

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкції по експлуатації

The Whirlpool logo, featuring a stylized swirl above the word "Whirlpool" in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE

| | | |
|-------------------|----------------------|-----------|
| DEUTSCH | Gebrauchsanweisung | Seite 4 |
| ENGLISH | Instructions for use | Page 19 |
| FRANÇAIS | Mode d'emploi | Page 34 |
| NEDERLANDS | Gebruiksaanwijzing | Pagina 49 |

VORSICHTSMASSNAHMEN GEGEN MÖGLICHE FREISETZUNG VON MIKROWELLENENERGIE

- 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.
- Zwischen der Gerätevorderseite 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.
- VORSICHT: Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät 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: | AMW 730 IX |
| Netzspannung: | 230V~50Hz |
| Eingangsnennleistung (Mikrowelle): | 1450W |
| Ausgangsnennleistung (Mikrowelle): | 900W |
| Eingangsnennleistung (Grill): | 1100W |
| Eingangsnennleistung (Ober-/Unterhitze): | 2500W |
| Backofen-Nutzzinhalt: | 30L |
| Durchmesser des Drehtellers: | Ø 315 mm |
| Außenabmessungen (LxBxH): | 520X495X335 mm |
| Nettogewicht: | Etwa 19,3 kg |

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

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.

- Werden Getränke oder Wasser im Mikrowellengerät erwärmt, können Flüssigkeiten über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht. Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:
 - Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
 - Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
 - Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.
- VORSICHT: Laien bringen sich durch Wartungs- oder Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.
- VORSICHT: Kinder sollten das Mikrowellengerät nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie für einen sicheren Gebrauch ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.
- VORSICHT: Wenn das Gerät im

Kombinationsmodus betrieben wird, dürfen Kinder das Gerät wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen (nur für Modelle mit Grillfunktion).

- Bitte verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- Bitte lesen Sie die VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN MÖGLICHER KONTAKTE MIT ÜBERMÄSSIG HOHER MIKROWELLENENERGIE durch und befolgen Sie die Anweisungen.
- Beim Erwärmen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbeuteln oder -behältern behalten Sie das Gerät bitte gut im Auge, um mögliche Funkenbildung sofort zu bemerken.
- Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus. Halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flammen nicht ausbreiten können.
- Garen Sie die Lebensmittel nicht zu lang.
- Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage oder Lagerraum. Bewahren Sie im Garraum kein Brot, keine Kekse usw. auf.
- Entfernen Sie alle Metallteile und Verschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.
- Die Installation des Geräts und die elektrischen Anschlüsse müssen gemäß den Herstelleranweisungen ausgeführt werden.
- 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.
- Dieses Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck gemäß diesem Handbuch verwenden. Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieses Gerät ist speziell zum Erwärmen konstruiert. Es eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von Ihrem Händler, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.
- Lagern oder benutzen Sie dieses Gerät niemals im Freien.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, in einem feuchten Keller oder neben einem Swimmingpool.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Oberflächen werden während des Betriebs

heiß. Halten Sie Abstand von erhitzten Oberflächen und decken Sie keine Belüftungsöffnungen des Geräts zu.

- Das Stromkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Anrichte hängen lassen.
- 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.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden. Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!
- 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.
- Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank untergebracht werden, es sei denn, das Gerät wurde einem speziellen Test in einem Schrank unterzogen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem konstruiert.
- VORSICHT: Vor dem Ersetzen der Lampe muss das Gerät abgeschaltet werden, um die Gefahr eines Elektroschocks zu vermeiden.
- Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Eine Schublade kann an der Oberfläche heiß werden.
- 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.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es unbedingt, heiße Teile im Garraum zu berühren.
- Verwenden Sie ausschließlich die für dieses Gerät empfohlene Temperatursonde (nur für Modelle mit Buchse für den Anschluss einer Temperatursonde).
- Die Geräterückwand muss zu einer Wand zeigen.
- Der hintere Teil des Gerätes sollte an einer Wand angebracht werden.

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN (ERDUNG) ZUR MINDERUNG DES VERLETZUNGSRIKOS

ACHTUNG GEFAHR!

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

VORSICHT

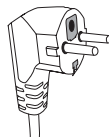
Ein nicht korrekter Anschluss des Erdungskabels kann einen Stromschlag zur Folge haben. Der Netzstecker des Geräts darf erst dann in eine Steckdose gesteckt werden, wenn das Gerät sachgemäß installiert und geerdet ist.

REINIGUNG

Ziehen Sie unbedingt vor jeder Reinigung den Netzstecker des Geräts.

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

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses verringert 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.



Die Erdung dieses Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.

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.

- Dieses Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um das Risiko zu verringern, dass jemand darüber stolpert oder sich darin verfängt.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.

UTENSILIEN

ACHTUNG

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

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.

Utensilientest:

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

| Mikrowellengeeignete Materialien | |
|---|---|
| Utensilien | Anmerkungen: |
| Aluminiumfolie | Nur zur Abdeckung geeignet. 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 | Die Herstellerangaben beachten. Der Boden des Kochgeschirrs, in dem Sie Gerichte bräunen möchten, muss sich mindestens 5 mm über dem Drehteller befinden. Bei unsachgemäßer Verwendung kann der Drehteller brechen. |
| Essgeschirr | Nur mikrowellengeeignetes Essgeschirr verwenden. Die Herstellerangaben beachten. Verwenden sie kein Geschirr mit Sprüngen oder abgeplatzten Stellen. |
| Glasgefäße | Entfernen Sie stets den Deckel. Erwärmen Sie Lebensmittel nur leicht darin. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können springen. |
| Glasware | Verwenden Sie nur hitzebeständige Glasware. Stellen Sie sicher, dass es keine Metallverkleidung daran gibt. Verwenden sie kein Geschirr mit Sprüngen oder abgeplatzten Stellen. |
| Garen im Backofen Tüten und Beutel | Die Herstellerangaben beachten. Verwenden Sie keine Metallclips. Ritzen Sie Schlitze hinein, damit der Dampf entweichen kann. |
| Papierteller und Papierbecher | Diese eignen sich nur für ein sehr kurzes Aufwärmen/Garen. Lassen Sie das Gerät dabei nicht unbeaufsichtigt. |
| Papiertücher | Können zum Abdecken von Gerichten beim Aufwärmen und zum Aufsaugen von Fett verwendet werden. Behalten Sie das Gerät dabei die ganze Zeit im Auge und benutzen Sie es in diesem Fall nur für ein kurzes Erwärmen/Garen. |
| Pergament papier | Kann als Abdeckung eingesetzt werden, damit keine Spritzer oder Dampf entweichen. |
| Kunststoff | Nur mikrowellengeeignetes Zubehör verwenden. Die Herstellerangaben beachten. 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; beachten Sie die Herstellerangaben. |
| Kunststoffverpackung | Nur mikrowellengeeignete Teile verwenden. Dient zum Abdecken der Speisen beim Erwärmen/Garen zum Einschließen der 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: |
| Aluminiumschale | Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Speise in mikrowelleneignetes Geschirr. |
| Karton mit Lebensmitteln mit Metallgriff. | Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Speise in mikrowelleneignetes Geschirr. |
| Metallteile oder Metallverkleidung/-rand Utensilien | Metall lässt Mikrowellenenergie nicht zu den Lebensmitteln durch. Metallverkleidungen können zu Funkenbildung führen. |
| Metallhaltige Verschlüsse | Können zu Funkenbildung und Brand im Garraum führen. |
| Papirtüten | Können zu Brand im Garraum führen. |
| Styropor und aufgeschäumter Kunststoff | Styropor und aufgeschäumter Kunststoff können schmelzen und die Lebensmittel verunreinigen, wenn diese einer hohen Temperatur ausgesetzt werden. |
| Holz | Holz trocknet in der Mikrowelle aus und kann splintern oder brechen. |

