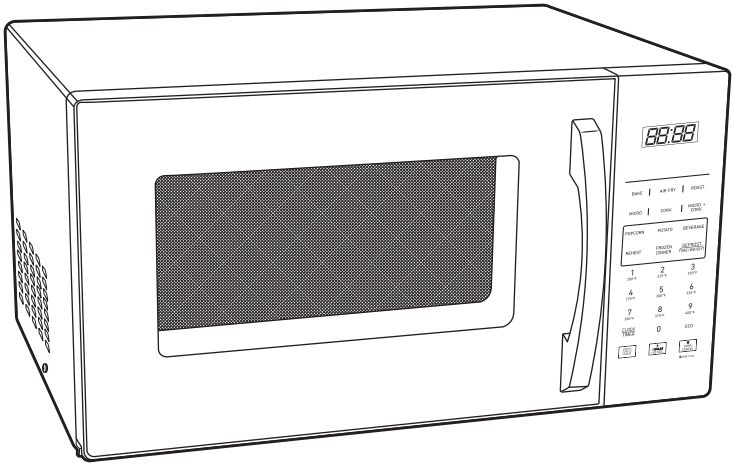
amazon basics



4-in-1 Microwave Oven
Four à micro-ondes 4 en 1
Horno microondas 4 en 1

B0DCNN54VZ

EN ..... Page 3
FR ..... Page 27
ES ..... Página 51

Table of Contents

1. Important Safety Instructions 3
1.1 Additional safety instructions 4
1.2 Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy 4
1.3 Grounding instructions 5
1.4 Radio interference 6
2. Intended Use 6
3. Before First Use 6
4. Appliance Description 7
5. Control Panel Description 8
6. Appliance Placement 9
7. Tips 9
7.1 How microwave cooking works 9
7.2 Cooking guidelines 9
7.3 Appropriate dishes and kitchen utensils 10
7.4 Materials that can be used in microwave mode 10
7.5 Materials to avoid in microwave mode 11
7.6 Materials for bake mode, air fry mode, roast mode and combination modes 12
8. Operation 12
8.1 Turntable installation 12
8.2 Connecting to power 12
8.3 Operating the safety lock function 12
8.4 Setting the clock 13
8.5 Setting the timer 14
8.6 Using Eco mode 14
8.7 Cooking and heating food 14
8.8 Interrupting or ending a cooking process 20
8.9 Using the child lock function 20
8.10 Control panel timeout function 20
9. Cleaning, Storage and Maintenance 20
9.1 Cleaning 21
9.2 Storage 22
9.3 Maintenance 22
10. Frequently Asked Questions 22
11. Error Codes 23
12. FCC – Supplier's Declaration of Conformity 23
12.1 FCC Compliance Statement 24
12.2 FCC Interference Statement 24
13. Specifications 25
14. Feedback and Help 25

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this appliance is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 4.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrective chemicals or vapors in this appliance. This type of appliance is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE APPLIANCE. Use caution when removing hot items.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this appliance near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning surfaces of door and the appliance that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the appliance to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in appliance.
  - If materials inside the appliance ignite, keep appliance door closed, turn appliance off, and disconnect the supply cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the appliance is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can bum off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not cover racks or any other part of the appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- The servicing of the appliance not explicitly described in the manual shall be performed by qualified service personnel only.
- A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- If a long cord set or extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
  - The long cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.1 Additional safety instructions

- For the cooking/frying performance, actual cooking time might depend on:
  - size and freshness of the foods
  - fill level
  - set temperature
  - personal preference
- Occasionally rearrange the position of the foods being cooked. Beware of the hot surfaces and hot food.
- Regularly check the cooking progress for the desired cooking results. The required cooking time may be shorter or longer than stated in any given recipe.
- Always use heat resistant gloves or oven mitts when removing hot containers or hot food from the appliance.

1.2 PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY



⚠ CAUTION Risk of microwave energy exposure!

Do not operate the appliance with the door open or if the door is damaged. Exposure to microwave energy can result in burns or damage to tissues.

- Do not attempt to operate this appliance with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the appliance front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

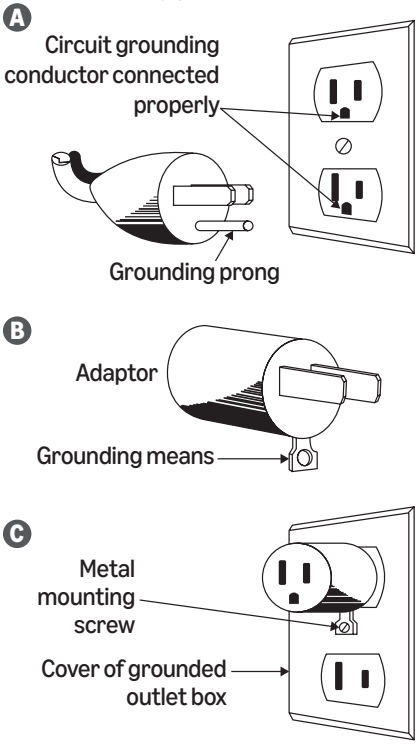
- Do not operate the appliance if it is damaged. It is particularly important that the appliance door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- The appliance should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

1.3 GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ DANGER Risk of electric shock!

- Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.
- Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into a socket outlet until appliance is properly installed and grounded.

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.
- This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like sketch A in the figure below. An adaptor, sketch B, should be used for connecting sketch-A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adaptor must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in sketch C using a metal screw.



1.4 Radio interference

Operation of the appliance can cause interference to AV, wireless or radio reception. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

- Clean the door and sealing surface.
- Reorient the receiving antenna of any radio, television or AV/wireless equipment.
- Relocate the appliance with respect to the receiver or AV/wireless equipment.
- Move the appliance away from the receiver or AV/wireless equipment.
- Plug the appliance into a different socket outlet so that the appliance and receiver or AV/wireless equipment are on different branch circuits.

2. Intended Use

- This appliance is intended for cooking, warming, heating and defrosting food.
- This appliance is intended for household use only.
- This appliance is intended to be used in dry indoor areas only.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- The appliance is intended to be used freestanding. Do not block any ventilation openings. Do not install inside cabinets or similar built-in applications.

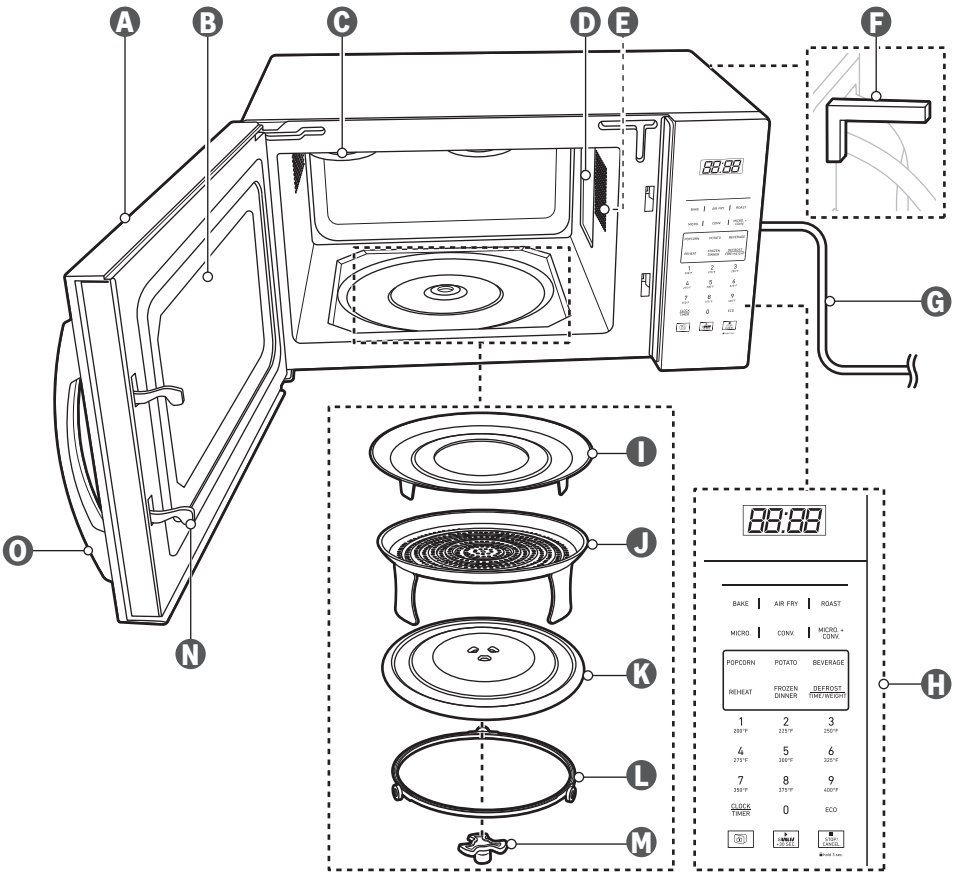
3. Before First Use

⚠ DANGER Risk of suffocation!

Keep any packaging materials away from children and pets.

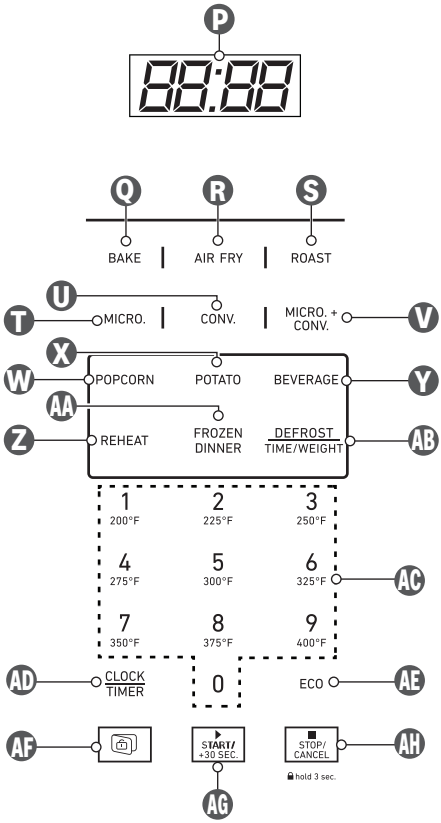
- Remove all the packaging materials.
- Remove and review all components before use.
- Check the appliance for transport damages.
- Clean the appliance before first use.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- The appliance may emit a slight smell or smoke when it is first used. This is entirely safe and harmless. Ensure there is adequate ventilation in the room.

4. Appliance Description



- A Door
- B Viewing window
- C Heating element
- D Waveguide cover
- E Light
- F Spacer
- G Supply cord with plug
- H Control panel
- I Baking tray
- J Air fry tray
- K Glass tray
- L Turntable ring
- M Turntable shaft
- N Safety interlock system
- O Handle

5. Control Panel Description

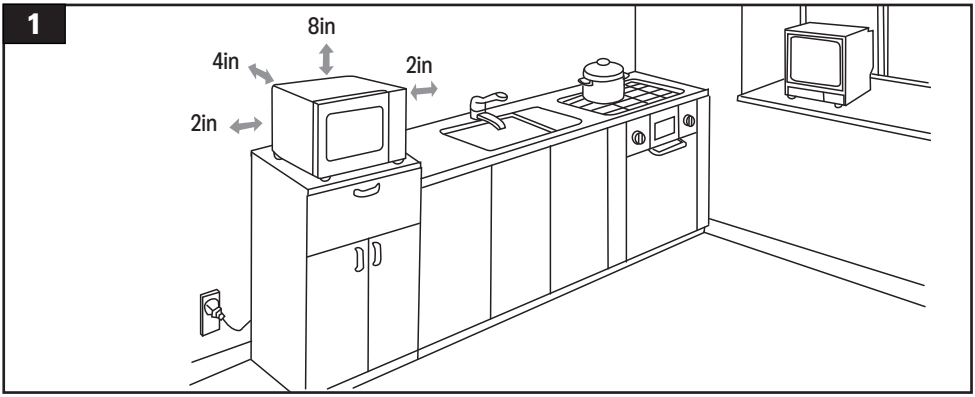


- **P** Display
- **Q** **BAKE** button
- **R** **AIR FRY** button
- **S** **ROAST** button
- **T** **MICRO.** (Microwave) button
- **U** **CONV.** (Convection) button
- **V** **MICRO.+CONV.** (Microwave and Convection) button
- **W** **POPCORN** button
- **X** **POTATO** button
- **Y** **BEVERAGE** button
- **Z** **REHEAT** button
- **AA** **FROZEN DINNER** button
- **AB** DEFROST / TIME/WEIGHT (Defrost and Time/Weight button)
- **AC** Number pad with temperature control
- **AD** CLOCK / TIMER (Clock and Timer button)
- **AE** **ECO** button
- **AF** button
- **AG** **START/+30 SEC.** button
- **AH** **STOP/CANCEL** button

6. Appliance Placement

- Select a location that prevents children from reaching hot surfaces.
- Select a flat, horizontal, and heat-resistant surface that is stable enough to withstand the weight of the appliance and the heaviest foods that might be cooked in the appliance. There should be enough open space for the intake and/or outlet ventilation openings.
- If necessary, place a protective mat beneath the appliance to protect the countertop.
- Place the appliance near a suitable socket outlet.
- Do not remove the legs from the bottom of the appliance.
- Do not forcibly remove the spacer (F) from the appliance. This ensures enough space for the bend of the supply cord (G).
- Ensure sufficient ventilation when setting up the appliance. Keep a minimum distance of 8in to the top, 4in to the back, and 2in on both sides of the appliance. The back of the appliance should be placed against a wall (Fig. 1).

1



- Operation of the appliance can cause interference to the radio, TV, or similar equipment. Place the appliance as far as possible away from such devices to prevent reception interference.

7. Tips

7.1 How microwave cooking works

NOTICE In order to avoid long-term operation at a high power level, after some time of operation the appliance automatically reduces the microwave power. Lower power levels do not indicate malfunction.

A magnetron in a microwave produces microwaves which reflect off the metal floor, walls, tray, and ceiling and pass through the appropriate cookware to the food. Microwave beams are attracted to and absorbed by fat, sugar, and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

7.2 Cooking guidelines

Food temperature: Room temperature foods heat faster than refrigerated foods. Refrigerated foods heat faster than frozen foods.

Size: Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.

Natural moisture: Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules efficiently.

Covering: Covering food helps retain moisture, shorten cooking time and reduce spattering. Use a suitable lid intended for microwaves. Alternatively, use baking parchment, paper towels or microwave safe plastic wrap. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide a vent for steam. Condensation on the door and compartment surfaces is normal during long cooking times.

Stirring and turning: Stirring and turning redistributes heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from the outside to the center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging: If heating irregularly shaped or different sized foods, the thinner parts and smaller sizes should be arranged toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing: Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Standing time: Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Wrapping in paper towels or baking parchment: Wrap sandwiches and other foods containing prebaked bread to prevent them from drying out while heating.

Amount of food: The more food heated at once, the longer the cooking time. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Composition and density: Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature and heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cooking time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Defrosting: Check food during the defrosting process. Rearrange or stir the food to prevent overcooking. Place minced meat or small items in a single layer. Shield only the thinnest or fattiest areas of meat with a layer of aluminum foil to prevent overcooking. Let large joints of meat or whole chicken stand for at least 1 hour to thaw completely.

7.3 Appropriate dishes and kitchen utensils

- If possible, use transparent dishes to let microwave beams pass more easily. This results in food heating evenly.
- Round and oval dishes are better suited than angular ones, because food in the corners could overheat and boil over.
- It is recommended to cover sensitive areas with narrow strips of aluminum foil to avoid overheating. Keep a minimum distance of approx. 1" (2.5 cm) between the aluminum foil and the sides of the cooking compartment.
- Refer to the manufacturer's instructions or markings on the dish or utensil to make sure it is microwave safe.

Non-suitable dishes and kitchen utensils

- Do not use dishes made of recycled paper as they include low amounts of metal. This combination can cause sparking or damage the appliance.
- Do not use dishes with gold or silver decoration. This may damage the appliance.
- Do not use metal containers. This can lead to sparking and damage the appliance. Containers with metal handles, metal wires or metal ornaments are generally not suitable. Remove wires or similar items from containers before putting them into the appliance.
- Do not use containers with small openings, such as baby bottles.
- Do not use meat thermometers that are not explicitly marked by the manufacturer as suitable for microwave use.

7.4 Materials that can be used in microwave mode

Utensils	Remarks
Aluminum foil strips	Narrow strips for shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to the interior walls. The foil should be at least 1" (2.5 cm) away from appliance walls.
Browning dish	Follow the manufacturer's instructions. The bottom of the browning dish must be at least 0.2" (0.5 cm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave safe only. Follow the manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lids. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat-resistant and may break.

Utensils	Remarks
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow the manufacturer's instructions. Do not close with metal ties. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short cooking times or warming only. Do not leave the appliance unattended while cooking.
Paper towels	Cover food for reheating and absorbing oil. Use with supervision for short cooking times only.
Baking parchment	Cover food to prevent spattering or wrap food for steaming.
Plastic	Microwave safe only. Follow the manufacturer's instructions. Some plastic containers soften as the food inside gets hot. Boiling bags and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as per package directions.
Plastic wrap	Microwave safe only. Cover food to prevent spattering and retain moisture. Do not allow the plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Cover food to prevent spattering and retain moisture.

7.5 Materials to avoid in microwave mode

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

7.6 Materials for bake mode, air fry mode, roast mode and combination modes

Utensils	Bake mode	Air fry mode	Roast mode	Combination mode
Heat-resistant oven glassware	✓	✓	✓	✓
Non heat-resistant glass	✗	✗	✗	✗
Heat-resistant oven ceramics	✓	✓	✓	✓
Microwave safe plastic dishware	✗	✗	✗	✗
Paper towels	✗	✗	✗	✗
Metal trays and baking tray (I)	✓	✓	✓	✗
Metal rack	✓	✓	✓	✗
Aluminum foil and aluminum containers	✓	✓	✓	✗

8. Operation

8.1 Turntable installation

NOTICE Do not use the appliance without the turntable shaft (M), turntable ring (L) and glass tray (K) installed.

- Do not install the glass tray (K) upside down. Do not restrict the rotation of the glass tray (K).
- Both the glass tray (K) and turntable ring (L) must always be used during cooking.
- Always place all food and containers of food on the glass tray (K) for cooking.
- If the glass tray (K) or turntable ring (L) cracks or breaks, stop using the appliance. Contact a professional repair center.

8.2 Connecting to power

- Connect the power plug (G) to a suitable socket outlet. The appliance emits a beep noise and enters standby mode. The default clock time 12:00 appears on the display (P).
- When finished using the appliance, disconnect the power plug (G) from the socket outlet.

8.3 Operating the safety lock function

8.3.1 Deactivating/activating the safety lock function

NOTICE

- At initial startup, the safety lock function is activated by default.
- The appliance must be in standby mode to deactivate/activate the safety lock function.
- If a power outage occurs, the appliance retains the previously used setting.
- If the appliance is inactive for 10 seconds while changing the safety lock function settings, it returns to the previous setting and enters standby mode.

