

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкції по експлуатації

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

DEUTSCH	Gebrauchsanweisung	Seite 4
ENGLISH	Instructions for use	Page 24
FRANÇAIS	Mode d'emploi	Page 43
NEDERLANDS	Gebruiksaanwijzing	Pagina 63

VERMEIDUNG von möglicher Mikrowellenstrahlung

(a) Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu schädlicher Mikrowellenstrahlung führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsperren nicht zu brechen oder zu manipulieren.

(b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Backofen-Vorderseite und die Tür, vermeiden Sie Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln auf Dichtungen.

(c) **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden bis dieser von einer sachkundigen Person repariert worden ist.

NACHTRAG

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, können die Oberflächen angegriffen werden und beeinflussen dann die Lebensdauer des Gerätes und können zu gefährlichen Situationen führen.

SPEZIFIKATIONEN

Modell:	MWO 730/I SL
Netzspannung:	230V~50Hz
Eingangsnennleistung (Mikrowelle):	1450W
Ausgangsnennleistung (Mikrowelle):	900W
Eingangsnennleistung (Grill):	1100W
Eingangsnennleistung (Ober-/Unterhitze):	2500W
Backofen-Nutzhalt:	30L
Durchmesser des Drehtellers:	Ø 315 mm
Außenabmessungen (LxBxH):	520X500X326 mm
Nettogewicht:	Etwa 18 kg

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG

Zur Vermeidung von Brand, elektrischen Entladungen, Personenschäden oder einer übermäßigen Bestrahlung durch Mikrowellen müssen beim Betrieb des Geräts grundsätzliche Sicherheitshinweise beachtet werden, einschließlich folgende:

1. Achtung: Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese sonst explodieren könnten.
2. Achtung: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen Schutzeinrichtungen gegen eine Bestrahlung durch Mikrowellen entfernt werden müssen, sind für nicht entsprechend qualifizierte Personen gefährlich.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung benutzt werden, wenn sie vorher entsprechend eingewiesen wurden um das Gerät sicher zu handhaben und wissen, welche Gefahren mit einer nicht korrekten Verwendung verbunden ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
4. Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
5. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Kochgeschirr.
6. Der Herd sollte regelmäßig gereinigt und alle Lebensmittelreste sollten entfernt werden.

7. Lesen und folgen Sie den spezifischen:
"VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERHÜTUNG EINER
ÜBERMÄSSIGEN BESTRAHLUNG DURCH
MIKROWELLEN".

8. Wenn Sie mit Behältern aus Kunststoff oder Papier arbeiten, besteht ein konkretes Brandrisiko, weshalb der Herd also in diesen Fällen stets überwacht werden sollte.

9. Bei Rauchbildung das Gerät sofort ausschalten oder vom Netz trennen und die Tür geschlossen halten, damit die Flammen von selbst verlöschen.

10. Lebensmittel nicht verkochen.

11. Innenraum des Herds nicht zur Ablage von Produkten verwenden. Keine Teigwaren wie z. B. Brot, Kekse, usw. im Herd aufbewahren.

12. Papier- oder Kunststoffbeutel oder Behälter nur in den Herd geben, nachdem Sie alle ursprünglich vorhandenen Metallverschlüsse entfernt haben.

13. Mikrowellenherd nur gemäß Installationsanweisungen einbauen oder aufstellen.

14. Rohe oder gekochte Eier dürfen niemals mit der Schale in die Mikrowelle gegeben werden, da sie selbst nach dem Garen bzw. Aufwärmen noch explodieren können.

15. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z.B.:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
- Für Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten;
- Bauernhöfe;
- In Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.

16. Ein beschädigtes Netzkabel muss zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Hersteller, dessen Kundendienstpersonal oder einer sonstigen diesbezüglich befugten Person ausgetauscht werden.
17. Verwenden oder lagern Sie dieses Gerät nicht im Freien.
18. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, in feuchten Kellern oder in der Nähe von Schwimmbecken.
19. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während dem Betrieb sehr hoch werden. Oberflächen können während dem Betrieb sehr heiße werden. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern und verdecken Sie nicht die Entlüftungsöffnungen.
20. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen.
21. Wird der Herd nicht sauber gehalten, kann die Oberfläche angegriffen werden. Dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken oder sogar zu Gefahrensituationen führen.
22. Beim Erwärmen von Saugflaschen und Kindernahrung sollte der Inhalt mehrmals umgerührt bzw. der entsprechende Behälter geschüttelt werden. Zur Vermeidung von Verbrennungen muss die Temperatur vor dem Füttern noch einmal überprüft werden.
23. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu einem nachfolgenden Aufwallen kommen, weshalb die entsprechenden Behälter stets mit gebührender Vorsicht zu handhaben sind.

24. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
25. Kinder sollten beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
26. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhren oder getrenntem Fernbedienungssystemen vorgesehen.
27. Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
28. Keinen Dampfreiniger benutzen.
29. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es Heizelemente im Herdinneren zu berühren.
30. Verwenden Sie ausschließlich die für diesen Herd empfohlene Temperatursonde (nur für Modelle mit Buchse für den Anschluss einer Temperatursonde).
31. ACHTUNG: Bei der Benutzung wird das Gerät und zugängliche Teile heiß. Vermeiden Sie es Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten fern gehalten werden oder unter ständiger Aufsicht sein.
32. Die Mikrowelle muss bei offener Dekotür betrieben werden (nur für Modelle mit Dekotür).
33. Die Rückseite des Geräts sollte gegen eine Wand gestellt werden.
34. Der Mikrowellenherd darf nicht in einem Schrank eingebaut werden, es sei denn er wurde vorher dafür geprüft.

ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

Zur Minderung des Verletzungsrisikos

Hinweise zur Erdung

GEFAHR

Stromschlaggefahr.

Bei versehentlicher Berührung einiger Innenteile des Geräts besteht Gefahr mit schweren Verletzungen oder tödlichem Ausgang. Dieses Gerät darf nicht zerlegt werden.

ACHTUNG

Ein nicht korrekter Erdanschluss kann einen Stromschlag zur Folge haben. Der Netzstecker des Geräts darf erst dann in eine Steckdose gesteckt werden, wenn das Gerät sachgemäß installiert und geerdet ist.

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlages, da der Strom entsprechend abgeleitet werden kann. Dieses Gerät verfügt über ein Netzkabel mit Erdungsleiter und einen geerdeten Stecker.

Der Netzstecker muss in eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose gesteckt werden. Fragen sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendienstmitarbeiter um Rat, wenn Sie die Anweisungen zum Erden des Geräts nicht ganz verstanden haben oder Zweifel an der korrekten Erdung des Geräts haben. Sollten Sie ein Verlängerungskabel benötigen, verwenden Sie ausschließlich dreiadrige Verlängerungskabel.

1. Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet um die bei langen Kabeln bestehende Verletzungsgefahr durch Verfangen oder Stolpern gering zu halten.

2. Falls Sie ein langes Netzkabel oder ein Verlängerungskabel verwenden:

- 1) Die auf das Netz- oder Verlängerungs-kabel aufgedruckte maximal zulässige Leistung sollte mindestens ebenso groß sein wie die maximale Leistungsaufnahme des Gerätes.
- 2) Das Verlängerungskabel muss ein dreiadriges Kabel mit Schutzleiter sein.
- 3) Das lange Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht lose auf Theken- oder Tischflächen liegt, wo Kinder daran ziehen können, und dass man nicht versehentlich darüber stolpern kann.

REINIGUNG

Ziehen Sie unbedingt vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.

1. Reinigen Sie die Innenflächen des Herdes mit einem leicht feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie die Zubehörteile wie gewohnt in einer Spülmittellauge.
3. Reinigen Sie den Türrahmen und die Türdichtung, sowie die angrenzenden Teile, sorgfältig mit einem feuchten Tuch, wenn sie verschmutzt sind.
4. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuerpulver oder Kratzschwämme um das Sichtfenster zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zersplittern könnte.
5. Reinigungstipp: Zur einfachen Reinigung der Innenwände, die mit dem gegarten Speisen in Berührung kommen können: Eine halbe Zitrone in eine Schale geben, 300ml Wasser hinzufügen und bei 100% Leistung 10 Minuten wärmen. Reinigen Sie anschließend den Herd mit einem weichen, trockenen Tuch.

UTENSILIEN

ACHTUNG

Es besteht Verletzungsgefahr. Laien bringen sich durch Wartungs- oder Reparaturversuche, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen, in Gefahr.

Näheres siehe die Anweisungen in "Mikrowellene geeignete Materialien" und "Für Mikrowellen nicht geeignete Materialien". Bestimmte Utensilien, die nicht aus Metall sind, eignen sich nicht für die Verwendung in der Mikrowelle. Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie die Utensilien anhand der folgenden Vorgehensweise auf Eignung prüfen.

Utensilientest:

- Füllen Sie ein mikrowellene geeignetes Gefäß mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) und legen Sie das fragliche Utensil hinein.
- Kochen Sie das Wasser 1 Minute lang auf maximaler Leistungsstufe.
- Fühlen Sie jetzt vorsichtig, wie sich das Utensil anfühlt. Wenn das Utensil warm geworden ist, dürfen Sie es nicht in der Mikrowelle benutzen.
- Überschreiten Sie die Kochzeit von 1 Minute nicht.

	Mikrowellene geeignete Materialien
Utensilien	Anmerkungen:
Bräunen von Gerichten	Die Herstellerangaben beachten. Der Boden des Kochgeschirrs, in dem Sie Gerichte bräunen möchten, muss sich mindestens 5 mm über dem Drehteller befinden. Bei unsachgemäßer Verwendung kann der Drehteller brechen.
Essgeschirr	Nur mikrowellene geeignetes Essgeschirr verwenden. Die Herstellerangaben beachten. Verwenden sie kein Geschirr mit Sprüngen oder abgeplatzten Stellen.
Glasgefäße	Entfernen Sie stets den Deckel. Erwärmen Sie Lebensmittel nur leicht darin. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können springen.
Glasware	Verwenden Sie nur hitzebeständige Glasware. Stellen Sie sicher, dass es keine Metallverkleidung daran gibt. Verwenden sie kein Geschirr mit Sprüngen oder abgeplatzten Stellen.
Garen im Backofen Tüten und Beutel	Die Herstellerangaben beachten. Verwenden Sie keine Metallclips. Ritzen Sie Schlitzlöcher hinein, damit der Dampf entweichen kann.
Papierteller und Papierbecher	Diese eignen sich nur für ein sehr kurzes Aufwärmen/Garen. Lassen Sie das Gerät dabei nicht unbeaufsichtigt.
Papiertücher	Können zum Abdecken von Gerichten beim Aufwärmen und zum Aufsaugen von Fett verwendet werden. Behalten Sie das Gerät dabei die ganze Zeit im Auge und benutzen Sie es in diesem Fall nur für ein kurzes Erwärmen/Garen.
Pergament papier	Kann als Abdeckung eingesetzt werden, damit keine Spritzer oder Dampf entweichen.
Kunststoff	Nur mikrowellene geeignetes Zubehör verwenden. Die Herstellerangaben beachten. Muss als "mikrowellene geeignet" ausgewiesen sein. Einige Kunststoffgefäße erweichen, wenn sich die Lebensmittel darin erhitzen. Bratschläuche und fest verschlossene Kunststoffbeutel müssen eingritzert werden, damit Luft und Dampf entweichen können; beachten Sie die Herstellerangaben.
Kunststoffverpackung	Nur mikrowellene geeignete Teile verwenden. Dient zum Abdecken der Speisen beim Erwärmen/Garen zum Einschließen der Feuchtigkeit. Kunststoffverpackungen dürfen die Lebensmittel nicht berühren.
Thermometer	Nur mikrowellene geeignete Teile verwenden (Fleisch- und Backthermometer).
Wachspapier	Kann als Abdeckung eingesetzt werden, damit keine Spritzer oder Dampf entweichen.

Für Mikrowellen nicht geeignete Materialien	
Utensilien	Anmerkungen:
Aluminiumschale	Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Speise in mikrowelleneignetes Geschirr.
Karton mit Lebensmitteln mit Metallgriff.	Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Speise in mikrowelleneignetes Geschirr.
Metallteile oder Metallverkleidung/-rand Utensilien	Metall lässt Mikrowellenenergie nicht zu den Lebensmitteln durch. Metallverkleidungen können zu Funkenbildung führen.
Metallhaltige Verschlüsse	Können zu Funkenbildung und Brand im Garraum führen.
Papirtüten	Können zu Brand im Garraum führen.
Styropor und aufgeschäumter Kunststoff	Styropor und aufgeschäumter Kunststoff können schmelzen und die Lebensmittel verunreinigen, wenn diese einer hohen Temperatur ausgesetzt werden.
Holz	Holz trocknet in der Mikrowelle aus und kann splintern oder brechen.

AUFSTELLUNG IHRES GERÄTS

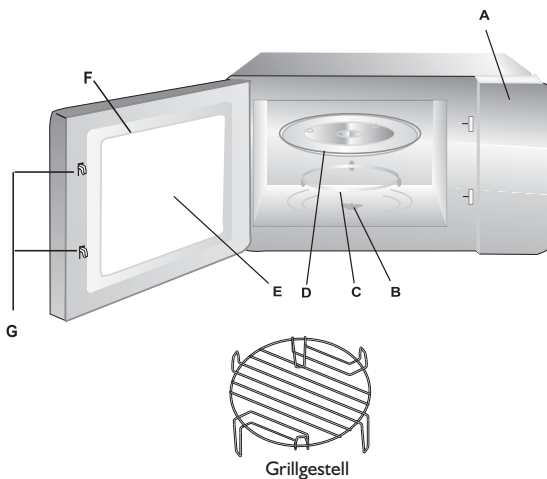
Bezeichnungen für alle Backofen- und Zubehörteile

Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus dem Karton und aus dem Backofen.

