

M-SYSTEM

MCM-400

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

NOTICE D'EMPLOI

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

D

OPERATING INSTRUCTIONS

EN



BORETTI BV

De Dollard 17

1454 AT Watengang

T +31(0)20-4363439

F +31(0)20-4361326

S +31(0)20-4363525 (service)

E info@boretti.com

The Netherlands

NV BORETTI SA

Rupelweg 16

2850 Boom

T +32(0)3-4508180

F +32(0)3-4586847

E info.be@boretti.com

Belgium

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN

- (a) Probeer deze oven niet te gebruiken met de deur open, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolvenenergie. Kom niet aan de veiligheidsvergrendelingen.
- (b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg dat er geen vuil of resten schoonmaakmiddel op de afdichtingen blijven zitten.
- (c) **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze gerepareerd is door een deskundig persoon.

ADDENDUM

Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kan het oppervlak achteruit gaan waardoor de oven een minder lange levensduur heeft en er gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Specificaties

Model:	MCM400IX
Nominale spanning:	230V~50Hz
Nominaal ingangsvermogen (magnetron):	1450W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron):	900W
Nominaal ingangsvermogen (grill):	1100W
Nominaal ingangsvermogen (convectie):	2500W
Ovencapaciteit:	25 l
Diameter draaiplateau:	315 mm
Externe afmetingen (LxBxH):	594 x 460 x 470 mm
Netto gewicht:	21,2 kg

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, letsel bij personen of blootstelling aan overmatige microgolfenergie te voorkomen wanneer u het apparaat gebruikt, dient u de volgende elementaire voorzorgsmaatregelen op te volgen:

1. Waarschuwing: Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten houders worden verwarmd, omdat deze kunnen ontploffen.
2. Waarschuwing: Het is gevaarlijk om afdekpanelen te verwijderen die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolfenergie. Dit mag alleen gedaan worden door deskundig personeel.
3. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder. Personen met een handicap, of gebrek aan ervaring moeten eerst instructie ontvangen mbt veilig gebruik van dit apparaat.
4. Houdt het aansluit snoer uit de buurt van kinderen.
5. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
6. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten moeten worden verwijderd.
7. Lees en volg de specifieke: **"VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN"**.
8. Wanneer u voedsel in plastic of papieren bakjes verwarmt, houd de oven dan in de gaten door de mogelijkheid van ontbranding.
9. Als er rookvorming is, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om de vlammen te verstikken.
10. Laat voedsel niet te lang koken.
11. Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte. Bewaar geen dingen als brood, koekjes e.d. in de oven.
12. Verwijder metalen sluitstrips en metalen handgrepen van papieren of plastic bakjes/zakken voordat u deze 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 de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarming in de magnetron afgelopen is.
15. Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld, zoals wordt beschreven in deze handleiding. Gebruik geen bijtende chemische stoffen of gassen in dit apparaat. Deze oven is speciaal ontworpen om te verwarmen. De oven is niet bedoeld voor industrieel of laboratoriumgebruik.
16. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de leverancier of deskundig personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.

17. Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.
18. Gebruik het apparaat niet in de buurt van water, in een natte kelder of in de buurt van een zwembad.
19. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog worden als het apparaat in werking is. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd het netsnoer uit de buurt van het verwarmde oppervlak, en blokkeer de ventilatiegaten van de oven niet.
20. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
23. Magnetronverwarming van dranken kan leiden tot een vertraagd kookpunt; wees daarom voorzichtig wanneer u het bakje hanteert.
24. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies zijn gegeven over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
25. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
26. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
27. **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het lampje vervangt, om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
28. Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt. Stoomreinigers mogen niet worden gebruikt.
29. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas kan verbrijzelen.
30. Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
31. Gebruik alleen de temperatuursonde die aanbevolen is voor deze oven (bij ovens met de mogelijkheid om een temperatuursonde te gebruiken)
32. De achterkant van het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst.
21. Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, waardoor de levensduur van het apparaat verkort wordt en er gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
22. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor consumptie, om brandwonden te voorkomen.

Het risico op letsel bij personen verlagen

Aarden van de installatie

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken
Het aanraken van bepaalde interne onderdelen kan ernstig persoonlijk letsel of overlijden veroorzaken. Haal dit apparaat niet uit elkaar.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken
Onjuist gebruik van de aarding kan leiden tot elektrische schokken. Steek de stekker niet in het stopcontact voordat het apparaat deugdelijk is geïnstalleerd en geaard.

Dit apparaat moet geaard worden. In geval van elektrische kortsluiting verlaagt aarding het risico op elektrische schokken door een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom te bieden. Dit apparaat is voorzien van een netsnoer met een aarddraad met een aardstekker. De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat deugdelijk geïnstalleerd en geaard is.

REINIGING

Trek altijd de stekker uit het stopcontact.

1. Reinig de binnenkant van de oven na gebruik met een licht bevochtigde doek.
2. Was de accessoires op de gewone manier in een sopje.
3. Het frame en de afdichting van de deur en de naastliggende onderdelen moeten zorgvuldig worden gereinigd met een vochtige doek als ze vuil zijn.
4. Gebruik geen agressieve reinigers of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen krassen en dit kan resulteren in het breken van het glas.

5. Reinigings Tip---voor het eenvoudiger reinigen van de wanden:
Plaats een halve lemen in een schaal, voeg 300ml water toe en verwarm 10 min. op 100% magnetron energie.
Veeg de oven schoon met een droge zachte doek..

Stekker met twee ronde pinnen

Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien of onderhoudsmonteur als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als er twijfel bestaat of het apparaat goed geaard is. Als het noodzakelijk is om een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan alleen een 3-draads verlengsnoer.

1. Er wordt een kort netsnoer geleverd om het risico op verstrikking of struikelen over een langer snoer te verkleinen. .
2. Als er een lang netsnoer of verlengsnoer wordt gebruikt:
 1. De aangegeven nominale elektrische waarden van het snoer of het verlengsnoer moeten minimaal even groot zijn als de nominale elektrische waarden van het apparaat.
 2. Het verlengsnoer moet een geaard snoer met 3 draden zijn.
 3. Het lange snoer moet zo neergelegd worden, dat het niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangt, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.

KEUKENGEREI VOORZICHTIG

Gevaar voor persoonlijk letsel. Het is gevaarlijk voor niet-deskundige personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolvenenergie. Zie de instructies in "Materialen die u kunt gebruiken in de magnetron of die u niet moet gebruiken in de magnetron." Er kunnen bepaalde niet-metalen keukengereedschappen zijn die niet veilig zijn voor gebruik in de magnetron. Als u twijfelt, kunt u het

keukengerei in kwestie testen volgens de onderstaande procedure.

Testen van keukengerei:

1. Vul een bakje dat geschikt is voor de magnetron met 1 kop koud water (250 ml), en leg het keukengerei erin.
2. Stel de magnetron in op het maximale vermogen gedurende 1 minuut.
3. Voel voorzichtig aan het keukengerei. Als het gereedschap warm is, gebruik het dan niet in de magnetron.
4. Verwarm de magnetron niet langer dan 1 minuut.

Materialen die u kunt gebruiken in de magnetron

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminiumfolie	Alleen als afdekking. Kleine gladde stukjes kunnen gebruikt worden om dunne stukken vlees of gevogelte af te dekken om te voorkomen dat ze te lang bereid worden. Er kan vonkontlading optreden als de folie te dicht bij de ovenwanden ligt. De folie moet minimaal 2,5 cm van de ovenwanden vandaan liggen.
Bakplaat	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. De onderkant van de bakplaat moet minimaal 5 mm boven het draaiplateau liggen. Onjuist gebruik kan ertoe leiden dat het draaiplateau breekt.
Serviesgoed	Alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten borden of borden met stukjes eraf.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik ze alleen om het voedsel net warm te maken. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen kapot gaan.
Glazen serviesgoed	Alleen glazen serviesgoed dat hittebestendig is. Controleer of er geen metalen versiering is. Gebruik geen gebarsten borden of borden met stukjes eraf.
Braadzakken voor de oven	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Maak de zakken niet dicht met metalen strips. Maak gaatjes om stoom te laten ontsnappen.

Papieren borden en bekers	Gebruik deze alleen voor korte bereiding/verwarming. Laat de oven niet onbewaakt achter terwijl u deze gebruikt.
Keukenpapier	Gebruik dit om voedsel af te dekken tijdens het opwarmen en om vet te absorberen. Gebruik dit alleen voor korte bereidingen en blijf bij de oven.
Perkamentpapier	Gebruik dit als afdekking om spatten te voorkomen of om voedsel in te pakken voor stomen
Plastic	Alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Ingeven van de fabrikant. Moet het label "Geschikt voor de magnetron" dragen. Bepaalde plastic bakjes worden zacht als het voedsel erin warm wordt. "Braadzakken" en stevig gesloten plastic zakken moeten ingesneden, ingeprikt of geopend worden zoals aangegeven op de verpakking.
Plastic folie	Alleen folie die geschikt is voor de magnetron. Gebruik deze om voedsel af te dekken tijdens de bereiding om vocht vast te houden. Zorg dat de plastic folie het voedsel niet raakt.
Thermometers	Alleen thermometers die geschikt zijn voor de magnetron (vlees- en snoepthermometers).
Bakpapier	Gebruik dit als afdekking om spatten te voorkomen en om vocht vast te houden.

Materialen die niet gebruikt mogen worden in de magnetron

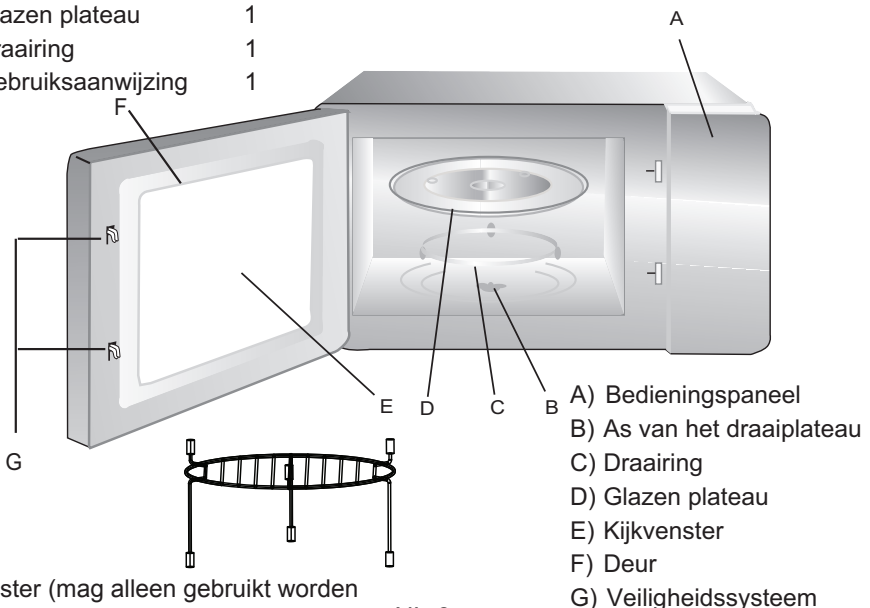
Keukengerei	Opmerkingen
Aluminium schaal	Kan vonkontlading veroorzaken. Doe het voedsel in een schaal die geschikt is voor de magnetron.
Kartonnen verpakking met metalen handgreep	Kan vonkontlading veroorzaken. Doe het voedsel in een schaal die geschikt is voor de magnetron.
Metalen keukengerei of keukengerei met metalen versiering	Metaal schermt het voedsel af van de microgolvenenergie. Metalen versiering kan vonkontlading veroorzaken
Metalen bindstrips	Kunnen vonkontlading en brand in de oven veroorzaken.
Papieren zakken	Kunnen brand veroorzaken in de oven.
Plastic schuim.	Plastic schuim kan smelten of de vloeistof erin verontreinigen wanneer het wordt blootgesteld aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit wanneer het wordt gebruikt in de magnetron en kan splijten of barsten.

INSTELLEN VAN UW OVEN

Namen van de ovenonderdelen en accessoires

Haal de oven uit de verpakking en alle materialen uit de ovenruimte. Uw oven wordt geleverd met de volgende accessoires:

- Glazen plateau 1
- Draairing 1
- Gebruiksaanwijzing 1



Installatie van het draaiplateau



- Plaats het glazen plateau nooit ondersteboven. Het glazen plateau mag nooit gehinderd worden.
- Zowel het glazen plateau als de draairing moeten altijd gebruikt worden tijdens het bereiden.
- Al het voedsel en schalen of bakjes moeten altijd op het glazen plateau worden geplaatst voor bereiding.
- Als het glazen plateau of de draairing barst of breekt, neem dan contact op met uw dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.

Installatie en aansluiting

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Deze oven is alleen bedoeld voor inbouwgebruik. De oven is niet bedoeld voor losstaand gebruik op een aanrecht of in een kast.
- Houd u aan de speciale installatie-instructies.
- Het apparaat kan geïnstalleerd worden in een 60 cm brede, aan de wand gemonteerde kast (van minimaal 55 cm diep en 85 cm boven de vloer).
- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een goed geïnstalleerd, geaard stopcontact.
- De netvoeding moet overeenkomen met de spanning die gespecificeerd is op het typeplaatje.
- Het stopcontact moet geïnstalleerd worden en de aansluitkabel mag alleen vervangen worden door een erkende elektricien. Als de stekker niet meer toegankelijk is na de installatie, dan moet er een meerpolige isolatieschakelaar gemonteerd worden met een tussenruimte van minimaal 3 mm tussen de contacten.
- Adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. Overbelasting kan leiden tot brandgevaar.

Het toegankelijke oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.




BEDIENINGSINSTRUCTIES

Deze magnetron maakt gebruik van moderne elektronische bediening waarmee u de bereidingsinstellingen kunt aanpassen, zodat deze optimaal zijn voor uw bereidingen.


1. Instellen van de klok

Wanneer de magnetron op de netvoeding wordt aangesloten, geeft de oven "0:00" weer en klinkt de zoemer eenmaal.

1) Druk op " CLOCK/PRE-SET " [KLOK/INSTELLEN] om de 12-uurs of 24-uurs klok te kiezen

2) Draai "  " om de uren in te stellen; de invoertijd moet tussen de 0--23 (bij 24-uurs klok) of tussen de 1--12 (bij de 12-uurs klok) liggen.

3) Druk op " CLOCK/PRE-SET ". De minuten gaan knipperen.

4) Draai "  " om de minuten in te stellen; de invoertijd moet tussen de 0-59 liggen.


5) Druk op " CLOCK/PRE-SET" om de klokinstelling te voltooien. ":" gaat knipperen.

Opmerking: 1) Als de klok niet is ingesteld, werkt deze niet als u het apparaat aanzet.


2) Tijdens het proces van het instellen van de klok, gaat de oven automatisch terug naar de vorige status als u op "STOP/CLEAR" [STOP/WISSEN] drukt.

2. Bereiding met de magnetron

1) Druk eenmaal op de toets "MICROWAVE " [MAGNETRON], "P100" verschijnt.

2) Druk meerdere malen op " MICROWAVE" of draai aan "  " om het magnetronvermogen te selecteren van 100% tot 10%. Achtereenvolgens verschijnen "P100", "P80", "P50", "P30", "P10".

3) Druk op "START/+30SEC./CONFIRM " [START/+30SEC./BEVESTIG] om te bevestigen.

4) Draai aan "  " om de bereidingstijd in te stellen. (De tijdstelling moet van 0:05- 95:00 zijn).

5) Druk op " START/+30SEC./CONFIRM " om de bereiding te starten.

OPMERKING: de stappen voor de insteltijd van de coderingsschakelaar zijn als volgt:

- 0---1 min: 5 seconden
- 1---5 min: 10 seconden
- 5---10 min: 30 seconden
- 10—30 min: 1 minuut
- 30---95 min: 5 minuten


Tabel magnetronvermogen

Druk	Eenmaal	Tweemaal	Driemaal	Viermaal	Vijfmaal
Magnetronvermogen	100%	80%	50%	30%	10%

3. Bereiding met de grill

1) Druk eenmaal op de toets "GRILL/COMBI. "; "G-1" verschijnt.