In standby mode:

Deactivation

1. Press and hold the 🔒 button (AF) for 2 seconds to check the current safety lock function setting. L oc appears on the display (P).
2. Press the 🔒 button (AF). Press the 7 button then the 9 button on the number pad (AC). UL oc appears on the display (P).
3. The appliance enters standby mode after 1 second. The safety lock function is deactivated.
4. When the safety lock function is deactivated, the 🔒 button (AF) is disabled. If pressed, the appliance emits a beep noise.

Activation

1. Press and hold the 🔒 button (AF) for 2 seconds to check the current safety lock function setting. UL oc appears on the display (P).
2. Press the 7 button then the 9 button on the number pad (AC). L oc appears on the display (P).
3. The appliance enters standby mode after 1 second. The safety lock function is activated.
4. When the safety lock function is activated and the door (A) is closed, press the 🔒 button (AF) to manually lock the door (A).

8.3.2 Standby mode

In standby mode, the door (A) stays unlocked and can be opened and closed.

8.3.3 During a cooking process

- The door (A) locks automatically during a cooking process.
- Press the 🔒 button (AF) or **STOP/CANCEL** button (AH) to unlock the door (A) and pause the cooking process. If the door (A) is not opened within 10 seconds, it locks automatically. If the door (A) is not opened after 30 minutes, it unlocks automatically.
- Press the 🔒 button (AF) or **STOP/CANCEL** button (AH) to unlock the door (A) and pause the cooking process. Open the door (A) immediately. The door (A) remains unlocked until the next cooking process starts.

8.3.4 After a cooking process ends

- When a cooking process ends, the appliance emits 4 beep noises every 2 minutes until the door (A) is opened. End and L oc alternate on the display (P) every 5 seconds.
- Press the 🔒 button (AF) to unlock the door (A). If the door (A) is not opened within 10 seconds, it locks automatically. If the door (A) is not opened after 30 minutes, it unlocks automatically.
- Press the **STOP/CANCEL** button (AH) to unlock the door (A). The clock time appears on the display (P). If the door (A) is not opened within 10 seconds, it locks automatically and L oc appears on the display (P). If the door (A) is opened once or within 30 minutes, the clock time appears on the display (P) and the appliance enters standby mode.
- Press the 🔒 button (AF) to unlock the door (A). Open the door (A) immediately. The door (A) remains unlocked until the next cooking process starts.
- If the appliance is inactive for 30 seconds while setting a cooking program, the door (A) locks automatically. L oc appears on the display (P).

8.4 Setting the clock

NOTICE

- If an invalid time is entered upon pressing the CLOCK/TIMER button (AD), the appliance emits a beep noise and the display (P) appears blank.
- To check the clock time during a cooking process, press the CLOCK/TIMER button (AD).

1. Press and hold the CLOCK/TIMER button (AD) to select the 12 hour or 24 hour display format. Hr 12 appears on the display (P).
2. Press the CLOCK/TIMER button (AD) again to select the 24 hour display format. Hr 24 appears on the display (P).
3. Input the current time using the buttons on the number pad (AC).
4. To confirm the time, press the CLOCK/TIMER button (AD) or **START/+30 SEC.** button (AG).

8.5 Setting the timer

NOTICE

- The timer can be set in standby mode or during a cooking process.
- The maximum countdown time is 99 minutes and 99 seconds.
- The countdown time disappears from the display (P) after 5 seconds. To check the countdown time during a cooking process, press the CLOCK/TIMER button (AD).

1. Press the CLOCK/TIMER button (AD).
2. Input the desired countdown time using the buttons on the number pad (AC).
3. To confirm the countdown time, press CLOCK/TIMER button (AD) or the **START/+30 SEC.** button (AG).
4. The timer function automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a long beep noise.
5. To manually end the timer function, press the CLOCK/TIMER button (AD), then press the **STOP/CANCEL** button (AH).

8.6 Using Eco mode

- In standby mode, press the **ECO** button (AE) to switch the display (P) off when the appliance is not in use. This reduces the energy usage of the appliance. The appliance emits a beep noise. The display (P) goes off. The appliance enters a power saving state.
- To exit the Eco mode and enter standby mode, open and close the door (A) or press any button. The appliance emits a beep noise. The display (P) lights up and the clock time appears.

8.7 Cooking and heating food

⚠ CAUTION Risk of burns!

Food and its containers can become hot during the cooking process. Always wear heat resistant gloves or oven mitts when removing hot food and hot containers from the appliance.

NOTICE

- The maximum programmable cooking or defrosting time is 99 minutes and 99 seconds.
- Monitor the progress of the food through the viewing window (B).
- If the appliance is inactive for 30 seconds while setting a cooking program, the appliance enters standby mode.

8.7.1 Microwave mode - Express cooking

NOTICE

- The express cooking function uses microwave mode at 100% power. The power level is not adjustable.
- The **START/+30 SEC.** button (AG) increases the cooking time by 30 seconds.

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place food inside the appliance.
3. Close the door (A).
4. Press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking time. The corresponding time appears on the display (P).
5. Alternatively, press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process automatically.
6. If using the number pad (AC), press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up.
7. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
8. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).
9. Let the food stand for at least 1-3 minutes to allow heat to distribute evenly throughout the food.

8.7.2 Microwave mode - Custom setting

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place food inside the appliance.
3. Close the door (A).

4. Press the **MICRO.** button (T). The default power level P100 appears on the display (P). Press repeatedly until the desired power level appears on the display (P).
5. Press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking time. The corresponding time appears on the display (P).
6. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up.
7. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
8. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).
9. Let the food stand for at least 1-3 minutes to allow heat to distribute evenly throughout the food.

Cooking power guide

Power selection	Intensity level	Cooking power
P100	100%	1000W
P-90	90%	900W
P-80	80%	800W
P-70	70%	700W
P-60	60%	600W
P-50	50%	500W
P-40	40%	400W
P-30	30%	300W
P-20	20%	200W
P-10	10%	100W
P-00	0%	0W

8.7.3 Convection mode

NOTICE The turntable shaft (M) rotates during convection mode.

Cooking only

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. If desired, place the baking tray (I) inside the appliance.
3. Place food inside the appliance.
4. Close the door (A).
5. Press the **CONV.** button (U). The default cooking temperature 350F appears on the display (P).
6. Press any button once from 1 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking temperature. The corresponding temperature appears on the display (P).
7. Press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking time. The corresponding time appears on the display (P).
8. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up.
9. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
10. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

Preheating and cooking

NOTICE

- The maximum preheating time is 30 minutes. The preheating time is not adjustable.
- If the door (A) is not opened within 30 minutes, the appliance enters standby mode.

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Press the **CONV.** button (U). The default cooking temperature 350F appears on the display (P).
3. Press any button once from 1 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking temperature. The corresponding temperature appears on the display (P).
4. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the preheating process. The light (E) lights up. The cooking temperature flashes on the display (P).
5. When the set temperature is reached, the appliance emits a beep noise.
6. Open the door (A) using the handle (O) or press the **STOP/CANCEL** button (AH).
7. If desired, place the baking tray (I) inside the appliance.
8. Place food inside the appliance.
9. Close the door (A).
10. Press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking time. The corresponding time appears on the display (P).
11. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up.
12. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
13. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

8.7.4 Microwave/convection combination mode

NOTICE

- During the cooking process, press the **MICRO.+CONV.** button (V) to check the cooking temperature.
- The programmable cooking temperatures are 350°F → 325°F → 400°F → 375°F.

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place food inside the appliance.
3. Close the door (A).
4. Press the **MICRO.+CONV.** button (V). The default cooking temperature 350F appears on the display (P). Press repeatedly until the desired cooking temperature appears on the display (P).
5. Press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking time. The corresponding time appears on the display (P).
6. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up.
7. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
8. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

8.7.5 Bake mode

Manual baking

1. Press the **BAKE** button (Q). The default cooking temperature 350F appears on the display (P).
2. Press any button once from 5 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking temperature. The corresponding temperature appears on the display (P).
3. Press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking time. The corresponding time appears on the display (P).
4. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start preheating. The light (E) lights up.
5. When preheating is done, the appliance emits a beep noise.
6. Open the door (A) using the handle (O).
7. Place the baking tray (I) inside the appliance.
8. Place food inside the appliance.
9. Close the door (A).

10. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up. The cooking time appears on the display (P).
11. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
12. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

Preset baking

1. Press the **BAKE** button (Q) twice. The default preset Ab - 1 appears on the display (P). Press repeatedly until the desired preset appears on the display (P).
2. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start preheating. The light (E) lights up.
3. When preheating is done, the appliance emits a beep noise.
4. Open the door (A) using the handle (O).
5. Place the baking tray (I) inside the appliance.
6. Place food inside the appliance.
7. Close the door (A).
8. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up. The cooking time appears on the display (P).
9. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
10. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

Menu selection	Food	Quantity/weight	Time	Temperature
Ab-1	Cookies	7 pcs	13 min	350°F
Ab-3	Cake	9in round pan	20 min	350°F

8.7.6 Air fry mode

Manual air frying

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place the air fry tray (J) inside the appliance.
3. Place food inside the appliance.
4. Close the door (A).
5. Press the **AIR FRY** button (R). The default cooking temperature 400F appears on the display (P).
6. Press any button once from 7 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking temperature. The corresponding temperature appears on the display (P).
7. Press the **START/+30 SEC.** button (AG), then press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking time. The corresponding time appears on the display (P).
8. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up.
9. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
10. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

Preset air frying

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place the air fry tray (J) inside the appliance.
3. Place food inside the appliance.
4. Close the door (A).
5. Press the **AIR FRY** button (R) twice. The default preset AF - 1 appears on the display (P). Press repeatedly until the desired preset appears on the display (P).
6. Press the **START/+30 SEC.** button (AG), then press the **AIR FRY** button (R) repeatedly to select the preset food weight.
7. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up. The corresponding cooking time appears on the display (P)
8. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.

9. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

Menu selection	Food	Weight	Time	Temperature
AF-1	Onion rings	8oz, 12oz	18 min, 21 min	400°F
AF-2	Chicken drumsticks	8oz, 16oz, 24oz, 32oz, 40oz	27 min, 30 min, 33 min, 36 min, 40 min	400°F
AF-3	Chicken wings	8oz, 16oz, 24oz, 32oz	27 min, 30 min, 33 min, 36 min	400°F
AF-4	Chicken nuggets	8oz, 10oz, 12oz, 16oz, 20oz	17 min, 18 min, 19 min, 21 min, 23 min	400°F
AF-5	Popcorn chicken	8oz, 10oz, 12oz, 16oz, 20oz	18 min, 19 min, 20 min, 22 min, 25 min	400°F
AF-6	Mozzarella sticks	8oz, 10oz, 12oz, 14oz, 16oz, 18oz	9 min, 10 min, 11 min, 12 min, 13 min, 15 min	400°F
AF-7	French fries	8oz, 10oz, 12oz, 14oz	22 min, 24 min, 26 min, 28 min	400°F

8.7.7 Roast mode

Manual roasting

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place the baking tray (I) inside the appliance.
3. Place food inside the appliance.
4. Close the door (A).
5. Press the **ROAST** button (S). The default cooking temperature 350F appears on the display (P).
6. Press any button once from 5 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking temperature. The corresponding temperature appears on the display (P).
7. Press the **START/+30 SEC.** button (AG), then press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired cooking time. The corresponding time appears on the display (P).
8. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up.
9. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
10. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

Preset roasting

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place the baking tray (I) inside the appliance.
3. Place food inside the appliance.
4. Close the door (A).
5. Press the **ROAST** button (S) twice. The default preset Ar - 1 appears on the display (P). Press repeatedly until the desired preset appears on the display (P).
6. Press the **START/+30 SEC.** button (AG), then press the **ROAST** button (S) repeatedly to select the preset food weight.
7. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up. The corresponding cooking time appears on the display (P)
8. To add extra time during the cooking process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
9. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

Menu selection	Food	Weight	Time	Temperature
Ar-1	Salmon filet	4oz, 8oz, 12oz, 16oz, 20oz	21 min, 24 min, 27 min, 30 min, 33 min	400°F
Ar-2	Pork loin	32oz, 48oz	35 min, 45 min	400°F (Microwave and convection)
Ar-3	Pork tenderloin	16oz, 32oz	25 min, 35 min	400°F (Microwave and convection)
Ar-4	Roasted potatoes	4oz, 6oz, 8oz, 10oz, 12oz, 16oz	26 min, 28 min, 30 min, 32 min, 34 min, 38 min	400°F

8.7.8 Time defrost function

NOTICE The appliance pauses halfway and emits 3 beep noises to prompt the user to rearrange the position of the food. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to resume the defrosting process.

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place food inside the appliance.
3. Close the door (A).
4. Press the DEFROST / TIME/WEIGHT button (AB) once. 0:00 appears on the display (P).
5. Press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the desired defrosting time. The corresponding time appears on the display (P).
6. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the defrosting process. The light (E) lights up.
7. To add extra time during the defrosting process, press the **START/+30 SEC.** button (AG) as needed.
8. The defrosting process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

8.7.9 Weight defrost function

NOTICE

- The appliance automatically sets the defrosting time and power level depending on the preset.
- The appliance pauses halfway and emits 3 beep noises to prompt the user to rearrange the position of the food. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to resume the defrosting process.

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place food inside the appliance.
3. Close the door (A).
4. Press the DEFROST / TIME/WEIGHT button (AB) twice. The default preset dEF 1 appears on the display (P).
5. Press any button from 1 to 3 on the number pad (AC) to select another preset.
6. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to confirm the menu selection.
7. Press any buttons from 0 to 9 on the number pad (AC) to set the food weight in ounces.
8. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the defrosting process. The light (E) lights up. The corresponding time appears on the display (P).
9. The defrosting process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits 3 beep noises. End appears on the display (P).

Menu selection	Food	Max. weight
dEF 1	Meat	80oz
dEF 2	Poultry	80oz
dEF 3	Seafood	32oz

8.7.10 Cooking presets

1. Open the door (A) using the handle (O).
2. Place food inside the appliance.
3. Close the door (A).
4. Press the corresponding button once or repeatedly to select the desired quantity or weight. The selection appears on the display (P).
5. Press the **START/+30 SEC.** button (AG) to start the cooking process. The light (E) lights up. The corresponding time appears on the display (P).
6. The cooking process automatically ends when the timer reaches 0:00. The appliance emits a beep noise. End appears on the display (P).

Preset button guide

Button	Quantity/weight selection
POPCORN button (W)	3.5oz
POTATO button (X)	1 pc, 2 pcs
BEVERAGE button (Y)	1 cup, 2 cups, 3 cups
REHEAT button (Z)	7oz, 11oz, 14oz, 18oz, 21oz, 25oz, 28oz
FROZEN DINNER button (AA)	9oz, 18oz

8.8 Interrupting or ending a cooking process

- To interrupt the cooking process, press the **STOP/CANCEL** button (AH) once.
- To resume cooking, close the door (A), then press the **START/+30 SEC.** button (AG).
- To manually end the cooking process, press the **STOP/CANCEL** button (AH) once, then press the **STOP/CANCEL** button (AH) again to cancel the program or setting.

8.9 Using the child lock function

NOTICE When the child lock function is activated, the control panel (H) is disabled. When any button is pressed, the appliance emits a beep noise.

1. To activate the child lock function, press the **STOP/CANCEL** button (AH) for 3 seconds. The appliance emits a beep noise. -- -- appears on the display (P) for 5 seconds.
2. To deactivate the child lock function, press the **STOP/CANCEL** button (AH) for 3 seconds. The appliance emits a beep noise.

8.10 Control panel timeout function

- The control panel timeout disables the appliance if any button is pressed for over 60 seconds in standby mode or during operation. FAIL appears on the display and the appliance emits a beep noise. The control panel (H) is disabled.
- If a button continues to be pressed, the appliance emits a beep noise every minute.
- To return to standby mode, press the **STOP/CANCEL** button (AH).

9. Cleaning, Storage and Maintenance

⚠ WARNING Risk of electric shock!

- To prevent electric shock, unplug the appliance before cleaning.
- During cleaning do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.

9.1 Cleaning

9.1.1 General cleaning

- Clean the appliance after each use.
- To clean the exterior of the appliance, wipe with a soft, slightly damp cloth. Make sure that no water enters the appliance.
- Wipe away any dust from the vents on the exterior of the appliance.
- Wipe the appliance dry after cleaning.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the appliance.

9.1.2 Cleaning the interior

- The appliance should be cleaned regularly to remove any food deposits. Failure to keep the appliance clean could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- If the door sealing no longer closes reliably due to accumulated food residue, microwave radiation may leak and damage one's health.
- Clean the appliance after each use to prevent mold, vermin, and food morsels that may block the door (A) and safety interlock system (N) from closing completely. This may cause microwave radiation to leak.
- Do not use steam or high-pressure cleaners to clean the appliance. The steam is pressurized and can condense on the electrical components inside the appliance and cause short-circuits.
- Do not use any abrasive cleaning agents or metal scrapers to clean the door (A). They may scratch the surface and cause the viewing window (B) to shatter at a high temperature during operation.
- Use a damp cloth to regularly and carefully clean the door sealing, compartment, and any adjacent components. Use a damp cloth to wipe off any food residues or splashes.
- Clean the control panel (H) with a soft, damp cloth. Leave the door (A) open when cleaning to prevent accidental operation.
- If steam condenses or forms drops inside the appliance or on the exterior, use a soft cloth to remove it. Condensation can occur if moist air meets a cold surface. At very high temperatures, oil and grease can also evaporate and deposit as a greasy film after cooling off.

9.1.3 Cleaning the waveguide cover

⚠ CAUTION

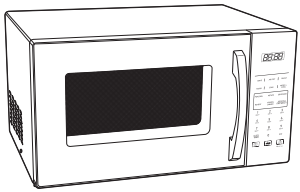
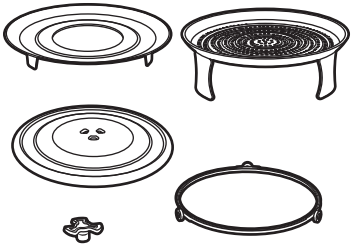
- Do not remove or damage the waveguide cover (D). It protects the inner components of the appliance and regulates the amount of microwave exposure during cooking.
- Take care when cleaning the waveguide cover (D). It is fragile and may break or crack under pressure.

NOTICE The waveguide cover (D) is made of mica, which may spark and burn if not cleaned regularly. Food or oil spatter absorb radiated energy and heat up the waveguide cover (D) during cooking.

- Gently wipe the waveguide cover (D) with a soft, slightly damp cloth.
- Clean the waveguide cover (D) periodically or if there is visible food spatter.

9.1.4 Cleaning the turntable assembly

1. Wash the turntable shaft (M), turntable ring (L), glass tray (K) and baking tray (I) under warm water and mild dish soap or using a dishwasher.
2. Dry the parts thoroughly before reinstalling them back into the appliance. Do not use the appliance without the turntable assembly.

