



25L 1000W Programmable Microwave

Instruction manual



EN Programmable Microwave 2
Instruction manual

NL Programmeerbare magnetron 18
Handleiding

FR Micro-ondes programmable 34
Mode d'emploi

**DE Programmierbare
Mikrowelle** 50
Bedienungsanleitung

IT Microonde Programmabile 66
Manuale di istruzioni

ES Microondas programable 82
Manual de instrucciones

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
FB862**

Safety Instructions

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

Do not attempt to operate this oven with the door open, since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Warning: If the door or door seals area damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- **Warning:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not overcook food.
- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
- Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
- Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Use this appliance only for its intended uses as described in manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This oven is especially designed to heat. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Do not store or use this appliance outdoors.
- Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.

- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- **Warning:** The contents of feeding bottles baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- **Warning:** Microwave heating of beverages result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Liquids such as water, coffee and tea can overheat beyond boiling point without appearing to be boiling.
- Always switch off and disconnect the power supply to the unit before cleaning or carrying out maintenance.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the oven when empty.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use jet/pressure washers to clean the appliance.

- Buffalo recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Buffalo recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your BUFFALO product.

Pack Contents

The following is included:

- Microwave Oven
- Instruction manual

BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

Installation

1. Remove all packaging materials. Make sure that all protective plastic film and coatings are thoroughly removed from all surfaces.



Warning: Check for any of the following damage that may have occurred:

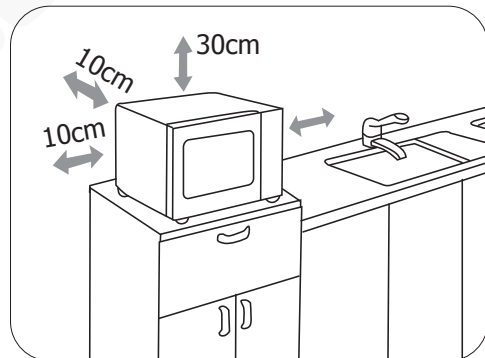
- Misaligned or bent door, damaged door seals/sealing surface, broken/loose door hinges, dents in the oven interior.
- **DO NOT** operate the oven if any damage is found. Call a BUFFALO agent or qualified Technician.

2. Position the oven on a flat, stable and heat-resistant surface. For sufficient ventilation, allow a minimum of 30cm of space above the oven, 10cm at the back and sides.



Note: Do not cover or block any openings on the appliance, or remove the feet.

3. Place the oven as far away from radios and TV as possible as operation of the appliance may cause interference to your radio or TV reception.



Utensils

See the instructions in this chapter for utensils to use/avoid with microwaving. If in doubt, please check the manufacturer's instructions if your utensil is microwave safe or not.

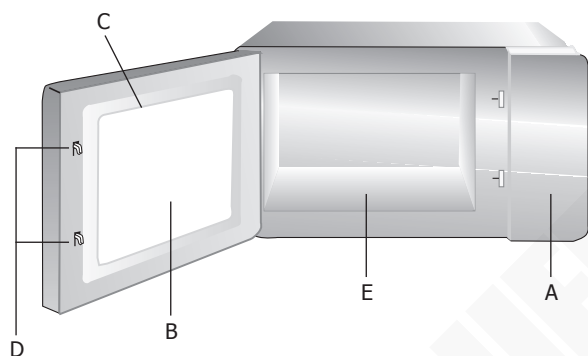
Materials you can use in microwave oven

| Utensils (Not included) | Remarks |
|----------------------------|---|
| Browning dish | Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be placed smoothly on the ceramic board. Incorrect usage may the ceramic board to break. |
| Dinnerware | Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Glass jars | Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break. |
| Glassware | Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Oven cooking bags | Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape. |
| Paper plates and cups | Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking. |
| Paper towels | Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only. |
| Parchment paper | Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming. |
| Plastic | Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labelled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. |
| Plastic wrap | Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food. |
| Thermometers | Microwave-safe only (meat and candy thermometers) |
| Wax Paper | Use a cover to prevent splattering and to help retain moisture |

Materials to be avoided in microwave oven

| Utensils (Not included) | Remarks |
|---------------------------------|---|
| Aluminium tray | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish |
| Food carton with metal handle | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish |
| Metal or metal-trimmed utensils | Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing |
| Metal twist ties | May cause arcing and could cause a fire in the oven |
| Paper bags | May cause a fire in the oven |
| Plastic foam | Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature |
| Wood | Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack |

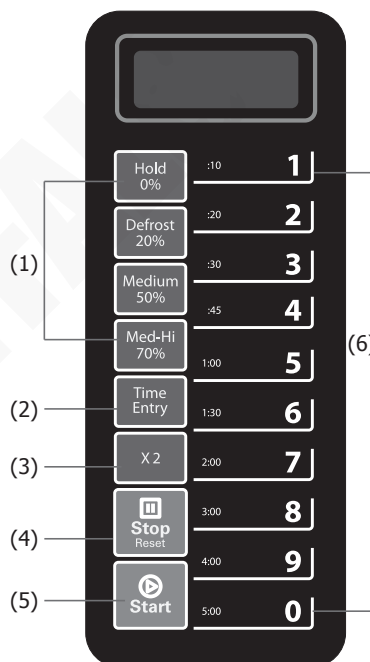
Knowing your appliance



- A) Control panel
B) Observation window
C) Door assembly
D) Safety interlock system
E) Ceramic board

Note:

- DO NOT press the ceramic board forcibly.
- Take and put utensils gently to avoid damage to the ceramic board.
- After use, DO NOT touch the ceramic board with hand to avoid high temperature scalding.



- (1) Power level buttons
(2) Time Entry Button
(3) X2 Button
(4) Stop/Reset Button
(5) Start Button
(6) Number Buttons

Power levels

There are five power levels available.

| Level | High | Med High | Medium | Defrost | Hold |
|----------------|------|----------|--------|---------|------|
| Power | 100% | 70% | 50% | 20% | 0% |
| Display | PL10 | PL7 | PL5 | PL2 | PL0 |

Appendix A: User Options

Values bold in the table below are the default settings.

| Option | Setting | Description |
|-------------------------|--------------|--------------------------------------|
| 1 EOC Tone | OP:10 | 3 seconds beep |
| | OP:11 | Continuous beep |
| | OP:12 | 5 quick beeps, repeating |
| 2 Beeper Volume | OP:20 | Beeper Off |
| | OP:21 | Low |
| | OP:22 | Medium |
| | OP:23 | High |
| 3 Beeper On/Off | OP:30 | Key beep Off |
| | OP:31 | Key beep On |
| 4 Keyboard Window | OP:40 | 15 seconds |
| | OP:41 | 30 seconds |
| | OP:42 | 60 seconds |
| | OP:43 | 120 seconds |
| 5 On the Fly | OP:50 | On-the-Fly Disable |
| | OP:51 | On-the-Fly Enable |
| 6 Door Reset | OP:60 | Door reset Disable |
| | OP:61 | Door reset Enable |
| 7 Max time | OP:70 | 60 Minute Maximum cook time |
| | OP:71 | 10 Minute Maximum cook time |
| 8 Manual Programming | OP:80 | Manual Programming Disable |
| | OP:81 | Manual Programming Enable |
| 9 Double digit | OP:90 | Single Digit Mode-10 programs |
| | OP:91 | Double Digit Mode-100 programs |


Appendix B: Default Cook Time

The oven will be shipped with the following Preset Cook Time unless otherwise noted in the product Specification.

| Number Button | Display (Time in Minute) | Power |
|---------------|--------------------------|-------|
| 1 | 0:10 | 100% |
| 2 | 0:20 | 100% |
| 3 | 0:30 | 100% |
| 4 | 0:45 | 100% |
| 5 | 1:00 | 100% |
| 6 | 1:30 | 100% |
| 7 | 2:00 | 100% |
| 8 | 3:00 | 100% |
| 9 | 4:00 | 100% |
| 0 | 5:00 | 100% |

Operation

1. Power up

When the oven is electrified for the first time, "-- --" is shown. If  button pressed, the oven will change to idle mode.

Note: Under idle mode, no button can be pressed.

2. Idle Mode

- Entry:** The oven will enter idle mode after a set of seconds have expired in Ready Mode without a keyboard pressed or door opened and closed. The number of seconds is determined by the keyboard Timeout Window, set by User Option 4.
- During idle mode, the display is blank. And there will be no oven activity.

3. Ready Mode

In this mode, the oven is ready to begin either a manual or preset cooking cycle.




- Opening and closing the door while in Idle Mode will put the oven into Ready Mode.
- During Ready Mode, "0:00" is shown.
- From the Ready Mode, the oven can go to almost all of the other modes.

4. Door Open Mode

1. When the door is open, the oven will enter Door Open Mode. This allows for entry into Programming Mode.
 2. During this mode, the display is blank. The fan and oven lamp will work.
 3. When the door is closed, if User Option OP:60 is selected and the oven was running a manual or preset cook cycle, the oven will enter Pause Mode. In all other cases, the oven will return to Ready Mode with User Option OP:61 selected.
- **Note:** Opening and closing the door will clear out any information about a Manual or Preset Program which was running.




5. Pause Mode

This mode enables the user to temporarily stop the cooking cycle so as to inspect or stir food.


1. While in Manual Cook Mode or Preset Program Cook Mode, if the door is open and then closed, or if  **Stop** Reset is pressed, the oven will enter Pause Mode.
2. While paused, the display will show the remaining cooking time.
3. Pause Mode will return to Idle Mode in the exact fashion as Ready Mode, depending on User Option 4 setting. Additionally, if  **Stop** Reset button is pressed, the oven will immediately enter Ready Mode. Or if  **Start** pressed, the oven will continue to run the cooking cycle.

6. Manual Cook Mode

The user can manually set cooking time and power level while in this mode.

1. While in Ready Mode, press  **Time Entry** button to enter Manual Cook Mode. The display will show "00:00".
2. Press the number buttons to input the cooking time as needed.
3. Press  **Hold Defrost Medium or Med-Hi** 0% ' 20% ' 50% ' 70% button to select power level. The display will show the related power. If the same button pressed twice, the power level will change to full power.
4. Press  **Start** to start manual cooking.
5. Remaining cooking time is displayed. The fan and oven lamp will work.
6. When cooking program finishes, the oven will enter End of Cook Cycle Mode.

7. End of Cook Cycle Mode

1. After a Manual Cook Mode or a Preset Program Cook Mode expires , the oven will enter End of Cook Cycle Mode.
2. During this mode, "End" is shown.
3. If User Option OP:11 or OP:12 is selected, the oven will continue to sound until the user acknowledges this by either opening and closing the door or pressing . If User Option OP:10 is selected, after 3 seconds beeping, the oven will enter Ready Mode.

8. Preset Program Cook Mode




1. This mode allows cooking through a one-button-touch operation. While in Ready Mode, press one of the number buttons to run a Preset Program for relative cooking time.
2. The remaining cooking time is shown. If it is multi-stage cooking, the total remaining cooking time is displayed.
 - **Note:** If the chosen program exceeds the maximum time allowed by User Option 7, the oven will beep 3 times rapidly and display "00:00" to indicate the program is unacceptable.
3. When cooking program finishes, the oven will enter End of Cook Cycle Mode.

9. On the Fly Cooking


1. While the oven is cooking, if User Option OP:51 is selected, pressing a number button will enable a preset cooking program to start automatically.
2. The display shows the remaining cooking time.
3. When cooking program finishes, the oven will enter End of Cook Cycle Mode.

10. Programming Mode


This mode allows the user to set cooking time and power level to the preset programs of the number buttons.

1. Open the door. Then press the number button "1" for 5 seconds, the buzzer will sound once and enter Programming Mode.
2. "ProG" is shown.
3. Press the number button, e.g. "3", the program will be saved into "3". The default cooking time "0:30" is shown. Now you can press the number buttons to set the desired cooking time.
4. Press $\text{Hold Defrost Medium or Med-Hi}$ $\text{0% ' 20% ' 50% or 70%}$ to set the power level. The display will show the related power. If the same button pressed twice, the power will change to full power.
5. After setting cooking time and power, press  to save. When saved, "ProG" is shown.
 - **Note:** If all the cooking time exceeds the maximum time allowed by User Option 7, when pressing  to save the program, the buzzer will sound 3 times briefly and display will show "00:00" to indicate the time is not valid. Then the display will turn back to show "ProG". The time set before will have no change.
6. Close the door, the oven will turn back to Ready Mode.
 - **Note:** If pressing  during setting, the oven will turn to Door Open Mode. The program that is not saved will be lost. If there is program saved as memory procedure, press the related number button, the saved program will start. If no program saved, the buzzer will alarm when pressing number buttons and thus it will not work.

For example, if desired to set a program as memory program, with power level PL7 and cooking time of 1 minute and 25 seconds, please follow below operations:

| | |
|--------|--|
| Step1: | Open the door. Then press number button "1" for 5 seconds, "ProG" is shown. |
| Step2: | Press the number button, e.g. "3", the program will be saved into "3". The default cooking time "0:30" is shown. |
| Step3: | Press number buttons "1", "2" and "5" to set the cooking time. "1:25" is shown. |
| Step4: | Press Med-Hi 70% . "PL7" is shown. Setting is now finished. |
| Step5: | Press  to save. "ProG" is shown again. When to use the program next time, just press number button "3", the related program will start automatically. |

Note:

- If the power supply is cut off, the saved program will not be lost.
- If the program needs to reset , just repeat the above steps.
- If pressing  at the last step, it will return to Ready Mode. All settings will not be saved.

11. Double cooking time

By using "X2" button, the user can easily set the doubled cooking time for a particular food item.

- In Ready state, press "X2" button first, then within 5 seconds press a number button (0-9). The oven will start cooking with the doubled cooking time. Or, press the number button (0-9) to start cooking first, then within 5 seconds press "X2" button to start cooking with the doubled cooking time.
- When pressing "X2", the display will show "doub". When pressing number buttons, the doubled cooking time will be shown.
 - For example, press the number button "5" (whose preset time is 1 minute) first. Then press "X2", the total cooking time will change to $1:00 \times (1+0.8) = 1:48$ (1 minute and 48 seconds). **Please note "0.8" here means the default proportion setting for double cooking time.**
- When cooking program finishes, the oven will enter End of Cook Cycle Mode.
 - Note: This function cannot be used under memory mode.**

12. Stage Cooking Program


This function allows the user to cook food items at combination of various Power Levels. Three stages can be set at most.

- After setting cooking time and power for the first stage, press "Time Entry" to set the second stage. Then the same step to set the third stage.
- Press "Start" to save.



| | |
|--|---|
| Example: If desired to set a 3-stage cooking cycle as a memory program (The first stage is with cook time of 1 minute and 25 seconds and power level PL7; the second stage with cook time of 5 minutes and 40 seconds and power level PL5; the third stage with cook time of 1 minute and 30 seconds and power level PL2), please follow below operations: | |
| Step1: | Open the door. Then press number button "1" for 5 seconds, "ProG" is shown. |
| Step2: | Press the number button, e.g. "3", the program will be saved into "3". The default cooking time "00:30" is shown. |
| Step3: | Press number buttons "1", "2", "5" to set the cooking time. "1:25" is shown. |
| Step4: | Press $\begin{matrix} \text{Med-Hi} \\ 70\% \end{matrix}$. "PL7" is shown. Now the first stage is finished. |
| Step5: | Press $\begin{matrix} \text{Time} \\ \text{Entry} \end{matrix}$. "S-2" is shown. |
| Step6: | Press number buttons "5", "4", "0" to set the cooking time. "5:40" is shown. |
| Step7: | Press $\begin{matrix} \text{Medium} \\ 50\% \end{matrix}$. "PL5" is shown. Now the second stage is finished. |
| Step8: | Press $\begin{matrix} \text{Time} \\ \text{Entry} \end{matrix}$. "S-3" is shown. |
| Step9: | Press number buttons "1", "3", "0" to set the cooking time. "1:30" is shown. |
| Step10: | Press $\begin{matrix} \text{Defrost} \\ 20\% \end{matrix}$. "PL2" is shown. Now the third stage is finished. |
| Step11: | Press $\begin{matrix} \text{Start} \end{matrix}$ to save. "ProG" is shown again. When to use the program next time, just press number button "3", the related program will start automatically. |

13. User Option Mode



This allows the user to choose between various ways for the oven to operate.

1. Open the oven door and press "2" for 5 seconds to enter User Option mode.
2. The display shows "OP: - -".
3. Press any number button to enter related mode setting.
 - For example: Setting the voice of the buzzer to medium. Press "2", "OP:22" is displayed. If you want to change, keep pressing "2", the display will show "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20".....in cycle.
4. Press  to save the current setting. After saved, "OP: - -" is displayed again.


Notes:

- During setting, press  to enter Door Open Mode. Close the door to enter Ready Mode.
- If  button not pressed at the last step, the program cannot be saved but returns to previous state.

14. Service Mode


1. Open the door and press "3" for 5 seconds to enter service mode.
2. The display shows "SERU".
3. To check the times of closing or opening the door, just press number button "3", the display will show the times.
4. Press  then press number button "4" in 4 seconds, the message will be cancelled. "4-CL" is displayed.
5. Press  to enter Door Open Mode. Close the door to enter Ready Mode.

15. Inquiry Function

- During microwave cooking, press  to check the power level.
- The display shows the power for 3 seconds then turns back to previous state.
- This function is available for multi-stage cooking.

16. Factory-default setting

In power up and ready mode, press  and "0" to check the factory-default setting.

- If it is in the factory default setting, the display will show "11".
- If NOT in the factory default setting, the display will show "00".
- If desired to restore the default setting, press  again. The display will show "11". Now the factory-default settings are restored.

Note: Be careful of the operations as it will restore all the factory-default settings.

Cleaning, Care & Maintenance



- **Switch off and disconnect from the power supply before cleaning and maintenance.**
- **Always keep the oven clean!**
- **Clean the door frame, seal and neighbouring parts carefully with a damp cloth when dirty.**

Cleaning the door and oven front face

- For best performance and to maintain the high degree of safety, the inner door panel and oven front face should be free of food or grease build-up.
- Wipe these parts with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.

Cleaning the control panel and plastic parts

- Do not apply a detergent or an alkaline liquid spray to the control panel and plastic parts, as this may cause damage to these parts.
- Use a dry cloth (not a soaked cloth) to clean these parts.
- Do not allow the control panel to become wet.

Cleaning the oven interior

- After use be sure to remove spilled liquids, spattered oil and food debris as quickly as possible.
- If the oven is used when dirty, efficiency drops and the dirt gets stuck on the oven surface. This may cause bad odours.
- Clean the interior with a cloth soaked in luke-warm water with a mild detergent dissolved in it, then rinse the soap off with a damp cloth.



Remove any odours in the oven interior by microwaving a cup of water with the juice of 1 lemon for 5 minutes. Wipe the oven clean with a soft dry cloth.



Caution: Personal Injury Hazard!
It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.



Caution: Do Not wipe plastic and painted sections of the oven with bleach, thinners or other cleaning agents, as this may cause these parts to dissolve or distort.

Troubleshooting

A qualified technician should carry out repairs if required.

| Fault | Probable Cause | Solution |
|---|--|--|
| The unit is not working | The unit is not switched on | Check the unit is plugged in correctly and switched on |
| | Plug or lead is damaged | Replace plug or lead |
| | Fuse in the plug has blown | Replace the fuse |
| | Mains power supply fault | Check mains power supply |
| | Door is not closed properly | Close door securely |
| Arcing/Sparking | Metallic or other inappropriate materials are being used in food preparation | Remove metal objects. Use microwave-safe utensils only |
| | Spilled food remains inside the oven | Clean the interior of the oven |
| | The oven is operated when empty | Do not operate the oven when empty. It is very dangerous |
| Microwave oven interfering with TV reception | Radio and TV reception is interfered when then appliance is operating | It is normal |
| Steam accumulating on door and hot air out of vents | In cooking, steam may come out of food. Most will get out of vents but some may accumulate on cool places like the oven door | It is normal |
| Dim oven light | In low power microwave cooking, oven light may become dim | It is normal |

Technical Specifications

| Model | Voltage | Power | Microwave Output | Oven Capacity | Operation Frequency | Dimensions h x w x d (mm) | Weight (kg) |
|----------------|-------------------|-------|------------------|---------------|---------------------|---------------------------|-------------|
| FB862 | 230-240V~ 50Hz | 1550W | 1000W | 25L | 2450MHz | 311 x 511 x 432 | 14.7 |
| FB862-E | 230~ 50Hz | | | | | | |

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.



BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserves the right to change specifications without notice.

Veiligheidstips

Om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of blootstelling aan overmatige straling van de magnetronoven tijdens het gebruik van uw apparaat te verminderen, dient u de basisvoorzorgsmaatregelen te volgen, waaronder de volgende:



VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN STRALING VAN DE MAGNETRONOVEN TE VOORKOMEN

Probeer deze oven niet te gebruiken met het deurtje open, aangezien dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan straling van de magnetronoven. Het is belangrijk dat u de veiligheidsvergrendelingen niet verbreekt of ermee knoeit.

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de magnetronoven en het deurtje en laat geen vuil of resten van schoonmaakmiddelen op de afdichtingsoppervlakken ophopen.

Waarschuwing: Als het deurtje of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de magnetronoven niet worden gebruikt voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - Werkregels
 - Brandpreventie
 - IEE bekabelingsnormen
 - Bouwverordeningen
- **Waarschuwing:** Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in afgesloten containers, worden verwarmd aangezien zij kunnen exploderen.

- **Waarschuwing:** Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om een onderhouds- of reparatiehandeling uit te voeren waarbij een paneel wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan straling van de magnetronoven.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.
- De magnetronoven moet regelmatig worden schoongemaakt en aangekoekte etensresten moeten verwijderd worden.
- Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes de magnetronoven in de gaten in verband met ontbrandingsgevaar.
- Als er rook wordt waargenomen, moet u het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen en het deurtje gesloten houden om eventuele vlammen te doven.
- Laat het voedsel niet te gaar worden.
- Gebruik de ruimte van de magnetron niet voor opslagdoeleinden. Bewaar geen voorwerpen, zoals brood, koekjes, enz. in de magnetronoven.
- Verwijder de sluitingen en metalen handgrepen van papieren of plastic bakjes/zakken voordat u ze in de magnetronoven plaatst.
- Installeer of plaats deze oven alleen in overeenstemming met de meegeleverde montage-instructies.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in magnetronovens worden verwarmd. Ze kunnen namelijk exploderen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Gebruik geen bijtende chemicaliën of dampen in dit apparaat. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen om te verwarmen. Het is niet ontworpen voor industrieel gebruik of in het laboratorium.
- Bewaar of gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik deze magnetronoven niet in de buurt van water, in een vochtige kelder of in de buurt van een zwembad.
- De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd het snoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken en dek de ventilatieopeningen van de magnetronoven niet af.

- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Als u de magnetronoven niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
- **Waarschuwing:** De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- **Waarschuwing:** Magnetronverwarming van dranken leidt tot een vertraagd kookpunt. Daarom moet voorzichtigheid worden geboden bij het hanteren van de container.
- Vloeistoffen zoals water, koffie en thee kunnen oververhit raken tot voorbij het kookpunt zonder dat het lijkt alsof ze koken.
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat altijd uit en ontkoppel deze voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen. Gooi de verpakking weg in overeenstemming met de voorschriften van de plaatselijke autoriteiten.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een BUFFALO-vertegenwoordiger of een aanbevolen gekwalificeerde technicus om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis. Tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Gebruik de magnetronoven niet als deze leeg is.
- De magnetronoven mag niet in een kast worden geplaatst, tenzij deze in een kast is getest.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik geen straal-/hogedrukreinigers om het apparaat schoon te maken.
- BUFFALO beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Tests moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: visuele inspectie, polariteit, aardings continuïteit, isolatie continuïteit en functionele test.

Inleiding

Neem de tijd om deze handleiding aandachtig door te lezen. Correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestaties voor uw Buffalo product.

Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- Magnetronoven
- Handleiding

BUFFALO is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd. Mocht uw product door transport beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

Installatie

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Zorg ervoor dat alle beschermende plastic folie en coatings grondig van alle oppervlakken zijn verwijderd.



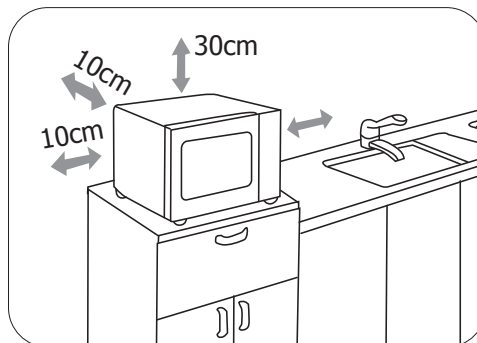
Waarschuwing: Controleer op één van de volgende schade die mogelijk is opgetreden:

- Niet goed uitgelijnde of verbogen deurtje, beschadigde deurafdichtingen/afdichtingsoppervlak, gebroken/losse deurscharnieren, deuken aan de binnenkant van de magnetronoven.
- Gebruik de magnetronoven NIET als er schade wordt geconstateerd. Bel een BUFFALO-vertegenwoordiger of een gekwalificeerde technicus.

2. Plaats de magnetronoven op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Laat voor voldoende ventilatie minimaal 30 cm ruimte boven de magnetronoven en 10 cm aan de achterkant en zijkanten vrij.

Opmerking: Bedek of blokkeer geen openingen van het apparaat en verwijder de voetjes niet.

3. Plaats de magnetronoven zo ver mogelijk uit de buurt van radio's en tv. Aangezien de werking van het apparaat storing kan veroorzaken van uw radio- of tv-ontvangst.



Keukengerei

Raadpleeg de instructies in dit hoofdstuk voor keukengerei welke u kunt gebruiken/ dient te vermijden bij het gebruik van de magnetronoven. In geval van twijfel controleer de instructies van de fabrikant of uw keukengerei al dan niet geschikt is voor de magnetron.

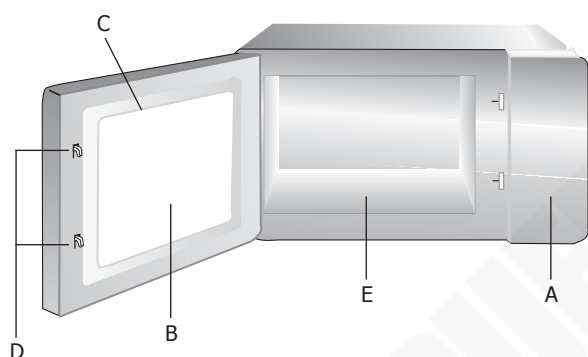
Materialen die u in de magnetronoven kunt gebruiken

| Keukengerei (niet inbegrepen) | Opmerkingen |
|-------------------------------|---|
| Bruiningsschotel | Volg de instructies van de fabrikant op. De bodem van de bruiningsschotel moet voorzichtig op de keramische plaat worden geplaatst. Bij verkeerd gebruik kan de keramische plaat breken. |
| Servies | Alleen geschikt voor de magnetronoven. Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of beschadigde schotels. |
| Glazen potten | Verwijder altijd de deksel. Alleen gebruiken om voedsel te verwarmen tot het net warm genoeg is. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken. |
| Glasservies | Alleen hittebestendig glasservies voor de magnetronoven. Zorg ervoor dat er geen metalen randen zijn. Gebruik geen gebarsten of beschadigde schotels. |
| Magnetronoven kookzakjes | Volg de instructies van de fabrikant op. Niet vastmaken met een metalen sluiting. Maak inkepingen om de stoom te laten ontsnappen. |
| Papieren borden en bekers | Alleen gebruiken voor kortstondig koken/opwarmen. Laat de magnetronoven tijdens het eten klaarmaken niet onbeheerd achter. |
| Keukenpapier | Gebruiken om voedsel af te dekken voor het opwarmen en absorberen van vet. Gebruik alleen onder toezicht tijdens een kortstondige bereiding van het eten. |
| Perkamentpapier | Gebruik als afdekking om spatten te voorkomen of als wikkel om te stomen. |
| Plastic | Alleen geschikt voor de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant. Op het etiket moet "magnetronbestendig" staan. Sommige plastic bakjes worden zacht, als het voedsel erin heet wordt. "Kookzakjes" en goed gesloten plastic zakjes moeten volgens de aanwijzingen op de verpakking worden opengesneden, doorboord of ontvlucht. |
| Plasticfolie | Alleen geschikt voor de magnetron. Gebruik het om voedsel tijdens het koken af te dekken om zo vocht vast te houden. Laat plasticfolie niet in aanraking komen met voedsel. |
| Thermometer | Alleen geschikt voor de magnetron (vlees- en suikerthermometers). |
| Vetvrij papier | Gebruik een deksel om spatten te voorkomen en om vocht vast te houden. |

Materialen die in de magnetronoven moeten worden vermeden

| Keukengerei (niet inbegrepen) | Opmerkingen |
|---|---|
| Aluminium dienblad | Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een magnetronbestendige schaal. |
| Voedselkarton met metalen handgreep | Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een magnetronbestendige schaal. |
| Metalen of met metaal afgezet keukengerei | Metaal beschermt het voedsel tegen energie van de magnetronoven. Metalen afwerking kan vonken veroorzaken. |
| Metalen sluitingen | Kan vonken veroorzaken en kan brand veroorzaken in de magnetronoven. |
| Papieren zakjes | Kan brand in de magnetronoven veroorzaken. |
| Kunststof schuim | Kunststofschuim kan smelten of de vloeistof binnenin verontreinigen bij blootstelling aan hoge temperatuur. |
| Hout | Hout droogt uit wanneer het in de magnetronoven wordt gebruikt en kan splijten of barsten. |

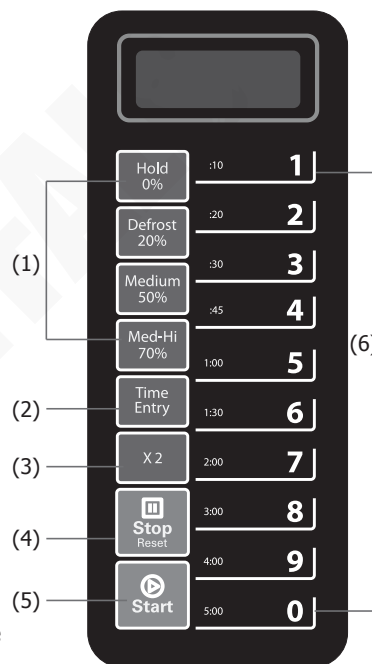
Kennis van uw apparaat



- A) Bedieningspaneel
 B) Observatievenster
 C) Deurtje
 D) Veiligheidsvergrendelingsysteem
 E) Keramische plaat

Toelichting:

1. Druk NIET met kracht op de keramische plaat.
2. Pak en plaats de keukenbenodigdheden voorzichtig om schade aan de keramische plaat te voorkomen.
3. Raak de keramische plaat na gebruik NIET met de hand aan om verbranding bij hoge temperaturen te voorkomen.



- (1) Vermogensniveautoetsen
 (2) Tijdschakeltoets
 (3) X2-toets
 (4) Stop/Reset-toets
 (5) Starttoets
 (6) Cijferoetsen

Vermogensniveaus

Er zijn vijf vermogensniveaus beschikbaar.

| Niveau | Hoog | Gemiddeld Hoog | Gemiddeld | Ontdooien | Vasthouden |
|-----------------|------|----------------|-----------|-----------|------------|
| Vermogen | 100% | 70% | 50% | 20% | 0% |
| Display | PL10 | PL7 | PL5 | PL2 | PL0 |

Bijlage A: Gebruikersopties

De vetgedrukte waarden in de onderstaande tabel zijn de standaardinstellingen.

| Opties | Instellingen | Beschrijving |
|-------------------------------|--------------|---|
| 1 EOC Toon | OP:10 | 3 seconden pieptoon |
| | OP:11 | Ononderbroken pieptoon |
| | OP:12 | 5 snelle pieptonen, herhalend |
| 2 Volume van pieptoon | OP:20 | Pieptoon uit |
| | OP:21 | Laag |
| | OP:22 | Gemiddeld |
| | OP:23 | Hoog |
| 3 Pieptoon Aan/Uit | OP:30 | Laat pieptoon uit |
| | OP:31 | Pieptoon aanhouden |
| 4 Toetsenpaneel | OP:40 | 15 seconden |
| | OP:41 | 30 seconden |
| | OP:42 | 60 seconden |
| | OP:43 | 120 seconden |
| 5 Tussendoortjes | OP:50 | Tussendoortjes uitschakelen |
| | OP:51 | Tussendoortjes inschakelen |
| 6 Deurtje resetten | OP:60 | Deurtje reset uitschakelen |
| | OP:61 | Deurtje reset inschakelen |
| 7 Maximale tijd | OP:70 | 60 minuten maximale kooktijd |
| | OP:71 | 10 minuten maximale kooktijd |
| 8 Handmatige programmering | OP:80 | Handmatige programmering uitschakelen |
| | OP:81 | Handmatige programmering inschakelen |
| 9 Dubbele cijfers | OP:90 | Enkelcijferige modus-100 programma's |
| | OP:91 | Dubbelcijferige modus-100 programma's |

Bijlage B: Standaard kooktijd

De magnetron wordt verzonden met de volgende vooraf ingestelde kooktijd, tenzij anders vermeld in de productspecificatie.

| Nummertoeets | Weergave (Tijd in Minuten) | Vermogen |
|--------------|----------------------------|----------|
| 1 | 0:10 | 100% |
| 2 | 0:20 | 100% |
| 3 | 0:30 | 100% |
| 4 | 0:45 | 100% |
| 5 | 1:00 | 100% |
| 6 | 1:30 | 100% |
| 7 | 2:00 | 100% |
| 8 | 3:00 | 100% |
| 9 | 4:00 | 100% |
| 0 | 5:00 | 100% |

Werking

1. Opstarten

Als de magnetron voor de eerste keer van stroom wordt voorzien, wordt "-- --" weergegeven. Als u op de



toets drukt, schakelt de magnetron over naar de ruststand.

Toelichting: In de ruststand kan er geen toets worden ingedrukt.

2. Inactieve modus

1. **Inschakelen:** De magnetron gaat in de ruststand over nadat een reeks seconden in de Gereed-modus zonder zijn verstreken zonder dat een toets is ingedrukt of het deurtje is geopend en gesloten. Het aantal seconden wordt bepaald door het Time-outvenster van het bedieningspaneel, ingesteld door Gebruikersoptie 4.
2. Tijdens de inactieve modus is het display leeg. En er zal geen activiteit van de magnetron zijn.

3. Gereed-modus

In deze modus is de magnetron klaar om een handmatige of vooraf ingestelde kookcyclus op te starten.




1. Als u het deurtje opent en sluit in de standby-modus, wordt de magnetron in de Gereed-modus gezet.
2. Tijdens de Gereed-modus wordt "0:00" weergegeven.
3. Vanuit de Gereed-modus kan de magnetron naar bijna alle andere modi gaan.

4. Deur open-modus

1. Als het deurtje open is, schakelt de magnetron over naar de Deur open-modus. Dit maakt toegang tot de programmeermodus mogelijk.
2. Tijdens deze modus is het display leeg. De ventilator en het magnetronlampje zullen werken.
3. Als het deurtje gesloten is, als de gebruikersoptie OP:60 is geselecteerd en de magnetron een handmatige of vooraf ingestelde kookcyclus heeft uitgevoerd, schakelt de magnetron over naar de Pauze-modus. In alle andere gevallen keert de magnetron terug naar de Gereed-modus als de gebruikersoptie OP:61 geselecteerd wordt.
 - **Toelichting:** Als u het deurtje opent en sluit, wordt alle informatie met betrekking tot een handmatig of vooraf ingesteld programma, dat aan de gang was, gewist.






5. Pauze-modus

Deze modus stelt de gebruiker in staat om de kookcyclus tijdelijk te stoppen om voedsel te controleren of te roeren.


1. In de handmatige kookmodus of de vooraf ingestelde kookmodus, als het deurtje open en vervolgens gesloten is, of als er op  **Stop** Reset wordt gedrukt, schakelt de magnetron over naar de Pauze-modus.
2. Tijdens de pauze geeft het display de resterende kooktijd weer.
3. De Pauze-modus keert terug naar de standby-modus op exact dezelfde manier als de Gereed-modus, afhankelijk van de instelling van gebruikersoptie 4. Bovendien, als de toets  **Stop** Reset wordt ingedrukt, schakelt de magnetron onmiddellijk over naar de Gereed-modus. Of als u  **Start** ingedrukt houdt, blijft de magnetron de kookcyclus uitvoeren.

6. Handmatige Kookmodus

In deze modus kan de gebruiker de kooktijd en het vermogensniveau handmatig instellen.

1. Druk in de Gereed-modus op de toets  **Time Entry** om in de handmatige kookmodus te komen. Op het display verschijnt "00:00".
2. Druk zo nodig op de cijfertoetsen om de kooktijd in te voeren.
3. Druk op  **Hold Defrost** of de  **Medium** of de  **Med-Hi** toets om het vermogensniveau te selecteren. Het display geeft het bijbehorende vermogen weer. Als dezelfde toets twee keer wordt ingedrukt, verandert het vermogensniveau in volledig vermogen.
4. Druk op  **Start** om handmatig koken te starten.
5. De resterende kooktijd wordt weergegeven. De ventilator en het magnetronlampje zullen werken.
6. Wanneer het kookprogramma is afgelopen, schakelt de magnetron over naar de modus Einde van de kookcyclus.

7. Einde van de kookcyclus-modus

1. Nadat een handmatige kookmodus of een vooraf ingestelde kookmodus is verstreken, schakelt de magnetron over naar de modus Einde van de kookcyclus.
2. Tijdens deze modus wordt "Einde" weergegeven.
3. Als gebruikersoptie OP:11 of OP:12 is geselecteerd, blijft de magnetron een geluid maken totdat de gebruiker dit bevestigt door het deurtje te openen en te sluiten of op  te drukken. Als gebruikersoptie OP:10 is geselecteerd, schakelt de magnetron na 3 seconden piepen over naar de Gereed-modus.

8. Vooraf ingestelde kookmodus




1. In deze modus kunt u koken met één druk op de knop. Druk in de Gereed-modus op één van de cijfertoetsen om een vooraf ingesteld programma voor relatieve kooktijd uit te voeren.
2. De resterende kooktijd wordt weergegeven. Als het om koken in meerdere fasen gaat, wordt de totale resterende kooktijd weergegeven.
 - **Toelichting:** Als het gekozen programma de maximale tijd overschrijdt die is toegestaan door gebruikersoptie 7, piept de oven 3 keer snel en wordt "00:00" weergegeven om aan te geven dat het programma onaanvaardbaar is.
3. Als het kookprogramma is afgelopen, schakelt de magnetron over naar de modus Einde van de kookcyclus.


9. Tussendoortjes koken

1. Terwijl de magnetron in werking is, als gebruikersoptie OP:51 is geselecteerd, zal het indrukken van een cijfertoets een vooraf ingesteld kookprogramma automatisch laten starten.
2. Het display toont de resterende kooktijd.
3. Als het kookprogramma is afgelopen, schakelt de magnetron over naar de modus Einde van de kookcyclus.


10. Programmeer-modus

In deze modus kan de gebruiker de kooktijd en het vermogen instellen op de voorgeprogrammeerde programma's van de cijfertoetsen.

1. Open het deurtje. Druk vervolgens gedurende 5 seconden op de cijfertoets "1", de zoemer klinkt één keer en ga vervolgens naar de programmeer-modus.
2. "ProG" wordt weergegeven.
3. Druk op de cijfertoets, b.v. "3", het programma wordt opgeslagen in "3". De standaard kooktijd "0:30" wordt weergegeven. Nu kunt u op de cijfertoetsen drukken om de gewenste kooktijd in te stellen.
4. Druk op $\begin{matrix} \text{Hold} & \text{Defrost} & \text{Medium} & \text{of de} & \text{Med-Hi} \\ 0\% & 20\% & 50\% & & 70\% \end{matrix}$ toets om het vermogensniveau in te stellen. Het display geeft het bijbehorende vermogen weer. Als dezelfde toets twee keer wordt ingedrukt, verandert het vermogen in vol vermogen.
5. Druk na het instellen van de kooktijd en het vermogen op  om op te slaan. Na het opslaan wordt "ProG" weergegeven.
 - **Toelichting:** Als de totale kooktijd de maximale tijd overschrijdt die is toegestaan door gebruikersoptie 7, zal de zoemer 3 keer kort klinken wanneer u op  drukt om het programma op te slaan en op het display verschijnt dan "00:00" om aan te geven dat de tijd niet geldig is. Daarna keert het display terug en toont "ProG". De eerder ingestelde tijd verandert niet.
6. Sluit het deurtje, de magnetron keert terug naar de Gereed-modus.
 - **Toelichting:** Als u tijdens het instellen op  drukt, schakelt de magnetron over naar de modus Deur open. Het programma dat niet is opgeslagen, gaat verloren. Als er een programma is opgeslagen als geheugenprocedure, drukt u op de bijbehorende cijfertoets, het opgeslagen programma zal starten. Als er een programma in het geheugen is opgeslagen, drukt u op de betreffende cijfertoets om het opgeslagen programma te starten. Als er geen programma is opgeslagen, zal de zoemer afgaan bij het indrukken van de cijfertoetsen en zal het dus niet werken.

| | |
|---|--|
| Indien u bijvoorbeeld een programma wenst in te stellen als geheugenprogramma, met vermogensniveau PL7 en een kooktijd van 1 minuut en 25 seconden, volg dan de onderstaande handelingen: | |
| Step1: | Open het deurtje. Druk vervolgens gedurende 5 seconden op cijfertoets "1", "ProG" wordt getoond. |
| Step2: | Druk op de cijfertoets, b.v. "3", het programma wordt opgeslagen in "3". De standaard kooktijd "0:30" wordt getoond. |
| Step3: | Druk op de cijfertoetsen "1", "2" en "5" om de kooktijd in te stellen. "1:25" wordt getoond. |
| Step4: | Druk op $\begin{matrix} \text{Med-Hi} \\ 70\% \end{matrix}$. "PL7" wordt getoond. Het instellen is nu voltooid. |
| Step5: | Druk op  om op te slaan. "ProG" wordt weer weergegeven. Als u het programma de volgende keer wilt gebruiken, drukt u gewoon op cijfertoets "3", het bijbehorende programma start dan automatisch. |

Toelichting:

- Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, gaat het opgeslagen programma niet verloren.
- Als het programma opnieuw moet worden ingesteld, herhaalt u gewoon de bovenstaande stappen.
- Als bij de laatste stap  wordt gedrukt, zal het terugkeren naar de Gereed-modus. Alle instellingen zullen niet worden opgeslagen.

11. Dubbele kooktijd

Door de toets "X2" te gebruiken, kan de gebruiker gemakkelijk de verdubbelde kooktijd voor bepaald voedsel instellen.

- In de Gereed-modus drukt u eerst op de toets "X2" en vervolgens binnen 5 seconden op een cijfertoets (0-9). De magnetron zal beginnen met het koken met de verdubbelde kooktijd. Of druk eerst op de cijfertoets (0-9) om het koken te starten, druk dan binnen 5 seconden op de "X2" toets om het koken met de verdubbelde kooktijd te starten.
 - Als u op "X2" drukt, zal het display "verdubbeld" worden weergegeven. Als u op de cijfertoetsen drukt, zal de verdubbelde kooktijd weergegeven worden.
 - Bijvoorbeeld, druk eerst op de cijfertoets "5" (waarvan de vooraf ingestelde tijd 1 minuut is). Druk dan op "X2", de totale kooktijd zal veranderen in $1:00 \times (1+0.8) = 1:48$ (1 minuut en 48 seconden). **Let op: "0.8" betekent hier de standaard proportionele instelling voor de dubbele kooktijd.**
 - Als het kookprogramma is afgelopen, schakelt de magnetron over naar de modus Einde van de kookcyclus.
- Toelichting: deze functie kan niet worden gebruikt in de geheugenmodus.**

12. Programma met kookfases


Deze functie stelt de gebruiker in staat om voedsel te koken op een combinatie van verschillende vermogensniveaus. Er kunnen maximaal drie fases worden ingesteld.