2) Druk op "START/+30SEC./CONFIRM " om te bevestigen.

3) Draai aan "  " om de bereidingstijd in te stellen. (De tijdinstelling moet van 0:05- 95:00 zijn).

4) Druk op " START/+30SEC./CONFIRM " om de bereiding te starten.

Opmerking: Als de grilltijd halverwege is, gaat de zoemer twee keer af zodat u weet dat u het voedsel moet omdraaien. U kunt het voedsel laten liggen en doorgaan met de bereiding. Maar om het voedsel beter te grillen, moet u het omdraaien, de deur sluiten en op "START/+30SEC./CONFIRM" drukken om door te gaan met de bereiding.


4. Combifunctie

1) Druk eenmaal op de toets "GRILL/COMBI. "; "G-1" verschijnt.

2) Druk meerdere keren op " GRILL/COMBI." of draai aan "  " om het grillvermogen te selecteren.

Stop met draaien als "'C-1","C-2","C-3" of "C-4" verschijnt.

3) Druk op "START/+30SEC./CONFIRM " om te bevestigen.

4) Draai aan "  " om de bereidingstijd in te stellen. (De tijdinstelling moet van 0:05-95:00 zijn).



5) Druk op " START/+30SEC./CONFIRM " om te starten met de bereiding "

Opmerking: Combinatie-instructies.

Instructies	Display	Magnetron	Grill	Convectie
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●


5. Bereiding met convectie (met de voorverwarmingsfunctie)

Met convectiebereiding kunt u het voedsel bereiden als in een gewone oven. De magnetron wordt dan niet gebruikt. Geadviseerd wordt om de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur voordat u het voedsel in de oven zet.


- 1) Druk eenmaal op de toets "CONVECTION "[CONVECTIE]; "140" gaat knipperen.
- 2) Blijf op "CONVECTION" drukken of draai aan "  " om de convectiefunctie te selecteren. Opmerking: de temperatuur kan worden ingesteld van 140 tot 230 graden.
- 3) Druk op " START/+30SEC./CONFIRM " om de temperatuur te bevestigen.
- 4) Druk op " START/+30SEC./CONFIRM " om te starten met voorverwarmen. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt de zoemer tweemaal zodat u weet dat u het voedsel in de oven moet zetten. De voorverwarmingstemperatuur wordt weergegeven en knippert.
- 5) Zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
Draai aan "  " om de bereidingstijd in te stellen. (De maximale insteltijd is 95 minuten.)
- 6) Druk op de toets " START/+30SEC./CONFIRM " om de bereiding te starten.
Opmerking:
 - a. De bereidingstijd kan niet worden ingevoerd voordat de voorverwarmingstemperatuur is bereikt. Als de temperatuur is bereikt, moet de deur worden geopend om de bereidingstijd in te voeren.
 - b. Als de bereidingstijd niet binnen 5 minuten wordt ingesteld, stopt de oven met voorverwarmen. De zoemer klinkt dan vijf keer en de oven keert terug naar de wachtstand.

6. Bereiding met convectie (zonder voorverwarmingsfunctie)

- 1) Druk eenmaal op de toets "CONVECTION "; "140" gaat knipperen.

- 2) Blijf op "CONVECTION" drukken of draai aan "  " om de convectiefunctie te selecteren. Opmerking: de temperatuur kan worden ingesteld van 140 tot 230 graden.

- 3) Druk op " START/+30SEC./CONFIRM " om de temperatuur te bevestigen.


- 4) Draai aan "  " om de bereidingstijd in te stellen. (De maximale insteltijd is 95 minuten.)

- 5) Druk op de toets " START/+30SEC./CONFIRM " om de bereiding te starten.


7. Bereiding in meerdere fases

Er kunnen maximaal twee fases worden ingesteld. Als één fase ontdooien is, moet dit als eerste fase worden ingesteld. De zoemer klinkt eenmaal na elke fase, waarna de volgende fase begint. Opmerking: het automatische menu en voorverwarming kunnen niet worden ingesteld als fase bij bereiding in meerdere fases.


Voorbeeld: u wilt voedsel 5 minuten ontdooien en vervolgens 7 minuten bereiden op 80% magnetronvermogen. De stappen zijn dan als volgt:

- 1) Druk tweemaal op "W.T./TIME DEFROST "[GEWICHT/TIJD ONTDOOIEN]; op het scherm verschijnt "dEF2";
- 2) Draai "  " om de ontdooitijd op 5 minuten in te stellen;

- 3) Druk eenmaal op "MICROWAVE";

- 4) Druk meerdere malen op "MICROWAVE" of draai "  " tot "P80"verschijnt;

- 5) Druk op "START/+30SEC./CONFIRM " om te bevestigen;

- 6) Draai "  " om de bereidingstijd op 7 minuten in te stellen;



- 7) Druk op " START/+30SEC./CONFIRM " om de bereiding te starten.

8. Timerfunctie


- 1) Stel eerst de klok in. (Zie de instructies voor het instellen van de klok.)

- 2) Voer het bereidingsprogramma in. Er kunnen maximaal twee fases worden ingesteld. Ontdooien mag niet worden ingesteld bij de timerfunctie. Het automatische menu kan alleen met één fase worden ingesteld.


Voorbeeld: u wilt een gerecht bereiden op 80% magnetronvermogen, gedurende 7 minuten.

- a. Druk eenmaal op "MICROWAVE";
 - b. Druk meerdere malen op "MICROWAVE" of draai "  " om 80% magnetronvermogen te kiezen, tot "P80" verschijnt;
 - c. Druk op "START/+30SEC./CONFIRM " om te bevestigen;
 - d. Draai "  " om de bereidingstijd op 7 minuten in te stellen;
- Druk na bovenstaande stappen niet op " START/+30SEC./CONFIRM ". Ga als volgt te werk:

3) Druk op " CLOCK/PRE-SET ". De huidige tijd wordt weergegeven en de uren knipperen.

4) Draai "  " om de uren in te stellen; de invoertijd moet tussen de 0--23 (bij de 24-uurs klok) of tussen de 1--12 (bij de 12-uurs klok) liggen.


5) Druk op " CLOCK/PRE-SET ". De minuten gaan knipperen.

6) Draai "  " om de minuten in te stellen; de invoertijd moet tussen de 0--59 liggen.


7) Druk op " START/+30SEC./CONFIRM " om de instelling te voltooien. ":" gaat branden, de zoemer klinkt tweemaal als de tijd verstreken is, en de bereiding begint vervolgens automatisch.

Opmerking: de klok moet eerst worden ingesteld. Anders werkt de timerfunctie niet.

9. Automatisch menu

1) Draai "  " in de wachtstand naar rechts om de gewenste functie te kiezen; "A1","A2","A3"...."A10" worden weergegeven.

2) Druk op "START/ +30 SEC./CONFIRM" om het gewenste menu te bevestigen.

3) Draai "  " om het gewicht van het menu te kiezen. De indicator "g" gaat branden.


4) Druk op "START/ +30 SEC./CONFIRM" om de bereiding te starten. Wanneer u A8 taart kiest, zet de taart dan nog niet meteen in de oven. De oven moet eerst tot 180 graden worden voorverwarmd. Na enkele minuten klinkt de zoemer tweemaal, wat aangeeft dat u de taart in de oven moet zetten. Nadat u de taart in de oven hebt gezet, drukt u nogmaals op "Start/+30Sec./Confirm". De timer telt af en de taart wordt perfect gebakken.

Tabel automatisch menu

Menu	Gewicht (g)	Display	Vermogen
A1 Opwarmen	150	150	100%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	600	600	
A2 Aardappelen	1 (ongeveer 230 g)	1	100%
	2 (ongeveer 460 g)	2	
	3 (ongeveer 690 g)	3	
A3 Vlees	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A4 Groenten	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
A5 Vis	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
A6 Pasta	50 (met water 450 g)	50	80%
	100 (met water 800 g)	100	
	150 (met water 1200 g)	150	
A7 Soep	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A8 Taart	475	475	Voorverwarmen op 180 graden
A9 Pizza	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
A10Kip	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	

10. Ontdooien op basis van gewicht


1) Druk eenmaal op de toets "W.T./TIME DEFROST"; de oven geeft "dEF1" weer


2) Draai "  " om het gewicht van het voedsel te selecteren. "g" gaat branden. Het gewicht moet tussen de 100-2000 g liggen.

3) Druk op de toets "START/+30SEC./CONFIRM" om het ontdooien te starten. De indicators "  " en " ** " gaan knipperen en de indicator "g" gaat uit.

11. Ontdooien op basis van tijd

1) Druk tweemaal op de toets "W.T./TIME DEFROST "; de oven geeft "dEF2" weer

2) Draai aan "  " om de bereidingstijd te selecteren. De maximale insteltijd is 95 minuten.

3) Druk op de toets " START/+30SEC./CONFIRM " om het ontdooien te starten. De indicators "  " en " ** " gaan knipperen.

Opmerking: als het gewicht van het voedsel niet meer dan 200 gram is, leg het voedsel dan aan de rand van het glazen draaiplateau en niet in het midden om het te ontdooien.


12. Snelle bereiding

1) Druk in de wachtstand op de toets "START/+30SEC./CONFIRM" om te bereiden op 100% vermogen gedurende 30 seconden. Met elke druk op dezelfde toets verlengt u de bereiding met 30 seconden. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.

2) Druk in de standen magnetron, grill, convectie en combinatiefunctie op de toets "START/+30SEC./CONFIRM" om te bereiden op 100% vermogen gedurende 30 seconden. Met elke druk op dezelfde toets verlengt u de bereiding met 30 seconden.

Opmerking: deze functie werkt niet bij ontdooien, automatisch menu en bereiding met meerdere fases.

13. Snelle magnetronbereiding

Draai "  " in de wachtstand naar links om meteen de bereidingstijd te kiezen en druk op "START/+30SEC./CONFIRM" om te bereiden met 100% magnetronvermogen. Dit programma kan worden ingesteld als onderdeel van een programma met meerdere fases.

14. Zoekfunctie

(1) Druk in de bereidingsstand op "MICROWAVE", "GRILL/ COMBI." of "CONVECTION"; het huidige vermogen wordt gedurende 2-3 seconden weergegeven.

(2) Druk in de timerstand op "CLOCK/PRE-SET" om de tijd voor de vertraagde start van de bereiding op te zoeken. De vooraf ingestelde tijd gaat 2-3 seconden knipperen, waarna de oven terugkeert naar de klokweergave.

(3) Druk in de bereidingsstand op "CLOCK/PRE-SET" om de huidige tijd te controleren. Deze wordt 2-3 seconden weergegeven.

15. Blokkeringsfunctie voor kinderen

Blokkering: Druk in de wachtstand op 3 seconden op "STOP/CLEAR". Er klinkt een lange "piep" die aangeeft dat de kinderblokkering wordt ingeschakeld. De indicator " —● " gaat branden. Het lampje geeft de huidige tijd of 0:00 weer. Uitschakelen van de blokkering: Druk in de wachtstand op 3 seconden op "STOP/CLEAR". Er klinkt een lange "piep" die aangeeft dat de kinderblokkering wordt opgeheven. De indicator " —● " verdwijnt.

16. Specificatie

(1) De zoemer klinkt eenmaal wanneer u de knop naar het begin draait;

(2) u moet op "START/+30 SEC./CONFIRM" drukken om door te gaan met de bereiding als de deur geopend is tijdens de bereiding;

(3) Nadat het bereidingsprogramma is ingesteld, is er niet binnen 5 minuten op "START/+30 SEC./CONFIRM" gedrukt. De huidige tijd wordt weergegeven. De instelling wordt geannuleerd.

(4) De zoemer klinkt één keer bij een goede druk op de toets; bij een te zwakke druk klinkt er geen geluid.

(5) De zoemer klinkt vijf keer als de bereiding klaar is.

Problemen oplossen

Normaal	
De magnetron veroorzaakt storing in tv-ontvangst.	Radio- en tv-ontvangst kunnen verstoord worden als de magnetron werkt. Dit is vergelijkbaar met de storing door kleine elektrische apparaten, zoals een mixer, stofzuiger en elektrische ventilator. Dit is normaal.
Zwakke ovenverlichting	Bij magnetronbereiding op laag vermogen kan de ovenverlichting zwak worden. Dit is normaal.
Stoom hoopt zich op tegen de deur, er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen	Tijdens de bereiding kan er stoom uit het voedsel komen. De meeste stoom zal ontsnappen via de ventilatieopeningen. Maar een deel van de stoom kan zich ook ophopen tegen een koele plaats, zoals de ovendeur. Dit is normaal.
De oven is per ongeluk gestart zonder voedsel erin.	Het is verboden om de oven te gebruiken zonder voedsel erin. Dit is zeer gevaarlijk.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven kan niet worden gestart.	(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 gesprongen of de stroomonderbreker is ingeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker (deze dient gerepareerd te worden door professioneel personeel van ons bedrijf)
	(3) Problemen met het stopcontact.	Test het stopcontact met andere elektrische apparaten.
De oven wordt niet warm.	(4) De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur goed.
Het glazen draaiplateau maakt geluid als de magnetron in werking is	(5) Draairing en bodem van de oven zijn vuil.	Raadpleeg "Onderhoud van de magnetron" voor het reinigen van vuile onderdelen.



Volgens de richtlijn Afval van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) moet dit apparaat apart worden ingezameld en behandeld. Als u dit product in de toekomst weggooit, gooi het dan NIET weg bij het gewone huisvuil. Breng dit product a.u.b. naar een afvalinzamelingscentrum voor elektrische en elektronische apparatuur.

Installatie-instructies

Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert

Let op

Elektrische aansluiting

De oven is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een goed geïnstalleerd, geaard stopcontact. Volgens de geldende voorschriften mag het stopcontact alleen worden geïnstalleerd en mag de aansluitkabel alleen worden vervangen door een erkende elektricien.

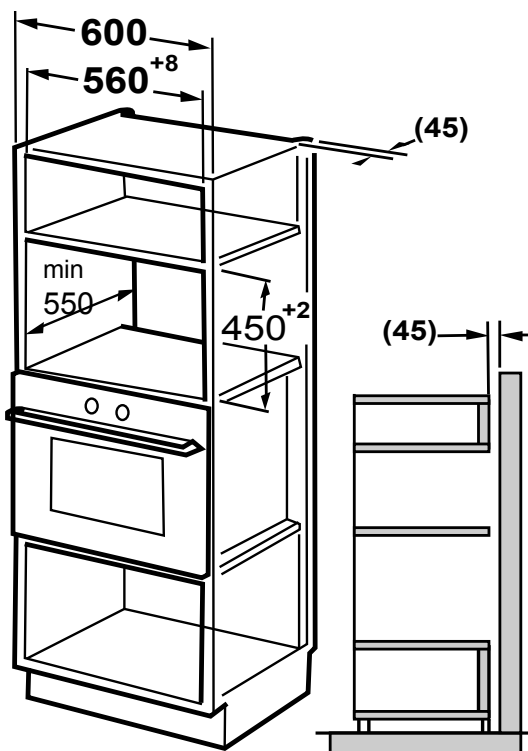
Als de stekker niet meer toegankelijk is na de installatie moet er een meerpolige isolatieschakelaar geïnstalleerd worden met een tussenruimte tussen de contacten van minimaal 3 mm.

De inbouwkast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.

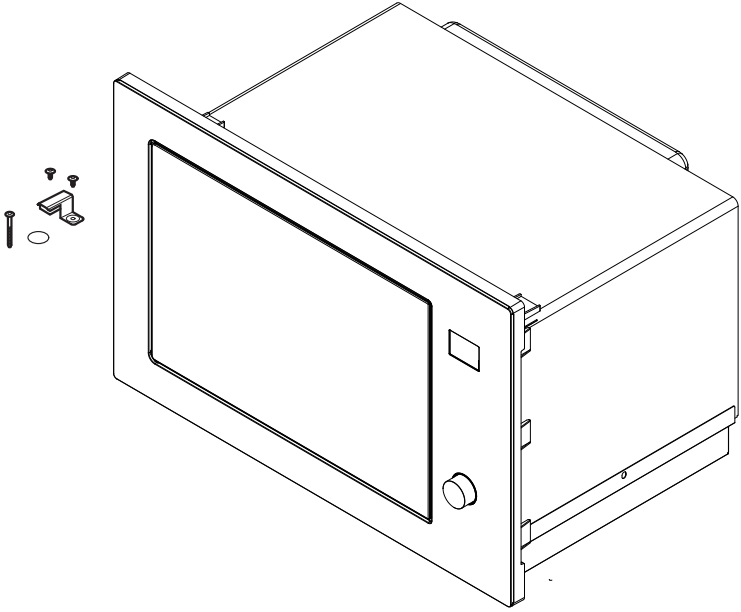
De minimale installatiehoogte is 85 cm.

