Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

FRANÇAIS	Mode d'emploi	Page 3
NEDERLANDS	Gebruiksaanwijzing	Pagina 20

Four micro-ondes

NOTICE D'UTILISATION

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four à micro-ondes et conservez-les soigneusement pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.
Si vous suivez ces instructions, votre four vous assurera de nombreuses années de bons et loyaux services.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CETTE NOTICE D'UTILISATION

PRÉCAUTIONS DESTINÉES À ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Ne tentez pas de faire fonctionner le four avec la porte ouverte : l'énergie des micro-ondes pourrait provoquer des brûlures ! Il est important de ne pas endommager le système de verrouillage.
(b) Ne placez aucun objet entre l'avant 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 le joint de la porte du four est endommagé(e), n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

ADDENDUM

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

Spécifications

Modèle :	MWO 642 SL / MWO 742 BL
Tension nominale :	230 V / 50 Hz
Puissance nominale d'entrée (Micro-ondes) :	1 550 W
Puissance nominale de sortie (Micro-ondes) :	1 000 W
Puissance nominale (Gril) :	1 300 W
Puissance nominale (Convection) :	2 700 W
Capacité du four :	42 l
Diamètre du plateau tournant :	345 mm
Dimensions extérieures (L x l x H) :	553 mm X 500 mm X 327 mm
Poids net :	20 kg approx.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou d'exposition excessive aux micro-ondes, nous vous invitons à observer scrupuleusement les précautions de base, de même que les recommandations énoncées ci-après.

1. Avertissement : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, car ceux-ci pourraient exploser.
2. Avertissement : Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, sauf si placées sous la surveillance ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
   Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil.
   Les opérations de nettoyage et d'entretien quotidien ne doivent pas être réalisées par un enfant, à moins qu'il ait plus de 8 ans et qu'une personne responsable en assure la surveillance.
4. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés pour la cuisson aux micro-ondes.
6. Il est important de nettoyer le four régulièrement et d'éliminer tous les résidus d'aliments présents.
7. Lisez et respectez attentivement les "PRÉCAUTIONS DESTINÉES À ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES".
8. Lorsque vous réchauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez constamment le four car ces matériaux peuvent s'enflammer.
9. En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte afin d'étouffer les flammes éventuelles.
10. Ne cuisez pas les aliments de façon excessive.
11. N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement. Ne rangez pas du pain, des biscuits, etc. dans le four.
12. Enlevez les fermetures/poignées métalliques des récipients/sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
13. Installez le four en respectant les instructions relatives fournies.
14. N'utilisez pas le four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs entiers ou des œufs durs, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.
15. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et à des applications analogues telles que :
    - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - des fermes ;
    - des environnements du type chambres d'hôtes.
16. Si le cordon d'alimentation est abîmé, faites-le remplacer par le fabricant ou par un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
17. N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
18. N'utilisez pas l'appareil près de l'eau, dans une cave humide ou à proximité d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en service. Ces surfaces sont susceptibles de devenir chaudes lors de l'utilisation. Évitez que le cordon d'alimentation n'entre en contact avec des surfaces chaudes et n'obstruez pas les prises d'air de votre four.
20. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au-dessus du bord de la table ou du plan de travail.
21. Si la propreté du four n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.
22. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou agité et la température contrôlée avant consommation pour éviter toutes brûlures.

23. Lors du chauffage de liquides, il se peut que le point d'ébullition avec production de bulles soit retardé ; soyez dès lors très prudent au moment de saisir et de retirer le récipient du four.
24. Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
25. Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil.
26. Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.
27. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
28. N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.
29. L'appareil devient chaud lorsqu'il est en service. Évitez de toucher les résistances dans la cavité du four.
30. Utilisez uniquement la sonde de température préconisée pour ce type de four (pour les fours prévoyant l'utilisation d'une sonde de température).
31. AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds lors de l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil ou être surveillés en permanence.
32. En cas d'encastrement du four micro-ondes dans un meuble, laissez la porte du meuble ouverte pendant que l'appareil fonctionne.
33. La paroi arrière du four doit être placée contre un mur.
34. Le four micro-ondes ne doit pas être encastré dans un meuble, à moins qu'il n'ait été testé à cet effet.

LISEZ ATTENTIVEMENT LES PRÉSENTES CONSIGNES ET CONSERVEZ-LES À DES FINS DE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Afin de réduire le risque de blessures corporelles
Installation de mise à la terre

DANGER

Risque d'électrocution
Tout contact avec des composants intérieurs peut entraîner de graves blessures corporelles, voire la mort.
Ne démontez pas l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Toute utilisation abusive de la fiche de mise à la terre peut comporter un risque d'électrocution. Ne branchez l'appareil qu'après l'avoir installé et relié à la terre comme il se doit.

Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de court-circuit éventuel, la mise à la terre permettra de réduire le risque d'électrocution en fournissant une voie d'évacuation du courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation pourvu d'un conducteur et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être insérée dans une prise appropriée, installée et reliée à la terre conformément aux codes et règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Si vous avez des doutes à ce sujet, faites appel à un électricien qualifié ou à un professionnel agréé pour vous en assurer. Si l'utilisation d'une rallonge s'avère nécessaire, utilisez uniquement une rallonge trois fils.

1. Un cordon d'alimentation plus court est fourni

pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement que pourrait comporter la présence d'un cordon trop long.

2. Si vous utilisez un long cordon connecteur ou une rallonge :

1) Les caractéristiques électriques nominales du cordon connecteur ou de la rallonge doivent être au moins aussi puissantes que les valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

2) La rallonge doit être du type à trois fils avec mise à la terre.

3) Disposez le long cordon connecteur de façon à ce qu'il ne passe pas par-dessus le plan de travail ou la table : des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher accidentellement sur le cordon.

NETTOYAGE

Pensez à débrancher l'appareil de la prise secteur.

1. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un linge légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires dans une solution d'eau savonneuse.
3. Nettoyez soigneusement le cadre de la porte, le joint et les parties situées à proximité de ces éléments à l'aide d'un linge humide chaque fois que cela s'avère nécessaire.
4. N'utilisez en aucun cas de produits nettoyants abrasifs ou d'éponges à récurer pour nettoyer la vitre du four, car ils risqueraient de rayer la surface et de provoquer la rupture du verre.
5. Conseil de nettoyage---Pour faciliter le nettoyage des parois du four en contact avec les denrées alimentaires, procédez comme suit :
   Placez un demi-citron dans un bol, recouvrez-le de 300 ml d'eau et mettez au micro-ondes à puissance élevée (100 %) pendant 10 minutes.
   Essuyez les parois du four avec un linge doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessures corporelles

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

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

Pour tester l'ustensile de cuisson :