- Na het instellen van de kooktijd en het vermogen voor de eerste fase, drukt u op "Time Entry" om de tweede fase in te stellen. Daarna dezelfde stap om de derde fase in te stellen.
- Druk op "Start" om op te slaan.



| | |
|--|---|
| Bijvoorbeeld: Indien het gewenst is om een 3-fasen kookcyclus als geheugenprogramma in te stellen (De eerste fase is met kooktijd van 1 minuut en 25 seconden en vermogensniveau PL7; de tweede fase met kooktijd van 5 minuten en 40 seconden en vermogensniveau PL5; de derde fase met kooktijd van 1 minuut en 30 seconden en vermogensniveau PL2), volg dan de onderstaande handelingen: | |
| Step1: | Open het deurtje. Druk vervolgens gedurende 5 seconden op cijfertoets "1", "ProG" wordt weergegeven. |
| Step2: | Druk op de cijfertoets, bijv. "3", het programma wordt opgeslagen in "3". De standaard kooktijd "00:30" wordt weergegeven. |
| Step3: | Druk op de cijfertoetsen "1", "2", "5" om de kooktijd in te stellen. "1:25" wordt weergegeven. |
| Step4: | Druk op Med-Hi 70%. "PL7" wordt weergegeven. Nu is de eerste fase voltooid. |
| Step5: | Druk op Time Entry . "S-2" wordt weergegeven. |
| Step6: | Druk op de cijfertoetsen "5", "4", "0" om de kooktijd in te stellen. "5:40" wordt weergegeven. |
| Step7: | Druk op Medium 50%. "PL5" wordt weergegeven. Nu is de tweede fase voltooid. |
| Step8: | Druk op Time Entry . "S-3" wordt getoond. |
| Step9: | Druk op de cijfertoetsen "1", "3", "0" om de kooktijd in te stellen. "1:30" wordt weergegeven. |
| Step10: | Druk op Defrost 20%. "PL2" wordt weergegeven. Nu is de derde fase voltooid. |
| Step11: | Druk op Start om op te slaan. "ProG" wordt nogmaals weergegeven. Als u het programma de volgende keer gebruikt, drukt u op cijfertoets "3", het betreffende programma start automatisch. |

13. Gebruikersoptiemodus



Hiermee kan de gebruiker kiezen tussen verschillende manieren om de magnetron te laten werken.

1. Open het magnetrondeurtje en druk gedurende 5 seconden op "2" om naar de gebruikersoptiemodus toe te gaan.
2. Het display geeft "OP: - -" weer.
3. Druk op een willekeurige cijfertoets om de betreffende modusinstelling te openen.
 - Bijvoorbeeld: Het instellen van het geluidsniveau van de zoemer op gemiddeld. Druk op "2", "OP:22" wordt weergegeven. Als u wilt wijzigen, blijf dan op "2" drukken, het display zal "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20".....in de cyclus weergeven.
4. Druk op  om de huidige instelling op te slaan. Na het opslaan wordt "OP: - -" nogmaals weergegeven.


Toelichtingen:

- Tijdens het instellen, druk op  om de Deur open modus in te gaan. Sluit het deurtje om naar de Gereed-modus te gaan.
- Indien de toets  niet wordt ingedrukt bij de laatste stap, kan het programma niet worden opgeslagen maar keert het terug naar de vorige status.

14. Servicemodus


1. Open het deurtje en druk 5 seconden op "3" om naar de servicemodus te gaan.
2. Op het display verschijnt "SErU".
3. Om de tijden van het sluiten of openen van het deurtje te controleren, drukt u gewoon op de cijfertoets "3", het display geeft de tijden weer.
4. Druk op  en druk vervolgens binnen 4 seconden op cijfertoets "4", het bericht wordt geannuleerd. "4-CL" wordt weergegeven.
5. Druk op  om het deurtje open modus te openen. Sluit de deur om de Greed-modus te openen.

15. Onderzoeksfunctie

- Druk tijdens het koken in de magnetron op  om het vermogensniveau te controleren.
- Het display geeft het vermogen gedurende 3 seconden weer en keert dan terug naar de vorige status.
- Deze functie is beschikbaar voor koken in meerdere fasen.

16. Fabrieksinstelling

Druk in de opstart- en gereed-modus op  en "0" om de fabrieksinstelling te controleren.

- Als het zich in de fabrieksinstelling bevindt, zal het display "11" tonen.
- Indien NIET in de standaard fabrieksinstelling, zal het display "00" weergeven.
- Als u de standaardinstelling wilt herstellen, drukt u nogmaals op . Op het display verschijnt "11". Nu zijn de fabrieksinstellingen hersteld.

Toelichting: wees voorzichtig met de bewerkingen, want hierdoor worden alle fabrieksinstellingen hersteld.

Reiniging, verzorging & onderhoud



- **Schakel de magnetronoven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt.**
- **Houd de magnetronoven altijd schoon!**
- **Maal het frame van het deurtje, de afdichting en de aangrenzende onderdelen voorzichtig met een vochtige doek schoon als ze vuil zijn.**

Schoonmaken van het deurtje en de voorkant van de magnetronoven

- Voor de beste prestaties en om de hoge mate van veiligheid te behouden, moeten het binnenste deurpaneel en de voorkant van de magnetronoven vrij zijn van voedselresten of vetophoping.
- Veeg deze onderdelen af met een mild schoonmaakmiddel, spoel ze af en veeg ze droog. Gebruik nooit schuurpoeders of schuurponsjes.

Schoonmaken van het bedieningspaneel en de kunststof onderdelen

- Gebruik geen schoonmaakmiddel of een alkalische vloeistofspray aan op het bedieningspaneel en de plastic onderdelen. Aangezien deze onderdelen hierdoor beschadigd kunnen raken.
- Gebruik een droge doek (geen doorweekte doek) om deze onderdelen schoon te maken.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet nat wordt.

Schoonmaken van de binnenkant van de magnetronoven

- Zorg ervoor dat u na gebruik gemorste vloeistoffen, opspattende olie en etensresten zo snel mogelijk verwijdert.
- Als de magnetronoven wordt gebruikt terwijl hij vies is, neemt de efficiëntie af en blijft het vuil op het oppervlak van de magnetronoven plakken. Dit kan onaangename geurtjes veroorzaken. Maak de binnenkant schoon met een doek gedrenkt in lauw water met daarin een mild schoonmaakmiddel opgelost en spoel de zeep vervolgens met een vochtige doek af.



Verwijder eventuele onaangename geurtjes aan de binnenkant van de magnetronoven door een kopje water met het sap van 1 citroen gedurende 5 minuten in de magnetronoven te verwarmen. Veeg de magnetronoven met een zachte droge doek schoon.



**Let op: gevaar voor persoonlijk letsel!
Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een paneel moet worden verwijderd dat bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.**



Let op: Veeg kunststof en geverfde delen van de magnetron niet af met bleekmiddel, verdunner of andere schoonmaakmiddelen, omdat deze delen daardoor kunnen oplossen of vervormen.

Oplossen van problemen

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Handeling |
|---|--|---|
| Het apparaat werkt niet | Het apparaat staat uit | Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld |
| | Stekker en kabel zijn beschadigd | Vervang stekker of kabel |
| | Storing netvoeding | Controleer netvoeding |
| | De deur is niet goed gesloten | Sluit de deur veilig |
| Ontsteking/vonken | U gebruikt metalen of andere niet geschikte materialen | Verwijder metalen objecten. Uitsluitend magnetronveilig kookgerei gebruiken |
| | U gebruikt een lege oven | Oven niet zonder voedsel aanzetten. Het is erg gevaarlijk |
| | Gemorste voedselresten in de oven | Reinig de binnenkant van de oven |
| Magnetronoven stoort ontvangst van de tv | Radio- en tv-ontvangst wordt gestoord wanneer het apparaat in werking is. | Het is normaal |
| Stoom verzamelt zich op het deurtje en hete lucht komt uit de ventilatieopeningen | Tijdens het eten voorbereiden kan er stoom uit het voedsel komen. De meeste stoom komt uit de ventilatieopeningen, maar het kan zich ook ophopen op koele plaatsen zoals het deurtje van de magnetronoven. | Het is normaal |
| Gedimd magnetronovenlicht | Bij magnetrongebruik met laag vermogen kan het licht van de magnetronoven gedimd worden. | Het is normaal |

Technische specificaties

| Model | Voltage | Vermogen | Stroom | Oveninhoud | Werk-frequentie | Afmetingen h x b x d mm | Gewicht (kg) |
|----------------|-------------------|----------|--------|------------|-----------------|-------------------------|--------------|
| FB862 | 230-240V~ 50Hz | 1550W | 1000W | 25L | 2450MHz | 311 x 511 x 432 | 14,7 |
| FB862-E | 230~ 50Hz | | | | | | |

Elektrische bedrading

Men dient de stekker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardkabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.



Raadpleeg bij twijfel een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en ook niet als zodanig mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Neem contact op met uw productleverancier of uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste verwerking van dit product.



De onderdelen van BUFFALO-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.



BUFFALO-producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van BUFFALO.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn. BUFFALO behoudt zich echter het recht om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Conseils de sécurité

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie à micro-ondes, respectez les précautions de base lors de votre utilisation, dont les suivantes :



PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE À MICRO-ONDES

N'essayez pas de faire fonctionner ce four la porte ouverte, car cela peut provoquer une exposition nocive à l'énergie à micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou altérer les verrouillages de sécurité.

Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laissez pas de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

Attention : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
 - précautions contre le risque d'incendie ;
 - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
 - règlements sur la construction.
- **Attention :** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ceux-ci risquent d'exploser.

- **Attention :** Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer une intervention d'entretien ou de réparation qui implique le retrait d'un cache de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- Utilisez uniquement les ustensiles adaptés à un usage en four à micro-ondes.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt alimentaire doit être retiré.
- Quand vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four, en raison du risque d'inflammation.
- Si vous remarquez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Ne surcuisez pas les aliments.
- N'utilisez pas le compartiment du four à des fins de rangement. Ne placez pas d'aliments tels que le pain, les gâteaux secs, etc. à l'intérieur du four.
- Retirez les liens de fermeture et les poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de les introduire dans le four.
- Installez ou posez ce four en respectant strictement les instructions d'installation fournies.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques sur cet appareil et ne l'exposez pas à des vapeurs corrosives. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou en laboratoire.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas ce four près d'une source d'eau, sur un sol humide ou près d'une piscine.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Éloignez le cordon des surfaces chaudes et ne couvrez surtout pas les aérations du four.

- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- L'absence d'entretien du four peut entraîner la détérioration de la surface et peut altérer irréversiblement la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses.
- **Attention** : Le contenu des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- **Attention** : Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Les liquides tels que l'eau, le café et le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler être en ébullition.
- Éteignez et débranchez toujours l'alimentation de l'appareil avant de nettoyer ou de faire une opération de maintenance.
- Gardez tous les emballages à distance des enfants. Jetez les emballages conformément aux réglementations des autorités locales.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent BUFFALO ou par un technicien qualifié recommandé afin d'éviter tous dangers.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes possédant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites (y compris les enfants) ou un niveau d'expérience et de connaissances insuffisant, à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un programmateur externe ou d'un système distinct de contrôle à distance.

- Le four micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard, sauf s'il a été testé dans un placard.
- N'utilisez pas de dispositif de nettoyage à jet/pression pour nettoyer l'appareil.
- Buffalo recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Le test devrait inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, la continuité de masse (équipement de classe I), test d'isolation et test de fonctionnement.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce manuel. L'entretien et l'utilisation appropriés de cet appareil vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Buffalo.

Contenu

L'emballage contient les éléments suivants :

- Four micro-onde
- Mode d'emploi

BUFFALO est fier de la qualité et du service, garantissant qu'au moment du déballage, le contenu est fourni entièrement fonctionnel et sans dommage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Buffalo immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Installation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que tous les films plastiques et revêtements de protection sont bien retirés de toutes les surfaces.

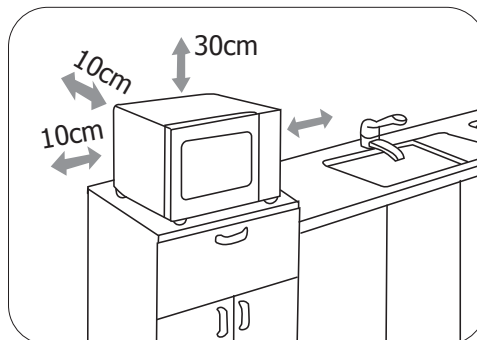
Attention : Vérifiez que votre appareil n'ait subi aucun des dommages suivants :

- **Porte mal alignée ou déformée, joints de porte/surface d'étanchéité endommagés, charnières de porte cassées/desserrées, bosses à l'intérieur du four.**
- **N'utilisez PAS le four si ces avaries sont constatées. Appelez un agent BUFFALO ou un technicien qualifié.**

2. Posez le four sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Pour une ventilation suffisante, laissez au moins 30 cm au-dessus du four et 10 cm à l'arrière et sur les côtés.

Note : Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil, et n'enlevez pas les pieds.

3. Posez le four le plus loin possible des radios et TV, car le fonctionnement de l'appareil peut causer des interférences avec la réception de votre radio ou de votre TV.



Ustensiles

Lisez les instructions dans ce chapitre pour ce qui est des ustensiles à utiliser/éviter avec le micro-ondes. En cas de doute, consultez les instructions du fabricant pour savoir si votre ustensile est dangereux ou non.

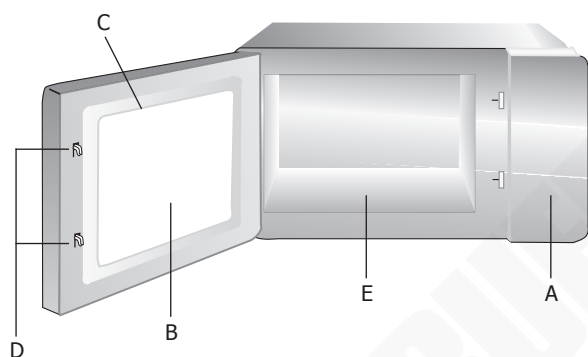
Matériels utilisables dans un four micro-ondes

| Ustensiles (non inclus) | Observations |
|-------------------------------|--|
| Plat brunisseur | Respectez les consignes du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être posé doucement sur le plateau en céramique. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plateau en céramique. |
| Vaisselle | Compatible micro-ondes seulement. Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés. |
| Bocaux | Ôtez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer à peine les aliments. La plupart des bocaux ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser. |
| Verrerie | Verres spéciaux allant au four uniquement. Vérifiez qu'ils ne contiennent pas de métal. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés. |
| Sacs de cuisson au four | Respectez les consignes du fabricant. Ne fermez pas le sac avec un lien métallique. Percez pour permettre à la vapeur de s'échapper. |
| Assiettes et verres en papier | A n'utiliser que pour une cuisson/un réchauffement très court. Ne vous éloignez pas du four pendant la cuisson. |
| Serviettes en papier | Utilisez-les pour couvrir vos aliments lors du réchauffage et pour absorber les graisses. Utilisez-les sous surveillance pour une cuisson très courte uniquement. |
| Papier sulfurisé | Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures ou en papillote pour la cuisson vapeur. |
| Plastique | Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Respectez les consignes du fabricant. Le plastique doit comporter la mention « Utilisable au Micro-ondes ». Certains récipients en plastique fondent lorsque les aliments qu'ils contiennent sont chauds. Les « sachets cuisson » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ouverts, comme indiqué sur l'emballage. |
| Film plastique | Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Utilisez-le pour couvrir vos aliments lors de la cuisson pour conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments. |
| Thermomètres | Uniquement les thermomètres allant au micro-ondes (thermomètres pour la viande ou de confiseur). |
| Papier paraffiné | Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité. |

Matériels à éviter dans un four à micro-ondes

| Ustensiles (non inclus) | Observations |
|--|---|
| Plateau en aluminium | Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes. |
| Cartons alimentaires avec poignée métallique | Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes. |
| Ustensiles en métal ou comportant du métal | Le métal empêche l'énergie à micro-ondes d'atteindre les aliments. Les armatures métalliques peuvent provoquer la création d'arcs électriques |
| Liens métalliques | Peuvent provoquer la création d'arcs électriques et entraîner un incendie dans le four. |
| Sacs en papier | Peuvent provoquer un incendie dans le four. |
| Mousse plastique | La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle subit de fortes températures. |
| Bois | Le bois sèche s'il est placé dans un four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler. |

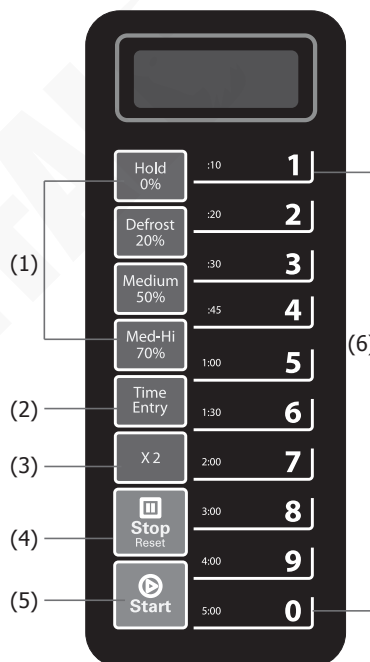
Description de votre appareil



- A) Bandeau de commandes
- B) Vitre de surveillance
- C) Ensemble porte
- D) Système de verrouillage de sécurité
- E) Plateau en céramique

Remarque :

1. N'appuyez PAS fort sur le plateau en céramique.
2. Prenez et posez les ustensiles doucement pour éviter d'endommager le plateau en céramique.
3. Après utilisation, NE touchez PAS le plateau en céramique avec vos mains pour éviter des brûlures dues à la température élevée.



- (1) Boutons de niveau de puissance
- (2) Bouton de saisie de l'heure
- (3) Bouton X2
- (4) Bouton d'arrêt/de réinitialisation
- (5) Bouton Démarrer
- (6) Boutons numériques

Niveaux de puissance

Cinq niveaux de puissance sont disponibles.

| Niveau | Haut | Moyennement élevé | Moyen | Dégivrage | Maintenir |
|---------------------|------|-------------------|-------|-----------|-----------|
| Alimentation | 100% | 70% | 50% | 20% | 0% |
| Affichage | PL10 | PL7 | PL5 | PL2 | PL0 |

Annexe A: Options de l'utilisateur

Les valeurs en gras dans le tableau ci-dessous sont les paramètres par défaut.

| Option | Réglage | Description |
|------------------------------------|--------------|---|
| 1 Tonalité EOC | OP:10 | Bip de 3 secondes |
| | OP:11 | Bip continu |
| | OP:12 | 5 bips rapides, répétés |
| 2 Volume du signal sonore | OP:20 | Arrêt du signal sonore |
| | OP:21 | Bas |
| | OP:22 | Moyen |
| | OP:23 | Haut |
| 3 Arrêt/Marche du signal sonore | OP:30 | Bip de touche désactivé |
| | OP:31 | Bip de touche activé |
| 4 Fenêtre du clavier | OP:40 | 15 secondes |
| | OP:41 | 30 secondes |
| | OP:42 | 60 secondes |
| | OP:43 | 120 secondes |
| 5 A la volée | OP:50 | Désactivation à la volée |
| | OP:51 | Activation à la volée |
| 6 Réinitialisation de la porte | OP:60 | Désactivation de la réinitialisation de la porte |
| | OP:61 | Activation de la réinitialisation de la porte |
| 7 Temps maximum | OP:70 | 60 Minutes Temps de cuisson maximum |
| | OP:71 | 10 Minutes Temps de cuisson maximum |
| 8 Programmation manuelle | OP:80 | Désactivation de la programmation manuelle |
| | OP:81 | Activation de la programmation manuelle |
| 9 Double chiffre | OP:90 | Mode chiffre unique-10 programmes |
| | OP:91 | Mode double chiffre-100 programmes |

Annexe B : Temps de cuisson par défaut

Le four sera expédié avec le temps de cuisson préréglé suivant, sauf indication contraire dans les spécifications du produit.

| Touche numérique | Affichage (durée en minutes) | Alimentation |
|------------------|------------------------------|--------------|
| 1 | 0:10 | 100% |
| 2 | 0:20 | 100% |
| 3 | 0:30 | 100% |
| 4 | 0:45 | 100% |
| 5 | 1:00 | 100% |
| 6 | 1:30 | 100% |
| 7 | 2:00 | 100% |
| 8 | 3:00 | 100% |
| 9 | 4:00 | 100% |
| 0 | 5:00 | 100% |

Fonctionnement

1. Mise sous tension

Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, « _ _ » s'affiche. Si vous appuyez sur la touche



, le four passe en mode veille.

Remarque : En mode veille, il est impossible d'appuyer sur une touche.

2. Mode veille

- Entrée:** Le four passe en mode veille après l'expiration d'un certain nombre de secondes en mode Prêt sans qu'une touche du clavier soit enfoncée ou que la porte soit ouverte ou fermée. Le nombre de secondes est déterminé par la fenêtre de temporisation du clavier, définie par l'option utilisateur 4.
- En mode veille, l'affichage est vide. Et il n'y a aucune activité du four.

3. Mode Prêt

Dans ce mode, le four est prêt à commencer un cycle de cuisson manuel ou préréglé.




- L'ouverture et la fermeture de la porte en mode veille font passer le four en mode Prêt.
- Pendant le mode Prêt, « 0:00 » est affiché.
- À partir du mode Prêt, le four peut passer à presque tous les autres modes.

4. Mode Porte ouverte

- Lorsque la porte est ouverte, le four passe en mode Porte ouverte. Cela permet d'accéder au mode Programmation.
- Dans ce mode, l'affichage est vide. Le ventilateur et la lampe du four fonctionnent.
- Lorsque la porte est fermée, si l'option utilisateur OP:60 est sélectionnée et que le four exécute un cycle de cuisson manuel ou pré-réglé, le four passe en mode Pause. Dans tous les autres cas, le four revient en mode Prêt avec l'option utilisateur OP:61 sélectionnée.
- **Remarque :** L'ouverture et la fermeture de la porte effacent toute information sur un programme manuel ou pré-réglé qui était en cours d'exécution.