	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

9.1.5 Removing odors

Odors in the cooking compartment can be neutralized by the following methods:

- Fill a microwave safe cup with water and lemon juice. Boil the mixture for 5 minutes inside the appliance. Wipe the cooking compartment dry afterwards using a soft cloth.
- Boil a cup of black tea in the appliance for 2–3 minutes. Wipe the cooking compartment dry afterwards using a soft cloth.

9.2 Storage

Store the appliance in a dry area. Keep away from children and pets.

9.3 Maintenance

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by a professional repair center.

10. Frequently Asked Questions

Problem	Solution
The appliance does not switch on.	• Check if the power plug (G) is connected to the socket outlet. Use a voltage tester to verify if the socket outlet is powered. • A fuse may be blown. Contact a professional repair center.
The appliance does not heat.	Make sure the door (A) is closed properly.
Appliance interferes with AV or wireless reception.	The appliance may cause interference with AV, wireless or radio reception during operation. It is similar to the interference of small electrical appliances like mixers, vacuum cleaners, and electric fans. This is a normal occurrence.

Problem	Solution
Steam accumulates on the door (A) and hot air comes out of the vents.	During cooking, food will release steam. Most steam escapes from the vents. However, some may accumulate on cooler surfaces like the door (A). This is a normal occurrence.
Appliance started accidentally without food inside.	Press the **STOP/CANCEL** button (AH) twice. Do not start the appliance without any food inside.
Sparking occurs during cooking in microwave mode or combination modes.	◗ Do not use metal containers, large amounts of aluminum foil or containers with gold/silver patterns. ◗ Gently wipe the waveguide cover (D) with a soft, slightly damp cloth to remove any food or oil spatter.
The glass tray (K) does not rotate.	◗ Make sure to fit the turntable ring (L) and glass tray (K) correctly. ◗ Make sure the grooves of the glass tray (K) fit onto the turntable shaft (M).
Food is not warm enough.	◗ Excess condensation slows the absorption of heat. Wipe away any condensation from the exterior of the container of food. ◗ Add extra time for frozen pre-cooked food. Make sure to monitor the food to prevent undercooking or overcooking.
Frozen food defrosts unevenly.	◗ Do not defrost any frozen food at room temperature before using the defrost function. ◗ Set the appropriate defrosting time or the correct weight of the frozen food. See chapters **8.7.8 Time defrost function** or **8.7.9 Weight defrost function.**
The appliance constantly emits a beep noise and FAIL appears on the display. The control panel (H) does not function.	The control panel (H) has timed out. See chapter **8.10 Control panel timeout function**.

11. Error Codes

E03 appears on the display (P) and the appliance emits a beep noise.	The appliance has overheated. Press the **STOP/CANCEL** button (AH) to enter standby mode. Microwave mode is disabled. Open the door (A) to let the appliance cool down.
E04 appears on the display (P) and the appliance emits a beep noise.	The appliance is not heating properly. Press the **STOP/CANCEL** button (AH) to enter standby mode. Microwave mode is disabled.
E05 or E06 appears on the display (P) and the appliance emits a beep noise.	The sensor has opencircuited or shortcircuited. Press the **STOP/CANCEL** button (AH) to enter standby mode. Microwave mode is disabled.

If any operational issues persist after the appliance has cooled down and entered standby mode, contact a professional repair center.

12. FCC – Supplier's Declaration of Conformity

Unique Identifier	Amazon Basics 4-in-1 Countertop Microwave Oven With Air Fryer, Broiler & Convection 1.0 Cu Ft Black - B0DCNN54VZ
Responsible Party	Amazon.com Services LLC.
U.S. Contact Information	410 Terry Ave N. Seattle, WA 98109 USA
Telephone Number	(206) 266-1000

12.1 FCC Compliance Statement

12.1.1 Part 15

1. This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:
   (1) this device may not cause harmful interference, and
   (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
2. Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

12.1.2 Part 18

1. This ISM equipment complies with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:
   (1) this equipment may not cause harmful interference, and
   (2) this equipment must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
2. Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

12.2 FCC Interference Statement

12.2.1 Part 15

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

12.2.2 Part 18

This ISM equipment has been tested and found to comply with the limits for Class 8CC consumer equipment, pursuant to part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate ISM frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

13. Specifications

Model number	D100N30ASLRIII-XR(L2)
Rated voltage	120VAC, 60Hz
Rated power input	Microwave: 1500W Convection: 1500W
Output (cooking) power	max. 1000W
Capacity	1 cubic ft
Microwave operating frequency	2450 MHz
Power in standby mode	≤0.6W
Protection class	Class I
Turntable diameter Ø	Ø12.4in

14. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

Table des Matières

1. Consignes de sécurité importantes 27
1.1 Consignes de sécurité supplémentaires 28
1.2 Précautions pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes 28
1.3 Instructions de mise à la terre 29
1.4 Interférence radio 30
2. Utilisation prévue 30
3. Avant la première utilisation 30
4. Description de l'appareil 31
5. Description du panneau de commande 32
6. Placement de l'appareil 33
7. Conseils 33
7.1 Comment fonctionne la cuisson au micro-ondes 33
7.2 Conseils de cuisson 33
7.3 Vaisselle et ustensiles de cuisine appropriés 34
7.4 Matériaux pouvant être utilisés dans le mode micro-ondes 35
7.5 Matériaux à éviter dans le mode micro-ondes 36
7.6 Matériaux pour le mode cuisson, le mode friture à air chaud, le mode rôtir et le mode combiné 36
8. Fonctionnement 36
8.1 Installation du plateau tournant 36
8.2 Connexion à l'alimentation 37
8.3 Activation de la fonction de verrouillage de sécurité 37
8.4 Réglage de l'horloge 38
8.5 Réglage de la minuterie 38
8.6 Utilisation du mode ECO 38
8.7 Cuisson et chauffage des aliments 38
8.8 Interrompre ou mettre fin à un processus de cuisson 45
8.9 Utilisation de la fonction verrouillage enfant 45
8.10 Fonction de temporisation du panneau de commande 45
9. Nettoyage, entreposage et entretien 45
9.1 Nettoyage 45
9.2 Entreposage 47
9.3 Entretien 47
10. Questions fréquentes 47
11. Codes d'erreur 48
12. FCC – Déclaration de conformité du fournisseur 48
12.1 Déclaration de conformité de la FCC 48
12.2 Déclaration sur les interférences de la FCC 49
13. Spécifications 49
14. Commentaires et aide 49

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure. Si cet appareil est transmis à un tiers, ces instructions doivent être incluses.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, assurez-vous de toujours suivre les règles de sécurité de base, notamment les suivantes :

ATTENTION : pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES » indiquées à la page28.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez uniquement sur une prise correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 29.
- Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les œufs entiers et les contenants scellés, par exemple les bocaux en verre fermés, peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans cet appareil.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs nocives dans cet appareil. Ce type d'appareil est conçu spécialement pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER L'APPAREIL. Faites attention en retirant des éléments chauds.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou laissé tomber.
- L'entretien de cet appareil doit être assuré uniquement par du personnel qualifié. Contactez le centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture sur l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- N'immergez pas le cordon et ne le branchez pas dans l'eau.
- Gardez le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Pour nettoyer les surfaces de la porte et de l'appareil qui se touchent lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs, ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité de l'appareil :
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur pour faciliter la cuisson.
  - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de mettre le sac dans l'appareil.
  - Si des matériaux à l'intérieur de l'appareil s'enflamment, gardez la porte de l'appareil fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez l'alimentation au fusible ou au panneau du disjoncteur.
  - N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.

- Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent être portés à une température supérieure au point d'ébullition sans sembler bouillir. Des bulles visibles ou de l'ébullition ne sont pas toujours présentes lorsque le contenant est retiré de l'appareil. CECI POURRAIT PROVOQUER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST DÉPLACÉ OU QU'UN USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.
- Les aliments ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent provoquer un incendie ou représenter un risque d'électrocution.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent heurter le tampon et toucher des pièces électriques présentant un risque de choc électrique.
- Ne couvrez pas les supports ou toute autre partie de l'appareil avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une surchauffe de l'appareil.
- L'entretien de l'appareil non décrit explicitement dans le manuel doit être effectué uniquement par du personnel de service qualifié.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement liés à un cordon plus long.
- Si un cordon long ou une rallonge est utilisé :
  - La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
  - La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
  - Le cordon long doit être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter qu'un enfant puisse le tirer ou qu'une personne trébuche accidentellement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

1.1 Consignes de sécurité supplémentaires

- Pour les performances de cuisson/friture, le temps de cuisson réel dépend :
  - de la taille et de la fraîcheur des aliments
  - du niveau de remplissage
  - du réglage de la température
  - des préférences personnelles
- Modifiez de temps en temps la position des aliments à cuire. Attention aux surfaces chaudes et aux aliments chauds.
- Vérifiez régulièrement la progression de la cuisson pour obtenir les résultats souhaités. Le temps de cuisson requis peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans une recette donnée.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur ou des gants de cuisinier pour retirer des contenants ou des aliments chauds de l'appareil.

1.2 PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES



⚠ MISE EN GARDE Risque d'exposition aux micro-ondes!

N'utilisez pas l'appareil avec la porte ouverte ou si la porte est endommagée. L'exposition aux micro-ondes peut causer des brûlures ou endommager les tissus.

- N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil avec la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas défaire ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant de l'appareil et la porte et ne laissez aucun résidu de saleté ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

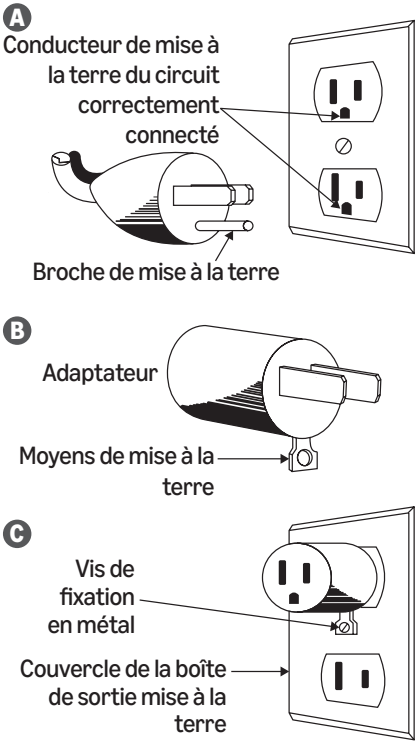
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte de l'appareil se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux éléments suivants : (1) porte (pliée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- L'appareil ne doit être réglé ou réparé que par du personnel de service qualifié.

1.3 INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

⚠ DANGER Risque d'électrocution!

- Toucher certains composants internes peut entraîner des blessures graves ou même la mort. Ne démontez pas l'appareil.
- Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Ne branchez pas l'appareil avant qu'il soit correctement installé et mis à la terre.

- Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en offrant un fil de décharge pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon comportant un fil de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.
- Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre, ou si vous avez un doute quant à la bonne mise à la terre de l'appareil.
- S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils munie d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre, ainsi que d'une prise à 3 trous compatible avec la fiche de l'appareil. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.
- Cet appareil doit être mis à la terre pendant son utilisation pour protéger l'opérateur contre les chocs électriques. L'appareil est équipé d'un cordon à 3 conducteurs et d'une fiche de mise à la terre à 3 broches, conçue pour s'adapter à une prise de courant avec mise à la terre appropriée. L'appareil possède une fiche ressemblant au croquis A dans la figure ci-dessous. Un adaptateur, le croquis B, devrait être utilisé pour raccorder les bouchons du croquis A à des prises à deux broches. La patte de mise à la terre qui sort de l'adaptateur doit être reliée à une prise de terre permanente, telle qu'une boîte de sortie correctement mise à la terre, comme indiqué dans le croquis C, à l'aide d'une vis métallique.



1.4 Interférence radio

Le fonctionnement de l'appareil peut causer des interférences avec la réception AV, sans fil ou radio. En cas d'interférences, celles-ci peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :

- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité.
- Réorientez l'antenne de réception de toute radio, télévision ou équipement AV/sans fil.
- Déplacez l'appareil par rapport au récepteur ou à l'équipement AV/sans fil.
- Éloignez l'appareil du récepteur ou de l'équipement AV/sans fil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise afin que l'appareil et le récepteur ou l'équipement AV/sans fil soient sur des circuits dérivés différents.

2. Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à cuire, réchauffer, chauffer et décongeler des aliments.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.
- Cet appareil est destiné pour des applications domestiques et usages analogues tels que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
  - les maisons de ferme;
  - les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil est conçu pour être utilisé de manière autonome. Ne bloquez aucune ouverture de ventilation. Ne l'installez pas à l'intérieur d'armoires ou d'installations encastrées similaires.

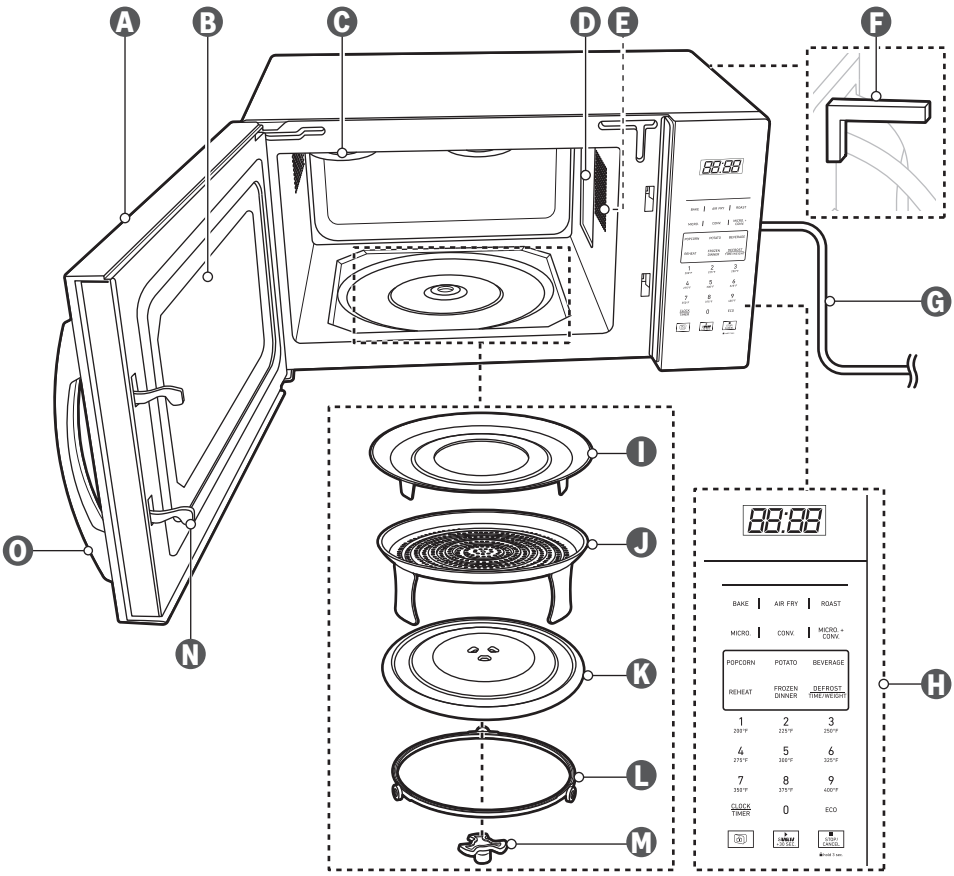
3. Avant la première utilisation

⚠ DANGER Risque d'étouffement!

Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.

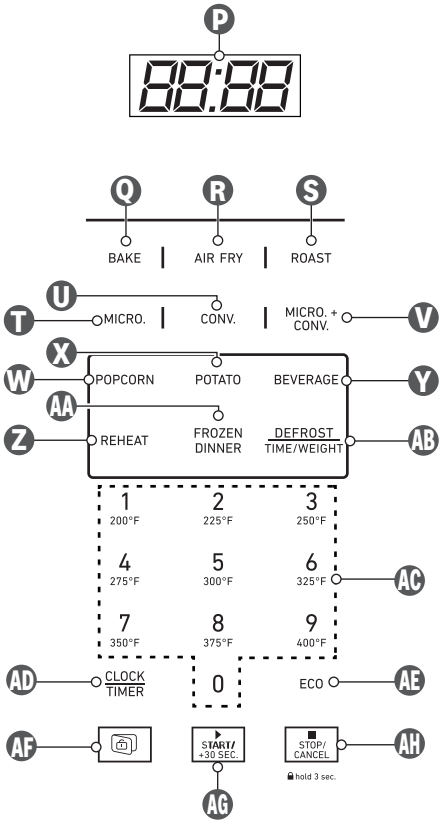
- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez et examinez tous les composants avant l'utilisation.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation, vérifiez si la tension et l'intensité nominale correspondent aux données de l'alimentation indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil peut dégager une légère odeur ou de la fumée lors de sa première utilisation. Cela ne présente aucun danger. Veillez à ce qu'il y ait une ventilation adéquate dans la pièce.