Ihr Gerät wird mit folgenden Zubehörteilen geliefert:

- Glasdrehteller |
- Drehtellerringeinheit |
- Handbuch |

- A) Bedienblende
- B) Dretellerantrieb
- C) Drehtellerringeinheit
- D) Glasdrehteller
- E) Sichtscheibe
- F) Türeinheit
- G) Sperrsystem

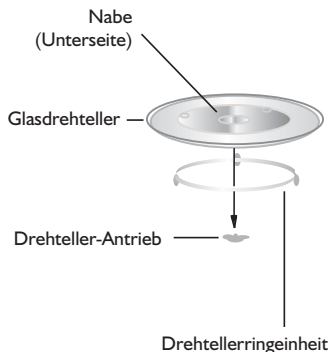


Aufstellen des Drehtellers

- Stellen Sie den Glasdrehteller nie verkehrt herum auf. Der Glasdrehteller muss sich frei drehen lassen.
- Beim Kochen müssen Glasdrehteller und Drehtellerring stets zusammen eingesetzt werden.
- Alle Speisen, die gewärmt oder gegart werden sollen, werden immer auf den Glasdrehteller gelegt.
- Falls der Glasdrehteller oder der Drehtellerring Sprünge bekommen oder zerbrechen, verständigen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

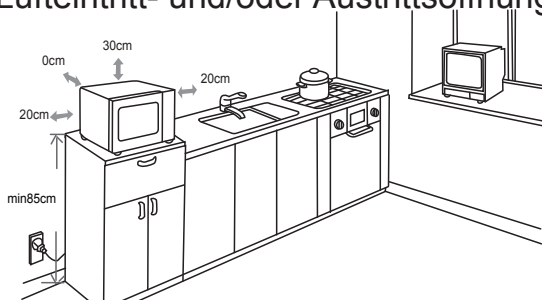
Aufstellung auf einer Arbeitsfläche

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und Zubehör. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen wie Dellen oder eine gebrochene Tür. Stellen Sie das Gerät nicht auf, wenn es beschädigt ist. Gehäuse: Entfernen Sie jede Schutzfolie, die Sie außen am Gehäuse des Mikrowellengeräts finden. Entfernen Sie keinesfalls die hellbraune Mica-Folie, die im Garraum zum Schutz des Magnetrons angebracht ist.



Installation

1. Wählen Sie eine flache Fläche, die genügend Freiraum für die Lufteintritts- und/oder Austrittsöffnungen bietet.



- (1) Die minimale Installationshöhe beträgt 85cm.
- (2) Die Rückseite des Geräts sollte gegen eine Wand gestellt werden. Der Freiraum über dem Gerät sollte mindestens 30cm betragen und der Freiraum zwischen Herd und etwaigen Wänden 20cm.
- (3) Die Füße unter dem Gerät dürfen nicht entfernt werden.
- (4) Das Versperren der Lüftungsein- und/oder Austritte kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

(5) Herd so weit entfernt wie möglich von Radio- und TV-Geräten aufstellen. Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören.
2. Ofen an normale Haushaltssteckdose anschließen. Stellen Sie sicher, dass die Spannung und die Frequenz den in dem Typenschild angegebenen entsprechen.

ACHTUNG: Stellen Sie das Gerät nicht über einem Kochfeld oder anderen Hitze erzeugenden Geräten. Wird der Ofen in der Nähe oder über einer Wärmequelle aufgestellt, könnte er beschädigt werden, und die Garantiewürde unwirksam werden.

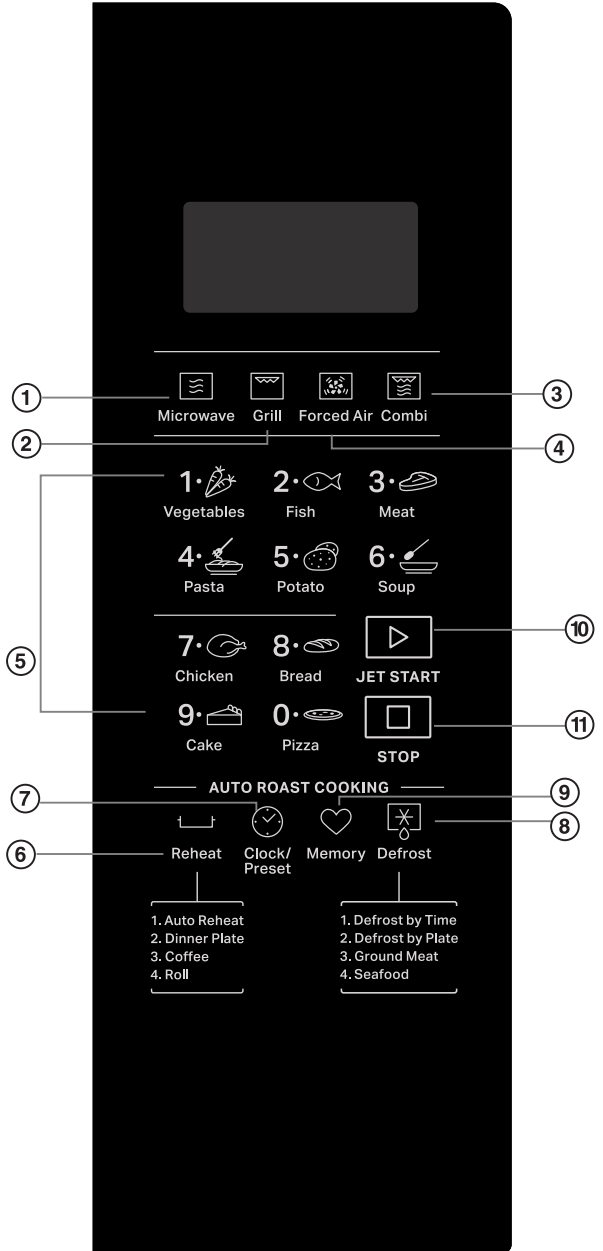
Die zugängliche Oberfläche kann während der Benutzung heiß werden



BEDIENUNG

Bedienfeld und Funktionen



1. Leistungsstufen
2. Grillfunktion
3. Kombi-Funktion
4. Funktion Unter-/Oberhitze
5. Menügeführtes Automatikkochen
6. Funktion Aufwärmen
7. Funktion Zeit einstellen/Voreinstellungen
8. Schnellauftauen
9. Speicher-Funktion
10. Start
11. Stop




BEDIENUNGSANLEITUNG

Uhr einstellen


Nach dem Einschalten des Mikrowellengeräts wird "0:00" angezeigt und der Summer klingelt ein Mal. Die Eingabezeit sollte zwischen 0:00- und 23:59 (24 Stunden) liegen; 1:00--12:59 (12 Stunden).
Zum Beispiel: So stellen Sie 12:12 ein






1. Drücken Sie  ein Mal, um das 24-Stunden-System auszuwählen, und zwei Mal, um das 12-Stunden-System auszuwählen, und es wird gleichzeitig 24H oder 12H angezeigt.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 1, 2, 1, 2.
3. Drücken Sie , um die Uhrzeit fertig einzustellen: blinkt, und die Uhrzeit leuchtet auf .

Hinweis:

- Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt wird, funktioniert sie nicht, wenn das Gerät angeschlossen wird.
- Wenn Sie während der Zeiteinstellung  drücken, kehrt das Gerät automatisch zurück in den vorherigen Status.

Benutzung des Mikrowellengeräts

Wählen Sie eine Mikrowellen-Leistungsstufe und stellen Sie die Garzeit nach Wunsch ein. Sie haben die Wahl zwischen fünf Leistungsstufen. Drücken Sie weiterhin , um die Leistungsstufe auszuwählen.
Zum Beispiel: Wenn Sie 80 % der Mikrowellenleistung für eine Kochzeit von 10 Minuten benötigen, können Sie das Gerät wie folgt benutzen:





1. Wenn Sie  ein Mal drücken, zeigt das Gerät P100 an und die Anzeige  leuchtet.
2. Drücken Sie  noch ein Mal, um 80 % Leistung zu wählen. Auf dem Display des Geräts wird P80 angezeigt.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 1, 0, 0, 0. Auf dem Display wird "10:00" angezeigt.
4. Drücken Sie zum Starten des Kochvorgangs  : leuchtet auf und die Anzeige  blinkt.

Hinweis:  **Anweisungen zum Drücken der Tasten**

Anweisungen zum Drücken der Tasten	Anzeige	Mikrowellen-Leistungsstufe
1	P100	100%
2	P80	80%
3	P50	50%
4	P30	30%
5	P10	10%







Kochen mit der Grillfunktion

Beispiel: Wenn Sie 100 % der Mikrowellenleistung für eine Kochzeit von 35 Minuten benötigen, können Sie das Gerät wie folgt benutzen:






1. Drücken Sie die Taste . Auf dem Display wird G-1 angezeigt, und gleichzeitig leuchtet  auf.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 3, 5, 0, 0. Auf dem Display wird "35:00" angezeigt.
3. Um den Garvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste .  beginnt zu blinken : leuchtet auf.

Hinweis: Wenn die Grillzeit zur Hälfte abgelaufen ist, gibt das Gerät zwei Signaltöne aus. Dies ist normal. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie die Speise wenden, die Tür schließen und danach sollte das Gerät weiter grillen, wenn keine weitere Handlung erfolgt.

Kochen mit Unter-/Oberhitze (mit Vorheizfunktion)

1. Drücken Sie die Taste , ein Mal. Auf dem Display wird 140 angezeigt. Gleichzeitig leuchtet °C  auf. (Drücken Sie mehrmals die Taste , um die Temperatur zu wählen.)
2. Um den Garvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste . Die Temperaturzahl beginnt zu blinken, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist, und es ertönen zwei Signaltöne, um Sie daran zu erinnern, jetzt das Gericht in den Garraum zu stellen.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 4, 0, 0, 0. Auf dem Display wird "40:00" angezeigt.
4. Um den Garvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste   beginnt zu blinken: leuchtet auf.

Kochen mit Unter-/Oberhitze (ohne Vorheizfunktion)







1. Drücken Sie die Taste , ein Mal. Auf dem Display wird 140 angezeigt. Gleichzeitig leuchtet °C  auf. (Drücken Sie mehrmals die Taste , um die Temperatur zu wählen.)
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 4, 0, 0, 0. Auf dem Display wird "40:00" angezeigt.
3. Um den Garvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste   beginnt zu blinken: leuchtet auf.


Hinweis: , Anweisungen zum Drücken der Tasten

Drücken der Tasten - Anweisungen	Anzeige	Unter-/Oberhitze
1	140 °C	•
2	150 °C	•
3	160 °C	•
4	170 °C	•
5	180 °C	•
6	190 °C	•
7	200 °C	•
8	210 °C	•
9	220 °C	•
10	230 °C	•

Kombi-Garen

Beispiel: Wenn Sie Kombi-Garen für eine Kochzeit (C-1) von 40 Minuten benötigen, können Sie das Gerät wie folgt benutzen:



1. Drücken Sie die Taste  ein Mal. Auf dem Display wird C-1 angezeigt. Gleichzeitig leuchten  und  auf.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 4, 0, 0, 0. Auf dem Display wird "40:00" angezeigt.
3. Um den Garvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste .  und  beginnen zu blinken: leuchtet auf.

Hinweis:  Anweisungen zum Drücken der Tasten

Drücken der Tasten - Anweisungen	Anzeige	Mikrowelle Leistungsstufe	Leistungsstufe Grill	Leistungsstufe Ober-/Unterhitze
1	C-1	•		•
2	C-2	•	•	
3	C-3		•	•
4	C-4	•	•	•

Startzeitvorwahl

Beispiel: Sie möchten um 12:12 mit dem Kochen beginnen.

1. Stellen Sie zuerst die Gardauer mit dem Timer ein und danach das von Ihnen gewünschte Kochprogramm (ohne Auftau-Funktion).
2. Drücken Sie , damit 0:00 angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 1, 2, 1, 2.
4. Drücken Sie , um die Auswahl zu bestätigen. Das Gerät kehrt zurück in den Timer-Status (Zeit einstellen).
5. Das Gerät beginnt mit dem Garen, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist: leuchtet auf.

Aufwärmen

1. Drücken Sie die Taste . Das Gerät zeigt "h-1" an, und es blinkt , und die **AUTO** Anzeigeleuchten leuchten auf (drücken Sie die Taste mehrmals, um das gewünschte Kochprogramm auszuwählen.)
2. Drücken Sie die Taste zur Bestätigung, es wird "h-1" angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste . Das Gerät zeigt "150" an, und die **AUTO** und "g" Anzeigeleuchten leuchten auf (drücken Sie die Taste mehrmals, um das richtige Gewicht der Speise auszuwählen.)
4. Um den Garvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste .

Aufwärm-Tabelle

Menü	Gewicht (g)	Anzeige
h-1 (Automatisches Aufwärmen)	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 (Tellergericht)	250	250
	350	350
	450	450
h-3 (Getränk)	1 (etwa 240 ml)	1
	2 (etwa 480 ml)	2
	3 (etwa 720 ml)	3
h-4 (Brötchen)	1 (etwa 70 g)	1
	2 (etwa 140 g)	2
	3 (etwa 210 g)	3





Auftauen nach Zeit

1. Drücken Sie die Taste ein Mal. Auf dem Display wird d-1 angezeigt.
2. Geben Sie die Zahl für die Gardauer ein und die Anzeigen und leuchten auf. (die maximale Gardauer beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden.)
3. Drücken Sie die Taste , um mit dem Auftauen zu beginnen. Die Anzeigen und beginnen zu blinken.





Auftauen nach Gewicht

1. Drücken Sie die Taste zwei Mal, es wird "d-2" angezeigt.
2. Geben Sie die Zahl für das Gewicht der Speise ein. (Die Eingabezahl für das Gewicht muss zwischen 100- und 2000 g liegen)
3. Um den Auftauvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste . und die Anzeigen beginnen zu blinken und die Anzeige "g" erlischt.

Auftauen von Hackfleisch

1. Drücken Sie die Taste  drei Mal, es wird "d-3" angezeigt.
2. Geben Sie die Zahl für das Gewicht der Speise ein. (Die Eingabezahl für das Gewicht muss zwischen 100- und 2000 g liegen)
3. Um den Auftauvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste .  und die Anzeigen  beginnen zu blinken.

Auftauen von Fisch







1. Drücken Sie die Taste  4 Mal, es wird "d-4" angezeigt.
2. Geben Sie die Zahl für das Gewicht der Speise ein. (Die Eingabezahl für das Gewicht muss zwischen 100 und 2000 g liegen)
3. Um den Auftauvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste .  und die Anzeigen  beginnen zu blinken.