Dek ventilatiesleuven en luchtaanzuigopeningen niet af.

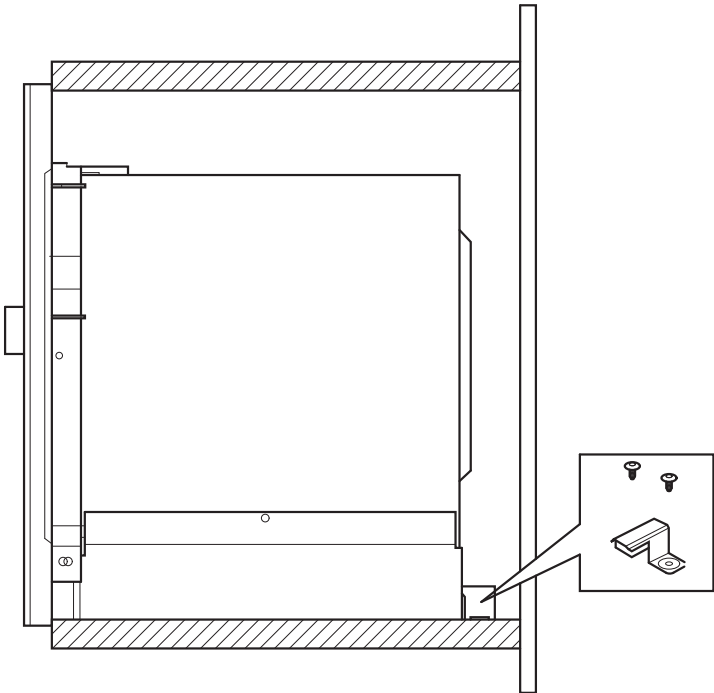
1.



2.

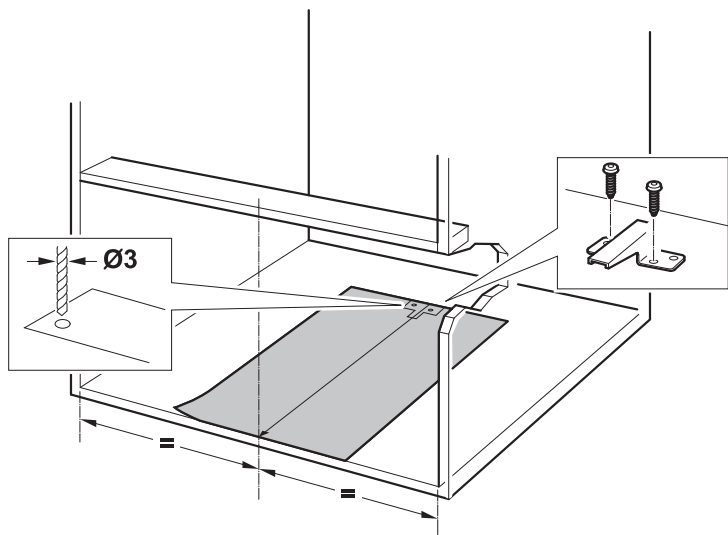


3.

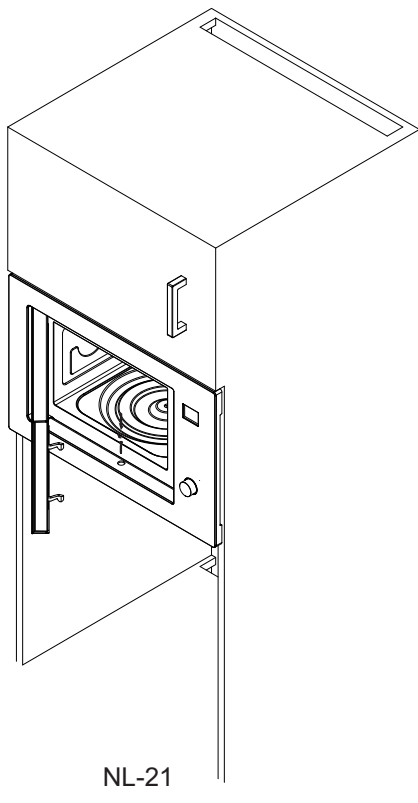


NL-20

4.



5.



NL-21

M-SYSTEM

MCM-400

NOTICE D'EMPLOI

FR

PRÉCAUTIONS DESTINÉES À ÉVITER LES RISQUES DE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) Ne tentez jamais de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte pour ne pas risquer de vous exposer à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou endommager le système de verrouillage.
- (b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.
- (c) **AVERTISSEMENT !** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

NOTA

Maintenez le four propre en permanence ; en effet, la saleté accumulée peut attaquer ses parois, réduire sa durée de vie et entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

Caractéristiques techniques

Modèle :	MCM400IX
Tension nominale :	230V~50Hz
Puissance nominale en entrée (micro-ondes) :	1450W
Puissance nominale en sortie (micro-ondes) :	900W
Puissance nominale (Gril) :	1100W
Puissance nominale (Convection) :	2500W
Capacité du four :	25 litres
Diamètre du plateau tournant :	315 mm
Dimensions hors-tout (LxPxH) :	594x460x470 mm
Poids net :	21,2 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de surexposition aux micro-ondes, prenez quelques précautions élémentaires, parmi lesquelles :

1. Avertissement! Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
2. Avertissement! Il est dangereux pour toute personne non qualifiée de démonter l'habillage de protection contre les micro-ondes.
3. ACet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance, sous réserve qu'on les ait supervisées et mises au courant concernant l'usage sécurisé de l'appareil et qu'elles en comprennent les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne seront pas effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'on les supervise.
4. Gardez l'appareil et son cordon hors d'atteinte d'enfants de moins de 8 ans
5. Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés au four à micro-ondes.
6. Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'éliminer tous les résidus d'aliments.
7. Lisez et prenez les
« PRÉCAUTIONS DESTINÉES À ÉVITER LES RISQUES DE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES ».
8. Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four pour vérifier que ces derniers ne s'enflamment pas.
9. Si de la fumée s'échappe de l'appareil, éteignez-le ou débranchez-le et laissez sa porte fermée afin d'éteindre les flammes éventuelles.
10. Évitez de trop faire cuire les aliments .
11. N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets. Ne laissez pas de pain, biscuits, etc. à l'intérieur du four.
12. Enlevez les fermetures et les poignées métalliques des sachets/récipients en papier ou en plastique avant de les introduire dans le four.
13. Installez ou posez ce four en respectant strictement les instructions d'installation fournies.
14. Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, même une fois le cycle de cuisson terminé.
15. Cet appareil est destiné à un usage ménager et à des utilisations similaires telles que :
 - cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients dans les hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels ;
 - gîtes ruraux ;
 - environnements de type chambre d'hôte

16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tous dangers.
17. Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
18. N'utilisez pas ce four près d'une source d'eau, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine.
19. Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Éloignez le cordon d'alimentation des zones chaudes et ne couvrez pas les fentes d'aération du four.
20. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
21. L'absence d'entretien du four peut entraîner la détérioration de la surface, réduire de manière irréversible la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les risques de brûlures.
23. Les boissons réchauffées dans un four à micro-ondes peuvent bouillir et s'échapper brusquement du récipient, même après l'arrêt du four. Veillez à manipuler le récipient avec précaution.
24. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
25. Veillez à ne pas laissez les enfants jouer avec le four.
26. Ces appareils ne sont pas prévus pour être utilisés avec une minuterie externe ou une télécommande.
27. **AVERTISSEMENT !** Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter les risques de choc électrique.
28. Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four. Ne nettoyez jamais le four à la vapeur.
29. N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et causer la rupture du verre.
30. Le four atteint de hautes températures pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
31. **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles se mettent à chauffer très fort en cours d'utilisation. Éviter donc de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être sous constante surveillance.
32. La porte décorative du micro-ondes doit rester ouverte quand il fonctionne. (pour fours à porte décorative.)
33. La surface de l'espace de rangement peut devenir très chaude.

Cet appareil doit être mis à la terre pour réduire les risques d'accidents

DANGER

Risque de choc électrique
Le contact avec les composants internes peut être la cause d'accidents graves, voire mortels. Ne démontez jamais cet appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique
Une mise à la terre défectueuse peut être la cause de chocs électriques. Ne branchez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

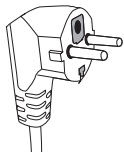
Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de court-circuit, la liaison à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant l'évacuation du courant par le fil de terre. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec fil et fiche de terre. La fiche doit être branchée sur une prise murale correctement reliée à la terre.

NETTOYAGE

Veillez à débrancher l'appareil de la prise de courant.

1. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires comme à l'habitude dans de l'eau savonneuse.
3. Si le châssis de porte, le joint de porte et les parties avoisinantes sont sales, nettoyez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon humide.

Fiche à deux broches cylindriques



Consultez un électricien qualifié ou le S.A.V. si vous n'êtes pas certain d'avoir bien compris les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes sur l'efficacité de la mise à la terre de l'appareil. Si une rallonge est nécessaire, utilisez exclusivement un cordon à 3 conducteurs.

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court pour éviter les risques liés aux cordons longs, dans lesquels on peut s'entraver ou s'accrocher.
2. Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge, vous devez respecter les règles élémentaires suivantes :
 1. La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation amovible ou la rallonge électrique devra être au moins équivalente à celle de l'appareil.
 2. La rallonge électrique devra être de type 3 conducteurs avec mise à la terre.
 3. Le cordon long devra être arrangé de façon à ne pas pendre car un enfant pourrait tirer dessus ou quelqu'un pourrait s'entraver.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessure

Il est très dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles utilisables et non-utilisables dans le four à micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques peuvent contenir des matériaux qui les rendent impropres à une utilisation dans un micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester

la compatibilité de l'ustensile de la façon suivante :

Test de l'ustensile :

1. Versez 1 tasse d'eau froide (250 ml) dans un récipient compatible avec les micro-ondes et placez ce récipient dans le four à côté de l'ustensile à tester.
2. Faites chauffer pendant 1 minute à pleine puissance.
3. Touchez l'ustensile avec précaution. Si l'ustensile vide est chaud, il ne peut pas être utilisé dans le four à micro-ondes.
4. Ne laissez pas chauffer plus d'une minute.

Ustensiles utilisables dans un four à micro-ondes

USTENSILES	Remarques
Papier d'aluminium	Protection uniquement. Peut être utilisé en petite quantité pour couvrir de fines tranches de viande ou de volaille afin d'empêcher leur surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four. Pour les éviter, laissez au moins 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois du four.
Plat brunisseur	Respectez les consignes du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit se trouver à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Un usage incorrect peut causer la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Compatible micro-ondes uniquement. Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fêlée ou ébréchée.
Bocaux	Enlevez toujours le couvercle. Utilisez uniquement pour réchauffer légèrement des aliments. La plupart des bocaux ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Plats en verre	Verre résistant à la chaleur uniquement. Vérifier l'absence d'éléments métalliques. N'utilisez pas de vaisselle fêlée ou ébréchée.

Sacs de cuisson au four	Respectez les consignes du fabricant. Ne fermez pas avec des attaches métalliques. Perforez pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	Utilisez uniquement pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson ou le réchauffage.
Serviettes en papier	Utilisez uniquement pour couvrir les aliments à réchauffer et pour absorber la graisse. Utilisez uniquement pour un réchauffage de courte durée et ne laissez pas le four sans surveillance.
Papier sulfurisé	Utilisez en couverture pour éviter les éclaboussures ou en papillote pour la cuisson vapeur.
Plastique	Compatible micro-ondes uniquement. Respectez les consignes du fabricant. Doit porter le marquage « spécial micro-ondes ». Certaines matières plastiques peuvent se déformer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. Les « sacs de cuisson » et les sacs plastiques hermétiquement fermés doivent être perforés comme indiqué sur l'emballage.
Emballages en plastique	Compatible micro-ondes uniquement. Utilisez pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Veillez à ce que l'emballage plastique ne touche pas les aliments.
Thermomètres	Compatibles micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et sucreries uniquement).
Papier paraffiné	Utilisez en couverture pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Ustensiles à éviter dans un four à micro-ondes

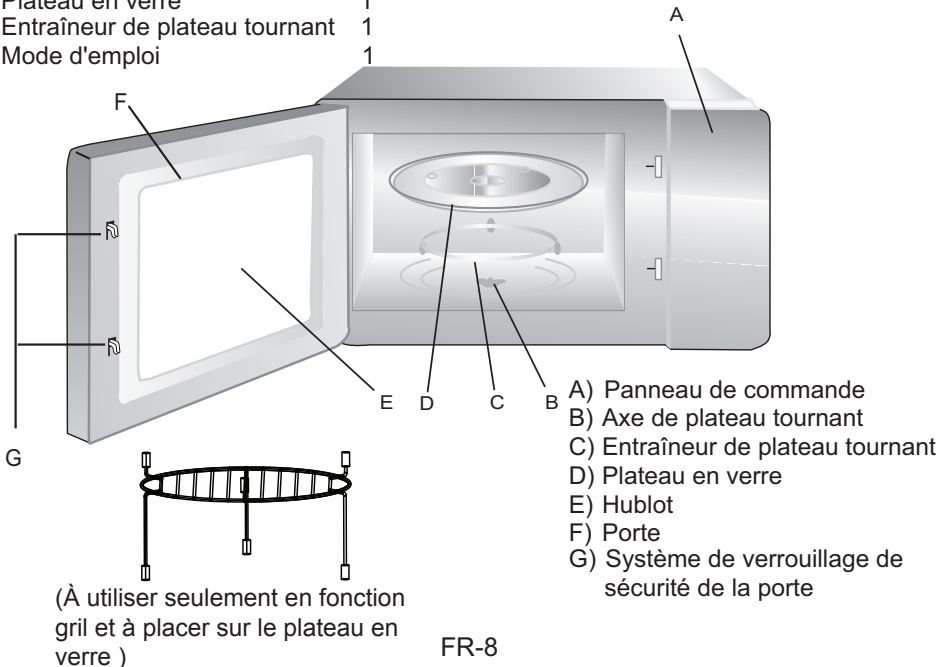
Ustensiles	Remarques
Barquettes en aluminium	Peuvent créer des arcs électriques. Versez les aliments dans un récipient compatible micro-ondes.
Récipients en carton avec poignée métallique	Peuvent créer des arcs électriques. Versez les aliments dans un récipient compatible micro-ondes.
Ustensiles en métal ou contenant du métal	Le métal forme un bouclier empêchant les micro-ondes d'atteindre les aliments. Les éléments métalliques peuvent créer un arc électrique.
Attaches métalliques	Peuvent créer des arcs électriques et s'enflammer.
Sacs en papier	Peuvent s'enflammer.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à de fortes températures.
Bois	Le bois sèche s'il est placé dans un four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

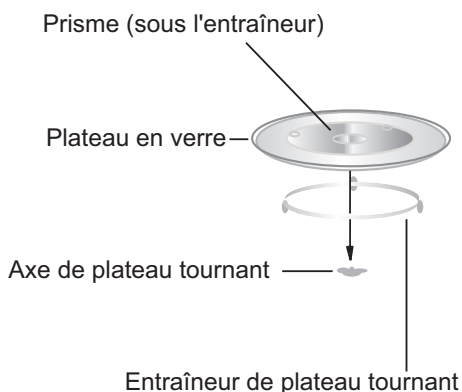
Pièces et accessoires du four

Sortez le four et tous ses accessoires du carton. Retirez les accessoires de la cavité du four. Votre four est livré avec les accessoires suivants :

Plateau en verre 1
 Entraîneur de plateau tournant 1
 Mode d'emploi 1



Installation du plateau tournant



- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être encombré.
- Vous devez toujours utiliser le plateau en verre et l'entraîneur du plateau tournant pendant la cuisson.
- Placez toujours les aliments et les récipients sur le plateau en verre pour la cuisson.
- Si le plateau en verre ou l'entraîneur du plateau tournant est fêlé ou cassé, veuillez contacter le service d'assistance agréé le plus proche.

