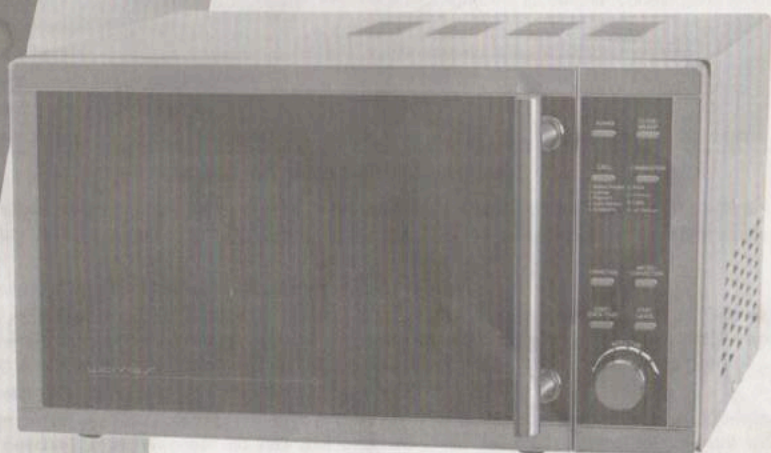


**waves**

**MW-102304**



***Magnetron (NL)***

***Microwave Oven (EN)***

***Mikrowellenofen (DE)***

***Four à micro-ondes (FR)***

**CE**

**VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN**

1. Gebruik deze magnetron niet met een geopende deur. Wanneer de deur tijdens de werking geopend is, wordt u mogelijk blootgesteld aan schadelijke magnetronstraling. De deurvergrendeling mag niet worden aangepast of geblokkeerd.
2. Plaats geen voorwerpen tussen magnetron en deur en zorg ervoor dat zich geen vuil of restanten van schoonmaakmiddelen op de dichtingen verzamelen.
3. Gebruik de magnetron niet als deze beschadigd is. Het is belangrijk dat de magnetrondeur goed sluit en dat er geen schade is aan de
  - a. deur (gebogen),
  - b. scharnieren en sloten (kapot of los),
  - c. deurafdichting en dichtingen.
4. De magnetron mag alleen door geautoriseerd servicepersoneel worden aangepast of gerepareerd.

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES**

Bij gebruik van elektrische apparatuur dienen onderstaande basisveiligheidsinstructies in acht te worden genomen:  
**WAARSCHUWING:** Ter vermindering van het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand of blootstelling aan microgolven:

1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gaat gebruiken.
2. Het apparaat mag alleen voor de in deze handleiding beschreven toepassing worden gebruikt. Gebruik geen bijtende chemicaliën of dampen in dit apparaat. Dit soort magnetron is speciaal ontworpen voor het verwarmen, koken of drogen van voedingsmiddelen. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratorium gebruik.
3. Zet de magnetron niet in werking als deze leeg is.
4. Gebruik het apparaat niet als de netkabel of -stekker beschadigd is of als het apparaat niet correct functioneert, gevallen of beschadigd is. Wanneer de netkabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of diens servicedienst of een soortgelijke gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te voorkomen.
5. **WAARSCHUWING:** Kinderen mogen de magnetron alleen zonder toezicht zelf gebruiken als zij de nodige instructies hebben gekregen, zodat het kind de magnetron op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.
6. **Waarschuwing:** Als het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de magnetron alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken gezien de temperaturen die bij het gebruik ontstaan.
7. Om het risico op brand in de magnetronruimte zo veel mogelijk te beperken:
  - a. Laat de magnetron niet onbewaakt als u eten verwarmt in papier of kunststof. Er is kans op ontbranding;
  - b. Verwijder draadsluitingen van papieren of plastic zakken, voordat u deze in de magnetron plaatst.
  - c. Wanneer er rookontwikkeling optreedt, dient u de magnetron uit te schakelen en van het lichtnet los te koppelen. Laat de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
  - d. Gebruik het apparaat niet om dingen in op te bergen. Laat geen papierproducten, kookgerei of voedsel in de magnetron liggen als deze niet gebruikt wordt.
8. **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in gesloten schalen worden verhit, daar deze kunnen exploderen.
9. Bij de verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan kookvertraging optreden. Hanteer bekers/glazen met hete vloeistoffen daarom altijd voorzichtig.
10. Geen voedsel frituren in de magnetron. Hete olie kan schade toebrengen aan onderdelen van de magnetron en aan keukengerei en kan leiden tot verbranding van de huid.
11. Eieren in de schaal en hele, hardgekookte eieren mogen niet opgewarmd worden in de magnetron aangezien ze, zelfs als de kooktijd erop zit, uit elkaar kunnen spatten.
12. Voedingsmiddelen met stevige schil zoals aardappels, hele pompoenen, appels en kastanjes inprikken voor het bereiden.
13. Babyflessen en babyvoedsel dienen na de verwarming en voor consumptie goed te worden doorgeroerd of geschud en de temperatuur dient voor gebruik te worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.



