

# doméos

## NOTICE D'UTILISATION

Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.  
Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.

### FOUR A MICRO ONDES 23L

REF. MO16DOM



**CORA NON ALIMENTAIRE**  
**77435 MARNE LA VALLEE - FRANCE**

**FABRIQUE EN CHINE**

Version : 2017-08-31

FR / 1

## I. SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	<b>Lire le manuel de l'utilisateur :</b> Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.
	<b>Instructions de sécurité :</b> Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.
	<b>ATTENTION : Surface très chaude.</b>
	<b>Protection de classe I :</b> Appareil muni d'une prise de terre sur laquelle sont connectées les parties métalliques. Brancher l'appareil à une fiche reliée à la terre.
	<b>Collecte sélective des déchets électriques et électroniques :</b> Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver l'environnement.

## II. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

<b>Désignation</b>	Four à micro ondes
<b>Référence</b>	MO16DOM
<b>Modèle</b>	MM823 ARW
<b>Tension et fréquence</b>	230V ~ 50Hz
<b>Puissance assignée Micro ondes</b>	1250 W
<b>Puissance restituée Micro ondes</b>	800 W
<b>Fréquence micro-ondes</b>	2450 MHz
<b>Classe de protection</b>	Classe I
<b>Capacité</b>	23l
<b>Diamètre plateau tournant</b>	Ø 270 mm
<b>Dimensions extérieures (LxHxP)</b>	485 X 410 X 293 mm
<b>Poids</b>	13 kg

Notice disponible sur le site internet : <http://www.cora.fr> ► S'informer ► Notices produits



### III. CONSIGNES DE SECURITE

#### INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

**MISE EN GARDE :** Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

**MISE EN GARDE :** Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

**MISE EN GARDE :** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- les fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- les environnements de type chambre d'hôtes.

Hauteur minimale d'espace libre nécessaire pour permettre une bonne ventilation :

- 30cm au dessus de la surface supérieure du four
- 10cm sur les cotés et à l'arrière

N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours à micro ondes. (récipients en verre ou céramique)

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder l'œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.

Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, Pour cette raison des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

## NETTOYAGE

- S'assurer que le four est bien arrêté avant de le nettoyer en enlevant la prise de courant.
- Garder la cavité interne du four toujours propre et sèche, en la nettoyant régulièrement avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'éléments abrasifs sous peine de rayer ou d'endommager la peinture.
- Les éclaboussures sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties adjacentes doivent être nettoyées quotidiennement avec de l'eau chaude savonneuse.

Rincer et sécher avec soin. Il est préférable d'entretenir les parties métalliques de la porte avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de brosse, d'éponge à récurer ou de chiffon abrasif.

- En cas de détérioration des joints de porte ou des parties adjacentes, le four ne devra pas fonctionner jusqu'à sa remise en état par un technicien qualifié du Service après-vente.
- Ne jamais verser d'eau dans le four ou tout autre liquide susceptible d'endommager en particulier le moteur d'entraînement du plateau en verre.
- L'extérieur du four est en métal peint. Le nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec un chiffon doux.  
Ne pas mettre d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil, sur les cotés ou à l'arrière.

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

(Appareils pouvant utiliser une sonde thermique :  
N'utiliser que la sonde thermique prévue pour cet appareil.)

### Installation :

Cet appareil est destiné à être posé librement.

Ne pas encastrer ni placer dans un meuble.

S'assurer que rien n'obstrue les bouches de ventilation sur les cotés, le dessus et à l'arrière de l'appareil. Eviter de placer le four près de tout autre appareil générant une source de chaleur.

Ne pas installer le four à l'air libre ni dans des locaux très humides ou excessivement chauds.

Ne pas placer le four près d'un poste radio ou de télévision, le champ magnétique du four pouvant créer des interférences et parasites.



### **ATTENTION : Surface très chaude.**

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Manipuler uniquement par les poignées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

#### Fixation de type Y :

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**ATTENTION :** Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

