tempo di avvio**

Esempio: Ora sono le 12:30, se desideri che il forno a microonde avvii automaticamente la cottura con potenza 100P per 9 minuti e 30 secondi alle 14:20.		
	Passaggi	**Schermo**
1	Dopo l'accensione, i due punti lampeggiano sul display.	**:**
1.1	Premi il pulsante Orologio.	**00:00**
1.2	Ruota la manopola Tempo/Peso per impostare le ore.	**12:00**
1.3	Premi nuovamente il pulsante Orologio per confermare le ore.	**12:00**
1.4	**Ruota la manopola Tempo/Peso per impostare i minuti.**	**12:30**
1.5	Premi il pulsante Orologio una volta o attendi 5 secondi, e i numeri diventeranno stabili.	**12:30**
2	Imposta il menu di cottura e il tempo di avvio ritardato	

2.1	Seleziona la potenza di cottura premendo il pulsante Potenza.	**100P**
2.2	Ruota la manopola Tempo/Peso per impostare il tempo di cottura.	**9:30**
3	Premi il pulsante Preimpostazione una volta per tornare all'orologio attuale.	
3.1	Ruota la manopola Tempo/Peso per impostare le ore dell'orario di avvio (14:00).	
3.2	Premi nuovamente il pulsante Preimpostazione per confermare le ore.	
3.3	Ruota la manopola Tempo/Peso per impostare i minuti dell'orario di avvio (20).	**14:20**
4	Premi il pulsante Preimpostazione per confermare il menu ritardato. Ora il programma è stato attivato e il menu inizierà automaticamente alle 14:20.	
5	Puoi controllare l'orario di avvio preimpostato premendo il pulsante Preimpostazione.	

11. COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA

Per ottenere i migliori risultati di cottura, alcune ricette richiedono modalità di cottura e tempi diversi. È possibile programmare un menu personalizzato seguendo questi passaggi:

Esempio: Cottura a sequenza multipla Desideri cuocere il cibo con potenza 100P per 3 minuti, quindi attivare la modalità grill per 9 minuti. Questa è una impostazione a 2 sequenze.		
	Passaggi	**Scherm o**
1	Microonde 100P per 3 minuti	
1.1	Premi il pulsante Potenza per selezionare il livello di potenza desiderato.	**100P**
1.2	Ruota la manopola Tempo/Peso per impostare il tempo di cottura.	**3:00**
2	Grill per 9 minuti	

2.1	**Premi il pulsante Grill/Combinazione** per selezionare il menu grill desiderato.	**G**
2.2	Ruota la manopola Tempo/Peso per impostare il tempo di cottura.	**9:00**
3	**Avvia la cottura premendo il pulsante Avvio/Istantaneo**.	

⚠ATTENZIONE

a. Quando la cottura a microonde è terminata, il forno a microonde inizierà automaticamente la funzione grill.
b. È possibile impostare un massimo di 4 sequenze per volta. Ripetere i passaggi se necessario.

12. FUNZIONE BLOCCO BAMBINI

Questa funzione permette di bloccare il pannello di controllo durante la pulizia o per impedire che i bambini possano utilizzare il forno senza supervisione. Quando il blocco è attivato, tutti i pulsanti diventano inutilizzabili.

1. Attivare il blocco: Tenere premuto il pulsante Pausa/Annulla per circa 3 secondi.
2. Disattivare il blocco: Tenere premuto il pulsante Pausa/Annulla per circa 3 secondi.

LINEE GUIDA SUGLI UTENSILI

Si consiglia vivamente di utilizzare **contenitori adatti e sicuri** per la cottura a microonde. **In generale**, i contenitori realizzati in **ceramica resistente al calore, vetro o plastica** sono adatti alla cottura a microonde.

Non utilizzare mai contenitori metallici per la cottura a microonde o per la cottura combinata, poiché **potrebbero generare scintille**. È possibile consultare la **tabella sottostante** per ulteriori riferimenti.

Materiale del contenitore	Microonde	Grill	Combinato	Note
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Non utilizzare ceramiche decorate con bordi metallici o smaltate. Si consiglia di usare ceramica, vetro resistente alle alte temperature e plastica che può sopportare temperature superiori a 120°C.
Plastica resistente al calore	Sì	No	No	Non può essere utilizzata per cotture prolungate a microonde.
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì	
Pellicola plastica	Sì	No	No	Non deve essere utilizzata per cuocere carne o braciole, poiché il surriscaldamento potrebbe danneggiare la pellicola.
Griglia	No	Sì	Sì	La griglia può essere utilizzata solo in modalità grill e combinata.
Contenitore metallico	No	No	No	Non deve essere utilizzato nel forno a microonde. Le microonde non possono penetrare nel metallo.
Lacca	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non può essere utilizzata per cotture ad alta temperatura.
Legno di bambù e carta	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non può essere utilizzata per cotture ad alta temperatura.