5. Mode Pause

Ce mode permet à l'utilisateur d'arrêter temporairement le cycle de cuisson afin de contrôler ou de remuer les aliments.


1. En mode de cuisson manuelle ou de cuisson par programme pré-réglé, si la porte est ouverte puis fermée, ou si vous appuyez sur  **Stop**, le four passe en mode Pause.
2. Pendant la pause, l'affichage indique le temps de cuisson restant.
3. Le mode Pause revient au mode Veille de la même façon que le mode Prêt, selon le réglage de l'option 4 de l'utilisateur. En outre, si vous appuyez sur la touche  **Stop**, le four passe immédiatement en mode Prêt. Ou si vous appuyez sur la touche  **Start**, le four continuera à exécuter le cycle de cuisson.

6. Mode de cuisson manuel

Dans ce mode, l'utilisateur peut régler manuellement la durée de cuisson et le niveau de puissance.

1. En mode Prêt, appuyez sur la touche  **Time Entry** pour accéder au mode de cuisson manuelle. L'écran affiche «00:00».
2. Appuyez sur les touches numériques pour saisir le temps de cuisson selon vos besoins.
3. Appuyez sur la touche  **Hold Defrost Medium** ou  **Med-Hi** pour sélectionner le niveau de puissance. L'écran affiche la puissance correspondante. Si vous appuyez deux fois sur la même touche, le niveau de puissance passe à la puissance maximale.
4. Appuyez sur  **Start** pour lancer la cuisson manuelle.
5. Le temps de cuisson restant est affiché. Le ventilateur et la lampe du four fonctionnent.
6. Une fois le programme de cuisson terminé, le four passe en mode Fin du cycle de cuisson.

7. Mode Fin du cycle de cuisson

1. Après l'expiration d'un mode de cuisson manuel ou d'un programme de cuisson prédéfini, le four passe en mode Fin du cycle de cuisson.
2. Pendant ce mode, le message "End" s'affiche.
3. Si l'option utilisateur OP:11 ou OP:12 est sélectionnée, le four continue à émettre une sonnerie jusqu'à ce que l'utilisateur l'acquiesce en ouvrant et en fermant la porte ou en appuyant sur . Si l'option utilisateur OP:10 est sélectionnée, après 3 secondes de signal sonore, le four passe en mode Prêt.

8. Mode de cuisson par programme prédéfini



1. Ce mode permet de cuisiner en appuyant sur une seule touche. En mode Prêt, appuyez sur l'une des touches numériques pour lancer un programme prédéfini pendant une durée de cuisson donnée.
2. Le temps de cuisson restant est indiqué. S'il s'agit d'une cuisson en plusieurs étapes, le temps de cuisson total restant est affiché.
 - **Remarque :** Si le programme choisi dépasse la durée maximale autorisée par l'option utilisateur 7, le four émet 3 bips rapides et affiche «00:00» pour indiquer que le programme est inacceptable.
3. Une fois le programme de cuisson terminé, le four passe en mode Fin du cycle de cuisson.


9. Cuisson à la volée

1. Pendant que le four cuit, si l'option utilisateur OP:51 est sélectionnée, l'appui sur une touche numérique permet de lancer automatiquement un programme de cuisson prédéfini.
2. L'affichage indique le temps de cuisson restant.
3. Une fois le programme de cuisson terminé, le four passe en mode Fin du cycle de cuisson.


10. Mode de programmation

Ce mode permet à l'utilisateur de régler le temps de cuisson et le niveau de puissance des programmes prédéfinis à l'aide des touches numériques.


- Ouvrez la porte. Appuyez ensuite sur la touche numérique «1» pendant 5 secondes, l'avertisseur sonore retentit une fois et vous entrez en mode Programmation.
 - L'écran affiche «ProG».
 - Appuyez sur la touche numérique, par exemple «3», le programme sera enregistré dans «3». Le temps de cuisson par défaut «0:30» est affiché. Vous pouvez maintenant appuyer sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - Appuyez sur $\begin{matrix} \text{Hold Defrost Medium} & \text{Med-Hi} \\ 0\% & 20\% & 50\% & \text{ou} & 70\% \end{matrix}$ pour régler le niveau de puissance. L'écran affiche la puissance correspondante. Si vous appuyez deux fois sur la même touche, la puissance passera à la puissance maximale.
 - Après avoir réglé le temps de cuisson et la puissance, appuyez sur  pour enregistrer. Une fois la sauvegarde effectuée, «ProG» s'affiche.
- Remarque :** Si le temps de cuisson dépasse le temps maximum autorisé par l'option utilisateur 7, lorsque vous appuyez sur  pour enregistrer le programme, l'avertisseur sonore retentit 3 fois brièvement et l'écran affiche «00:00» pour indiquer que le temps n'est pas valide. Ensuite, l'écran affiche à nouveau «ProG». L'heure réglée auparavant ne sera pas modifiée.
- Fermez la porte, le four revient en mode Prêt.

- Remarque :** Si vous appuyez sur  pendant le réglage, le four se met en mode Porte ouverte.

Le programme qui n'a pas été enregistré sera perdu. S'il existe un programme enregistré dans la procédure de mémorisation, appuyez sur la touche numérique correspondante pour lancer le programme enregistré. Si aucun programme n'est sauvegardé, l'alarme sonore retentira lorsque vous appuierez sur les touches numériques, ce qui empêchera le four de fonctionner.

| | |
|--|--|
| Par exemple, si vous souhaitez définir un programme comme programme de mémoire, avec un niveau de puissance PL7 et un temps de cuisson de 1 minute et 25 secondes, veuillez suivre les opérations ci-dessous : | |
| Étape1: | Ouvrez la porte. Appuyez ensuite sur la touche numérique "1" pendant 5 secondes, "ProG" s'affiche. |
| Étape2: | Appuyez sur la touche numérique, par exemple "3", le programme sera enregistré dans "3". Le temps de cuisson par défaut "0:30" est affiché. |
| Étape3: | Appuyez sur les touches numériques "1", "2" et "5" pour régler le temps de cuisson. L'écran affiche "1:25". |
| Étape4: | Appuyez sur $\begin{matrix} \text{Med-Hi} \\ 70\% \end{matrix}$. «PL7» s'affiche. Le réglage est maintenant terminé. |
| Étape5: | Appuyez sur  pour enregistrer. L'écran affiche à nouveau «ProG». Lors de la prochaine utilisation du programme, appuyez simplement sur la touche «3», le programme correspondant démarrera automatiquement. |

Remarque :

- Si l'alimentation électrique est coupée, le programme enregistré ne sera pas perdu.
- Si le programme doit être réinitialisé, il suffit de répéter les étapes ci-dessus.
- Si vous appuyez sur  à la dernière étape, l'appareil reviendra en mode Prêt. Tous les réglages ne seront pas sauvegardés.

11. Doublement du temps de cuisson

En utilisant la touche «X2», l'utilisateur peut facilement régler le temps de cuisson double pour un aliment particulier.

1. En mode Prêt, appuyez d'abord sur la touche «X2», puis dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur une touche numérique (0-9). Le four commencera à cuire avec le temps de cuisson doublé. Ou bien, appuyez d'abord sur la touche numérique (0-9) pour lancer la cuisson, puis dans les 5 secondes, appuyez sur la touche «X2» pour lancer la cuisson avec un temps de cuisson doublé.
2. Lorsque vous appuyez sur «X2», l'écran affiche «double». En appuyant sur les touches numériques, le temps de cuisson doublé s'affiche.

Par exemple, appuyez d'abord sur la touche numérique «5» (dont le temps pré-réglé est de 1 minute). Appuyez ensuite sur «X2», le temps de cuisson total passera à $1:00 \times (1+0,8) = 1:48$ (1 minute et 48 secondes). Veuillez noter que «0,8» signifie ici le réglage de proportion par défaut pour le temps de cuisson double.

3. Une fois le programme de cuisson terminé, le four passe en mode Fin du cycle de cuisson.

- **Remarque : Cette fonction ne peut pas être utilisée en mode mémoire.**

12. Programme de cuisson par étapes

Cette fonction permet à l'utilisateur de cuire des aliments en combinant plusieurs niveaux de puissance. Trois étapes peuvent être réglées au maximum.


1. Après avoir réglé le temps de cuisson et la puissance pour la première étape, appuyez sur " **Time Entry** " pour régler la deuxième étape. Procédez ensuite de la même manière pour régler la troisième étape.
2. Appuyez sur " **Start** " pour enregistrer.

Exemple : Si vous souhaitez définir un cycle de cuisson en 3 étapes comme programme de mémoire (la première étape a un temps de cuisson de 1 minute et 25 secondes et un niveau de puissance PL7 ; la deuxième étape a un temps de cuisson de 5 minutes et 40 secondes et un niveau de puissance PL5 ; la troisième étape a un temps de cuisson de 1 minute et 30 secondes et un niveau de puissance PL2), veuillez suivre les opérations ci-dessous :


| | |
|----------|---|
| Étape1: | Ouvrez la porte. Appuyez ensuite sur la touche numérique «1» pendant 5 secondes, «ProG» s'affiche. |
| Étape2: | Appuyez sur la touche numérique, par exemple «3», le programme sera enregistré dans «3». Le temps de cuisson par défaut «0:30» est affiché. |
| Étape3: | Appuyez sur les touches numériques «1», «2» et «5» pour régler le temps de cuisson. L'écran affiche «1:25». |
| Étape4: | Appuyez sur Med-Hi 70% . «PL7» s'affiche. La première étape est maintenant terminée. |
| Étape5: | Appuyez sur Time Entry . «S-2» s'affiche. |
| Étape6:: | Appuyez sur les touches numériques «5», «4» et «0» pour régler le temps de cuisson. L'écran affiche «5:40». |
| Étape7: | Appuyez sur Medium 50% . «PL5» s'affiche. La deuxième étape est maintenant terminée. |
| Étape8: | Appuyez sur Time Entry . «S-3» s'affiche. |
| Étape9: | Appuyez sur les touches numériques «1», «3» et «0» pour régler le temps de cuisson. L'écran affiche «1:30». |
| Étape10: | Appuyez sur Defrost 20% . «PL2» s'affiche. La troisième étape est maintenant terminée. |
| Step11: | Appuyez sur Start pour enregistrer. L'écran affiche à nouveau «ProG». Lors de la prochaine utilisation du programme, appuyez simplement sur la touche «3», le programme correspondant démarrera automatiquement. |

13. Mode Option utilisateur



Ce mode permet à l'utilisateur de choisir entre plusieurs modes de fonctionnement du four.

- Ouvrez la porte du four et appuyez sur la touche «2» pendant 5 secondes pour accéder au mode Option utilisateur.
- L'affichage indique «OP : - -».
- Appuyez sur n'importe quelle touche numérique pour accéder au réglage du mode correspondant.
 - Par exemple : Réglage de la voix de l'avertisseur sonore sur moyenne. Appuyez sur «2», «OP:22» s'affiche. Si vous voulez changer, continuez à appuyer sur «2», l'écran affichera «OP:20», «OP:21», «OP:22», «OP:23», «OP:20»..... en cycle.
- Appuyez sur  pour sauvegarder le réglage actuel. Après la sauvegarde, «OP : - -» s'affiche à nouveau.


Remarques :

- Pendant le réglage, appuyez sur  pour passer en mode Porte ouverte. Fermez la porte pour passer en mode Prêt.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche à la dernière étape, le programme ne peut pas être enregistré mais revient à l'état précédent.


14. Mode service


- Ouvrez la porte et appuyez sur «3» pendant 5 secondes pour passer en mode service.
- L'affichage indique "SErU".
- Pour vérifier les temps de fermeture ou d'ouverture de la porte, il suffit d'appuyer sur la touche numérique «3», l'écran affiche les temps.
- Appuyez sur  puis sur la touche numérique «4» dans les 4 secondes, le message est annulé. «4-CL» s'affiche.
- Appuyez sur  pour passer en mode Porte ouverte. Fermez la porte pour passer en mode Prêt.

15. Fonction d'interrogation

- Pendant la cuisson au micro-ondes, appuyez sur  pour vérifier le niveau de puissance.
- L'affichage indique la puissance pendant 3 secondes puis revient à l'état précédent.
- Cette fonction est disponible pour la cuisson en plusieurs étapes.

16. Réglage d'usine par défaut

En mode de mise sous tension et de préparation, appuyez sur  et «0» pour vérifier le réglage par défaut.

- S'il s'agit du réglage par défaut de l'usine, l'écran affiche «11».
- Si ce n'est PAS le cas, l'écran affiche «00».
- Si vous souhaitez rétablir le réglage par défaut, appuyez à nouveau sur . L'écran affiche «11». Les réglages par défaut de l'usine sont maintenant rétablis.

Remarque : Faites attention aux opérations car elles rétabliront tous les paramètres par défaut de l'usine.

Nettoyage, entretien et maintenance



- **Éteignez et débranchez l'alimentation avant le nettoyage.**
- **Gardez toujours le four propre !**
- **Nettoyez l'encadrement de porte, les joints et les zones voisines avec un chiffon humide si ces endroits sont sales.**

Nettoyage de la porte et de la face avant du four

- Pour de meilleures performances et pour maintenir un haut niveau de sécurité, le panneau intérieur de la porte et la face avant du four doivent être exempts d'accumulation d'aliments ou de graisse.
- Nettoyez ces parties avec un détergent doux, rincez et séchez au chiffon. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons abrasifs.

Nettoyage du bandeau de commandes et des parties en plastique

- N'appliquez pas de détergent ou de liquide alcalin en spray sur le bandeau de commandes et les parties en plastique, car cela peut les endommager.
- Utilisez un chiffon sec (non trempé) pour nettoyer ces parties.
- Ne mouillez pas le bandeau de commandes.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Après utilisation, assurez-vous de retirer les liquides déversés, les éclaboussures d'huile et les débris de nourriture le plus vite possible.
- Si le four est utilisé alors qu'il est sale, le niveau d'efficacité sera réduit et la saleté restera collée sur la surface du four. Cela peut causer la formation de mauvaises odeurs. Nettoyez l'intérieur avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède contenant un détergent doux, puis rincez le savon avec un chiffon humide.



Éliminez les odeurs de l'intérieur du four en faisant chauffer une tasse d'eau avec un jus de citron pendant 5 minutes. Essayez le four avec un chiffon doux sec.



**Attention : Risque de blessures corporelles !
Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.**



Attention : N'essayez pas les sections en plastique et peintes du four avec de l'eau de Javel, des diluants ou d'autres produits de nettoyage, car cela pourrait dissoudre ou déformer ces pièces.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

| Dysfonctionnement | Cause probable | Intervention |
|--|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas allumé | Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé |
| | La prise et le cordon sont endommagés | Remplacez la fiche ou le câble |
| | Défaut d'alimentation secteur | Vérifier l'alimentation secteur |
| | La porte n'est pas fermée correctement | Fermer fermement la porte |
| Amorçage / étincelage | Utilisation de métaux ou d'autres matériaux inadaptés | Retirer les objets métalliques. N'utiliser que des ustensiles spécial micro-ondes |
| | Utilisation du four à vide | Ne pas utiliser le four à vide. C'est dangereux |
| | Des résidus d'aliments sont restés dans le four | Nettoyer la cavité du four |
| Le four micro-ondes interfère avec la réception TV | Les réceptions radio et TV subissent des interférences quand l'appareil fonctionne | Cela est normal |
| De la vapeur s'accumule sur la porte et de l'air chaud sort de les aérations | Pendant la cuisson, de la vapeur peut sortir des aliments. La plupart s'échappera par les aérations, mais une partie peut s'accumuler dans des zones fraîches, comme au niveau de la porte du four | Cela est normal |
| La lumière du four est faible | En mode de cuisson micro-ondes à faible puissance, la lumière peut s'affaiblir | Cela est normal |

Spécifications techniques

| Modèle | Tension | Puissance | Courant | Contenance du four | Fréquence de fonctionnement | Dimensions du produit h x l x p mm | Poids (kg) |
|----------------|-------------------|-----------|---------|--------------------|-----------------------------|------------------------------------|------------|
| FB862 | 230-240V~ 50Hz | 1550W | 1000W | 25L | 2450MHz | 311 x 511 x 432 | 14,7 |
| FB862-E | 230~ 50Hz | | | | | | |

Raccordement électrique

La prise doit être reliée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert / jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo WEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et / ou écologique, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces BUFFALO ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits BUFFALO ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par BUFFALO.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

Um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags, von Personenschäden oder der übermäßigen Belastung durch Mikrowellenenergie bei der Verwendung Ihres Geräts zu verringern, beachten Sie grundlegende Sicherheitsmaßnahmen, darunter die folgenden:



VORKEHRUNGEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH MIKROWELLENENERGIE

Benutzen Sie die Mikrowelle nicht bei geöffneter Tür, da dies zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, dass die Schutzverriegelungen nicht beschädigt oder verstellt werden.

Legen Sie keine Gegenstände zwischen Vorderseite des Garraums und Tür, und achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Putzmittel-Rückstände auf den Dichtungsflächen ansammeln.

Warnung: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf die Mikrowelle nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Fachperson repariert worden ist.

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- **Warnung:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

- **Warnung:** Es ist gefährlich, wenn eine nicht fachkundige Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, wodurch die Schutzabdeckung gegen Belastung von Mikrowellenenergie entfernt wird.
- Nur das Mikrowellenfeste Geschirr verwenden.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt werden, eventuelle Lebensmittelablagerungen sollten entfernt werden.
- Beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern ist die Mikrowelle wegen der möglichen Zündgefahr im Auge zu behalten.
- Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Übergaren Sie die Speisen nicht.
- Garraum nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln wie Brot, Kekse usw. benutzen.
- Drahtverschlüsse und Metallgriffe von Papier- oder Plastikbehältern/-tüten entfernen, bevor sie in die Mikrowelle gestellt werden.
- Die Mikrowelle gemäß den beiliegenden Installationsanweisungen einbauen oder aufstellen.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die Erhitzung beendet ist.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke verwenden. Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Diese Mikrowelle ist speziell zum Erhitzen konzipiert und nicht für den Einsatz in der Industrie oder im Labor geeignet.
- Dieses Gerät nicht im Freien lagern oder benutzen.
- Dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, in einem feuchten Keller oder in der Nähe eines Schwimmbeckens verwenden.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein. Halten Sie das Kabel von der Oberfläche fern und decken Sie die Lüftungsöffnungen der Mikrowelle nicht ab.

- Das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann die Oberfläche beschädigt werden, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- **Warnung:** Der Inhalt von Fläschchen mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Warnung:** Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle führt zu einem verzögerten Ausbruch des Siedens.
- Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee und Tee können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es den Anschein hat, dass sie kochen.
- Vor der Reinigung oder Wartung schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Bewahren Sie alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem BUFFALO-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen zur Benutzung.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand benutzen.
- Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen. Es sei denn, es wurde im Schrank getestet.

- Das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung benutzen.
- Keinen Hochdruckreiniger zur Reinigung des Geräts benutzen.
- BUFFALO empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Überprüfung sollte beinhalten, ohne darauf beschränkt zu sein: Visuelle Überprüfung, Polaritätstest, Erdungskontinuität, Isolationskontinuität und Funktionalitätsprüfung.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr Buffalo-Produkt optimale Leistung erzielen.

Lieferumfang

Folgende Teile befinden sich in der Verpackung:

- Mikrowelle
- Bedienungsanleitung

Buffalo ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Buffalo-Händler.

Aufstellung

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen. Darauf achten, dass alle Schutzfolien und Beschichtungen gründlich von allen Oberflächen entfernt sind.



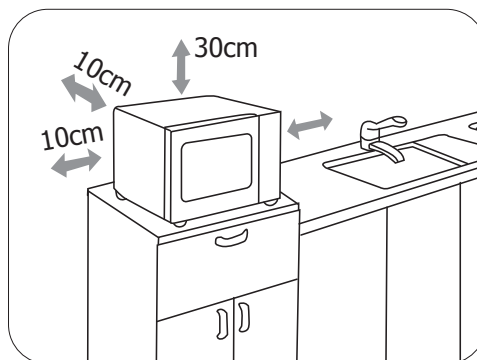
Warnung: Prüfen Sie, ob eine der folgenden Beschädigungen aufgetreten ist:

- Schief stehende oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen / Dichtflächen, gebrochene/lockere Türscharniere, Dellen im Inneren der Mikrowelle.
- Das Gerät NICHT benutzen, wenn ein Schaden festgestellt wird. Wenden Sie sich an einen BUFFALO-Vertreter oder einen qualifizierten Techniker.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Für eine ausreichende Belüftung muss mindestens 30cm über dem Gerät, 10cm an der Rückseite und an den Seiten frei sein.

Hinweis: Verdecken oder blockieren Sie keine Öffnungen am Gerät und entfernen Sie nicht die Füße.

3. Stellen Sie das Gerät so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt auf, da der Betrieb des Geräts Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursachen kann.



Geschirr

Siehe die Anweisungen in diesem Kapitel für Geschirr, das in der Mikrowelle verwendet bzw. vermieden werden sollte. Im Zweifelsfall lesen Sie bitte in den Herstellerangaben nach, ob Ihr Geschirr mikrowellenfest ist.