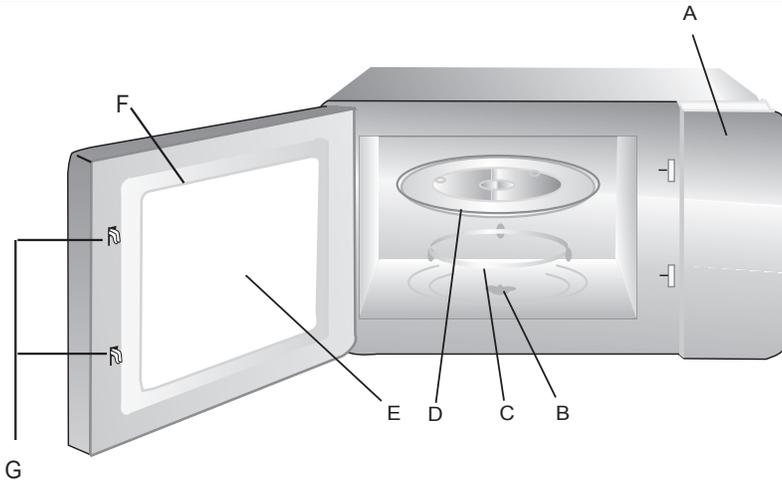
## AVERTISSEMENTS

### **Compatibilité électromagnétique (C.E.M.) :**

- Cet appareil est un appareil de Groupe 2 qui produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière. Il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).
- 
- Veiller à ne pas mettre l'appareil et son câble d'alimentation à proximité de sources de chaleur ou de sources d'eau, ou sur un angle vif.
  - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
  - ATTENTION : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
  - L'appareil a été conçu pour fonctionner avec le réseau électrique local, conformément aux indications portées sur la plaque signalétique.
  - L'appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
  - Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
  - Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
  - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher ou déplacer l'appareil.
  - Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, après chaque utilisation ou en cas de coupure de courant.
  - Ne jamais plonger ou passer l'appareil sous l'eau ou tout autre liquide.
  - Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
  - L'appareil doit être utilisé à l'intérieur uniquement et toujours sous surveillance.
  - Ne pas utiliser l'appareil s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents (câble, prise de courant, fuites, ...) ou s'il présente des défauts de fonctionnement.
  - Ne pas démonter l'appareil : le faire examiner par un service après vente agréé.
  - Toujours éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation :
    - s'il reste sans surveillance,
    - après chaque utilisation,
    - avant montage, démontage ou nettoyage,
    - pour le déplacer,
    - s'il ne fonctionne pas normalement.

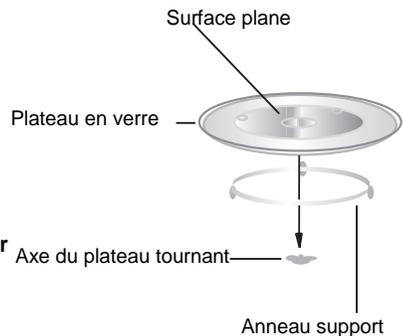
## IV. DESCRIPTION

A	Thermostat et minuterie	E	Vitre d'observation
B	Fixation pour plateau tournant	F	Porte
C	Anneau support de plateau	G	Crochets de verrouillage de porte
D	Plateau en verre		



### PLATEAU TOURNANT

- **Ne pas placer le plateau en verre à l'envers.**
- **Il ne doit jamais être bloqué.**
- **Toujours utiliser le plateau en verre sur l'anneau support pendant la cuisson.**
- **Placer les aliments dans un récipient. Ne pas placer les aliments directement sur le plateau en verre pour la cuisson.**
- **Si le plateau en verre ou l'anneau support est fêlé ou cassé, contacter le magasin d'entretien agréé le plus proche pour le remplacer.**



## V. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et s'assurer que chaque élément est en bon état.
- Jeter les emballages et calages de protection selon le tri sélectif. Conserver la notice.
- Note : Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur accompagnée de fumée. Ceci est normal lors de la première utilisation. Bien ventiler la pièce.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faire un test de chauffe durant 30 secondes :
  - Faire chauffer un verre d'eau durant 30 secondes à puissance maximale.
  - La lampe intérieure doit s'allumer, le plateau doit tourner et l'eau doit chauffer.Si ce n'est pas le cas, ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même, mais le ramener au service après-vente du magasin.

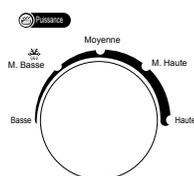
## VI. UTILISATION

### Installation

- Vérifier au préalable que l'appareil est éteint et débranché.
- Vérifier que tous les éléments sont bien assemblés : plateau de verre sur son axe.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne pas encastrer. Ne pas installer à proximité de fenêtres ou de rideaux.

### Réglage de la puissance

- Ajuster la puissance du four grâce au sélecteur qui permet d'établir :
  - l'énergie consommée
  - le degré de cuisson
  - la décongélation

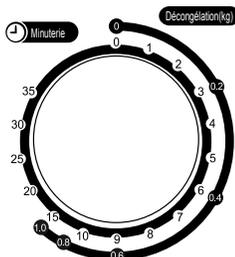


- L'appareil propose 5 degrés de puissance :

<b>B.</b>	<b>17%</b>	<b>BASSE</b> : conserve les plats au chaud et permet de faire monter les préparations à la levure.
<b>M.B.</b>	<b>33%</b>	<b>M. BASSE</b> : Décongélation et mijotage des viandes entre autres.
<b>M.</b>	<b>55 %</b>	<b>MOYENNE</b> : cuisson lente des plats, potées, ragoûts, civets et pour les viandes moins tendres.
<b>M.H.</b>	<b>77%</b>	<b>M. HAUTE</b> : cuisson pain, pâtisseries, permet de rôtir et sert pour réchauffer rapidement des plats individuels.
<b>M.</b>	<b>100%</b>	<b>HAUTE</b> : cuissons de base, pour cuire les viandes tendres, les volailles, pour le réchauffage rapide des plats.

## Minuterie

- La minuterie est de 35 minutes avec une échelle élargie de 0 à 10 minutes.
- La seconde indication permet de calculer le temps de décongélation nécessaire en fonction du poids en Kg (**se référer au paragraphe décongélation**).