Installation et connexion

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- Il s'agit d'un four à encastrer. Il ne doit pas être posé sur un plan de travail ni dans un placard.
- Veuillez respecter les instructions d'installation spécifiques.
- L'appareil peut être installé dans un meuble mural de 60 cm de largeur (d'au moins 55 cm de profondeur et à plus de 85 cm du sol).
- L'appareil est équipé d'une fiche et doit uniquement être branché dans une prise murale avec terre.
- La tension de la ligne d'alimentation doit correspondre à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'installation de la prise murale et le remplacement du cordon d'alimentation doivent exclusivement être confiés à un électricien qualifié. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, prévoyez un coupe-circuit omnipolaire avec distance d'au moins 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges. La surcharge du circuit pourrait provoquer un incendie.

Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.




UTILISATION

Ce four à micro-ondes utilise des commandes électroniques pour le réglage des paramètres de cuisson pour vous assurer une meilleure maîtrise de la cuisson.


1. Réglage de l'horloge

À la mise sous tension, le four affiche « 0:00 » et le signal sonore retentit deux fois.

1) Appuyez sur « CLOCK/PRE-SET » (HORLOGE/PRÉ-PROG) pour sélectionner le format 12 heures ou 24 heures.

2) Tournez «  » pour régler l'heure entre 0 et 23 (24 heures) ou entre 1 et 12 (12 heures).

3) Appuyez sur « CLOCK/PRE-SET » (HORLOGE/PRÉ-PROG). Les chiffres des minutes clignoteront.


4) Tournez «  » pour régler les minutes entre 0 et 59.

5) Appuyez sur « CLOCK/PRE-SET » pour enregistrer l'heure. « : » clignotera. Remarque 1) Si l'horloge n'a pas été réglée, elle ne fonctionnera pas quand le four est allumé.


2) Si vous appuyez sur « STOP/CLEAR » (ARRÊT/ANNULER) pendant le réglage de l'horloge, le four retournera automatiquement à l'état précédent.

2. Mode micro-ondes

1) Appuyez une fois sur la touche « MICROWAVE » (MICRO-ONDES) ; « P100 » s'affiche.

2) Appuyez sur « MICROWAVE » (MICRO-ONDES) quatre fois ou tournez «  » pour sélectionner la puissance du micro-ondes de 100 % à 10 %. « P100 », « P80 », « P50 », « P30 », « P10 » s'afficheront sans cet ordre.

3) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour confirmer.

4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (Le temps de cuisson doit être compris entre 0:05 et 95:00).

5) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour commencer la cuisson.

REMARQUE : les incréments pour le réglage de l'heure sont les suivants :

0---1 min : 5 secondes

1---5 min : 10 secondes

5---10 min : 30 secondes

10—30 min : 1 minute

30---95 min : 5 minutes

Tableau des niveaux de puissance du micro-ondes


Appuyez	1 fois	2 fois	3 fois	4 fois	5 fois
Puissance	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %

3. Mode gril

1) Appuyez une fois sur la touche « GRILL/ COMBI. » (GRIL/COMBINÉ).


« G-1 » s'affiche.

2) Appuyez quatre fois sur « GRILL/ COMBI. » (GRIL/COMBINÉ) ou tournez

«  » pour sélectionner la puissance du gril. Arrêtez de tourner quand

« G-1 » s'affiche.

3) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30SEC./CONFIRMER) pour confirmer.

4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson (il doit être compris entre 0:05 et 95:00.).

5) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour démarrer la cuisson.


Remarque Quand la moitié du temps programmé s'est écoulé, le four émet un signal sonore pour vous inviter à retourner la pièce de viande. Vous pouvez ignorer et laisser s'achever la cuisson. Toutefois, pour une meilleure cuisson au gril, il est conseillé de retourner la viande, de refermer la porte et d'appuyer à nouveau sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour poursuivre la cuisson.

4. Mode combiné

1) Appuyez une fois sur la touche « GRILL/ COMBI. » (GRIL/COMBINÉ).


« G-1 » s'affiche.

2) Appuyez quatre fois sur la touche « GRILL/ COMBI. » (GRIL/COMBINÉ) ou

tournez «  » pour sélectionner le niveau de puissance du gril.

Arrêtez de tourner quand « C-1 », « C-2 », « C-3 » ou « C-4 » s'affiche.

3) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30SEC./CONFIRMER) pour confirmer.

4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (il doit être compris entre 0:05 et 95:00.)



5) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour démarrer la cuisson »

Remarque : Conseils d'utilisation de la cuisson combinée.

Instructions	Affichage	Micro-ondes	Gril	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

5. Mode convection (avec préchauffage)

Cette fonction vous permet d'utiliser votre four comme un four traditionnel, sans utiliser les micro-ondes. Il est conseillé de faire préchauffer le four avant d'y placer les aliments à cuire.


- 1) Appuyez une fois sur la touche « CONVECTION » (CONVECTION). « 140 » clignotera.
- 2) Continuez à appuyer sur « CONVECTION » (CONVECTION) ou tournez «  » pour sélectionner le mode convection. Remarque : vous pouvez régler la température entre 140°C et 230°C.
- 3) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour confirmer la température.
- 4) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour démarrer le préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, il émet un signal sonore pour vous inviter à enfourner les aliments. La température de préchauffage clignote sur l'afficheur.
- 5) Placez les aliments dans le four et refermez la porte. Tournez «  » pour régler le temps de cuisson (le temps de cuisson maximum est de 95 minutes).
- 6) Appuyez sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour démarrer la cuisson.

Remarque :


- a. Le temps de cuisson ne peut pas être programmé tant que le four n'a pas atteint la température de préchauffage. Quand le four a atteint la température de préchauffage, il faut ouvrir la porte pour pouvoir programmer le temps de cuisson.
- b. Si vous n'entrez pas le temps de cuisson dans un délai de 5 minutes, le préchauffage s'éteint. Le signal sonore retentit et le four retourne en état d'attente.

6. Mode convection (sans préchauffage)

1) Appuyez une fois sur la touche « CONVECTION » (CONVECTION). « 140 » clignotera.

2) Continuez à appuyer sur « CONVECTION » (CONVECTION) ou tournez  » pour sélectionner le mode convection. Remarque : vous pouvez régler la température entre 140°C et 230°C.

3) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour confirmer la température.

4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson (le temps de cuisson maximum est de 95 minutes).


5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30SEC./CONFIRMER) pour démarrer la cuisson.

7. Mode de cuisson en plusieurs étapes


Vous pouvez programmer deux étapes maximum. Si une fonction est la décongélation, elle doit être la première étape. Le signal sonore retentit à la fin de chaque étape juste avant le démarrage de l'étape suivante. Remarque : Le mode automatique et le préchauffage ne peuvent pas être utilisés pour la cuisson en plusieurs étapes.

Exemple : vous souhaitez faire décongeler un aliment pendant 5 minutes, puis le cuire aux micro-ondes pendant 7 minutes à la puissance 80 %. La procédure à suivre est la suivante :

1) Appuyez 2 fois sur « W.T./TIME DEFROST » (POIDS/TEMPS DÉCONGÉLATION). « DEF2 » s'affiche.

2) Tournez «  » pour régler le temps de décongélation sur 5 minutes.

3) Appuyez une fois sur « MICROWAVE » (MICRO-ONDES).

4) Appuyez quatre fois sur « MICROWAVE » (MICRO-ONDES) ou tournez «  » jusqu'à l'affichage de « P80 ».

5) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30SEC./CONFIRMER) pour confirmer.

6) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson sur 7 minutes.



7) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30SEC./CONFIRMER) pour démarrer la cuisson.

8. Mode pré-programmation


1) Réglez l'horloge en premier (Consultez les instructions de réglage de l'horloge dans la notice).

2) Entrez le programme de cuisson. Vous pouvez programmer deux étapes maximum. La décongélation ne peut pas être préprogrammée. Une seule étape est programmable dans le mode automatique.

Exemple : vous souhaitez faire cuire un aliment aux micro-ondes pendant 7 minutes à la puissance 80 %.

- a. Appuyez une fois sur « MICROWAVE » (MICRO-ONDES).
 - b. Appuyez quatre fois sur « MICROWAVE » (MICRO-ONDES) ou tournez  pour régler la puissance du micro-ondes sur 80 % jusqu'à l'affichage de « P80 ».
 - c. Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour confirmer.
 - d. Tournez  pour régler le temps de cuisson sur 7 minutes.
- Quand vous avez terminé, surtout n'appuyez pas sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER). Procédez comme suit :

3) Appuyez sur « CLOCK/PRE-SET » (HORLOGE/PRÉ-PROG) ; les chiffres des heures clignotent.

4) Tournez  pour régler l'heure entre 0 et 23 (24 heures) ou entre 1 et 12 (12 heures).



5) Appuyez sur « CLOCK/PRE-SET » (HORLOGE/PRÉ-PROG). Les chiffres des minutes clignotent.

6) Tournez  pour régler les minutes entre 0 et 59.

7) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour confirmer le réglage. Quand le temps programmé s'est écoulé, « : » s'allume, le signal sonore retentit deux fois et la cuisson démarre automatiquement.

Remarque : l'horloge doit être réglée en premier. Sinon, le mode pré-programmé ne fonctionnera pas.

9. Programmes automatiques

- 1) Four au repos, tournez  vers la droite pour sélectionner la fonction souhaitée. « A1 », « A2 », « A3 »... « A10 » s'affichent.
- 2) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour confirmer le menu choisi.
- 3) Tournez  pour sélectionner le poids de l'aliment ; l'indicateur « g » s'allume.
- 4) Appuyez sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour démarrer la cuisson.


Si vous choisissez A8 (Pâtisserie), ne mettez pas immédiatement le gâteau au four. Vous devez d'abord préchauffer le four à 180 degrés. Après quelques minutes, le signal sonore retentit deux fois pour vous rappeler que vous devez mettre votre gâteau au four. Après avoir enfourné votre gâteau, appuyez à nouveau sur « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER). La minuterie commence le compte à rebours jusqu'à parfaite cuisson de votre gâteau.


Tableau des programmes automatiques

Programme	Poids (g)	Affichage	Puissance
A1 (Réchauffage)	150	150	100 %
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	600	600	
A2 (Pommes de terre)	1 (environ 230 g)	1	100 %
	2 (environ 460 g)	2	
	3 (environ 690 g)	3	
A3 Viande	150	150	100 %
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A4 (Légumes)	150	150	100 %
	350	350	
	500	500	
A5 (Poisson)	150	150	80 %
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
A6 (Pâtes)	50 (avec 450 g d'eau)	50	80 %
	100 (avec 800 g d'eau)	100	
	150 (avec 1200 g d'eau)	150	
A7 (Soupe)	200	200	100 %
	400	400	
	600	600	
A8 (Pâtisserie)	475	475	Préchauffage à 180 degrés
A9 (Pizza)	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
A10 (Poulet)	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	

10. Décongélation en fonction du poids


1) Appuyez une fois sur la touche « W.T./TIME DEFROST » (POIDS/TEMPS DÉCONGÉLATION). Le four affiche « dEF1 ».


2) Tournez «  » pour sélectionner le poids des aliments. « g » s'allume. Le poids doit être compris entre 100 et 2000 g.

3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour démarrer la décongélation. Les indicateurs «  » et « * * » clignotent et « g » s'éteint.

11. Décongélation en fonction du temps

1) Appuyez deux fois sur la touche « W.T./TIME DEFROST » (POIDS/TEMPS DÉCONGÉLATION). Le four affiche « dEF2 ».

2) Tournez «  » pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.

3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour démarrer la décongélation. Les indicateurs «  » et « * * » clignotent.

Remarque : si l'aliment pèse moins de 200 grammes, placez-le sur le bord du plateau tournant en verre, mais pas le centre à décongeler.


12. Cuisson rapide

1) Four au repos, appuyez sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour régler la puissance de cuisson sur 100 % pendant 30 secondes. Chaque pression de la touche augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.

2) Dans les modes micro-ondes, gril, convection et combiné, appuyez sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour régler la puissance de cuisson sur 100 % pendant 30 secondes. Chaque pression de la touche augmente le temps de cuisson de 30 secondes.

Remarque : vous ne pouvez pas utiliser cette fonction avec le mode décongélation, le mode automatique et le mode de cuisson en plusieurs étapes.

13. Cuisson rapide aux micro-ondes

Four au repos, tournez «  » vers la gauche pour sélectionner directement le temps de cuisson, puis appuyez sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour régler la puissance de cuisson aux micro-ondes sur 100 %. Ce programme peut être utilisé dans le mode de cuisson en plusieurs étapes.


14. Fonction d'interrogation


(1) Pendant la cuisson, appuyez sur « MICROWAVE » (MICRO-ONDES), « GRILL/ COMBI. » (GRIL/COMBINÉ) ou « CONVECTION » (CONVECTION). La puissance sélectionnée s'affiche pendant 2-3 secondes.

(2) Pendant la pré-programmation, appuyez sur « CLOCK/PRE-SET » (HORLOGE/PRE-PROG) afin de connaître le temps programmé pour le départ différé de la cuisson. Le temps pré-programmé clignote pendant for 2-3 secondes, après quoi le four retourne à l'affichage de l'horloge.

(3) Pendant la cuisson, appuyez sur « CLOCK/PRE-SET » (HORLOGE/PRE-PROG) pour afficher le temps. Le temps s'affiche pendant 2-3 secondes.

15. Sécurité enfants

Verrouillage : Four au repos, appuyez sur « STOP/CLEAR » (ARRÊT/ANNULER) pendant 3 secondes. Un « bip » long retentit pour signaler que le four est verrouillé et l'indicateur «  » s'allume. L'heure ou 0:00 sera affiché.

Déverrouillage : Quand le four est verrouillé, appuyez sur « STOP/CLEAR » (ARRÊT/ANNULER) pendant 3 secondes. Un « bip » long retentit pour signaler que le four est déverrouillé et l'indicateur «  » s'éteint.

16. Informations

(1)Le signal sonore retentit une fois quand on commence à tourner le bouton.

(2)Vous devez appuyer sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) pour reprendre la cuisson si la porte a été ouverte.

(3)Si vous n'appuyez pas sur la touche « START/+30SEC./CONFIRM » (DÉBUT/30 SEC./CONFIRMER) dans un délai de 5 minutes après la programmation de la cuisson, l'heure s'affiche et les paramètres programmés sont effacés.

(4)Le signal sonore retentit une fois si l'action a réussi et ne retentit pas si l'action a échoué.

(5)Le signal sonore retentit cinq fois quand la cuisson est terminée.

Guide de dépannage

Situations normales	
Le four à micro-ondes brouille la réception TV	La réception radio et TV peut être altérée quand le four à micro-ondes est en marche. Ce phénomène est similaire aux parasites générés par les petits appareils électriques (ex. : mixers, aspirateurs, ventilateurs). Ceci est normal.
Faible éclairage de la lampe du four	Pendant l'utilisation des micro-ondes à basse puissance, la lampe du four peut devenir faible. Ceci est normal.
Accumulation de vapeur sur la porte, sortie d'air chaud par les fentes d'aération.	De la vapeur peut s'échapper des aliments pendant la cuisson. Une grande partie s'échappe par les fentes d'aération, mais une petite partie peut se déposer sur les surfaces plus froides, comme la porte. Ceci est normal.
Le four a été accidentellement mis en marche sans aliments à l'intérieur.	Vous ne devez jamais faire fonctionner le four à vide. Ceci est très dangereux.