Menügeführtes Automatik Kochen











Die Zahlentasten 0-9 gehören jeweils zu zehn verschiedenen Programmen;

Taste	Garen	Taste	Garen	Taste	Garen	Taste	Garen
1	GEMÜSE	4	NUDELGERICHTE	7	BRATHAEHNCHEN	0	PIZZA
2	FISCH	5	KARTOFFELN	8	BROT		
3	FLEISCH	6	SUPPE	9	KUCHEN		

Beispiel: Garen von 350 g Gemüse:







1. Drücken Sie die Taste  und  die Anzeige **AUTO** leuchtet auf.
2. Drücken Sie die Taste  erneut, um das Gewicht auszuwählen. Auf der Anzeige erscheint 350 g,  und **AUTO** leuchtet.
3. Drücken Sie , um den Garvorgang zu beginnen. "g" erlischt, die Zeit wird heruntergezählt  und AUTO blinkt.

Menügeführtes Automattkochen - Tabelle

Menü	Gewicht (g)	Drücken Sie so oft:	Display
1.  Vegetables	150	1 Mal	150
	350	2 Mal	350
	500	3 Mal	500
2.  Fish	150	1 Mal	150
	250	2 Mal	250
	350	3 Mal	350
	450	4 Mal	450
	650	5 Mal	650
3.  Meat	150	1 Mal	150
	300	2 Mal	300
	450	3 Mal	450
	600	4 Mal	600
4.  Pasta	50 (mit kaltem Wasser 450 ml)	1 Mal	50
	100 (mit kaltem Wasser 800 ml)	2 Mal	100
	150 (mit kaltem Wasser 1200 ml)	3 Mal	150
5.  Potato	1 (etwa 230 g)	1 Mal	1
	2 (etwa 460 g)	2 Mal	2
	3 (etwa 690 g)	3 Mal	3
6.  Soup	200ml	1 Mal	200
	400ml	2 Mal	400
	600ml	3 Mal	600
7.  Chicken	500	1 Mal	500
	750	2 Mal	750
	1000	3 Mal	1000
	1200	4 Mal	1200
8.  Bread	50g	1 Mal	50
	100g	2 Mal	100
	150g	3 Mal	150
9.  Cake	475g	1 Mal	475
0.  Pizza	200g	1 Mal	200
	300g	2 Mal	300
	400g	3 Mal	400

Hinweis: Das Menü Kuchen arbeitet mit Ober-/Unterhitze mit der 180 Grad Aufwärmfunktion. Sie sollten zuerst den Garraum mit der menügeführten Automatik vorheizen. Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat, bäckt es mit der Ausgangsleistung weiter. Warten Sie anschließend 5 Minuten lang. Wenn die Gerätetür jetzt nicht geöffnet wird, um den Kuchen in den Garraum zu stellen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Speicher




1. Drücken Sie die Taste  mehrmals, um das Programm "Speicher 1" auf "Speicher 3" zu stellen. Das Gerät zeigt 1 und dann 3 an.
2. Stellen Sie nach Bedarf ein Programm mit ein oder zwei Stufen ein. Beispiel:
 - a) Drücken Sie  ein Mal, um 100 % Mikrowellenleistung auszuwählen;
 - b) Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 1, 0, 0, 0, um die Back-/Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste , um die Speicher-Programmeinstellung zu speichern, oder drücken Sie , um den Back-/Garvorgang zu beginnen und das Programm automatisch zu speichern.
4. Das nächste Mal, wenn Sie mit dem von Ihnen eingestellten Speicher-Programm kochen oder backen möchten, müssen Sie nur die Taste  drücken, um das gewünschte Programm auszuwählen, und anschließend die Taste  drücken, um den Garvorgang zu beginnen.

Mehrstufiges Kochen


Sie können maximal zwei Garstufen einstellen. Falls die erste Stufe Auftauen ist, sollte es in die erste Stufe gewählt werden. In diesem Fall sollte die Funktion Automatikgaren nicht gewählt werden. Nach jeder Stufe ertönt ein einzelner Signalton, und die nächste Stufe beginnt. In diesem Fall sollte die Funktion Automatikgaren nicht gewählt werden.


Beispiel: Sie benötigen 100 % der Mikrowellenleistung für 10 Minuten, + 80 % der Mikrowellenleistung für 15 Minuten.

Gehen Sie wie folgt vor:






1. Drücken Sie  ein Mal, um 100 % Mikrowellenleistung auszuwählen.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 1, 0, 0, 0, um die Back-/Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie  2 Mal, um 80 % Mikrowellenleistung auszuwählen.
4. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 1, 5, 0, 0, um die Back-/Garzeit einzustellen.
5. Um den Garvorgang zu beginnen, drücken Sie die Taste .

Schnellgaren


Wenn sich das Gerät im Warte-Modus befindet, drücken Sie die Taste , um den Back-/Garvorgang für 30 Sekunden mit voller Mikrowellenleistung zu beginnen (die maximale Einstellung beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden).

Wenn sich das Gerät im Modus Kombi-Garen befindet, drücken Sie die Taste , um dem Back-/Garvorgang weitere 30 Sekunden hinzuzufügen (dies ist nicht möglich im Modus Auftauen d-2, d-3 und d-4, nicht im Modus Mehrstufiges Backen/Garen und nicht im Modus menügeführtes Automatikgaren.)

Such-Funktion

1. Drücken Sie im Modus Kochen die Taste ; es wird für 2 bis 3 Sekunden die aktuelle Leistung eingeblendet.
Drücken Sie die Taste  C-1 bis C-4 wird 2 bis 3 Sekunden lang angezeigt.
Drücken Sie , 140°C - 230°C wird 2 bis 3 Sekunden lang angezeigt.
2. Drücken Sie im Modus Kochen die Taste , um die Garzeit zu suchen. Die Garzeit wird 2 bis 3 Sekunden lang angezeigt.
3. Drücken Sie im Modus Voreinstellen die Taste , um die Startzeitverzögerung für den Beginn der Garzeit zu suchen. Die voreingestellte Zeit wird 2 bis 3 Sekunden lang angezeigt.

Funktion Kindersicherung (Sicherungsverriegelung)

Verriegeln: Wenn die Tür geschlossen ist und 1 Minute lang im Standby-Modus keine Aktion erfolgt, oder wenn am Ende der Gardauer innerhalb von 11 Minuten keine Aktion erfolgt, dann ertönt ein langer Signalton, und das Gerät geht in den Modus Kindersicherung. Die Taste  leuchtet jetzt. Das Gerät zeigt "0:00" oder die aktuelle Zeit an.

Entriegeln: Öffnen Sie im Modus Verriegeln die Gerätetür. Es ertönt ein langer Signalton, der anzeigt, dass die Verriegelung entriegelt ist, und  erlischt.

Display - Beschreibung

1. Im Standby-Modus wird die Zeit angezeigt und : blinkt.
2. Im Modus Einstellung wird die entsprechende Einstellung angezeigt.
3. Im Modus Betrieb und Ablauf zeigt das Gerät die restliche Gardauer an.

WARTUNG - FEHLERSUCHE

Normal	
Der Mikrowellenbetrieb kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören.	Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören. Dies ist ähnlich wie bei Störungen durch kleinere Haushaltsgeräte wie Mixer, Staubsauger und Haarfön. Das ist normal.
Dunklere Backofen-Innenbeleuchtung	Bei Benutzung der Mikrowelle mit geringer Leistungsstufe kann die Innenbeleuchtung dunkler werden. Das ist normal.
Dampfaustritt an der Tür, Austritt von Heißluft aus den Entlüftungsöffnungen.	Beim Kochen kann Dampf aus den Lebensmitteln austreten. Der größte Anteil der Feuchtigkeit tritt aus den Entlüftungsöffnungen aus. Dampf kann sich aber auch an kühleren Teilen wie der Gerätetür niederschlagen. Das ist normal.
Versehentliches Starten des Geräts ohne eingelegte Speisen	Das Gerät darf keinesfalls ohne eingelegte Lebensmittel gestartet werden. Das ist sehr gefährlich. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.

Störungsbehebung	Mögliche Ursache	Behebung der Störung
Gerät lässt sich nicht starten	(1) Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecker herausziehen. Stecker nach 10 Sekunden wieder in die Steckdose stecken.
	(2) Sicherung durchgebrannt oder Überlastschalter arbeitet.	Tauschen Sie die Sicherung aus oder setzen Sie den Überlastschalter zurück (lassen Sie dies von Fachpersonal oder dem Kundendienst unseres Unternehmens ausführen).
	(3) Probleme mit der Steckdose.	Prüfen Sie die Steckdose mit anderen Geräten.
Das Gerät erwärmt nicht	(4) Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.
Der Glasdrehteller macht Geräusche, wenn die Mikrowelle arbeitet.	(5) Verschmutzungen an der Laufrolle und am Boden des Gerätes.	Näheres zur Reinigung verschmutzter Teile siehe "Mikrowelle reinigen".



Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhandigen. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten. Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) 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.

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

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

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

SPECIFICATIONS

Model:	MWO 730/I SL
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power (Microwave):	1450W
Rated Output Power (Microwave):	900W
Rated Input (Grill):	1100W
Rated Input (Convection):	2500W
Oven Capacity:	30L
Turntable Diameter:	Ø 315mm
External Dimensions(LxWxH):	520X500X326 mm
Net Weight:	Approx. 18 kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. 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.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. 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.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. 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.

20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. 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.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
28. Steam cleaner is not to be used.
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

- 31.WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 32.The microwave oven must be operated with the decorative door open.(for ovens with a decorative door.)
- 33.Surface of a storage cabinet can get hot.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

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.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven".

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

- Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
- Cook on maximum power for 1 minute.
- Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
- Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable 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 labeled "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 as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum 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.

SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

Glass tray |

Turntable ring assembly |

Instruction Manual |

A) Control panel

B) Turntable shaft

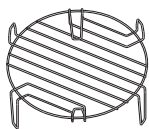
C) Turntable ring assembly

D) Glass tray

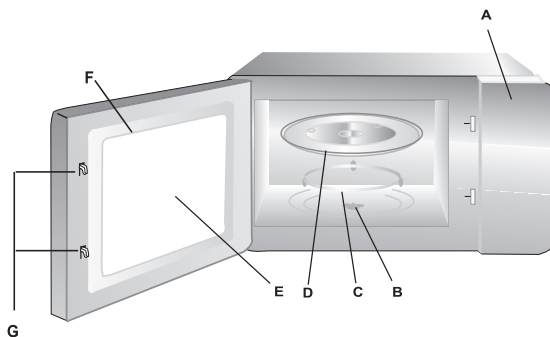
E) Observation window

F) Door assembly

G) Safety interlock system



Grill Rack (Only for Grill series)



Hub (underside)

Glass tray

Turntable shaft

Turntable ring assembly

Turntable Installation

- Never place the glass tray upside down. The glass tray should turn freely.
- Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

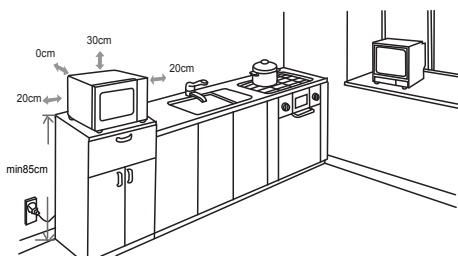
Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over orange cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heatsource, the oven could be damaged and the warranty would be void.

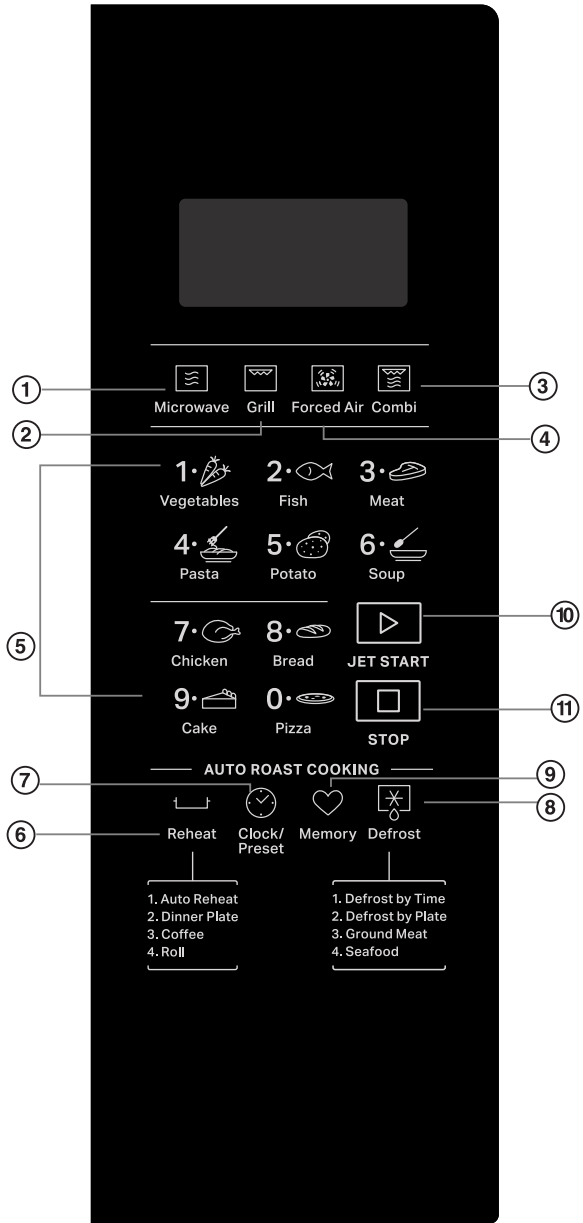
The accessible surface may be hot during operation.



OPERATION

Control Panel and Features

1. Power Function
2. Grill Function
3. Combi Function
4. Convection Function
5. Auto Menu
6. Reheat Function
7. Clock/Preset Function
8. Quick Defrost
9. Memory Function
10. Start
11. Stop





OPERATION INSTRUCTION


Clock Setting

When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once. The input time should be within 0:00--23:59(24 Hour); 1:00--12:59(12 Hour).

Example: To set 12:12.

1. Press  once to select 24 hours system and twice for 12 hours system, at the same time, "24H" or "12H" will display.
2. Press the number buttons of 1, 2, 1, 2 in order.
3. Press  to finish clock setting, ":" will flash, and the time will light.