AUFSTELLUNG IHRES GERÄTS

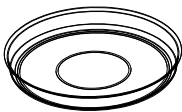
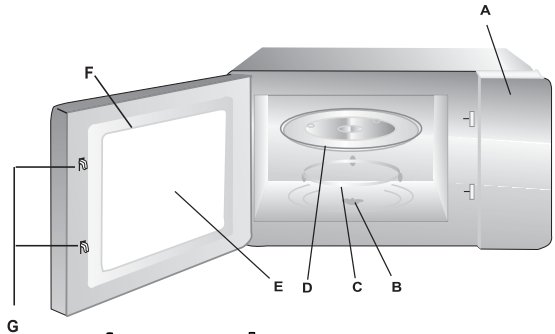
Bezeichnungen für alle Backofen- und Zubehörteile

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

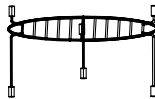
Ihr Gerät wird mit folgenden Zubehörteilen geliefert:

- Glasdrehteller |
- Drehtellerringeinheit |
- Handbuch |

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



Pizzablech



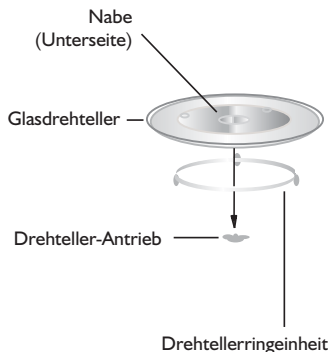
Grillgestell

Aufstellen des Drehtellers

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

Aufstellung auf einer Arbeitsfläche

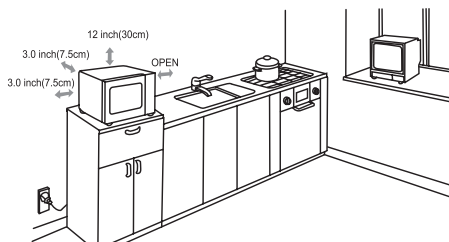
Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und Zubehör. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen wie Dellen oder eine gebrochene Tür. Stellen Sie das Gerät nicht auf, wenn es beschädigt ist. Gehäuse: Entfernen Sie jede Schutzfolie, die Sie außen am Gehäuse des Mikrowellengeräts finden. Entfernen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



INSTALLATION

1. Wählen Sie eine ebene Fläche, die ausreichend freien Platz bietet für die Ein- und Auslässe der Belüftung. Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und den angrenzenden Wänden beträgt 7,5 cm. Eine Seite muss offen sein.

- Lassen Sie einen Mindestabstand von 30 cm über dem Gerät.
- Entfernen Sie die FüÙe nicht von der Unterseite des Geräts.
- Ein Blockieren der Ein- oder Auslassöffnung kann den Herd beschädigen.
- Stellen Sie die Mikrowelle so weit entfernt wie möglich von Radio- und Fernsehgeräten auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören.



2. Schließen Sie den Mikrowellenherd an eine normale Haushaltssteckdose an. Die Spannung und die Frequenz muss mit der Spannung und Frequenz übereinstimmen, die auf dem Typenschild angegeben ist.

VORSICHT: Stellen Sie das Gerät nicht über einem Herd oder einem anderen, Wärme produzierenden Gerät auf. Falls das Gerät neben oder über einer Wärmequelle installiert wird, kann es beschädigt werden und die Garantie kann dadurch erlöschen. Die zugängliche Oberfläche kann beim Betrieb heiß werden.

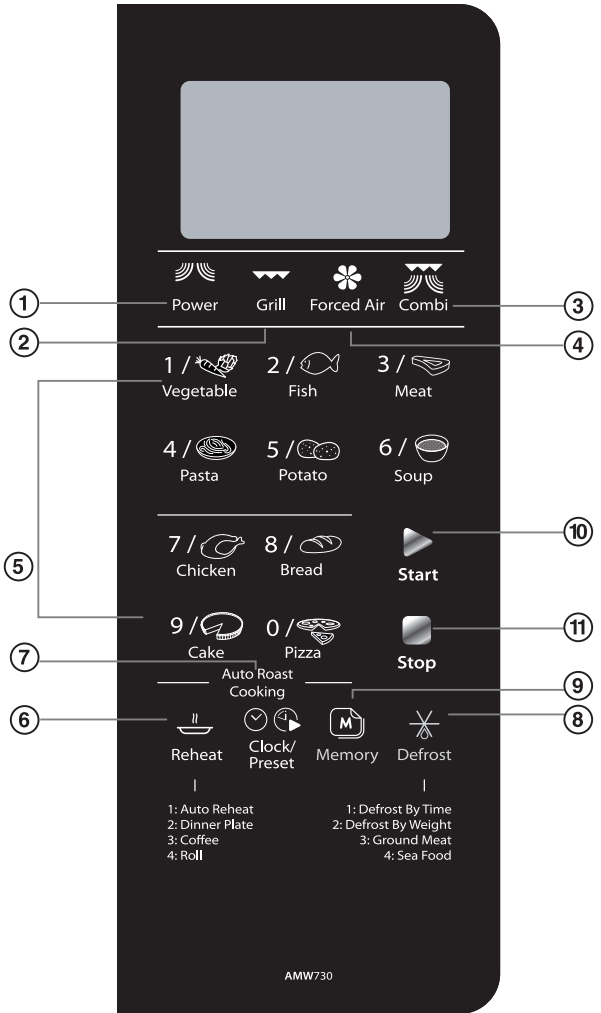


Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen des Grillgestells kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

BEDIENUNG

Bedienfeld und Funktionen





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




BEDIENUNGSANLEITUNG

Uhr einstellen


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






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

Hinweis:

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

Benutzung des Mikrowellengeräts

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





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

Hinweis:  **Anweisungen zum Drücken der Tasten**

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







Kochen mit der Grillfunktion

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






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

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

Kochen mit Unter-/Oberhitze (mit Vorheizfunktion)

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

Kochen mit Unter-/Oberhitze (ohne Vorheizfunktion)







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

Hinweis:  Anweisungen zum Drücken der Tasten

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

Kombi-Garen

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




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

Hinweis:  **Anweisungen zum Drücken der Tasten**









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

Startzeitvorwahl

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

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







Aufwärmen

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





Aufwärm-Tabelle

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





Auftauen nach Zeit

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





Auftauen nach Gewicht

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

Auftauen von Hackfleisch

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

Auftauen von Fisch







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

Menügeführtes Automatik Kochen











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

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

Beispiel: Garen von 350 g Gemüse:







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

Menügeführtes Automatikbacken - Tabelle

| Menü | Gewicht (g) | Drücken Sie so oft: | Display |
|---|---------------------------------|---------------------|---------|
| 1 /  | 150 | 1 Mal | 150 |
| | 350 | 2 Mal | 350 |
| | 500 | 3 Mal | 500 |
| 2 /  | 150 | 1 Mal | 150 |
| | 250 | 2 Mal | 250 |
| | 350 | 3 Mal | 350 |
| | 450 | 4 Mal | 450 |
| | 650 | 5 Mal | 650 |
| 3 /  | 150 | 1 Mal | 150 |
| | 300 | 2 Mal | 300 |
| | 450 | 3 Mal | 450 |
| | 600 | 4 Mal | 600 |
| 4 /  | 50 (mit kaltem Wasser 450 ml) | 1 Mal | 50 |
| | 100 (mit kaltem Wasser 800 ml) | 2 Mal | 100 |
| | 150 (mit kaltem Wasser 1200 ml) | 3 Mal | 150 |
| 5 /  | 1 (etwa 230 g) | 1 Mal | 1 |
| | 2 (etwa 460 g) | 2 Mal | 2 |
| | 3 (etwa 690 g) | 3 Mal | 3 |
| 6 /  | 200ml | 1 Mal | 200 |
| | 400ml | 2 Mal | 400 |
| | 600ml | 3 Mal | 600 |
| 7 /  | 500 | 1 Mal | 500 |
| | 750 | 2 Mal | 750 |
| | 1000 | 3 Mal | 1000 |
| | 1200 | 4 Mal | 1200 |
| 8 /  | 50g | 1 Mal | 50 |
| | 100g | 2 Mal | 100 |
| | 150g | 3 Mal | 150 |
| 9 /  | 475g | 1 Mal | 475 |
| 0 /  | 200g | 1 Mal | 200 |
| | 300g | 2 Mal | 300 |
| | 400g | 3 Mal | 400 |

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

Speicher




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

Mehrstufiges Kochen


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


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

Gehen Sie wie folgt vor:








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

Schnellgaren


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


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

Such-Funktion

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

Funktion Kindersicherung (Sicherheitsverriegelung)

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

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

Display - Beschreibung

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

WARTUNG - FEHLERSUCHE

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

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



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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE

- Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

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

SPECIFICATIONS

| | |
|---------------------------------|----------------|
| Model: | AMW 730IX |
| Rated Voltage: | 230V~50Hz |
| Rated Input Power (Microwave): | 1450W |
| Rated Output Power (Microwave): | 900W |
| Rated Input (Grill): | 1100W |
| Rated Input (Convection): | 2500W |
| Oven Capacity: | 30L |
| Turntable Diameter: | Ø 315mm |
| External Dimensions(LxWxH): | 520X495X335 mm |
| Net Weight: | Approx.19.3 kg |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

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

- When heating beverages or water in your microwave oven, overheating of the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
 - Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
- After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.
- **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.
- **Warning:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understand the hazards of improper use.
- **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated (only for grill series).

- Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
- Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not overcook food.
- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
- Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
- Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Use this appliance only for its intended uses as described in manual.
Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
This oven is especially designed to heat. It is not designed for industrial or laboratory use.
- 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.
- Do not store or use this appliance outdoors.
- Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
The surfaces are liable to get hot during use.
Keep cord away from heated surface, and do not cover any ventilation openings on the oven.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The contents of feeding bottles and After heating baby food or liquids in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.
This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.
Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Accessible parts may become hot during use.
Young children should be kept away steam cleaner is not to be used.
- Surface of a storage drawer can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven do or glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe).
- The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

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.

CLEANING

Before cleaning the oven be sure to disconnect it from the power supply.

- Clean the inside of the oven after using with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual way in soapy water.
- The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.

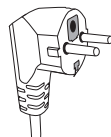
This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet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

The earthing of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

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.

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- If a long cord set or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The extension cord must be a groundingtype 3-wire cord.
 - 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.

The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.



UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal

of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

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

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

Utensil Test:

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

Materials you can use in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|-----------------------|--|
| 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

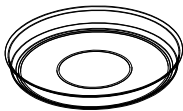
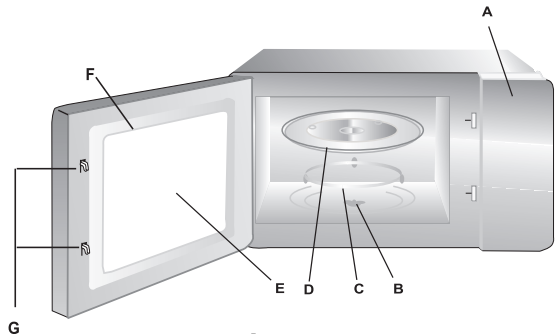
Names of Oven Parts and Accessories

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

Your oven comes with the following accessories:

- Glass tray |
- Turntable ring assembly |
- Instruction Manual |

- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system



Pizza Plate



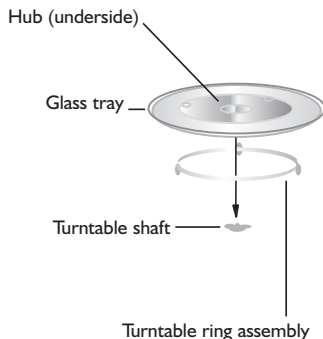
Grill Rack (Only for Grill series)

Turntable Installation

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

Countertop Installation

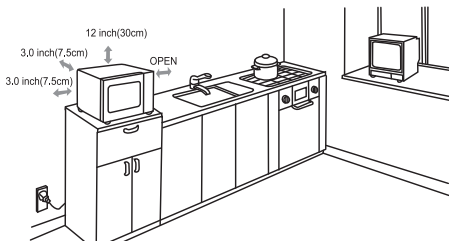
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged. Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.