Problème	Cause probable	Remède
Le four ne démarre pas.	(1) Le cordon électrique est mal branché.	Débranchez-le puis rebranchez après 10 secondes.
	(2) Fusible grillé ou coupe-circuit déclenché.	Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit (réparation par un professionnel de notre entreprise)
	(3) Prise de courant défectueuse.	Contrôlez la prise de courant en branchant un autre appareil électrique.
Le four ne chauffe pas.	(4) Porte mal fermée.	Fermez la porte correctement.
La plateau tournant est bruyant quand le four à micro-ondes est en marche.	(5) Support de rouleur ou fond du four sale.	Nettoyez en respectant les instructions contenues dans « Entretien du four à micro-ondes ».



Conformément à la directive européenne de gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les DEEE doivent être collectés et traités séparément. Si vous devez un jour vous débarrasser de votre appareil, ne le jetez PAS avec les ordures ménagères. Apportez-le au centre de tri sélectif le plus proche.

Notice d'installation

Veillez lire soigneusement cette notice avant d'installer l'appareil

Attention

Branchement électrique

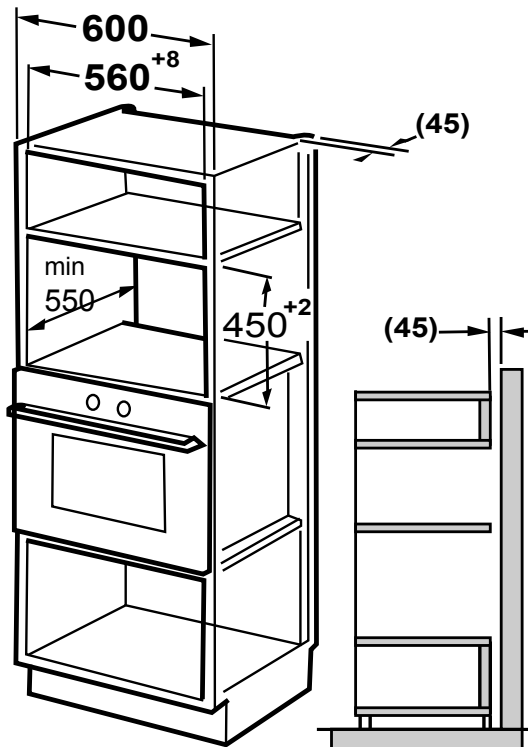
L'appareil est équipé d'une fiche et doit uniquement être branché dans une prise murale avec terre. Conformément aux réglementations en vigueur, l'installation de la prise murale et le remplacement du cordon d'alimentation doivent exclusivement être confiés à un électricien qualifié.

Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, prévoyez un coupe-circuit omnipolaire avec distance d'au moins 3 mm entre les contacts.

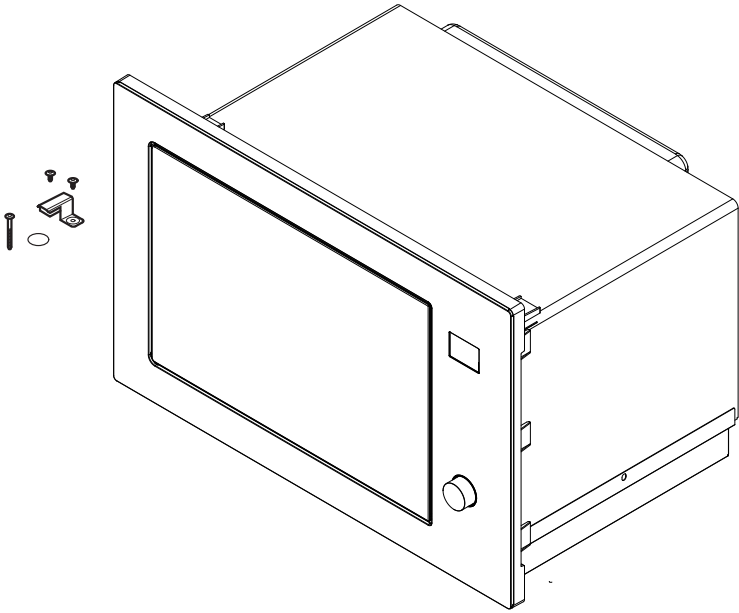
Le meuble où l'appareil est encastré ne doit pas avoir de panneau à l'arrière. Il doit être installé à au moins 85 cm du sol.

Ne couvrez pas les fentes d'aération et les prises d'air.

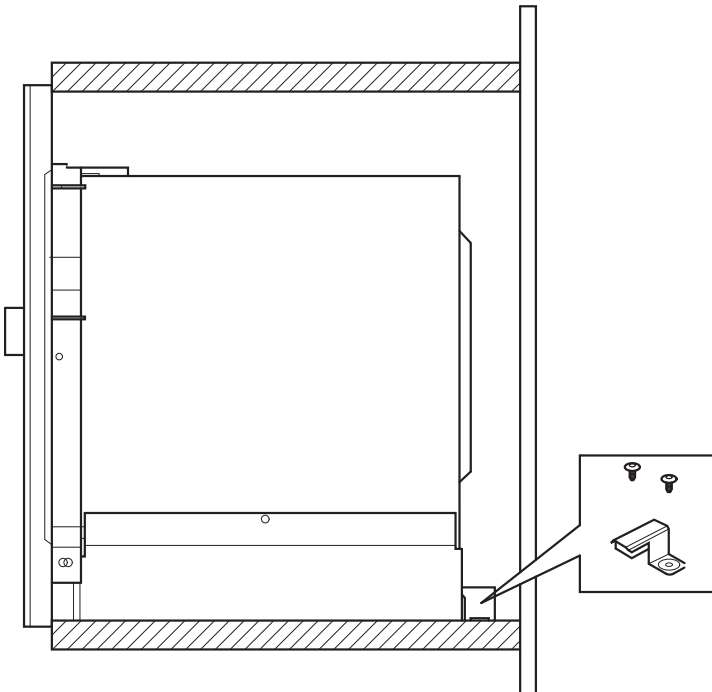
1.



2.

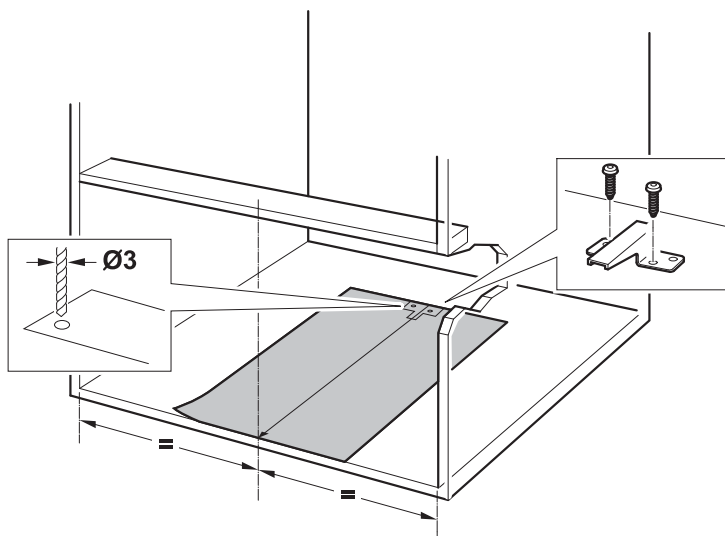


3.

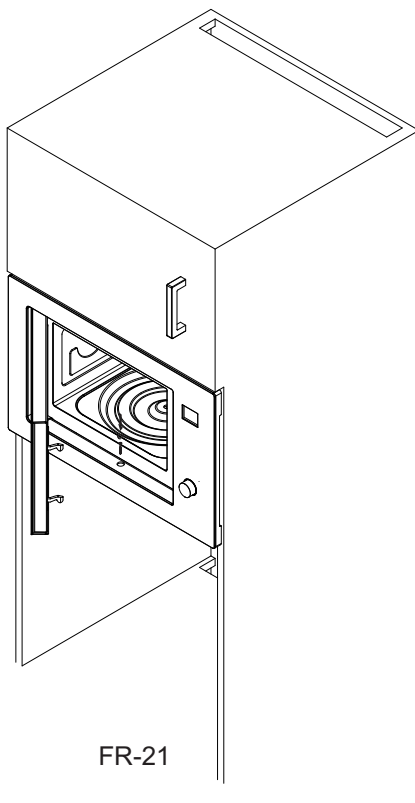


FR-20

4.



5.



FR-21

M-SYSTEM

MCM-400

BEDIENUNGSANLEITUNG

D

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN MÖGLICHER KONTAKTE MIT ÜBERMÄSSIG HOHER MIKROWELLENENERGIE

- (a) Versuchen Sie nie, das Gerät mit offener Tür in Betrieb zu setzen, da dies zu einer schädlichen Freisetzung von Mikrowellenenergie führen kann. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen keinesfalls zerbrochen oder bewusst manipuliert werden.
- (b) Zwischen der Vorderseite des Ofens und der Tür dürfen keine Gegenstände vorgesehen werden. Außerdem ist darauf zu achten, dass sich kein Schmutz und keine Rückstände von Reinigungsmitteln an den Dichtflächen ansammeln.
- (c) **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf der Ofen erst nach einer Reparatur durch geschultes Fachpersonal wieder verwendet werden.

ZUSÄTZLICHER HINWEIS

Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

Spezifikationen

Modell:	MCM400IX
Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Eingangsnennleistung (Mikrowelle):	1450 W
Ausgangsnennleistung (Mikrowelle):	900 W
Eingangsnennleistung (Grill):	1100 W
Eingangsnennleistung (Ober-/Unterhitze):	2500 W
Garraum-Inhalt:	25 l
Durchmesser des Drehtellers:	315 mm
Außenabmessungen (LxBxH):	594x460x470 mm
Nettogewicht:	21,2 kg

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Halten Sie beim Gebrauch Ihres Geräts stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorschriften ein, um das Risiko von Brand, Elektroschock, Verletzungen und der übermäßigen Aussetzung von Mikrowellenenergie zu reduzieren:

1. Vorsicht: Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Speisen niemals in geschlossenen Gefäßen, da sie explodieren können.
2. Vorsicht: Es ist für alle Personen außer für werkseitig geschultes Fachpersonal gefährlich, Wartungen oder Einstellungen an diesem Mikrowellenofen vorzunehmen.
3. Vorsicht: Kinder unter 8 Jahren sollten das Mikrowellengerät nicht benutzen. Personen mit einer Behinderung oder mangelnder Erfahrung sollte zunächst erhaltenen Anweisungen für die sichere Anwendung des Gerätes.
4. Halten Sie das Netzkabel von Kindern fern.
5. Bitte verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.
6. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
7. Bitte lesen Sie die Anweisungen "VORSICHTSMASSNAHMEN GEGEN MÖGLICHE FREISETZUNG VON MIKROWELLENENERGIE" und befolgen Sie sie.

Kunststoff- oder Papierbeuteln oderbehältern behalten Sie das Gerät bitte gut im Auge, um mögliche Funkenbildung sofort zu bemerken.
8. Beim Erwärmen von Lebensmitteln in
9. Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus. Halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flamme nicht ausbreiten kann.
10. Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig.
11. Den Garraum nicht als Ablage verwenden. Bewahren Sie im Garraum kein Brot, keine Kekse usw. auf.
12. Entfernen Sie alle Metallteile und Metallgriffe (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Kunststoffbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.
13. Der Einbau bzw. die Aufstellung dieses Mikrowellenofens darf nur gemäß der 'Einbau-Anleitung' in dieser Benutzerinformation erfolgen.
14. Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.
15. Dieses Gerät nur für seinen vorgesehene Zweck gemäß diesem Handbuch verwenden. Verwenden Sie keine korrodierenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.
16. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einer empfohlenen Kundendienststelle bzw. von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

17. Dieses Gerät darf nicht im Freien gelagert oder benutzt werden.
18. Betreiben Sie dieses Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder an anderen Orten, an denen das Gerät Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
19. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das das Gerät in Betrieb ist. Die Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
20. Das Stromkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Anrichte hängen lassen.
21. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.
22. Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verbrauch umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen; aus diesem Grund ist im Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
24. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen 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 darf keinesfalls durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient werden.
27. **WARNUNG:** Vor dem Austausch der Lampe muss das Gerät ausgeschaltet werden, um die Gefahr eines Elektroschocks zu vermeiden.
28. Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
29. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder scharfkantigen Metallreiniger zum Reinigen des Geräts oder der Scheibe, da diese die Oberfläche verkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
30. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es unbedingt, heiße Teile im Garraum zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten das Mikrowellengerät nicht benutzen.
31. Verwenden Sie ausschließlich die für dieses Gerät empfohlene Temperatursonde (nur für Modelle mit Buchse für den Anschluss einer Temperatursonde.)
32. Die Geräterückwand muss zu einer Wand zeigen. Sachgemäße Erdung und Installation des Geräts zur Minderung des Verletzungsrisikos

Sachgemäße Erdung und Installation des Geräts zur Minderung des Verletzungsrisikos

GEFAHR

Gefahr eines Elektroschocks Bei versehentlicher Berührung einiger Innenteile des Geräts besteht die Gefahr eines Elektroschocks mit schwerem oder tödlichem Ausgang. Dieses Gerät darf nicht zerlegt werden.

WARNUNG

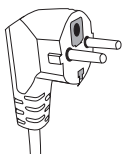
Gefahr eines Elektroschocks Eine falsche Benutzung der Erdung kann zu einem Elektroschock führen. Der Netzstecker des Geräts darf erst dann in eine Steckdose gesteckt werden, wenn das Gerät sachgemäß installiert und geerdet ist. Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses die Erdung das Stromschlagrisiko, weil sie für den elektrischen Strom einen Weg mit geringerem Widerstand bereitstellt. Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, das über ein Erdungskabel und einen Erdungsstecker verfügt. Der Netzstecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden, die sachgemäß angeschlossen und geerdet ist.

REINIGUNG

Der Netzstecker des Gerätes muss zur Reinigung aus der Steckdose gezogen werden.

1. Reinigen Sie die Innenflächen des Garraums mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge.
3. Reinigen Sie den Türrahmen und die Türdichtung sowie die angrenzenden Teile sorgfältig mit einem feuchten Tuch, wenn sie verschmutzt sind.

Zweipoliger runder Stecker



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 Gerätes haben. Ist der Einsatz eines Verlängerungskabels erforderlich, darf nur ein 3-adriges Verlängerungskabel verwendet werden.

1. Dieses Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um das Risiko zu verringern, dass jemand darüber stolpert oder sich darin verfangt. .
2. Wenn ein langes Netzkabel oder ein Verlängerungskabel eingesetzt wird:
 1. Die Nennspannung des Netzkabels oder des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die Nennspannung des Gerätes.
 2. Das Verlängerungskabel muss geerdet und 3-adrig sein.
 3. Ein langes Netzkabel muss so verlegt werden, dass es sich nicht unter einer Arbeitsfläche oder unter einem Tisch herum hängt, damit sich Kinder nicht darin verfangen oder darüber stolpern können.

UTENSILIEN

ACHTUNG

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

Näheres siehe die Anweisungen in
"Mikrowellengeeignete 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.
Prüfung für Utensilien:

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

Mikrowellengeeignete Materialien

Utensilien	Anmerkungen
Aluminiumfolie	Nur zur Abdeckung. Kleine weiche Stücke können zum Schutz vor zu starkem Braten auf dünne Teile von Fleisch oder Geflügel gelegt werden. Wenn sich die Aluminiumfolie zu nah an den Wänden des Garraums befindet, kann es zu Funkenbildung kommen. Die Folie muss mindestens 2,5 cm Abstand zu den Wänden des Garraums haben.
Bräunen von Gerichten	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. 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	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Essgeschirr. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden sie sie kein Geschirr mit Sprüngen oder abgeplatzten Stellen.
Glasgefäße	Immer den Deckel abnehmen. Erwärmen Sie Lebensmittel nur leicht darin. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können springen.
Glasgeschirr	Verwenden Sie nur hitzebeständige Glasware. Stellen Sie sicher, dass es keine Metallverkleidung daran gibt. Verwenden sie kein Geschirr mit Sprüngen oder abgeplatzten Stellen.
Garbeutel	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Benutzen Sie Sie zum Schließen von Beuteln keine Metallclips. Ritzen Sie Schlitzte 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 kurzem Erwärmen/Garen.
Pergamentpapier	Kann als Abdeckung eingesetzt werden, damit keine Spritzer oder Dampf entweichen
Kunststoff	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Essgeschirr. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Muss als "mikrowellengeeignet" ausgewiesen sein. Einige Kunststoffgefäße erweichen, wenn sich die Lebensmittel darin erhitzen. Bratschläuche und fest verschlossene Kunststoffbeutel müssen eingeritzt werden, damit Luft und Dampf entweichen können.
Kunststoffverpackungen	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Essgeschirr. Dient zum Abdecken der Speisen beim Erwärmen/Garen zum Einschließen der Feuchtigkeit. Kunststoffverpackungen Feuchtigkeit. Kunststoffverpackungen dürfen die Lebensmittel nicht berühren.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignete Teile verwenden (Fleisch- und Backthermometer).
Wachspapier	Kann als Abdeckung eingesetzt werden, damit keine Spritzer oder Dampf entweichen.