14. Kookgerei kan warm worden, omdat de warmte overgedragen wordt door het verwarmde voedsel. Neem de schaal dan met pannenlappen uit de magnetron.
15. Gebruik alleen accessoires die geschikt zijn voor de magnetron.
16. **WAARSCHUWING:** Voor een niet-geschoold persoon is het gevaarlijk om onderhoud of reparaties uit te voeren waarbij een afdekplaat die blootstelling aan magnetronstraling voorkomt, verwijderd wordt.
17. Dit product is een apparaat uit Groep 2 Klasse B ISM. De definitie van groep 2 omvat alle ISM (Industriële, Wetenschappelijke en Medische) apparatuur waarbij radiofrequentie-energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van electromagnetische straling voor de behandeling van materiaal en vonkerosie apparatuur. Klasse B apparaten zijn apparaten die geschikt zijn voor gebruik in huishoudelijke omgeving en voor een omgeving die direct verbonden is met een laagspanningsnetwerk dat energie levert aan gebouwen voor huishoudelijk gebruik.
18. Dit apparaat dient niet gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderd fysiek, emotioneel of mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij ze onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid.
19. Kinderen mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken.

#### SPECIFICATIES\*

Stroomverbruik:	230V~50Hz, 1200W (magnetron)
	2200 W (convectie)
	1200W (grill)
Uitgaand vermogen voor magnetron:	800W
Bedrijfsfrequentie:	2450MHz
Buitenafmetingen:	262mm(H)×452mm(B)×395mm(D)
Binnenafmetingen:	195mm(H)×315mm(B)×325mm(D)
Magnetroncapaciteit:	20 liter
Kookeenheid:	Draaischijfsysteem
Netto gewicht:	Ca. 14.4kg

#### INSTALLATIE

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen aan de binnenkant van de deur.
2. **WAARSCHUWING:** Controleer de magnetron op schade, zoals een onjuist geplaatste of gebogen deur, beschadigde deurafdichtingen of afdichtingsvlakken, gebroken of losliggende scharnieren en sloten of deuken aan de binnenkant van de magnetron of op de deur. Als er schade aanwezig is, de magnetron niet gebruiken en contact opnemen met geautoriseerd servicepersoneel.
3. Deze magnetron moet worden geplaatst op een vlakke, stabiele ondergrond die het gewicht van de magnetron en de zwaarst te bereiden voedingsmiddelen kan dragen.
4. Zet de magnetron niet op een plaats waar hitte, vocht of damp ontstaat of in de buurt van brandbare materialen.
5. Voor een correcte werking heeft de magnetron voldoende luchttoevoer nodig. Laat boven de magnetron 20 cm ruimte vrij, aan de achterkant 10 cm en aan beide zijden 5 cm. De openingen van het apparaat mogen niet worden afgedekt of geblokkeerd. U mag de standvoetjes niet verwijderen.
6. Gebruik de magnetron niet zonder correct geplaatst glazen draaiplateau, plateausteun en opzetsteun.
7. Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer onbeschadigd is en niet onder de magnetron door loopt of over een heet of scherp oppervlak leidt.
8. Het stopcontact moet goed bereikbaar zijn zodat de stekker eenvoudig uitgenomen kan worden in geval van nood.
9. Gebruik de magnetron niet buiten.

#### RADIO-INTERFERENTIE

Het is mogelijk dat de magnetron interfereert met de radio, televisie of soortgelijke apparatuur. Interferentie kan als volgt worden voorkomen of verminderd:

1. Reinig de deur en deurafdichting van de magnetron.
2. Stel de ontvanger van radio of televisie opnieuw af.
3. Plaats de magnetron anders ten opzichte van de ontvanger.
4. Plaats de magnetron verder weg van de ontvanger.
5. Doe de stekker van de magnetron in een ander stopcontact zodat de magnetron en de ontvanger op andere stroomcircuits worden aangesloten.

#### INSTRUCTIES VOOR HET AARDEN

Dit apparaat moet worden geaard. De magnetron is voorzien van een snoer met een aardgeleider en een aardstekker. Deze moet in een muurstopcontact worden geplaatst dat correct is geïnstalleerd en geaard. In geval van kortsluiting vermindert aarding het risico op een elektrische schok dankzij de aanwezigheid van een afvoerdraad voor de elektrische stroom. Aanbevolen wordt een apart circuit te gebruiken dat alleen de magnetron van stroom voorziet. Het gebruik van een hoog voltage is gevaarlijk en kan leiden tot brand of andere situaties die schade aan de magnetron kunnen toebrengen.

**WAARSCHUWING** Onjuist gebruik van een geaarde stekker kan risico op een elektrische schok geven.

#### Opmerking:

1. In het geval van vragen inzake aarding of instructies voor elektriciteit altijd een gekwalificeerd electricien raadplegen.
2. Zowel de fabrikant als de verkoper wijzen alle aansprakelijkheid voor schade aan de magnetron of voor persoonlijk letsel af, indien deze voortkomen uit het niet in acht nemen van de procedures inzake de elektrische aansluiting.

De draden in dit kabelsnoer zijn gekleurd overeenkomstig de volgende code:

Groen en Geel = AARDE

Blauw = NEUTRAAL

Bruin = ONDER SPANNING

#### KOKEN MET MAGNETRONFUNCTIE

1. Plaats voedsel op de juiste wijze. Plaats de dikste gedeelten aan de buitenkant van het bord.
2. Let op de bereidingstijd. Houd de kortste aangegeven kooktijd aan en verleng de kooktijd indien nodig. Voedsel dat te lang wordt gekookt, kan gaan roken of ontbranden.
3. Dek voedsel tijdens het koken af. Afdekkingen voorkomen spatten en zorgen ervoor dat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.
4. Door het omdraaien van het voedsel bij bereiding in de magnetron gaat de bereiding van bijvoorbeeld kip en hamburgers sneller. Grote stukken zoals rollades moeten minimaal één keer worden gedraaid.
5. Draai gehaktballen op de helft van de kooktijd om en verplaats deze van het midden van de schaal naar de buitenkant.