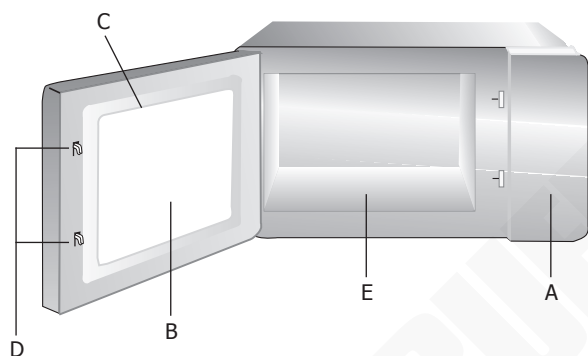
Mikrowelleneignete Materialien

| UGeschirr (Nicht enthalten) | Bemerkungen |
|--------------------------------|---|
| Bräunungsschale | Beachten Sie die Herstelleranweisungen. Der Boden der Bräunungsschale muss gleichmäßig auf das Keramikbrett gelegt werden. Bei unsachgemäßer Handhabung kann die Keramikplatte brechen. |
| Essgeschirr | Nur das Mikrowellenfeste. Beachten Sie die Herstelleranweisungen. Verwenden Sie kein zerbrochenes oder gesprungenes Geschirr. |
| Glasbehälter | Deckel immer abnehmen. Nur zum Erhitzen von Speisen verwenden, bis sie gerade warm sind. Die meisten Glasbehälter sind nicht hitzebeständig und können brechen |
| Glaswaren | Nur hitzebeständige Ofen gläser. Achten Sie darauf, dass keine metallischen Verzierungen vorhanden sind. Verwenden Sie kein gesprungenes oder zerbrochenes Geschirr. |
| Mikrowellen-Kochbeutel | Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Nicht mit Metallbändern verschließen. Schlitze einschneiden, damit der Dampf entweichen kann. |
| Pappteller und -becher | Nur zum kurzfristigen Garen/Aufwärmen verwenden. Lassen Sie die Mikrowelle während des Garens nicht unbeaufsichtigt. |
| Papierhandtücher | Zum Abdecken von Speisen zum Aufwärmen und Fett-Aufsaugen. Nur unter Aufsicht zum kurzfristigen Kochen verwenden. |
| Pergamentpapier | Verwendung als Abdeckung, um Spritzer zu vermeiden, oder als Hülle zum Dämpfen. |
| Kunststoff | Nur die Mikrowellenfesten. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Sie sollten mit "Mikrowellensicher" gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn die Lebensmittel darin heiß werden. "Kochbeutel" und fest verschlossene Plastikbeutel sollten entsprechend den Anweisungen auf der Verpackung aufgeschlitzt, durchstochen oder entlüftet werden. |
| Plastikfolie | Nur die Mikrowellenfeste. Verwenden zum Abdecken von Lebensmitteln während des Kochens, um die Feuchtigkeit zu bewahren. Frischhaltefolie darf die Lebensmittel nicht berühren. |
| Thermometer | Nur die Mikrowellenfesten (Fleisch- und Süßigkeitenthermometer) |
| Wachspapier | Verwenden zum Abdecken, um Spritzer zu vermeiden und Feuchtigkeit zu bewahren. |

Nicht-mikrowellengeeignete Materialien

| Geschirr (Nicht enthalten) | Bemerkungen |
|---|---|
| Aluminiumschale | Kann zur Funkenbildung führen. Speisen in eine mikrowellengeeignete Schale umfüllen. |
| Lebensmittelkarton mit Metallgriff | Kann zur Funkenbildung führen. Speisen in eine mikrowellengeeignete Schale umfüllen. |
| Geschirr aus Metall oder mit Metallbesatz | Metall schirmt die Lebensmittel vor der Mikrowellenenergie ab. Metallbeschläge können Funken verursachen. |
| Metall-Drehverschlüsse | Kann zur Funkenbildung führen und einen Brand in der Mikrowelle verursachen |
| Papiertüten | Kann einen Brand in der Mikrowelle verursachen. |
| Kunststoffschaum | Kunststoffschaum kann bei hohen Temperaturen schmelzen oder die Flüssigkeit im Inneren verunreinigen. |
| Holz | Holz kann in der Mikrowelle austrocknen und spalten oder reißen. |

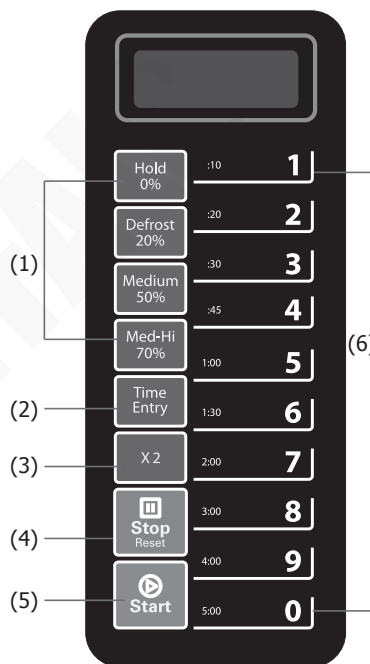
Ihr Gerät kennenlernen



- A) Bedienfeld
- B) Beobachtungsfenster
- C) Türvorrichtung
- D) Sicherheitsverriegelungen
- E) Keramikplatte

Anmerkung:

1. NICHT gewaltsam auf die Keramikplatte drücken.
2. Das Geschirr behutsam nehmen und ablegen, um Schäden an der Keramikplatte zu vermeiden.
3. Nach dem Gebrauch das Keramikbrett NICHT mit der Hand berühren, um Verbrühungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden.



- (1) Tasten für die Leistungsstufe
- (2) Taste für die Zeiteingabe
- (3) X2-Taste
- (4) Stop/Reset-Taste
- (5) Start-Taste
- (6) Zifferntasten

Leistungsstufen

Es sind fünf Leistungsstufen verfügbar.

| Stufe | Hoch | Mittelhoch | Mittel | Abtauen | Halten |
|-----------------|------|------------|--------|---------|--------|
| Leistung | 100% | 70% | 50% | 20% | 0% |
| Anzeige | PL10 | PL7 | PL5 | PL2 | PL0 |

Anhang A: Benutzeroptionen

Die fettgedruckten Werte in der folgenden Tabelle sind die Standardeinstellungen.

| Option | Einstellung | Beschreibung |
|--------------------------|--------------|---|
| 1 EOC-Ton | OP:10 | 3 Sekunden Piepton |
| | OP:11 | Dauerhafter Piepton |
| | OP:12 | 5 schnelle Pieptöne, Wiederholung |
| 2 Piepser-Lautstärke | OP:20 | Piepser aus |
| | OP:21 | Niedrig |
| | OP:22 | Mittel |
| | OP:23 | Hoch |
| 3 Piepser ein/aus | OP:30 | Tastenton Aus |
| | OP:31 | Tastenton Ein |
| 4 Tastatur-Fenster | OP:40 | 15 Sekunden |
| | OP:41 | 30 Sekunden |
| | OP:42 | 60 Sekunden |
| | OP:43 | 120 Sekunden |
| 5 Spontane Wahl | OP:50 | Spontan deaktiviert |
| | OP:51 | Spontan aktiviert |
| 6 Tür-Reset | OP:60 | Tür-Reset deaktiviert |
| | OP:61 | Tür-Reset aktiviert |
| 7 Maximale Zeit | OP:70 | 60 Minuten Maximale Garzeit |
| | OP:71 | 10 Minuten Maximale Garzeit |
| 8 Hand-Programmierung | OP:80 | Hand-Programmierung deaktiviert |
| | OP:81 | Hand-Programmierung aktiviert |
| 9 Zweiziffer | OP:90 | Einzifferiger Modus - 10 Programme |
| | OP:91 | Zweizifferiger Modus - 10 Programme |


Anhang B: Voreingestellte Garzeit

Die Mikrowelle wird mit der folgenden voreingestellten Garzeit ausgeliefert, sofern in der Produktspezifikation nichts anderes angegeben ist.

| Nummer-Taste | Anzeige (Zeit in Minuten) | Leistung |
|--------------|---------------------------|----------|
| 1 | 0:10 | 100% |
| 2 | 0:20 | 100% |
| 3 | 0:30 | 100% |
| 4 | 0:45 | 100% |
| 5 | 1:00 | 100% |
| 6 | 1:30 | 100% |
| 7 | 2:00 | 100% |
| 8 | 3:00 | 100% |
| 9 | 4:00 | 100% |
| 0 | 5:00 | 100% |

Bedienung

1. Einschalten

Wenn der Ofen zum ersten Mal mit Strom versorgt wird, wird „-- --“ angezeigt. Wenn die Taste  gedrückt wird, wechselt der Ofen in den Ruhemodus.

Hinweis: Im Ruhemodus kann keine Taste gedrückt werden.

2. Ruhemodus

- Eintritt:** Der Ofen geht in den Ruhemodus über, nachdem im Bereitschaftsmodus eine bestimmte Anzahl von Sekunden verstrichen ist, ohne dass die Tastatur gedrückt oder die Tür geöffnet und geschlossen wurde. Die Anzahl der Sekunden wird durch das Timeout-Fenster der Tastatur bestimmt, das über die Benutzeroption 4 eingestellt wird.
- Während des Ruhemodus ist die Anzeige leer. Und es gibt keine Ofenaktivität.

3. Bereitschaftsmodus

In diesem Modus ist der Ofen bereit, einen manuellen oder voreingestellten Garvorgang zu starten.




- Durch Öffnen und Schließen der Tür im Ruhemodus wird der Ofen in den Bereitschaftsmodus versetzt.
- Während des Bereitschaftsmodus wird „0:00“ angezeigt.
- Vom Bereitschaftsmodus aus kann der Ofen in fast alle anderen Modi wechseln.

4. „Tür offen“-Modus

1. Wenn die Tür geöffnet wird, schaltet der Ofen in den Modus „Tür offen“. Dies ermöglicht den Zugang zum Programmiermodus.
2. In diesem Modus ist die Anzeige leer. Der Lüfter und die Ofenlampe sind in Betrieb.
3. Wenn die Tür geschlossen wird und die Benutzeroption OP:60 gewählt wurde und der Ofen in einem manuellen oder voreingestellten Garzyklus läuft, geht der Ofen in den Pausenmodus über. In allen anderen Fällen kehrt der Ofen in den Bereitschaftsmodus zurück, wenn die Benutzeroption OP:61 gewählt wurde.
 - **Hinweis:** Durch Öffnen und Schließen der Tür werden alle Daten über ein manuelles oder voreingestelltes Programm, das gerade lief, gelöscht.





5. Pausenmodus

In diesem Modus kann der Benutzer den Garvorgang vorübergehend unterbrechen, um das Gargut zu prüfen oder umzurühren.


1. Wenn im manuellen Garmodus oder im voreingestellten Programm-Garmodus die Tür geöffnet und dann geschlossen wird oder wenn die Taste  gedrückt wird, schaltet der Ofen in den Pausenmodus.
2. Im Pausenmodus zeigt die Anzeige die verbleibende Garzeit an.
3. Der Pausenmodus kehrt auf die gleiche Weise in den Ruhemodus zurück wie der Bereitschaftsmodus, je nach Einstellung der Benutzeroption 4. Wenn die Taste  gedrückt wird, schaltet der Ofen außerdem sofort in den Bereitschaftsmodus. Oder wenn die Taste  gedrückt wird, fährt der Ofen mit dem Garvorgang fort.

6. Manueller Garmodus

In diesem Modus kann der Benutzer die Garzeit und die Leistungsstufe manuell einstellen.

1. Im Bereitschaftsmodus die Taste  drücken, um den manuellen Garmodus aufzurufen. Auf der Anzeige wird „00:00“ angezeigt.
2. Die Zifferntasten drücken, um die Garzeit nach Bedarf einzugeben.
3. Die Taste  oder  drücken, um die Leistungsstufe zu wählen. Auf der Anzeige wird die entsprechende Leistung angezeigt. Werden zwei Mal die gleiche Taste gedrückt, wird die Leistungsstufe auf volle Leistung umgestellt.
4.  drücken, um das manuelle Garen zu starten.
5. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Der Lüfter und die Ofenlampe sind in Betrieb.
6. Wenn das Garprogramm beendet ist, schaltet der Ofen in den EOC-Modus „Ende des Garvorgangs“.

7. „Ende des Garvorgangs“-Modus (EOC)

1. Nach Ablauf eines manuellen Garmodus oder eines voreingestellten Programm-Garmodus geht der Ofen in den Modus "Ende des Garvorgangs" über.
2. Während dieser Betriebsart wird „Ende“ angezeigt.
3. Wenn die Benutzeroption OP:11 oder OP:12 gewählt wurde, gibt der Ofen so lange einen Signalton aus, bis der Benutzer dies entweder durch Öffnen und Schließen der Tür oder durch Drücken der Taste  quitiert. Wenn die Benutzeroption OP:10 gewählt wurde, geht der Ofen nach 3 Sekunden Piepton in den Bereitschaftsmodus über.

8. Voreingestellter Programm-Garmodus




1. Dieser Modus ermöglicht das Garen mit einem Tastendruck. Drücken Sie im Bereitschaftsmodus eine der Zifferntasten, um ein voreingestelltes Programm für die entsprechende Garzeit zu starten.
2. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Wenn es sich um ein mehrstufiges Programm handelt, wird die gesamte verbleibende Garzeit angezeigt.
 - **Hinweis:** Wenn das gewählte Programm die von der Benutzeroption 7 zugelassene Höchstzeit überschreitet, piept der Ofen dreimal schnell und zeigt „00:00“ an, um anzuzeigen, dass das Programm nicht akzeptabel ist.
3. Wenn das Garprogramm beendet ist, geht der Ofen in den Modus "Ende des Garvorgangs" über.

9. „Spontanes“-Garen


1. Wenn die Benutzeroption OP:51 gewählt wurde, kann während des Garvorgangs durch Drücken einer Zifferntaste ein voreingestelltes Garprogramm automatisch gestartet werden.
2. Auf der Anzeige wird die verbleibende Garzeit angezeigt.
3. Wenn das Garprogramm beendet ist, schaltet der Ofen in den Modus „Ende des Garvorgangs“.

10. Programmiermodus


In diesem Modus kann der Benutzer die Garzeit und die Leistungsstufe auf die voreingestellten Programme der Zifferntasten einstellen.

- Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie dann die Zifferntaste „1“ 5 Sekunden lang. Der Signalton ertönt einmal und der Programmiermodus wird aktiviert.
- Es wird „ProG“ angezeigt.
- Drücken Sie die Zifferntaste, z. B. „3“, das Programm wird in „3“ gespeichert. Die Standardgarzeit „0:30“ wird angezeigt. Nun können Sie mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit einstellen.
- Drücken Sie $\begin{matrix} \text{Hold Defrost Medium} \\ 0\% \quad 20\% \quad 50\% \end{matrix}$ oder $\begin{matrix} \text{Med-Hi} \\ 70\% \end{matrix}$, um die Leistungsstufe einzustellen. Auf der Anzeige wird die entsprechende Leistung angezeigt. Wenn Sie dieselbe Taste zweimal drücken, wird die Leistung auf volle Leistung umgestellt.
- Drücken Sie nach der Einstellung von Garzeit und Leistung auf  **Start**, um zu speichern. Nach dem Speichern wird „ProG“ angezeigt.
 - Hinweis:** Wenn die gesamte Garzeit die in der Benutzeroption 7 festgelegte Höchstzeit überschreitet, ertönt beim Speichern des Programms durch Drücken auf  ein dreimaliger kurzer Signalton und auf der Anzeige wird „00:00“ angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass die Zeit ungültig ist. Danach zeigt die Anzeige wieder „ProG“ an. Die zuvor eingestellte Zeit wird nicht verändert.
- Schließen Sie die Tür, und der Ofen kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück
 - Hinweis:** Wenn Sie während der Einstellung  **Stop** drücken, schaltet der Ofen in den Modus „Tür offen“. Das Programm, das nicht gespeichert wurde, geht verloren. Wenn ein Programm gespeichert ist, drücken Sie die entsprechende Zifferntaste, um das gespeicherte Programm zu starten. Wenn kein Programm gespeichert ist, ertönt beim Drücken der Zifferntasten ein Signalton und das Programm funktioniert nicht.

Wenn Sie z. B. ein Programm als Speicherprogramm mit der Leistungsstufe PL7 und einer Garzeit von 1 Minute und 25 Sekunden einstellen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

| | |
|------------|---|
| Schritt 1: | Tür öffnen, dann die Zifferntaste „1“ für 5 Sek. drücken, „ProG“ wird angezeigt. |
| Schritt 2: | Eine Zifferntaste, z. B. „3“ drücken, das Programm wird in „3“ gespeichert. Die Standardgarzeit „0:30“ wird angezeigt. |
| Schritt 3: | Die Zifferntasten „1“, „2“ und „5“ drücken, um die Garzeit einzustellen. Es wird „1:25“ angezeigt. |
| Schritt 4: | Med-Hi 70% drücken. Es wird „PL7“ angezeigt. Die Einstellung ist nun abgeschlossen. |
| Schritt 5: |  Start drücken, um zu speichern. Es wird wieder „ProG“ angezeigt. Wenn Sie das Programm das nächste Mal verwenden möchten, drücken Sie einfach die Zifferntaste „3“, das entsprechende Programm wird automatisch gestartet. |

Hinweis:

- Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, geht das gespeicherte Programm nicht verloren.
- Soll das Programm zurückgesetzt werden, wiederholen Sie einfach die oben genannten Schritte.
- Wenn Sie beim letzten Schritt  **Stop** drücken, kehrt das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück. Alle Einstellungen werden nicht gespeichert.

11. Doppelte Garzeit

Mit der Taste „X2“ kann der Benutzer ganz einfach die doppelte Garzeit für ein bestimmtes Lebensmittel einstellen.

1. Im Bereitschaftsmodus zuerst die Taste „X2“ und dann innerhalb von 5 Sekunden eine Zahlentaste (0-9) drücken. Der Ofen startet den Garvorgang mit der verdoppelten Garzeit. Oder zuerst die Zifferntaste (0-9) drücken, um den Garvorgang zu starten, dann innerhalb von 5 Sekunden die Taste „X2“ drücken, um den Garvorgang mit der verdoppelten Garzeit zu starten.
2. Wird die Taste „X2“ gedrückt, erscheint auf der Anzeige „doub“. Wird dann eine Zifferntaste gedrückt, wird die doppelte Garzeit angezeigt.
 - Drücken Sie z. B. zuerst die Zifferntaste „5“ (die voreingestellte Zeit beträgt 1 Minute). Drücken Sie dann „X2“, so ändert sich die Gesamtgarzeit auf $1:00 \cdot (1+0.8) = 1:48$ (1 Minute und 48 Sekunden). Bitte beachten Sie, dass „0,8“ hier die Standardeinstellung für die doppelte Garzeit bedeutet.
3. Wenn das Garprogramm beendet ist, geht der Ofen in den Modus „Ende des Garvorgangs“ über.
 - **Hinweis: Diese Funktion kann nicht im Speichermodus verwendet werden.**

12. Stufe-Garprogramm


Diese Funktion ermöglicht es dem Benutzer, Speisen in einer Kombination verschiedener Leistungsstufen zu garen. Es können maximal drei Stufen eingestellt werden.

1. Nachdem Sie die Garzeit und die Leistung für die erste Stufe eingestellt haben, drücken Sie **Time Entry**, um die zweite Stufe einzustellen. Dann den gleichen Schritt, um die dritte Stufe einzustellen.
2. Drücken Sie **Start**, um zu speichern.


| | |
|--|--|
| Beispiel: Wenn Sie einen 3-stufigen Garvorgang als Speicherprogramm einstellen möchten (die erste Stufe hat eine Garzeit von 1 Minute und 25 Sekunden und die Leistungsstufe PL7; die zweite Stufe hat eine Garzeit von 5 Minuten und 40 Sekunden und die Leistungsstufe PL5; die dritte Stufe hat eine Garzeit von 1 Minute und 30 Sekunden und die Leistungsstufe PL2), gehen Sie bitte wie folgt vor: | |
| Schritt 1: | Tür öffnen, dann die Zifferntaste "1" für 5 Sek. drücken, "ProG" wird angezeigt. |
| Schritt 2: | Eine Zifferntaste, z. B. "3" drücken, das Programm wird in "3" gespeichert. Die Standardgarzeit "0:30" wird angezeigt. |
| Schritt 3: | Die Zifferntasten "1", "2" und "5" drücken, um die Garzeit einzustellen. Es wird "1:25" angezeigt. |
| Schritt 4: | Med-Hi 70% drücken. Es wird „PL7“ angezeigt. Jetzt ist die erste Stufe beendet. |
| Schritt 5: | Time Entry drücken. „S-2“ wird angezeigt. |
| Schritt 6: | Die Zifferntasten „5“, „4“, „0“ drücken, um die Garzeit einzustellen. Es wird „5:40“ angezeigt. |
| Schritt 7: | Medium 50% drücken. Es wird „PL5“ angezeigt. Jetzt ist die zweite Stufe beendet. |
| Schritt 8: | Time Entry drücken. „S-3“ wird angezeigt. |
| Schritt 9: | Die Zifferntasten „1“, „3“ und „0“ drücken, um die Garzeit einzustellen. Es wird „1:30“ angezeigt. |
| Schritt 10: | Defrost 20% drücken. Es wird „PL2“ angezeigt. Jetzt ist die dritte Stufe beendet. |
| Schritt 11: | Start drücken, um zu speichern. Es wird wieder „ProG“ angezeigt. Wenn Sie das Programm das nächste Mal verwenden wollen, drücken Sie einfach die Zifferntaste „3“, das entsprechende Programm wird automatisch gestartet. |

13. Benutzeroption-Modus



Hier kann der Benutzer zwischen verschiedenen Betriebsarten für den Ofen wählen.

1. Die Ofentür öffnen und 5 Sekunden lang die Taste „2“ drücken, um in den Benutzeroption-Modus zu gelangen.
2. Auf der Anzeige erscheint „OP: - -“.
3. Eine beliebige Zifferntaste drücken, um den entsprechenden Modus einzustellen.
 - Z.B.: Einstellung der Lautstärke des Signaltons auf mittel. „2“ drücken, „OP:22“ wird angezeigt. Wenn Sie die Einstellung ändern wollen, drücken Sie „2“ nacheinander, auf der Anzeige erscheint „OP:20“, „OP:21“, „OP:22“, „OP:23“, „OP:20“..... in Folge.
4. Drücken Sie  **Start**, um die aktuelle Einstellung zu speichern. Nach dem Speichern wird wieder „OP: - -“ angezeigt.

Hinweise:

- Drücken Sie während der Einstellung auf  **Stop**, um in den „Tür offen“-Modus zu gelangen. Schließen Sie die Tür, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen.
- Wird die Taste  **Start** beim letzten Schritt nicht gedrückt, kann das Programm nicht gespeichert werden, sondern kehrt zum vorherigen Zustand zurück.