## Cuisson

- Brancher le four dans une prise avec mise à la terre.
- Presser le bouton d'ouverture pour ouvrir la porte.
- Placer les aliments dans un plat adapté (verre, céramique, plastique résistant à la chaleur) puis sur le plateau tournant.
- Répartir les aliments de manière homogène dans le plat pour permettre une cuisson uniforme.
- Refermer la porte. Si la porte n'est pas correctement fermée, le four ne se mettra pas en marche.
- Sélectionner la puissance.
- Ajuster la minuterie sur le temps approprié. De préférence commencer par tourner le bouton au temps maximum pour revenir ensuite sur le temps désiré.
- Lors de la cuisson, le plateau se met à tourner avec émission des ondes à l'intérieur du four.
- Au terme du temps de cuisson, la minuterie arrive au repère 0 et une sonnerie retentit : le four peut être ouvert pour sortir les aliments.
- **Il est possible d'ouvrir la porte pendant la cuisson. La minuterie s'arrête alors automatiquement et le four ne produit plus d'ondes. En refermant la porte, la cuisson reprend jusqu'au terme du temps de cuisson réglé au préalable sur la minuterie.**

## TABLE DE CUISSON

Aliments	Couverture	Niveau	Temps moyen
<b>BŒUF</b>			
(500g) Bœuf haché	Couvercle ou Papier sulfurisé	Haute	5-7 minutes
(500g) Bœuf de Viande	Papier sulfurisé	Haute	10-12 minutes
(500g) Hamburgers	Papier sulfurisé	Haute	5-7 minutes
(500g) Hachis de viande	Scellofrais	Haute	16-22 minutes
(500g) Bœuf braisé			
Eau 250 ml /livre	Couvercle	Basse	21-27 minutes/livre
Rôti			
Bleu	Papier sulfurisé		
Saignant		Moyenne	7-8 minutes/livre
A point		Moyenne	8-9 minutes/livre
Steaks		Moyenne	11-13 minutes/livre
	Papier sulfurisé	Haute	2-4 minutes/livre
<b>PORC</b>			
Bacon	Serviette papier	Haute	45sec-1minute/tranche
250g Saucisses	Papier sulfurisé	Haute	2-4 minutes
Côtes de porc	Papier sulfurisé	Haute	11-13 minutes/livre
Rôti de porc	Papier sulfurisé	Haute	12-14 minutes/livre
Bas de côtes	Papier sulfurisé	Haute	8-10 minutes/livre
Rôti dans le Jambon	Scellofrais	Basse	12-15 minutes/livre
Précuit			
Cru		Basse	14-19 minutes/livre
Tranches de Jambon cru	Papier sulfurisé	Moyenne	18-26 minutes/livre
750g à 1kg			
Jambonneau 750gà 1kg	Scellofrais	Basse	25-30 minutes
<b>MOUTON</b>			
Rôti Épaule/gigot	Papier sulfurisé	Moyenne	9-11 minutes/livre
<b>VEAU</b>			
Rôti dans l'épaule	Papier sulfurisé ou	Moyenne	10-11 minutes/livre
Côtelettes Veau/Mouton 3 à 4 pièces	Scellofrais Papier sulfurisé	Haute	9-11 minutes/livre

## TABLE DE CUISSON

Aliments	Couverture	Niveau	Temps moyen
<b>LEGUMES</b>			
Légumes (1 à 2 livres) (60ml d'eau) Pommes de terre -cuites	Couvercle Scellofrais	Haute	9-16 minutes
-bouillies (240ml d'eau) 2 Epis de Mais	Couvercle	Haute Haute	9-12 minutes 16-20 minutes
- Frais dans leur enveloppe - Congelés	Scellofrais Scellofrais	Haute Haute	7-8 minutes/livre 6-9 minutes/livre
<b>RIZ, PATES ET CEREALES</b>			
Macaronis (250g) 3/4 litre d'eau	Couvercle /scellofrais	Haute	17-20 minutes
Spaghetti (500g) 1.5-2 litre d'eau	Scellofrais	Haute	20-26 minutes
Pates aux œufs (250g) 3/4-litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	15-20 minutes
250ml riz long grains 1/2-3/4 litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	18-25 minutes
250ml Riz ordinaire 1/2 litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	18-20 minutes
250ml Riz minute 1/2 litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	3-6 minutes
250ml Riz Brun (complet) 3/4litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	30-35 minutes
250ml Riz minute 1/4 litre d'eau		Haute	2-3 minutes
125ml Porridge normal 1/4 litre d'eau		Haute	3-5 minutes
125ml Cornflakes 1/2 litre d'eau		Haute	3-4 minutes
<b>GATEAUX</b>			
Gâteaux au beurre Ou au chocolat Plat rond 22cm		Haute	6-8 minutes
Couronne		Haute	6-7 minutes
Petits gâteaux (6 pièces)		Haute	3-4 minutes
Cookies (en barre 20cm) Dans un plat carré		Haute	5-8 minutes
<b>SOUPES</b>			
250ml à base d'eau		Haute	2-3 minutes
250ml à base de lait		Haute	2-3 minutes

### Décongélation

- Ce programme permet une décongélation uniforme.
- Il peut être également utilisé pour une cuisson plus lente des aliments : soupes, ragoûts et autres sauces peuvent cuire en programme décongélation.
  