Note:






- If the clock is not set, it would not function when powered.
- During the process of clock setting, if you press  , the oven will go back to the previous status automatically.

Microwave Cooking

Select different microwave power level and set cooking time as you wish. There are five power levels

available for choosing. Keep on pressing  to choose the power.

Example: If you want to use 80% microwave power to cook for 10 minutes, you can operate the oven as the following steps.





1. Press  once, the oven will display "P100",  indicator will light.
2. Press  once again to choose 80% power, the oven will display "P80".
3. Press the number buttons of 1, 0, 0, 0 in order, the oven will display "10:00"
4. Press  to start cooking, ":" will light and the  indicator will flash.

Note:  Pad presses instructions

Presses instructions	Display	Microwave Power
1	P100	100%
2	P80	80%
3	P50	50%
4	P30	30%
5	P10	10%







Grill Cooking

Example: If you want to use 100% to cooking for 35 minutes, you can operate the oven as the following steps.






1. Press the  key , the oven will display G-I , at the same time  will light.
2. Press the number buttons of 3, 5, 0, 0 in order, the oven will display "35:00"
3. Press the  key to start cooking. The  will flash, ":" will light.

Note: if half the grill time passes, the oven sounds twice, and this is normal. In order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, and then if no operation the oven will continue cooking.

Convection Cooking (With preheating function)

1. Press the  key once, the oven will display "140". At the same time, "°C" ,  will light. (Press the  key several times to select the temperature.)
2. Press the  key to start cooking. The temperature figure will flash when reach to the temperature in advance and buzzer will ring twice to remind you to put the food into the oven.
3. Press the number buttons of 4, 0, 0, 0 in order, the oven will display "40:00"
4. Press the  key to start cooking. The  will flash, ":" will light.

Convection Cooking (Without preheating function)







1. Press the  key once, the oven will display "140". At the same time, "°C" ,  will light. (Press the  key several times to select the temperature.)
2. Press the number buttons of 4, 0, 0, 0 in order, the oven will display "40:00".
3. Press the  key to start cooking. The  will flash, ":" will light.

Note: Pad presses instructions

Presses instructions	Display	Convection
1	140 °C	•
2	150 °C	•
3	160 °C	•
4	170 °C	•
5	180 °C	•
6	190 °C	•
7	200 °C	•
8	210 °C	•
9	220 °C	•
10	230 °C	•

Combination Cooking

Example: If you want to use combination to cook (C-1) for 40 minutes, you can operate the oven as per the following steps.



1. Press the  key once, the oven will display "C-1". At the same time,  and  will light.
2. Press the number buttons of 4, 0, 0, 0 in order, the oven will display "40:00".
3. Press the  key to start cooking. The ,  will flash, ":" will light.

Note:  Pad presses instructions









Presses Instructions	Display	Microwave Power	Grill Power	Convection power
1	C-1	•		•
2	C-2	•	•	
3	C-3		•	•
4	C-4	•	•	•

Delay Start

Example: To start a cooking at 12:12.

1. First, set the clock, then set the cooking program you want (not including defrost function).
2. Press  to display "0:00".
3. Press 1, 2, 1, 2 in order.
4. Press  to confirm the setting. The unit will turn back to the clock state.
5. Cooks begin when the time arrives, ":" will light.







Reheat

1. Press  pad , the “h-1” will display in oven and flash  and “AUTO” indicators will light. (Press the  pad several times to select the the cooking program you wanted.)
2. Press  key to confirm, the “h-1” will display.
3. Press  pad , the oven will display “150”.  and “AUTO” and “g” indicators will light. (Press the  pad several times to select the the weight of the cooking food.)
4. Press  key to start cooking.





Reheat Chart

Menu	Weight(g)	Display
h-1 (Auto Reheat)	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 (Dinner Plate)	250	250
	350	350
	450	450
h-3 (Beverage)	1 (approximately 240g)	1
	2 (approximately 480g)	2
	3 (approximately 720g)	3
h-4 (Roll)	1 (approximately 70g)	1
	2 (approximately 140g)	2
	3 (approximately 210g)	3





Defrost By time

1. Press  once, the oven will display “d-1”.
2. Input the figure of the time of cooking  ,  indicators will light. (the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.)
3. Press  key to start defrosting  and  indicators will flash.





Defrost By weight

1. Press  pad twice, the oven will display “d-2”.
2. Input the figure of the weight of food. (The input figure of the weight should be within 100--2000g)
3. Press  key to start defrosting  and  indicators will flash and "g" indicator will go out.

Defrost Groud meat

1. Press  pad thrice, the oven will display "d-3".
2. Input the figure of the weight of food. (The input figure of the weight should be within 100--2000g)
3. Press  key to start defrosting  and  indicators will flash.

Defrost Fish







1. Press  pad 4 times, the oven will display "d-4".
2. Input the figure of the weight of food. (The input figure of the weight should be within 100--2000g)
3. Press  key to start defrosting  and  indicators will flash.

Auto Menu Cooking











The numeral pads 0-9 are matching with ten different subjects respectively;

Pad	Cook	Pad	Cook	Pad	Cook	Pad	Cook
1	VEGETABLE	4	PASTA	7	CHICKEN	0	PIZZA
2	FISH	5	POTATO	8	BREAD		
3	MEAT	6	SOUP	9	CAKE		

Example: Cooking vegetable of 350g:







1. Press **1**  button,  and "AUTO" will light.
2. Press **1**  button again to choose weight, oven will display "350", "g",  and "AUTO" will light.
3. Press  to start cooking, "g" will go out, time counts down,  and "AUTO" will flash.

Auto menu Chart

Menu	Weight(g)	Press Times	Display
1.  Vegetables	150	Once	150
	350	Twice	350
	500	3 times	500
2.  Fish	150	Once	150
	250	Twice	250
	350	3 times	350
	450	4 times	450
3.  Meat	150	Once	150
	300	Twice	300
	450	3 times	450
4.  Pasta	50(with cold water 450ml)	Once	50
	100(with cold water 800ml)	Twice	100
	150(with cold water 1200ml)	3 times	150
5.  Potato	1 (approximately230g)	Once	1
	2(approximately460g)	Twice	2
	3(approximately690g)	3 times	3
6.  Soup	200ml	Once	200
	400ml	Twice	400
	600ml	3 times	600
7.  Chicken	500	Once	500
	750	Twice	750
	1000	3 times	1000
	1200	4 times	1200
8.  Bread	50g	Once	50
	100g	Twice	100
	150g	3 times	150
9.  Cake	475g	Once	475
0.  Pizza	200g	Once	200
	300g	Twice	300
	400g	3 times	400

Note: cake menu is under convection cooking with I80 -warm-up function, and you should preheat first following the auto menu operation, when the oven reaches the temperature, it will continue cooking with output power and waiting for 5 minutes, and then if no opening the door to put cake into the oven will turn back to standby states.

Memory




1. Press  key several times to set "memory 1" to "memory 3" program, and the oven will display 1, to 3.
2. Set one or two stages program you want. Example: a) Press  once to choose 100% microwave power; b) Press number keys 1, 0, 0, 0 in order to adjust the cooking time;
3. Press  key to save the memory program set, or press  to start cooking and save the program automatically.
4. Next time when you want to cook with the memory program which has been set, you just only need to press  key to choose the program wanted and then press  to start cooking.

Multi-Stage Cooking


Two stages of cooking can be maximumly set. If one of the stages is defrosting, it should be put in the first stage, and auto cooking should not be set here. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin, and auto cooking should not be set here.


Example: if you want to cook the food with 100% microwave power for 10 minutes+ 80% microwave power for 15 minutes.

Do it as following:






1. Press  once to choose 100% microwave power;
2. Press number keys 1, 0, 0, 0 in order to adjust the cooking time;
3. Press  twice to choose 80% microwave power;
4. Press number keys 1, 5, 0, 0 in order to adjust the cooking time;
5. Press  to start cooking.

Speedy Cooking

When the oven is in the waiting states, press  key to start cooking with full microwave power for 30 seconds (the maximum setting is 99 minutes and 99 seconds).


When the oven is in the combination cooking states, press  key to add 30 seconds cooking time (invalid in the Defrost d-2,d-3,d-4, Multi-stage cooking or Auto Menu state).


Inquiring Function

1. In cooking state, press  the current power will be displayed for 2~3 seconds.
press , "C-1" - "C-4" will be displayed for 2~3 seconds.
press , "140°C" - "230°C" will be displayed for 2~3 seconds.
2. In cooking state, press  to inquire the time for cooking. The cooking time will flash for 2-3 seconds.
3. In pre-set state, press  to inquire the time for delay start cooking. The pre-set time will flash for 2-3 seconds.

Key Lock Function for Children

Lock: with the door closed, no operation in 1 minute in stand by mode or in 11 minutes after the end of

cooking there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and a key  will light. The oven will display "0:00" or current time.

Lock quitting: In locked state, open the oven door, there will be a long "beep" denoting that the lock is released and  will go out.

Display Specification

1. In stand by mode, the oven will display clock and ":" will flash.
2. In function setting state, the oven will display the related setting.
3. In the operation and suspending state, the oven will display the residual cooking time.

MAINTENANCE - TROUBLESHOOTING

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous. Operation in this manner is likely to damage the appliance.

Trouble	Possible cause	Remedy
Oven can not be started	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat	(4) Door not closed well.	Close door well.
Glass turntable makes noise when microwaves oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.



The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

PRECAUTIONS AFIN D'EVITER D'EVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler de résidus de graisse ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: Si la porte ou le joint sont endommagés , le four ne doit pas être utilisé tant que la réparation n'a pas été effectuée par une personne compétente.

INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de vie de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

CARACTÉRISTIQUES

Modèle :	MWO 730/I SL
Tension nominale :	230V~50Hz
Puissance nominale d'entrée (Micro-ondes) :	1450W
Puissance nominale de sortie (Micro-ondes) :	900W
Puissance nominale (Gril) :	1100W
Puissance nominale (Convection) :	2500W
Capacité du four :	30L
Diamètre du plateau tournant :	Ø 315 mm
Dimensions extérieures (L x l x H) :	520X500X326 mm
Poids net :	Env. 18 kg

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

1. Attention: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
2. Attention: il est dangereux pour toute personne non habilitée de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.
3. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir à condition qu'elles soient accompagnées et disposent des instructions nécessaires à une utilisation sans risque de l'appareil et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les travaux de maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont accompagnés.
4. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement, tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie des micro-ondes".

8. Quand vous réchauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en carton, contrôlez le four en raison du risque d'incendie.
9. Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez sa porte fermée afin d'étouffer d'éventuelles flammes.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser de produits comme du pain ou des biscuits à l'intérieur du four.
12. Oter les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four .
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les œufs durs ou avec leur coquille ne doivent pas être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Cet appareil est destinée à une application domestique ou analogue, telle que :
 - par le personnel dans les coins cuisine des magasins, des bureaux ou de tout autre environnement de travail.
 - par les clients dans les hôtels, motels ou autre environnement résidentiel.
 - dans les fermes.
 - dans les bed and breakfast.
16. Si le fil d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service technique ou par une personne agréée et qualifiée afin d'éviter toute prise de risque.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.

19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et ne couvrir le four en aucun cas.
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager es surfaces, causer une réduction de la durée de vie de l'appareil mais encore provoquer des situations dangereuses.
22. Les contenus de biberons ou flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d' éviter toute brûlure.
23. Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faites attention quand vous manipulezun flacon.
24. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
25. L'appareil devient chaud lors de son utilisation. Évitez de toucher les parties chaudes à l'intérieur du four.
26. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Eloignez les jeunes enfants.
27. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four ; ils peuvent rayer la surface et à force la briser.
28. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

29. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
30. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle externe.
31. ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
32. S'il y a lieu, la façade décorative du meuble doit être ouverte pendant le fonctionnement du micro-ondes.

**À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR
UNE CONSULTATION FUTURE.**

Instructions pour diminuer les risques de blessures

Installation de la prise de terre

DANGER

Danger de décharge électrique

Toucher certains composants internes peut provoquer d'importantes blessures ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

ATTENTION

Danger de décharge électrique

Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique. Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

Pour diminuer les risques de blessures

Branchement de la prise de terre

NETTOYAGE

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse. Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans

une prise de courant correctement installée et donc dotée d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à la terre ou au cas où vous auriez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil . Au cas où il serait nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à la terre ainsi que 2 contacts pour la mise à la terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four. Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long.

1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge doit être au minimum équivalente à la tension nominale de l'appareil.

2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à la terre.

3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.

Astuce de nettoyage : pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité qui peuvent être en contact avec la nourriture : Placez un demi citron dans un plat adapté, ajoutez 300 ml d'eau et chauffez à puissance maximale (100%) pendant 10 minutes. Essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessures corporelles

Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Reportez-vous aux instructions relatives aux "Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four micro-ondes et matériaux à éviter". Certains ustensiles non métalliques peuvent s'avérer dangereux lorsqu'ils sont utilisés dans un micro-ondes. En cas de doute, il vous est possible de tester l'ustensile en question en procédant comme décrit ci-après.

Pour tester l'ustensile de cuisson :

- Versez 250 ml d'eau froide dans un récipient résistant aux micro-ondes ; plongez-y l'ustensile de cuisson.
- Activez la puissance maximale des micro-ondes pendant 1 minute.
- Après quoi, touchez l'ustensile avec la plus grande prudence : si l'ustensile vide est chaud, il convient de ne pas l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes.
- Veillez à ne pas dépasser un temps de cuisson de 1 minute.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four micro-ondes	
Ustensiles	Remarques
Plat de brunissage	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat doit se situer à au moins 3/16 pouce (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Tout usage incorrect peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Plats de service	Uniquement spécial micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée.
Bols en verre	Retirez toujours le couvercle. À utiliser uniquement pour chauffer des aliments sans les faire bouillir. La plupart des bols en verre ne sont pas adaptés pour le four micro-ondes.
Objets en verre	Uniquement les objets en verre résistant à la chaleur. Vérifiez l'absence de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée.
Cuisson au four Sachets	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas le sachet à l'aide d'une attache métallique. Pratiquez des fentes pour que la vapeur puisse s'en échapper.
Assiettes et tasses en carton	À utiliser pour cuire/chauffer des aliments pendant quelques minutes seulement. Surveillez constamment le four pendant la cuisson.
Serviettes en papier	À utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses. Surveillez constamment la cuisson et ne faites cuire que pendant un court laps de temps.
Papier parchemin	À utiliser pour couvrir les aliments et éviter les éclaboussures, ou pour envelopper et cuire à l'étuvée.
Récipients en plastique	Uniquement spécial micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant. L'inscription "Garantie Micro-ondes" doit y figurer. Certains récipients en plastique ramollissent au fur et à mesure que l'aliment devient chaud. Pratiquez des incisions ou percez les sacs d'ébullition et les sacs en plastique hermétiques, conformément aux instructions figurant sur l'emballage.
Pellicule plastique	Uniquement spécial micro-ondes. À utiliser pour couvrir les aliments et conserver l'humidité. La pellicule plastique ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
Thermomètres	Uniquement spécial micro-ondes (thermomètre à viande ou confiseur).
Papier sulfurisé	À utiliser pour couvrir les aliments et éviter les éclaboussures, et pour conserver l'humidité.