14. Service-Modus


1. Tür öffnen und 5 Sekunden lang „3“ drücken, um in den Servicemodus zu gelangen.
2. Auf der Anzeige erscheint „SERU“.
3. Um die Zeiten des Schließens oder Öffnens der Tür zu überprüfen, einfach die Zifferntaste „3“ drücken, auf der Anzeige werden die Zeiten an.
4.  **Start** drücken und innerhalb von 4 Sekunden Zifferntaste „4“ drücken, die Meldung wird gelöscht. „4-CL“ wird angezeigt.
5.  **Stop** drücke, um in den „Tür offen“-Modus zu gelangen. Tür schließen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen.

15. Abfragefunktion

- Während des Garens auf **Time Entry** drücken, um die Leistungsstufe zu überprüfen.
- Die Anzeige zeigt die Leistung 3 Sekunden lang an und kehrt dann zum vorherigen Zustand zurück.
- Diese Funktion ist für mehrstufiges Garen verfügbar.

16. Werkseitige Standardeinstellung

Drücken Sie beim Einschalten und im Bereitschaftsmodus  **Start** und „0“, um die werkseitige Voreinstellung zu überprüfen.

- Wenn es sich um die werkseitige Standardeinstellung handelt, zeigt die Anzeige „11“ an.
- Wenn es sich NICHT um die werkseitige Standardeinstellung handelt, zeigt die Anzeige „00“ an.
- Um die Standardeinstellung wiederherzustellen, drücken Sie  **Start** erneut. Die Anzeige zeigt „11“ an. Jetzt sind die werkseitigen Standardeinstellungen wiederhergestellt.

Hinweis: Seien Sie dabei vorsichtig, da alle werkseitigen Standardeinstellungen wiederhergestellt werden.

Reinigung, Pflege und Wartung



- **Vor der Reinigung das Gerät auszuschalten und von der Stromnetz trennen.**
- **Den Garraum immer sauber halten!**
- **Bei Verschmutzung den Türrahmen, die Dichtung und die angrenzenden Teile vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen.**

Reinigen der Tür und der Vorderseite des Garraums

- Um beste Leistung und hohe Sicherheit zu gewährleisten, sollten die Türinnenverkleidung und die Vorderseite des Garraums frei von Lebensmittel- oder Fettablagerungen sein.
- Diese Teile mit einem milden Reinigungsmittel abwischen, abspülen und trocken wischen. Niemals Scheuerpulver oder -pads verwenden.

Reinigen des Bedienfelds und der Kunststoffteile

- Das Bedienfeld und die Kunststoffteile dürfen nicht mit einem Reinigungsmittel oder einer alkalischen Flüssigkeit besprüht werden, da diese Teile dadurch beschädigt werden können.
- Zum Reinigen dieser Teile ein trockenes Tuch (kein getränktes Tuch) verwenden.
- Darauf achten, dass das Bedienfeld nicht nass wird.

Reinigen des Innenraums

- Nach dem Gebrauch verschüttete Flüssigkeiten, Ölspritzer und Speisereste so schnell wie möglich entfernen.
- Wenn das Gerät in verschmutztem Zustand benutzt wird, sinkt der Wirkungsgrad und der Schmutz setzt sich auf der Oberfläche des Innenraums fest. Dies kann zu unangenehmen Gerüchen führen.
- Reinigen Sie den Innenraum mit einem Tuch, das Sie in lauwarmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel getaucht haben, und wischen Sie die Seifenreste anschließend mit einem feuchten Tuch ab.



Entfernen Sie etwaige Gerüche im Garraum, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft einer Zitrone für 5 Minuten in die Mikrowelle stellen. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.



Achtung! Gefahr von Personenschäden!
Es ist gefährlich, wenn eine nicht fachkundige Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlung der Mikrowellenenergie schützt.



Achtung! Wischen Sie Kunststoffteile und lackierte Teile des Gerätes nicht mit Bleichmittel, Verdünner oder anderen Reinigungsmitteln ab, da sich diese Teile dadurch auflösen oder verformen können.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

| Fault | Probable Cause | Solution |
|---|---|--|
| Das Gerät funktioniert nicht | Das Gerät ist nicht eingeschaltet | Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist |
| | Stecker und Kabel sind beschädigt | Stecker oder Leitung ersetzen |
| | Fehler Netzstromversorgung | Netzstromversorgung prüfen |
| | Tür ist nicht richtig geschlossen | Tür sicher schließen |
| Funken | Metallteile oder anderes, nicht mikrowellengeeignetes Material wird verwendet | Metallobjekte entfernen. Nur mikrowellengeeignete Utensilien verwenden |
| | Die Mikrowelle wurde leer eingeschaltet | Nicht die leere Mikrowelle einschalten. Es ist sehr gefährlich |
| | Speisereste in der Mikrowelle | Mikrowelle innen reinigen |
| Die Mikrowelle stört den TV-Empfang | Der Radio- und Fernsehempfang wird gestört, wenn das Gerät in Betrieb ist | Das ist normal |
| Dampfansammlung an der Tür und heiße Luft aus den Lüftungsöffnungen | Beim Kochen kann Dampf aus den Speisen austreten. Der meiste Dampf entweicht aus den Lüftungsöffnungen, aber ein Teil kann sich an kühlen Stellen wie der Tür ansammeln | Das ist normal |
| Innenbeleuchtung dimmt | Beim Garen in einer Mikrowelle mit kleiner Leistung kann die Innenbeleuchtung schwächer werden | Das ist normal |

Technische Spezifikationen

| Modell | Spannung | Leistung | Mikrowellenleistung | Kapazität des Backofens | Betriebsfrequenz | Maße H x B x T (mm) | Gewicht (kg) |
|----------------|-------------------|----------|---------------------|-------------------------|------------------|---------------------|--------------|
| FB862 | 230-240V~ 50Hz | 1550W | 1000W | 25L | 2450MHz | 311 x 511 x 432 | 14,7 |
| FB862-E | 230~ 50Hz | | | | | | |

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutraleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E



Dieses Gerät muss geerdet sein.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Alle Buffalo-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.



Buffalo-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:

Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Buffalo weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.
Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind.
Buffalo behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Suggerimenti per la sicurezza

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o esposizione all'eccessiva energia del forno a microonde durante l'utilizzo dell'apparecchio, rispettare le precauzioni di base, incluse le seguenti:



PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI ALL'ENERGIA A MICROONDE

Non tentare di far funzionare questo forno con lo sportello aperto poiché ciò può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde. È importante non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.

Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e lo sportello e non lasciare che sporco o residui di detergente si accumulino sulle superfici di tenuta.

Attenzione: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- **Attenzione:** Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

- **Attenzione:** È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di assistenza o riparazione che comporti la rimozione di una copertura di protezione contro l'esposizione all'energia a microonde.
- Utilizzare solo utensili idonei all'uso nei forni a microonde.
- Il forno deve essere pulito regolarmente: eventuali depositi di cibo devono essere rimossi.
- Quando si riscaldano cibi in contenitori di plastica o di carta, tenere sotto controllo il forno in quanto potrebbero verificarsi inneschi.
- In caso di presenza di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
- Non cuocere troppo il cibo.
- Non utilizzare la cavità del forno per la conservazione. Non conservare oggetti, come pane, biscotti, eccetera all'interno del forno.
- Rimuovere le fascette e i manici metallici dai contenitori/ sacchetti di carta o plastica prima di inserirli nel forno.
- Installare o posizionare questo forno rispettando le istruzioni di installazione a corredo.
- Le uova con il guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere. Ciò vale dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto descritto in manuale. Non utilizzare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo forno è stato appositamente progettato per riscaldare. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.
- Non conservare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare questo forno vicino all'acqua, in un locale umido o in prossimità di una piscina.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere il cavo lontano dalla superficie riscaldata e non coprire le prese d'aria del forno.

- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di appoggio.
- La mancata manutenzione del forno in termini di pulizia potrebbe portare al deterioramento della superficie. Questo potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e provocare una situazione pericolosa.
- **Attenzione:** al fine di evitare ustioni il contenuto dei biberon e dei vasetti degli alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo.
- **Attenzione:** Il riscaldamento a microonde delle bevande provoca un'ebollizione eruttiva ritardata; pertanto, è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Liquidi come acqua, caffè e tè possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza dare l'impressione di bollire.
- Spegnerne e scollegare sempre l'alimentazione dell'unità prima della pulizia o della manutenzione.
- Tenere tutti gli imballaggi lontani dai bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative delle autorità locali.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato consigliato.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano supervisionate o non siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non mettere in funzione il forno vuoto.
- Il forno a microonde non deve essere collocato all'interno di un armadio a meno che non sia stato testato in un armadio.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non usare getti/idropulitrici per pulire l'apparecchio.

- Buffalo raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test dovrebbero includere, ma non solo: ispezione visiva, test di polarità, continuità di terra, continuità di isolamento e test funzionale.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto Buffalo.

Contenuto della confezione

La confezione contiene:

- Forno a microonde
- Manuale di istruzioni

Buffalo garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Buffalo locale.

Installazione

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Assicurarsi che le pellicole plastiche protettive e i rivestimenti siano completamente rimossi da tutte le superfici.



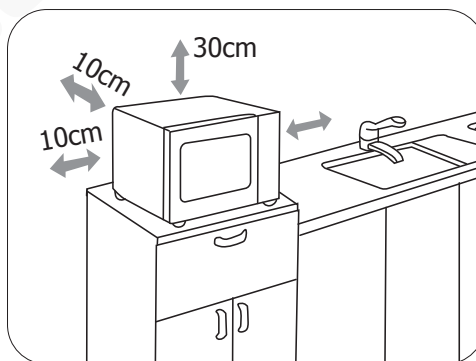
Attenzione: Verificare l'assenza dei seguenti danni:

- Sportello disallineato o piegato, guarnizioni/superficie di tenuta dello sportello danneggiate, cerniere dello sportello rotte/allentate, ammaccature all'interno del forno.
- **NON** azionare il forno se si riscontrano danni. Contattare l'agente a BUFFALO o un tecnico qualificato.

2. Posizionare il forno su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Per una ventilazione sufficiente, lasciare uno spazio minimo di 30 cm sopra il forno e 10 cm sul retro e sui lati.

Nota: Non coprire o bloccare le aperture sull'apparecchio, né rimuovere i piedini.

3. Posizionare il forno il più lontano possibile da radio e TV, poiché il suo funzionamento può causare interferenze alla ricezione della radio o della TV.



Utensili

Vedere le istruzioni in questo capitolo in merito agli utensili da utilizzare/evitare con il microonde. In caso di dubbi, controllare le istruzioni del produttore in relazione all' idoneità dell' utensile.

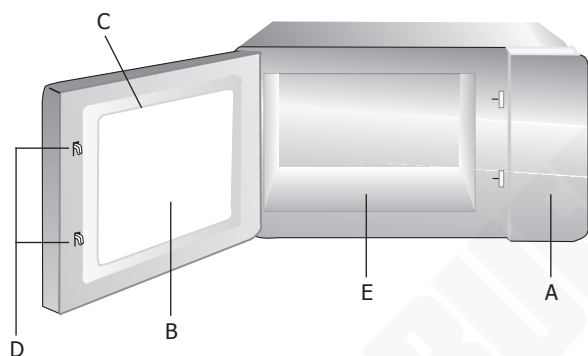
Materiali utilizzabili nel forno a microonde

| Utensili (Non inclusi) | Osservazioni |
|-------------------------------|---|
| Piatto di doratura | Seguire le istruzioni produttore. Il fondo della pirofila deve essere posizionato omogeneamente sul pannello in ceramica. L'uso scorretto potrebbe comportare la rottura del pannello in ceramica. |
| Stoviglie | Solo per microonde. Seguire le istruzioni produttore. Non utilizzare piatti crepati o scheggiati. |
| Barattoli in vetro | Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per riscaldare il cibo solo fino a quando diventa tiepido. La maggior parte dei barattoli in vetro non è resistente al calore e potrebbe rompersi. |
| Cristalleria | Solo bicchieri da forno resistenti al calore. Assicurati che non ci siano finiture metalliche. Non utilizzare piatti crepati o scheggiati. |
| Sacchetti di cottura al forno | Seguire le istruzioni produttore. Non chiudere con fascette metalliche. Praticare delle fessure per consentire la fuoriuscita del vapore. |
| Piatti e bicchieri di carta | Utilizzare solo per cottura/riscaldamento a breve termine. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura. |
| Tovaglioli di carta | Utilizzare per coprire il cibo in fase di riscaldamento e per assorbire il grasso. Utilizzare con supervisione solo per una cottura a breve termine. |
| Carta da forno | Utilizzare come copertura per evitare schizzi o come involuoco per la cottura a vapore. |
| Plastica | Solo per microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere etichettata con la dicitura "Microwave Safe" ("Per microonde"). Alcuni contenitori di plastica si ammorbidiscono poiché il cibo all'interno diventa caldo. I "sacchetti per bollitura" e i sacchetti di plastica sigillati devono essere tagliati, forati o ventilati come indicato sulla confezione. |
| Involucri di plastica | Solo per microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per trattenere l'umidità. Non permettere che l'involucro di plastica tocchi il cibo. |
| Termometri | Solo per microonde (termometri per carne e dolci) |
| Carta cerata | Utilizzare come copertura per evitare schizzi e per aiutare a trattenere l'umidità |

Materiali da evitare nel forno a microonde

| Utensili (Non inclusi) | Osservazioni |
|---|---|
| Vassoi di alluminio | Possano innescare archi. Trasferire il cibo in un piatto adatto al microonde |
| Scatole di cartone per alimenti con manico in metallo | Possano innescare archi. Trasferire il cibo in un piatto adatto al microonde |
| Utensili in metallo o con rifiniture in metallo | Il metallo protegge il cibo dall'energia delle microonde. Le finiture in metallo possono innescare archi |
| Fascette intrecciate in metallo | Possano innescare archi elettrici e potrebbero causare incendi nel forno |
| Sacchetti di carta | Possano innescare incendi nel forno |
| Schiume plastiche | Le schiume plastiche possono fondere o contaminare i liquidi all'interno se esposte a temperature elevate |
| Legno | Se utilizzato nel forno a microonde il legno si asciuga potrebbe rompersi o creparsi |

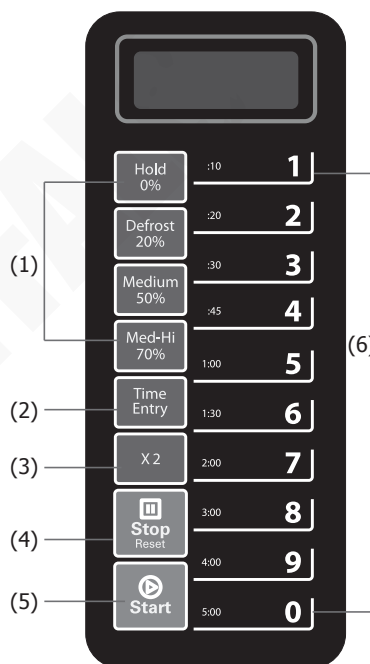
Configurazione dell'apparecchio



- A) Pannello di controllo
 B) Finestra di osservazione
 C) Gruppo sportello
 D) Sistema di interblocco di sicurezza
 E) Pannello in ceramica

Nota:

1. NON premere con forza il pannello in ceramica.
2. Appoggiare delicatamente gli utensili per evitare di danneggiare il pannello in ceramica.
3. Dopo l'uso, NON toccare il pannello in ceramica con le mani per evitare scottature dovute all'alta temperatura.



- (1) Pulsanti per il livello di potenza
 (2) Pulsante di Regolazione del Tempo
 (3) Pulsante X2
 (4) Pulsante di Stop/Ripristino
 (5) Pulsante di Avvio
 (6) Pulsanti Numerici

Livelli di potenza

Vi sono cinque livelli di potenza disponibili.

| Livello | Alto | Medio Alto | Medio | Scongelamento | Attesa |
|----------------|------|------------|-------|---------------|--------|
| Potenza | 100% | 70% | 50% | 20% | 0% |
| Display | PL10 | PL7 | PL5 | PL2 | PL0 |

Appendice A: Opzioni Utente

I valori in grassetto nella tabella seguente sono le impostazioni predefinite.

| Opzione | Impostazione | Descrizione |
|--|--------------|--|
| 1 Tono EOC | OP:10 | Bip di 3 secondi |
| | OP:11 | Bip continuo |
| | OP:12 | 5 bip rapidi, in ripetizione |
| 2 Volume del Segnale Acustico | OP:20 | Segnale Acustico Spento |
| | OP:21 | Basso |
| | OP:22 | Medio |
| | OP:23 | Alto |
| 3 Segnale Acustico Acceso/Spento | OP:30 | Segnale acustico dei tasti disattivato |
| | OP:31 | Segnale acustico dei tasti attivato |
| 4 Finestra della Tastiera | OP:40 | 15 secondi |
| | OP:41 | 30 secondi |
| | OP:42 | 60 secondi |
| | OP:43 | 120 secondi |
| 5 Al Volo | OP:50 | Al volo disabilitato |
| | OP:51 | Al Volo abilitato |
| 6 Ripristino Sportello | OP:60 | Disabilita ripristino Sportello |
| | OP:61 | Abilita ripristino Sportello |
| 7 Tempo Max | OP:70 | Tempo di cottura Massimo di 60 Minuti |
| | OP:71 | Tempo di cottura Massimo di 10 Minuti |
| 8 Programmazione Manuale | OP:80 | Disabilita Programmazione Manuale |
| | OP:81 | Abilita Programmazione Manuale |
| 9 Doppia cifra | OP:90 | Programmi Mod-10 a Una Cifra |
| | OP:91 | Programmi Mod-100 a Doppia Cifra |


Appendice B: Tempo di cottura predefinito

Il forno sarà spedito con il seguente Tempo di Cottura Preimpostato a meno che non venga specificato diversamente nelle Specifiche di prodotto.

| Tasto Numerico | Display (Tempo in Minuti) | Potenza |
|----------------|---------------------------|---------|
| 1 | 0:10 | 100% |
| 2 | 0:20 | 100% |
| 3 | 0:30 | 100% |
| 4 | 0:45 | 100% |
| 5 | 1:00 | 100% |
| 6 | 1:30 | 100% |
| 7 | 2:00 | 100% |
| 8 | 3:00 | 100% |
| 9 | 4:00 | 100% |
| 0 | 5:00 | 100% |

Funzionamento

1. Accensione

Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta viene mostrato un "-- --". Se viene premuto il tasto  **Stop**, il forno passerà alla modalità inattivo.

Nota: In modalità inattivo, non è possibile premere alcun pulsante.

2. Modalità Inattivo

1. **Immissione:** Il forno entrerà in modalità inattivo dopo che sono trascorsi un tot di secondi in Modalità Pronto senza che la tastiera sia stata premuta o che lo sportello sia stato aperto e chiuso. Il numero di secondi è determinato dalla Finestra di Time-out della tastiera, impostata dall'Opzione Utente 4.
2. Durante la modalità inattivo, il display è vuoto. E non ci sarà attività del forno.

3. Modalità Pronto

In questa modalità il forno è pronto per iniziare un ciclo di cottura manuale o preimpostato.




1. L'apertura e la chiusura dello sportello in Modalità Inattivo metterà il forno in modalità Pronto.
2. Durante la Modalità Pronto, viene visualizzato un "0:00".
3. Dalla Modalità Pronto, il forno può passare a quasi tutte le altre modalità.

4. Modalità Sportello Aperto

1. Quando lo sportello è aperto, il forno entrerà in Modalità Sportello Aperto. Ciò consente l'accesso alla Modalità Programmata.
 2. Durante questa modalità, il display è vuoto. La ventola e la lampada del forno funzioneranno.
 3. Quando lo sportello è chiuso, se è selezionata l'Opzione Utente OP:60 e il forno stava eseguendo un ciclo di cottura manuale o preimpostato, il forno entrerà in Modalità Pausa. In tutti gli altri casi, il forno tornerà alla Modalità Pronto con l'Opzione Utente OP:61 selezionata.
- **Nota:** l'apertura e la chiusura dello sportello cancelleranno tutte le informazioni su un Programma Manuale o Predefinito in esecuzione.




5. Modalità Pausa

Questa modalità consente all'utente di interrompere temporaneamente il ciclo di cottura per ispezionare o rimescolare gli alimenti.


1. Durante la Modalità di Cottura Manuale o la Modalità di Cottura Programmata Preimpostata, se lo sportello viene aperto e poi chiuso, o se  viene premuto, il forno entrerà in Modalità Pausa.
2. Durante la pausa, il display visualizzerà il tempo di cottura rimanente.
3. La Modalità Pausa tornerà alla Modalità Inattivo nello stesso modo della Modalità Pronto, a seconda dell'impostazione dell'Opzione Utente 4. Inoltre, se si preme il pulsante , il forno entrerà immediatamente in Modalità Pronto. Oppure, se viene premuto , il forno continuerà a eseguire il ciclo di cottura.

6. Modalità di Cottura Manuale

L'utente può impostare manualmente il tempo di cottura e il livello di potenza in questa modalità.

1. In Modalità Pronto, premere il pulsante  per accedere alla Modalità di Cottura Manuale. Il display visualizzerà un "00:00".
2. Premere i tasti numerici per inserire il tempo di cottura secondo necessità.
3. Premere il pulsante  per selezionare il livello di potenza. Il display visualizzerà la relativa potenza. Se lo stesso pulsante viene premuto due volte, il livello di potenza passerà alla piena potenza.
4. Premere  per avviare la cottura manuale.
5. Viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. La ventola e la lampada del forno funzioneranno.
6. Al termine del programma di cottura, il forno entrerà in Modalità Ciclo di Fine Cottura.

7. Ciclo di Fine Cottura

1. Dopo il termine di una Modalità di Cottura Manuale o di una Modalità di Cottura Programmata Preimpostata, il forno entrerà in Modalità Ciclo di Fine Cottura.
2. Durante questa modalità, viene visualizzato un "Fine".
3. Se viene selezionata l'Opzione Utente OP:11 o OP:12, il forno continuerà a suonare finché l'utente non se ne accorge aprendo e chiudendo lo sportello o premendo  **Stop**. Se viene selezionata l'Opzione Utente OP:10, dopo 3 secondi di segnale acustico, il forno entrerà in Modalità Pronto.