4. Description de l'appareil



- **A** Porte
- **B** Fenêtre d'observation
- **C** Élément chauffant
- **D** Cache-guide d'ondes
- **E** Voyant
- **F** Espaceur
- **G** Cordon d'alimentation avec fiche
- **H** Panneau de commande
- **I** Plaque de cuisson
- **J** Plateau à frire à air chaud
- **K** Plateau en verre
- **L** Anneau du plateau tournant
- **M** Axe du plateau tournant
- **N** Système de verrouillage de sécurité
- **O** Poignée

5. Description du panneau de commande

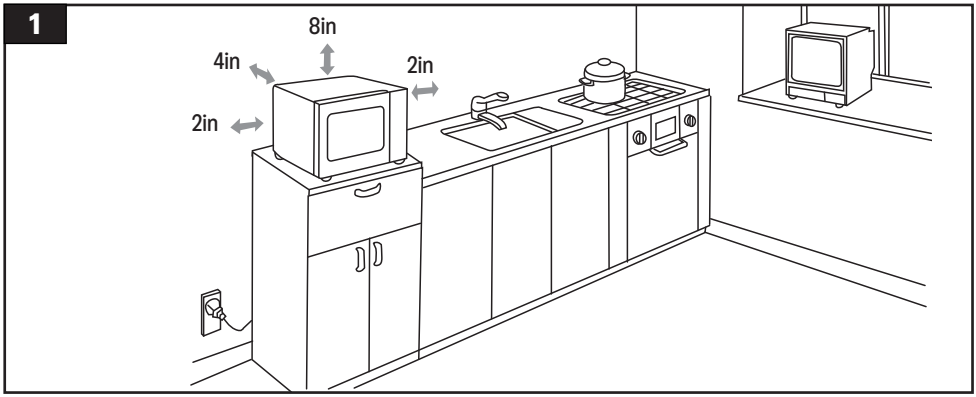


- **P** Écran
- **Q** Bouton **BAKE** (Cuire)
- **R** Bouton **AIR FRY** (Frire à air chaud)
- **S** Bouton **ROAST** (Rôtir)
- **T** Bouton **MICRO.** (Micro-ondes)
- **U** Bouton **CONV.** (Convection)
- **V** Bouton **MICRO.+CONV.** (Micro-ondes et convection)
- **W** Bouton **POPCORN** (Maïs soufflé)
- **X** Bouton **POTATO** (Pommes de terre)
- **Y** Bouton **BEVERAGE** (boisson)
- **Z** Bouton **REHEAT** (Réchauffer)
- **AA** Bouton **FROZEN DINNER** (Dîner congelé)
- **AB** DEFROST / TIME/WEIGHT (Bouton Defrost and Time/weight – Décongélation et temps/poids)
- **AC** Pavé numérique avec contrôle de la température
- **AD** CLOCK / TIMER (Bouton Clock and Timer – Horloge et minuterie)
- **AE** Bouton **ECO**
- **AF** Bouton
- **AG** Bouton **START/+30 SEC.** (Démarrage/+30 sec)
- **AH** Bouton **STOP/CANCEL** (Arrêter/Annuler)

6. Placement de l'appareil

- Sélectionnez un emplacement qui empêche les enfants d'atteindre les surfaces chaudes.
- Choisissez une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur, suffisamment stable pour supporter le poids de l'appareil ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous pourriez cuire. Il doit y avoir suffisamment d'espace libre autour des ouvertures de ventilation d'entrée et/ou de sortie.
- Au besoin, placez un tapis protecteur sous l'appareil pour protéger le comptoir.
- Placez l'appareil près d'une prise électrique appropriée.
- Ne retirez pas les pieds situés sous l'appareil.
- Ne retirez pas de force l'espaceur (F) de l'appareil. Il garantit suffisamment d'espace pour le pli du cordon d'alimentation (G).
- Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante lors de l'installation de l'appareil. Gardez une distance minimale de 8po vers le haut, de 4po à l'arrière et de 2po des deux côtés de l'appareil. L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur (Fig. 1).

1



- Le fonctionnement de l'appareil peut provoquer des interférences avec la radio, la télévision ou des équipements similaires. Placez l'appareil aussi loin que possible de ces dispositifs afin d'éviter les interférences de réception.

7. Conseils

7.1 Comment fonctionne la cuisson au micro-ondes

AVIS Afin d'éviter un fonctionnement prolongé à haute puissance, l'appareil réduit automatiquement la puissance des micro-ondes après un certain temps de fonctionnement. Les niveaux de puissance réduits ne signifient pas un dysfonctionnement.

Un magnétron dans un micro-ondes produit des micro-ondes qui se réfléchissent sur le plancher, les parois, le plateau et le plafond métalliques, puis traversent les récipients appropriés pour atteindre les aliments. Les ondes micro-ondes sont attirées et absorbées par les molécules de gras, de sucre et d'eau contenues dans les aliments, ce qui les fait bouger, créant ainsi friction et chaleur, et cuisant ainsi les aliments.

7.2 Conseils de cuisson

Température des aliments : les aliments à température ambiante chauffent plus rapidement que les aliments réfrigérés. Les aliments réfrigérés chauffent plus rapidement que les aliments congelés.

Dimensions : les petits morceaux d'aliments cuisent plus rapidement que les gros. Des morceaux de taille et de forme semblables cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour des résultats plus uniformes, réduisez les niveaux de puissance lors de la cuisson de gros morceaux d'aliments.

Humidité naturelle : les aliments contenant plus d'eau cuisent plus uniformément parce que les micro-ondes chauffent efficacement les molécules d'eau.

Recouvrement :recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, à réduire le temps de cuisson et à diminuer les éclaboussures. Utilisez un couvercle approprié destiné aux micro-ondes. Vous pouvez également utiliser du papier sulfurisé, du papier absorbant ou du film étirable pouvant être utilisé au micro-ondes. Le film étirable doit être replié à un coin pour permettre à la vapeur de s'échapper. La condensation sur la porte et les parois de la cavité est normale lors de cuissons prolongées.

Mélange et retournement : cela redistribue la chaleur uniformément pour éviter de trop cuire les bords extérieurs des aliments. Remuez de l'extérieur vers le centre. Si possible, retournez les aliments de bas en haut.

Disposition : lorsque vous chauffez des aliments de formes irrégulières ou de tailles différentes, placez les parties plus minces et les morceaux plus petits vers le centre. Si vous faites cuire plusieurs aliments de même taille et forme, disposez-les en forme d'anneau en laissant le centre vide.

Perforation : avant de chauffer, utilisez une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments ayant une peau ou une membrane, comme les pommes de terre, les jaunes d'œufs, les foies de volaille, les saucisses et les hot dogs. Percez à plusieurs endroits pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Temps de repos : les aliments continueront de cuire par conduction naturelle de la chaleur même après la fin du cycle de micro-ondes. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité des aliments.

Emballage dans du papier absorbant ou du papier sulfurisé : enveloppez les sandwichs et autres aliments contenant du pain précuit pour éviter qu'ils ne sèchent pendant le chauffage.

Quantité d'aliments : plus la quantité d'aliments à chauffer est grande, plus le temps de cuisson sera long. Vérifiez la cuisson et ajoutez de courtes périodes supplémentaires si nécessaire.

Composition et densité : les aliments riches en gras et en sucre atteignent une température plus élevée et chauffent plus rapidement que les autres aliments. Les aliments lourds et denses, comme la viande et les pommes de terre, nécessitent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de même taille, mais léger et poreux, comme un gâteau.

Décongélation :vérifiez les aliments pendant le processus de décongélation. Réorganisez ou remuez les aliments pour éviter une cuisson excessive. Disposez la viande hachée ou les petits aliments en une seule couche. Protégez uniquement les parties les plus minces ou les plus grasses de la viande avec une couche de papier d'aluminium pour éviter une cuisson excessive. Laissez les grosses pièces de viande ou les poulets entiers reposer pendant au moins 1 heure afin qu'ils décongèlent complètement.

7.3 Vaisselle et ustensiles de cuisine appropriés

- Si possible, utilisez des plats transparents pour permettre aux ondes micro-ondes de passer plus facilement. Cela permet un réchauffement uniforme des aliments.
- Les plats ronds et ovales conviennent mieux que les plats angulaires, car les aliments dans les coins peuvent surchauffer et déborder.
- Il est recommandé de couvrir les zones sensibles avec de fines bandes de papier d'aluminium pour éviter la surchauffe. Gardez une distance minimale d'environ 2,5cm (1po) entre le papier d'aluminium et les parois de la cavité de cuisson.
- Référez-vous aux instructions du fabricant ou aux indications sur le plat ou l'ustensile pour vous assurer qu'ils sont sécuritaires pour une utilisation au micro-ondes.

Vaisselle et ustensiles de cuisine non appropriés

- N'utilisez pas de plats faits de papier recyclé, car ils contiennent de faibles quantités de métal. Cette combinaison peut causer des étincelles ou endommager l'appareil.
- N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations en or ou en argent. Cela peut endommager l'appareil.
- N'utilisez pas de contenants métalliques. Cela peut entraîner des étincelles et endommager l'appareil. Les contenants avec poignées, fils ou ornements en métal ne sont généralement pas appropriés. Retirez les fils ou articles similaires des contenants avant de les mettre dans l'appareil.
- N'utilisez pas de contenants avec de petites ouvertures, comme des biberons.
- N'utilisez pas de thermomètres à viande qui ne sont pas explicitement indiqués par le fabricant comme étant compatibles avec une utilisation au micro-ondes.

7.4 Matériaux pouvant être utilisés dans le mode micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Bandes de papier d'aluminium	Utilisez des bandes étroites uniquement pour la protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir les parties fines de la viande ou de la volaille afin d'éviter la sur-cuisson. Des arcs électriques peuvent se produire si le papier d'aluminium est trop près des parois intérieures. Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5cm (1po) des parois de l'appareil.
Plat à gratiner	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à gratiner doit être à au moins 0,5cm (0,2po) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Utilisez uniquement de la vaisselle compatible pour une utilisation au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Bocaux en verre	Retirez toujours les couvercles. Utilisez uniquement pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient juste tièdes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Vaisselle en verre	Utilisez uniquement de la vaisselle en verre résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de bordure métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson pour four	Suivez les instructions du fabricant. Ne les fermez pas avec des attaches métalliques. Faites des incisions pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en carton	Utilisez-les pour des temps de cuisson courts ou pour réchauffer seulement. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
Papier absorbant	Couvrez les aliments pour réchauffer et absorber l'huile. Utilisez avec supervision pour les temps de cuisson courts seulement.
Papier sulfurisé	Couvrez les aliments pour éviter les éclaboussures ou enveloppez-les pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Utilisez uniquement de la vaisselle compatible pour une utilisation au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Certains contenants en plastique ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur chauffent. Les sacs de cuisson et les sacs en plastique bien fermés doivent être fendus, percés ou aérés selon les indications du fabricant.
Film étirable	Utilisez uniquement de la vaisselle compatible pour une utilisation au micro-ondes. Couvrez les aliments pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité. Ne laissez pas le film étirable entrer en contact avec les aliments.
Thermomètres	Utilisez uniquement des thermomètres compatibles avec le micro-ondes (thermomètres à viande et à sirop).
Papier ciré	Couvrez les aliments pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

7.5 Matériaux à éviter dans le mode micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut causer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut causer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec une garniture métallique	Le métal protège les aliments des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Attaches torsadées en métal	Peuvent provoquer des arcs électriques et causer un incendie dans le micro-ondes.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four à micro-ondes.
Mousse plastique	Les contenants en mousse plastique peuvent fondre ou contaminer les aliments ou liquides à l'intérieur lorsqu'ils sont exposés à une température élevée.
Bois	Le bois sèche et peut se fendre ou se fissurer.

7.6 Matériaux pour le mode cuisson, le mode friture à air chaud, le mode rôtir et le mode combiné

Ustensiles	Mode cuisson	Mode friture à air chaud	Mode rôtir	Mode combiné
Vaisselle en verre résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre non résistant à la chaleur	✗	✗	✗	✗
Céramique pour four résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Vaisselle en plastique allant au micro-ondes	✗	✗	✗	✗
Papier absorbant	✗	✗	✗	✗
Plateaux métalliques et plaque de cuisson (I)	✓	✓	✓	✗
Grille métallique	✓	✓	✓	✗
Papier d'aluminium et contenants en aluminium	✓	✓	✓	✗

8. Fonctionnement

8.1 Installation du plateau tournant

AVIS N'utilisez pas l'appareil sans avoir installé l'axe du plateau tournant (M), l'anneau du plateau tournant (L) et le plateau en verre (K).

- N'installez pas le plateau en verre (K) à l'envers. N'obstruez pas la rotation du plateau en verre (K).
- Le plateau en verre (K) et l'anneau du plateau tournant (L) doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Placez toujours tous les aliments et les contenants d'aliments sur le plateau en verre (K) pour la cuisson.

- Si le plateau en verre (K) ou l'anneau du plateau tournant (L) se fissure ou se casse, cessez d'utiliser l'appareil. Contactez un centre de réparation professionnel.

8.2 Connexion à l'alimentation

- Branchez la fiche d'alimentation (G) à une prise de courant appropriée. L'appareil émet un bip sonore et passe en mode veille. L'heure par défaut 12:00 s'affiche sur l'écran (P).
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, débranchez la prise d'alimentation (G) de la prise de courant.

8.3 Activation de la fonction de verrouillage de sécurité

8.3.1 Désactivation/activation de la fonction de verrouillage de sécurité

AVIS

- Au démarrage initial, la fonction de verrouillage de sécurité est activée par défaut.
- L'appareil doit être en mode veille pour activer ou désactiver la fonction de verrouillage de sécurité.
- En cas de coupure de courant, l'appareil conserve les réglages précédemment utilisés.
- Si l'appareil reste inactif pendant 10 secondes lors du changement des paramètres de la fonction de verrouillage de sécurité, il revient au réglage précédent et passe en mode veille.

Mode veille :

Désactivation

3. Maintenez le bouton (AF) enfoncé pendant 2 secondes pour vérifier le réglage actuel de la fonction de verrouillage de sécurité. L'écran (P) indique L oc.
4. Appuyez sur le bouton (AF). Appuyez sur la touche 7 puis sur la touche 9 du pavé numérique (AC). L'écran (P) indique UL oc.
5. L'appareil passe en mode veille après 1 seconde. La fonction de verrouillage de sécurité est désactivée.
6. Lorsque la fonction de verrouillage de sécurité est désactivée, le bouton (AF) est désactivé. S'il est enfoncé, l'appareil émet un bip sonore.

Activation

1. Maintenez le bouton (AF) enfoncé pendant 2 secondes pour vérifier le réglage actuel de la fonction de verrouillage de sécurité. L'écran (P) indique UL oc.
2. Appuyez sur la touche 7 puis sur la touche 9 du pavé numérique (AC). L'écran (P) indique L oc.
3. L'appareil passe en mode veille après 1 seconde. La fonction de verrouillage de sécurité est activée.
4. Lorsque la fonction de sécurité est activée et que la porte (A) est fermée, appuyez sur le bouton (AF) pour verrouiller manuellement la porte (A).

8.3.2 Mode veille

En mode veille, la porte (A) reste déverrouillée et peut être ouverte et fermée.

8.3.3 Pendant la cuisson

- La porte (A) se verrouille automatiquement pendant la cuisson.
- Appuyez sur le bouton (AF) ou **STOP/CANCEL** (AH) pour déverrouiller la porte (A) et mettre la cuisson en pause. Si la porte (A) n'est pas ouverte dans les 10 secondes, elle se verrouille automatiquement. Si la porte (A) n'est pas ouverte après 30 minutes, elle se déverrouille automatiquement.
- Appuyez sur le bouton (AF) ou **STOP/CANCEL** (AH) pour déverrouiller la porte (A) et mettre la cuisson en pause. Ouvrez immédiatement la porte (A). La porte (A) reste déverrouillée jusqu'au début de la cuisson suivante.

8.3.4 Après la cuisson

- À la fin d'un processus de cuisson, l'appareil émet 4 bips sonores toutes les 2 minutes jusqu'à ce que la porte (A) soit ouverte. End et L oc alternent à l'écran (P) toutes les 5 secondes.

- Appuyez sur le bouton (AF) pour déverrouiller la porte (A). Si la porte (A) n'est pas ouverte dans les 10 secondes, elle se verrouille automatiquement. Si la porte (A) n'est pas ouverte après 30 minutes, elle se déverrouille automatiquement.
- Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) pour déverrouiller la porte (A). L'heure s'affiche sur l'écran (P). Si la porte (A) n'est pas ouverte dans les 10 secondes, elle se verrouille automatiquement et l'écran (P) indique L oc. Si la porte (A) est ouverte une fois ou dans les 30 minutes, l'heure s'affiche sur l'écran (P) et l'appareil passe en mode veille.
- Appuyez sur le bouton (AF) pour déverrouiller la porte (A). Ouvrez immédiatement la porte (A). La porte (A) reste déverrouillée jusqu'au début de la cuisson suivante.
- Si l'appareil reste inactif pendant 30 secondes lors de la programmation de cuisson, la porte (A) se verrouille automatiquement. L oc s'affiche sur l'écran (P).

8.4 Réglage de l'horloge

AVIS

- Si une heure non valide est entrée en appuyant sur le bouton CLOCK/TIMER (AD), l'appareil émet un bip sonore et l'écran (P) apparaît vide.
- Pour vérifier l'heure pendant une cuisson, appuyez sur le bouton CLOCK/TIMER (AD).

1. Maintenez le bouton CLOCK/TIMER (AD) enfoncé pour sélectionner le format d'affichage 12 heures ou 24 heures. Hr 12 s'affiche à l'écran (P).
2. Appuyez de nouveau sur le bouton CLOCK/TIMER (AD) pour sélectionner le format d'affichage 24 heures. Hr 24 s'affiche à l'écran (P).
3. Saisissez l'heure actuelle à l'aide des touches du pavé numérique (AC).
4. Pour confirmer l'heure, appuyez sur le bouton CLOCK/TIMER (AD) ou **START/+30 SEC.** (AG).

8.5 Réglage de la minuterie

AVIS

- La minuterie peut être réglée en mode veille ou pendant la cuisson.
- La durée maximale du compte à rebours est de 99 minutes et 99 secondes.
- Le compte à rebours disparaît de l'écran (P) après 5 secondes. Pour vérifier le compte à rebours pendant la cuisson, appuyez sur le bouton CLOCK/TIMER (AD).

1. Appuyez sur le bouton CLOCK/TIMER (AD).
2. Saisissez le compte à rebours souhaité à l'aide des touches du pavé numérique (AC).
3. Pour confirmer le temps du compte à rebours, appuyez sur le bouton CLOCK/TIMER (AD) ou sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG).
4. La fonction minuterie se termine automatiquement lorsque le compte à rebours atteint 0:00. L'appareil émet un long bip sonore.
5. Pour mettre fin manuellement à la fonction de minuterie, appuyez sur le bouton CLOCK/TIMER (AD), puis sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH).

8.6 Utilisation du mode ECO

- En mode veille, appuyez sur la touche **ECO** (AE) pour éteindre l'écran (P) lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Cela réduit la consommation d'énergie de l'appareil. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) s'éteint. L'appareil entre dans un état d'économie d'énergie.
- Pour quitter le mode Eco et passer en mode veille, ouvrez et fermez la porte (A) ou appuyez sur n'importe quel bouton. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) s'allume et l'heure de l'horloge s'affiche.

8.7 Cuisson et chauffage des aliments

⚠ MISE EN GARDE **Risque de brûlures!**

Les aliments et leurs contenants peuvent devenir chauds pendant la cuisson. Portez toujours des gants résistants à la chaleur ou des gants de cuisinier lorsque vous retirez des aliments chauds et des contenants chauds de l'appareil.

AVIS

- La durée maximale programmable de cuisson ou de décongélation est de 99 minutes et 99 secondes.
- Surveillez la cuisson des aliments à travers la fenêtre d'observation (B).
- Si l'appareil reste inactif pendant 30 secondes lors de la programmation de la cuisson, il passe en mode veille.

8.7.1 Mode micro-ondes – Cuisson rapide

AVIS

- La fonction de cuisson rapide utilise le mode micro-ondes à 100% de puissance. Le niveau de puissance n'est pas réglable.
- Le bouton **START/+30 SEC.** (AG) augmente le temps de cuisson de 30 secondes.

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
3. Fermez la porte (A).
4. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
5. Vous pouvez également appuyer sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer automatiquement le processus de cuisson.
6. Si vous utilisez le pavé numérique (AC), appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
7. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
8. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.
9. Laissez les aliments reposer pendant au moins 1 à 3 minutes pour permettre à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments.