INSTALLATION

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents. A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.

- Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



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

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void. The accessible surface may be hot during operation.

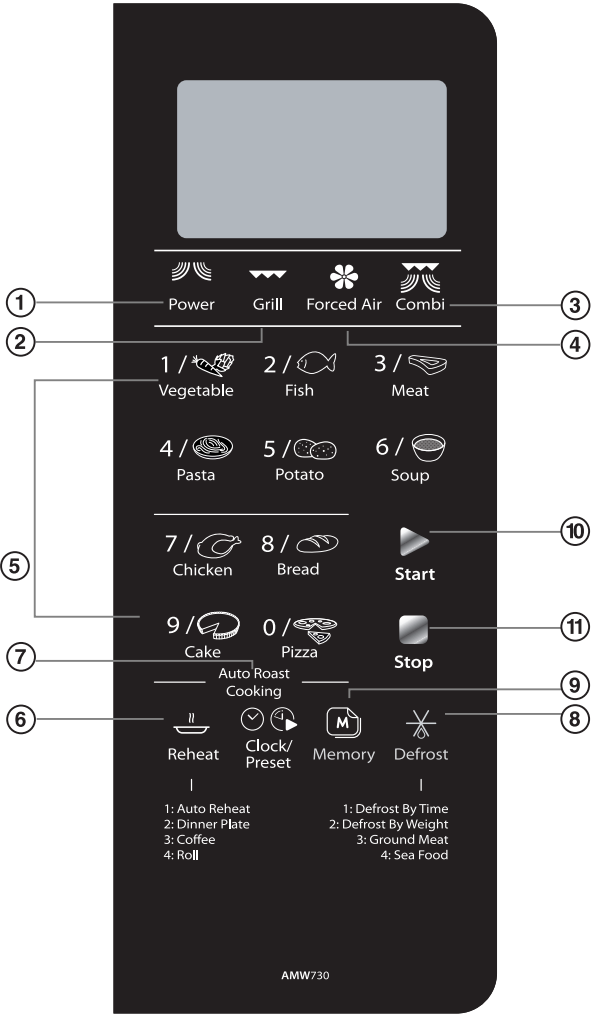


The temperature of accessible surfaces of the grill rack may be high when the appliance is operating.

OPERATION

Control Panel and Features

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







OPERATION INSTRUCTION


Clock Setting

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

Example: To set 12:12.

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

Note:






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

Microwave Cooking

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

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

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





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

Note:  Pad presses instructions

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







Grill Cooking

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






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

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

Convection Cooking (With preheating function)

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

Convection Cooking (Without preheating function)







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

Note: Pad presses instructions

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

Combination Cooking

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




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

Note:  Pad presses instructions









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

Delay Start

Example: To start a cooking at 12:12.

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







Reheat

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





Reheat Chart

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





Defrost By time

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





Defrost By weight

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

Defrost Groud meat

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

Defrost Fish







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

Auto Menu Cooking











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

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

Example: Cooking vegetable of 350g:







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

Auto menu Chart

| Menu | Weight(g) | Press Times | Display |
|---|-----------------------------|-------------|---------|
| 1 /  | 150 | Once | 150 |
| | 350 | Twice | 350 |
| | 500 | 3 times | 500 |
| 2 /  | 150 | Once | 150 |
| | 250 | Twice | 250 |
| | 350 | 3 times | 350 |
| | 450 | 4 times | 450 |
| 3 /  | 150 | Once | 150 |
| | 300 | Twice | 300 |
| | 450 | 3 times | 450 |
| | 600 | 4 times | 600 |
| 4 /  | 50(with cold water 450ml) | Once | 50 |
| | 100(with cold water 800ml) | Twice | 100 |
| | 150(with cold water 1200ml) | 3 times | 150 |
| 5 /  | 1(approximately230g) | Once | 1 |
| | 2(approximately460g) | Twice | 2 |
| | 3(approximately690g) | 3 times | 3 |
| 6 /  | 200ml | Once | 200 |
| | 400ml | Twice | 400 |
| | 600ml | 3 times | 600 |
| 7 /  | 500 | Once | 500 |
| | 750 | Twice | 750 |
| | 1000 | 3 times | 1000 |
| | 1200 | 4 times | 1200 |
| 8 /  | 50g | Once | 50 |
| | 100g | Twice | 100 |
| | 150g | 3 times | 150 |
| 9 /  | 475g | Once | 475 |
| 0 /  | 200g | Once | 200 |
| | 300g | Twice | 300 |
| | 400g | 3 times | 400 |

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

Memory




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

Multi-Stage Cooking


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


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

Do it as following:






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

Speedy Cooking

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


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


Inquiring Function

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

Key Lock Function for Children

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

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

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

Display Specification

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

MAINTENANCE - TROUBLESHOOTING

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

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



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

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER LES RISQUES D'EXPOSITION ÉVENTUELS

- Ne tentez pas de faire fonctionner le four avec la porte ouverte : l'énergie des micro-ondes pourraient provoquer des brûlures ! Il est important de ne pas endommager le système de verrouillage.
- 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.
- 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.

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|--|----------------|
| Modèle : | AMW 730 IX |
| Tension nominale : | 230V~50Hz |
| Puissance nominale d'entrée (Micro-ondes) : | 1450W |
| Puissance nominale de sortie (Micro-ondes) : | 900W |
| Puissance nominale (Gril) : | 1100W |
| Puissance nominale (Convection) : | 2500W |
| Capacité du four : | 30L |
| Diamètre du plateau tournant : | Ø 315 mm |
| Dimensions extérieures (L x l x H) : | 520X495X335 mm |
| Poids net : | Env. 19,3 kg |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Lors du chauffage de liquides, il se peut que le point d'ébullition avec production de bulles soit retardé. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement. Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :
 - Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
 - Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
 - Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.
- 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.
- Avertissement : Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir fourni toutes les instructions adéquates sur le mode de fonctionnement du four et après les avoir mis en garde contre les risques dérivant d'une utilisation impropre de l'appareil.
- Avertissement : Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des hautes températures engendrées (uniquement modèles intégrant la fonction Gril).
- Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés pour la cuisson aux micro-ondes.