#### VOORDAT U DE KLANTENSERVICE BELT

Als de magnetron niet werkt:

1. Controleer of de magnetron goed is aangesloten. Als dit niet het geval is, verwijdt u de stekker uit het stopcontact, wacht u 10 seconden en sluit u de magnetron vervolgens correct op het lichtnet aan.
2. Controleer of er een zekering is doorgebrand of dat de aardlekschakelaar is uitgeschakeld. Als deze naar behoren functioneren, dient u het stopcontact met een ander apparaat te testen.
3. Ga na of het bedieningspaneel goed geprogrammeerd en de timer ingesteld is.
4. Controleer of de deur goed gesloten is en de veiligheidsvergrendeling werkt. Als dit niet zo is, komt de energie



van de microgolven niet in de magnetron terecht.

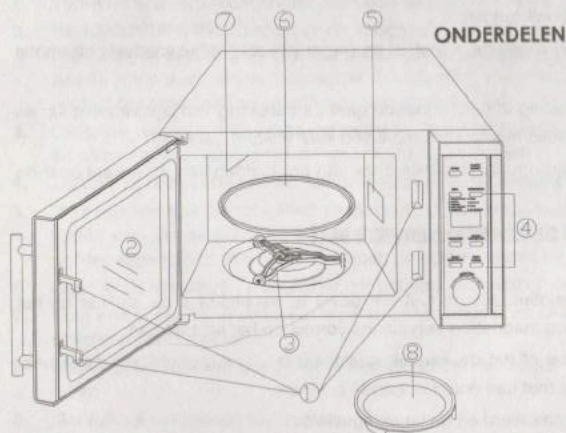
ALS GEEN VAN BOVENSTAANDE OPLOSSINGEN WERKT, DIENT U CONTACT OP TE NEMEN MET EEN GEKwalificeerde electricien. probeer de magnetron niet zelf aan te passen of te repareren.

### KOOKGEREI

1. Het ideale materiaal voor magnetronkookgerei is transparant en geschikt om voor microgolven, zodat energie door de schaal kan om het voedsel te verwarmen.
2. Microgolven kunnen niet door metaal dringen, dus metalen kookgerei of borden met een metaalrandje dienen niet gebruikt te worden.
3. Gebruik geen producten van gerecycled papier bij het koken in de magnetron, daar deze kleine stukjes metaal kunnen bevatten die vonken en/of brand kunnen opwekken.
4. Verkiez ronde/ovale borden boven vierkante/langwerpige borden, daar voedsel in hoeken al gauw te hard gekookt wordt.
5. Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om te voorkomen dat de bedoelde stukken te gaar worden. Niet teveel hiervan gebruiken en houd een afstand van 2,5 cm tussen folie en magnetronwand. De lijst hieronder is een algemene gids voor het kiezen van het juiste keukengerei.

Kookgerei	Magnetron	Grill	Convectie	Combinatie*
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Magnetronbestendig plastic bord	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen lade	Nee	Ja	Ja	Nee
Metalen rek	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie & folieverpakking	Nee	Ja	Ja	Nee

\* Combinatie: van toepassing voor zowel de "magnetron+grill" als "magnetron+convectie"-bereiding.



### ONDERDELEN

1. Deurvergrendeling
2. Magnetronvenster
3. Steun voor draaiplateau
4. Bedieningspaneel
5. Ventilatieopening
6. Glazen draaiplateau
7. Grill-verwarming
8. Bakplaat

### BEDIENINGSPANEEL

#### DISPLAY

Weergegeven worden bereidingstijd, vermogen, aanduidingen en de tijd.

#### VERMOGEN

Indrukken voor het kiezen van het vermogen van de magnetron.

#### GRILL

Indrukken om de bereidingstijd met grill in te stellen.

#### CONVECTIE

Indrukken voor het programmeren van een convectietemperatuur.

#### COMBINATIE

Indrukken voor het selecteren van één van de twee combinatie-instellingen.

#### MICRO +CONVECTIE

Indrukken voor het selecteren van één van de vier combinatie-instellingen.

#### MENU/TIJD (DRAAIKNOP)

Draaien om de bereidingstijd in te stellen of kies auto-menu.

#### START/SNELSTART

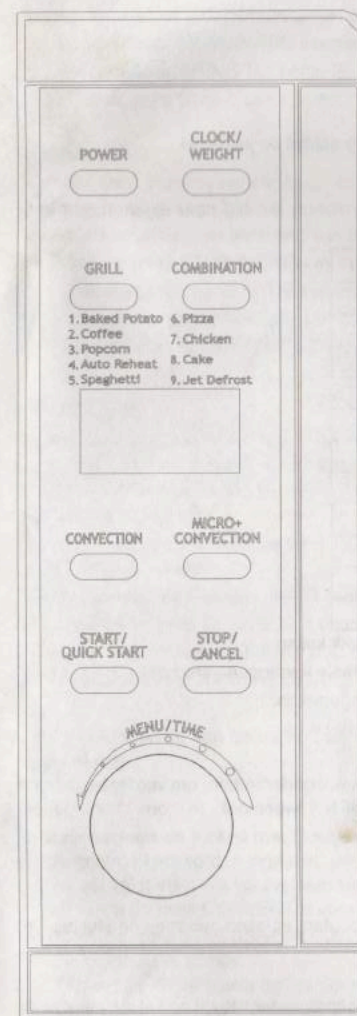
Indrukken voor het starten van het bereidingsprogramma of instellen van snelstart bereidingsprogramma.