Matériaux à ne pas utiliser au micro-ondes	
Ustensiles	Remarques
Barquette en aluminium	Peut engendrer la formation d'un arc électrique. Transférez les aliments dans un plat spécial micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut engendrer la formation d'un arc électrique. Transférez les aliments dans un plat spécial micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec décorations en métal	Le métal empêche les micro-ondes de pénétrer dans les aliments. Les décorations en métal peuvent causer la formation d'un arc électrique.
Attaches en métal	Elles peuvent être source d'arcs électriques et déclencher un incendie dans le four.
Sacs en papier	Ils peuvent être source d'incendie.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre sous l'effet de la température élevée et contaminer le liquide.
Bois	À la longue, le bois risque de sécher et de se fêler.

PRÉPARATION DU FOUR AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION

Nom des pièces et des accessoires du four

Retirez le four du carton d'emballage et tous les accessoires de la cavité du four.

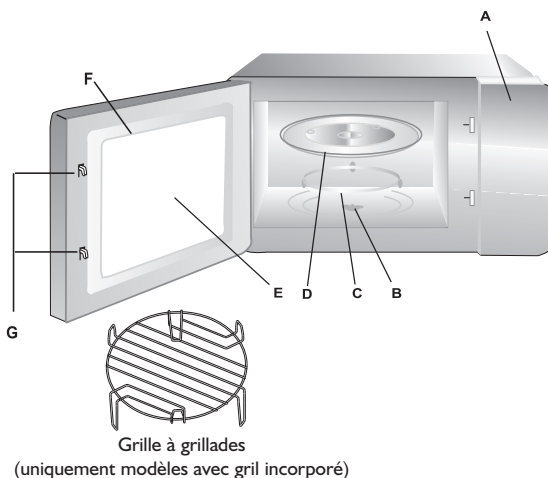
Votre four est doté des accessoires suivants :

Plateau en verre I

Bague du plateau tournant I

Notice d'utilisation I

- A) Bandeau de commande
- B) Tige du plateau tournant
- C) Bague du plateau tournant
- D) Plateau en verre
- E) Vitre du four
- F) Porte du four
- G) Système de verrouillage de sécurité

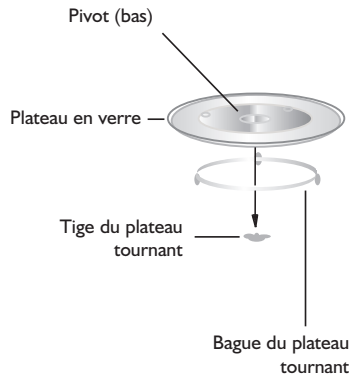


Installation du plateau tournant

- N'installez jamais le plateau en verre à l'envers. Vérifiez que le plateau en verre tourne librement.
- Le plateau en verre et la bague doivent toujours être installés lorsque vous utilisez l'appareil.
- Placez les aliments et les récipients sur le plateau en verre.
- Si le plateau en verre et/ou la bague présentent des signes de craquelure ou de rupture, contactez un Service Après-vente agréé.

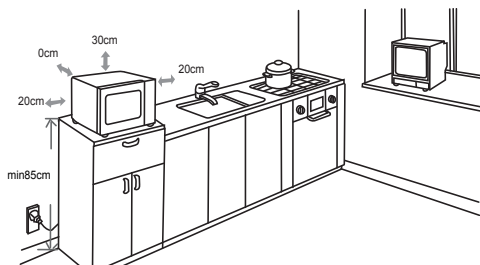
Installation sur un plan de travail

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de coup ou porte cassée). N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Armoire : Retirez tous les films de protection présents sur l'habillage du four. Ne retirez pas la petite protection en mica de couleur marron présente dans la cavité du four, car elle sert à protéger le magnétron.



Installation

1. Choisir une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.



Un espace minimum de 7.9 pouces (20cm) est obligatoire entre le four et toute autre paroi adjacente.

Un côté doit toujours être laissé ouvert.

- (1) Laisser un espace minimum de 12 pouces (30cm) au-dessus du four.
- (2) Ne pas enlever les pieds de la partie antérieure.
- (3) Le blocage des ouvertures en entrée et/ou en sortie pourrait endommager le four.
- (4) Positionner le four le plus loin possible de la radio ou de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences dans la réception de radio ou télévision.

2. Brancher le four à la prise de courant standard. S'assurer que le voltage et la fréquence soient égales au voltage et à la fréquence indiqués sur la plaque d'indication des valeurs nominales.

ATTENTION: Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre appareils électroménagers qui produisent chaleur. Si le four est installé près d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie ne serait alors plus valable.

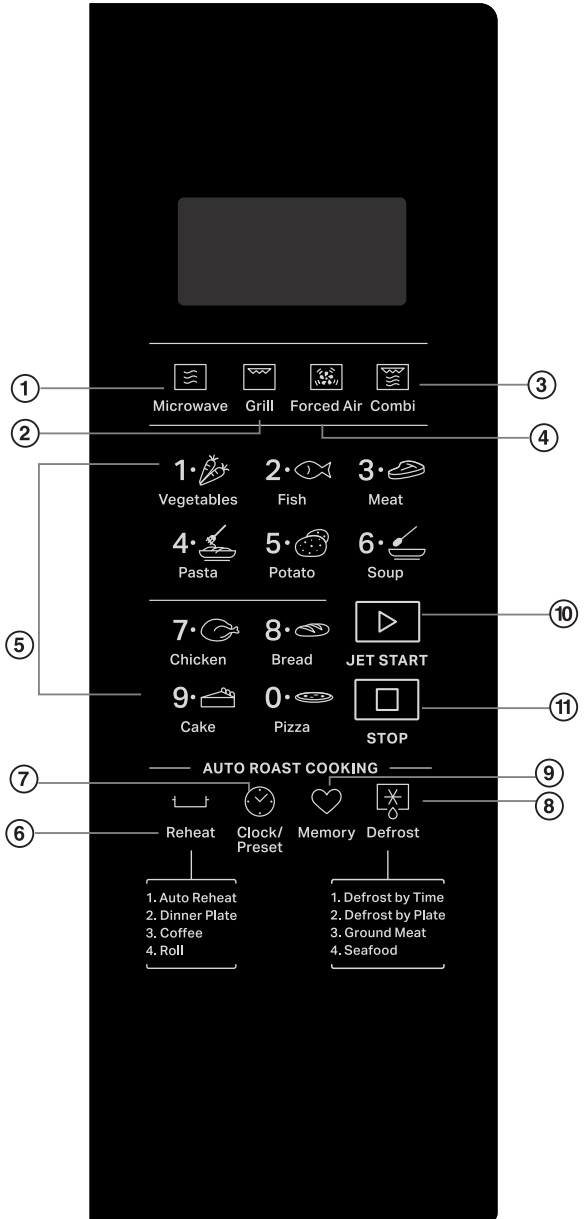
La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.



FONCTIONNEMENT

Bandeau de commande et caractéristiques

1. Fonction Puissance
2. Fonction Gril
3. Fonction Combi
4. Fonction Convection
5. Menu Auto
6. Fonction Réchauffage
7. Fonction Horloge/Préréglage
8. Décongélation rapide
9. Fonction Mémoire
10. Démarrer
11. Arrêter





UTILISATION DU MICRO-ONDES


Réglage de l'horloge

Dès que le micro-ondes est mis sous tension, l'affichage visualise "0:00" et un signal sonore retentit une fois. L'heure peut être réglée entre 0:00 et 23:59 (24 heures) ; 1:00 et 12:59 (12 heures).


Exemple : S'il est 12 h 12

1. Appuyez une fois sur  pour sélectionner le système de 24 heures et deux fois pour sélectionner le système de 12 heures ; l'un ou l'autre s'affichera.
2. Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 1, 2, 1, 2.
3. Appuyez sur  pour valider votre sélection : clignote et l'heure s'allume.






Remarque :

- Si l'horloge n'est pas réglée, l'heure ne sera pas affichée lors de la mise sous tension du four.
- Pendant le réglage de l'horloge, si vous appuyez sur , le four restaure automatiquement le mode précédent.

Cuisson aux micro-ondes

Sélectionnez le niveau de puissance des micro-ondes et le temps de cuisson souhaités. Il y a cinq niveaux de puissance disponibles. Appuyez sur  pour sélectionner la puissance.

Exemple : Si vous souhaitez utiliser le niveau de puissance 80 % pendant 10 minutes, procédez comme suit.





1. Appuyez une fois sur , le four affiche P100, le voyant  s'allume.
2. Appuyez à nouveau sur  pour sélectionner la puissance de 80%, le four affiche P80.
3. Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 1, 0, 0, 0 ; le four affiche "10:00".
4. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson : s'allume et le voyant  clignote.

Remarque : Instructions pour l'utilisation des touches

Instructions relatives aux touches	Affichage	Puissance des micro-ondes
1	P100	100%
2	P80	80%
3	P50	50%
4	P30	30%
5	P10	10%







Cuisson au Gril

Exemple : Si vous souhaitez utiliser le niveau de puissance 100 % pendant 35 minutes, procédez comme suit.






1. Appuyez sur la touche , le four affiche G-I ,  s'allume simultanément.
2. Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 3,5,0,0 ; le four affiche "35:00".
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Le voyant  clignote : s'allume.

Remarque : dès que la moitié du temps de cuisson est écoulée, un signal sonore retentit deux fois pour vous inviter à retourner l'aliment afin qu'il cuise de manière homogène. Après avoir retourné l'aliment, refermez la porte ; le four poursuit la cuisson.

Cuisson par convection (avec la fonction préchauffage)

1. Appuyez une fois sur la touche , le four affiche 140. Simultanément, °C ,  s'allume. (Appuyez plusieurs fois sur la touche , pour sélectionner la température.)
2. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Les chiffres de la température clignotent dès que la température programmée est atteinte ; le signal sonore retentit deux fois pour vous inviter à introduire l'aliment à cuire dans le four.
3. Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 4, 0, 0, 0 ; le four affiche "40:00".
4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Le voyant  clignote : s'allume.

Cuisson par convection (sans la fonction préchauffage)







1. Appuyez une fois sur la touche , le four affiche 140. Simultanément, °C ,  s'allume. (Appuyez plusieurs fois sur la touche , pour sélectionner la température.)
2. Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 4, 0, 0, 0 ; le four affiche "40:00".
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Le voyant  clignote : s'allume.

Remarque :  Instructions pour l'utilisation des touches

Instructions relatives aux touches	Affichage	Convection
1	140 °C	•
2	150 °C	•
3	160 °C	•
4	170 °C	•
5	180 °C	•
6	190 °C	•
7	200 °C	•
8	210 °C	•
9	220 °C	•
10	230 °C	•

Cuisson combinée

Exemple : Si vous souhaitez utiliser la fonction de cuisson combinée (C-1) pendant 40 minutes, procédez comme suit.



1. Appuyez une fois sur la touche , le four affiche C-1. Simultanément,  et  s'allument.
2. Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 4, 0, 0, 0 ; le four affiche "40:00".
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.  s'allume,  clignote : s'allume.

Remarque :  Instructions pour l'utilisation des touches

Instructions relatives aux touches	Affichage	Micro-ondes Puissance	Puissance du gril	Puissance Convection
1	C-1	•		•
2	C-2	•	•	
3	C-3		•	•
4	C-4	•	•	•

Départ différé

Exemple : Pour démarrer la cuisson à 12 h 12.

1. Réglez d'abord l'horloge, puis sélectionnez le programme de cuisson souhaité (à l'exception de la fonction Décongélation).
2. Appuyez sur  pour afficher 0:00.
3. Appuyez dans l'ordre sur les chiffres 1, 2, 1, 2.
4. Appuyez sur  pour valider votre sélection. L'appareil restaure le statut Horloge.
5. La cuisson démarre dès que l'heure programmée est atteinte : s'allume.

Réchauffage















1. Appuyez sur la touche , le four affiche h-1, les voyants  et **AUTO** s'allument (appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le programme de cuisson souhaité).
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer, le four affiche h-1.
3. Appuyez sur la touche , le four affiche 150. Les voyants , **AUTO** et g s'allument. (appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire.)
4. **Appuyez sur la touche**  pour démarrer la cuisson.





Tableau de réchauffage

Menu	Poids (g)	Affichage
h-1 (Réchauffage automatique)	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 (Grande assiette)	250	250
	350	350
	450	450
h-3 (Boisson)	1 (environ 240 g)	1
	2 (environ 480 g)	2
	3 (environ 720 g)	3
h-4 (Petit pain)	1 (environ 70 g)	1
	2 (environ 140 g)	2
	3 (environ 210 g)	3





Décongélation par périodes de temps

1. Appuyez une fois sur , le four affiche d-1.
2. Entrez la durée de décongélation , les voyants  s'allument. (La durée de décongélation maximale est de 99 minutes et 99 secondes.)
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation ; les voyants  et  clignotent.





Décongélation par poids

1. Appuyez deux fois sur la touche , le four affiche d-2.
2. Entrez le poids de l'aliment à décongeler. (Le poids doit se situer entre 100 et 2000 g.)
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.  Les voyants et  clignotent et la lettre "g" disparaît.