- Placer les aliments dans le four.
- Refermer la porte.
- Régler le bouton sélecteur de puissance sur **B**.
- Régler la minuterie sur le temps approprié selon le poids du produit à décongeler.
- Le micro-onde se met en route.

#### TEMPS INDICATIFS

POIDS	TEMPS
0.2kg	3 minutes
0.4kg	6 minutes
0.6kg	9 minutes
0.8kg	12 minutes
1.0kg	15 minutes

## VII. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **Une fois l'appareil débranché et refroidi : Nettoyage**

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyer les parties extérieures et intérieures avec un chiffon humide et un dégraissant doux (produit à vaisselle). Ne pas

utiliser de produit abrasif ni de détergent agressif.

- Sécher avec soin et s'assurer qu'aucune humidité ne subsiste dans l'appareil.

## **Nettoyage du plateau en verre**

- Si nécessaire le plateau en verre peut être passé au lave vaisselle.
- *Ne pas passer l'anneau support du plateau au lave vaisselle.*

### **VIII. SERVICE APRES VENTE**

#### **SERVICE APRES VENTE**

Pour toute information complémentaire, faire réparer l'appareil ou en cas de problème, s'adresser au Service Après Vente d'un magasin Cora.

Pièces détachées non disponibles.

# DEPANNAGE

---

## ATTENTION

Afin de prévenir tout danger, en cas de problème il est impératif de s'adresser au service après-vente du fabricant ou du revendeur, ou à un électricien qualifié et agréé pour ce type de réparation.

Problème constaté	Cause
Le four à micro-ondes interfère avec la réception du téléviseur.	La réception des téléviseurs et postes de radio peut être brouillée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. (interférence similaire à celle que générée par les petits appareils électriques comme les mixers, aspirateurs et ventilateurs électriques. <b>Ceci est normal.</b>
Lumière du four faible.	Au cours d'une cuisson aux micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut baisser d'intensité. <b>Ceci est normal.</b>
Accumulation de vapeur sur la porte, de l'air chaud s'échappe des ouvertures d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur se dégage des aliments. Celle-ci est principalement évacuée par les aérations mais une faible quantité s'accumule sur les surfaces froides, comme la porte du four. <b>Ceci est normal.</b>
Four utilisé accidentellement sans aliment à l'intérieur.	L'utilisation du four à vide ne l'endommagera pas si elle est de courte durée. <b>Mais ceci n'est pas recommandé.</b>

Problème constaté	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	La porte est mal fermée.	Bien refermer la porte.
Le four ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débrancher l'appareil, attendre 10 secondes, puis rebrancher.
	Problème avec la prise électrique.	Vérifier la prise murale en y branchant d'autres appareils électriques.
Le plateau tournant en verre fait du bruit lorsque l'appareil fonctionne.	La surface d'appui des roulettes de l'anneau du plateau et le fond du four sont sales.	Se référer au paragraphe <b>Nettoyage</b> pour nettoyer les surfaces sales.

# domÉos

## GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de veiligheidsvoorschriften grondig door en leef ze na voordat u het apparaat gebruikt.  
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef deze aan toekomstige gebruikers, deze bevat belangrijke informatie.

### MICROGOLFOVEN 23L

REF. MO16DOM



**CORA NON ALIMENTAIRE**  
**77435 MARNE LA VALLEE - FRANCE**

## I. BETEKENIS VAN DE SYMBOLEN

	<p><b>Lees de gebruikershandleiding:</b> Lees de veiligheidsvoorschriften grondig door en leef ze na voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef deze aan toekomstige gebruikers, deze bevat belangrijke informatie.</p>
	<p><b>Veiligheidsinstructies:</b> Lees en leef de instructies na voor de veiligheid van de gebruiker.</p>
	<p><b>OPGELET: Zeer warm oppervlak.</b></p>
	<p><b>Beschermingsklasse I:</b> Apparaat voorzien van een geaarde stekker waar de metalen delen op zijn aangesloten. Steek de stekker in een stopcontact die op de aarding is aangesloten.</p>
	<p><b>Selectieve inzameling van afgedankte elektronische en elektronische apparatuur:</b> Dit apparaat draagt het symbool AEEA (Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) wat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het huisafval weggegooid mag worden maar bij een inzamelpunt van de gemeente ingeleverd moet worden. Het herwinnen van afgedankt apparatuur draagt bij tot het behoud van het milieu.</p>

## II. TECHNISCHE GEGEVENS

<b>Omschrijving</b>	Microgolfoven
<b>Referentie</b>	MO16DOM
<b>Model</b>	MM823 ARW
<b>Spanning en frequentie</b>	230V ~ 50Hz
<b>Opgegeven microgolfermogen</b>	1250 W
<b>Afgegeven microgolfermogen</b>	800 W
<b>Microgolfrequentie</b>	2450 MHz
<b>Beschermingsklasse</b>	Klasse I
<b>Capaciteit</b>	23l
<b>Diameter van draaiplateau</b>	Ø 270 mm
<b>Buitenafmetingen (LxHxD)</b>	485 X 410 X 293 mm
<b>Gewicht</b>	13 kg

Handleiding beschikbaar op de website: <http://www.cora.fr> ► Informeren ► Producthandleidingen



### III. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

#### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

LEES AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR VOOR LATER GEBRUIK.

**WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurdichting beschadigd is, schakel de oven niet in, maar laat deze eerst door een vakbekwaam persoon repareren.

**WAARSCHUWING:** Alleen bevoegde personen mogen onderhoud of reparaties aan het apparaat uitvoeren, met inbegrip van plaatsing van een scherm ter bescherming tegen blootstelling aan microgolvenenergie.

**WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere levensmiddelen mogen niet opgewarmd worden in gesloten houders, deze kunnen ontploffen.

Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen, zoals:

- kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten;
- boerderijen;
- gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed & breakfasts.

Minimale vereiste vrije ruimte voor een goede ventilatie:

- 30cm boven de bovenkant van de oven
- 10cm aan weerskanten en de

achterkant

Gebruik alleen keukengerei dat voor de microgolfoven geschikt is. (houders van glas of keramiek)

Tijdens het opwarmen van levensmiddelen in kunststof of papieren bakjes, houd toezicht op de oven. Er is namelijk brandgevaar.

De microgolfoven is bestemd voor het opwarmen van etenswaren en dranken. Het drogen van etenswaren of wasgoed en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, nat wasgoed of gelijksoortige artikelen in de oven kunnen risico op letsel, ontsteking of brand veroorzaken.

Als er rook verschijnt, stop de oven of haal de stekker uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.

Het opwarmen van vloeistoffen in de microgolfoven kan een plotseling gespat veroorzaken eenmaal de vloeistof kookt. Wees tevens voorzichtig wanneer u het bakje uit de oven haalt.

Schud of roer de inhoud van babyflessen of -potjes en controleer de temperatuur voor gebruik om brandwonden te vermijden

Het is niet aanbevolen om eieren in hun schaal of hard gekookte eieren in de microgolfoven op te warmen, deze kunnen, zelfs na het kookproces, ontploffen.

## REINIGING

- Zorg dat uw oven altijd volledig is uitgeschakeld voordat u deze reinigt door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Houd de ovenruimte altijd schoon en droog en reinig regelmatig met een zachte doek. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, deze kunnen de verf krassen of beschadigen.
- Verwijder gespetter van levensmiddelen op de binnenkant van de deur, de deurdichtingen of aangrenzende delen regelmatig met behulp van warm zeepwater.

Spoel en droog voorzichtig. Het is aanbevolen om de metalen delen van de deur met een vochtige doek schoon te maken. Gebruik geen borstel, schuursponsje of een ruwe doek.

- In geval van schade aan de deurdichtingen of aangrenzende delen, gebruik de oven niet totdat deze zijn gerepareerd door een bevoegde technicus van het servicecentrum.
- Giet nooit water of een andere vloeistof in de oven, de motor van de aandrijfjas voor het glazen draaiplateau kan worden beschadigd.
- De buitenkant van de oven is van geverfd metaal. Maak schoon met een doek bevochtigd in warm zeepwater. Spoel en droog met een zachte doek. Zorg dat er geen water in de ventilatiegaten aan de bovenkant, zijkant of achterkant van het apparaat binnendringt.

Het is aanbevolen om de oven regelmatig te reinigen en eventuele etensresten te verwijderen.

Als het apparaat niet in een goede staat wordt gehouden, kan dit het oppervlak onherroepelijk aantasten, de levensduur van het apparaat verkorten en tot een gevaarlijke situatie leiden.

(Apparaten waarbij het gebruik van een warmtesonde mogelijk is: Gebruik alleen de warmtesonde die voor dit apparaat is voorzien.)

### Installatie:

Dit apparaat is bestemd om vrijstaand te worden gebruikt.

Bouw het niet in of plaats het niet in een meubel.

Zorg dat er niets de ventilatiegaten langs de zijden, aan de bovenkant of aan de achterkant van het apparaat belemmert. Plaats de oven niet in de buurt van andere warmteproducerende apparaten.

Plaats deze oven niet buitenshuis of in een zeer vochtige of warme ruimte.

Plaats deze oven niet in de buurt van een radio- of televisiemast. Het magnetisch veld kan ontvangststoring veroorzaken.



### **OPGELET: Zeer warm oppervlak.**

De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

Raak alleen de handvatten aan.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengen begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Kinderen zonder toezicht mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.

#### Bevestiging van het type Y:

Als het snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.

**OPGELET:** Om elk gevaar door het ongepast inschakelen van de thermische zekering te vermijden, dient dit apparaat niet gevoed te worden door een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten te worden op een circuit dat regelmatig aan- en uitgezet wordt door het elektriciteitsnet.