#### KLOK/GEWICHT

Indrukken om de hoeveelheid voedsel te kiezen; indrukken en vasthouden om klok in te stellen.

#### STOP/WISSEN

Aanraken om bereidingsprogramma te stoppen of alle eerdere instellingen te wissen voordat de bereiding begint. (Zie hiervoor ook de volgende pagina's voor details)





## HET INSTELLEN VAN DE MAGNETRONBESTURING

### INSTELLEN VAN DE KLOK

1. In wachtstand, de toets KLOK/GEWICHT eenmaal indrukken.
2. Draai de knop MENU/TIJD tot het juiste uur wordt weergegeven.
3. Druk de toets KLOK/GEWICHT in.
4. Draai de knop MENU/TIJD tot de juiste minuut wordt weergegeven.
5. Druk de toets KLOK/GEWICHT in ter bevestiging.

**N.B.:** Als tijdens de bereiding de toets KLOK/GEWICHT wordt ingedrukt, verschijnt de juiste tijd.

### KOKEN MET MAGNETRONFUNCTIE

Het koken met magnetronfunctie biedt de mogelijkheid om bereidingsvermogen en -tijd naar eigen inzicht in te stellen. De maximale tijdsduur is 95 minuten.

Indrukken	Vermogensniveau
1 keer	100%(P100)
2 keer	90%(P-90)
3 keer	80%(P-80)
4 keer	70%(P-70)
5 keer	60%(P-60)
6 keer	50%(P-50)
7 keer	40%(P-40)
8 keer	30%(P-30)
9 keer	20%(P-20)
10 keer	10%(P-10)
11 keer	0%(P-00)

Ga als volgt te werk wanneer u bijvoorbeeld 5 minuten op 60% vermogen wilt koken.

1. Druk de toets VERMOGEN net zo vaak in tot op het scherm het gewenste vermogen verschijnt.
2. Draai de knop MENU/TIJD tot de juiste bereidingstijd (5:00) wordt aangegeven.
3. Druk de toets START/SNELSTART in.

**N.B.:**

Druk de toets STOP/WISSEN eenmaal in als u de bereidingssessie tijdelijk wilt onderbreken, om verder te gaan de toets START/SNELSTART indrukken; druk de toets STOP/WISSEN tweemaal in om het gehele bereidingsprogramma te stoppen.

### GRILL

Koken met de grill is met name handig voor dunne plakjes vlees, steaks, bouten, spiesen, worstjes en stukjes kip. Het is ook geschikt voor warme broodjes of gegratineerde schotels.

Handel als volgt als u het grill-programma voor 12 minuten wilt instellen.

1. Zorg ervoor dat het systeem is gereset, dus dat er geen ander bereidingsprogramma loopt en het systeem klaar is voor instructies.
2. Druk de toets GRILL in.
3. Draai de knop MENU/TIJD op 12:00.
4. Druk de toets START/SNELSTART in.

**N.B.:** De maximale bereidingstijd voor de grill is 95 minuten.

### COMBINATIE

Deze optie biedt de mogelijkheid om grill en magnetronbereiding in twee verschillende standen te gebruiken.

**N.B.:**

1. De maximale tijdsduur is 95 minuten.
2. Tijdens de bereiding kan het ingestelde programma worden bekeken door het indrukken van de

COMBINATIE-toets.

### COMBINATIE 1

30% tijd voor magnetronbereiding, 70% voor grill-bereiding. Te gebruiken voor vis, gratineren.

Handel als volgt als u de bereiding van combinatie 1 gedurende 25 minuten wilt instellen.

1. Druk de toets COMBINATIE eenmaal in.
2. Draai de knop MENU/TIJD naar 25:00.
3. Druk de toets START/SNELSTART in.

### COMBINATIE 2

55% tijd voor magnetronbereiding, 45% voor grill-bereiding. Te gebruiken voor pudding, omeletten, gepofte aardappelen en gevogelte.

Handel als volgt als u de bereiding van combinatie 2 gedurende 12 minuten wilt instellen.

1. Druk de toets STOP/WISSEN in.
2. Druk de toets COMBINATIE tweemaal in.
3. Draai de knop MENU/TIJD naar 12:00.
4. Druk de toets START/SNELSTART in.

### CONVECTIE

Bij convectiebereiding wordt hete lucht in de magnetron gecirculeerd om de voedingsmiddelen gelijkmatig en snel te garen en van een korstje te voorzien. De magnetron kan worden geprogrammeerd voor tien verschillende bereidingstemperaturen. De maximale bereidingstijd voor convectie is 9 uur en 30 minuten (9H :30).

#### Koken met Convectie

Om met convectie te koken de toets CONVECTIE herhaaldelijk indrukken tot de gewenste convectietemperatuur (110°C~200°C) bereikt is.