- Il est important de nettoyer le four régulièrement et d'éliminer tous les résidus d'aliments présents.
- Lisez attentivement et observez les "PRÉCAUTIONS DESTINÉES À ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES".
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez constamment le four car ces matériaux peuvent s'enflammer.
- En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte afin d'étouffer les flammes éventuelles.
- Ne cuisez pas les aliments de façon excessive.
- N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement. Ne rangez pas du pain, des biscuits, etc. dans le four.
- Enlevez les fermetures/poignées métalliques des récipients/sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Installez le four en respectant les instructions relatives fournies.
- 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.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- 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.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil sur un sol humide ou à proximité d'une piscine ou d'eau en général.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en service. Les surfaces sont susceptibles d'atteindre des températures élevées pendant l'utilisation de l'appareil. Maintenez le cordon d'alimentation éloigné de la surface chaude ; veillez à ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du four.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au-dessus du bord de la table ou du plan de travail.
- 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.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou secoué et la température contrôlée avant la consommation. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage. Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !
- 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.
- Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil.
- Le four micro-ondes ne doit pas être encastré dans un meuble, à moins qu'il n'ait été testé à cet effet.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.
- AVERTISSEMENT : Veillez à mettre l'appareil hors tension avant de remplacer l'ampoule d'éclairage intérieur pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. N'utilisez en aucun cas d'appareils de nettoyage à vapeur.
- La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.
- N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques pour nettoyer le four ou la vitre, car ils sont susceptibles de rayer la surface et d'entraîner la rupture du verre.
- L'appareil devient chaud lorsqu'il est en service. Évitez de toucher les résistances dans la cavité du four.
- Utilisez uniquement la sonde de température préconisée pour ce type de four (pour les fours prévoyant l'utilisation d'une sonde de température).
- La paroi arrière du four doit être placée contre un mur.

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

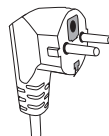
Risque d'électrocution Toute utilisation abusive de la fiche de mise à la terre peut comporter un risque d'électrocution. Ne branchez l'appareil qu'après l'avoir installé et relié à la terre comme il se doit.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage du four, veillez à débrancher l'appareil.

- Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge légèrement humide.
- Nettoyez les accessoires dans une solution d'eau savonneuse.
- 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.

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.



La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant du non-respect de cette obligation.

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.

- 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.
- Si vous utilisez un long cordon connecteur ou une rallonge :
 - 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.
 - La rallonge doit être du type à trois fils avec mise à la terre.
 - 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.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessures corporelles

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

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

Pour tester l'ustensile de cuisson :

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

| Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four micro-ondes | |
|---|---|
| Ustensiles | Remarques |
| 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 1 pouce (2,5 cm) entre la feuille et les parois du four. |
| Plat de brunissage | Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat doit se situer à au moins 3/16 pouce (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Tout usage incorrect peut entraîner la rupture du plateau tournant. |
| Plats de service | Uniquement spécial micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée. |
| Bols en verre | Retirez toujours le couvercle. À utiliser uniquement pour chauffer des aliments sans les faire bouillir. La plupart des bols en verre ne sont pas adaptés pour le four micro-ondes. |
| Objets en verre | Uniquement les objets en verre résistant à la chaleur. Vérifiez l'absence de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle craquelée ou ébréchée. |
| Cuisson au four Sachets | Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas le sachet à l'aide d'une attache métallique. Pratiquez des fentes pour que la vapeur puisse s'en échapper. |
| Assiettes et tasses en carton | À utiliser pour cuire/chauffer des aliments pendant quelques minutes seulement. Surveillez constamment le four pendant la cuisson. |
| Serviettes en papier | À utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses. Surveillez constamment la cuisson et ne faites cuire que pendant un court laps de temps. |
| Papier parchemin | À utiliser pour couvrir les aliments et éviter les éclaboussures, ou pour envelopper et cuire à l'étuvée. |
| Récipients en plastique | Uniquement spécial micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant. L'inscription "Garantie Micro-ondes" doit y figurer. Certains récipients en plastique ramollissent au fur et à mesure que l'aliment devient chaud. Pratiquez des incisions ou percez les sacs d'ébullition et les sacs en plastique hermétiques, conformément aux instructions figurant sur l'emballage. |
| Pellicule plastique | Uniquement spécial micro-ondes. À utiliser pour couvrir les aliments et conserver l'humidité. La pellicule plastique ne doit pas entrer en contact avec les aliments. |
| Thermomètres | Uniquement spécial micro-ondes (thermomètre à viande ou confiseur). |
| Papier sulfurisé | À utiliser pour couvrir les aliments et éviter les éclaboussures, et pour conserver l'humidité. |

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

PRÉPARATION DU FOUR AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION

Nom des pièces et des accessoires du four

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

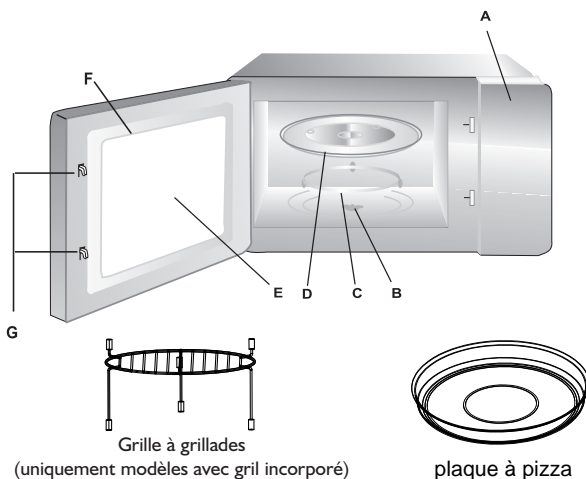
Votre four est doté des accessoires suivants :

Plateau en verre |

Bague du plateau tournant |

Notice d'utilisation |

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

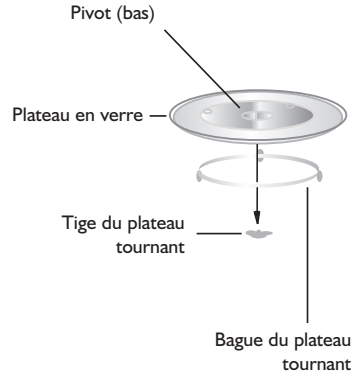


Installation du plateau tournant

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

Installation sur un plan de travail

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

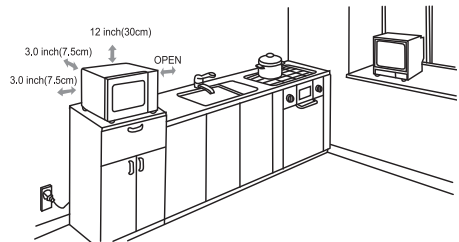


INSTALLATION DU FOUR

1. Installez le four sur une surface plane ; veillez à garantir un espace suffisant autour de l'appareil pour éviter toute obstruction des prises d'air et des ouvertures d'aération. Prévoyez un espace minimum de 3,0 pouces (7,5 cm) entre le four et les parois adjacentes. Un côté doit être laissé libre.

- Un espace minimum de 12 pouces (30 cm) doit être garanti au-dessus du four.
- Ne retirez pas les pieds de l'appareil.
- Toute obstruction des prises d'air et/ou des ouvertures d'aération est susceptible d'endommager le four.
- Évitez d'installer 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 dans une prise domestique 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.