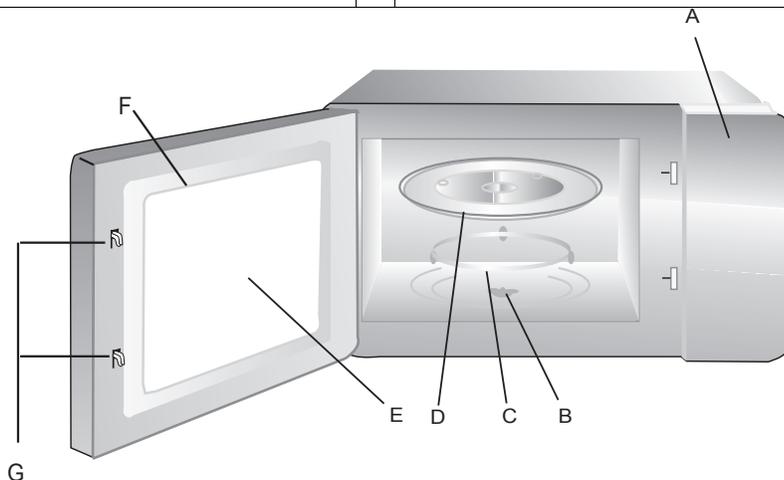
## WAARSCHUWINGEN

### **Elektromagnetische compatibiliteit (E.M.C.) :**

- Dit apparaat is een apparaat van Groep 2 want het produceert opzettelijke radiofrequentie-energie voor het behandelen van materie. Het apparaat is ontworpen om in een huishoudelijke ruimte of instelling te worden gebruikt, waarbij deze rechtstreeks op een lichtnet met laagspanning specifiek voor huishoudelijk gebruik wordt aangesloten (Klasse B).
- 
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van warmte- of waterbronnen en plaats het niet op een hellend vlak.
  - Gebruik het apparaat niet wanneer het leeg is.
  - OPGELET: Risico op letsel wanneer het apparaat op een verkeerde manier wordt gebruikt.
  - Het apparaat is ontworpen om te werken met het lokaal lichtnet, dit in overeenstemming met de gegevens die op het typeplaatje zijn vermeld.
  - Het apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijke gebruik. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van professioneel of ongepast gebruik, of gebruik in strijd met de gebruiksaanwijzing. Dit maakt de garantie ongeldig.
  - Gebruik het apparaat alleen waarvoor het is ontworpen.
  - Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
  - Trek niet aan het snoer om het apparaat te ontkoppelen of te verplaatsen.
  - Haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging, na elk gebruik en in geval van een stroomuitval.
  - Dompel of plaats het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.
  - Gebruik het apparaat niet met vochtige of natte handen.
  - Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en houd altijd toezicht.
  - Gebruik het apparaat niet als het gevallen is, als er zichtbare schade is (snoer, stekker, lekkage,...) of als het apparaat niet naar behoren werkt.
  - Haal het apparaat niet uit elkaar, maar breng het naar een erkend servicecentrum voor controle.
  - Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact:
    - als het zonder toezicht wordt achtergelaten,
    - na elk gebruik,
    - voor montage, demontage of reiniging,
    - alvorens te verplaatsen,
    - als het niet naar behoren werkt.

## IV. BESCHRIJVING

<b>A</b>	Thermostaat en timer	<b>E</b>	Kijkvenster
<b>B</b>	Bevestiging voor draaiplateau	<b>F</b>	Deur
<b>C</b>	Draairing	<b>G</b>	Vergrendelhaken van de deur
<b>D</b>	Glazen draaiplateau		



### Draaiplateau

- Plaats het glazen draaiplateau nooit ondersteboven.
- Zorg dat het draaiplateau nooit geblokkeerd raakt.
- Tijdens het kookproces, gebruik altijd het glazen draaiplateau en de draairing.
- Doe de levensmiddelen in een gepaste houder. Plaats geen levensmiddelen rechtstreeks op het glazen draaiplateau om te bereiden
- Als het glazen draaiplateau of de draairing gebarsten of beschadigd is, neem contact op met een erkend servicecentrum bij u in de buurt om het te laten vervangen.



## V. VOOR INGEBRUIKNAME

- Haal het apparaat uit de verpakking en controleer of elk onderdeel in een goede staat is.
- Gooi de verpakking en bevestigingen weg in overeenstemming met de geldende wetgeving.  
Bewaar de gebruiksaanwijzing
- Opmerking: Het is mogelijk dat het apparaat tijdens ingebruikname een lichte geur en rook afgeeft.  
Dit is normaal. Lucht de kamer.
  
- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, schakel het apparaat gedurende 30 seconden in als test:
  - Warm een glas water gedurende 30 seconden op maximum vermogen.
  - De ovenlamp moet branden, het draaiplateau moet draaien en het water moet opwarmen.Als dit niet het geval is, probeer het apparaat zelf niet te repareren, maar breng het naar het servicecentrum van uw winkel.

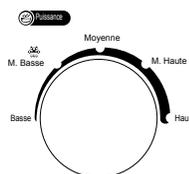
## VI. GEBRUIK

### Installatie

- Controleer eerst of het apparaat is ingeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Controleer of alle elementen juist zijn vastgemaakt, zoals het glazen draaiplateau op de as.
- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak.
- Niet inbouwen. Niet in de buurt van vensters of gordijnen installeren.