8.7.2 Mode micro-ondes – Réglage personnalisé

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
3. Fermez la porte (A).
4. Appuyez sur le bouton **MICRO.** (T). Le niveau de puissance par défaut P100 s'affiche à l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse sur l'écran (P).
5. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
6. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
7. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
8. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.
9. Laissez les aliments reposer pendant au moins 1 à 3 minutes pour permettre à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments.

Guide des niveaux de puissance de cuisson

Sélection de la puissance	Niveau d'intensité	Puissance de cuisson
P100	100%	1000W
P-90	90%	900W
P-80	80%	800W
P-70	70%	700W
P-60	60%	600W
P-50	50%	500W

Sélection de la puissance	Niveau d'intensité	Puissance de cuisson
P-40	40%	400W
P-30	30%	300W
P-20	20%	200W
P-10	10%	100W
P-00	0%	0W

8.7.3 Mode convection

AVIS L'axe de plateau tournant (M) tourne pendant le mode convection.

Cuisson seulement

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Si vous le souhaitez, placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
3. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
4. Fermez la porte (A).
5. Appuyez sur le bouton **CONV.** (U). La température de cuisson par défaut 350F s'affiche sur l'écran (P).
6. Appuyez sur n'importe quelle touche de 1 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaité. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
7. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
8. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
9. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
10. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Préchauffage et cuisson

AVIS

- La durée maximale de préchauffage est de 30 minutes. Le temps de préchauffage n'est pas réglable.
- Si la porte (A) n'est pas ouverte dans les 30 minutes, l'appareil passe en mode veille.

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Appuyez sur le bouton **CONV.** (U). La température de cuisson par défaut 350F s'affiche sur l'écran (P).
3. Appuyez sur n'importe quelle touche de 1 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaitée. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de préchauffage. Le voyant (E) s'allume. La température de cuisson clignote à l'écran (P).
5. Lorsque la température réglée est atteinte, l'appareil émet un bip sonore.
6. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O) ou appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH).
7. Si vous le souhaitez, placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
8. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
9. Fermez la porte (A).
10. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
11. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
12. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
13. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

8.7.4 Mode combiné micro-ondes et convection

AVIS

- Pendant le processus de cuisson, appuyez sur le bouton **MICRO.+CONV.** (V) pour vérifier la température de cuisson.
- Les températures de cuisson programmables sont de 350°F → 325°F → 400°F → 375°F.

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
3. Fermez la porte (A).
4. Appuyez sur le bouton **MICRO.+CONV.** (V). La température de cuisson par défaut 350F s'affiche sur l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse sur l'écran (P).
5. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
6. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
7. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
8. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

8.7.5 Mode cuisson

Cuisson manuelle

1. Appuyez sur le bouton **BAKE** (Q). La température de cuisson par défaut 350F s'affiche sur l'écran (P).
2. Appuyez sur n'importe quelle touche de 5 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaitée. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
3. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le préchauffage. Le voyant (E) s'allume.
5. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un bip sonore.
6. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
7. Placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
8. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
9. Fermez la porte (A).
10. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume. Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran (P).
11. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
12. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Cuisson prédéfinie

1. Appuyez deux fois sur le bouton **BAKE** (Q). Le préréglage par défaut Ab-1 s'affiche à l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le préréglage souhaité apparaisse sur l'écran (P).
2. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le préchauffage. Le voyant (E) s'allume.
3. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un bip sonore.
4. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
5. Placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
6. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
7. Fermez la porte (A).
8. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume. Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran (P).
9. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
10. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Sélection du menu	Aliments	Quantité/poids	Durée	Température
Ab-1	Biscuits	7 unités	13 min	350°F

Sélection du menu	Aliments	Quantité/poids	Durée	Température
Ab-3	Gâteau	Moule rond de 9po.	20 min	350°F

8.7.6 Mode friture à air chaud

Friture à air chaud manuelle

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez le plateau de friture à air chaud (J) à l'intérieur de l'appareil.
3. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
4. Fermez la porte (A).
5. Appuyez sur le bouton **AIR FRY** (R). La température de cuisson par défaut 400F s'affiche sur l'écran (P).
6. Appuyez sur n'importe quelle touche de 7 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaitée. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
7. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG), puis appuyez sur n'importe quel bouton de 0 à 9 sur le pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
8. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
9. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
10. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Friture à air chaud préréglée

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez le plateau de friture à air chaud (J) à l'intérieur de l'appareil.
3. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
4. Fermez la porte (A).
5. Appuyez sur le bouton **AIR FRY** (R) deux fois. Le préréglage par défaut AF-1 s'affiche à l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le préréglage souhaité apparaisse sur l'écran (P).
6. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG), puis appuyez sur le bouton **AIR FRY** (R) à plusieurs reprises pour sélectionner le poids présélectionné de l'aliment.
7. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume. Le temps de cuisson correspondant s'affiche sur l'écran (P).
8. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
9. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Sélection du menu	Aliments	Poids	Durée	Température
AF-1	Rondelles d'oignon	8oz, 12oz	18 minutes, 21 minutes	400°F
AF-2	Pilons de poulet	8oz, 16oz, 24oz, 32oz, 40oz	27 min, 30 min, 33 min, 36 min, 40 min	400°F
AF-3	Ailes de poulet	8oz, 16oz, 24oz, 32oz	27 min, 30 min, 33 min, 36 min	400°F
AF-4	Croquettes de poulet	8oz, 10oz, 12oz, 16oz, 20oz	17 min, 18 min, 19 min, 21 min, 23 min	400°F
AF-5	Bouchées de poulet pané	8oz, 10oz, 12oz, 16oz, 20oz	18 min, 19 min, 20 min, 22 min, 25 min	400°F
AF-6	Bâtonnets de mozzarella	8oz, 10oz, 12oz, 14oz, 16oz, 18oz	9 min, 10 min, 11 min, 12 min, 13 min, 15 min	400°F
AF-7	Frites	8oz, 10oz, 12oz, 14oz	22 min, 24 min, 26 min, 28 min	400°F

8.7.7 Mode rôtir

Rôtissage manuel

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
3. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
4. Fermez la porte (A).
5. Appuyez sur le bouton **ROAST** (S). La température de cuisson par défaut 350F s'affiche sur l'écran (P).
6. Appuyez sur n'importe quelle touche de 5 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaitée. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
7. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG), puis appuyez sur n'importe quel bouton de 0 à 9 sur le pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
8. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
9. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
10. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Rôtissage préréglé

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
3. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
4. Fermez la porte (A).
5. Appuyez deux fois sur le bouton **ROAST** (S). Le préréglage par défaut Ar - 1 s'affiche à l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le préréglage souhaité apparaisse sur l'écran (P).
6. Appuyez sur la touche **START/+30 SEC.** (AG), puis appuyez plusieurs fois sur le bouton **ROAST** (S) pour sélectionner le poids présélectionné de l'aliment.
7. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume. Le temps de cuisson correspondant s'affiche sur l'écran (P).
8. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
9. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Sélection du menu	Aliments	Poids	Durée	Température
Ar-1	Filet de saumon	4oz, 8oz, 12oz, 16oz, 20oz	21 min, 24 min, 27 min, 30 min, 33 min	400°F
Ar-2	Longe de porc	32oz, 48oz	35 min, 45 min	400°F (micro-ondes et convection)
Ar-3	Filet de porc	16oz, 32oz	25 min, 35 min	400°F (micro-ondes et convection)
Ar-4	Pommes de terre rôties	4oz, 6oz, 8oz, 10oz, 12oz, 16oz	26 min, 28 min, 30 min, 32 min, 34 min, 38 min	400°F

8.7.8 Fonction de décongélation manuelle

AVIS L'appareil s'arrête à mi-chemin et émet 3 bips sonores pour inciter l'utilisateur à réorganiser la position de l'aliment. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour reprendre le processus de décongélation.

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
3. Fermez la porte (A).
4. Appuyez une fois sur le bouton DEFROST / TIME/WEIGHT (AB). 0:00 s'affiche sur l'écran (P).
5. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de décongélation souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).

6. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de décongélation. Le voyant (E) s'allume.
7. Pour ajouter du temps pendant la décongélation, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
8. Le processus de décongélation se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

8.7.9 Fonction de temps de décongélation

AVIS

- L'appareil règle automatiquement le temps de décongélation et le niveau de puissance selon le préréglage.
- L'appareil s'arrête à mi-chemin et émet 3 bips sonores pour inciter l'utilisateur à réorganiser la position de l'aliment. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour reprendre le processus de décongélation.

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
3. Fermez la porte (A).
4. Appuyez sur le bouton DEFROST / TIME/WEIGHT (AB) deux fois. Le préréglage par défaut dEF 1 s'affiche à l'écran (P).
5. Appuyez sur n'importe quelle touche de 1 à 3 du pavé numérique (AC) pour sélectionner un autre préréglage.
6. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour confirmer la sélection du menu.
7. Appuyez sur n'importe quelle touche de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le poids des aliments en onces.
8. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de décongélation. Le voyant (E) s'allume. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
9. Le processus de décongélation se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet 3 bips sonores. End s'affiche à l'écran (P).

Sélection du menu	Aliments	Poids max.
dEF 1	Viande	80oz
dEF 2	Volaille	80oz
dEF 3	Fruits de mer	32oz

8.7.10 Réglages prédéfinis de cuisson

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
3. Fermez la porte (A).
4. Appuyez une fois ou à plusieurs reprises sur le bouton correspondant pour sélectionner la quantité ou le poids désiré. La sélection s'affiche à l'écran (P).
5. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
6. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Guide des boutons de cuisson préréglée

Bouton	Sélection de la quantité/du poids
Bouton **POPCORN (W)**	3,5oz
Bouton **POTATO (X)**	1 pièce, 2 pièces
Bouton **BEVERAGE (Y)**	1 tasse, 2 tasses, 3 tasses
Bouton **REHEAT (Z)**	7oz, 11oz, 14oz, 18oz, 21oz, 25oz, 28oz
Bouton **FROZEN DINNER (AA)**	9oz, 18oz

8.8 Interrompre ou mettre fin à un processus de cuisson

- Pour interrompre la cuisson, appuyez une fois sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH).
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte (A), puis appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG).
- Pour mettre fin manuellement à la cuisson, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) une fois, puis appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) de nouveau pour annuler le programme ou le réglage.

8.9 Utilisation de la fonction verrouillage enfant

AVIS Lorsque la fonction verrouillage enfant est activée, le panneau de commande (H) est désactivé. Lorsque vous appuyez sur un bouton, l'appareil émet un bip sonore.

1. Pour activer la fonction verrouillage enfant, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) pendant 3 secondes. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) affiche -- -- pendant 5 secondes.
2. Pour activer la fonction verrouillage enfant, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) pendant 3 secondes. L'appareil émet un bip sonore.

8.10 Fonction de temporisation du panneau de commande

- Le délai d'attente du panneau de commande désactive l'appareil si un bouton est enfoncé pendant plus de 60 secondes en mode veille ou pendant le fonctionnement. L'écran affiche FAIL et l'appareil émet un bip sonore. Le panneau de commande (H) est désactivé.
- Si un bouton reste enfoncé, l'appareil émet un bip sonore toutes les minutes.
- Pour revenir en mode veille, appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH).

9. Nettoyage, entreposage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique!

- Pour éviter les chocs électriques, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Pendant le nettoyage, n'immergez pas les parties électriques de l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.

9.1 Nettoyage

9.1.1 Nettoyage général

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide. Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Essuyez la poussière présente sur les aérations situées à l'extérieur de l'appareil.
- Essuyez l'appareil après le nettoyage.
- N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons abrasifs, ni d'ustensiles métalliques ou tranchants pour nettoyer l'appareil.

9.1.2 Nettoyage de l'intérieur

- L'appareil doit être nettoyé régulièrement pour éliminer tout dépôt de nourriture. Le fait de ne pas maintenir l'appareil dans un état de propreté adéquat pourrait entraîner une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement créer une situation dangereuse.
- Si le joint de la porte ne se ferme plus correctement en raison de résidus alimentaires accumulés, des fuites de micro-ondes peuvent se produire et nuire à la santé.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter la formation de moisissures, la présence de nuisibles et l'accumulation de résidus alimentaires pouvant empêcher la porte (A) et le système de verrouillage de sécurité (N) de se fermer correctement. Cela pourrait entraîner une fuite de rayonnements micro-ondes.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil. La vapeur est pressurisée et peut se condenser sur les composants électriques à l'intérieur de l'appareil et provoquer des courts-circuits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte (A). Ils peuvent rayer la surface et provoquer la fissure de la fenêtre d'observation (B) à haute température lors de l'utilisation.

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer régulièrement et soigneusement le joint de la porte, le compartiment et tous les composants adjacents. Utilisez un chiffon humide pour essuyer les résidus d'aliments ou les éclaboussures.
- Nettoyez le panneau de commande (H) avec un chiffon doux et humide. Laissez la porte (A) ouverte lors du nettoyage pour éviter tout fonctionnement accidentel.
- Si la vapeur se condense ou forme des gouttes à l'intérieur de l'appareil ou à l'extérieur, utilisez un chiffon doux pour l'enlever. La condensation peut se produire si de l'air humide rencontre une surface froide. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent également s'évaporer et se déposer sous forme de film graisseux après refroidissement.

9.1.3 Nettoyage du cache-guide d'ondes

⚠ MISE EN GARDE

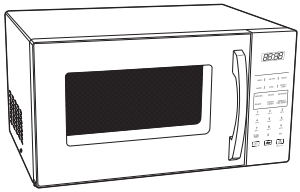
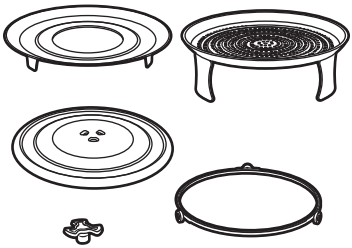
- Ne retirez pas ou n'endommagez pas le cache-guide d'ondes (D). Il protège les composants internes de l'appareil et régule la quantité d'exposition aux micro-ondes pendant la cuisson.
- Faites attention lorsque vous nettoyez le cache-guide d'ondes (D). Il est fragile et peut se briser ou se fissurer sous pression.

AVIS Le cache-guide d'ondes (D) est fait de mica, qui peut créer des étincelles et brûler s'il n'est pas nettoyé régulièrement. Les éclats d'aliments ou d'huile absorbent l'énergie rayonnée et chauffent le cache-guide d'ondes (D) pendant la cuisson.

- Essuyez délicatement le cache-guide d'ondes (D) avec un chiffon doux légèrement humide.
- Nettoyez périodiquement le cache-guide d'ondes (D) ou lorsqu'il y a des éclaboussures visibles de nourriture.

9.1.4 Nettoyage de l'ensemble de la plaque tournante

1. Lavez l'axe du plateau tournant (M), l'anneau du plateau tournant (L), le plateau en verre (K) et la plaque de cuisson (I) sous de l'eau tiède et du savon à vaisselle doux ou au lave-vaisselle.
2. Séchez soigneusement les pièces avant de les réinstaller dans l'appareil. N'utilisez pas l'appareil sans l'assemblage du plateau tournant.

			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

9.1.5 Élimination des odeurs

Les odeurs dans le compartiment de cuisson peuvent être neutralisées grâce aux méthodes suivantes :

- Remplissez une tasse compatible micro-ondes avec de l'eau et du jus de citron. Faites bouillir le mélange pendant 5 minutes à l'intérieur de l'appareil. Essuyez ensuite le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Faites bouillir une tasse de thé noir dans l'appareil pendant 2 à 3 minutes. Essuyez ensuite le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

9.2 Entreposage

Rangez l'appareil dans un endroit sec. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.

9.3 Entretien

Tout autre type d'entretien que ceux mentionnés dans le présent manuel doit être effectué par un centre de réparation professionnel.

10. Questions fréquentes

Problème	Solution(s)
L'appareil ne s'allume pas.	◗ Vérifiez si la fiche d'alimentation (G) est branchée à la prise de courant. Utilisez un testeur de tension pour vérifier si la prise de courant est alimentée. ◗ Un fusible peut être sauté. Contactez un centre de réparation professionnel.
L'appareil ne chauffe pas.	Assurez-vous que la porte (A) est bien fermée.
L'appareil interfère avec la réception AV ou sans fil.	L'appareil peut causer des interférences avec la réception AV, sans fil ou radio pendant son fonctionnement. Cela est similaire aux interférences causées par de petits appareils électriques tels que les mélangeurs, les aspirateurs et les ventilateurs électriques. Il s'agit d'une situation normale.
De la vapeur s'accumule sur la porte (A) et de l'air chaud s'échappe par les aérations.	Pendant la cuisson, les aliments libèrent de la vapeur. La majeure partie de la vapeur s'échappe par les aérations. Cependant, une partie peut s'accumuler sur des surfaces plus froides comme la porte (A). Il s'agit d'une situation normale.
L'appareil a démarré accidentellement sans nourriture à l'intérieur.	Appuyez deux fois sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH). Ne démarrez pas l'appareil sans qu'il y ait de nourriture à l'intérieur.
Des étincelles se produisent pendant la cuisson en mode micro-ondes ou en mode combiné.	◗ N'utilisez pas de contenants en métal, de grandes quantités de papier d'aluminium ou de contenants avec des motifs dorés ou argentés. ◗ Essuyez délicatement le cache-guide d'ondes (D) à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide pour enlever toute éclaboussure de nourriture ou d'huile.
Le plateau en verre (K) ne tourne pas.	◗ Assurez-vous de bien positionner l'anneau du plateau tournant (L) et le plateau en verre (K). ◗ Assurez-vous que les rainures du plateau en verre (K) s'emboîtent correctement sur l'axe du plateau tournant (M).
Les aliments ne sont pas assez chauds.	◗ L'excès de condensation ralentit l'absorption de la chaleur. Essuyez toute condensation provenant de l'extérieur du contenant des aliments. ◗ Prévoyez plus de temps pour les aliments précuits congelés. Assurez-vous de surveiller les aliments pour éviter une cuisson insuffisante ou une cuisson excessive.

Problème	Solution(s)
Les aliments congelés décongèlent de manière inégale.	◗ Ne décongelez aucun aliment congelé à température ambiante avant d'utiliser la fonction de décongélation. ◗ Réglez le temps de décongélation approprié ou le poids correct de l'aliment congelé. Voir les chapitres **8.7.8 Fonction de décongélation manuelle** ou **8.7.9 Fonction de temps de décongélation.**
L'appareil émet constamment un bip sonore et l'écran affiche FAIL. Le panneau de commande (H) ne fonctionne pas.	Le panneau de commande (H) a expiré. Voir le chapitre **8.10 Fonction de temporisation du panneau de commande**.