Für Mikrowellen nicht geeignete Materialien

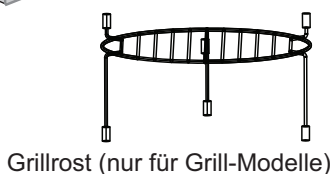
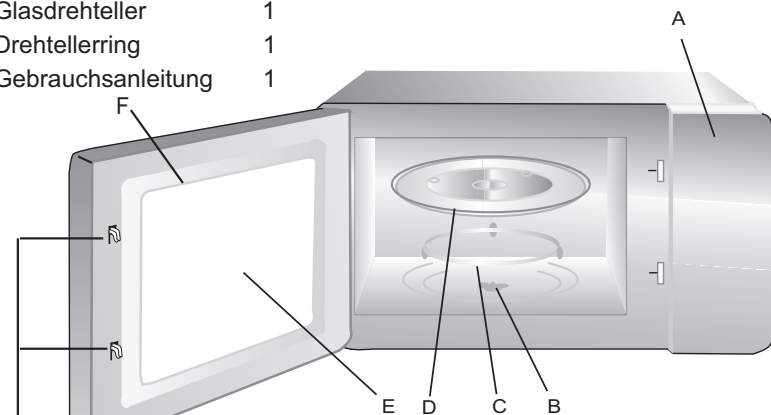
Utensilien	Anmerkungen
Aluminiumschalen	Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr.
Karton mit Lebensmitteln mit Metallgriff	Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr.
Utensilien aus Metall oder mit Metallrand	Metall lässt Mikrowellenenergie nicht zu den Lebensmitteln durch. Der Metallrand kann zu Funkenbildung führen
Metallverschlüsse	Können zu Funkenbildung und Brand im Garraum führen.
Papiertüten	Sie können zu Brand im Garraum führen.
Styroopor und aufgeschäumter Kunststoff	Styroopor 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 BACKOFENS

Bezeichnungen für alle Backofen- und Zubehörteile

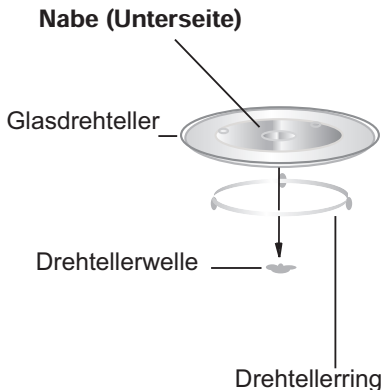
Nehmen Sie den Backofen und alle Zubehörteile aus dem Karton und aus dem Backofen. Ihr Gerät wird mit folgenden Zubehörteilen geliefert:

- Glasdrehteller 1
- Drehtellerring 1
- Gebrauchsanleitung 1



- A) Bedienfeld
- B) Drehtellerwelle
- C) Drehtellerring
- D) Glasdrehteller
- E) Sichtfenster
- F) Tür
- G) Sicherheits-Verriegelungssystem

Aufstellen des Drehtellers



- Stellen Sie den Glasdrehteller nie verkehrt herum auf. Der Glasdrehteller muss sich immer 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.

Installation und Anschluss

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Dieser Backofen ist nur zur Verwendung als Einbaugerät bestimmt. Er ist nicht für die Aufstellung auf einer Arbeitsfläche oder in einem Schrank geeignet.
- Bitte beachten Sie die speziellen Installationsanweisungen.
- Dieses Gerät kann in einen 60 cm breiten, an der Wand montierten Schrank eingebaut werden. Der Schrank muss mindestens 55 cm tief und 85 cm vom Boden entfernt sein).
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet und muss korrekt an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Netzeingangsspannung muss der auf dem Typenschild genannten Spannung entsprechen.
- Die Steckdose muss installiert sein, und das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Ist der Netzstecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss das Gerät an einen Stromkreis mit einem allpoligen Überlastschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Die Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und Verlängerungskabeln ist verboten. Eine Überlast kann zu einem Brand führen.

Die zugängliche Oberfläche kann beim Betrieb heiß werden.




Bedienungsanleitung

Dieser Mikrowellenbackofen verfügt über modernste Elektronik zur Einstellung der Kochparameter für ein optimales Gelingen Ihrer Gerichte.


1. Uhr einstellen

Nach dem Einschalten des Mikrowellengeräts wird "0:00" angezeigt und der Summer klingelt ein Mal.

1) Drücken Sie „CLOCK/PRE-SET“ (UHRZEIT/VOREINSTELLUNGEN), um die 12-Stunden-Uhr oder die 24-Stunden-Uhr auszuwählen.

2) Drehen Sie "" zur Einstellung der Stundenziffern. Die Eingabezeit muss zwischen 0 und 23 (24-Stunden-Anzeige) oder 1 und 12 (12-Stunden-Anzeige) liegen.

3) Drücken Sie „CLOCK/PRE-SET“ (UHRZEIT/VOREINSTELLUNGEN). Die Minutenziffern beginnen zu blinken.

4) Drehen Sie "" zur Einstellung der Minutenziffern. Die Eingabezeit muss zwischen 0 und 59 liegen.


5) Drücken Sie „CLOCK/PRE-SET“ (UHRZEIT/VOREINSTELLUNGEN), um die Einstellung der Uhrzeit zu beenden. ":" blinkt.

Hinweis: 1) Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt wird, funktioniert sie nicht, wenn das Gerät angeschlossen wird.


2) Wenn Sie während der Zeiteinstellung „STOP/CLEAR“ (STOPP/LÖSCHEN) drücken, kehrt das Gerät automatisch zurück in den vorherigen Modus.

2. Benutzung des Mikrowellenherds

1) Wenn Sie die Taste "MICROWAVE" (MIKROWELLE) ein Mal drücken, zeigt das Gerät P100 an.

2) Drücken Sie "MICROWAVE" (MIKROWELLE) vier Mal oder drehen Sie "" zur Auswahl der Mikrowellenleistung von 100% auf 10%. "P100", "P80", "P50", "P30", "P10" werden nacheinander angezeigt.

3) Drücken Sie "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) zur Bestätigung.

4) Drehen Sie "" zur Einstellung der Garzeit. (Die Zeiteinstellung sollte zwischen 0:05- 95:00 liegen).

5) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Kochvorgang zu starten.

HINWEIS: Die Schrittmengen für die Einstellzeit des Kodierschalters sind wie folgt:


0-1 Min : 5 Sekunden
1-5 Min : 10 Sekunden
5-10 Min : 30 Sekunden
10-30 Min : 1 Minute
30-95 Min : 5 Minuten

Mikrowellen-Leistungstufentabelle


Drücken Sie	1 Mal	2 Mal	3 Mal	4 Mal	5 Mal
Mikrowellen-Leistungstufe	100%	80%	50%	30%	10%

3. Kochen mit der Grillfunktion

1) Drücken Sie die "GRILL/COMBI." (GRILL/KOMBI.) Taste ein Mal, und "G-1" wird angezeigt.

2) Drücken Sie die "GRILL/COMBI." (GRILL/KOMBI.) Taste vier Mal, oder drehen Sie "  " zur Auswahl der Grilleistung. Hören Sie auf zu drehen, wenn "G-1" angezeigt wird.

3) Drücken Sie "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) zur Bestätigung.


4) Drehen Sie "  " zur Einstellung der Garzeit. (Die Zeiteinstellung sollte zwischen 0:05- 95:00 liegen.)

5) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Kochvorgang zu starten.

Hinweis: Wenn die Grillzeit zur Hälfte abgelaufen ist, gibt das Gerät zwei Signaltöne aus, damit Sie das Gericht wenden. Sie können es aber auch einfach so weitergaren lassen. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie die Speise wenden, die Tür schließen und "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) drücken; danach sollte das Gerät weiter grillen, wenn keine weitere Handlung erfolgt.


4. Kombi-Garen

1) Drücken Sie die "GRILL/COMBI." (GRILL/KOMBI.) Taste ein Mal, und "G-1" wird angezeigt.

2) Drücken Sie die "GRILL/COMBI." (GRILL/KOMBI.) Taste vier Mal, oder drehen Sie "  " zur Auswahl der Grilleistung

Hören Sie auf zu drehen, wenn "C-1", "C-2", "C-3" oder "C-4" angezeigt wird.

3) Drücken Sie "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) zur Bestätigung.

4) Drehen Sie "  " zur Einstellung der Garzeit. (Die Zeiteinstellung sollte zwischen 0:05- 95:00 liegen.)

5) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Kochvorgang zu starten

Hinweis: Hinweise zum Kombigaren.

Anweisungen	Display	Mikrowelle	Grill	Unter-/Oberhitze
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

5. Kochen mit Unter-/Oberhitze (mit Vorheizfunktion)

Mit der Funktion "CONVENTION" (UNTER-/OBERHITZE) können Sie Ihre Gerichte wie mit einem herkömmlichen Backofen kochen oder backen. Die Mikrowelle kommt hierbei nicht zum Einsatz. Es wird empfohlen, den Backofen auf die entsprechende Temperatur vorzuheizen, bevor Sie die Speisen in den Garraum setzen.

1) Drücken Sie die Taste "CONVENTION" (UNTER-/OBERHITZE) ein Mal. Auf dem Display blinkt "140".

2) Drücken Sie die Taste "CONVENTION" (UNTER-/OBERHITZE)


weiter oder drehen Sie "  " zur Auswahl der Funktion

"CONVENTION" (UNTER-/OBERHITZE). Hinweis: Die Temperatur kann von 140 bis 230 Grad eingestellt werden.

3) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um die Temperatur zu bestätigen.

4) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Vorheizvorgang zu starten. Ist die Vorheiztemperatur erreicht, ertönt der Summer zwei Mal. Dann können Sie das Gericht in den Backofen stellen. Die Vorheiztemperatur wird angezeigt und blinkt.

5) Geben Sie das Gericht in den Backofen und schließen Sie die Tür.

Drehen Sie "  " zur Einstellung der Garzeit. (Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.)

6) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Garvorgang zu starten.


Hinweis:

a. Die Garzeit kann erst eingegeben werden, wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist. Ist diese Temperatur erreicht, muss die Tür geöffnet werden, damit die Garzeit eingestellt werden kann.


b. Wird die Garzeit nicht innerhalb der nächsten 5 Minuten eingegeben, hört der Backofen mit dem Vorheizen auf. Der Summer ertönt fünf Mal und das Gerät kehrt zurück in den Warte-Modus.

6. Kochen mit Unter-/Oberhitze (ohne Vorheizfunktion)

1) Drücken Sie die Taste "CONVENTION" (UNTER-/OBERHITZE) ein Mal, auf dem Display blinkt "140".

2) Drücken Sie die Taste "CONVENTION" (UNTER-/OBERHITZE) weiter oder drehen Sie "  " zur Auswahl der Funktion "CONVENTION" (UNTER-/OBERHITZE). Hinweis: Die Temperatur kann von 140 bis 230 Grad eingestellt werden.

3) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um die Temperatur zu bestätigen

4) Drehen Sie "  " zur Einstellung der Garzeit. (Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.)

5) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Garvorgang zu starten.


7. Mehrstufiges Kochen

Es können maximal zwei Stufen eingestellt werden. Soll eine der Stufen Auftauen sein, muss Auftauen als erste Stufe eingegeben werden. Der Summer ertönt nach jeder Stufe ein Mal, und die nächste Stufe beginnt. Hinweis: Das menügeführte Automatik kochen und Vorheizen können nicht als Stufen beim mehrstufigen Garen eingegeben werden. Beispiel: Sie möchten ein Lebensmittel 5 Minuten lang auftauen und es danach mit 80% Mikrowellenleistung mit einer Kochzeit von 7 Minuten kochen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1) Drücken Sie die Taste „W.T./DEFROST TIME“ (W.T./AUFTAUZEIT) zwei Mal; das Gerät zeigt "dEF2" an;

2) Drehen Sie "  " für eine Einstellung der Auftauzeit von 5 Minuten;

3) Drücken Sie "MICROWAVE" (MIKROWELLE) ein Mal;

4) Drücken Sie "MICROWAVE" (MIKROWELLE) vier Mal oder drehen Sie "  ", bis "P80" angezeigt wird;

5) Drücken Sie "START/+30SEC./CONFIRM"

6) (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) zur Bestätigung;

Drehen Sie "  " für eine Einstellung der Garzeit von 7 Minuten;

7) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM"



(START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Kochvorgang zu starten.

8. Funktion Voreinstellungen

1) Stellen Sie zuerst die Uhrzeit ein. (Bitte halten Sie sich an die Anweisungen zur Einstellung der Uhrzeit.)


2) Geben Sie das Kochprogramm ein. Sie können maximal zwei Stufen eingeben. "Auftauen" kann nicht im Menü Voreinstellungen eingestellt werden. Das menügeführte Automatik kochen kann nur als einzelne Stufe eingestellt werden.

Beispiel: Sie möchten 7 Minuten lang mit einer Mikrowellenleistung von 80% kochen.


- a. Drücken Sie "MICROWAVE" (MIKROWELLE) ein Mal;
 - b. Drücken Sie "MICROWAVE" (MIKROWELLE) vier Mal oder drehen Sie "  ", für die Auswahl einer Mikrowellenleistung von 80%, bis "P80" angezeigt wird;
 - c. Drücken Sie "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) zur Bestätigung;
 - d. Drehen Sie "  " für eine Einstellung der Garzeit von 7 Minuten;
- Wenn Sie die oben genannten Schritte durchgeführt haben, drücken Sie bitte NICHT "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN).

Gehen Sie dann wie folgt vor:

3) Drücken Sie „CLOCK/PRE-SET“ (UHRZEIT/VOREINSTELLUNGEN). Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt, und die Stundenziffern blinken.

4) Drehen Sie "  " zur Einstellung der Stundenziffern. Die Eingabezeit muss zwischen 0 und 23 (24-Stunden-Anzeige) oder 1 und 12 (12-Stunden-Anzeige) liegen.

5) Drücken Sie „CLOCK/PRE-SET“ (UHRZEIT/VOREINSTELLUNGEN). Die Minutenziffern beginnen zu blinken.

6) Drehen Sie "  " zur Einstellung der Minutenziffern. Die Eingabezeit muss zwischen 0 und 59 liegen.


7) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um die Einstellung zu beenden. ":" leuchtet auf, der Summer ertönt zwei Mal, wenn die Zeit erreicht ist, und danach beginnt der Kochvorgang automatisch.

Hinweis: zuerst muss die Uhrzeit eingestellt werden. Sonst funktioniert der Modus „Pre-Set“ (Voreinstellungen) nicht.

9. Menügeführtes Automatik Kochen

1) Drehen Sie im Warte-Modus "  " nach rechts, um die gewünschte Funktion auszuwählen; "A1", "A2", "A3"...."A10" wird angezeigt.

2) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um das benötigte Menü zu bestätigen.

3) Drehen Sie "  " zur Auswahl des Gewichts für das Menü; die Anzeige "g" leuchtet auf.


4) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Kochvorgang zu starten. Wenn Sie "A8 Kuchen" wählen, stellen Sie den Teig bitte nicht zu Beginn in den Backofen. Der Backofen muss zuerst auf 180 Grad vorgeheizt werden. Nach einigen Minuten ertönt der Summer zwei Mal; jetzt können Sie den Kuchen in den Backofen stellen. Nachdem Sie den Kuchen in den Backofen gestellt haben, drücken Sie bitte die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) zur Bestätigung erneut. Der Timer beginnt mit der Zeitzählung, und der Kuchen wird perfekt gelingen.


Menügeführtes Automatikkochen - Tabelle

Menü	Gewicht (g)	Display	Leistungsstufe
A1 Aufwärmen	150	150	100%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	600	600	
A2 Kartoffeln	1 (ca. 230 g)	1	100%
	2 (ca. 460 g)	2	
	3 (ca. 690 g)	3	
A3 Fleisch	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A4 Gemüse	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
A5 Fisch	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
A6 Nudeln	50 (mit Wasser 450g)	50	80%
	100 (mit Wasser 800g)	100	
	150 (mit Wasser 1200g)	150	
A7 Suppe	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A8 Kuchen	475	475	Vorheizen bei 180Grad
A9 Pizza	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
A10 Hähnchen	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	

10. Auftauen mit Zeitmesser

1) Drücken Sie die Schalttaste "W.T./DEFROST TIME" (W.T./AUFTAUZEIT) ein Mal, auf dem Display erscheint "dEF1"


2) Drehen Sie "  ", um das Gewicht der Speise auszuwählen. Gleichzeitig leuchtet die Anzeige "g" auf. Das Gewicht sollte zwischen 100 und 2000 g liegen.

3) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Auftauvorgang zu starten; die Anzeigen "  " und "x*x" blinken und die Anzeige "g" erlischt.

11. Auftauen mit Zeitmesser

1) Drücken Sie die Taste "W.T./DEFROST TIME" (W.T./AUFTAUZEIT) zwei Mal; das Gerät zeigt "dEF2" an

2) Drehen Sie " " zur Einstellung der Garzeit. (Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.)

3) Drücken Sie die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um den Auftauvorgang zu starten. Die Anzeigen "  " und "x*x" blinken.

Hinweis: wiegt die Speise mehr als 200 Gramm, legen Sie die Speise zum Auftauen bitte an den Rand des Glasdreh Tellers und nicht in die Mitte.

12. Schnellgaren

1) Drücken Sie im Warte-Modus die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um mit 100% Leistungsstufe 30 Sekunden lang zu garen. Jeder Druck auf die gleiche Taste erhöht die Dauer um 30 Sekunden. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten

2) Drücken Sie im Modus Mikrowelle, Grill, Unter-/Oberhitze die Taste "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um mit 100% Leistungsstufe 30 Sekunden lang zu garen. Jeder Druck auf die gleiche Taste erhöht die Dauer um 30 Sekunden.

Hinweis: Diese Funktion funktioniert nicht in den Betriebsarten Auftauen, menügeführtes Automatik kochen und Mehrstufiges Garen.

13. Schnellgaren mit Mikrowelle

Drehen Sie im Warte-Modus "  ", um die Garzeit direkt auszuwählen.

Drücken Sie dann die Taste "START/+30SEC./CONFIRM


(START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN), um mit einer Mikrowellenleistung von


100% zu kochen. Dieses Programm kann als Stufe beim mehrstufigen Garen eingestellt werden.

14. Suchfunktion

- (1) Im Modus Garen "MICROWAVE" (MIKROWELLE)", "GRILL/COMBI." (GRILL/KOMBI.) oder "CONVECTION" (UNTER-/OBERHITZE) drücken; die aktuelle Leistung wird 2-3 Sekunden lang angezeigt.
- (2) Drücken Sie im Modus "CLOCK/PRE-SET" (UHRZEIT/VOREINSTELLUNGEN), um die Startverzögerung für den Beginn der Garzeit zu suchen. Die voreingestellte Zeit wird 2-3 Sekunden lang angezeigt. Danach kehrt das Gerät zurück in die Anzeige der Uhrzeit.
- (3) Drücken Sie im Modus Kochen "CLOCK/PRE-SET" (UHRZEIT/VOREINSTELLUNGEN), um die aktuelle Zeit zu prüfen. Sie wird 2-3 Sekunden lang angezeigt.

15. Kindersicherung

Kindersicherung einschalten (verriegeln): Im Warte-Modus 3 Sekunden lang „STOP/CLEAR“ (STOPP/LÖSCHEN) drücken. Ein langer Piepton zeigt an, dass die Kindersicherung aktiviert ist, und die Anzeige "  " leuchtet auf. Die LED zeigt die aktuelle Zeit oder 0:00 an.

Kindersicherung ausschalten (entriegeln): Im Verriegelungs-Modus 3 Sekunden lang „STOP/CLEAR“ (STOPP/LÖSCHEN) drücken. Ein langer Piepton zeigt an, dass die Kindersicherung ausgeschaltet ist, und die Anzeige "  " erlischt.

16. Spezifikation

- (1) Der Summer ertönt ein Mal, wenn der Knopf zu Beginn gedreht wird;
- (2) Wird die Tür zu Beginn des Kochens geöffnet, muss "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) gedrückt werden;
- (3) Sobald das Programm Kochen eingestellt ist, darf "START/+30SEC./CONFIRM" (START/+ 30 SEK/BESTÄTIGEN) in den ersten 5 Minuten nicht gedrückt werden. Die aktuelle Zeit wird angezeigt. Die Einstellung wird gelöscht.
- (4) Bei richtigem Tastendruck ertönt der Summer 1 Mal, bei nicht richtigem Tastendruck erfolgt keine Reaktion.
- (5) Der Summer ertönt 5 Mal, wenn die Garzeit beendet ist.

Erst einmal selbst prüfen

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. Dies ist sehr gefährlich.

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahme
Gerät lässt sich nicht starten.	(1) Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecker ganz aus der Steckdose ziehen. 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.	Die Tür richtig schließen.
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".



In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät separat zu behandeln und zu entsorgen. Dieses Gerät darf NICHT als normaler Hausmüll behandelt werden, sondern muss korrekt entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Produkt bei offiziellen Sammelstellen zur korrekten Entsorgung ab.

Installationsanweisung

Bitte lesen Sie die Anweisung sorgfältig vor der Installation durch

Bitte beachten Sie hierbei

Elektrischer Anschluss

Der Backofen ist mit einem Netzkabel ausgestattet und muss korrekt an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Gemäß den geltenden Vorschriften dürfen die Installation der Steckdose und der Ersatz des Anschlusskabels nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

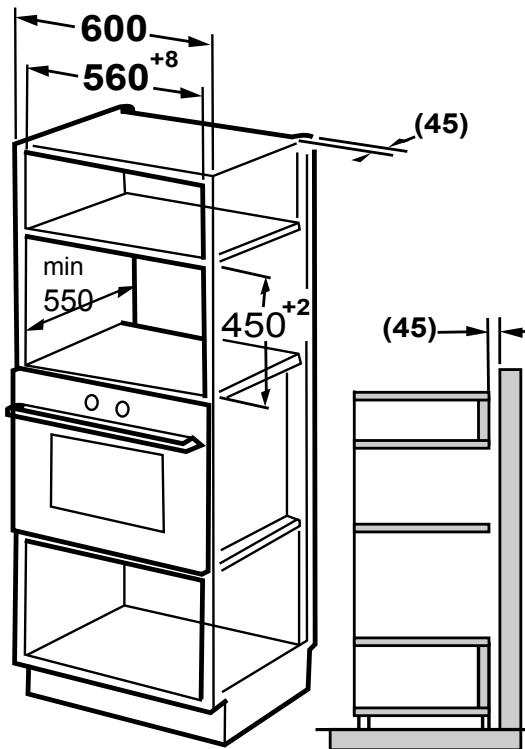
Ist der Netzstecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss das Gerät an einen Stromkreis mit einem allpoligen Überlastschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.

Der Einbauschränk darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.

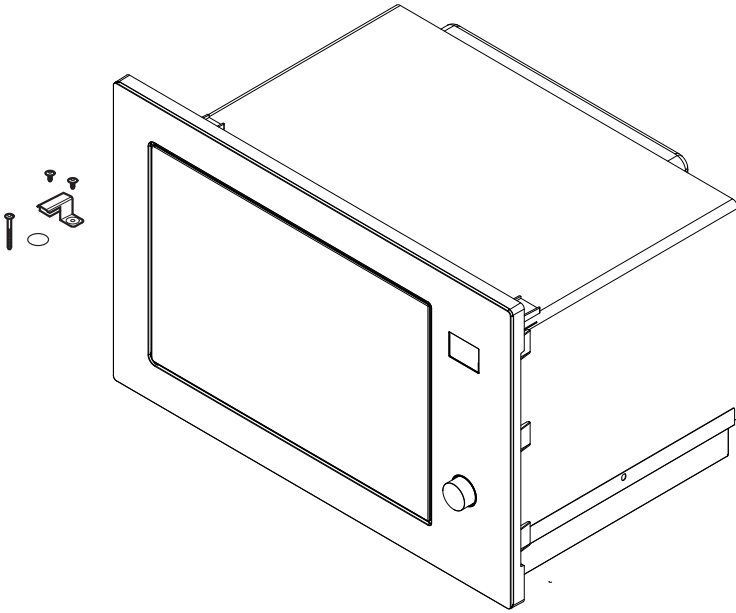
Die Mindesthöhe für die Installation beträgt 85 cm.

Verdecken Sie keine Belüftungsslitze und Lufteinlassöffnungen.

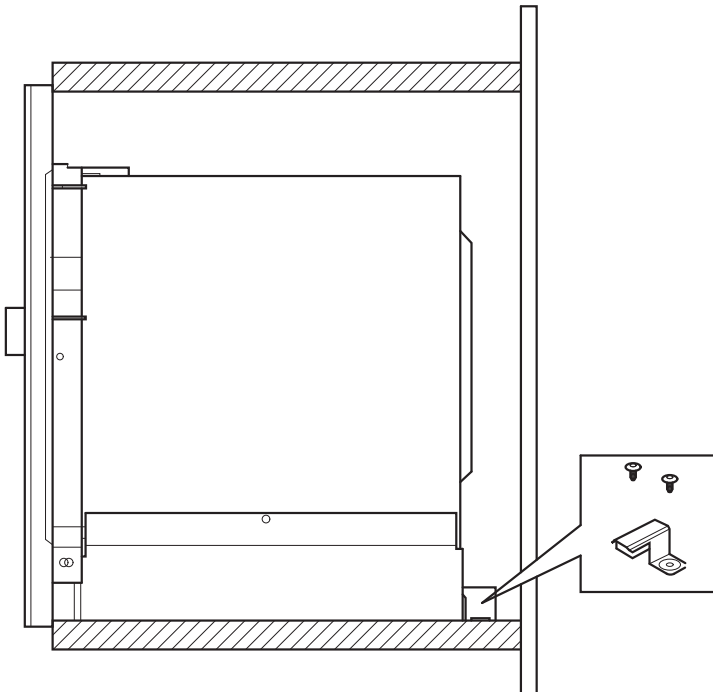
1.



2.

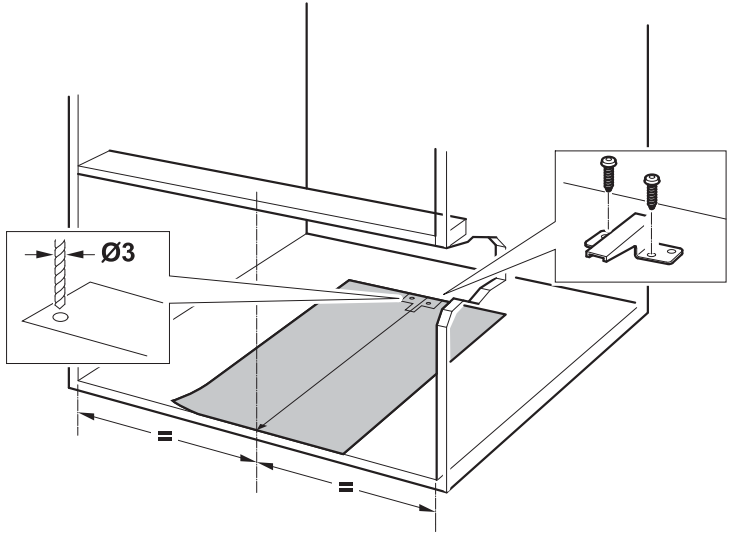


3.

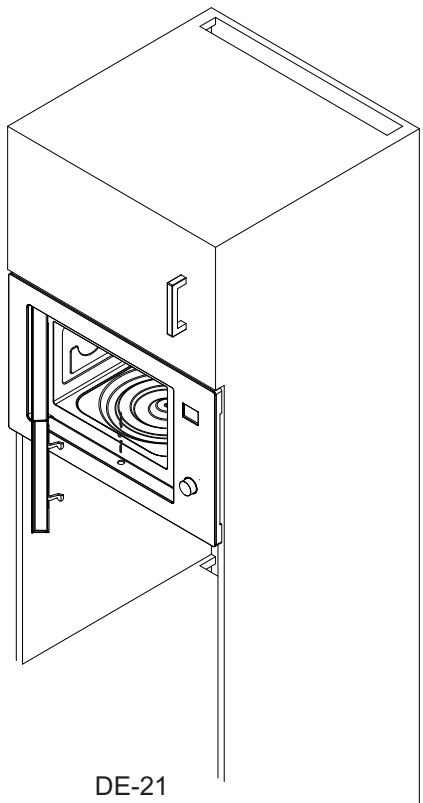


DE-20

4.



5.



DE-21

M-SYSTEM

MCM-400

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

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:	MCM400IX
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1450W
Rated Output Power(Microwave):	900W
Rated Input Power(Grill):	1100W
Rated Input Power(Convection):	2500W
Oven Capacity:	25L
Turntable Diameter:	∅315mm
External Dimensions(LxWxH):	594x460x470mm
Net Weight:	21.2kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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 events 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.

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:

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 microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
27. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
28. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
29. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Steam cleaner is not to be used.
30. Surface of a storage drawer can get hot.
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 extension cord.

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 tabletop 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:

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

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
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.

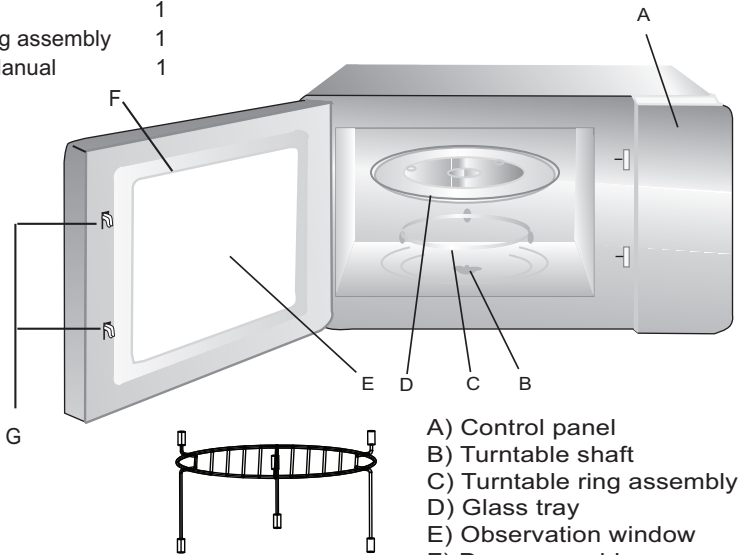
SETTING UP YOUR OVEN

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:

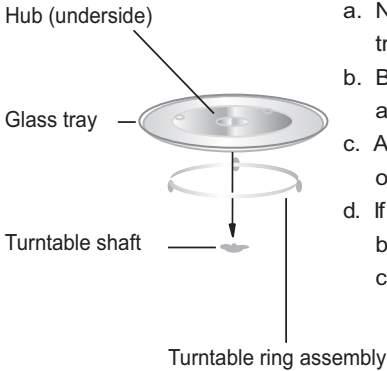
Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



- 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 be used in grill function and be placed on the glass tray)

Turntable Installation



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

Installation and connection

1. This appliance is only intended for domestic use.
2. This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.
3. Please observe the special installation instructions.
4. The appliance can be installed in a 60cm wide wall-mounted cupboard (at least 55cm deep and 85cm off the floor).
5. The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
6. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.
7. The socket must be installed and connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.
8. Adapters, multi-way strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

**The accessible surface
may be hot during
operation.**




OPERATION INSTRUCTION

This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.