Décongélation de viande hachée

1. Appuyez deux fois sur la touche , le four affiche d-3.
2. Entrez le poids de l'aliment à décongeler. (Le poids doit se situer entre 100 et 2000 g.)
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.  Les voyants et  clignotent.

Décongélation de poisson

1. Appuyez 4 fois sur la touche , le four affiche d-4.
2. Entrez le poids de l'aliment à décongeler. (Le poids doit se situer entre 100 et 2000 g.)
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.  Les voyants et  clignotent.

Cuisson Menu Auto

Les touches numérotées de 0 à 9 correspondent à dix sujets différents.

Touche	Cuisson	Touche	Cuisson	Touche	Cuisson	Touche	Cuisson
1	LÉGUMES	4	PÂTES	7	POULET RÔTI	0	PIZZA
2	POISSON	5	POMMES DE TERRE	8	PAIN		
3	VIANDE	6	SOUPE	9	GÂTEAUX		

Exemple : Cuisson de 350 g de légumes :























1. Appuyez sur la touche **1** ,  et **AUTO** s'allument.
2. Appuyez à nouveau sur la touche **1**  pour sélectionner le poids, le four affiche 350 g,  et **AUTO** s'allument.
3. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson, "g" disparaît, le décompte du temps commence,  et **AUTO** clignotent.

Tableau des menus Auto

Menu	Poids (g)	Nbre de pressions de la touche	Affichage
1.  Vegetables	150	Une fois	150
	350	Deux fois	350
	500	Trois fois	500
2.  Fish	150	Une fois	150
	250	Deux fois	250
	350	Trois fois	350
	450	Quatre fois	450
	650	Cinq fois	650
3.  Meat	150	Une fois	150
	300	Deux fois	300
	450	Trois fois	450
	600	Quatre fois	600
4.  Pasta	50 (dans 450 ml d'eau froide)	Une fois	50
	100 (dans 800 ml d'eau froide)	Deux fois	100
	150 (dans 1200 ml d'eau froide)	Trois fois	150
5.  Potato	1 (environ 230 g)	Une fois	1
	2 (environ 460 g)	Deux fois	2
	3 (environ 690 g)	Trois fois	3
6.  Soup	200ml	Une fois	200
	400ml	Deux fois	400
	600ml	Trois fois	600
7.  Chicken	500	Une fois	500
	750	Deux fois	750
	1000	Trois fois	1000
	1200	Quatre fois	1200
8.  Bread	50g	Une fois	50
	100g	Deux fois	100
	150g	Trois fois	150
9.  Cake	475g	Une fois	475
0.  Pizza	200g	Une fois	200
	300g	Deux fois	300
	400g	Trois fois	400

Remarque : Le menu Gâteaux s'effectue en cuisson par convection avec la fonction de chauffage 180. Vous devez d'abord préchauffer le four en sélectionnant le menu Auto. Dès que le four atteint la température programmée, il poursuivra la cuisson sans puissance. Si, au bout de 5 minutes, vous n'avez pas introduit le gâteau dans le four, l'appareil se met en mode Veille.




Mémoire

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour régler le programme "mémoire 1" à "mémoire 3" ; le four affichera 1 à 3.
2. Réglez une ou deux étapes du programme que vous souhaitez mémoriser. Exemple :
 - a) Appuyez une fois sur  pour sélectionner la puissance 100% des micro-ondes.
 - b) Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 1,0,0,0, pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche  pour mémoriser le programme à peine réglé , ou appuyez sur  pour démarrer la cuisson et sauvegarder automatiquement le programme.
4. La prochaine fois que vous cuisinez un plat dont le programme a été mémorisé, il vous suffit d'appuyer sur la touche  pour sélectionner le programme souhaité, puis d'appuyez sur  pour démarrer la cuisson.



Cuisson multi-étape

Vous pouvez régler deux étapes de cuisson maximum. Si l'une de ces étapes correspond au dégivrage, réglez d'abord celle-ci ; dans ce cas, vous ne pouvez sélectionner le programme de cuisson automatique. Le signal sonore retentit une fois dès qu'une étape est terminée ; l'étape suivante démarre aussitôt. Exemple : Si vous souhaitez cuire des aliments à une puissance micro-ondes de 100 % pendant 10 minutes + puissance micro-ondes 80 % pendant 15 minutes.

Procédez comme suit :

1. Appuyez une fois sur  pour sélectionner la puissance micro-ondes 100 %.
2. Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 1,0,0,0, pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez deux fois sur  pour sélectionner la puissance micro-ondes 80 %.
4. Appuyez sur les touches des chiffres dans l'ordre suivant : 1,5,0,0, pour régler la durée de cuisson.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

Cuisson Express



Lorsque le four est en mode Veille, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson à la puissance maximale des micro-ondes pendant 30 secondes (le réglage maximum est de 99 minutes et 99 secondes). Lorsque le four est en mode Cuisson Combinée, appuyez sur la touche  pour prolonger le temps de cuisson de 30 secondes (option non sélectionnable avec la fonction Décongélation d-2,d-3,d-4, Cuisson Multi-étape ou Menu Auto).

Fonction Enquête


1. En mode Cuisson, appuyez sur  ; la puissance actuelle sera affichée pendant 2 à 3 secondes.


Appuyez sur  , C-1- C-4 s'affiche pendant 2 à 3 secondes.

Appuyez sur  , 140°C - 230°C s'affiche pendant 2 à 3 secondes.

2. En mode Cuisson, appuyez sur  pour vérifier le temps de cuisson restant. Le temps de cuisson clignote pendant 2 à 3 secondes.
3. En mode Préréglage, appuyez sur  pour connaître la durée du départ différé avant le démarrage de la cuisson. La durée préréglée clignote pendant 2 à 3 secondes.

Touche de Verrouillage Sécurité enfants

Verrouillage : Porte fermée, si aucune opération n'est effectuée dans la minute qui suit, ou 11 minutes après la fin de la cuisson, un long bip retentit pour indiquer que la fonction Sécurité enfants a été activée ; la touche  s'allume. Le four affiche "0:00" ou l'heure du jour.

Désactiver la fonction Verrouillage : En mode Verrouillage, ouvrez la porte du four. Un long bip retentit pour indiquer que la porte est débloquée ;  disparaît.

Caractéristiques de l'affichage

1. En mode Veille, le four visualise l'horloge et : clignote.
2. En mode Réglage, le four visualise le réglage correspondant.
3. Pendant le fonctionnement et en mode Interruption, le four visualise le temps de cuisson restant.

ENTRETIEN - DIAGNOSTIC DES PANNES

Normal	
Interférences du micro-ondes	Le fonctionnement du micro-ondes provoquent des interférences avec la radio et la télévision. Elles sont semblables aux interférences provoquées par de petits appareils électroménagers, tels que mixers, aspirateurs et ventilateurs électriques. Ce phénomène est normal.
Faiblesse de l'éclairage du four	Lorsque la cuisson s'effectue à un faible niveau de puissance des micro-ondes, il se peut que l'éclairage s'atténue. Ce phénomène est normal.
Accumulation de vapeur sur la porte, sortie d'air chaud par les ouvertures d'aération	Pendant la cuisson, l'eau contenue dans les aliments peut se transformer en vapeur. La buée sera évacuée par les ouvertures d'aération. Toutefois, une certaine quantité de vapeur peut s'accumuler sur une surface froide, telle que la porte du four. Ce phénomène est normal.
Démarrage inopiné du four à vide	Il est proscrié d'activer le four à vide. Cela est très dangereux et est susceptible de l'endommager.

Problème	Cause possible	Remède
Le four ne démarre pas	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débranchez, puis rebranchez au bout de 10 secondes.
	(2) Le fusible a grillé ou le disjoncteur s'est enclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur (faites appel à un professionnel qualifié en cas de réparation)
	(3) La prise est défectueuse.	Testez la prise en branchant d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas	(4) La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez la porte correctement.
Le plateau tournant en verre est bruyant lorsque le four est en service.	(5) Des résidus d'aliments sont présents sur le rouleau et le fond du four.	Éliminez les salissures en vous reportant au chapitre "Entretien du micro-ondes".



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit s'effectuer conformément aux réglementations applicables localement en matière de protection de l'environnement. Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

VOORZORGSMAATREGELEN TER VOORKOMING VAN LETSEL DOOR STRALING

- Vermijd de werking van de oven als de deur open staat, dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven. Het is belangrijk de veiligheidsvergrendeling niet te beschadigen of ermee te knoeien.
- Stop geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de oven deur en zorg ervoor dat er geen vuilophopingen of resten van reinigingsmiddel achterblijven op de pakkingen.
- **WAARSCHUWING:** Als de pakkingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden tot hij is gerepareerd door een erkende monteur.

ADDENDUM

Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden

SPECIFICATIES

Model:	MWO 730/I SL
Netspanning:	230V~50Hz
Nominaal ingangsvermogen (Magnetron):	1450W
Nominaal uitgangsvermogen (Magnetron):	900W
Nominaal ingangsvermogen (Grill):	1100W
Nominaal ingangsvermogen (Convectie):	2500W
Inhoud van de oven:	30L
Doorsnede draaiplateau:	Ø 315mm
Afmetingen buitenkant (L x W x H):	520X500X326 mm
Netto gewicht:	Ongeveer 18 kg

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Om tijdens het gebruik van uw apparaat het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of blootstelling aan schadelijke microgolven te reduceren, dient u de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen in acht te nemen, inclusief:

1. Waarschuwing: Vloeistoffen en voedsel dienen niet in afgesloten schaaltes verwarmd te worden. Deze kunnen exploderen.
2. Waarschuwing: Voor niet-vakbekwame personen is het gevaarlijk om afdekking te verwijderen die bescherming biedt tegen blootstelling aan schadelijke microgolven.
3. Deze applicatie kan gebruikt worden door kinderen vanaf acht jaren en daarboven en personen met gereduceerde fysieke, mentalecapaciteiten of gebrek aan ervaring en begrip als zij onder supervisie staan of instructie betreffend gebruik van de applicatie gegeven wordt op een veilige manier en de gevaren betreffend begrijpen. Kinderen moeten niet spelen met de applicatie. Reiniging en onderhoud door gebruiker moet niet gedaan worden door kinderen zonder supervisie.
4. Houd de applicatie en zijn kabel buiten het bereik van kinderen minder dan acht jaren oud.
5. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetron-ovens.
6. De oven dient regelmatig te worden schoongemaakt. Voedselresten moeten worden verwijderd.
7. Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.

VOORZORGSMAATREGELEN TER VOORKOMING VAN BLOOTSTELLING AAN SCHADELIJKE MICROGOLVEN

8. Vanwege brandgevaar dient u in de buurt van de oven te blijven wanneer u voedsel in een plastic of papieren bakje verwarmt.
9. Als rook wordt ontwikkeld, schakel uit of verwijder het apparaat van de stroom en hou de deur gesloten om aanwezige vlammen te doven.
10. Verwarm voedsel nooit te lang.
11. Gebruik de oven niet als opslagruimte. Bewaar dingen zoals bijvoorbeeld brood en koekjes niet in de oven.
12. Verwijder metalen afsluitclipjes en handvatten van papieren of plastic bakjes/zakjes voordat u ze in de oven plaatst.
13. Installeer of plaats deze oven alleen in overeenstemming met de bijgeleverde installatie-instructies.
14. Eieren in de schaal en hele, hardgekookte eieren mogen niet in magnetron-ovens worden verwarmd. Ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetronverhitting is beëindigd.
15. Dit apparaat is bedoeld om te worden gebruikt in huishoudens en gelijke applicaties zoals:
 - personeel keuken gebieden in winkels, kantoren en andere werken omgevingen;
 - Door klanten en hotels, motels en andere residentiële soorten omgevingen;
 - boerderijen;
 - bed en ontbijt soorten omgevingen.
16. Om gevaarlijke situaties te voorkomen moet het snoer, wanneer het beschadigd is, worden vervangen door de fabrikant, het service center of door een ander vakbekwaam iemand.
17. Dit apparaat dient niet buiten gebruikt of opgeslagen te worden.

18. Gebruik het apparaat niet in de buurt van water, in een vochtige kelder of vlakbij een zwembad.
19. De oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat kunnen warm worden wanneer het apparaat in gebruik is. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken en plaats niets bovenop de oven.
20. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrechtblad hangt.
21. Wanneer de oven niet goed wordt schoongemaakt, kan het oppervlak worden aangetast. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en resulteren in een gevaarlijke situatie.
22. Om verbranding te voorkomen, dient de inhoud van babyflesjes en verpakkingen van babyvoedsel voor gebruik te worden geschud of omgeroerd.
23. In de magnetron verwarmde dranken kunnen ook na verhitting nog overkoken. Wees daarom voorzichtig bij het openen van de houder.
24. Microwave verwarmen van dranken kan resulteren in vertraagde eruptieve koken, wees daarom voorzichtig met het hanteren van de verpakking.
25. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik van personen (inclusief kinderen) met mindere sensorische of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze supervisie of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
26. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
27. De microwave oven mag niet op een rek worden gebruikt tenzij het op het rek is getest.
28. De achterzijde van het apparaat moet tegen een muur geplaatst worden.

29.WAARSCHUWING: De applicatie en zijn toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Voorzichtigheid moet in acht worden genomen om het aanraken van verwarmende elementen te vermijden. Kinderen minder dan acht jaren oud moeten weg gehouden worden tenzij voortdurend onder supervisie staande.

30.De magnetron moet bediend worden met de decoratieve deur open. (Voor ovens met een decoratieve deur.)

31.Stoomreiniger moet niet gebruikt worden.

32.Gebruik geen harde agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen omdat zij het oppervlak te kunnen beschadigen, wat kan resulteren tot stuk springen van het glas.

**LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG
GEBRUIK**

Het voorkomen van persoonlijk letsel

Aarding

GEVAAR

Het risico op elektrische schokken

Het aanraken van bepaalde interne componenten kan ernstig persoonlijk letsel of de dood tot gevolg hebben. Haal dit apparaat niet uit elkaar.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok.

Het verkeerd gebruik van de aarding kan leiden tot een elektrische schok. Steek de stekker niet in het stopcontact voordat het apparaat correct is geïnstalleerd en geaard.

SCHOONMAKEN

Zorg dat de oven niet op netstroom is aangesloten.