Handel als volgt als u gedurende 40 minuten op 180°C wilt koken (H: 40).

1. Druk op de toets CONVECTIE voor het selecteren van de bereidingstemperatuur.
2. Gebruik de draaiknop MENU/TIJD om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk de toets START/SNELSTART in.

**N.B.:**

Door het indrukken van de toets CONVECTIE is het mogelijk de convectietemperatuur te controleren tijdens de bereiding.

#### Voorverwarmen en Koken met Convectie

Uw magnetron kan worden ingesteld om voorverwarmen en convectie-bereidingen te combineren.

Handel als volgt als u wilt voorverwarmen tot 170°C en dan 35 minuten wilt koken (H: 35).

1. Druk op de toets CONVECTIE voor het selecteren van de bereidingstemperatuur.
2. Druk de toets START/SNELSTART in om te beginnen. Er klinkt een waarschuwingssignaal als de ingestelde temperatuur is bereikt.
3. Open de deur en plaats de houder met voedsel in het midden van het glazen draaiblevel.
4. Gebruik de draaiknop MENU/TIJD om de bereidingstijd in te stellen.
5. Druk de toets START/SNELSTART in.



## MICROGOLF + CONVECTIE

Deze magnetron heeft vier voorgeprogrammeerde instellingen die het automatisch koken met zowel convectieverwarming als microgolven vereenvoudigen. De langste bereidingstijd is 9 uur en 30 minuten (9H :30).

Druk herhaaldelijk de toets MICRO+CONVECTIE in om de convectietemperatuur in te stellen:

	temperatuur(°C)
COMB1	110
COMB2	140
COMB3	170
COMB4	200

Handel als volgt als u een cake gedurende 24 minuten wilt bakken (H: 24 ) met COMB3.

1. Druk herhaaldelijk op de toets MICRO+CONVECTIE om de temperatuur te selecteren.
2. Gebruik de draaiknop MENU/TIJD om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op START/SNELSTART om te beginnen.

### N.B.:

Door het indrukken van de toets MICRO+CONVECTIE is het mogelijk de convectietemperatuur te controleren tijdens de bereiding.

## MENU KOKEN

Voor het bereiden van het hierna volgende voedsel is het niet noodzakelijk om de duur en de bereidingstijd in te stellen. Het is voldoende om aan te geven wat voor gerecht u wilt bereiden, alsmede het gewicht van dit voedsel.

1. Draai de digitale knop MENU/TIJD tegen de klok in om de voedselcode tussen 1-9 te kiezen. Hiermee wordt aangegeven welk gerecht bereid moet worden.
2. Druk op KLOK/GEWICHT om het gewicht in te voeren, controleer op het scherm het aantal porties of ingesteld gewicht dat overeen moet komen met het gewicht of het gerecht in de magnetron.
3. Druk de toets START/SNELSTART in om te beginnen.

Auto-bereiding Code/Menu

Code	Voedselcategorie	N.B.
01	Gepofte aardappel (230 g p.st.)	1. De gebruiker dient het gewicht in te voeren zodat het systeem kan bepalen hoelang het bereiden duurt. De gebruiker hoeft geen bereidingstijd in te geven daar hij misschien geen idee heeft hoeveel tijd nodig is voor de bereiding.
02	Koffie (200 ml elk)	
03	Popcorn (99g)	
04	Automatische herverwarming (g)	
05	Spaghetti (g)	2. Bij gerecht 7 (Kip) klinkt er een geluidssignaal halverwege de bereidingstijd om u eraan te herinneren het voedsel te draaien, zodat een gelijkmatigere bereiding plaatsvindt.
06	Pizza (g)	
07	Kip (g)	3. Afwisseling in het vermogen en andere factoren kunnen ertoe leiden dat de automatisch bereiding niet geheel naar uw smaak is; u kunt de bereidingstijd naar eigen inzicht aanpassen.
08	Cake (475g)	
09	Snel ontdooien	
		4. Voor spaghetti kokend water toevoegen voor de bereiding.

## MULTI-FASE BEREIDING

Uw magnetron kan geprogrammeerd worden voor maximaal 3 automatische bereidingen achter elkaar.

Handel als volgt als u het volgende bereidingsprogramma wilt instellen.

Koken met magnetronfunctie

↓  
Convectiekoken

1. Druk op de toets VERMOGEN voor het instellen van het vermogensniveau.
2. Gebruik de draaiknop MENU/TIJD om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op de toets CONVECTIE voor het selecteren van de convectietemperatuur.
4. Gebruik de draaiknop MENU/TIJD om de bereidingstijd in te stellen.
5. Druk op START/SNELSTART om te beginnen.

## SNEL ONTDOOIEIEN

Handel als volgt als u bevroren gerechten wilt ontdooien.

1. Gebruik de draaiknop MENU/TIJD om de bijbehorende code te selecteren (09)
2. Druk de toets KLOK/GEWICHT eenmaal in.
3. Draai de knop MENU/TIJD om de ontdooitijd in te stellen.
4. Druk op START/SNELSTART.

N.B.: Tijdens het ontdooiprogramma zal het systeem stoppen en geluidssignalen geven om u eraan te herinneren het voedsel te draaien. Druk daarna op START/SNELSTART om het ontdooien te hervatten.