1. Clock Setting

When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press "**CLOCK/PRE-SET**" to choose 12-hour or 24-hour.

2) Turn "" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23(24-hour) or 1--12(12-hour).

3) Press "**CLOCK/PRE-SET**", the minute figures will flash.

4) Turn "" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.


5) Press "**CLOCK/PRE-SET**" to finish clock setting. ":" will flash.

Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.


2) During the process of clock setting, if you press "**STOP/CLEAR**", the oven will go back to the previous status automatically.

2. Microwave Cooking

1) Press the "**MICROWAVE**" key once, and "P100" display.

2) Press "**MICROWAVE**" for times or turn "" to select the microwave power from 100% to 10%. "P100", "P80", "P50", "P30", "P10" will display in order.

3) Press "**START/+30SEC./CONFIRM**" to confirm.

4) Turn "" to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05- 95:00.)

5) Press "**START/+30SEC./CONFIRM**" to start cooking.

NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0---1 min : 5 seconds
1---5 min : 10 seconds
5---10 min : 30 seconds
10---30 min : 1 minute
30---95 min : 5 minutes


Microwave Power Chart

Press	Once	Twice	Thrice	4 times	5 times
Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%

3. Grill Cooking

1) Press the "GRILL/COMBI." key once, and "G-1" display.

2) Press "START/+30SEC./CONFIRM" to confirm.

3) Turn "  " to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05- 95:00.)

4) Press " START/+30SEC./CONFIRM " to start cooking.


Note: If half the grill time passes, the oven will sound twice to tell you to turn the food over.

You can just leave it continue cooking. But in order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, and then press

"START/+30SEC./CONFIRM" to continue cooking.


4. Combination Cooking

1) Press the "GRILL/COMBI." key once, and "G-1" display.

2) Press " GRILL/COMBI." for times or turn "  " to select the grill power.

Stop turning when "C-1", "C-2", "C-3" or "C-4" displays.

3) Press "START/+30SEC./CONFIRM" to confirm.

4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05- 95:00.)


5) Press " START/+30SEC./CONFIRM " to start cooking.

Note: Combination instructions

Instructions	Display	Microwave	Grill	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

5. Convection Cooking(With preheating funtion)


The convection cooking can let you to cook the food as a traditional oven. Microwave is not used. It is recommended that you should preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven.

- 1) Press the "**CONVECTION**" key once, "140" flash.
- 2) Keep pressing "**CONVECTION**" or turn " " to select the convection function.
Note:the temperature can be chosen from 140 degrees to 230 degrees.

3) Press the "**START/+30SEC./CONFIRM**" to confirm the temperature.

4) Press the "**START/+30SEC./CONFIRM**" to start preheating.When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. And the preheated temperature is displayed and flash.

5) Put the food into the oven and close the door.

Turn " " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)


6) Press the "**START/+30SEC./CONFIRM**" key to start cooking.

Note: a. Cooking time cannot be input until the preheating temperature arrives.


If the temperature arrives, door must be opened to input the cooking time.

b. If the time not input in 5 minutes, the oven will stop preheating. The buzzer sound five times and turn back to waiting states.

6. Convection Cooking(Without pre-heating function)

- 1) Press the "**CONVECTION**" key once, "140" flash.
- 2) Keep pressing "**CONVECTION**" or turn " " to select the convection function.
Note:the temperature can be chosen from 140 degrees to 230 degrees.

3) Press the "**START/+30SEC./CONFIRM**" to confirm the temperature

4) Turn " " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)



5) Press the "**START/+30SEC./CONFIRM**" key to start cooking.


7.Multi-Stage Cooking

Two stages can be maximumly set. If one stages is defrosting, it should be put in the first stage. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.





Note: Auto menu and preheating cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food for 5 minutes, then to cook with 80% microwave power for 7 minutes. The steps are as following:

- 1) Press "**W.T./TIME DEFROST**" twice, the screen will display "dEF2";
- 2) Turn " " to adjust the defrost time of 5 minutes;
- 3) Press"**MICROWAVE**" once;
- 4) Press "**MICROWAVE**" for times or turn " " till "P80" display;



- 5) Press "**START/+30SEC./CONFIRM**" to confirm;
- 6) Turn "  " to adjust the cooking time of 7 minutes;
- 7) Press "**START/+30SEC./CONFIRM**" to start cooking.

8. Pre-set Function

- 1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
- 2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set in preset function. Auto menu can be set single stage only.
Example: if you want to cook with 80% microwave power for 7 minutes.
 - a. Press "**MICROWAVE**" once;
 - b. Press "**MICROWAVE**" for times or turn "  " to choose 80% microwave power till "P80" display;
 - c. Press "**START/+30SEC./CONFIRM**" to confirm;
 - d. Turn "  " to adjust the cooking time of 7 minutes;After the above steps, please do not press "**START/+30SEC./CONFIRM**". Then do as following:
- 3) Press "**CLOCK/PRE-SET**", current time displays and the hour figures flash.
- 4) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23(24-hour) or 1--12(12-hour).
- 5) Press "**CLOCK/PRE-SET**", the minute figures will flash.
- 6) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.
- 7) Press "**START/+30SEC./CONFIRM**" to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.

Note: clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.

9. Auto Menu

- 1) In waiting state, turn "  " right to choose the function wanted, and "A1", "A2", "A3"... "A10" will be displayed.
- 2) Press "**START/ +30 SEC./CONFIRM**" to confirm the menu you need.
- 3) Turn "  " to choose the weight of menu, and "g" indicator will light.
- 4) Press "**START/ +30 SEC./CONFIRM**" to start cooking.


When you choose A8 cake, please do not put the cake into the oven at the beginning. The oven needs to be preheated to 180 degree first. After several minutes, the buzzer sounds twice to remind you to put the cake into the oven. After putting the cake in the oven, please press "**Start/+30Sec./Confirm**" again. The timer will count down, and the cake will be cooked perfectly.



Auto menu Chart

Menu	Weight(g)	Display	Power
A1 Reheat	150	150	100%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	600	600	
A2 Potato	1 (about 230g)	1	100%
	2 (about 460g)	2	
	3 (about 690g)	3	
A3 Meat	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A4 Vegetable	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
A5 Fish	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
A6 Pasta	50(with water 450g)	50	80%
	100(with water 800g)	100	
	150(with water 1200g)	150	
A7 Soup	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A8 Cake	475	475	Preheat at 180 degrees
A9 Pizza	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
A10 Chicken	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	

10. Defrost by W.T.


- 1) Press "**W.T./TIME DEFROST**" pad once, the oven will display "dEF1",.



- 2) Turn " " to select the weight of food. At the same time, "g" will light, The weight should be 100-2000g.

- 3) Press "**START/+30SEC./CONFIRM**" key to start defrosting
"  " and "  " indicators will flash and "g" indicator will go out.

11. Defrost by Time

- 1) Press "**W.T./TIME DEFROST**" key twice, the oven will display "dEF2"

- 2) Turn " " to select the cooking time. The maximum setting time is 95 minutes.

- 3) Press "**START/+30SEC./CONFIRM**" key to start defrosting.
"  " and "  " indicators will flash .


Note: if the food weight is no more than 200 grams, please place the food at the edge of the glass turntable but not the center to be defrosted.

12. Speedy Cooking

- 1) In waiting state, press "**START/+30SEC./CONFIRM**" key to cook with 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds. The maximum cooking time is 95 minutes.
- 2) During microwave, grill, convection and combination states, press "**START/+30SEC./CONFIRM**" key to cook with 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds.

Note: this function cannot work under defrost, auto menu and multi-stage cooking.


13. Speedy Microwave Cooking


In waiting state, turn " " left to choose cooking time directly then press "**START/+30SEC./CONFIRM**" key to cook with 100% microwave power.
This program can be set as one of multi-stage.

14. Inquiring Function

- (1) In cooking state, press "**MICROWAVE**", "**GRILL/ COMBI.**" or "**CONVECTION**", the current power will be displayed for 2-3 seconds.
- (2) In pre-set state, press "**CLOCK/PRE-SET**" to inquire the time for delay start cooking.
The pre-set time will flash for 2-3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.
- (3) During cooking state, press "**CLOCK/PRE-SET**" to check the current time. It will be displayed for 2-3 seconds.

15. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press "**STOP/CLEAR**" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and "  " indicator will light. LED will display current time or 0:00.

Lock quitting: In locked state, press "**STOP/CLEAR**" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and "  " indicator will disappear.

16. Specification

- (1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- (2) "**START/+30 SEC./CONFIRM**" must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- (3) Once the cooking programme has been set , "**START/+30 SEC./CONFIRM**" is not pressed in 5 minutes. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- (4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.
- (5) The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished.

Trouble shooting

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.

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 microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

Installation Instruction

Please Read the Manual Carefully Before Installation

Please note

Electricalconnection

The oven is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician, and in accordance with the appropriate regulations.

If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.

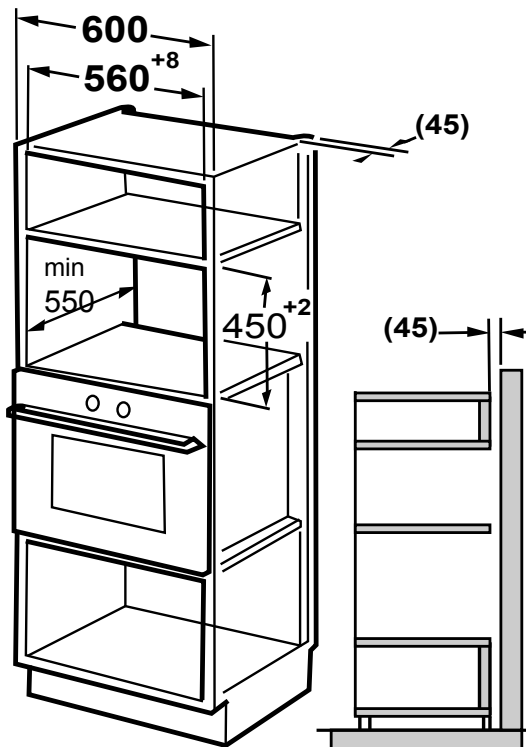
Minimum installation height: 85 cm.

Do not cover ventilation slots and suction holes.

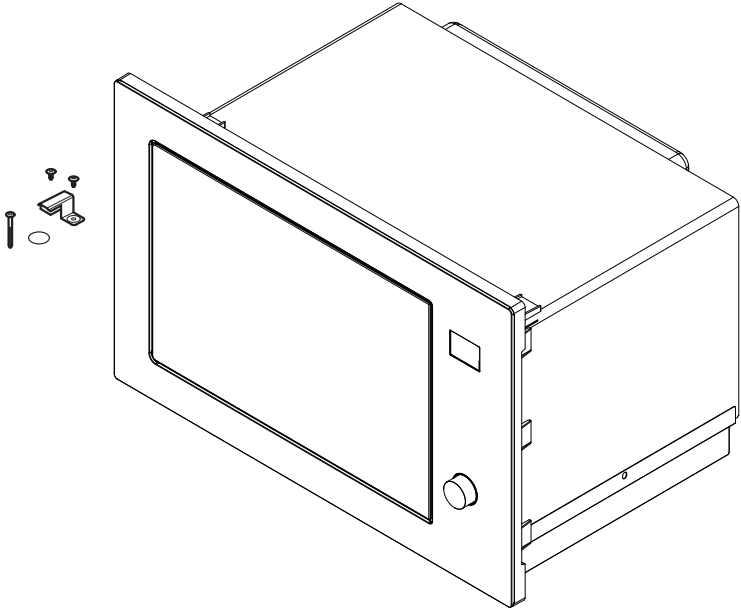
Note:

Do not trap or bend the power cable.

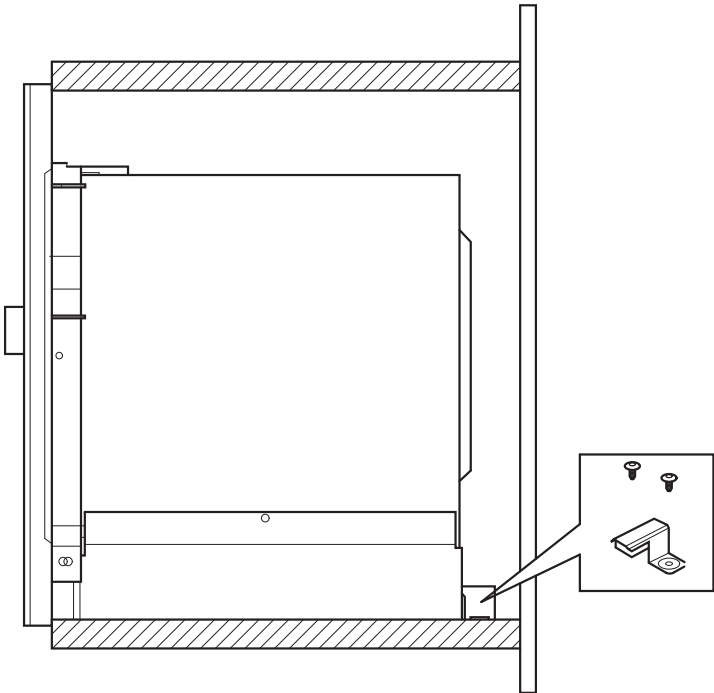
1.



2.

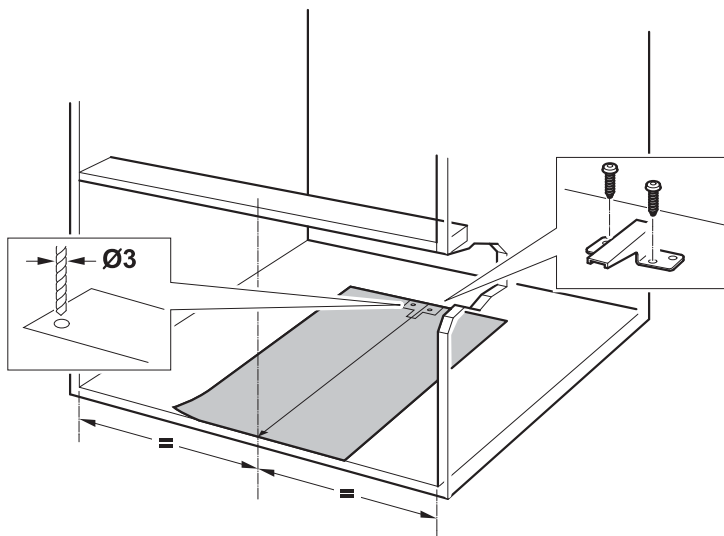


3.

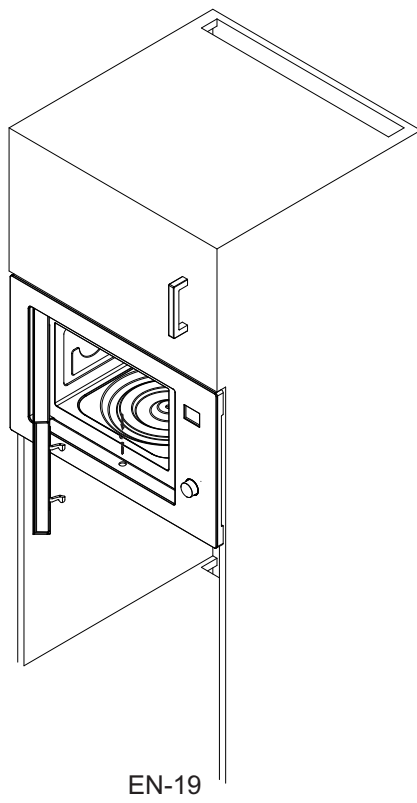


EN-18

4.



5.



EN-19