1. Maak de binnenkant van de oven na gebruik schoon met een licht bevochtigde doek.
2. De oven-toebehoren kunnen op een normale manier worden schoongemaakt, in een sopje.
3. De omlijsting en de vergrendeling van de deur en de aangrenzende onderdelen moeten voorzichtig worden schoongemaakt met een bevochtigde doek wanneer ze vies zijn geworden.

Dit apparaat moet geaard worden. Wanneer kortsluiting ontstaat, zorgt aarding dat het risico op elektrische schok wordt gereduceerd door een kabel die ervoor zorgt dat de stroom weg kan. Dit apparaat is voorzien van een aardkabel met een aardpen. Steek de stekker in een op de juiste wijze geïnstalleerd, geaard stopcontact.

Raadpleeg een electricien of een onderhoudsmonteur wanneer u de instructies omtrent aarden niet helemaal begrijpt of wanneer u eraan twijfelt of het apparaat op de juiste manier geaard is. Wanneer u een verlengsnoer nodig heeft, gebruik dan altijd een 3-polig verlengsnoer.

1. Om te voorkomen dat men verstrikt raakt in het snoer of erover struikelt, is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
2. Wanneer u een langer snoer of een verlengsnoer gebruikt:
 - 1) De capaciteit van het (verleng)snoer moet voldoende zijn voor de opnamecapaciteit van het apparaat.
 - 2) Gebruik alleen een geaard verlengsnoer.
 - 3) Het langere snoer mag niet in een zodanige positie op een aanrecht of tafel worden geplaatst dat er door kinderen aan getrokken kan worden, of dat men erover kan struikelen.

KOOKGEREI

VOORZICHTIG

Gevaar van persoonlijke letsel

Het is gevaarlijk voor iedereen behalve erkende technici om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

Zie de aanwijzingen over "Materialen die u kunt gebruiken in een magnetron of die u moet vermijden". Er kan niet-metalen kookgerei zijn dat onveilig is voor gebruik in een magnetron. Als u twijfelt, kunt u het kookgerei testen volgens onderstaande procedure.

Test keukengerei:

- Vul een magnetronbestendige houder met 1 kopje koud water (250 ml) samen met het betreffende keukengerei.
- Stel de magnetron in werking op maximaal vermogen gedurende 1 minuut.
- Raak het keukengerei voorzichtig aan. Als het keukengerei warm aanvoelt, gebruik het dan niet in de magnetron.
- Overschrijd de tijd van 1 minuut niet.

Materialen die u kunt gebruiken in een magnetron	
Kookgerei	Opmerkingen
Bruiningsschaal	Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. De bodem van de bruiningsschaal moet op een afstand van minstens 3/16 inch (5 mm) boven het draaiplateau geplaatst worden. Onjuist gebruik kan leiden tot het breken van het draaiplateau.
Serviesgoed	Uitsluitend magnetronbestendig serviesgoed. Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Gebruik geen borden met barsten of scheuren.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik deze alleen om het voedsel tot warm te verhitten. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Alleen hittebestendig glaswerk dat geschikt is voor gebruik in een oven. Verzekeer u ervan dat het geen metalen delen bevat. Gebruik geen borden met barsten of scheuren.
Bereiding in de oven zakken	Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Sluit de zakken niet af met metalen strips. Maak openingen zodat de stoom kan ontsnappen.
Papieren borden en kopjes	Alleen gebruiken voor kortstondige bereiding/opwarming. Laat de oven niet onbeheerd achter wanneer hij in werking is.
Papieren handdoeken	Gebruiken om voedsel dat opgewarmd wordt af te dekken en vet te absorberen. Alleen gebruiken als u er zelf bij blijft staan en alleen voor korte bereidingen.
Perkament papier	Te gebruiken als deksel om spatten te voorkomen of bij het stomen.
Kunststof	Uitsluitend magnetronbestendige kunststof artikelen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Dient een merkteken te hebben "Veilig voor gebruik in de magnetron". Sommige kunststof houders worden zacht als het voedsel dat erin zit heet wordt. "Braadzakken" en gesloten plastic zakken moeten open gesneden worden, zoals vermeld op de verpakking.
Plastic folie	Uitsluitend magnetronbestendige plastic folie. Te gebruiken om het voedsel af te dekken tijdens de bereiding om het vocht vast te houden. Laat het plastic folie niet in aanraking komen met het voedsel.
Thermometers	Alleen magnetronbestendige (vlees- en gebakthermometers).
Waspaper	Te gebruiken als afdekking om spatten te voorkomen of vocht vast te houden.

Materialen die u beter niet kunt gebruiken in de magnetron	
Kookgerei	Opmerkingen
Aluminium doosjes	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over op een magnetronbestendig bord.
Kartonnen doosje met metalen handgreep	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over op een magnetronbestendig bord.
Metaal of artikelen met een metalen rand kookgerei	Metaal houdt de microgolven tegen. Metalen randen kunnen vonken veroorzaken.
Metalen bindstrips	kunnen vonken veroorzaken en brand in de oven veroorzaken.
Papieren zakken	Kunnen brand in de oven veroorzaken.
Schuimplastic	Schuimplastic kan smelten of de vloeibare inhoud besmetten als het blootgesteld wordt aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit als het in de magnetron gebruikt wordt en kan splijten of barsten.

HET INSTALLEREN VAN UW OVEN

Namen van de onderdelen van de oven en de accessoires

Haal de oven uit de doos en alle accessoires uit de oven.

Uw oven wordt geleverd met de volgende accessoires:

Glazen plateau |

Draaiplateau met ring |

Gebruiksaanwijzing |

A) Bedieningspaneel

B) As draaiplateau

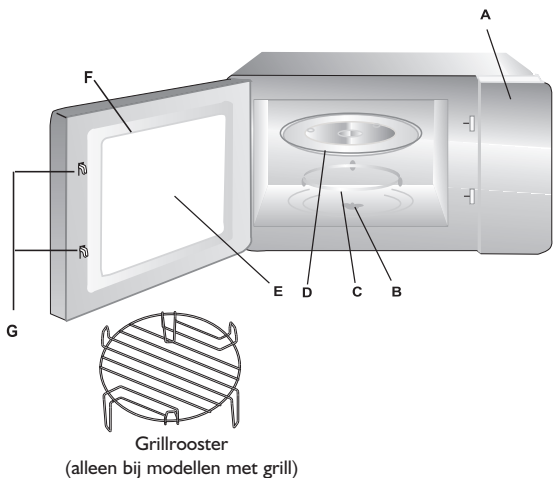
C) Draaiplateau met ring

D) Glazen plateau

E) Kijkvenster

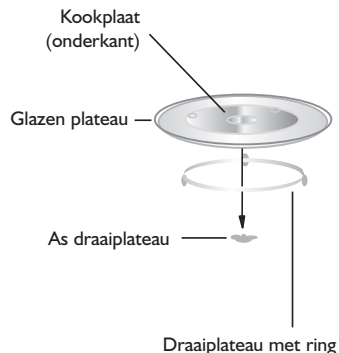
F) Deursamenstel

G) Veiligheidsvergrendelingsysteem



Installatie van het draaiplateau

- Plaats het glazen draaiplateau nooit ondersteboven. Het glazen plateau moet vrij kunnen draaien.
- Tijdens de bereiding moeten het glazen plateau en het draaiplateau altijd gebruikt worden.
- Alle levensmiddelen en schalen met levensmiddelen moeten voor de bereiding altijd op het glazen plateau geplaatst worden.
- Als het glazen plateau of het draaiplateau barsten of breuken vertonen, moet u contact opnemen met de dichtstbijzijnde klantenservice.

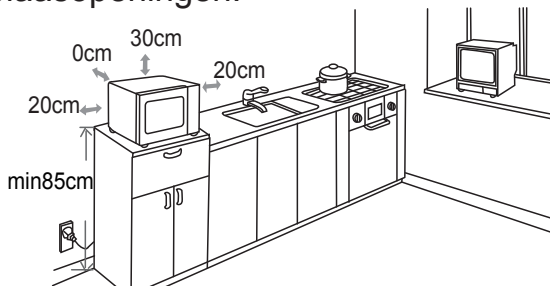


Installatie op een werkblad

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en accessoires. Controleer of de oven beschadigd is en of de deur goed sluit. Installeer de oven niet als hij beschadigd is. Kast: Verwijder alle beschermende folie van het oppervlak van de buitenkant van de magnetron. Verwijder het lichtbruine kunststof deksel dat bevestigd is aan de ovenruimte om de magnetron te beschermen niet.

Installatie

1. Kies een horizontaal vlak met genoeg ruimte voor de in- en uitblaasopeningen.



Een minimum afstand van 20 cm moet worden aangehouden tussen de oven en alle aangrenzende muren. Een zijde moet open zijn.

- (1) Laat boven de oven een ruimte van minimaal 30 cm open.
- (2) Verwijder de pootjes aan de onderzijde van de oven niet.
- (3) Het blokkeren van de in- en uitblaasopeningen kan de oven beschadigen.
- (4) Plaats de oven zo ver mogelijk van tv's en radio's. De magnetronoven kan uw radio- of tv-ontvangst storen.

2. Steek de stekker van het netsnoer in een standaard stopcontact. Controleer dat spanning en frequentie gelijk zijn aan die vermeld op het typeplaatje.

WAARSCHUWING: Plaats de oven niet boven een fornuis of ander warmteproducerend apparaat. Wanneer de oven wordt geïnstalleerd dichtbij of boven een warmtebron kan deze beschadigen en vervalt de garantie.

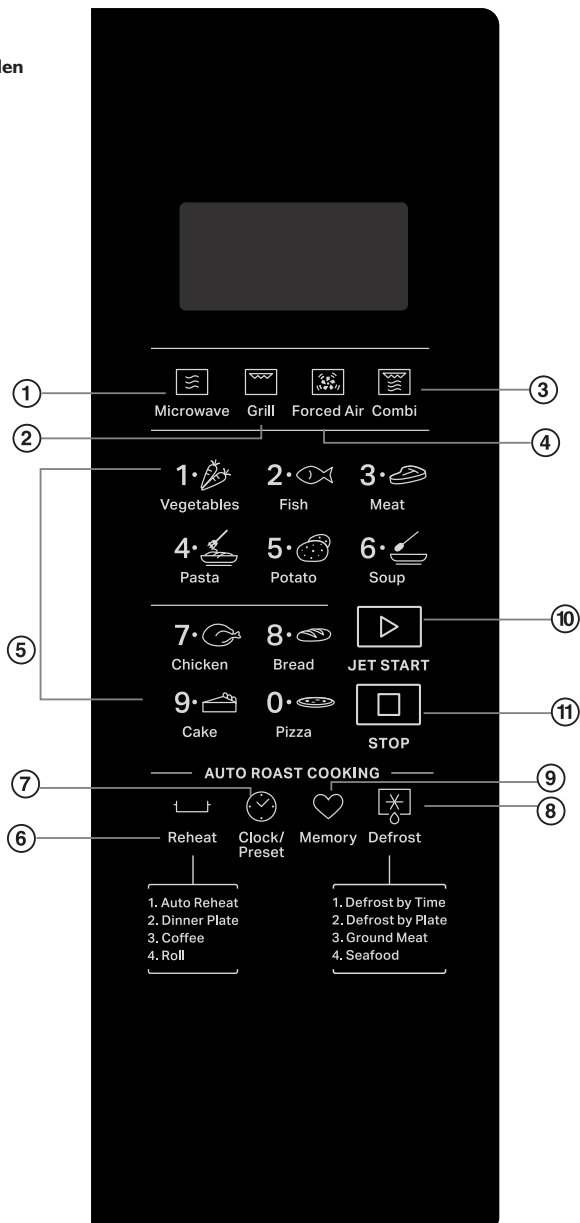
De oppervlakken aan de buitenkant kunnen heet worden tijdens het gebruik.



BEDIENING

Bedieningspaneel en mogelijkheden

1. Vermogensfunctie
2. Grillfunctie
3. Combifunctie
4. Convectionfunctie
5. Auto Menu
6. Opwarmfunctie
7. Functie klok/instelling
8. Snel ontdooien
9. Geheugenfunctie
10. Start
11. Stop





BEDIENINGSHANDLEIDING


Instellen klok

Zodra de magnetron onder spanning staat, verschijnt "0:00" op het display en klinkt er een geluidssignaal. Het in te voeren tijdstip moet liggen tussen 0:00--23:59 (24 uur); 1:00--12:59 (12 uur).


Voorbeeld: Om 12:12 in te stellen






1. eenmaal op  drukken om het 24-uurs systeem te kiezen en tweemaal om het 12-uurs systeem te kiezen, daarna wordt 24H of 12H weergegeven.
2. Druk op de nummertoetsen van 1, 2, 1, 2 in volgorde.
3. Druk op  om het instellen van de klok af te sluiten: gaat knipperen, en het tijdstip wordt verlicht.

Opmerking:

- als de klok niet is ingesteld, werkt hij niet als de oven wordt ingeschakeld.
- Als u tijdens het instellen van de klok op , drukt, keert de oven automatisch terug naar de voorgaande status.

Bereiding met de Magnetron

U kunt het vermogensniveau van de magnetron en de bereidingstijd naar wens instellen. Er zijn vijf vermogensniveaus beschikbaar. Druk meerdere malen op  om het vermogen te kiezen. Voorbeeld: Als u gebruik wilt maken van 80% magnetronvermogen voor een bereiding van 10 minuten, kunt u de oven als volgt in werking stellen.





1. Druk éénmaal op  P100 wordt weergegeven,  het controlelampje gaat branden.
2. Druk nogmaals op  om 80% vermogen te kiezen, P80 wordt weergegeven.
3. Druk achtereenvolgens op de nummertoetsen 1, 0, 0, 0, "10:00" wordt weergegeven.
4. Druk op  om de bereiding te starten, : gaat branden en het  controlelampje gaat knipperen.

Opmerking: Aanwijzingen

Aanwijzingen voor het indrukken van de toetsen	Display	Magnetronvermogen
1	P100	100%
2	P80	80%
3	P50	50%
4	P30	30%
5	P10	10%







Bereiding met de grill

Voorbeeld: Als u gebruik wilt maken van 100% magnetronvermogen voor een bereiding van 35 minuten, kunt u de oven als volgt in werking stellen.