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

Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Papier aluminium	Il sert uniquement à faire écran. Vous pouvez en recouvrir les parties les plus fines des morceaux de viande ou de volaille pour éviter qu'elles ne cuisent trop. Un effet d'arc électrique est possible si la feuille d'aluminium est trop proche des parois du four. Veillez à laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre la feuille et les parois du four.
Plat de brunissage	Respectez les instructions du fabricant. Le fond du plat doit se situer à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Tout usage incorrect peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Plats de service	Uniquement spécial micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée.
Bols en verre	Retirez toujours le couvercle. À utiliser uniquement pour chauffer des aliments sans les faire bouillir. La plupart des bols en verre ne sont pas adaptés pour le four micro-ondes.
Objets en verre	Uniquement les objets en verre résistant à la chaleur. Vérifiez l'absence de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Respectez les instructions du fabricant. Ne fermez pas le sachet à l'aide d'une attache métallique. Pratiquez des fentes pour que la vapeur puisse s'en échapper.
Assiettes en verre en papier	À utiliser pour cuire/chauffer des aliments pendant quelques minutes seulement. Surveillez constamment le four pendant la cuisson.
Serviettes en papier	À utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses. Surveillez constamment la cuisson et ne faites cuire que pendant un court laps de temps.
Papier de cuisson	À utiliser pour couvrir les aliments et éviter les éclaboussures, ou pour envelopper et cuire à l'étuvée.
Récipients en plastique	Uniquement spécial micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant. L'inscription "Garantie Micro-ondes" doit y figurer. Certains récipients en plastique ramollissent au fur et à mesure que l'aliment devient chaud. Pratiquez des incisions ou percez les sacs d'ébullition et les sacs en plastique hermétiques, conformément aux instructions figurant sur l'emballage.
Pellicule plastique	Uniquement spécial micro-ondes. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson et pour conserver l'humidité. La pellicule plastique ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
Thermomètres	Uniquement spécial micro-ondes (thermomètre à viande ou confiseur).
Papier sulfurisé	À utiliser pour couvrir les aliments et éviter les éclaboussures ainsi que pour conserver l'humidité.

Matériaux à ne pas utiliser au micro-ondes

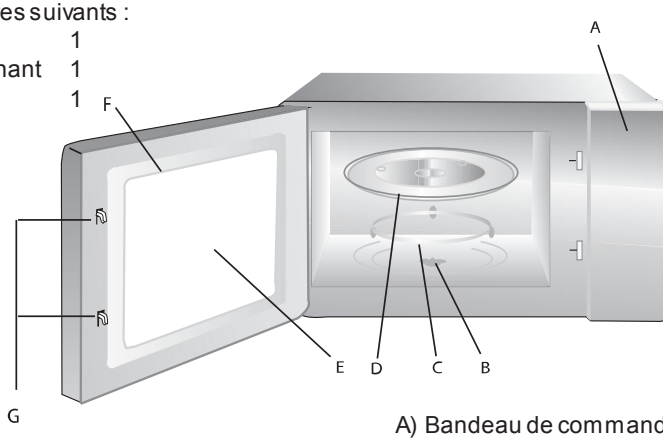
Ustensiles	Remarques
Barquette en aluminium	Peut engendrer la formation d'un arc électrique. Transférez les aliments dans un plat spécial micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut engendrer la formation d'un arc électrique. Transférez les aliments dans un plat spécial micro-ondes.
Ustensiles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

PRÉPARATION DU FOUR AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION

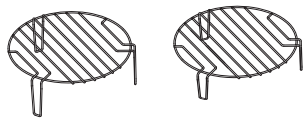
Désignation des pièces et des accessoires du four

Retirez le four du carton d'emballage et tous les accessoires de la cavité du four. Votre four est doté des accessoires suivants :

Plateau en verre 1
Bague du plateau tournant 1
Notice d'utilisation 1

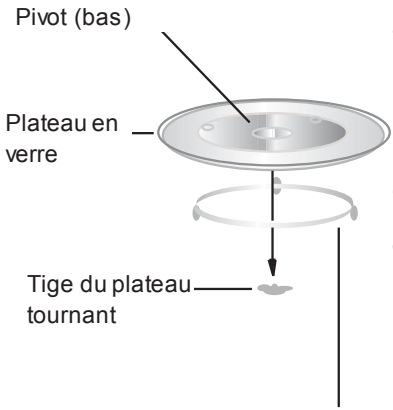


A) Bandeau de commande
B) Tige du plateau tournant
C) Bague du plateau tournant
D) Plateau en verre
E) Vitre du four
F) Porte du four
G) Système de verrouillage de sécurité



Grille (à utiliser uniquement avec la fonction gril/convection et sur le plateau en verre)

Installation du plateau tournant



a. N'installez jamais le plateau en verre à l'envers. Veillez à ce que le plateau puisse tourner librement.
b. Le plateau en verre et la bague du plateau tournant doivent toujours être présents dans le four lors de son utilisation.
c. Placez toujours les aliments et les récipients sur le plateau en verre pour la cuisson.
d. Si le plateau en verre et/ou la bague présentent des signes de craquelure ou de rupture, contactez le Service Après-vente agréé le plus proche.

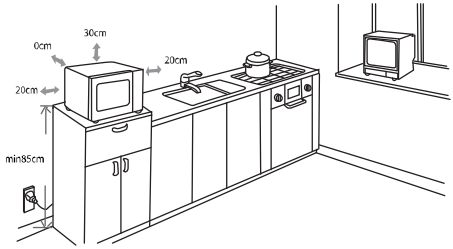
Installation sur un plan de travail

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de coup ou porte cassée). N'utilisez pas le four s'il est endommagé.

Armoire : retirez tous les films de protection présents sur l'habillage du four.
Ne retirez pas la petite protection en mica de couleur marron présente dans la cavité du four, car elle sert à protéger le magnétron.

Installation

1. Placez le four sur une surface plane ; laissez un espace de ventilation suffisant autour de l'appareil et veillez que rien n'obstrue les prises d'évacuation et d'admission d'air.



(1) Hauteur minimale nécessaire à l'installation : 85 cm.
(2) La paroi arrière du four doit être placée contre un mur. Laissez un dégagement minimum de 30 cm au-dessus du four et de 20 cm entre le four et les parois adjacentes.
(3) Ne retirez pas les pieds de l'appareil.
(4) Toute obstruction des prises d'air est susceptible d'endommager le four.
(5) Évitez de placer le four à proximité d'un poste radio ou d'un téléviseur. Le fonctionnement du micro-ondes pourrait provoquer des interférences et nuire à la bonne réception de ces appareils.

2. Branchez le four sur une prise murale standard. Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre habitation.

AVERTISSEMENT : n'installez pas votre four au-dessus d'une table de cuisson ou de tout autre appareil produisant de la chaleur. Cela risquerait d'abîmer votre four et d'entraîner l'annulation de la garantie.



La surface accessible ne doit pas être chaude pendant que le four est en service.

UTILISATION DU MICRO-ONDES

1. Réglage de l'horloge

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

(1) Appuyez une fois sur " Clock/ Preset " (le signal sonore retentit une fois) pour afficher le mode "24H".

(2) Appuyez à plusieurs reprises sur " Clock/ Preset " pour sélectionner le mode 24H ou 12H.

(3) Appuyez sur les touches numérotées pour régler l'heure.

(4) Appuyez sur " Clock/ Preset " pour finaliser le réglage de l'horloge. ":" clignote et l'heure s'allume.

Remarque : 1) Si l'horloge n'est pas réglée, l'heure ne sera pas affichée lors de la mise sous tension du four.