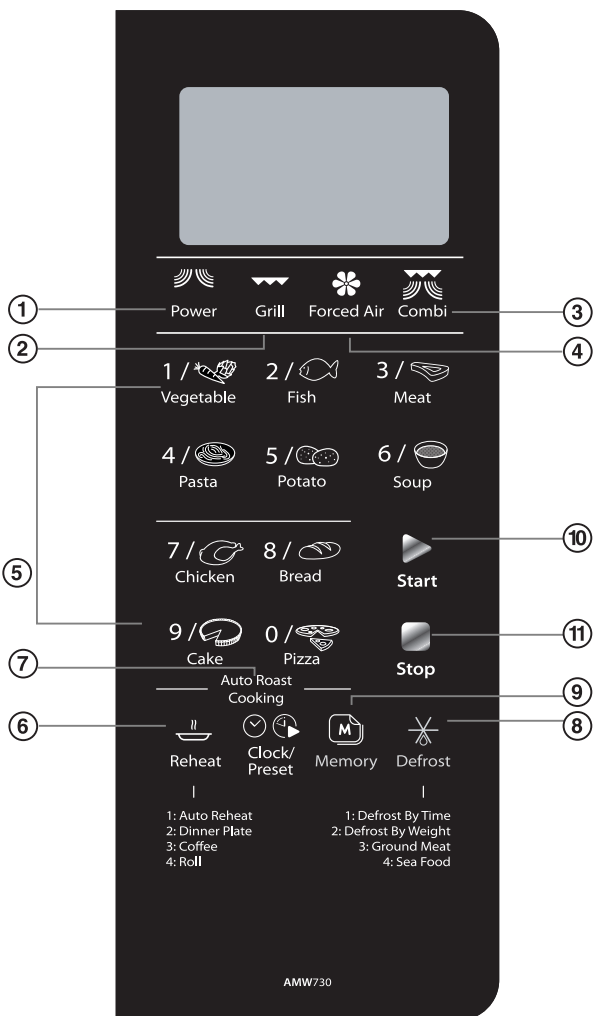


La température des surfaces accessibles de la grille à grillades peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

FONCTIONNEMENT

Bandeau de commande et caractéristiques

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







UTILISATION DU MICRO-ONDES


Réglage de l'horloge

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


Exemple : S'il est 12 h 12

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






Remarque :

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

Cuisson aux micro-ondes

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

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





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

Remarque : Instructions pour l'utilisation des touches

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







Cuisson au Gril

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






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

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

Cuisson par convection (avec la fonction préchauffage)

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

Cuisson par convection (sans la fonction préchauffage)







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

Remarque :  Instructions pour l'utilisation des touches

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

Cuisson combinée

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




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

Remarque :  Instructions pour l'utilisation des touches

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

Départ différé

Exemple : Pour démarrer la cuisson à 12 h 12.

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

Réchauffage















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





Tableau de réchauffage

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





Décongélation par périodes de temps

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





Décongélation par poids

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

Décongélation de viande hachée

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

Décongélation de poisson

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

Cuisson Menu Auto

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

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

Exemple : Cuisson de 350 g de légumes :























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

Tableau des menus Auto

| Menu | Poids (g) | Nbre de pressions de la touche | Affichage |
|---|---------------------------------|--------------------------------|-----------|
| 1 /  | 150 | Une fois | 150 |
| | 350 | Deux fois | 350 |
| | 500 | Trois fois | 500 |
| 2 /  | 150 | Une fois | 150 |
| | 250 | Deux fois | 250 |
| | 350 | Trois fois | 350 |
| | 450 | Quatre fois | 450 |
| | 650 | Cinq fois | 650 |
| 3 /  | 150 | Une fois | 150 |
| | 300 | Deux fois | 300 |
| | 450 | Trois fois | 450 |
| | 600 | Quatre fois | 600 |
| 4 /  | 50 (dans 450 ml d'eau froide) | Une fois | 50 |
| | 100 (dans 800 ml d'eau froide) | Deux fois | 100 |
| | 150 (dans 1200 ml d'eau froide) | Trois fois | 150 |
| 5 /  | 1 (environ 230 g) | Une fois | 1 |
| | 2 (environ 460 g) | Deux fois | 2 |
| | 3 (environ 690 g) | Trois fois | 3 |
| 6 /  | 200ml | Une fois | 200 |
| | 400ml | Deux fois | 400 |
| | 600ml | Trois fois | 600 |
| 7 /  | 500 | Une fois | 500 |
| | 750 | Deux fois | 750 |
| | 1000 | Trois fois | 1000 |
| | 1200 | Quatre fois | 1200 |
| 8 /  | 50g | Une fois | 50 |
| | 100g | Deux fois | 100 |
| | 150g | Trois fois | 150 |
| 9 /  | 475g | Une fois | 475 |
| 0 /  | 200g | Une fois | 200 |
| | 300g | Deux fois | 300 |
| | 400g | Trois fois | 400 |

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




Mémoire

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



Cuisson multi-étape

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

Procédez comme suit :

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

Cuisson Express





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

Fonction Enquête


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


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

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

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

Touche de Verrouillage Sécurité enfants

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

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

Caractéristiques de l'affichage

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

ENTRETIEN - DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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



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

VOORZORGSMAATREGELEN TER VOORKOMING VAN LETSEL DOOR STRALING

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

ADDENDUM

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

SPECIFICATIES

| | |
|--|------------------|
| Model: | AMW 730IX |
| Netspanning: | 230V~50Hz |
| Nominaal ingangsvermogen (Magnetron): | 1450W |
| Nominaal uitgangsvermogen (Magnetron): | 900W |
| Nominaal ingangsvermogen (Grill): | 1100W |
| Nominaal ingangsvermogen (Convectie): | 2500W |
| Inhoud van de oven: | 30L |
| Doorsnede draaiplateau: | Ø 315mm |
| Afmetingen buitenkant (L x W x H): | 520X495X335 mm |
| Netto gewicht: | Ongeveer 19,3 kg |

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 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:

- Bij het verhitten van dranken of water in de magnetron kunnen deze tot boven het kookpunt worden verhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:
 - Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
 - Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepelte erin staan.
- Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.
- **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.
- **Waarschuwing!** Laat kinderen het apparaat alleen zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.
- **Waarschuwing!** Indien uw oven een combinatiestand heeft, dan mogen kinderen, in