1. Druk op de toets , G-1 wordt weergegeven, tegelijkertijd gaat  branden.
2. Druk achtereenvolgens op de nummertoeetsen 3, 5, 0, 0, "35:00" wordt weergegeven.
3. Druk op de toets  om de bereiding te starten.  gaat knippen, : gaat branden.

Opmerking: na afloop van de helft van de tijd van het grillen, klinkt er een dubbel geluidssignaal, dit is normaal. Om een beter grillresultaat te verkrijgen, moet u het voedsel omkeren, de deur sluiten, en als u daarna geen actie onderneemt zal de oven verder gaan met de bereiding.

Bereiding met convectie (Met voorverwarmingsfunctie)

1. Druk éénmaal op de toets , 140 wordt weergegeven. Tegelijkertijd gaat °C  branden. (Druk meerdere malen op de toets , om de temperatuur te kiezen.)
2. Druk op de toets  om de bereiding te starten. Het temperatuursymbool gaat knippen als de gekozen temperatuur is bereikt en er klinkt een geluidssignaal om u eraan te herinneren dat u het gerecht in de oven moet plaatsen.
3. Druk achtereenvolgens op de nummertoeetsen 4, 0, 0, 0, "40:00" wordt weergegeven.
4. Druk op de toets  om de bereiding te starten.  gaat knippen, : gaat branden.

Bereiding met convectie (Zonder voorverwarmingsfunctie)







1. Druk éénmaal op de toets , 140 wordt weergegeven. Tegelijkertijd gaat °C  branden. (Druk meerdere malen op de toets , om de temperatuur te kiezen.)
2. Druk achtereenvolgens op de nummertoeetsen 4, 0, 0, 0, "40:00" wordt weergegeven.
3. Druk op de toets  om de bereiding te starten.  gaat knippen, : gaat branden.

Opmerking: , Aanwijzingen

Indrukken van de toetsen Aanwijzingen	Display	Convectie
1	140 °C	•
2	150 °C	•
3	160 °C	•
4	170 °C	•
5	180 °C	•
6	190 °C	•
7	200 °C	•
8	210 °C	•
9	220 °C	•
10	230 °C	•

Gecombineerde bereiding

Voorbeeld: Als u gebruik wilt maken van de gecombineerde bereidingswijze (C-1) voor een bereiding van 40 minuten, kunt u de oven als volgt in werking stellen.



1. Druk éénmaal op de toets , C-1 wordt weergegeven. Tegelijkertijd gaan  en  branden.
2. Druk achtereenvolgens op de nummertoeetsen 4, 0, 0, 0, "40:00" wordt weergegeven.
3. Druk op de toets  om de bereiding te starten. ,  gaan knipperen, : gaat branden.

Opmerking:  Aanwijzingen









Indrukken van de toetsen Aanwijzingen	Display	Magnetron Vermogen	Grillvermogen	Convectievermogen
1	C-1	•		•
2	C-2	•	•	
3	C-3		•	•
4	C-4	•	•	•

Uitgestelde Start

Voorbeeld: Om een bereiding te starten om 12:12.

1. Stel eerst de klok in en daarna het door u gewenste bereidingsprogramma (niet mogelijk bij de ontdoofunctie).
2. Druk op  voor de weergave van 0:00.
3. Druk achtereenvolgens op 1, 2, 1, 2.
4. Druk op  om de instelling te bevestigen. Op het display van de oven wordt het tijdstip van de dag weergegeven.
5. De bereiding begint wanneer het ingestelde tijdstip bereikt wordt, : gaat branden.







Opwarmen

1. Druk op ; op het display wordt h-1 weergegeven en de controlelampjes  en **AUTO** gaan branden (Druk meerdere malen op  om het gewenste bereidingsprogramma te kiezen.)
2. Druk op de toets  om te bevestigen, h-1 wordt weergegeven.
3. Druk op ; op het display van de oven wordt 150 weergegeven.  en **AUTO** en de controlelampjes g gaan branden. (Druk meerdere malen op  om het gewicht van het te bereiden voedsel te kiezen.)
4. Druk op  om de bereiding te starten.




Opwarmingstabel

Menu	Gewicht (g)	Display
h-1 (Automatisch opwarmen)	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 (maaltijd)	250	250
	350	350
	450	450
h-3 (dranken)	1 (ongeveer 240 g)	1
	2 (ongeveer 480 g)	2
	3 (ongeveer 720 g)	3
h-3 (dranken)	1 (ongeveer 70 g)	1
	2 (ongeveer 140 g)	2
	3 (ongeveer 210 g)	3





Ontdooien op basis van tijd

1. Druk éénmaal op , op het display van de oven wordt d-1 weergegeven.
2. Voer de waarde van de bereidingsduur  in,  de controlelampjes gaan branden. (de maximale bereidingstijd is 99 minuten en 99 seconden.)
3. Druk op de toets  om het ontdooien te starten, de controlelampjes  en  gaan knipperen.





Ontdooien op basis van gewicht

1. Druk tweemaal op , op het display van de oven wordt d-2 weergegeven.
2. Voer het gewicht van het voedsel in. (Deze waarde moet liggen tussen 100--2000 g)
3. Druk op de toets  om het ontdooien te starten.  en  controlelampjes gaan knipperen en de indicatie "g" gaat uit.

Ontdooien van gehakt

1. Druk driemaal op , op het display van de oven wordt d-3 weergegeven.
2. Voer het gewicht van het voedsel in. (Deze waarde moet liggen tussen 100--2000 g)
3. Druk op de toets  om het ontdooien te starten.  en de controlelampjes  gaan knipperen.

Vis ontdooien







1. Druk viermaal op , op het display van de oven wordt d-4 weergegeven.
2. Voer het gewicht van het voedsel in. (Deze waarde moet liggen tussen 100--2000 g)
3. Druk op de toets  om het ontdooien te starten.  en de controlelampjes  gaan knipperen.

Bereiding m.b.v. een helpmenu











De numerieke toetsen 0-9 komen overeen met tien verschillende onderwerpen, respectievelijk;

Toets	Bereiden	Toets	Bereiden	Toets	Bereiden	Toets	Bereiden
1	GROENTE	4	PASTA	7	GEBRADEN KIP	0	PIZZA
2	VIS	5	AARDAPPELEN	8	BROOD		
3	VLEES	6	SOEP	9	CAKE		

Voorbeeld: De bereiding van 350 g groenten:







1. Druk op de toets **1** • ,  en **AUTO** gaan branden.
2. Druk nogmaals op de toets **1** • , om het gewicht te kiezen, op het display van de oven verschijnt 350 g,  en **AUTO** gaat branden.
3. Druk op  om de bereiding te starten, "g" gaat uit, de ingestelde tijd telt af,  en **AUTO** gaat knipperen.

Tabel Auto menu

Menu	Gewicht (g)	Aantal keren dat de toets moet worden ingedrukt	Display
1.  Vegetables	150	Eenmaal	150
	350	Tweemaal	350
	500	Driemaal	500
2.  Fish	150	Eenmaal	150
	250	Tweemaal	250
	350	Driemaal	350
	450	Viermaal	450
	650	Vijfmaal	650
3.  Meat	150	Eenmaal	150
	300	Tweemaal	300
	450	Driemaal	450
	600	Viermaal	600
4.  Pasta	50 (met 450 ml koud water)	Eenmaal	50
	100 (met 800 ml koud water)	Tweemaal	100
	150 (met 1200 ml koud water)	Driemaal	150
5.  Potato	1 (ongeveer 230 g)	Eenmaal	1
	2 (ongeveer 460 g)	Tweemaal	2
	3 (ongeveer 690 g)	Driemaal	3
6.  Soup	200ml	Eenmaal	200
	400ml	Tweemaal	400
	600ml	Driemaal	600
7.  Chicken	500	Eenmaal	500
	750	Tweemaal	750
	1000	Driemaal	1000
	1200	Viermaal	1200
8.  Bread	50g	Eenmaal	50
	100g	Tweemaal	100
	150g	Driemaal	150
9.  Cake	475g	Eenmaal	475
0.  Pizza	200g	Eenmaal	200
	300g	Tweemaal	300
	400g	Driemaal	400

Opmerking: het menu voor cake valt onder convectie-bereiding met 180 - opwarmfunctie, u moet de oven eerst voorverwarmen nadat u de automatische werking heeft gekozen. Als de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, blijft hij werken zonder uitgaand vermogen en moet u 5 minuten wachten, als de deur niet geopend wordt om de cake in de oven te zetten, keert de oven terug naar de stand-bystand.

Geheugen




1. Druk enkele keren op  om het programma "geheugen 1" tot "geheugen 3" in te stellen, en op het display van de oven verschijnt 1, tot 3.
2. Stel een of twee fases van het door u gewenste programma in. Voorbeeld:
 - a) Druk eenmaal op  om 100% magnetronvermogen te kiezen;
 - b) Druk op de nummertoeetsen 1,0,0,0 om de bereidingstijd aan te passen;
3. Druk op de toets  om het ingestelde programma op te slaan, of druk op  om de bereiding te starten en het programma automatisch op te slaan.
4. Als u de volgende een bereiding wil starten met het in het geheugen opgeslagen programma, hoeft u alleen op de toets  te drukken om het door u gewenste programma te kiezen en vervolgens op  om de bereiding te starten.

Bereiding in meerdere fases


Er kunnen maximaal twee bereidingsfases worden ingesteld. Als een van de fases een ontdooifase is, dan moet u deze instellen als eerste fase, en de automatische bereiding mag in deze fase niet worden ingesteld. De zoemer zal na elke fase eenmaal klinken en daarna zal de volgende beginnen, de automatische bereiding kan hier niet worden ingesteld.


Voorbeeld: als u het voedsel wilt bereiden op 100% magnetronvermogen gedurende 10 minuten + 80% magnetronvermogen gedurende 15 minuten.

Ga als volgt te werk:






1. Druk eenmaal op  om 100% magnetronvermogen te kiezen;
2. Druk op de nummertoeetsen 1, 0, 0, 0 om de bereidingstijd aan te passen;
3. Druk tweemaal op  om 80% magnetronvermogen te kiezen;
4. Druk op de nummertoeetsen 1, 5, 0, 0 om de bereidingstijd aan te passen;
5. Druk op  om de bereiding te starten.

Snelle bereiding


Als de oven in de wachtstand staat, drukt u op  om de bereiding gedurende 30 seconden te starten op vol magnetronvermogen (de maximale instelling is 99 minuten en 99 seconden).

Als de oven in de combinatiestand staat, drukt u op  om 30 seconden bereidingstijd toe te voegen (ongeldig in de standen Ontdooien d-2, d-3, d-4, Multi-fase-bereiding of Auto Menu).

Inlichtingenfunctie

1. In de stand bereiding, drukt u op  het huidige vermogen wordt gedurende 2~3 seconden op het display weergegeven.
druk op  , C-1 - C-4 wordt gedurende 2~3 seconden weergegeven.
druk op  , 140°C - 230°C wordt gedurende 2~3 seconden weergegeven.
2. Druk, in de stand bereiding, op  om informatie te krijgen over de bereidingstijd. De bereidingstijd knippert gedurende 2-3 seconden.
3. Druk, in de stand instellingen op  om informatie te krijgen over de uitgestelde start van de bereiding. De van te voren ingestelde vertraging knippert gedurende 2-3 seconden.

Toetsenvergrendeling (kinderslot)

Vergrendeling: met de deur gesloten, gedurende 1 minuut wordt geen enkele handeling verricht in stand-bystand of na 11 minuten na afloop van de bereiding klinkt er een lange "piep" die aangeeft dat het kinderslot geactiveerd is en het sleutelsymbool  gaat branden. Op het display van de oven verschijnt "0:00" of het huidige tijdstip.

Ontgrendeling: Als u de deur opent terwijl deze vergrendeld is, klinkt er een lange "piep" die aangeeft dat de vergrendeling is opgeheven en  gaat uit.

Specificatie display

1. Als de oven in stand-by staat, wordt op het display de klok weergegeven en : knippert.
2. Als de oven in de instellingsstand staat, wordt op het display van de oven de betreffende instelling weergegeven.
3. Als de oven in de stand 'in werking' of 'pauze' staat, wordt op het display van de oven de resterende bereidingstijd weergegeven.

ONDERHOUD - OPSPOREN VAN STORINGEN

Normaal	
Magnetron interfereert met televisie-ontvangst	Radio- en televisie-ontvangst kan gestoord worden als de magnetron in werking is. Vergelijkbaar met kleine huishoudelijke apparaten, zoals mixer, stofzuiger en elektrische ventilator. Dat is normaal.
Zwakke ovenverlichting	Bij bereidingen op laag magnetronvermogen, kan het ovenlampje zwakker gaan branden. Dat is normaal.
Er slaat stoom neer op de ovendeur, er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen	Bij de bereiding kan er stoom uit het voedsel ontsnappen. De meeste stoom ontsnapt via de ventilatieopeningen. Maar het is mogelijk dat de stoom neerslaat op een koele plaats zoals de ovendeur. Dat is normaal.
De oven werd per ongeluk gestart zonder dat er voedsel in stond	Het is verboden om de oven in te schakelen zonder voedsel erin. Dat is erg gevaarlijk. Als u dat doet, is er grote kans op schade aan het apparaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven kan niet worden ingeschakeld	(1) Het netsnoer zit niet goed in het stopcontact.	Trek de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker na 10 seconden weer in het stopcontact.
	(2) De zekering is doorgebrand of de circuitonderbreker is geactiveerd.	Vervang de zekering of reset de circuitonderbreker (na reparatie door deskundig personeel of ons bedrijf)
	(3) Probleem met het stopcontact.	Test het stopcontact met een ander elektrisch apparaat.
De oven verwarmt niet	(4) De deur is niet goed gesloten.	Doe de deur goed dicht.
Het glazen draaiplateau maakt lawaai als de magnetron in werking is	(5) Het rollensysteem en de bodem van de oven zijn vuil.	Zie "Onderhoud van de magnetron" over de wijze waarop u de vuile onderdelen kunt reinigen.



Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan dient het ingeleverd te worden bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het afdanken moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Voor nadere informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met de betreffende instantie in uw woonplaats, uw vuilnisophalddienst of de winkel waar u het product hebt gekocht. Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u het afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

5019 621 02003



04/10