2) Pendant le réglage de l'horloge, appuyez sur " **Stop** " pour revenir automatiquement au mode précédent.

2. Cuisson aux micro-ondes

Sélectionnez le niveau de puissance des micro-ondes et le temps de cuisson souhaités. Il y a cinq niveaux de puissance disponibles. Maintenez la touche " Power " enfoncée pour sélectionner la puissance.

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

(1) Appuyez une fois sur " Power " ; le four affiche "P100".

(2) Appuyez à nouveau sur " Power " pour sélectionner la puissance de 80 % ; le four affiche "P80".

(3) Appuyez sur les touches numérotées dans l'ordre suivant : "1","0","0","0" ; le four affiche "10:00".

(4) Appuyez sur " **Start** " pour lancer la cuisson ; ":" s'allume.

Remarque : Instructions pour l'utilisation des touches " Power "

Instructions relatives aux touches	Zone d'affichage	Niveau de puissance micro-ondes
1	P 100	100 %
2	P 80	80 %
3	P 50	50 %
4	P 30	30 %
5	P 10	10 %

3. Cuisson au Gril

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

(1) Appuyez une fois sur la touche " Grill" ; le four affiche "G-1".

(2) Appuyez sur les touches numérotées dans l'ordre suivant : "3","5","0","0" ; le four affiche "35:00".

(3) Appuyez sur la touche " **Start** " pour démarrer la cuisson.

Remarque : Le four émet un signal sonore à deux reprises à mi-cuisson ; ceci est normal. Pour une meilleure répartition de la chaleur, retournez les aliments, refermez la porte du four et appuyez sur la touche " **Start** " pour poursuivre la cuisson. Si aucune opération n'est effectuée, le four poursuit normalement la cuisson.

4. Convection (avec fonction de préchauffage)

Le four dispose d'une fonction de convection qui vous permet de cuire vos aliments de la même façon que dans un four traditionnel. Les micro-ondes ne seront pas utilisées. Nous vous recommandons de préchauffer le four à la température souhaitée avant d'y placer les aliments.

(1) Appuyez une fois sur la touche " Forced Air " ; le four affiche "140"(pour sélectionner la température souhaitée, appuyez à plusieurs reprises sur la touche " Forced Air "). Pour la cuisson à convection, la plage de températures s'échelonne entre 140 degrés et 230 degrés.

(2) Appuyez une fois sur la touche " **Start** " pour lancer le préchauffage. Les chiffres de la température clignotent dès que la température programmée est atteinte ; le signal sonore retentit deux fois pour vous inviter à introduire l'aliment à cuire dans le four.

(3) Appuyez sur les touches numérotées dans l'ordre suivant : "4","0","0","0" ; le four affiche "40:00".

(4) Appuyez sur la touche " **Start** " pour démarrer la cuisson.

Remarque : a. Le temps de cuisson ne peut pas être entré tant que le four n'a pas atteint la température de préchauffage souhaitée.
Lorsque le four a atteint la température souhaitée, la porte doit être ouverte pour entrer le temps de cuisson.

b. Le four maintient cette température pendant 5 minutes ; au-delà de cette période, il s'éteint automatiquement. Le signal sonore retentit cinq fois avant de repasser à l'état de veille.

5. Cuisson à convection (sans fonction de préchauffage)

(1) Appuyez une fois sur la touche " Forced Air " ; le four affiche "140"
(pour sélectionner la température souhaitée, appuyez à plusieurs reprises sur la touche "Forced Air"). Pour la cuisson à convection, la plage de températures s'échelonne entre 140 degrés et 230 degrés.

(2) Appuyez sur les touches numérotées dans l'ordre suivant : "4","0","0","0" ; le four affiche "40:00".

(3) Appuyez sur la touche " **Start** " pour démarrer la cuisson.

6. Cuisson mixte

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

(1) Appuyez une fois sur la touche " Combi " ; le four affiche "C-1"
(2) Appuyez sur les touches numérotées dans l'ordre suivant : "4","0","0","0" ; le four affiche "40:00".
(3) Appuyez sur la touche " **Start** " pour démarrer la cuisson.

Remarque : Instructions pour l'utilisation des touches "CUISSON MIXTE"

Instructions relatives aux touches	Zone d'affichage	Micro-ondes	Gril	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

7. Réchauffage

(1) Appuyez une fois sur la touche " Reheat " ; "h-1" clignote sur l'affichage.
(pour sélectionner un programme de cuisson, appuyez à plusieurs reprises sur la touche " Reheat ").

(2) Pour confirmer votre sélection, appuyez sur la touche " **Start** " ; "h-1" s'affiche.

(3) Appuyez sur la touche " Reheat " ; le four affiche "150"
(pour sélectionner le poids des aliments à cuire, appuyez plusieurs fois sur "Reheat".)

(4) Appuyez sur la touche " **Start** " pour démarrer la cuisson.

Tableau de réchauffage

Menu	Poids (g)	Zone d'affichage
h-1 (réchauffage automatique)	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 (grande assiette)	250	250
	350	350
	450	450
h-3 (café)	1 (240 g environ)	1
	2 (480 g environ)	2
	3 (720 g environ)	3
h-4 (muffins-petits pains)	1 (70 g environ)	1
	2 (140 g environ)	2
	3 (210 g environ)	3

8. Décongélation selon la durée

(1) Appuyez une fois sur " Defrost "; "d-1" s'affiche.

(2) Entrez le temps de cuisson de l'aliment à décongeler
(la durée de décongélation maximale est de 99 minutes et 99 secondes).

(3) Appuyez sur la touche " **Start**" pour commencer la décongélation.

9. Décongélation selon le poids

(1) Appuyez deux fois sur la touche " Defrost "; "d-2" s'affiche.

(2) Entrez le poids de l'aliment à décongeler.
(Le poids doit se situer entre 100 et 2 000 g.)

(3) Appuyez sur la touche " **Start** " pour commencer la décongélation.

10. Décongélation de viande hachée

(1) Appuyez à trois reprises sur la touche " Defrost "; "d-3" s'affiche.

(2) Entrez le poids de l'aliment à décongeler.
(Le poids doit se situer entre 100 et 2 000 g.)

(3) Appuyez sur la touche " **Start**" pour commencer la décongélation.

11. Décongélation des fruits de mer

(1) Appuyez 4 fois sur la touche " Defrost " ; "d-4" s'affiche.

(2) Entrez le poids de l'aliment à décongeler.
(Le poids doit se situer entre 100 et 2 000 g.)

(3) Appuyez sur la touche " **Start** " pour commencer la décongélation.

12. Fonction de préréglage

(1) Commencez par régler l'horloge (reportez-vous aux instructions relatives au réglage de l'horloge).

(2) Entrez le programme de cuisson. Vous pouvez régler jusqu'à deux étapes de cuisson. La fonction de décongélation ne peut pas être définie comme étape de cuisson.

Une fois le programme de cuisson réglé, n'appuyez pas sur " **Start** ".
Procédez comme suit :

(3) Appuyez sur " Clock/ Preset ". "0:00" s'affiche ;

(4) Appuyez sur les touches numérotées pour régler le délai imparti ;

(5) Pour finir, appuyez sur " **Start** ". ":" s'allume ; le signal sonore retentit trois fois lorsque le délai est écoulé et la cuisson commence automatiquement.