8. Modalità di Cottura Programmata Preimpostata




1. Questa modalità consente di cucinare tramite un'operazione one-button-touch. In Modalità Pronto, premere uno dei pulsanti numerici per eseguire un Programma Preimpostato per il tempo di cottura relativo.
2. Viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. Se si tratta di una cottura a più stadi, viene visualizzato il tempo di cottura rimanente totale.
 - **Nota:** se il programma scelto supera il tempo massimo consentito dall'Opzione Utente 7, il forno emetterà 3 segnali acustici rapidamente e visualizzerà un "00:00" per indicare che il programma non può essere accettato.
3. Al termine del programma di cottura, il forno entrerà in Modalità Ciclo di Fine Cottura.


9. Cottura al Volo

1. Durante la cottura nel forno, se è selezionata l'Opzione Utente OP:51, premendo un tasto numerico si abiliterà l'avvio automatico di un programma di cottura preimpostato.
2. Il display mostra il tempo di cottura rimanente.
3. Al termine del programma di cottura, il forno entrerà in Modalità Ciclo di Fine Cottura.


10. Modalità Programmata

Questa modalità consente all'utente di impostare il tempo di cottura e il livello di potenza sui programmi preimpostati dei pulsanti numerici.

1. Aprire lo sportello. Quindi premere il pulsante numerico "1" per 5 secondi, il cicalino suonerà una volta ed entrerà in Modalità Programmata.
2. Viene mostrata un "ProG".
3. Premere il tasto numerico, ad es. "3", il programma verrà salvato in "3". Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito "0:30". Ora è possibile premere i tasti numerici per impostare il tempo di cottura desiderato.
4. Premere $\begin{matrix} \text{Hold Defrost Medium} \\ 0\% \text{ ' } 20\% \text{ ' } 50\% \end{matrix}$ o $\begin{matrix} \text{Med-Hi} \\ 70\% \end{matrix}$ per impostare il livello di potenza. Il display visualizzerà la relativa potenza. Se lo stesso pulsante viene premuto due volte, la potenza passerà alla piena potenza.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura e la potenza, premere  per salvare. Una volta salvato, viene visualizzato un "ProG".
 - **Nota:** se tutto il tempo di cottura supera il tempo massimo consentito dall'Opzione Utente 7 quando si preme  per salvare il programma, il cicalino suonerà 3 volte brevemente e il display visualizzerà un "00:00" per indicare che il tempo non è valido. Quindi il display tornerà a visualizzare un "ProG". Il tempo impostato prima non subirà modifiche.
6. Chiudere lo sportello, il forno tornerà alla Modalità Pronto.
 - **Nota:** se si preme  durante l'impostazione, il forno passerà alla Modalità Sportello Aperto. Il programma non salvato andrà perso. Se è presente un programma salvato come procedura di memoria, premere il relativo pulsante numerico, il programma salvato si avvierà. Se nessun programma viene salvato, il cicalino emette un allarme quando si premono i tasti numerici e quindi non funzionerà.

| | |
|---|---|
| Ad esempio, se si desidera impostare un programma come memoria di programma, con livello di potenza PL7 e tempo di cottura di 1 minuto e 25 secondi, eseguire le seguenti operazioni: | |
| Passaggio1: | Aprire lo sportello. Quindi premere il tasto numerico "1" per 5 secondi, viene visualizzato un "ProG". |
| Passaggio2: | Premere il tasto numerico, ad es. "3", il programma verrà salvato in "3". Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito di "0:30". |
| Passaggio3: | Premere i tasti numerici "1", "2" e "5" per impostare il tempo di cottura. Viene visualizzato un "1:25". |
| Passaggio4: | Premere $\begin{matrix} \text{Med-Hi} \\ 70\% \end{matrix}$. Viene visualizzato un "PL7". L'impostazione è ora terminata. |
| Passaggio5: | Premere  per salvare. Viene visualizzato di nuovo un "ProG". Quando si utilizza il programma la volta successiva, è sufficiente premere il tasto numerico "3", il relativo programma si avvierà automaticamente. |

Nota:

- Se l'alimentazione elettrica viene interrotta, il programma salvato non andrà perso.
- Se è necessario ripristinare il programma, ripetere i passaggi precedenti.
- Se si preme  nell'ultimo passaggio, si tornerà alla Modalità Pronto. Tutte le impostazioni non verranno salvate.

11. Doppio Tempo di Cottura

Utilizzando il pulsante "X2", l'utente può facilmente impostare il tempo di cottura raddoppiato, per un determinato alimento.

1. Nello stato di Pronto, premere prima il pulsante "X2", quindi entro 5 secondi premere un pulsante numerico (0-9). Il forno inizierà la cottura con il tempo di cottura raddoppiato. Oppure premere prima il tasto numerico (0-9) per iniziare la cottura, quindi entro 5 secondi premere il tasto "X2" per iniziare la cottura con il tempo di cottura raddoppiato.
2. Premendo "X2", il display visualizzerà "doub". Premendo i tasti numerici verrà visualizzato il tempo di cottura raddoppiato.
 - Ad esempio, premere prima il pulsante numerico "5" (il cui tempo preimpostato è 1 minuto). Quindi premere "X2", il tempo di cottura totale cambierà in $1:00 \times (1+0.8) = 1:48$ (1 minuto e 48 secondi). **Tenere conto che "0,8" qui significa l'impostazione predefinita della proporzione per il doppio tempo di cottura.**
3. Al termine del programma di cottura, il forno entrerà in Modalità Ciclo di Fine Cottura.
 - **Nota: questa funzione non può essere utilizzata in modalità di memoria.**

12. Programma di Cottura a Fasi


Questa funzione consente all'utente di cuocere gli alimenti in una combinazione di vari Livelli di Potenza. È possibile impostare al massimo tre fasi.

1. Dopo aver impostato il tempo di cottura e la potenza per la prima fase, premere "Time Entry" per impostare la seconda fase. Quindi eseguire lo stesso passaggio per impostare la terza fase.
2. Premere "Start" per salvare.



| | |
|--|--|
| Esempio: Se si desidera impostare un ciclo di cottura a 3 fasi come programma di memoria (la prima fase è con un tempo di cottura di 1 minuto e 25 secondi e livello di potenza PL7; la seconda fase è con un tempo di cottura di 5 minuti e 40 secondi e livello di potenza PL5; la terza fase è con tempo di cottura di 1 minuto e 30 secondi e livello di potenza PL2), seguire le seguenti operazioni: | |
| Passaggio1: | Aprire lo sportello. Quindi premere il tasto numerico "1" per 5 secondi, viene visualizzato un "ProG". |
| Passaggio2: | Premere il tasto numerico, ad es. "3", il programma verrà salvato in "3". Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito di "00:30". |
| Passaggio3: | Premere i tasti numerici "1", "2", "5" per impostare il tempo di cottura. Viene visualizzato "1:25". |
| Passaggio4: | Premere Med-Hi 70%. Viene visualizzato un "PL7". Adesso la prima fase è terminata. |
| Passaggio5: | Premere Time Entry . Viene visualizzato un "S-2". |
| Passaggio6: | Premere i tasti numerici "5", "4", "0" per impostare il tempo di cottura. Viene mostrato un "5:40". |
| Passaggio7: | Premere Medium 50%. Viene visualizzato un "PL5". Ora la seconda fase è terminata. |
| Passaggio8: | Premere Time Entry . Viene visualizzato un "S-3". |
| Passaggio9: | Premere i tasti numerici "1", "3", "0" per impostare il tempo di cottura. Viene visualizzato un "1:30". |
| Passaggio10: | Premere Defrost 20%. Viene visualizzato un "PL2". Ora la terza fase è terminata. |
| Passaggio11: | Premere Start per salvare. Viene visualizzato di nuovo un "ProG". Quando si utilizza il programma la volta successiva, è sufficiente premere il tasto numerico "3", il relativo programma si avvierà automaticamente. |

13. Modalità Opzione Utente



Ciò consente all'utente di scegliere tra diverse modalità di funzionamento del forno.

1. Aprire lo sportello del forno e premere "2" per 5 secondi per accedere alla modalità Opzione Utente.
2. Il display visualizza un "OP: - -".
3. Premere qualsiasi pulsante numerico per accedere all'impostazione della modalità correlata.
 - Ad esempio: impostare la voce del cicalino su media. Premere "2", viene visualizzato un "OP:22". Se si desidera modificare, tenere premuto "2", il display visualizzerà un "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20", ... in ciclo.
4. Premere  per salvare la corrente impostazione. Dopo il salvataggio, viene visualizzato nuovamente "OP: - -".


Nota:

- Durante l'impostazione, premere  per entrare nella Modalità Sportello Aperto. Chiudere lo sportello per entrare in Modalità Pronto.
- Se il pulsante  non viene premuto nell'ultimo passaggio, il programma non può essere salvato quindi ritorna allo stato precedente.


14. Modalità di Assistenza


1. Aprire lo sportello e premere "3" per 5 secondi per entrare in modalità di assistenza.
2. Il display mostra un "SErU".
3. Per controllare gli orari di chiusura o di apertura dello sportello è sufficiente premere il tasto numerico "3", il display visualizzerà gli orari.
4. Premere , quindi premere il tasto numerico "4" entro 4 secondi, il messaggio verrà cancellato. Viene visualizzato un "4-CL".
5. Premere  per entrare nella Modalità Sportello Aperto. Chiudere lo sportello per entrare in Modalità Pronto.

15. Funzione di Domanda

- Durante la cottura in microonde, premere  per controllare il livello di potenza.
- Il display mostra la potenza per 3 secondi, quindi ritorna allo stato precedente.
- Questa funzione è disponibile per la cottura a più stadi.

16. Impostazioni Predefinite di Fabbrica

In modalità accensione e pronto, premere  e "0" per controllare le impostazioni predefinite di fabbrica.

- Se è nelle impostazioni predefinite di fabbrica, il display mostrerà un "11".
- Se NON è nelle impostazioni predefinite di fabbrica, il display mostrerà un "00".
- Se si desidera ripristinare alle impostazioni predefinite, premere  di nuovo. Il display mostrerà un "11". Adesso le impostazioni predefinite di fabbrica sono state ripristinate.

Nota: Prestare attenzione alle operazioni in quanto ripristineranno tutte le impostazioni predefinite di fabbrica.

Pulizia, cura e manutenzione



- **Spegnere e scollegare dall'alimentazione prima della pulizia.**
- **Tenere sempre pulito il forno!**
- **Pulire accuratamente il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti adiacenti con un panno umido.**

Pulizia dello sportello e della parte anteriore del forno

- Per ottenere le migliori prestazioni e per mantenere un elevato grado di sicurezza, il pannello interno dello sportello e la parte anteriore del forno devono essere privi di cibo o accumuli di grasso.
- Pulire queste parti con un detergente delicato, risciacquare e asciugare. Non utilizzare mai polveri o spugne abrasive.

Pulizia del pannello di controllo e delle parti in plastica

- Non applicare detergenti o spray liquidi alcalini sul pannello di controllo e sulle parti in plastica, poiché ciò potrebbe provocare dei danni.
- Utilizzare un panno asciutto (non imbevuto) per pulire queste parti.
- Evitare che il pannello di controllo si bagni.

Pulizia dell'interno del forno

- Dopo l'uso, assicurarsi di rimuovere versamenti di liquidi, schizzi di olio e residui di cibo il più rapidamente possibile.
- Se il forno viene utilizzato sporco, i residui si fissano alle superfici e l'efficienza diminuisce. Ciò può causare cattivi odori.
- Pulire l'interno con un panno imbevuto di acqua tiepida con un detergente delicato disciolto, quindi risciacquare il sapone con un panno umido.



Per rimuovere eventuali odori all'interno del forno è sufficiente cuocere nel microonde una tazza d'acqua con il succo di 1 limone per 5 minuti. Pulire il forno con un panno morbido e asciutto.



Attenzione: pericolo di lesioni personali!
È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di assistenza o riparazione che comporti la rimozione di una copertura che fornisce protezione contro l'esposizione dall'energia delle microonde.



Attenzione: non strofinare le parti in plastica e verniciate del forno con candeggina, diluenti o altri detergenti, poiché ciò potrebbe causare la dissoluzione o la alterazione di queste parti.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, un tecnico qualificato deve eseguire le riparazioni.

| Guasto | Probabile causa | Azione |
|--|---|---|
| L'apparecchio non funziona | L'apparecchio non è acceso | Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso |
| | La presa e il cavo sono danneggiati | Sostituire la spina o il cavo |
| | Guasto alimentazione di rete | Controllare l'alimentazione di rete |
| | La porta non è chiusa correttamente | Chiudere bene la porta |
| Arco elettrico/ scintillio | Sono stati utilizzati materiali metallici o non appropriati | Rimuovere gli oggetti in metallo. Utilizzare solo utensili idonei per forno a microonde |
| | Il forno è stato messo in un funzione a vuoto | NON mettere in funzione il forno a microonde quando è vuoto. È molto pericoloso |
| | Il cibo rovesciato rimane all'interno del forno | Pulire l'interno del forno |
| Il forno a microonde interferisce con la ricezione TV | La ricezione di radio e TV viene disturbata quando l'apparecchio è in funzione | Questo è normale |
| Accumulo di vapore sullo sportello e aria calda espulsa dalle prese d'aria | Durante la cottura può fuoriuscire vapore dal cibo. La maggior parte verrà convogliata all'esterno dalle prese d'aria, ma potrebbe verificarsi una condensazione in punti più freddi, come lo sportello del forno | Questo è normale |
| Luce del forno fioca | Durante cottura a microonde a bassa potenza, la luce del forno potrebbe diventare fioca | Questo è normale |

Specifiche tecniche

| Modello | Tensione | Alimentazio | Uscita microonde | Capacità del forno | Frequenza di funzionamento | Dimensioni h x l x p mm | Peso (kg) |
|----------------|-------------------|-------------|------------------|--------------------|----------------------------|-------------------------|-----------|
| FB862 | 230-240V~ 50Hz | 1550W | 1000W | 25L | 2450MHz | 311 x 511 x 432 | 14,7 |
| FB862-E | 230~ 50Hz | | | | | | |

Cablaggi elettrici

La spina deve venire collegata a una presa di rete appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi.

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E



Questa apparecchiatura deve essere collegata a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di isolamento elettrico devono essere liberi da ostruzioni. In caso di emergenza, i punti devono essere facilmente raggiungibili qualora sia necessario scollegarli.

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.



I componenti Buffalo sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti Buffalo sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Buffalo.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Buffalo si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

Para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica, de lesiones a las personas o de exposición a una energía excesiva del horno microondas cuando utilice su aparato, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:



PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICROONDAS

No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no romper o manipular los interbloques de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

Advertencia: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no debe usar el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente.

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- **Advertencia:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.

- **Advertencia:** Es peligroso que alguien que no sea una persona competente realice cualquier operación de servicio o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de las microondas.
- Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos de microondas.
- El horno debe ser limpiado regularmente y se deben eliminar los depósitos de alimentos.
- Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.
- Si se observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- No cocine demasiado los alimentos.
- No utilice la cavidad del horno para guardar los alimentos. No almacene artículos, como pan, galletas, etc. dentro del horno.
- Retire las bridas y las asas metálicas de los recipientes/bolsas de papel o plástico antes de colocarlos en el horno.
- Instale o ubique este horno sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben ser calentados en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que el calentamiento por microondas haya terminado.
- Utilice este aparato sólo para los usos previstos, tal y como se describe en el manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este horno está especialmente diseñado para calentar. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- No almacene ni utilice este aparato en exteriores.
- No utilice este horno cerca del agua, en un sótano húmedo o cerca de una piscina.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Las superficies pueden calentarse durante el uso. Mantenga el cable alejado de la superficie caliente y no cubra ninguna de las rejillas de ventilación del horno.

- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría provocar un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación de peligro.
- **Advertencia:** El contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés debe ser removido o agitado y la temperatura debe ser comprobada antes de su consumo, con el fin de evitar quemaduras.
- **Advertencia:** El calentamiento de las bebidas en el microondas produce una ebullición retardada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- Los líquidos como el agua, el café y el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo.
- Apague y desconecte siempre la alimentación del aparato antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento.
- Mantenga todos los embalajes fuera del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un agente de BUFFALO o un técnico cualificado recomendado para evitar un peligro.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- No haga funcionar el horno cuando esté vacío.
- El horno microondas no debe colocarse en un armario a menos que haya sido probado en un armario.

- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No utilice limpiadores de chorro/presión para limpiar el aparato.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. La prueba debe incluir, pero no debe estar limitado a: Inspección visual, Prueba de polaridad, Toma a tierra, continuidad de aislamiento y prueba Funcional.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Buffalo.

Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

- Horno microondas
- Manual de instrucciones

Buffalo se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Buffalo.

Instalación

1. Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todos los films de plástico protectoras y los revestimientos se eliminan completamente de todas las superficies.



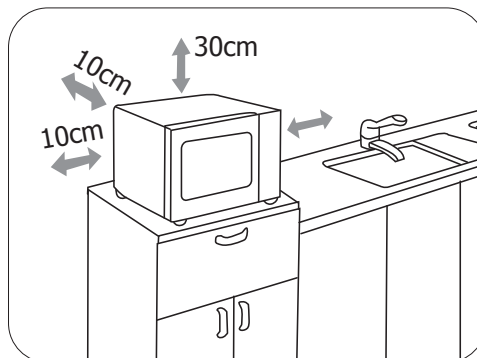
Advertencia: Compruebe si se ha producido alguno de los siguientes daños:

- Puerta desalineada o doblada, juntas/superficie de sellado de la puerta dañadas, bisagras de la puerta rotas/aflojadas, abolladuras En el interior del horno.
- **NO opere el horno si se encuentra algún daño. Llame a un agente de BUFFALO o a un técnico cualificado.**

2. Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Para una ventilación suficiente, deje un espacio mínimo de 30 cm por encima del horno, y de 10 cm en la parte trasera y en los laterales.

Nota: No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas del aparato, ni retire las patas.

3. Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisores, ya que el funcionamiento del aparato puede causar interferencias en la recepción de su radio o televisión.



Utensilios

Consulte las instrucciones de este capítulo para conocer los utensilios que debe utilizar/evitar con el microondas. En caso de duda, compruebe en las instrucciones del fabricante si su utensilio es apto para el microondas o no.

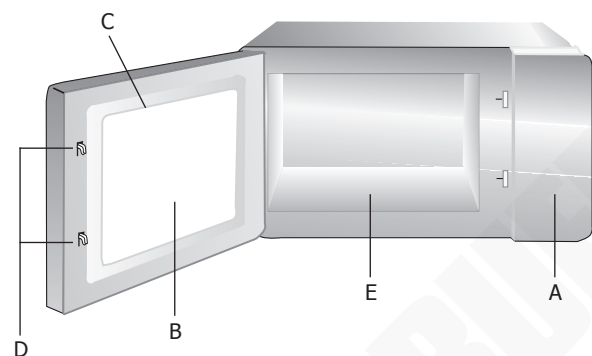
Materiales que se pueden utilizar en el horno microondas.

| Utensilios (no incluidos) | Observaciones |
|---------------------------------|---|
| Plato para dorar | Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe colocarse suavemente sobre la placa de cerámica. Un uso incorrecto puede hacer que la placa cerámica se rompa. |
| Vajilla | Sólo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o astillados. |
| Frascos de vidrio | Retire siempre la tapa. Utilícelo sólo para calentar alimentos hasta que estén apenas calientes. La mayoría de los tarros de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse. |
| Cristalería | Utilice únicamente cristalería para horno resistente al calor. Asegúrese de que no hay adornos metálicos. No utilice platos agrietados o sumergidos. |
| Bolsas para cocinar en el horno | Seguir las instrucciones del fabricante. No dosificar con bridas metálicas. Hacer hendiduras para permitir la salida del vapor. |
| Platos y vasos de papel | Utilizar sólo para cocinar/calentar a corto plazo. No dejar el horno sin vigilancia mientras se cocina. |
| Toallas de papel | Utilizar para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa. Utilizar con supervisión sólo para cocinar a corto plazo. |
| Papel pergamino | Utilícelo como tapa para evitar salpicaduras o como envoltura para cocinar al vapor. |
| Plástico | Sólo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deben llevar la etiqueta "Microwave Safe" (apto para microondas). Algunos recipientes de plástico se reblandecen al calentarse el alimento que contienen. Las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico bien cerradas deben rajarse, perforarse o ventilarse según las indicaciones del envase. |
| Envoltura de plástico | Sólo apto para microondas. Utilícelas para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que el envoltorio de plástico toque los alimentos. |
| Termómetros | Sólo apto para microondas (termómetros para carne y dulces). |
| Papel de cera | Utilice una tapa para evitar salpicaduras y para ayudar a retener la humedad. |

Materiales que no se debe usar en el horno microondas

| Utensilios (no incluidos) | Observaciones |
|--|---|
| Bandeja de aluminio | Puede producirse un arco eléctrico. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas. |
| Caja de alimentos con asa de metal | Puede provocar la formación de arcos. Coloque los alimentos en un plato apto para microondas. |
| Utensilios metálicos o con adornos metálicos | El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. |
| Bridas metálicas | Puede provocar un arco eléctrico y podría causar un incendio en el horno. |
| Bolsas de papel | Puede provocar un incendio en el horno |
| Espumados plásticos | La espuma de plástico puede derretirse o contaminar el líquido del interior cuando se expone a altas temperaturas. |
| Madera | La madera se seca cuando se utiliza en el horno microondas y puede partirse o agrietarse. |

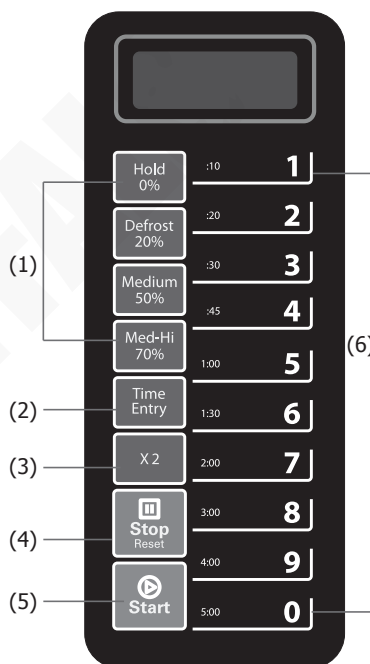
Conozca su aparato



- A) Panel de control
- B) Ventana de observación
- C) Ensamble de puertas
- D) Sistema de interbloqueo de seguridad
- E) Placa de cerámica

Nota:

1. NO presione la placa de cerámica a la fuerza.
2. Tome y ponga los utensilios con cuidado para evitar que se dañe la placa de cerámica.
3. Después de usarla, NO toque la placa de cerámica con la mano para evitar quemaduras por alta temperatura.