## SNELSTART

Gebruik deze functie om in te stellen dat de magnetron op 100% van zijn vermogen werkt.

Druk snel achter elkaar op de toets START/SNELSTART voor het instellen van de bereidingstijd (maximum 10 min.). De magnetron zal onmiddellijk vanzelf starten.

## KINDERSLOT

Het kinderslot voorkomt dat kleine kinderen de magnetron zonder toezicht gebruiken.

Kinderslot activeren: Druk op toets STOP/WISSEN gedurende 3 seconden, er klinkt dan een geluidssignaal en een lampje gaat branden. In de gesloten status zijn alle toetsen buiten gebruik.

Kinderslot deactiveren: Druk op toets STOP/WISSEN gedurende 3 seconden, er klinkt een geluidssignaal en het lampje dooft.

## DE MAGNETRON STOPPEN TERWIJL DEZE IN WERKING IS

1. Druk de toets STOP/WISSEN in:

Één keer: de magnetron staat nu in pauze en kan opnieuw gestart worden door het indrukken van de toets START/SNELSTART.

Twee keer: alle instructies zijn gewist.

2. Open de deur.

De magnetron kan opnieuw gestart worden door het sluiten van de deur en het indrukken van de toets START/SNELSTART.

### N.B.:

De magnetron werkt niet als de deur geopend is.

## AUTOMATISCH BESCHERMINGSSYSTEEM

Als tijdens het gebruik van de magnetron de magnetrontemperatuur oploopt tot 300°C wordt op het display de foutcode E 01 weergegeven. De magnetron gaat automatisch over op de beschermingsmodus en geeft een geluidssignaal tot de toets STOP/WISSEN wordt ingedrukt.



Als de sensor kortsluiting maakt, geeft de display de foutcode E 03 weer. De magnetron gaat automatisch over op de beschermingsmodus en geeft een geluidssignaal tot de toets STOP/WISSEN wordt ingedrukt.

#### AFKOELINGSSYSTEEM

Het besturingssysteem van de magnetron heeft een afkoelingsysteem. Bij elke vorm van bereiding die langer duurt dan 2 minuten, wordt na het bereiden de magnetronventilator automatisch 3 minuten ingeschakeld om de magnetron af te koelen. Dit verhoogt de levensduur van uw magnetron.

#### REINIGING EN ONDERHOUD

1. Schakel de magnetron voor de reiniging uit en koppel het apparaat los van het lichtnet.
2. Houd de binnenkant van de magnetron schoon. Verwijder spatten of gemorste vloeistoffen met een vochtige doek van de binnenwand van de magnetron. Bij sterke vervuilingen kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Vermijd het gebruik van spray of andere agressieve reinigers, deze kunnen het oppervlak van de deur beschadigen.
3. Reinig de behuizing van de magnetron met een vochtige doek. Er mag geen water door de ventilatieopening van de magnetron sijpelen om schade aan de bedrijfsonderdelen van het apparaat te voorkomen.
4. Reinig de deur en het venster regelmatig aan beide kanten. Reinig de deurafdichting en bijbehorende onderdelen regelmatig met een vochtige doek om eventuele vlekken en spatten te verwijderen. Gebruik geen schuurmiddel.
5. Het bedieningspaneel mag niet nat worden. Reinig het paneel met een zachte, vochtige doek. Laat bij de reiniging van het bedieningspaneel de deur openstaan om te voorkomen dat de magnetron per ongeluk wordt ingeschakeld.
6. Wanneer er rond de deur condens ontstaat, kunt u deze met een zachte doek verwijderen. Dit kan zich voordoen als de magnetron wordt gebruikt in een vochtige omgeving. Dat is normaal.
7. Reinig het glazen draaiplateau regelmatig. Reinig het plateau in warm zeepsop of in de vaatwasser.
8. De plateaudrager en de bodem van de magnetron moeten regelmatig worden gereinigd ter voorkoming van overmatig lawaai. Reinig de bodem van de magnetron met een mild schoonmaakmiddel. De plateaudrager kan worden gereinigd in mild zeepsop of in de vaatwasser. Plaats de plateaudrager na de reiniging altijd correct terug.
9. Luchtjes kunnen eenvoudig uit de magnetron worden verwijderd. Giet hiervoor een kopje water in een diepe magnetronschaal en voeg het sap en de schil van een citroen toe. Zet de magnetron vervolgens 5 minuten aan. Veeg met een zachte, droge doek af.
10. Als het magnetronlampje moet worden vervangen, dient u hiervoor contact op te nemen met een handelaar.
11. De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd. Wanneer de magnetron niet schoon wordt gehouden, kan dit mogelijk leiden tot een aantasting van het oppervlak en een verkorting van de levensduur van het apparaat. Bovendien kunnen er gevaarlijke situaties ontstaan.
12. De magnetron niet weggooien bij het huisvuil; deze dient afgegeven te worden bij een speciaal hiervoor aangewezen afvalcentrum in uw woonplaats.

#### GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het werkelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de aankoopdatum. Tijdens die periode verhelpen

wij gratis alle gebreken die te wijten zijn aan materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie.

#### Milieuvriendelijk wegwerpen



U kunt bijdragen aan de bescherming van het milieu!

Respecteert u s.v.p. de plaatselijke regelgeving:

lever defecte elektrische apparaten in bij een

geschikt afvalverwerkingscentrum.