- verband met de temperaturen die worden opgewekt, de oven alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen (alleen voor modellen met grill).
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
 - De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en etensresten moeten verwijderd worden.
 - Lees de volgende aanwijzingen en volg ze op: "VOORZORGSMAATREGELEN OM BOVENMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVENENERGIE TE VOORKOMEN".
 - 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.
 - 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.
 - Laat het voedsel niet overgaan worden.
 - Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte. Bewaar geen levensmiddelen zoals brood, koekjes, enz. in de oven.
 - Verwijder metalen bindstrips en dergelijke van papieren en plastic zakken, voordat u deze in de oven plaatst.
 - Installeer deze oven uitsluitend volgens de bijgeleverde installatie-aanwijzingen.
 - 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.
 - Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld zoals omschreven in de handleiding. Gebruik geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Deze oven is speciaal ontworpen om levensmiddelen te verwarmen. De oven is niet bedoeld voor industrieel of laboratoriumgebruik.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen.
 - Plaats of gebruik dit apparaat niet buiten.
 - Gebruik deze oven niet in de buurt van water, in een vochtige kelder of in de buurt van een zwembad.
 - De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking erg hoog worden. De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en dek geen enkele ventilatie-opening van de oven af.
 - Laat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangen.
 - 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.
 - De inhoud van flessen voor babyvoeding en Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden. Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!
 - 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
 - Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om ervoor te zorgen dat ze niet gaan spelen met het apparaat.
 - De magnetron mag niet in een kast geplaatst worden.
 - Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe timer of afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
 - **WAARSCHUWING:** Verzeker u ervan dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het lampje vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
 - Toegankelijke delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kinderen moeten uit de buurt gehouden worden en het gebruik van een stoomreiniger is niet toegestaan.
 - Het oppervlak van een operbeglade kan heet worden.
 - Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven of de glazen deur schoon te maken aangezien deze krassen kunnen veroorzaken waardoor het glas zou kunnen barsten.
 - Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig met het aanraken van de verwarmingselementen in de oven.
 - 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).
 - De achterkant van het apparaat moet tegen een wand geplaatst worden.

AARDINGSINSTALLATIE TER VOORKOMING VAN HET RISICO OP LETSEL AAN PERSONEN

GEVAAR

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

WAARSCHUWING

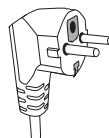
Gevaar van een elektrische schok! Verkeerde aarding van het apparaat kan leiden tot een elektrische schok. Steek de stekker niet in het stopcontact voordat het apparaat goed geïnstalleerd en geaard is.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de oven schoonmaakt.

- Maak de binnenkant van de oven na gebruik schoon met een vochtige doek.
- Maak de accessoires schoon met een sopje.
- Het deurframe, de pakkingen en de delen ernaast moeten zorgvuldig worden schoongemaakt met een vochtige doek.

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 aarddraad en aardstekker. De stekker moet in een goed geïnstalleerd en geaard stopcontact worden gestoken.



De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

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.

- 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.
- Als u gebruik maakt van een lang snoer of verlengsnoer:
 - Het op het snoer of verlengsnoer vermelde nominale elektrische vermogen moet minstens zo groot zijn als het nominale elektrische vermogen van het apparaat.
 - Het verlengsnoer moet van het 3-aderige geaarde type zijn.
 - Het lange snoer 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.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker heeft nagelaten deze instructies na te leven.

KOOKGEREI

VOORZICHTIG

Gevaar van persoonlijke letsel

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

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

Test keukengerei:

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

| Materialen die u kunt gebruiken in een magnetron | |
|---|---|
| Kookgerei | Opmerkingen |
| Aluminiumfolie | Alleen om levensmiddelen af te dekken. Kleine stukje 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 1 inch (2,5 cm) van de wanden van de oven blijven. |
| Bruiningschaal | Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. De bodem van de bruiningschaal moet op een afstand van minstens 3/16 inch (5 mm) boven het draaiplateau geplaatst worden. Onjuist gebruik kan leiden tot het breken van het draaiplateau. |
| Serviesgoed | Uitsluitend magnetronbestendig serviesgoed. Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Gebruik geen borden met barsten of scheuren. |
| Glazen potten | Verwijder altijd het deksel. Gebruik deze alleen om het voedsel tot warm te verhitten. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken. |
| Glaswerk | Alleen hittebestendig glaswerk dat geschikt is voor gebruik in een oven. Verzeker u ervan dat het geen metalen delen bevat. Gebruik geen borden met barsten of scheuren. |
| Bereiding in de oven zakken | Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Sluit de zakken niet af met metalen strips. Maak openingen zodat de stoom kan ontsnappen. |
| Papieren borden en kopjes | Alleen gebruiken voor kortstondige bereiding/opwarming. Laat de oven niet onbeheerd achter wanneer hij in werking is. |
| Papieren handdoeken | Gebruiken om voedsel dat opgewarmd wordt af te dekken en vet te absorberen. Alleen gebruiken als u er zelf bij blijft staan en alleen voor korte bereidingen. |
| Perkament papier | Te gebruiken als deksel om spatten te voorkomen of bij het stomen. |
| Kunststof | Uitsluitend magnetronbestendige kunststof artikelen. Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Dient een merkteken te hebben "Veilig voor gebruik in de magnetron". Sommige kunststof houders worden zacht als het voedsel dat erin zit heet wordt. "Braadzakken" en gesloten plastic zakken moeten open gesneden worden, zoals vermeld op de verpakking. |
| Plastic folie | Uitsluitend magnetronbestendige plastic folie. Te gebruiken om het voedsel af te dekken tijdens de bereiding om het vocht vast te houden. Laat het plastic folie niet in aanraking komen met het voedsel. |
| Thermometers | Alleen magnetronbestendige (vlees- en gebakthermometers). |
| Waspaper | Te gebruiken als afdekking om spatten te voorkomen of vocht vast te houden. |

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

HET INSTALLEREN VAN UW OVEN

Namen van de onderdelen van de oven en de accessoires

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

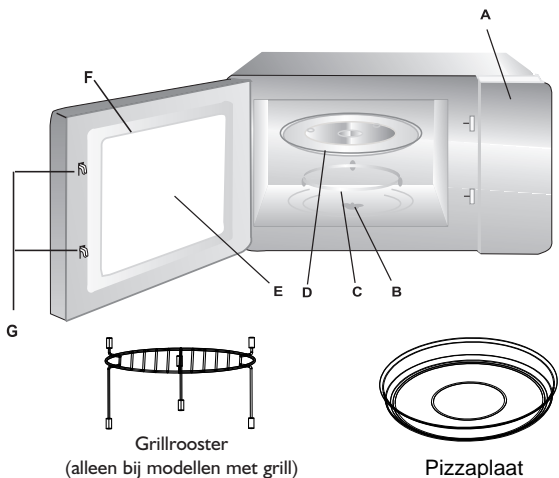
Uw oven wordt geleverd met de volgende accessoires:

Glazen plateau |

Draaiplateau met ring |

Gebruiksaanwijzing |

- A) Bedieningspaneel
- B) As draaiplateau
- C) Draaiplateau met ring
- D) Glazen plateau
- E) Kijkvenster
- F) Deursamenstel
- G) Veiligheidsvergrendelingsysteem



Installatie van het draaiplateau

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

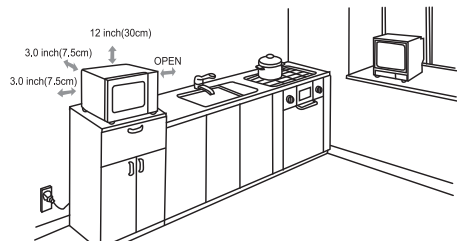


Installatie op een werkblad

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

INSTALLATIE

1. Kies een plat oppervlak dat voldoende ruimte biedt voor de luchtinlaat- en uitlaatopeningen. Een minimale ruimte van 3.0 inches (7,5 cm) is vereist tussen de oven en de wanden ernaast. Een kant moet open blijven.