- (1) Botones de nivel de potencia
- (2) Botón de entrada de tiempo
- (3) Botón X2
- (4) Botón Detener/Reiniciar
- (5) Botón de inicio
- (6) Botones de números

Niveles de potencia

Hay cinco niveles de potencia disponibles.

| Nivel | Alto | Medio Alto | Medio | Descongelar | Mantener |
|-----------------|------|------------|-------|-------------|----------|
| Potencia | 100% | 70% | 50% | 20% | 0% |
| Pantalla | PL10 | PL7 | PL5 | PL2 | PL0 |

Apéndice A :Opciones del usuario

Los valores en negrita en la siguiente tabla son los ajustes por defecto.

| Opción | Configuración | Descripción |
|---|---------------|---|
| 1 Tono EOC | OP:10 | Bips de 3 segundos |
| | OP:11 | Bip continuo |
| | OP:12 | 5 bips rápidos, repetidos |
| 2 Volumen del zumbador | OP:20 | Bip Apagado |
| | OP:21 | Bajo |
| | OP:22 | Medio |
| | OP:23 | Alto |
| 3 Activación/ desactivación de la señal acústica | OP:30 | Tecla del Bip Apagado |
| | OP:31 | Tecla del Bip Encendido |
| 4 Ventana del teclado | OP:40 | 15 segundos |
| | OP:41 | 30 segundos |
| | OP:42 | 60 segundos |
| | OP:43 | 120 segundos |
| 5 Sobre la marcha | OP:50 | Desactivar sobre la marcha |
| | OP:51 | Activar sobre la marcha |
| 6 Reinicio de la puerta | OP:60 | Desactivar Reinicio de la puerta |
| | OP:61 | Activar Reinicio de la puerta |
| 7 Tiempo máximo | OP:70 | 60 minutos de tiempo máximo de cocción |
| | OP:71 | 10 minutos de tiempo máximo de cocción |
| 8 Programación manual | OP:80 | Desactivar Programación manual |
| | OP:81 | Activar Programación manual |
| 9 Doble dígito | OP:90 | Modo de un dígito-10 programas |
| | OP:91 | Modo de doble dígito-100 programas |


Apéndice B: Tiempo de cocción predeterminado

El horno se enviará con el siguiente tiempo de cocción preestablecido, a menos que se indique lo contrario en la Especificación del producto.

| Botón número | Pantalla (tiempo en minutos) | Potencia |
|--------------|------------------------------|----------|
| 1 | 0:10 | 100% |
| 2 | 0:20 | 100% |
| 3 | 0:30 | 100% |
| 4 | 0:45 | 100% |
| 5 | 1:00 | 100% |
| 6 | 1:30 | 100% |
| 7 | 2:00 | 100% |
| 8 | 3:00 | 100% |
| 9 | 4:00 | 100% |
| 0 | 5:00 | 100% |

Funcionamiento

1. Encendido

Cuando el horno se electrifica por primera vez, se muestra "-- --". Si se pulsa el botón  , el horno cambiará al Modo de Reposo.

Nota: En el modo de reposo, no se puede pulsar ningún botón.

2. Modo de reposo

1. **Entrada:** El horno entrará en el modo inactivo después de que haya transcurrido un conjunto de segundos en el Modo Listo sin que se haya pulsado el teclado o se haya abierto y cerrado la puerta. El número de segundos está determinado por la Ventana de Tiempo de Espera del teclado, establecida por la Opción de Usuario 4.
2. Durante el modo de reposo, la pantalla está en blanco. Y no habrá actividad del horno.

3. Modo de preparación

En este modo, el horno está listo para comenzar un ciclo de cocción manual o preestablecido.




1. Abriendo y cerrando la puerta mientras está en Modo de reposo ,pondrá al horno en Modo Listo
2. Durante el Modo Listo, se muestra "0:00".
3. Desde el Modo Listo, el horno puede pasar a casi todos los demás modos.

4. Modo de apertura de la puerta

1. Cuando la puerta está abierta, el horno entrará en el Modo Puerta Abierta. Esto permite entrar en el Modo de Programación.
 2. Durante este modo, la pantalla está banco. La grasa y la lámpara del horno funcionarán.
 3. Cuando las puertas están cerradas, si la Opción de Usuario OP:60 está seleccionada y el horno se estaba ejecutando un ciclo de cocción manual o preestablecido, el horno entrará en el Modo Pausa. En todos los demás casos, el horno volverá al Modo Listo con la Opción de Usuario OP:61 seleccionada.
- **Nota:** Al abrir y cerrar la puerta se borrará cualquier información sobre un Programa Manual o de Reinicio que estuviera en ejecución.




5. Modo Pausa

Este modo permite al usuario detener temporalmente el ciclo de cocción para inspeccionar o remover los alimentos.


1. Mientras está en el Modo de Cocción Manual o en el Modo de Cocción de Programa Preestablecido, si la puerta está abierta y luego cerrada, o si se pulsa  **Stop**, el horno entrará en el Modo de Pausa.
2. Mientras esté en pausa, la pantalla guardará el tiempo de cocción restante.
3. El Modo Pausa regresará al Modo de reposo de la misma manera que el Modo Listo, dependiendo de la configuración de la Opción de Usuario 4. Además, si se pulsa el botón  **Stop**, el horno entrará inmediatamente en el Modo Listo. O si se pulsa  **Start**, el horno continuará ejecutando el ciclo de cocción.

6. Modo de cocción manual

El usuario puede ajustar manualmente el tiempo de cocción y el nivel de potencia mientras está en este modo.

1. Mientras está en el Modo Listo, pulse el botón  **Time Entry** para entrar en el Modo de Cocción Manual. En la pantalla aparecerá "00:00".
2. Pulse los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción según sea necesario.
3. Pulse el botón  **Hold Defrost Medium Med-Hi** para seleccionar el nivel de potencia. La pantalla mostrará la potencia correspondiente. Si se pulsa el mismo botón dos veces, el nivel de potencia cambiará a plena potencia.
4. Pulse  **Start** para iniciar la cocción manual.
5. Se mostrará el tiempo de cocción restante. El ventilador y la lámpara del horno funcionarán.
6. Cuando el programa de cocción termine, el horno entrará en el modo de fin de ciclo de cocción.

7. Modo de fin de ciclo de cocción

1. Después de que expire un Modo de Cocción Manual o un Modo de Cocción de Programa Preestablecido, el horno entrará en el Modo de Fin de Ciclo de Cocción.
2. Durante este modo, se muestra "Fin"(End).
3. Si se selecciona la opción de usuario OP:11 u OP:12, el horno seguirá sonando hasta que el usuario lo reconozca abriendo y cerrando la puerta o pulsando  **Stop** Reset. Si se selecciona la opción de usuario OP:10, después de 3 segundos del bip, el horno entrará en el Modo Listo.

8. Modo de cocción con programa preestablecido




1. Este modo permite cocinar mediante una operación de un solo botón. Mientras está en el Modo Listo, presione uno de los botones numéricos para ejecutar un Programa Preestablecido para el tiempo de cocción relativo.
2. Se muestra el tiempo de cocción restante. Si se trata de una cocción en varias fases, se muestra el tiempo total de cocción restante.
 - **Nota:** Si el programa elegido excede el tiempo máximo permitido por la Opción de Usuario 7, el horno emitirá 3 bips rápidos y mostrará "00:00" para indicar que el programa es inaceptable.
3. Cuando el programa de cocción termine, el horno entrará en el Modo de Fin de Ciclo de Cocción.


9. Cocción sobre la marcha

1. Mientras el horno está en cocción, si se selecciona la opción de usuario OP:51, al pulsar un botón numérico se iniciará automáticamente un programa de cocción preestablecido.
2. La pantalla muestra la cocción restante
3. Cuando el programa de cocción termine, el horno entrará en el modo de fin de ciclo de cocción.


10. Modo de programación

Este modo permite al usuario ajustar el tiempo de cocción y el nivel de potencia a los programas preestablecidos de los botones numéricos.

1. Abra la puerta. A continuación, pulse el botón numérico "1" durante 5 segundos, el zumbador sonará una vez y entrará en el Modo de Programación.
2. "ProG" se muestra.
3. Pulse el botón numérico, por ejemplo "3", el programa se guardará en "3". Se muestra el tiempo de cocción por defecto "0:30". Ahora puede pulsar los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción deseado.
4. Pulse $\begin{matrix} \text{Hold} & \text{Defrost} & \text{Medium} & \text{Med-Hi} \\ 0\% & 20\% & 50\% & 70\% \end{matrix}$ para ajustar el nivel de potencia. La pantalla mostrará la potencia correspondiente. Si se pulsa el mismo botón dos veces, la potencia cambiará a plena potencia.
5. Después de ajustar el tiempo de cocción y la potencia, pulse  para guardar. Cuando se haya guardado, se mostrará "ProG".
- **Nota:** Si todo el tiempo de cocción excede el tiempo máximo permitido por la opción de usuario 7, al pulsar  para guardar el programa, el zumbador sonará 3 veces brevemente y la pantalla mostrará "00:00" para indicar que el tiempo no es válido. Luego la pantalla volverá a mostrar "ProG". El tiempo ajustado anteriormente no tendrá ningún cambio.
6. Cierre la puerta y el horno volverá a estar en modo listo.
- **Nota:** Si pulsa  durante el ajuste, el horno pasará al modo de puerta abierta. El programa que no se haya guardado se perderá. Si hay un programa guardado como procedimiento de memoria, pulse el botón numérico correspondiente, el programa guardado se iniciará. Si no hay ningún programa guardado, el zumbador sonará al pulsar los botones numéricos y por lo tanto no funcionará.

| | |
|--|---|
| Por ejemplo, si desea establecer un programa como programa de memoria, con un nivel de potencia PL7 y un tiempo de cocción de 1 minuto y 25 segundos, siga las siguientes operaciones: | |
| Paso 1: | Abra la puerta. A continuación, pulse el botón numérico "1" durante 5 segundos, se mostrará "ProG". |
| Paso 2: | Pulse el botón numérico, por ejemplo "3", el programa se guardará en "3". Se muestra el tiempo de cocción por defecto "0:30". |
| Paso 3: | Pulse los botones numéricos "1", "2" y "5" para ajustar el tiempo de cocción. Se muestra "1:25". |
| Paso 4: | Pulse $\begin{matrix} \text{Med-Hi} \\ 70\% \end{matrix}$. "PL7". El ajuste ha finalizado. |
| Paso 5: | Pulse  para guardar. Se muestra de nuevo "ProG". Cuando vaya a utilizar el programa la próxima vez, sólo tiene que pulsar el botón numérico "3" y el programa correspondiente se iniciará automáticamente. |

Nota:

- Si se corta la alimentación, el programa guardado no se perderá.
- Si es necesario reiniciar el programa, basta con repetir los pasos anteriores.
- Si se pulsa  en el último paso, se volverá al Modo Listo. No se guardarán todos los ajustes.

11. Tiempo de cocción doble

Utilizando el botón "X2", el usuario puede ajustar fácilmente el tiempo de cocción doble para un alimento concreto.

- En el estado listo, presione primero el botón "X2" y luego, dentro de los 5 segundos siguientes, presione un botón numérico (0-9). El horno comenzará a cocinar con el tiempo de cocción duplicado. O bien, pulse primero el botón numérico (0-9) para iniciar la cocción y, a continuación, antes de 5 segundos, pulse el botón "X2" para iniciar la cocción con el tiempo de cocción duplicado.
- Al pulsar "X2", la pantalla mostrará "doub". Al pulsar los botones numéricos, se mostrará el tiempo de cocción duplicado.
 - Por ejemplo, presione primero el botón numérico "5" (cuyo tiempo preestablecido es de 1 minuto) y luego presione "X2", el tiempo total de cocción cambiará a $1:00 \times (1-0.8) = 1:48$ (1 minuto y 48 segundos). **Tenga en cuenta que "0,8" significa el ajuste de proporción por defecto para el tiempo de cocción doble.**
- Cuando el programa de cocción termine, el horno entrará en el Modo de Fin de Ciclo de Cocción.
 - Nota: Esta función no puede ser utilizada bajo el modo de memoria.**

12. Programa de cocción por etapas


Esta función permite cocinar alimentos en combinación con varios niveles de potencia. Se pueden ajustar tres etapas como máximo.

- Después de ajustar el tiempo de cocción y por para la primera etapa, puls "Time Entry" para ajustar la segunda etapa. A continuación, el paso sano para establecer la tercera etapa.
- Pulse "Start" para guardar.



| | |
|---|---|
| Ejemplo: Si desea establecer un ciclo de cocción de 3 etapas como programa de memoria (La primera etapa es con un tiempo de cocción de 1 minuto y 25 segundos y nivel de potencia PL7; la segunda etapa con un tiempo de cocción de 5 minutos y 90 segundos y nivel de potencia PL5; la tercera etapa con un tiempo de cocción de 1 minuto y 30 segundos y nivel de potencia PL2), por favor siga las siguientes operaciones: | |
| Paso 1: | Abra la puerta. A continuación, pulse el botón numérico "1" durante 5 segundos, se mostrará "ProG". |
| Paso 2: | Pulse el botón numérico, por ejemplo "3", el programa se guardará en "3". Se muestra el tiempo de cocción por defecto "00:30". |
| Paso 3: | Pulse los botones numéricos "1", "2", "5" para ajustar el tiempo de cocción. Se muestra "125". |
| Paso 4: | Pulse Med-Hi 70%. Se muestra "PL7". Ahora la primera etapa ha terminado. |
| Paso 5: | Pulse Time Entry . Aparece "S -2". |
| Paso 6: | Pulse los botones numéricos "5", "4", "0" para ajustar el tiempo de cocción. Se muestra "5:40". |
| Paso 7: | Pulse Medium 50%. Se muestra "PL5". Ahora la segunda etapa está terminada. |
| Paso 8: | Pulse Time Entry . Se muestra "S-3". |
| Paso 9: | Pulse los botones numéricos "1", "3", "0" para ajustar el tiempo de cocción. Se muestra "1:30". |
| Paso 10: | Pulse Defrost 20%. Se muestra "PL2". Ahora la tercera etapa está terminada. |
| Paso 11: | Pulse Start para guardar. Se muestra de nuevo "ProG". Cuando vaya a utilizar el programa la próxima vez, sólo tiene que pulsar el botón numérico "3"; el programa correspondiente se iniciará automáticamente. |

13. Modo de opción del usuario



Permite al usuario elegir entre varias formas de funcionamiento del horno.

1. Abra la puerta del horno y pulse "2" durante 5 segundos para entrar en el modo Opciones del Usuario.
2. La pantalla muestra "OP: - -".
3. Pulse cualquier botón numérico para entrar en el ajuste del modo correspondiente.
 - Por ejemplo: Ajustar la voz del zumbador a media. Pulse "2", y se mostrará "OP:22". Si desea cambiar, mantenga pulsado "2", la pantalla mostrará "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20".....en ciclo.
4. Pulse  para guardar el ajuste actual. Una vez guardado, vuelve a aparecer "OP: - -".


Nota:

- Durante el ajuste, pulse  para entrar en el modo de apertura de puerta. Cierre la puerta para entrar en el modo listo.
- Si no se pulsa el botón  en el último paso, el programa no se puede guardar sino que vuelve al estado anterior.


14. Modo de servicio


1. Abra la puerta y pulse "3" durante 5 segundos para entrar en el modo de servicio.
2. La pantalla muestra "SErU".
3. Para comprobar los tiempos de cierre o apertura de la puerta, basta con pulsar el botón numérico "3", la pantalla mostrará los tiempos.
4. Pulse  y luego pulse el botón numérico "4" en 4 segundos, el mensaje se cancelará. Se mostrará "4-CL".
5. Pulse  para entrar en el modo de apertura de la puerta. Cierre la puerta para entrar en el Modo Listo.

15. Función de consulta

- Durante la cocción con microondas, pulse  para comprobar el nivel de potencia.
- La pantalla muestra la potencia durante 3 segundos y luego vuelve a la puerta anterior.
- Esta función está disponible para la cocción en varias etapas.

16. Ajuste por defecto de fábrica

En el modo de encendido y modo listo, pulse  y "0" para comprobar el ajuste por defecto de fábrica.

- Si está en el ajuste por defecto de fábrica, la pantalla mostrará "11".
- Si NO está en el ajuste por defecto de fábrica, la pantalla mostrará "00".
- Si desea restablecer el ajuste por defecto, pulse de nuevo . La pantalla mostrará "11". Ahora se restablecen los ajustes predeterminados de fábrica.

Nota: Tenga cuidado con las operaciones, ya que se restaurarán todos los ajustes por defecto de fábrica.

Limpieza, cuidado y mantenimiento



- **Apague y desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.**
- **Mantenga siempre limpio el horno.**
- **Limpie cuidadosamente el marco de la puerta, la junta y las partes vecinas con un paño húmedo cuando estén sucias.**

Limpieza de la puerta y de la cara frontal del horno

- Para un mejor rendimiento y para mantener el alto grado de seguridad, el panel interior de la puerta y la cara frontal del horno deben estar libres de alimentos o de acumulación de grasa.
- Limpie estas partes con un detergente suave, enjuague y seque. No utilice nunca polvos o almohadillas abrasivas.

Limpieza del panel de control y de las piezas de plástico

- No aplique un detergente o un líquido alcalino en aerosol al panel de control y a las piezas de plástico, ya que podría dañarlas.
- Utilice un paño seco (no empapado) para limpiar estas piezas.
- No permita que el panel de control se moje.

Limpieza del interior del horno

- Después de su uso, asegúrese de retirar lo antes posible los líquidos derramados, el aceite salpicado y los restos de comida.
- Si el horno se utiliza cuando está sucio, la eficiencia baja y la suciedad se queda pegada en la superficie del horno. Esto puede causar malos olores.
- Limpie el interior con un paño empapado en agua tibia con un detergente suave disuelto en ella, y luego aclare el jabón con un paño húmedo.



Elimine los olores en el interior del horno, poniendo en el microondas una taza de agua con el zumo de 1 limón durante 5 minutos. Limpie el horno con un paño suave y seco.



Precaución: Peligro de lesiones personales.
Es peligroso que alguien que no sea una persona competente realice cualquier operación de servicio o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.



Precaución: No limpie las secciones de plástico y pintadas del horno con lejía, diluyentes u otros agentes de limpieza, ya que esto puede hacer que estas partes se disuelvan o se deformen.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

| Fallo | Probable Causa | Acción |
|---|---|---|
| El aparato no funciona | El aparato no está conectado | Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado |
| | El enchufe y el cable están dañados | Reemplace el enchufe o el cable |
| | Fallo de la fuente de alimentación de red | Compruebe la fuente de alimentación de red |
| | La puerta no está cerrada correctamente | Cierre la puerta firmemente |
| Formación de un arco eléctrico / chispas | Se están utilizando materiales metálicos u otros no apropiados | Saque los objetos metálicos. Utilice sólo utensilios aptos para el microondas |
| | El horno se ha puesto en funcionamiento cuando está vacío | No ponga en funcionamiento el horno cuando esté vacío. Es muy peligroso |
| | La comida derramada permanece en el interior del horno | Limpie el interior del horno |
| El horno microondas interfiere con la recepción de la TV | La recepción de radio y TV se ve interferida cuando el aparato está en funcionamiento. | Es normal |
| Acumulación de vapor en la puerta y salida de aire caliente por las rejillas de ventilación | Al cocinar, el vapor puede salir de los alimentos. La mayor parte saldrá por las rejillas de ventilación, pero otra parte puede acumularse en lugares fríos como la puerta del horno. | Es normal |
| Luz tenue del horno | En la cocción por microondas de baja potencia, la luz del horno puede volverse tenue. | Es normal |

Especificaciones Técnicas

| Modelo | Tensión | Potencia | Potencia del microondas | Capacidad del horno | Frecuencia de funcionamiento | Dimensiones A x A x P (mm) | Peso (kg) |
|----------------|-------------------|----------|-------------------------|---------------------|------------------------------|----------------------------|-----------|
| FB862 | 230-240V~ 50Hz | 1550W | 1000W | 25L | 2450MHz | 311 x 511 x 432 | 14,7 |
| FB862-E | 230~ 50Hz | | | | | | |

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Buffalo han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.



Los productos Buffalo han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Buffalo.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Buffalo se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformanceverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

| | |
|--|--|
| Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo | Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo |
| Programmable Commercial Microwave - 25Ltr 1000watt | FB862 (& -E) |
| Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo | <p>Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 + A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 EN 60335-2-90:2006 +A1:2010 EN 62233:2008</p> <p>Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN 55011:2016 +A1:2017 +A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013 +A1:2019</p> <p>Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)</p> |
| Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante | Buffalo |

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus
Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.
El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data •
Fecha • Data

Signature • Handtekening • Signature
• Unterschrift Firma • Firma

Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo

Position • Functie • Fonction • Position
• Qualifica • Posición

Producer Address • Adres fabrikant • Adresse du producteur • Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante


| | |
|---|---|
| 26 th May 2022 | |
| DocuSigned by: <i>Ashley Hooper</i> B39382C9FD9C478... | DocuSigned by: <i>Eoghan Donnellan</i> D352874F7FAB460... |
| Ashley Hooper | Eoghan Donnellan |
| Technical & Quality Manager | Commercial Manager/ Importer |
| Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom | Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland |





| | |
|--------------|----------------------------|
| UK | +44 (0)845 146 2887 |
| Eire | |
| NL | 040 – 2628080 |
| FR | 01 60 34 28 80 |
| BE-NL | 0800-29129 |
| BE-FR | 0800-29229 |
| DE | 0800 – 1860806 |
| IT | N/A |
| ES | 901-100 133 |



<http://www.buffalo-appliances.com/> 

FB862_ML_A5_v2_2022/05/27