Remarque : l'horloge doit être réglée en premier. Faute de quoi, la fonction de préréglage ne sera pas opérationnelle.

13. Cuisson automatique

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

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

Exemple : Cuisson de 350 g de légumes :

(1) Appuyez sur la touche " Vegetable ".

(2) Appuyez à nouveau sur "Vegetable" pour sélectionner le poids des denrées à cuire ; "350" s'affiche.

(3) Appuyez sur " **Start** " pour commencer la cuisson.

Tableau des menus Auto

Menu	Poids	Nbre de pressions de la touche	Zone d'affichage
Légumes	150 g (plus 30 g d'eau)	Une fois	150
	350 g (plus 60 g d'eau)	Deux fois	350
	500 g (plus 120 g d'eau)	Trois fois	500
Poisson	150 g	Une fois	150
	250 g	Deux fois	250
	350 g	Trois fois	350
	450 g	Quatre fois	450
	650 g	Cinq fois	650
Viande	150 g	Une fois	150
	300 g	Deux fois	300
	450 g	Trois fois	450
	600 g	Quatre fois	600
Pâtes	50 g (plus 450 ml d'eau froide)	Une fois	50
	100 g (plus 800 ml d'eau froide)	Deux fois	100
	150 g (plus 1 200 ml d'eau froide)	Trois fois	150
Pommes de terre	1 (environ 230 g)	Une fois	1
	2 (environ 460 g)	Deux fois	2
	3 (environ 690 g)	Trois fois	3
Soupe	200 ml	Une fois	200
	400 ml	Deux fois	400
	600 ml	Trois fois	600
Poulet rôti	500 g	Une fois	500
	750 g	Deux fois	750
	1 000 g	Trois fois	1000
	1 200 g	Quatre fois	1200
Pain	50 g	Une fois	50
	100 g	Deux fois	100
	150 g	Trois fois	150
Gâteaux	475 g	Une fois	475
Pizza	200 g	Une fois	200
	300 g	Deux fois	300
	400 g	Trois fois	400

Remarque : Si vous sélectionnez l'option A9 gâteau, ne placez pas le gâteau dans le four dès le début. Préchauffez d'abord le four à 180 degrés. Un signal sonore vous invitera à placer le gâteau dans le four après quelques minutes. Après avoir introduit le gâteau dans le four, appuyez une nouvelle fois sur "**Stop**". La minuterie effectue le compte à rebours jusqu'à la cuisson parfaite de votre gâteau.

14. MÉMOIRE

(1) Appuyez sur la touche "Memory" pour sélectionner une procédure de 1 à 3. 1,2,3 s'affiche.

(2) Une fois que vous avez mémorisé votre réglage favoris, appuyez sur la touche "**Start**" pour l'utiliser. Sinon, continuer le réglage de la procédure. Vous pouvez définir jusqu'à deux étapes de cuisson.

(3) Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche "Memory" pour enregistrer la procédure et repassez au mode de veille. Appuyez sur la touche "**Start**" pour enregistrer et démarrer la procédure.

Remarque : 1) En cas de coupure d'électricité, la procédure mémorisée sera annulée.

2) Les fonctions de décongélation, réchauffage et de cuisson automatique ne peuvent pas être mises en mémoire.

15. Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez régler jusqu'à deux étapes de cuisson. Si l'une de ces étapes correspond à la décongélation, elle est automatiquement prioritaire ; dans ce cas, vous ne pouvez pas sélectionner le programme de cuisson automatique. Le signal sonore retentit dès qu'une étape est terminée ; l'étape suivante démarre aussitôt.

Exemple : Si vous souhaitez cuire des aliments à une puissance micro-ondes de 100 % pendant 10 minutes + puissance micro-ondes de 80 % pendant 15 minutes, procédez comme suit :

(1) Appuyez une fois sur la touche " Power " pour régler la puissance micro-ondes sur 100 % ;

(2) Appuyez sur les touches numérotées dans l'ordre suivant "1","0","0","0" pour régler le temps de cuisson ;

(3) Appuyez deux fois sur la touche " Power " pour régler la puissance micro-ondes sur 80 % ;

(4) Appuyez sur les touches numérotées dans l'ordre suivant "1","5","0","0" pour régler le temps de cuisson ;

(5) Pour commencer la cuisson, appuyez sur " **Start** ".

16. Cuisson Express

Lorsque le four est en mode Veille, appuyez sur la touche " **Start** " pour démarrer la cuisson à la puissance maximale des micro-ondes pendant 30 secondes (le réglage maximum est de 99 minutes et 99 secondes).

Lorsque le four est en mode de cuisson au gril, à convection ou mixte, appuyez sur la touche " **Start** " pour prolonger le temps de cuisson de 30 secondes (option non sélectionnable avec la fonction décongélation selon le poids, cuisson à plusieurs étapes et cuisson automatique).

17. Fonction Enquête

(1) En mode Cuisson, appuyez sur " Combi , " Power " ou " Forced Air" ; la puissance actuelle sera affichée pendant 2 à 3 secondes.

(2) En mode de préréglage, appuyez sur "Clock/ Preset " pour connaître la durée du départ différé avant le démarrage de la cuisson.

La durée s'affiche pendant 2 à 3 secondes en clignotant puis le four revient à l'affichage de l'heure.

(3) Pendant la cuisson, appuyez sur " Clock/ Preset " pour vérifier le délai. Celui-ci s'affiche pendant 2 à 3 secondes.

18. Fonction de Verrouillage Sécurité enfants

Verrouillage : Si le four se trouve en état de veille ou 10 minutes après la fin du programme de cuisson automatique, si aucune opération n'est effectuée dans la minute qui suit, la sécurité enfants est enclenchée et la touche "  " s'allume. Le four affiche "0:00" ou l'heure actuelle.

Désactiver la fonction Verrouillage : Verrouillage Sécurité enfants activé, ouvrez la porte du four ; "  " s'éteint, indiquant que le four est déverrouillé.

19. Caractéristiques de l'affichage

(1) En état de Veille, l'heure s'affiche et " : " clignote.

(2) En mode Réglage, le four affiche le réglage sélectionné.

(3) En marche et en mode Interruption, le four affiche le temps de cuisson restant.

(4) Si la touche " **Start** " n'est pas enfoncée dans les 5 minutes suivant le réglage d'un programme de cuisson, l'heure actuelle s'affiche. Le réglage est annulé.

Entretien

Recherche des pannes

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

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



Les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) doivent être recueillis et traités séparément, conformément à la Directive DEEE. Si à l'avenir vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, notez qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Dans la mesure du possible, veuillez le déposer dans un point de collecte DEEE.

Magnetron

GEBRUIKSAANWIJZING

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de magnetron gebruikt en bewaar hem goed.
Als u de instructies opvolgt, zult u vele jaren plezier van uw apparaat hebben.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES GOED

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN

(a) Probeer deze oven niet te gebruiken als de deur open staat, dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven. Het is belangrijk de veiligheidsvergrendeling niet te beschadigen of ermee te knoeien.

(b) Stop geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en zorg ervoor dat er geen vuilophopingen of resten van reinigingsmiddel achterblijven op de pakkingen.