11. Codes d'erreur

E03 s'affiche à l'écran (P) et l'appareil émet un bip sonore.	L'appareil a surchauffé. Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) pour passer en mode veille. Le mode micro-ondes est désactivé. Ouvrez la porte (A) pour laisser refroidir l'appareil.
E04 s'affiche à l'écran (P) et l'appareil émet un bip sonore.	L'appareil ne chauffe pas correctement. Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) pour passer en mode veille. Le mode micro-ondes est désactivé.
E05 ou E06 s'affiche à l'écran (P) et l'appareil émet un bip sonore.	Le capteur est en circuit ouvert ou en court-circuit. Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) pour passer en mode veille. Le mode micro-ondes est désactivé.

Si des problèmes de fonctionnement persistent après que l'appareil a refroidi et est entré en mode veille, communiquez avec un centre de réparation professionnel.

12. FCC – Déclaration de conformité du fournisseur

Identifiant unique	Four à micro-ondes de comptoir 4 en 1 Amazon Basics avec friteuse à air chaud, grilloir et convection, 1pi3, noir -B0DCNN54VZ
Partie responsable	Amazon.com Services LLC.
Coordonnées pour les États-Unis	410 Terry Ave N. Seattle, WA 98109 USA
Numéro de téléphone	(206) 266-1000

12.1 Déclaration de conformité de la FCC

12.1.1 Partie 15

1. Cet appareil est conforme à la partie 15 de la règlementation de la FCC. Son fonctionnement est assujetti aux deux conditions suivantes :
   (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence préjudiciable; et
   (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris toute interférence susceptible d'entraîner un fonctionnement indésirable.
2. Les modifications ou changements qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler la capacité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

12.1.2 Partie 18

1. Cet équipement ISM est conforme à la partie 18 de la règlementation de la FCC. Son fonctionnement est assujetti aux deux conditions suivantes :
   (1) Cet équipement ne peut pas causer d'interférence préjudiciable; et
   (2) Cet équipement doit accepter toute interférence reçue, y compris toute interférence susceptible d'entraîner un fonctionnement indésirable.
2. Les modifications ou changements qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler la capacité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

12.2 Déclaration sur les interférences de la FCC

12.2.1 Partie 15

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 de la règlementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences préjudiciables dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que les interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences préjudiciables à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger les interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le détaillant ou un technicien expérimenté en radio/télévision pour obtenir de l'aide.

12.2.2 Partie 18

Cet équipement ISM a été testé et jugé conforme aux limites des appareils de consommation de la classe 8CC, conformément à la partie 18 de la règlementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences préjudiciables dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence ISM et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences préjudiciables aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que les interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger les interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le détaillant ou un technicien expérimenté en radio/télévision pour obtenir de l'aide.

13. Spécifications

Numéro de modèle	D100N30ASLRIII-XR(L2)
Tension nominale	120VCA, 60Hz
Puissance nominale d'entrée	Micro-ondes : 1500W Convection : 1500W
Puissance de sortie (cuisson)	1000W max.
Capacité	1pi^3
Fréquence de fonctionnement du micro-ondes	2450MHz
Alimentation en mode veille	≤0,6W
Classe de protection	Classe I
Diamètre du plateau tournant Ø	Ø12,4po

14. Commentaires et aide

Nous aimerions recevoir vos commentaires. N'hésitez pas à laisser une note et un commentaire par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide en ce qui concerne votre produit, connectez-vous à votre compte et accédez à la page Service à la clientèle/Contactez-nous.

Tabla de Contenido

1. Instrucciones de seguridad importantes 51
1.1 Instrucciones de seguridad adicionales 52
1.2 Precauciones para evitar la posible exposición a una energía excesiva de microondas 52
1.3 Instrucciones para la conexión a tierra 53
1.4 Interferencia de radio 54
2. Uso previsto 54
3. Antes del primer uso 54
4. Descripción del aparato 55
5. Descripción del panel de control 56
6. Colocación del aparato 57
7. Consejos 57
7.1 Cómo funciona la cocción en microondas 57
7.2 Pautas de cocción 57
7.3 Platos y utensilios de cocina apropiados 58
7.4 Materiales que se pueden usar en el modo microondas 59
7.5 Materiales que se deben evitar en el modo microondas 60
7.6 Materiales para el modo de horneado, el modo freidora de aire, el modo de asado y los modos combinados 60
8. Funcionamiento 60
8.1 Instalación del plato giratorio 60
8.2 Conexión a la alimentación 61
8.3 Función de bloqueo de seguridad 61
8.4 Configuración del reloj 62
8.5 Configuración del temporizador 62
8.6 Uso del modo ECO 62
8.7 Cocinar y calentar alimentos 62
8.8 Interrumpir o terminar un proceso de cocción 69
8.9 Uso de la función de bloqueo para niños 69
8.10 Función de tiempo de espera del panel de control 69
9. Limpieza, almacenamiento y mantenimiento 70
9.1 Limpieza 70
9.2 Almacenamiento 71
9.3 Mantenimiento 71
10. Preguntas frecuentes 71
11. Códigos de error 72
12. Especificaciones 73
13. Comentarios y ayuda 73

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Lee atentamente estas instrucciones y guárdalas para usarlas más adelante. Si este aparato se entrega a un tercero, deben incluirse estas instrucciones.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones personales o exposición a una energía excesiva de microondas:

- Lee todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- Lee y sigue las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" que se encuentran en la página 52.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctalo solo a una toma de corriente con conexión a tierra. Consulta las "INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA" que se encuentran en la página 53.
- Instala este aparato de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados (por ejemplo, frascos de cristal cerrados) pueden explotar y no deben calentarse en este aparato.
- Utiliza este aparato únicamente para el uso previsto, como se describe en el manual. No utilices productos químicos o vapores en este aparato. Este aparato está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES. NO DEJES QUE LOS NIÑOS USEN EL APARATO. Ten cuidado al retirar los productos calientes.
- No uses este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
- Este aparato debe repararlo únicamente personal de mantenimiento cualificado. Entrega el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- No cubras ni bloquees ninguna abertura del aparato.
- No guardes este aparato al aire libre. No utilices este aparato cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerjas el cable ni el enchufe en agua.
- Aleja el cable de superficies calientes.
- No dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
- Cuando limpies las superficies de la puerta y del aparato que se juntan al cerrar la puerta, usa solo jabones suaves y no abrasivos o detergentes aplicados con una esponja o un paño suave.
- Para reducir el riesgo de incendio en el interior del aparato:
  - No cocines demasiado los alimentos. Vigila el electrodoméstico cuando coloques papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del aparato para facilitar la cocción.
  - Retira las bridas metálicas de las bolsas de papel o plástico antes de meterlas en el aparato.
  - Si los materiales del interior del aparato se incendian, mantén la puerta del aparato cerrada, apágalo y desconecta el cable de alimentación o corta la alimentación en el panel de fusibles.
  - No utilices el interior para almacenamiento. No dejes productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior cuando no lo estés usando.

- Los líquidos, como agua, café o té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se retira el recipiente del aparato. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DESBORDEN REPENTINAMENTE AL AGITAR EL RECIPIENTE O AL INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- No introduzcas alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal en el microondas, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No lo limpies con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con componentes eléctricos, lo que conlleva un riesgo de descarga eléctrica.
- No cubras las rejillas ni ninguna otra parte del aparato con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del aparato.
- El mantenimiento del aparato que no esté descrito explícitamente en el manual debe realizarlo únicamente personal de mantenimiento cualificado.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Si utilizas un juego de cables largos o un cable de extensión:
  - La potencia eléctrica indicada del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la del aparato.
  - El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos tipo conexión a tierra.
  - El cable debe estar dispuesto de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él sin querer.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

1.1 Instrucciones de seguridad adicionales

- Respecto la función de cocinado o fritura, el tiempo necesario puede depender de:
  - el tamaño y frescura de los alimentos
  - el nivel de llenado
  - la temperatura establecida
  - la preferencia personal
- De vez en cuando, cambia la posición de los alimentos que se están cocinando. Ten cuidado con las superficies calientes y la comida caliente.
- Comprueba periódicamente el progreso de la cocción para conseguir la cocción deseada. El tiempo de cocción requerido puede ser más corto o más largo que el indicado en cualquier receta.
- Utiliza siempre guantes resistentes al calor o guantes de cocina cuando retires los recipientes o alimentos calientes del aparato.

1.2 PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS



⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de exposición a la energía de microondas!

No hagas funcionar el aparato con la puerta abierta o si la puerta está dañada. La exposición a la energía de microondas puede provocar quemaduras o daños en los tejidos.

- No intentes usar este aparato con la puerta abierta, ya que puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no inutilizar ni manipular los dispositivos de seguridad.

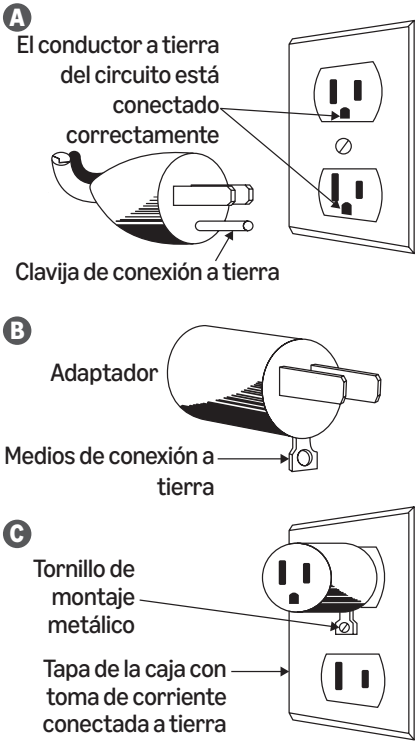
- No coloques ningún objeto entre la cara frontal del aparato y la puerta ni dejes que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies de sellado.
- No utilices el aparato si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del aparato se cierre bien y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos), (3) las juntas de la puerta y las superficies de sellado.
- Solo el personal de mantenimiento debidamente cualificado debe ajustar o reparar el aparato.

1.3 INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Tocar algunos de los componentes internos puede provocar lesiones graves o la muerte. No desmontes el aparato.
- El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo enchufes a una toma de corriente hasta que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra.

- Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene una conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.
- Consulta a un electricista o técnico de servicio cualificado si tienes dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.
- Si es necesario utilizar un cable de extensión, utiliza únicamente un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. La potencia indicada del cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia eléctrica del aparato.
- Este aparato debe estar conectado a tierra mientras esté en uso para proteger al operador de descargas eléctricas. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y un conector de 3 clavijas con conexión a tierra para adaptarse al enchufe con conexión a tierra adecuado. El aparato tiene un conector que se parece al dibujo A de la figura siguiente. Se debe usar un adaptador (dibujo B) para enchufar conectores del dibujo A a enchufes de dos clavijas. La lengüeta de conexión a tierra que sale del adaptador debe conectarse a una toma de tierra permanente, como una toma de corriente correctamente conectada a tierra, como se muestra en el dibujo C, con un tornillo de metal.



1.4 Interferencia de radio

El funcionamiento del aparato puede provocar interferencias en la recepción AV, inalámbrica o de radio. Cuando hay interferencias, se pueden reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:

- Limpia la puerta y la superficie de sellado.
- Reorienta la antena receptora de cualquier equipo de radio, televisión o AV/inalámbrico.
- Vuelve a colocar el aparato con respecto al receptor o al equipo AV/inalámbrico.
- Aleja el aparato del receptor o del equipo AV/inalámbrico.
- Enchufa el aparato en una toma de corriente diferente para que el aparato y el receptor o el equipo AV/inalámbrico estén en circuitos derivados diferentes.

2. Uso previsto

- Este aparato está diseñado para cocinar, calentar y descongelar alimentos.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico.
- Este aparato está diseñado para usarse únicamente en áreas interiores secas.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y similares, tales como:
  - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas de campo;
  - clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- El aparato está diseñado para usarse de forma independiente. No bloquees ninguna abertura de ventilación. No lo instales dentro de armarios ni muebles integrados similares.

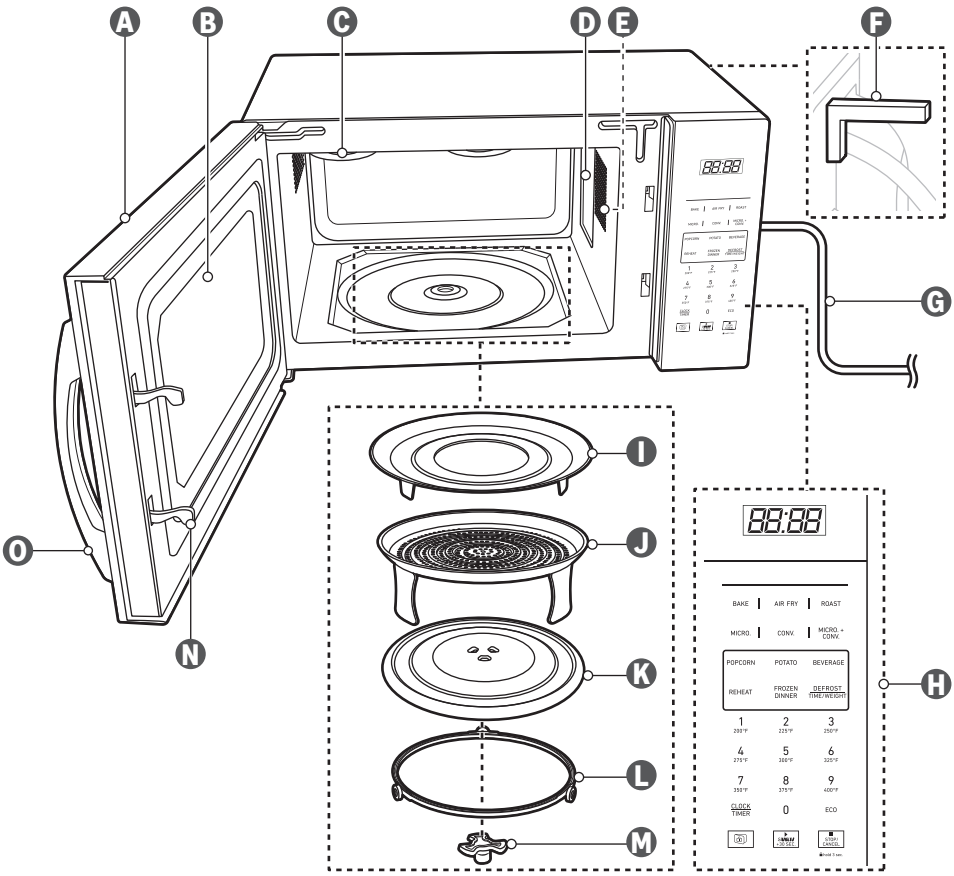
3. Antes del primer uso

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantén los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños y las mascotas.

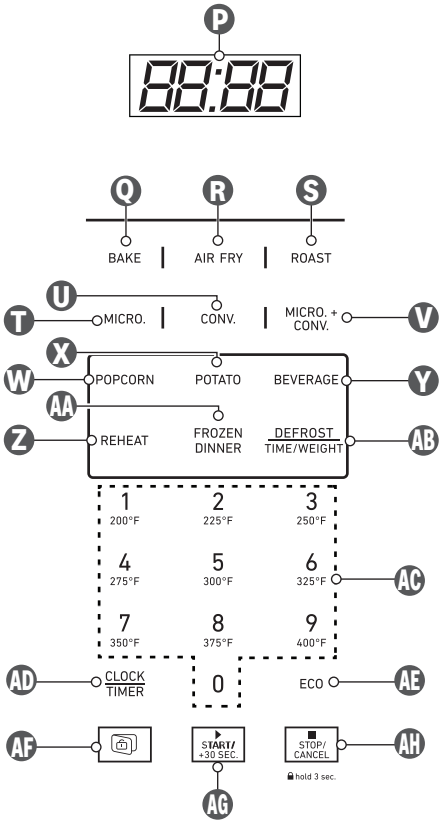
- Retira los materiales del embalaje.
- Extrae y revisa todos los componentes antes de usar el producto.
- Comprueba si el aparato ha sufrido daños en el transporte.
- Limpia el aparato antes de usarlo por primera vez.
- Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, comprueba que la tensión y capacidad nominales de la fuente de alimentación se correspondan con los detalles de la fuente de alimentación que se indican en la etiqueta de valores nominales del aparato.
- El aparato puede emitir un ligero olor o humo cuando se usa por primera vez. Esto es totalmente seguro e inofensivo. Asegúrate de que haya una ventilación adecuada en la habitación.

4. Descripción del aparato



- A Puerta
- B Ventana de visualización
- C Elemento calefactor
- D Placa de mica
- E Luz
- F Espaciador
- G Cable de alimentación con enchufe
- H Panel de control
- I Bandeja para hornear
- J Bandeja para freír con aire
- K Plato de cristal
- L Anillo giratorio
- M Eje del plato giratorio
- N Sistema de bloqueo de seguridad
- O Manija

5. Descripción del panel de control

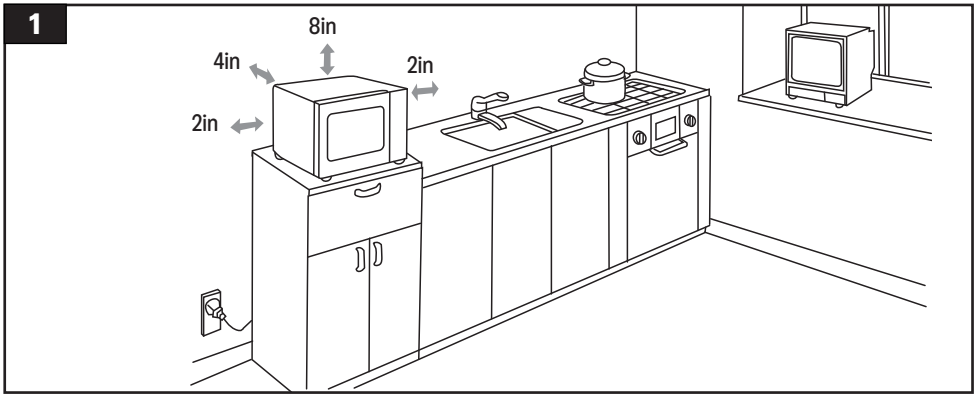


- **P** Pantalla
- **Q** Botón **BAKE**
- **R** Botón **AIR FRY**
- **S** Botón **ROAST**
- **T** Botón **MICRO.** (microondas)
- **U** Botón **CONV.** (convección)
- **V** Botón **MICRO.+CONV.** (microondas y convección)
- **W** Botón **POPCORN**
- **X** Botón **POTATO**
- **Y** Botón **BEVERAGE**
- **Z** Botón **REHEAT**
- **AA** Botón **FROZEN DINNER**
- **AB** Botón DEFROST / TIME/WEIGHT (descongelación y tiempo/peso)
- **AC** Teclado numérico con control de temperatura
- **AD** CLOCK / TIMER (botón de reloj y temporizador)
- **AE** Botón **ECO**
- **AF** Botón
- **AG** Botón **START/+30 SEC.**
- **AH** Botón **STOP/CANCEL**

6. Colocación del aparato

- Elige un lugar donde los niños no puedan tocar las superficies calientes.
- Selecciona una superficie plana, horizontal y resistente al calor que sea lo suficientemente estable como para soportar el peso del aparato y los alimentos más pesados que puedan cocinarse en él. Debe haber suficiente espacio libre para las aberturas de ventilación de entrada y salida.
- Si es necesario, coloca una alfombrilla protectora debajo del aparato para proteger la encimera.
- Coloca el aparato cerca de una toma de corriente adecuada.
- No retires las patas de la parte inferior del aparato.
- No extraigas el espaciador (F) del aparato por la fuerza. De esta forma, se garantiza que haya suficiente espacio para doblar el cable de alimentación (G).
- Asegúrate de que haya suficiente ventilación al colocar el aparato. Mantén una distancia mínima de 20,3cm (8in) hacia arriba, 10,2cm (4in) hacia atrás y 5,1cm (2in) a ambos lados del aparato. La parte posterior del aparato debe colocarse contra la pared (fig. 1).