#### Klantenservice:

T. +31 (0)23 530 7900

E. [info@emericholland.nl](mailto:info@emericholland.nl)



**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
  - a. Door (bent),
  - b. Hinges and latches (broken or loosened),
  - c. Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING:** To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy: Read all instructions before using the appliance.

1. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
2. Do not operate the oven when empty.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. **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 understands the hazards of improper use.
5. **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
6. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - a. When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - c. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
  - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
7. **WARNING:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
9. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
10. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
14. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
15. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

16. This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
17. This 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.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**SPECIFICATIONS\***

Power Consumption:	230V-50Hz, 1200W (Microwave)
	2200W (Convection)
	1200W (Grill)
Rated Microwave Power Output:	800W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions:	262mm(H)×452mm(W)×395mm(D)
Oven Cavity Dimensions:	195mm(H)×315mm(W)×325mm(D)
Oven Capacity:	20Litres
Cooking Uniformity:	Turntable System
Net Weight:	Approx. 14.4kg

**INSTALLATION**

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING:** Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
9. Do not use the oven outdoors.

**RADIO INTERFERENCE**

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

**GROUNDING INSTRUCTIONS**

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.



It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

**WARNING** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

**Note:**

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

**MICROWAVE COOKING PRINCIPLES**

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

**BEFORE YOU CALL FOR SERVICE**

If the oven fails to operate:

1. Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
2. Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
3. Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
4. Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN BY YOURSELF.

**UTENSILS GUIDE**

The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.

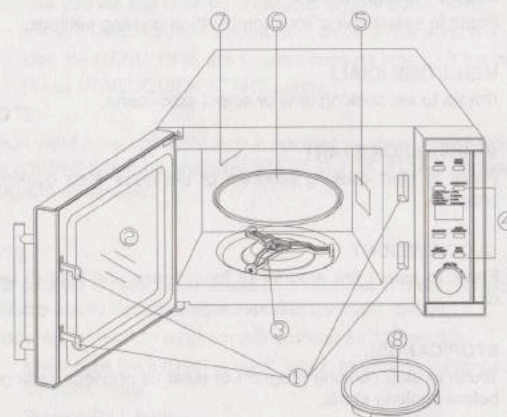
1. Microwave cannot penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
2. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
3. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
4. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54cm) between foil and cavity.

The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination*
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	No	Yes	Yes	No
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

\* Combination: applicable for both "microwave+grill", and "microwave+convection" cooking.

**PART NAMES**



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Turntable Support
4. Control Panel
5. Oven Air Vent
6. Glass Tray
7. Grill Heater
8. Baking Plate



## CONTROL PANEL

### DISPLAY SCREEN

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

### POWER

Press to select microwave power level.

### GRILL

Press to set a grill cooking program.

### CONVECTION

Press to program convection temperature.

### COMBINATION

Press to select one of two combination cooking settings.

### MICRO +CONVECTION

Press to select one of four combination cooking settings.

### MENU/TIME (DIAL)

Rotate to set cooking time or select auto-menu.

### START/QUICK START

Press to start cooking program or set quick start cooking program.

### CLOCK/WEIGHT

Press to select the amount of food; press and hold to set clock.

### STOP/CANCEL

Touch to stop cooking program or clear all previous settings before cooking starts.

(Please also see the following pages for more detail)

## HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

### SETTING THE CLOCK

1. In waiting mode, press CLOCK/WEIGHT button once.
2. Rotate the MENU/TIME dial until the correct hour is displayed.
3. Press CLOCK/WEIGHT button.
4. Rotate the MENU/TIME dial until the correct minute is displayed.
5. Press CLOCK/WEIGHT button to confirm.

**NOTE:** Press the CLOCK/WEIGHT button during the cooking, the current time will display.

## MICROWAVE COOKING

Microwave cooking allows you to customize cooking power and time. The longest cooking time is 95 minutes.

Press	Power Level
Once	100%(P100)
Twice	90%(P-90)
Thrice	80%(P-80)
4 times	70%(P-70)
5 times	60%(P-60)
6 times	50%(P-50)
7 times	40%(P-40)
8 times	30%(P-30)
9 times	20%(P-20)
10 times	10%(P-10)
11 times	0%(P-00)

Suppose you want to cook for 5 minutes at 60% power level.

1. Press POWER button a number of times till the screen show the intended power.
2. Use the MENU/TIME dial to enter cooking time until the correct cooking time (5:00) is displayed.
3. Press START/QUICK START button.

### NOTE:

If you want to temporarily stop a cooking session, press the STOP/CANCEL pad once and then you can start the cooking again by pressing START/QUICK START ; press the STOP/CANCEL twice will cancel the cooking program altogether.

### GRILL

Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

Suppose you want to program grill cooking for 12 minutes.

1. Make sure the system is reset, which means no current cooking program is running, and the system is waiting for instructions.
2. Press GRILL button.
3. Turn the MENU/TIME to 12:00.
4. Press START/QUICK START button.

**NOTE:** Maximum cooking time for grill is 95 minutes.

### COMBINATION

This feature allows you to combine grill and microwave cooking on two different settings.

### NOTE:

1. The maximum cooking time here is 95 minutes.
2. During cooking, you can see the programmed setting by pressing the COMBINATION button.