(c) WAARSCHUWING: Als de pakkingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden tot hij is gerepareerd door een erkende monteur.

ADDENDUM

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

Specificaties

Model:	MWO 642 SL / MWO 742 BL
Netspanning:	230V~50Hz
Nominaal ingangsvermogen (Magnetron):	1550W
Nominaal uitgangsvermogen (Magnetron):	1000W
Nominaal ingangsvermogen (Grill):	1300W
Nominaal ingangsvermogen (Convectie):	2700W
Inhoud van de oven:	42 liter
Doorsnede draaiplateau:	345 mm
Afmetingen buitenkant (L x B x H):	553 mm x 500 mm x 327 mm
Netto gewicht:	Ca. 20 kg

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, letsel aan personen of blootstelling aan microgolven tijdens het gebruik van de oven te voorkomen dient u de volgende elementaire voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

1. Waarschuwing: Vloeistoffen of andere levensmiddelen mogen niet opgewarmd worden in afgesloten houders, omdat deze kunnen ontploffen.
2. Waarschuwing: Het is gevaarlijk voor iedereen behalve erkende technici om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.
3. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden en ze de gevaren van verkeerd gebruik begrijpen.
   Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht aanwezig is.
4. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
5. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
6. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en etensresten moeten verwijderd worden.
7. Lees de volgende aanwijzingen en volg ze op: "VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN".
8. Houd, bij het verwarming van levensmiddelen in kunststof of papieren houders, de oven in de gaten in verband met de mogelijkheid van in brand vliegen.
9. Als er rook uit het apparaat komt, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om de vlammen te verstikken.
10. Laat het voedsel niet te gaar worden.
11. Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte. Bewaar geen levensmiddelen zoals brood, koekjes, enz. in de oven.
12. Verwijder metalen bindstrips en dergelijke van papieren en plastic zakken, voordat u deze in de oven plaatst.
13. Installeer deze oven uitsluitend volgens de bijgeleverde installatie-aanwijzingen.
14. Eieren in de schaal en hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd aangezien ze kunnen ontploffen, ook na afloop van de verwarming met microgolven.
15. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen zoals:
    - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
    - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
    - boerderijhuisjes;
    - bed and breakfast-omgevingen.
16. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen.
17. Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.
18. Gebruik deze oven niet in de buurt van water, in een vochtige kelder of in de buurt van een zwembad.
19. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking zeer hoog worden. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en dek de ventilatieopeningen op de oven niet af.
20. Laat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangen.
21. Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
22. De inhoud van babyflesjes en -potjes moet doorgeroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voordat u deze serveert, om brandwonden te voorkomen.

23. Dranken die opgewarmd worden met de magnetron kunnen, nadat ze verwarmd zijn, toch nog gaan koken, daarom moet u voorzichtig zijn met het hanteren van de houder.
24. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, 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. Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om ervoor te zorgen dat ze niet gaan spelen met het apparaat.
26. Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe timer of afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
27. Toegankelijke delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen uit de buurt.
28. Gebruik geen stoomreinigers.
29. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig met het aanraken van de verwarmingselementen in de oven.
30. Maak uitsluitend gebruik van de temperatuursonde die aanbevolen is voor deze oven (alleen voor ovens met de mogelijkheid voor gebruik van een meetsonde voor temperatuur).
31. WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Pas op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.
32. De magnetron moet bediend worden met de sierdeur geopend (bij ovens met een sierdeur).
33. De achterkant van het apparaat moet tegen een wand geplaatst worden.
34. De magnetron mag niet in een kast geplaatst worden.

LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Ter voorkoming van het risico op persoonlijk letsel
Aardingsinstallatie

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok
Het aanraken van bepaalde interne onderdelen kan leiden tot ernstig persoonlijke letsel of zelfs tot de dood.
Demonteer dit apparaat niet.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok

Verkeerde aarding van het apparaat kan leiden tot een elektrische schok. Steek de stekker niet in het stopcontact voordat het apparaat goed geïnstalleerd en geaard is.

Dit apparaat moet geaard worden. In het geval van elektrische kortsluiting, zorgt de aarding voor het omleiden van de elektrische stroom waardoor het risico op een elektrische schok beperkt wordt. Dit apparaat is voorzien van een snoer met een aardedraad en aardestekker. De stekker moet in een goed geïnstalleerd en geaard stopcontact worden gestoken.

Raadpleeg een gekwalificeerd elektricien of een onderhoudsmonteur als u de aardingsinstructies niet begrijpt of als u twijfelt of het apparaat goed is geaard. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, gebruik dan uitsluitend een 3-aderig verlengsnoer.

1. Het apparaat is voorzien van een kort netsnoer

om de risico's te beperken die voortkomen uit het in de knoop raken van een langer snoer of het erover struikelen.

2. Als u gebruik maakt van een lang snoer of verlengsnoer:

1) Het op het snoer of verlengsnoer vermelde nominale elektrische vermogen moet minimaal even groot zijn als het nominale elektrische vermogen van het apparaat.

2) Het verlengsnoer moet van het 3-aderige geaarde type zijn.

3) Het verlengsnoer moet zodanig worden geplaatst dat het niet over het werkblad kan bungelen, dat kinderen er niet aan kunnen trekken en dat u er niet over kunt struikelen.

REINIGING

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

1. Maak de binnenkant van de oven na gebruik schoon met een vochtige doek.
2. Maak de accessoires schoon met een sopje.
3. Het deurframe, de pakkingen en de delen ernaast moeten zorgvuldig worden schoongemaakt met een vochtige doek.
4. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken waardoor het glas zou kunnen barsten.
5. Schoonmaaktip--Om de binnenwanden van de oven makkelijker te kunnen schoonmaken: Leg een halve citroen in een kom, voeg 300 ml water toe en verwarm gedurende 10 minuten op 100% magnetronvermogen. Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.

KEUKENGEREI

VOORZICHTIG

Gevaar voor persoonlijke letsel

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

Zie de aanwijzingen over "Materialen die u kunt gebruiken in een magnetron of die u moet vermijden". Bepaalde metalen keukengerei kan onveilig zijn voor gebruik in een magnetron. Als u twijfelt, kunt u het keukengerei testen volgens onderstaande procedure.