1



- El funcionamiento del aparato puede provocar interferencias en la radio, el televisor o equipos similares. Coloca el aparato lo más alejado posible de dichos dispositivos para evitar interferencias en la recepción.

7. Consejos

7.1 Cómo funciona la cocción en microondas

AVISO Para evitar un funcionamiento prolongado a un nivel de potencia elevado, el aparato reduce automáticamente la potencia de microondas después de un cierto tiempo de funcionamiento. Niveles de potencia más bajos no indican un mal funcionamiento.

El magnetrón de un microondas produce microondas que se reflejan en el suelo metálico, las paredes, el plato y el techo y pasan a los alimentos a través de los utensilios de cocina adecuados. Los haces de microondas son atraídos y absorbidos por las moléculas de grasa, azúcar y agua de los alimentos, lo que hace que se muevan y produzcan la fricción y el calor que cocinan los alimentos.

7.2 Pautas de cocción

Temperatura de los alimentos: los alimentos a temperatura ambiente se calientan más rápido que los refrigerados. Los alimentos refrigerados se calientan más rápido que los congelados.

Tamaño: los trozos pequeños de comida se cocinan más rápido que los grandes. Las piezas de tamaño y forma similares se cocinarán de manera más uniforme cuando se cocinen juntas. Para obtener resultados más uniformes, reduce los niveles de potencia al cocinar trozos grandes de comida.

Humedad natural: los alimentos muy húmedos se cocinan de manera más uniforme porque la energía de las microondas calienta las moléculas de agua de manera eficiente.

Cubierta: cubrir los alimentos ayuda a retener la humedad, acorta el tiempo de cocción y reduce las salpicaduras. Utiliza una tapa adecuada para microondas. También puedes usar papel para hornear, papel de cocina o envoltorios de plástico aptos para microondas. El envoltorio de plástico debe doblarse hacia atrás en una esquina para permitir la salida del vapor. La condensación en las superficies de las puertas y los compartimentos es normal durante tiempos de cocción prolongados.

Remover y girar: remover y girar redistribuye el calor de manera uniforme para evitar que se cocinen demasiado los bordes exteriores de los alimentos. Remueve desde el exterior hacia el centro. Si es posible, gira los alimentos de abajo hacia arriba.

Colocación: si se calientan alimentos de formas irregulares o tamaños diferentes, las partes más finas y los tamaños más pequeños deben colocarse hacia el centro. Si vas a cocinar varias piezas del mismo tamaño y forma, colócalas en forma de anillo, dejando el centro del anillo vacío.

Perforar: antes de calentar, utiliza un tenedor o un cuchillo pequeño para perforar o pinchar los alimentos que tengan piel o membrana, como patatas, yemas de huevo, hígados de pollo y salchichas. Pincha en varios lugares para permitir que salga el vapor.

Tiempo de reposo: los alimentos seguirán cocinándose por la conducción natural del calor incluso después de que finalice el ciclo de microondas. El tiempo de reposo depende del volumen y la densidad del alimento.

Envolver en papel de cocina o papel para hornear: envuelve los sándwiches y otros alimentos que contengan pan precocido para evitar que se sequen mientras se calientan.

Cantidad de comida: cuantos más alimentos se calienten de una vez, mayor será el tiempo de cocción. Comprueba el punto de cocción e incrementa el tiempo si es necesario.

Composición y densidad: los alimentos con alto contenido de grasa y azúcar alcanzarán una temperatura más alta y se calentarán más rápido que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y las patatas, requieren un tiempo de cocción más largo que un producto ligero y poroso del mismo tamaño, como un pastel.

Descongelar: revisa los alimentos durante el proceso de descongelación. Reorganiza o mueve los alimentos para evitar que se cocinen demasiado. Coloca la carne picada o las piezas pequeñas en una sola capa. Cubre solo las zonas más finas o grasas de la carne con una capa de papel de aluminio para evitar que se cocine demasiado. Deja reposar las porciones grandes de carne o pollo entero durante al menos 1 hora para que se descongelen por completo.

7.3 Platos y utensilios de cocina apropiados

- Si es posible, usa platos transparentes para que los haces de microondas pasen con más facilidad. Esto provoca que los alimentos se calienten de manera uniforme.
- Los platos redondos y ovalados son más adecuados que los angulosos, porque la comida de las esquinas podría recalentarse y hervir.
- Se recomienda cubrir las zonas sensibles con tiras estrechas de papel de aluminio para evitar el sobrecalentamiento. Mantén una distancia mínima de aproximadamente 2,5cm (1in) entre el papel de aluminio y los laterales.
- Consulta las instrucciones del fabricante en el plato o utensilio para asegurarte de que es apto para microondas.

Platos y utensilios de cocina no aptos

- No utilices platos hechos de papel reciclado, ya que contienen cantidades bajas de metal. Esta combinación puede provocar chispas o dañar el aparato.
- No utilices platos con decoración dorada o plateada. Esto podría dañar el aparato.
- No utilices recipientes metálicos. Esto puede provocar chispas y dañar el aparato. Los recipientes con asas de metal, alambres o adornos metálicos no suelen ser adecuados. Retira los cables o artículos similares de los recipientes antes de colocarlos en el aparato.
- No utilices recipientes con aberturas pequeñas, como biberones.
- No utilices termómetros para carne que no estén marcados explícitamente por el fabricante como aptos para microondas.

7.4 Materiales que se pueden usar en el modo microondas

Utensilios	Observaciones
Tiras de papel de aluminio	Tiras estrechas solo para protección. Se pueden usar trozos pequeños y lisos para cubrir partes finas de carne o aves para evitar que se cocinen demasiado. Pueden producirse arcos eléctricos si el aluminio está demasiado cerca de las paredes interiores. El aluminio debe estar al menos a 2,5cm (1in) de distancia de las paredes del aparato.
Plato para dorar	Sigue las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato para dorar debe estar al menos 0,5cm (0,2in) por encima del plato giratorio. Un uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apta para microondas. Sigue las instrucciones del fabricante. No utilices platos rotos o astillados.
Frascos de cristal	Quita siempre las tapas. Usa solo para calentar los alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Solo cristalería para horno resistente al calor. Asegúrate de que no haya molduras metálicas. No utilices platos rotos o astillados.
Bolsas para cocinar al horno	Sigue las instrucciones del fabricante. No utilices cierres metálicos. Haz rendijas para que salga el vapor.
Platos y vasos de papel	Usa solo para tiempos de cocción cortos o para calentar. No dejes el aparato desatendido mientras esté en uso.
Papel de cocina	Cubre los alimentos para recalentar y absorber el aceite. Usa con supervisión solo para tiempos de cocción cortos.
Papel para hornear	Cubre los alimentos para evitar salpicaduras o envuélvelos para que se cocinen al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Sigue las instrucciones del fabricante. Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que la comida del interior se calienta. Las bolsas para hervir y las bolsas de plástico bien cerradas deben rajarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del envase.
Envoltorio de plástico	Solo apto para microondas. Cubre los alimentos para evitar salpicaduras y retener la humedad. No dejes que el envoltorio de plástico entre en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solo aptos para microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel encerado	Cubre los alimentos para evitar salpicaduras y retener la humedad.

7.5 Materiales que se deben evitar en el modo microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar arcos eléctricos. Cambia los alimentos a un plato apto para microondas.
Envase de cartón para alimentos con asa metálica	Puede provocar arcos eléctricos. Cambia los alimentos a un plato apto para microondas.
Utensilios metálicos o con molduras metálicas	El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. Las molduras metálicas pueden provocar arcos eléctricos.
Cierres metálicos	Pueden provocar arcos eléctricos y generar un incendio en el microondas.
Bolsas de papel	Pueden provocar un incendio en el microondas.
Espuma plástica	Los recipientes de espuma plástica pueden derretirse o contaminar los alimentos o líquidos de su interior cuando se exponen a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca y puede partirse o agrietarse.

7.6 Materiales para el modo de horneado, el modo freidora de aire, el modo de asado y los modos combinados

Utensilios	Modo de horneado	Modo freidora de aire	Modo de asado	Modo combinado
Cristalería para horno resistente al calor	✓	✓	✓	✓
Cristal no resistente al calor	✗	✗	✗	✗
Cerámica para horno resistente al calor	✓	✓	✓	✓
Vajilla de plástico apta para microondas	✗	✗	✗	✗
Papel de cocina	✗	✗	✗	✗
Bandejas metálicas y bandeja para hornear (I)	✓	✓	✓	✗
Rejilla metálica	✓	✓	✓	✗
Papel de aluminio y envases de aluminio	✓	✓	✓	✗

8. Funcionamiento

8.1 Instalación del plato giratorio

AVISO No utilices el aparato sin el eje del plato giratorio (M), el anillo giratorio (L) y el plato de cristal (K) instalados.

- No instales el plato de cristal (K) boca abajo. No restrinjas la rotación del plato de cristal (K).
- Tanto el plato de cristal (K) como el anillo giratorio (L) se deben utilizar siempre durante la cocción.
- Coloca siempre todos los alimentos y los recipientes de alimentos en el plato de cristal (K) para cocinar.

- Si el plato de cristal (K) o el anillo giratorio (L) se agrietan o se rompen, no uses el aparato. Ponte en contacto con un centro de reparación profesional.

8.2 Conexión a la alimentación

- Conecta el enchufe (G) a una toma de corriente adecuada. El aparato emite un pitido y pasa al modo de espera. La hora predeterminada del reloj 12:00 aparece en la pantalla (P).
- Cuando termines de utilizar el aparato, desconecta el enchufe (G) de la toma de corriente.

8.3 Función de bloqueo de seguridad

8.3.1 Desactivación/activación de la función de bloqueo de seguridad

AVISO

- En la primera puesta en marcha, la función de bloqueo de seguridad está activada por defecto.
- El aparato debe estar en modo de espera para desactivar o activar la función de bloqueo de seguridad.
- Si se produce un corte de energía, el aparato conserva la configuración utilizada anteriormente.
- Si el aparato permanece inactivo durante 10 segundos mientras cambias la configuración de la función de bloqueo de seguridad, vuelve a la configuración anterior y pasa al modo de espera.

Modo de espera:

Desactivación

3. Mantén pulsado el botón (AF) durante 2 segundos para comprobar la configuración actual de la función de bloqueo de seguridad. L oc aparece en la pantalla (P).
4. Pulsa el botón (AF). Pulsa el botón 7 y, a continuación, el botón 9 del teclado numérico (AC). UL oc aparece en la pantalla (P).
5. El aparato pasa al modo de espera después de 1 segundo. La función de bloqueo de seguridad está desactivada.
6. Cuando la función de bloqueo de seguridad está desactivada, el botón (AF) se desactiva. Si se pulsa, el aparato emite un pitido.

Activación

1. Mantén pulsado el botón (AF) durante 2 segundos para comprobar la configuración actual de la función de bloqueo de seguridad. UL oc aparece en la pantalla (P).
2. Pulsa el botón 7 y, a continuación, el botón 9 del teclado numérico (AC). L oc aparece en la pantalla (P).
3. El aparato pasa al modo de espera después de 1 segundo. La función de bloqueo de seguridad está activada.
4. Cuando la función de bloqueo de seguridad esté activada y la puerta (A) esté cerrada, pulsa el botón (AF) para bloquear manualmente la puerta (A).

8.3.2 Modo de espera

En el modo de espera, la puerta (A) está desbloqueada y se puede abrir y cerrar.

8.3.3 Durante un proceso de cocción

- La puerta (A) se bloquea automáticamente durante la cocción.
- Pulsa el botón (AF) o el botón **STOP/CANCEL** (AH) para abrir la puerta (A) y pausar el proceso de cocción. Si la puerta (A) no se abre en 10 segundos, se bloquea automáticamente. Si la puerta (A) no se abre después de 30 minutos, se desbloquea automáticamente.
- Pulsa el botón (AF) o el botón **STOP/CANCEL** (AH) para abrir la puerta (A) y pausar el proceso de cocción. Abre la puerta (A) inmediatamente. La puerta (A) permanece desbloqueada hasta que comience el siguiente proceso de cocción.

8.3.4 Después de terminar la cocción

- Cuando finaliza la cocción, el aparato emite cuatro pitidos cada 2 minutos hasta que la puerta (A) se abre. End y L oc se alternan en la pantalla (P) cada 5 segundos.

- Pulsa el botón (AF) para abrir la puerta (A). Si la puerta (A) no se abre en 10 segundos, se bloquea automáticamente. Si la puerta (A) no se abre después de 30 minutos, se desbloquea automáticamente.
- Pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) para desbloquear la puerta (A). La hora del reloj aparece en la pantalla (P). Si la puerta (A) no se abre en 10 segundos, se cierra automáticamente y L oc aparece en la pantalla (P). Si la puerta (A) se abre una vez o en 30 minutos, la hora del reloj aparece en la pantalla (P) y el aparato pasa al modo de espera.
- Pulsa el botón (AF) para abrir la puerta (A). Abre la puerta (A) inmediatamente. La puerta (A) permanece desbloqueada hasta que comience el siguiente proceso de cocción.
- Si el aparato permanece inactivo durante 30 segundos mientras se ajusta un programa de cocción, la puerta (A) se cierra automáticamente. L oc aparece en la pantalla (P).

8.4 Configuración del reloj

AVISO

- Si se introduce una hora no válida al pulsar el botón CLOCK/TIMER (AJ), el aparato emite un pitido y la pantalla (P) se queda en blanco.
- Para comprobar la hora del reloj durante el proceso de cocción, pulsa el botón CLOCK/TIMER (AD).

1. Mantén pulsado el botón CLOCK/TIMER (AD) para seleccionar el formato de visualización de 12 o 24 horas. Hr 12 aparece en la pantalla (P).
2. Vuelve a pulsar el botón CLOCK/TIMER (AD) para seleccionar el formato de visualización de 24 horas. Hr 24 aparece en la pantalla (P).
3. Introduce la hora actual con los botones del teclado numérico (AC).
4. Para confirmar la hora, pulsa el botón CLOCK/TIMER (AD) o el botón **START/+30 SEC.** (AG).

8.5 Configuración del temporizador

AVISO

- El temporizador se puede configurar en el modo de espera o durante la cocción.
- El tiempo máximo de cuenta atrás es de 99 minutos y 99 segundos.
- El tiempo de cuenta atrás desaparece de la pantalla (P) después de 5 segundos. Para comprobar el tiempo de cuenta atrás durante el proceso de cocción, pulsa el botón CLOCK/TIMER (AD).

1. Pulsa el botón CLOCK/TIMER (AD).
2. Introduce el tiempo de cuenta atrás deseado con los botones del teclado numérico (AC).
3. Para confirmar el tiempo de cuenta atrás, pulsa el botón CLOCK/TIMER (AD) o el botón **START/+30 SEC.** (AG).
4. La función de temporizador finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido largo.
5. Para finalizar manualmente la función de temporizador, pulsa el botón CLOCK/TIMER (AD) y, a continuación, pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH).

8.6 Uso del modo ECO

- En el modo de espera, pulsa el botón **ECO** (AE) para apagar la pantalla (P) cuando el aparato no esté en uso. Esto reduce el consumo de energía del aparato. El aparato emite un pitido. La pantalla (P) se apaga. El dispositivo entra en un estado de ahorro de energía.
- Para salir del modo Eco y entrar en el modo de espera, abre y cierra la puerta (A) o pulsa cualquier botón. El aparato emite un pitido. La pantalla (P) se ilumina y aparece la hora del reloj.

8.7 Cocinar y calentar alimentos

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

Los alimentos y sus recipientes pueden calentarse durante el proceso de cocción. Usa siempre guantes resistentes al calor o guantes de cocina cuando saques alimentos y recipientes calientes del aparato.

AVISO

- El tiempo máximo programable de cocción o descongelación es de 99 minutos y 99 segundos.
- Controla el progreso de los alimentos a través de la ventana de visualización (B).
- Si el aparato permanece inactivo durante 30 segundos mientras se configura un programa de cocción, el aparato pasa al modo de espera.

8.7.1 Modo microondas: cocción rápida

AVISO

- La función de cocción rápida utiliza el modo microondas al 100% de potencia. El nivel de potencia no es ajustable.
- El botón **START/+30 SEC.** (AG) aumenta el tiempo de cocción en 30 segundos.

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
5. Como alternativa, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción automáticamente.
6. Si utilizas el teclado numérico (AC), pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
7. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
8. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).
9. Deja reposar la comida durante al menos 1-3 minutos para que el calor se distribuya uniformemente en la comida.

8.7.2 Modo microondas: configuración personalizada

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón **MICRO.** (T). El nivel de potencia predeterminado P100 aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla (P).
5. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
7. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
8. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).
9. Deja reposar la comida durante al menos 1-3 minutos para que el calor se distribuya uniformemente en la comida.

Guía de potencia de cocción

Selección de potencia	Nivel de intensidad	Potencia de cocción
P100	100%	1000W
P-90	90%	900W
P-80	80%	800W
P-70	70%	700W
P-60	60%	600W
P-50	50%	500W
P-40	40%	400W

Selección de potencia	Nivel de intensidad	Potencia de cocción
P-30	30%	300W
P-20	20%	200W
P-10	10%	100W
P-00	0%	0W

8.7.3 Modo convección

AVISO El eje del plato giratorio (M) gira durante el modo de convección.

Solo para cocinar

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Si lo deseas, coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **CONV.** (U). La temperatura de cocción predeterminada 350F aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa una vez cualquier botón del 1 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
7. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
9. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
10. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Precalentamiento y cocción

AVISO

- El tiempo máximo de precalentamiento es de 30 minutos. El tiempo de precalentamiento no se puede ajustar.
- Si la puerta (A) no se abre durante 30 minutos, el aparato pasa al modo de espera.