CONSIGLI DI COTTURA

Fattori che possono influenzare il risultato della cottura:

Disposizione degli alimenti

Colocare le parti più spesse degli alimenti **verso l'esterno del piatto**, mentre le parti più sottili al centro, distribuendole uniformemente. **Evitare sovrapposizioni, se possibile.**

Durata della cottura

Iniziare con un'impostazione di tempo breve, valutare il risultato al termine e prolungare il tempo in base alle necessità. **Una cottura eccessiva può causare fumo e bruciature.**

Cottura uniforme degli alimenti

Alimenti come **pollo, hamburger o bistecca** devono essere girati una volta durante la cottura.
A seconda del tipo di alimento, se necessario, **mescolare dal bordo verso il centro del piatto una o due volte durante la cottura.**

Tempo di riposo

Dopo la fine del tempo di cottura, lasciare il cibo nel forno per un tempo adeguato. Questo permette di **completare il ciclo di cottura** e di raffreddarlo gradualmente.

Come verificare se il cibo è cotto

Il colore e la consistenza degli alimenti aiutano a determinare se sono cotti. I segnali includono:

- Il vapore esce da tutte le parti dell'alimento, non solo dai bordi.
- Le articolazioni del **pollame** si muovono facilmente.
- La **carne di maiale o il pollame** non presentano tracce di sangue.
- Il **pesce** è opaco e si sfalda facilmente con una forchetta.

Piatto per doratura

Quando si utilizza un piatto per doratura o un contenitore auto-riscaldante, **posizionare sempre un isolante termoresistente**, come un piatto in **porcellana**, sotto il contenitore per evitare danni al piatto rotante e all'anello di rotazione.

Pellicola di plastica adatta al microonde

Quando si cucinano alimenti con un alto contenuto di grassi, evitare che la pellicola di plastica entri in contatto con il cibo, poiché potrebbe sciogliersi.

Utensili in plastica adatti al microonde

Alcuni utensili in plastica adatti al microonde potrebbero non essere idonei per la cottura di alimenti con un alto contenuto di grassi e zuccheri. Inoltre, il tempo di pre-riscaldamento specificato nel manuale di istruzioni del contenitore non deve essere superato.

MANUTENZIONE

ASSISTENZA

Verificare i seguenti punti prima di richiedere assistenza:

1. **Versare una tazza d'acqua** (circa 150 ml) in un contenitore di vetro e chiudere bene la porta. La luce del forno dovrebbe spegnersi se la porta è chiusa correttamente. Lasciare il forno acceso per 1 minuto.

2. **La luce del forno si accende?**
3. **La ventola di raffreddamento funziona?**

(Mettere una mano sopra le aperture di ventilazione posteriori per verificarlo.)

4. **Il piatto rotante gira?**

(Il piatto può ruotare in senso orario o antiorario, questo è normale.)

5. **L'acqua all'interno del forno è calda?**

Se la risposta a **qualsiasi** delle domande sopra riportate è **"NO"**, controllare la presa a muro e il fusibile nel quadro elettrico.

Se la presa a muro e il fusibile funzionano correttamente, **CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO PIÙ VICINO.**

Precauzioni per l'assistenza

Attenzione: RADIAZIONI A MICROONDE

1. **Il condensatore ad alta tensione rimane carico** anche dopo la disconnessione. Prima di toccarlo, scaricare il terminale negativo del condensatore di alta tensione collegandolo al telaio del forno (utilizzando un cacciavite).
2. Durante l'assistenza tecnica, le seguenti parti possono essere rimosse, esponendo a tensioni superiori a **250V** rispetto

alla terra:

- Magnetron
- Trasformatore ad alta tensione
- Condensatore ad alta tensione
- Diodo ad alta tensione
- Fusibile ad alta tensione

La configurazione effettiva può variare a seconda del modello.

3. Le seguenti condizioni possono provocare un'esposizione eccessiva alle microonde durante le operazioni di manutenzione:

- Montaggio improprio del magnetron;
- Errato allineamento della chiusura della porta, della cerniera e della porta stessa;
- Montaggio improprio del supporto dell'interruttore;
- Danno alla porta, alla guarnizione della porta o all'involucro del forno.

Smaltimento corretto di questo prodotto	
	Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici in tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta e restituzione previsti o contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Essi potranno occuparsi del suo riciclo in modo sicuro e rispettoso dell'ambiente.

www.aspes.es
aspes@sareteknika.es
902 99 69 01 / 944 04 14 08