Test keukengerei:

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

Materialen die u kunt gebruiken in een magnetron

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminiumfolie	Alleen om levensmiddelen af te dekken. Kleine stukjes kunnen gebruikt worden om dunne gedeeltes van vlees of gevogelte af te dekken om te voorkomen dat ze te gaar worden. Als de folie te dicht bij de wanden van de oven komt kunnen er vonken ontstaan. De folie moet op een afstand van minstens 2,5 cm van de wanden van de oven blijven.
Bruiningsschaal	Volg de instructies van de fabrikant. De bodem van de bruiningsschaal moet op een afstand van minstens 3/16 inch (5 mm) boven het draaiplateau geplaatst worden. Onjuist gebruik kan leiden tot het breken van het draaiplateau.
Serviesgoed	Alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Gebruik geen borden met barsten of scheuren.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik deze alleen om het voedsel tot warm te verhitten. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Alleen hittebestendig glaswerk dat geschikt is voor gebruik in een oven. Verzeker u ervan dat het geen metalen delen bevat. Gebruik geen borden met barsten of scheuren.
Ovenbereidings-zakken	Volg de instructies van de fabrikant. Sluit de zakken niet af met metalen strips. Maak openingen zodat de stoom kan ontsnappen.
Papieren borden en bekers	Alleen gebruiken voor kortstondige bereiding/opwarming. Laat de oven niet onbeheerd achter wanneer hij in werking is.
Papieren handdoeken	Gebruiken om voedsel dat opgewarmd wordt af te dekken en vet te absorberen. Alleen gebruiken als u er zelf bij blijft staan en alleen voor korte bereidingen.
Perkamentpapier	Te gebruiken als deksel om spatten te voorkomen of bij het stomen.
Kunststof	Alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant. Dient een merkteken te hebben "Veilig voor gebruik in de magnetron". Sommige kunststof houders worden zacht als het voedsel dat erin zit heet wordt. "Braadzakken" en gesloten plastic zakken moeten open gesneden worden, zoals vermeld op de verpakking.
Plastic folie	Alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Te gebruiken om het voedsel af te dekken tijdens de bereiding om vocht vast te houden. Laat het plastic folie niet in aanraking komen met het voedsel.
Thermometers	Alleen magnetronbestendige (vlees- en gebakthermometers).
Waspapier	Te gebruiken als afdekking om spatten te voorkomen of vocht vast te houden.

Materialen die u beter niet kunt gebruiken in de magnetron

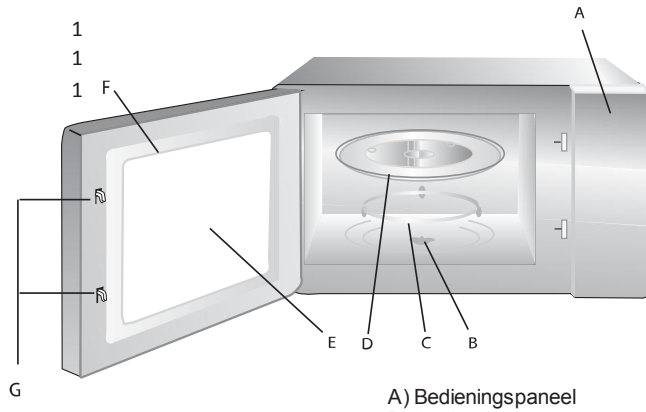
Keukengerei	Opmerkingen
Aluminium schaal	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over op een magnetronbestendig bord.
Voedseldoos met metalen handvat	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over op een magnetronbestendig bord.
Keukengerei van metaal of met metalen randen	Metaal houdt de microgolven tegen. Metalen randen kunnen vonken veroorzaken.
Metalen bindstrips	Kunnen vonken veroorzaken en brand in de oven veroorzaken.
Papieren zakken	Kunnen brand in de oven veroorzaken.
Schuimplastic	Schuimplastic kan smelten of de vloeibare inhoud besmetten als het blootgesteld wordt aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit als het in de magnetron gebruikt wordt en kan splijten of barsten.

INSTALLATIE VAN DE OVEN

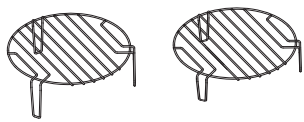
Namen van ovenonderdelen en accessoires

Haal de oven uit de doos en alle accessoires uit de oven. Uw oven wordt geleverd met de volgende accessoires:

Glazen plateau	1
Draaiplateau met ring	1
Gebruiksaanwijzing	1

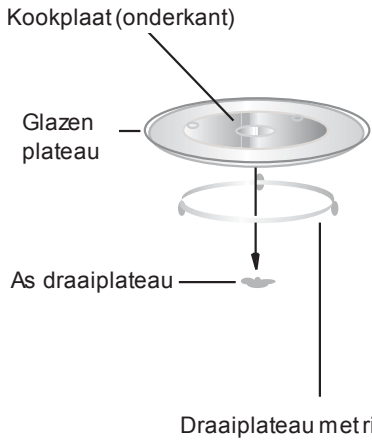


A) Bedieningspaneel
B) As draaiplateau
C) Draaiplateau met ring
D) Glazen plateau
E) Kijkvenster
F) Deur
G) Veiligheidsvergrendelingssysteem



Grillrooster (alleen voor gebruik met de grill/conv ectief unctie, moet op het glazen plateau worden gezet)

Installatie van het draaiplateau



a. Plaats het glazen draaiplateau nooit ondersteboven. Het glazen plateau mag nooit beperkt worden in zijn beweging.
b. Tijdens de bereiding moeten het glazen plateau en het draaiplateau altijd gebruikt worden.
c. Alle levensmiddelen en schalen met levensmiddelen moeten voor de bereiding altijd op het glazen plateau geplaatst worden.
d. Als het glazen plateau of het draaiplateau barsten of breuken vertonen, moet u contact opnemen met de dichtstbijzijnde klantenservice.

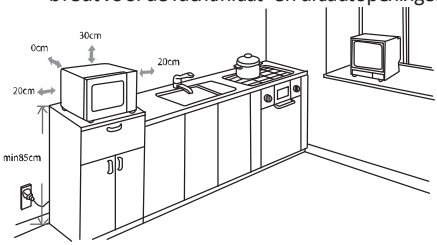
Installatie op een werkblad

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en accessoires. Controleer of de oven beschadigd is en of de deur goed sluit. Installeer de oven niet als hij beschadigd is.

Kast: Verwijder alle beschermende folie van het oppervlak van de buitenkant van de magnetron. Verwijder het lichtbruine kunststof deksel dat bevestigd is aan de ovenruimte om de magnetron te beschermen niet.

Installatie

1. Kies een plat oppervlak dat voldoende ruimte biedt voor de luchtinlaat- en uitlaatopeningen.



(1) De minimale installatiehoogte is 85 cm.
(2) De achterkant van het apparaat moet tegen een wand geplaatst worden. Laat een minimale afstand van 30 cm vrij boven de oven en een minimale afstand van 20 cm tussen de oven en naastliggende wanden.
(3) Verwijder de pootjes op de onderkant van de oven niet.
(4) Het blokkeren van de luchtinlaat- en/of uitlaatopeningen kan leiden tot schade aan de oven.
(5) Zet de oven zo ver mogelijk uit de buurt van radio's en televisietoestellen.
De werking van de magnetronoven kan de ontvangst van radio- of televisiesignalen verstoren.

2. Steek de stekker van de oven in een standaard stopcontact. Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning in uw woning.

WAARSCHUWING: Installeer de oven niet boven een kookplaat of een andere warmtegenererend apparaat. Als de oven boven een warmtebron geïnstalleerd wordt, kan dit leiden tot beschadiging van de oven en komt de garantie te vervallen.

De toegankelijke onderdelen van de oven kunnen tijdens de werking zeer heet worden.



BEDIENINGSHANDLEIDING

1. Instellen van de klok

Zodra de magnetron aangesloten is op de netvoeding, verschijnt "0:00" op het display en klinkt er een geluidssignaal. De ingevoerde tijd moet tussen de 0:00--23:59 (24-uursklok) of 1:00--12:59 (12-uursklok) liggen.