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Pulsa el botón **CONV.** (U). La temperatura de cocción predeterminada 350F aparece en la pantalla (P).
3. Pulsa una vez cualquier botón del 1 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
4. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de precalentamiento. La luz (E) se enciende. La temperatura de cocción parpadea en la pantalla (P).
5. Cuando se alcanza la temperatura establecida, el aparato emite un pitido.
6. Abre la puerta (A) con la manija (O) o pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH).
7. Si lo deseas, coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
8. Coloca los alimentos dentro del aparato.
9. Cierra la puerta (A).
10. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
11. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
12. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
13. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

8.7.4 Modo combinado microondas/convección

AVISO

- Durante el proceso de cocción, pulsa el botón **MICRO.+CONV** (V) para comprobar la temperatura de cocción.
- Las temperaturas de cocción programables son 177°C (350°F) → 163°C (325°F) → 204°C (400°F) → 191°C (375°F).

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón **MICRO.+CONV.** (V). La temperatura de cocción predeterminada 350F aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que la temperatura de cocción deseada aparezca en la pantalla (P).
5. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
7. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
8. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

8.7.5 Modo de horneado

Horneado manual

1. Pulsa el botón **BAKE** (Q). La temperatura de cocción predeterminada 350F aparece en la pantalla (P).
2. Pulsa una vez cualquier botón del 5 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
3. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
4. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el precalentamiento. La luz (E) se enciende.
5. Cuando finaliza el precalentamiento, el aparato emite un pitido.
6. Abre la puerta (A) con la manija (O).
7. Coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
8. Coloca los alimentos dentro del aparato.
9. Cierra la puerta (A).
10. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. El tiempo de cocción aparece en la pantalla (P).
11. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
12. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Preajuste para hornear

1. Pulsa el botón **BAKE** (Q) dos veces. El preajuste predeterminado Ab-1 aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que aparezca el preajuste deseado en la pantalla (P).
2. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el precalentamiento. La luz (E) se enciende.
3. Cuando finaliza el precalentamiento, el aparato emite un pitido.
4. Abre la puerta (A) con la manija (O).
5. Coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
6. Coloca los alimentos dentro del aparato.
7. Cierra la puerta (A).
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. El tiempo de cocción aparece en la pantalla (P).
9. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
10. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Selección de menú	Alimento	Cantidad/peso	Tiempo	Temperatura
Ab-1	Galletas	7 piezas	13 minutos	177°C (350°F)

Selección de menú	Alimento	Cantidad/peso	Tiempo	Temperatura
Ab-3	Pastel	Sartén redonda de 22,9cm (9in)	20 minutos	177°C (350°F)

8.7.6 Modo freidora de aire

Freír con aire manualmente

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca la bandeja para freír con aire (J) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **AIR FRY** (R). La temperatura de cocción predeterminada 400F aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa una vez cualquier botón del 7 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
7. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) y, a continuación, pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
9. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
10. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Preajuste para freír con aire

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca la bandeja para freír con aire (J) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **AIR FRY** (R) dos veces. El preajuste predeterminado AF - 1 aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que aparezca el preajuste deseado en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) y, a continuación, pulsa el botón **AIR FRY** (R) varias veces para seleccionar el peso preestablecido del alimento.
7. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. El tiempo de cocción correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
9. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Selección de menú	Alimento	Peso	Tiempo	Temperatura
AF-1	Aros de cebolla	227ml (8oz), 341ml (12oz)	18 minutos, 21 minutos	204°C (400°F)
AF-2	Muslos de pollo	227ml (8oz), 455ml (16oz), 681ml (24oz), 909ml (32oz), 1137ml (40oz)	27 minutos, 30 minutos, 33 minutos, 36 minutos, 40 minutos	204°C (400°F)
AF-3	Alitas de pollo	227ml (8oz), 455ml (16oz), 681ml (24oz), 909ml (32oz)	27 minutos, 30 minutos, 33 minutos, 36 minutos	204°C (400°F)
AF-4	Nuggets de pollo	227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 455ml (16oz), 568ml (20oz)	17 minutos, 18 minutos, 19 minutos, 21 minutos, 23 minutos	204°C (400°F)

Selección de menú	Alimento	Peso	Tiempo	Temperatura
AF-5	Pollo rebozado	227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 455ml (16oz), 568ml (20oz)	18 minutos, 19 minutos, 20 minutos, 22 minutos, 25 minutos	204°C (400°F)
AF-6	Palitos de mozzarella	227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 398ml (14oz), 455ml (16oz), 511ml (18oz)	9 minutos, 10 minutos, 11 minutos, 12 minutos, 13 minutos, 15 minutos	204°C (400°F)
AF-7	Patatas fritas	227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 398ml (14oz)	22 minutos, 24 minutos, 26 minutos, 28 minutos	204°C (400°F)

8.7.7 Modo de asado

Asado manual

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **ROAST** (S). La temperatura de cocción predeterminada 350F aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa una vez cualquier botón del 5 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
7. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) y, a continuación, pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
9. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
10. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Preajuste para asar a la parrilla

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **ROAST** (S) dos veces. El preajuste predeterminado Ar - 1 aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que aparezca el preajuste deseado en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) y, a continuación, pulsa el botón **ROAST** (S) varias veces para seleccionar el peso preestablecido del alimento.
7. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. El tiempo de cocción correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
9. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Selección de menú	Alimento	Peso	Tiempo	Temperatura
Ar-1	Filete de salmón	114ml (4oz), 227ml (8oz), 341ml (12oz), 455ml (16oz), 568ml (20oz)	21 minutos, 24 minutos, 27 minutos, 30 minutos, 33 minutos	204°C (400°F)

Selección de menú	Alimento	Peso	Tiempo	Temperatura
Ar-2	Lomo de cerdo	909ml (32oz), 1364ml (48oz)	35 minutos, 45 minutos	204°C (400°F) (microondas y convección)
Ar-3	Solomillo de cerdo	455ml (16oz), 909ml (32oz)	25 minutos, 35 minutos	204°C (400°F) (microondas y convección)
Ar-4	Patatas asadas	114ml (4oz), 170ml (6oz), 227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 455ml (16oz)	26 minutos, 28 minutos, 30 minutos, 32 minutos, 34 minutos, 38 minutos	204°C (400°F)

8.7.8 Función de descongelación por tiempo

AVISO El aparato se detiene a la mitad y emite tres pitidos para indicar al usuario que cambie la posición de los alimentos. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para reanudar el proceso de descongelación.

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón DEFROST / TIME/WEIGHT (AB) una vez. 0:00 aparece en la pantalla (P).
5. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de descongelación deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de descongelación. La luz (E) se enciende.
7. Para añadir más tiempo de descongelación, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
8. El proceso de descongelación finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

8.7.9 Función de descongelación por peso

AVISO

- El aparato ajusta automáticamente el tiempo de descongelación y el nivel de potencia en función del preajuste.
- El aparato se detiene a la mitad y emite tres pitidos para indicar al usuario que cambie la posición de los alimentos. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para reanudar el proceso de descongelación.

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón DEFROST / TIME/WEIGHT (AB) dos veces. El preajuste predeterminado dEF 1 aparece en la pantalla (P).
5. Pulsa cualquier botón del 1 al 3 del teclado numérico (AC) para seleccionar otro preajuste.
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para confirmar la selección del menú.
7. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el peso del alimento en onzas.
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de descongelación. La luz (E) se enciende. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
9. El proceso de descongelación finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite 3 pitidos. End aparece en la pantalla (P).

Selección de menú	Alimento	Peso máximo
dEF 1	Carne	2273ml (80oz)
dEF 2	Aves	2273ml (80oz)

Selección de menú	Alimento	Peso máximo
dEF 3	Marisco	909ml (32oz)

8.7.10 Preajustes de cocción

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón correspondiente una vez o de forma repetida para seleccionar la cantidad o el peso deseados. La selección aparece en la pantalla (P).
5. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
6. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Guía de botones preestablecidos

Botón	Selección de cantidad/peso
Botón **POPCORN** (W)	99ml (3,5oz)
Botón **POTATO** (X)	1 pieza, 2 piezas
Botón **BEVERAGE** (Y)	284ml (1 taza), 568ml (2 tazas), 852ml (3 tazas)
Botón **REHEAT** (Z)	199ml (7oz), 313ml (11oz), 398ml (14oz), 511ml (18oz), 597ml (21oz), 710ml (25oz), 796ml (28oz)
Botón **FROZEN DINNER** (AA)	256ml (9oz), 511ml (18oz)

8.8 Interrumpir o terminar un proceso de cocción

- Para interrumpir el proceso de cocción, pulsa una vez el botón **STOP/CANCEL** (AH).
- Para reanudar la cocción, cierra la puerta (A) y, a continuación, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG).
- Para finalizar manualmente el proceso de cocción, pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) una vez y, a continuación, vuelve a pulsar el botón **STOP/CANCEL** (AH) para cancelar el programa o el ajuste.

8.9 Uso de la función de bloqueo para niños

AVISO Cuando la función de bloqueo para niños está activada, el panel de control (H) se desactiva. Cuando se pulsa cualquier botón, el aparato emite un pitido.

1. Para activar la función de bloqueo para niños, pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) durante 3 segundos. El aparato emite un pitido. ---- aparece en la pantalla (P) durante 5 segundos.
2. Para desactivar la función de bloqueo para niños, pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) durante 3 segundos. El aparato emite un pitido.

8.10 Función de tiempo de espera del panel de control

- El tiempo de espera del panel de control desactiva el aparato si se pulsa algún botón durante más de 60 segundos en modo de espera o durante el funcionamiento. FAIL aparece en la pantalla y el aparato emite un pitido. El panel de control (H) está desactivado.
- Si se sigue pulsando un botón, el aparato emite un pitido cada minuto.
- Para volver al modo de espera, pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH).

9. Limpieza, almacenamiento y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Para evitar descargas eléctricas, desenchufa el aparato antes de limpiarlo.
- Durante la limpieza, no sumerjas las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. No coloques nunca el producto bajo agua corriente.

9.1 Limpieza

9.1.1 Limpieza general

- Limpia el aparato después de cada uso.
- Para limpiar la parte exterior del aparato, pasa un paño suave y húmedo. Asegúrate de que no entre agua en el aparato.
- Elimina el polvo de las rejillas de ventilación del exterior del aparato.
- Seca el aparato después de limpiarlo.
- Nunca utilices detergentes corrosivos, cepillos de alambre, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el aparato.

9.1.2 Limpieza del interior

- El aparato debe limpiarse con regularidad para eliminar los restos de comida. Si no se mantiene limpio el aparato, se podría deteriorar la superficie, lo que podría afectar de forma negativa a la vida útil del aparato y, posiblemente, provocar una situación peligrosa.
- Si la junta de la puerta ya no cierra de forma fiable debido a los restos de comida acumulados, la radiación de las microondas puede filtrarse y dañar la salud.
- Limpia el aparato después de cada uso para evitar que el moho, los bichos y los restos de comida puedan bloquear la puerta (A) y el sistema de bloqueo de seguridad (N) y evitar que se cierre completamente. Esto puede provocar fugas de radiación de las microondas.
- No utilices limpiadores de vapor o de alta presión para limpiar el aparato. El vapor está presurizado y puede condensarse en los componentes eléctricos del interior del aparato y provocar cortocircuitos.
- No utilices productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar la puerta (A). Pueden rayar la superficie y hacer que la ventana de visualización (B) se rompa a altas temperaturas durante el funcionamiento.
- Utiliza un paño húmedo para limpiar con regularidad y cuidado la junta de la puerta, el compartimento y cualquier componente adyacente. Usa un paño húmedo para limpiar cualquier resto de comida o salpicaduras.
- Limpia el panel de control (H) con un paño suave y húmedo. Deja la puerta (A) abierta durante la limpieza para evitar que se accione accidentalmente.
- Si el vapor se condensa o forma gotas dentro del aparato o en el exterior, utiliza un paño suave para quitarlo. La condensación puede producirse si el aire húmedo entra en contacto con una superficie fría. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa también pueden evaporarse y depositarse como una película grasosa después de enfriarse.

9.1.3 Limpieza de la placa de mica

⚠ PRECAUCIÓN

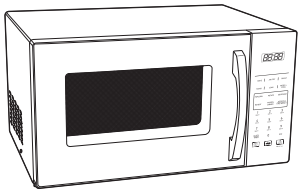
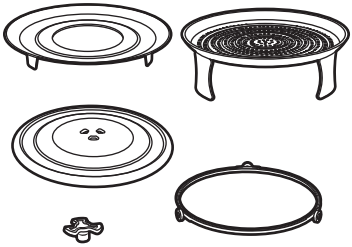
- No retires ni dañes la placa de mica (D). Protege los componentes internos del aparato y regula la cantidad de exposición a las microondas durante la cocción.
- Ten cuidado al limpiar la placa de mica (D). Es frágil y puede romperse o agrietarse bajo presión.

AVISO La placa de mica (D) está hecha de mica y puede producir chispas y quemarse si no se limpia con regularidad. Las salpicaduras de comida o aceite absorben la energía radiada y calientan la placa de mica (D) durante la cocción.

- Limpia la placa de mica (D) con un paño suave y ligeramente húmedo.
- Limpia la placa de mica (D) periódicamente o si hay salpicaduras de comida visibles.

9.1.4 Limpieza del conjunto del plato giratorio

1. Lava el eje del plato giratorio (M), el anillo giratorio (L), el plato de cristal (K) y la bandeja para hornear (I) con agua tibia y jabón suave para platos o en el lavavajillas.
2. Seca bien las piezas antes de volver a colocarlas en el aparato. No utilices el aparato sin el conjunto del plato giratorio.

	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

9.1.5 Eliminar los olores

Los olores en el compartimento de cocción se pueden neutralizar mediante los siguientes métodos:

- Llena una taza apta para microondas con agua y zumo de limón. Hierve la mezcla durante 5 minutos dentro del aparato. Seca después el recipiente de cocción con un paño suave.
- Hierve una taza de té negro en el aparato durante 2-3 minutos. Seca después el recipiente de cocción con un paño suave.

9.2 Almacenamiento

Guarda el aparato en un lugar seco. Mantenlo alejado de niños y mascotas.

9.3 Mantenimiento

Cualquier otro mantenimiento que no sea el mencionado en este manual debe llevarlo a cabo un centro de reparación profesional.

10. Preguntas frecuentes

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	• Comprueba si el enchufe (G) está conectado a la toma. Utiliza un polímetro para verificar si la toma de corriente tiene tensión. • Es posible que se haya fundido un fusible. Ponte en contacto con un centro de reparación profesional.

Problema	Solución
El aparato no calienta.	Asegúrate de que la puerta (A) esté bien cerrada.
El aparato interfiere con la recepción inalámbrica o AV.	El aparato puede provocar interferencias con la recepción AV, inalámbrica o de radio durante el funcionamiento. Es similar a la interferencia de pequeños aparatos eléctricos como batidoras, aspiradoras y ventiladores eléctricos. Esto es algo normal.
El vapor se acumula en la puerta (A) y sale aire caliente por las rejillas de ventilación.	Durante la cocción, los alimentos liberarán vapor. La mayor parte del vapor se escapa por las rejillas de ventilación. Sin embargo, algunos pueden acumularse en superficies más frías, como la puerta (A). Esto es algo normal.
El aparato se puso en marcha accidentalmente sin comida en su interior.	Pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) dos veces. No enciendas el aparato sin comida en su interior.
Se producen chispas durante la cocción en el modo microondas o en los modos combinados.	◗ No utilices recipientes metálicos, mucho papel de aluminio ni recipientes con decoración dorada o plateada. ◗ Limpia la placa de mica (D) con un paño suave y ligeramente húmedo para eliminar cualquier salpicadura de comida o aceite.
El plato de cristal (K) no gira.	◗ Asegúrate de colocar correctamente el anillo giratorio (L) y el plato de cristal (K). ◗ Asegúrate de que las ranuras del plato de cristal (K) encajan en el eje del plato giratorio (M).
La comida no está lo suficientemente caliente.	◗ El exceso de condensación ralentiza la absorción de calor. Elimina cualquier condensación del exterior del recipiente de comida. ◗ Añade más tiempo para los alimentos precocinados congelados. Asegúrate de vigilar los alimentos para evitar que se cocinen demasiado o poco.
Los alimentos congelados se descongelan de manera desigual.	◗ No descongeles ningún alimento congelado a temperatura ambiente antes de usar la función de descongelación. ◗ Establece el tiempo de descongelación adecuado o el peso correcto de los alimentos congelados. Consulta los apartados **8.7.8 Función de descongelación por tiempo** o **8.7.9 Función de descongelación por peso.**
El aparato emite constantemente un pitido y FAIL aparece en la pantalla. El panel de control (H) no funciona.	Se agotó el tiempo de espera del panel de control (H). Consulta el apartado **8.10 Función de tiempo de espera del panel de control**.

11. Códigos de error

E03 aparece en la pantalla (P) y el aparato emite un pitido.	El aparato se ha sobrecalentado. Pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) para pasar al modo de espera. El modo microondas está desactivado. Abre la puerta (A) para dejar que el aparato se enfríe.
E04 aparece en la pantalla (P) y el aparato emite un pitido.	El aparato no se calienta correctamente. Pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) para pasar al modo de espera. El modo microondas está desactivado.
E05 o E06 aparece en la pantalla (P) y el aparato emite un pitido.	El sensor tiene el circuito abierto o ha sufrido un cortocircuito. Pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) para pasar al modo de espera. El modo microondas está desactivado.

Si persisten los problemas de funcionamiento después de que el aparato se haya enfriado y haya entrado en modo de espera, ponte en contacto con un centro de reparación profesional.

12. Especificaciones

Número de modelo	D100N30ASLRIII-XR(L2)
Tensión nominal	120V CA, 60Hz
Entrada de potencia nominal	Microondas: 1500W Convección: 1500W
Potencia de salida (cocción)	Máx. 1000W
Capacidad	28,32L ($1ft^3$)
Frecuencia de funcionamiento de las microondas	2450MHz
Alimentación en modo de espera	≤0,6W
Clase de protección	Clase I
Diámetro del plato giratorio Ø	Ø31,5cm (12,4in)

13. Comentarios y ayuda

Nos encantaría recibir tus comentarios. Considera la posibilidad de dejar una valoración y una reseña en tus pedidos. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y dirígete a la página de servicio al cliente o contacto.

amazon basics

amazon.com/pbhelp

FCC ID: UHW10030005

22
PAP

Amazon.com Services LLC, 410 Terry Ave N. Seattle, WA 98109, USA • Amazon.com.ca ULC, 40 King Street West 47th Floor, Toronto, ON, M2H 3Y2, Canada • Importadora Amazon México, S. de R.L. de C.V., Boulevard Manuel Ávila Camacho, #261 Piso 5 Colonia Polanco I Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11510 México RFC: ACA140623TXA (☎: 800-874-8725)

Amazon Commercial Services Pty Ltd, L 37 2-26 Park ST, Sydney NSW 2000 Australia • Amazon Commercial Services (South Africa), Wembley Square 2 - 134 Solan Street, Gardens, Cape Town, Western Cape, 8001

V06-12/25