### Het gewenste vermogen instellen

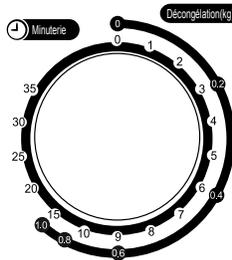
- Pas het vermogen van de oven aan met behulp van de schakelaar om de volgende zaken in te stellen:
  - verbruikte energie
  - gaarheid van levensmiddelen
  - ontdooien
- Het apparaat is voorzien van 5 vermogenniveaus:



Puissance	Vermogen
Basse 17%	<b>LAAG:</b> Gerechten warm houden of bereidingen op basis van gist laten rijzen.
M. Basse 33%	<b>M. LAAG:</b> Ontdooien en sudderen van o.a. vlees.
Moyenne 55%	<b>MEDIUM:</b> langzaam aan de kook brengen van gerechten, stoofschotels, ragouts en minder mals vlees.
M. Haute 77%	<b>M. HOOG:</b> bakken van brood, gebak, roosteren en het snel opwarmen van individuele gerechten.
Haute 100%	<b>HOOG:</b> basisgerechten, bakken van mals vlees, gevogelte, snel opwarmen van gerechten.

## Minuterie

- De timer kan op maximum 35 minuten worden ingesteld, met een uitvergroete schaal tussen 0 en 10 minuten.
- De tweede aanduiding maakt het mogelijk om de ontdooitijd te berekenen overeenkomstig het gewicht in kg (*raadpleeg de sectie 'Ontdooien'*).



## Koken

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Druk op de openingsknop om de deur te openen.
- Doe de levensmiddelen in een gepaste houder (glas, keramiek, warmtebestendige kunststof) en plaats vervolgens op het draaiplateau.
- Spreid de levensmiddelen mooi over de volledige houder voor een gelijkmatig kookproces.
- Sluit de deur. Als de deur niet juist gesloten wordt, wordt de oven niet ingeschakeld.
- Selecteer het gewenste vermogen.
- Stel de timer in op de gepaste tijd. Het wordt aanbevolen om de timerknop eerst naar de maximale tijd te draaien en vervolgens naar de gewenste tijd terug te draaien.
- Het draaiplateau draait en microgolfsstraling wordt binnenin de oven vrijgegeven wanneer het apparaat in werking is.
- Eenmaal het kookproces is beëindigd, staat de timerknop op 0 en hoort u een geluidssignaal. U kunt de deur vervolgens openen om de levensmiddelen uit te halen.
- **Het is mogelijk om de deur tijdens het kookproces te openen. De timer wordt automatisch gestopt en de oven stopt met het produceren van microgolfsstraling. Eenmaal de deur opnieuw wordt gesloten, wordt het kookproces hervat totdat de ingestelde kooktijd is verstreken.**

## KOOKTABEL

Levensmiddelen	Afdekking	Niveau	Gemiddelde tijd
<b>RUNDEVLEES</b>			
(500g) Rundergehakt	Deksel of vetvrijpapier	Hoog	5-7 minuten
(500g) Rundvlees	Vetvrijpapier	Hoog	10-12 minuten
(500g) Hamburgers	Vetvrijpapier	Hoog	5-7 minuten
(500g) Vleespastei	Huishoudfolie	Hoog	16-22 minuten
(500g) Gesmoord rundvlees			
Water 250 ml /pond	Deksel	Laag	21-27 minuten/pond
Gebraad			
Bleu	Vetvrijpapier		
Saignant		Medium	7-8 minuten/pond
A point		Medium	8-9 minuten/pond
Steaks		Medium	11-13 minuten/pond
	Vetvrijpapier	Hoog	2-4 minuten/pond
<b>VARKENSVLEES</b>			
Spek	Keukenpapier	Hoog	45sec-1minuut/sneetje
250g worst	Vetvrijpapier	Hoog	2-4 minuten
Varkenskarbonades	Vetvrijpapier	Hoog	11-13 minuten/pond
Varkensgebraad	Vetvrijpapier	Hoog	12-14 minuten/pond
Varkenslap	Vetvrijpapier	Hoog	8-10 minuten/pond
Gebraad in ham	Huishoudfolie	Laag	12-15 minuten/pond
Voorgebakken			
Rauw		Laag	14-19 minuten/pond
Sneetjes rauwe ham 750g tot 1kg	Vetvrijpapier	Medium	18-26 minuten/pond
Hammetje 750g tot 1kg	Huishoudfolie	Laag	25-30 minuten
<b>SCHAPENVLEES</b>			
Schoudergebraad/bout	Vetvrijpapier	Medium	9-11 minuten/pond
<b>KALFSVLEES</b>			
Schoudergebraad	Vetvrijpapier	of Medium	10-11 minuten/pond
Kalves-/schaapkoteletten 3 tot 4 stuks	huishoudfolie Vetvrijpapier	Hoog	9-11 minuten/pond