(1) Druk eenmaal op " Clock/ Preset "; het geluidssignaal klinkt eenmaal en "24H" verschijnt.

(2) Druk meerdere malen op " Clock/ Preset " om de 24-uursklok of de 12-uursklok te kiezen.

(3) Druk op de nummertoetsen om de tijd in te stellen.

(4) Druk op " Clock/ Preset " om het instellen van de klok te voltooien. ":" gaat knipperen, en het tijdstip wordt verlicht.

Opmerking: 1) Als de klok niet is ingesteld, werkt hij niet als de oven wordt ingeschakeld.

2) Als u tijdens het instellen van de klok op " **Stop** " drukt, keert de oven automatisch terug naar de voorgaande status.

2. Bereiding met de magnetron

U kunt het vermogensniveau van de magnetron en de bereidingstijd naar wens instellen. Er zijn vijf vermogensniveaus beschikbaar. Druk meerdere malen op " Power " om het vermogen te kiezen.

Voorbeeld: Als u gebruik wilt maken van 80% magnetronvermogen voor een bereiding van 10 minuten, kunt u de oven als volgt in werking stellen.

1) Druk éénmaal op " Power ", op het display van de oven wordt "P100" weergegeven.

2) Druk nogmaals op de toets om 80% vermogen te kiezen, "P80" wordt weergegeven.

3) Druk achtereenvolgens op de nummertoetsen "1","0","0","0", de oven geeft "10:00" weer

4) Druk op " **Start** " om de bereiding te starten, ":" gaat branden.

Opmerking: Aanwijzingen voor het indrukken van de toets "Power"

Aantal malen indrukken van de toets	Display	Magnetronvermogen
1	P 100	100%
2	P 80	80%
3	P 50	50%
4	P 30	30%
5	P 10	10%

3. Bereiding met de grill

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

(1) Druk op de " Grill " toets, op het display van de oven wordt " G-1 " weergegeven.

(2) Druk achtereenvolgens op de nummertoetsen "3","5","0","0", de oven geeft "35:00" weer

(3) Druk op de " **Start** " toets om de bereiding te starten.

Opmerking: Als de helft van de grilltijd voorbij is, klinkt er een dubbel geluidssignaal; dit is normaal. Om een beter grillresultaat te verkrijgen kunt u nu het voedsel omdraaien. Sluit de deur en druk vervolgens op " **Start** " om verder te gaan met de bereiding. Als u niets doet, gaat de oven verder met de bereiding.

4. Bereiding met convectie (met voorverwarmingsfunctie)

Met de convectiefunctie kunt u voedsel bereiden zoals in een gewone oven. De magnetron wordt niet gebruikt. Geadviseerd wordt om de oven voor te verwarmen tot de juiste temperatuur voordat u het voedsel in de oven zet.

(1) Druk eenmaal op de " Forced Air " toets, op de oven wordt "140" weergegeven. (Druk meerdere malen op de " Forced Air " toets om de temperatuur te selecteren). De convectietemperatuur loopt van 140 tot 230 graden.
(2) Druk op de " **Start** " toets om het voorverwarmen te starten. Het temperatuursymbool gaat knipperen als de gekozen temperatuur is bereikt en er klinkt een geluidssignaal om u eraan te herinneren dat u het gerecht in de oven moet plaatsen.
(3) Druk achtereenvolgens op de nummertoetsen "4","0","0","0", "40:00" wordt weergegeven.
(4) Druk op de " **Start** " toets om de bereiding te starten.

Opmerking: a. De bereidingstijd kan pas ingevoerd worden als de voorverwarmingstemperatuur is bereikt.
Als de temperatuur bereikt is, moet de deur geopend worden om de bereidingstijd in te voeren.

b. Als de bereidingstijd niet binnen 5 wordt ingevoerd, dan stopt de oven met voorverwarmen. Het geluidssignaal klinkt vijfmaal en de oven keert terug naar de wachtstand.

5. Bereiding met convectie (zonder voorverwarmingsfunctie)

(1) Druk eenmaal op de "Forced Air" toets, op de oven wordt "140" weergegeven. (Druk meerdere malen op de " Forced Air " toets om de temperatuur te selecteren). De convectietemperatuur loopt van 140 tot 230 graden.

(2) Druk achtereenvolgens op de nummertoetsen "4","0","0","0", de oven geeft "40:00" weer.

(3) Druk op de " **Start** " toets om de bereiding te starten.

6. Gecombineerde bereiding

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

(1) Druk eenmaal op de " Combi " toets, op de oven wordt "C-1" weergegeven.

(2) Druk achtereenvolgens op de nummertoetsen "4","0","0","0", de oven geeft "40:00" weer.

(3) Druk op de " **Start** " toets om de bereiding te starten.

Opmerking: Aanwijzingen voor het indrukken van de toets "COMBINE"

Aanwijzingen voor het indrukken van de toetsen	Display	Magnetronvermogen	Grillvermogen	Convectievermogen
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

7. Opwarmen

(1) Druk eenmaal op de toets " Reheat ", "h-1" wordt weergegeven op de oven en knippert. (Druk meerdere malen op de toets " Reheat " om het gewenste bereidingsprogramma te selecteren).

(2) Druk op de toets " **Start** " om uw keuze te bevestigen, "h-1" wordt weergegeven.

(3) Druk op de toets " Reheat ", op het display van de oven wordt "150" weergegeven. (Druk meerdere malen op de toets " Reheat " om het gewicht van het voedsel te selecteren).

(4) Druk op de toets " **Start** " om het opwarmen te starten.

Opwarmingstabel

Menu	Gewicht (g)	Display
h-1 (Automatisch opwarmen)	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 (maaltijd)	250	250
	350	350
	450	450
h-3 (koffie)	1 (ongeveer 240 g)	1
	2 (ongeveer 480 g)	2
	3 (ongeveer 720 g)	3
h-4 (broodje)	1 (ongeveer 70 g)	1
	2 (ongeveer 140 g)	2
	3 (ongeveer 210 g)	3

8. Ontdooien op basis van tijd

(1) Druk éénmaal op " Defrost ", op het display van de oven wordt "d -1" weergegeven.

(2) Voer de ontdooitijd in.
(De maximale ontdooitijd is 99 minuten en 99 seconden).

(3) Druk op de toets " **Start** " om het ontdooien te starten.

9. Ontdooien op basis van gewicht

(1) Druk tweemaal op de toets " Defrost ", op het display van de oven wordt "d -2" weergegeven.

(2) Voer het gewicht van het voedsel in.
(Deze waarde moet liggen tussen 100--2000 g)

(3) Druk op de toets " **Start** " om het ontdooien te starten.

10. Ontdooien van gehakt

(1) Druk driemaal op de toets " Defrost ", op het display van de oven wordt "d -3" weergegeven.

(2) Voer het gewicht van het voedsel in.
(Deze waarde moet liggen tussen 100--2000 g)

(3) Druk op de toets " **Start** " om het ontdooien te starten.

11. Ontdooien van vis

(1) Druk viermaal op de toets " Defrost ", op het display van de oven wordt "d-4" weergegeven.

(2) Voer het gewicht van het voedsel in.
(Deze waarde moet liggen tussen 100--2000 g)

(3) Druk op de toets " **Start** " om het ontdooien te starten.