- Laat een minimale ruimte van 12 inches (30 cm) vrij boven de oven.
- Verwijder de pootjes op de onderkant van de oven niet.
- Het blokkeren van de luchtinlaat- en/of uitlaatopeningen kan leiden tot schade aan de oven.
- 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 erg heet worden.

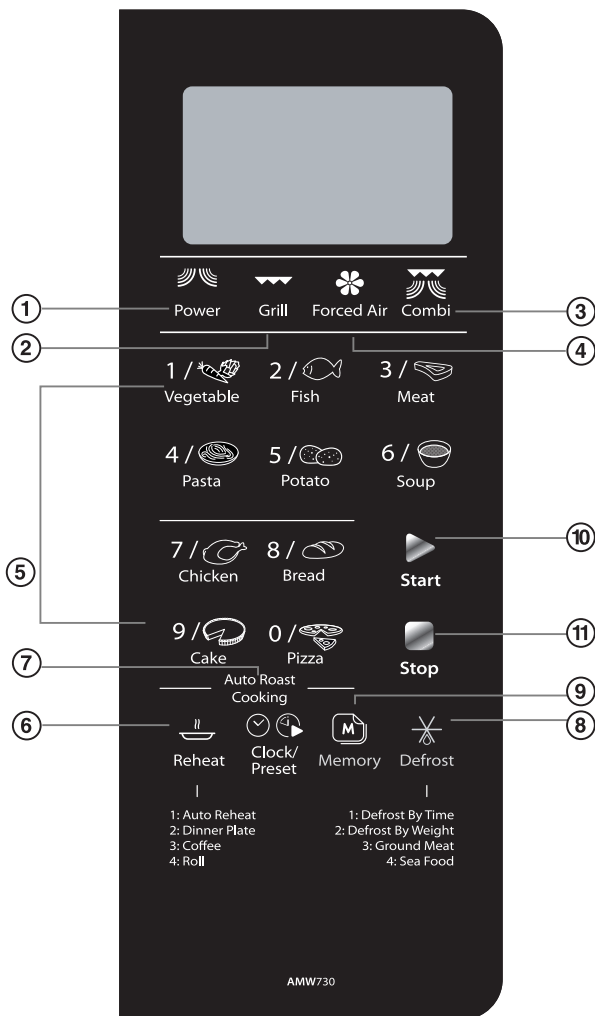


De temperatuur van de toegankelijke delen van het grillrooster kan tijdens de werking erg hoog worden.

BEDIENING

Bedieningspaneel en mogelijkheden

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







BEDIENINGSHANDLEIDING

Instellen klok

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


Voorbeeld: Om 12:12 in te stellen

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






Opmerking:

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

Bereiding met de Magnetron

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

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





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

Opmerking: Aanwijzingen

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







Bereiding met de grill

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






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

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

Bereiding met convectie (Met voorverwarmingsfunctie)

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

Bereiding met convectie (Zonder voorverwarmingsfunctie)







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

Opmerking:  **Aanwijzingen**

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

Gecombineerde bereiding

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




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

Opmerking:  **Aanwijzingen**









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

Uitgestelde Start

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

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







Opwarmen

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





Opwarmingstabel

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




Ontdooien op basis van tijd

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




Ontdooien op basis van gewicht

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

Ontdooien van gehakt

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

Vis ontdooien







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

Bereiding m.b.v. een helpmenu











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

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

Voorbeeld: De bereiding van 350 g groenten:







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

Tabel Auto menu

| Menu | Gewicht (g) | Aantal keren dat de toets moet worden ingedrukt | Display |
|---|------------------------------|---|---------|
| 1 /  | 150 | Eenmaal | 150 |
| | 350 | Tweemaal | 350 |
| | 500 | Driemaal | 500 |
| 2 /  | 150 | Eenmaal | 150 |
| | 250 | Tweemaal | 250 |
| | 350 | Driemaal | 350 |
| | 450 | Viermaal | 450 |
| | 650 | Vijfmaal | 650 |
| 3 /  | 150 | Eenmaal | 150 |
| | 300 | Tweemaal | 300 |
| | 450 | Driemaal | 450 |
| | 600 | Viermaal | 600 |
| 4 /  | 50 (met 450 ml koud water) | Eenmaal | 50 |
| | 100 (met 800 ml koud water) | Tweemaal | 100 |
| | 150 (met 1200 ml koud water) | Driemaal | 150 |
| 5 /  | 1 (ongeveer 230 g) | Eenmaal | 1 |
| | 2 (ongeveer 460 g) | Tweemaal | 2 |
| | 3 (ongeveer 690 g) | Driemaal | 3 |
| 6 /  | 200ml | Eenmaal | 200 |
| | 400ml | Tweemaal | 400 |
| | 600ml | Driemaal | 600 |
| 7 /  | 500 | Eenmaal | 500 |
| | 750 | Tweemaal | 750 |
| | 1000 | Driemaal | 1000 |
| | 1200 | Viermaal | 1200 |
| 8 /  | 50g | Eenmaal | 50 |
| | 100g | Tweemaal | 100 |
| | 150g | Driemaal | 150 |
| 9 /  | 475g | Eenmaal | 475 |
| 0 /  | 200g | Eenmaal | 200 |
| | 300g | Tweemaal | 300 |
| | 400g | Driemaal | 400 |

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

Geheugen




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

Bereiding in meerdere fases

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

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

Ga als volgt te werk:








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

Snelle bereiding


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

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

Inlichtingenfunctie

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

Toetsenvergrendeling (kinderslot)

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

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

Specificatie display

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

ONDERHOUD - OPSPOREN VAN STORINGEN

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

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



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

5019 621 02003



04/10

PN:261800310624

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA © Copyright Whirlpool Europe s.r.l. 2010. All rights reserved - <http://www.whirlpool.eu>