## KOOKTABEL

Levensmiddelen	Afdekking	Niveau	Gemiddelde tijd
<b>GROENTE</b>			
Groente (1 tot 2 pond) (60ml. water)	Deksel Huishoudfolie	Hoog	9-16 minuten
Aardappelen			
-gebakken		Hoog	9-12 minuten
-gekookt (240ml. water)	Deksel	Hoog	16-20 minuten
2 maïskolven			
- Vers in hun schil	Huishoudfolie	Hoog	7-8 minuten/pond
- Bevroren	Huishoudfolie	Hoog	6-9 minuten/pond
<b>RIJST, PASTA EN GRAANGEWASSEN</b>			
Macaroni (250g) ¾ liter water	Deksel /huishoudfolie	Hoog	17-20 minuten
Spaghetti (500g) 1,5-2 liter water	Huishoudfolie	Hoog	20-26 minuten
Eierpasta (250g) ¾ liter water	Deksel /huishoudfolie	Hoog	15-20 minuten
250ml rijst met lange korrel ½-¾ liter water	Deksel /huishoudfolie	Hoog	18-25 minuten
250ml gewone rijst ½ liter water	Deksel /huishoudfolie	Hoog	18-20 minuten
250ml snelkookrijst ½ liter water	Deksel /huishoudfolie	Hoog	3-6 minuten
250ml Bruine rijst (volledig) ¾ liter water	Deksel /huishoudfolie	Hoog	30-35 minuten
250ml snelkookrijst ¼ liter water		Hoog	2-3 minuten
125ml gewone haverhoutpap ¼ liter water		Hoog	3-5 minuten
125ml cornflakes ½ liter water		Hoog	3-4 minuten
<b>GEBAK</b>			
Gebak op basis van boter Of chocolade Rond bord 22cm		Hoog	6-8 minuten
Krans		Hoog	6-7 minuten
Cakejes (6 stuks)		Hoog	3-4 minuten
Koekjes (langwerpig 20cm) In een vierkant bord		Hoog	5-8 minuten
<b>SOEPEN</b>			
250ml op basis van water		Hoog	2-3 minuten
250ml op basis van melk		Hoog	2-3 minuten

### Ontdooien

- Dit programma zorgt voor een gelijkmatige ontdooiing van de levensmiddelen.
- Het kan tevens worden gebruikt om levensmiddelen zeer langzaam aan de kook te brengen: soepen, ragouts en sauzen kunnen met behulp van het ontdooiprogramma worden bereid.
  
- Plaats de levensmiddelen in de oven.
- Sluit de deur.
- Stel de vermogenknop in op **B**.
- Stel de timerknop in op de gepaste tijd overeenkomstig het gewicht van de te ontdooien levensmiddelen.
- De microgolfoven wordt ingeschakeld.

#### INDICATIEVE TIJDEN

GEWICHT	TIJD
0,2kg	3 minuten
0,4kg	6 minuten
0,6kg	9 minuten
0,8kg	12 minuten
1,0kg	15 minuten

## VII. ONDERHOUD EN REINIGING

**Eenmaal de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat is afgekoeld:**  
**Reiniging**

- Dompel het apparaat nooit in water.

- Reinig de buiten- en binnenkant van de oven met een vochtige doek en een mild ontvettingsmiddel (afwasmiddel). Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het apparaat grondig en zorg dat er geen vocht het apparaat binnendringt.

## Het glazen draaiplateau reinigen

- Indien nodig kan het glazen draaiplateau in de afwasmachine worden gewassen.
- *Plaats de draairing niet in de afwasmachine.*

### VIII. KLANTENDIENST

#### KLANTENDIENST

Voor meer informatie, reparatie van het apparaat of in geval van een probleem, richt u tot de klantendienst van een Cora winkel.

Afneembare onderdelen zijn niet beschikbaar.

# PROBLEEMOPLOSSING

## OPGELET

In geval een probleem zich voordoet, neem contact op met de klantendienst van de fabrikant, uw handelaar of een vakbekwame elektricien om elk gevaar te vermijden.

Probleem	Oorzaak
De microgolfoven verstoort de ontvangst van de televisie.	De ontvangst bij televisies of radiozenders kan worden verstoord wanneer de microgolfoven in werking is. (storing identiek aan deze veroorzaakt door kleine elektrische apparaten, zoals mixers, stofzuigers en elektrische ventilatoren). <b>Dit is normaal.</b>
Ovenlamp is gedempt	Wanneer de microgolfoven op een laag vermogen wordt gebruikt, is het mogelijk dat de lichtintensiteit van de ovenlamp afneemt. <b>Dit is normaal.</b>
Ophoping van damp op de deur, warme lucht komt uit de ventilatiegaten.	Damp wordt tijdens het kookproces door de levensmiddelen vrijgegeven. Deze damp wordt over het algemeen via de ventilatiegaten afgegeven, een kleine hoeveelheid damp kan zich echter op koude oppervlakken ophopen, zoals de ovendeur. <b>Dit is normaal.</b>
De oven wordt per ongeluk gestart zonder de aanwezigheid van levensmiddelen.	Het inschakelen van een lege oven leidt niet tot schade, zolang dit van korte duur is. <b>Het wordt echter aanbevolen om dit niet te doen.</b>

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur goed.
De oven werkt niet.	De stekker steekt niet juist in het stopcontact.	Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en sluit opnieuw aan.
	Probleem met het elektrisch stopcontact.	Controleer het stopcontact door andere elektrische apparaten op hetzelfde stopcontact aan te sluiten.
Het glazen draaiplateau maakt veel lawaai wanneer het apparaat is ingeschakeld.	De wieltjes van de draairing en de bodem van de oven zijn vuil.	Raadgepleeg de sectie <b>Reiniging</b> om de vuile oppervlakken te reinigen.