12. Uitstelfunctie

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

(2) Voer het bereidingsprogramma in. Er kunnen maximaal twee fasen worden ingesteld. Ontdooien mag niet worden ingesteld in de uitstelfunctie.

Druk na het instellen van het bereidingsprogramma niet op " **Start** ".
Ga daarna als volgt te werk:

(3) Druk op " Clock/ Preset ". "0:00" wordt weergegeven;

(4) Druk op de nummertoetsen om de uitsteltijd in te stellen.

(5) Druk op " **Start** " om de instelling te voltooien. ":" gaat branden, het geluidssignaal klinkt tweemaal als het tijdstip is bereikt, waarna de bereiding automatisch start.

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

13. Bereiding m.b.v. een automatisch menu

De nummertoetsen 0-9 komen overeen met tien verschillende gerechten, respectievelijk;

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

Voorbeeld: De bereiding van 350 g groenten:

(1) Druk op de toets " Vegetable ".

(2) Druk nogmaals op de toets " Vegetable " om het gewicht te kiezen. Op het display van de oven wordt "350" weergegeven,

(3) Druk op de toets " **Start** " om de bereiding te starten.

Tabel Automenu

Menu	Gewicht	Aantal keren dat de toets moet worden ingedrukt	Display
Groenten	150 g (met 30 g water)	Eenmaal	150
	350 g (met 60 g water)	Tweemaal	350
	500 g (met 120 g water)	Driemaal	500
Vis	150 g	Eenmaal	150
	250 g	Tweemaal	250
	350 g	Driemaal	350
	450 g	Viermaal	450
	650 g	Vijfmaal	650
Vlees	150 g	Eenmaal	150
	300 g	Tweemaal	300
	450 g	Driemaal	450
	600 g	Viermaal	600
Pasta	50 g (met 450 ml koud water)	Eenmaal	50
	100 g (met 800 ml koud water)	Tweemaal	100
	150 g (met 1200 ml koud water)	Driemaal	150
Aardappelen	1 (ongeveer 230 g)	Eenmaal	1
	2 (ongeveer 460 g)	Tweemaal	2
	3 (ongeveer 690 g)	Driemaal	3
Soep	200 ml	Eenmaal	200
	400 ml	Tweemaal	400
	600 ml	Driemaal	600
Gebraden kip	500 g	Eenmaal	500
	750 g	Tweemaal	750
	1000 g	Driemaal	1000
	1200 g	Viermaal	1200
Brood	50 g	Eenmaal	50
	100 g	Tweemaal	100
	150 g	Driemaal	150
Taart	475 g	Eenmaal	475
Pizza	200 g	Eenmaal	200
	300 g	Tweemaal	300
	400 g	Driemaal	400

Opmerking: Wanneer u A9 taart kiest, zet de taart dan niet meteen in de oven. De oven moet eerst

tot 180 graden voorverwarmd worden. Na een paar minuten klinkt het geluidssignaal tweemaal, dan kunt u de taart in de oven zetten. Druk nogmaals op Start als u de taart in oven hebt gezet. De timer telt af en de taart wordt perfect gebakken.

14. MEMORY

(1) Druk op "Memory " om de geheugenprocedure 1-3 te kiezen. Op het scherm wordt 1,2,3 weergegeven.

(2) Als de procedure is ingesteld, drukt u op " **Start** " om deze te gebruiken. Zo niet, ga dan verder met het instellen van de procedure. Er kunnen één of twee fasen worden ingesteld.

(3) Na het voltooien van de instelling drukt u op "Memory" om de procedure op te slaan en terug te keren naar de wachtstand. Als u op " **Start** " drukt, slaat de oven de procedure op en start het programma.

Opmerking: 1) Als de stroom uitvalt, wordt de opgeslagen procedure geannuleerd.

2) Ontdooien, voorverwarmen en Auto menu kunnen niet worden ingesteld als geheugenprocedure`.

15. Bereiding in meerdere fasen

Er kunnen maximaal twee bereidingsfases worden ingesteld. Als een van de fases een ontdooifase is, dan wordt dit automatisch de eerste fase, en mag de automatische bereiding in deze fase niet worden ingesteld. Het geluidssignaal klinkt eenmaal na elke fase, waarna de volgende fase begint.

Voorbeeld: Als u het voedsel wilt bereiden op 100% magnetronvermogen gedurende 10 minuten + 80% magnetronvermogen gedurende 15 minuten. Ga als volgt te werk:

(1) Druk eenmaal op " Power " om 100% magnetronvermogen te kiezen;

(2) Druk op de nummertoetsen "1","0","0","0" om de bereidingstijd aan te passen;

(3) Druk tweemaal op " Power " om 80% magnetronvermogen te kiezen;

(4) Druk op de nummertoetsen "1","5","0","0" om de bereidingstijd aan te passen;

(5) Druk op " **Start** " om de bereiding te starten.

16. Snelle bereiding

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

Als de oven in de grill-, convectie- en combinatiestand staat, drukt u op " **Start** " om 30 seconden bereidingstijd toe te voegen. (Ongeldig in de standen Ontdooien/Gewicht, Bereiding in meerdere fasen of Auto Menu)

17. Inlichtingenfunctie

(1) In de bereidingsstand drukt u op " Combi ", " Power " of " Forced Air "; het huidige vermogen wordt gedurende 2~3 seconden weergegeven.

(2) Druk in de stand Uitstelfunctie op " Clock/ Preset " om informatie te krijgen over de uitgestelde start van de bereiding.

De ingestelde tijd knippert 2~ 3 seconden, waarna de oven teruggaat naar de klokweergave. (3) Druk in de bereidingsstand op " Clock/ Preset " om de huidige tijd te controleren. De tijd wordt 2~3 seconden weergegeven.

18. Toetsenvergrendeling (kinderslot)

Vergrendeling: In de wachtstand of 10 minuten na het einde van Auto Menu-bereiding: als er binnen 1 minuut geen handeling wordt verricht, dan gaat de oven naar de vergrendelingsstand en gaat de toets "  " branden. Op het display van de oven verschijnt "0:00" of het huidige tijdstip.

Ontgrendeling: Open de deur in de vergrendelde stand; "  " gaat uit, wat aangeeft dat de vergrendeling opgeheven is.

19. Specificatie display

(1) Als de oven in de wachtstand staat, wordt op het display de klok weergegeven en knippert " : ".

(2) Als de oven in de instellingsstand staat, wordt op het display van de oven de betreffende instelling weergegeven.

(3) Als de oven in de stand 'in werking' of 'pauze' staat, wordt op het display van de oven de resterende bereidingstijd weergegeven.

(4) Als het bereidingsprogramma is ingesteld en er wordt niet binnen 5 minuten op " **Start** " gedrukt, dan wordt de huidige tijd weergegeven en wordt de instelling geannuleerd.

Onderhoud

Problemen oplossen

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

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



Volgens de richtlijn Afval van Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) moet deze apparatuur apart worden ingezameld en behandeld. Als u dit product wilt afdanken, gooi het dan NIET weg bij het gewone huisvuil. Breng dit product naar een speciaal inzamelpunt voor elektrisch afval.