### COMBINATION 1

30% time for microwave cooking, 70% for grill cooking. Use for fish, au gratin.

Suppose you want to set combination 1 cooking for 25 minutes.

1. Press COMBINATION button once.
2. Turn MENU/TIME to 25:00.
3. Press START/QUICK START button.



## COMBINATION 2

55% time for microwave cooking, 45% for grill cooking. Use for pudding, omelets, baked potatoes and poultry.

Suppose you want to set combination 2 cooking for 12 minutes.

1. Press STOP/CANCEL button.
2. Press COMBINATION button twice.
3. Turn MENU/TIME to 12:00.
4. Press START/QUICK START button.

## CONVECTION

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and make crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different cooking temperatures. Maximum cooking time for convection is 9 hours 30 minutes (9H: 30).

### To Cook with Convection

To cook with convection, press CONVECTION button repeatedly to enter the desired convection temperature.(110°C ~200°C)

Suppose you want to cook at 180°C for 40 minutes (H: 40).

1. Press CONVECTION button to select cooking temperature.
2. Use the MENU/TIME dial to enter cooking time.
3. Press START/QUICK START button.

### NOTE:

You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the CONVECTION button.

### To Preheat and Cook with Convection

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations.

Suppose you want to preheat to 170°C and then cook 35 minutes (H: 35).

1. Press CONVECTION button to select cooking temperature.
2. Press START/QUICK START button to start. Beeps will sound when the designated temperature is reached.
3. Open the door and place container of food at the center of the turntable.
4. Use the MENU/TIME dial to enter cooking time.
5. Press START/QUICK START button.

## MICROWAVE + CONVECTION

This oven has four pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically. The longest cooking time is 9 hours 30 minutes (9H: 30).

Press MICRO+CONVECTION button repeatedly to program convection temperature:

	temperature(°C)
COMB1	110
COMB2	140
COMB3	170
COMB4	200

Suppose you want to bake a cake for 24 minutes (H: 24) on COMB3.

1. Press MICRO+CONVECTION repeatedly to select temperature.
2. Use the MENU/TIME dial to enter cooking time as desired.
3. Press START/QUICK START to start.

### NOTE:

You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the MICRO+CONVECTION button.

## MENU COOK

For food or the following cooking mode, it is not necessary to program the duration and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook as well as the weight of this food.

1. Rotate the digital knob MENU/TIME anti-clockwise to select food code from 1-9, to specify the food to be cooked.
2. Press CLOCK/WEIGHT to enter weight, check the screen for number of servings or preset weights, which should match weight of food you have placed in the oven.
3. Press START/QUICK START button to start.

Auto Cook Code/Menu

Code	Food Category	Note
01	Baked Potato(each 230g)	1. The user is required to set weight for the system to determine the time needed to do the job, without entering cooking time by the user who might first at a loss as to how much time is needed for the cooking. 2. For food 7 (Chicken), beeps can be heard in half cooking time to remind user to turn food over for uniform cooking. 3. Power fluctuation and other factors may cause the auto cooking not done exactly to your taste; the user may adjust cooking time accordingly. 4. For Spaghetti add boiling water before cooking.
02	Coffee(each 200ml)	
03	Popcorn(99g)	
04	Auto Reheat (g)	
05	Spaghetti(g)	
06	Pizza(g)	
07	Chicken(g)	
08	Cake(475g)	
09	Jet Defrost	

## MULTI-STAGE COOKING

Your oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences.

Suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Convection cooking

1. Press POWER button to set power level.
2. Rotate the MENU/TIME dial to program cooking time.
3. Press CONVECTION button to set convection temperature.
4. Rotate the MENU/TIME dial to program cooking time.
5. Press START/QUICK START to start.

## JET DEFROST

Suppose you want to defrost frozen food.

1. Rotate the MENU/TIME dial to select corresponding code (09)
2. Press CLOCK/WEIGHT button once.
3. Rotate the MENU/TIME dial to enter defrosting time.
4. Press START/QUICK START.

NOTE : During defrosting program, the system will pause and sound beeps to remind user to turn food over, and then press START/QUICK START to resume the defrosting.

## QUICK START

Use this feature to program the oven to start at 100% power conveniently.

Press START/QUICK START button in quick succession to set the cooking time (maximum 10min). The oven will



auto-start immediately.

### CHILD PROOF LOCK

The childproof lock prevents unsupervised operation by little children.

To set the child proof lock: Press STOP/CANCEL button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come on. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel the child proof lock: Press STOP/CANCEL button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come off.

### TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1. Press STOP/CANCEL button :

Once, the oven pause and you can restart the oven by pressing START/QUICK START button.

Twice, all instructions are erased.

2. Open the door.

You can restart the oven by closing the door and pressing START/QUICK START button.

### NOTE:

Oven stops operating when door is opened.

### AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM

Anytime in the operation of the oven, when the oven cavity temperature reaches 300°C, the screen displays error code E 01, and the oven automatically enters into protection mode with beeps until pressing the STOP/CANCEL button.

If the sensor is short circuited, the screen displays error code E 03, and the oven automatically enters into protection mode with beeps until pressing the STOP/CANCEL button.

### COOLING FEATURE

The controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for any cooking mode which cooking time above 2 minutes, after finishing cooking, the oven fan will work about 3 minutes automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.

### CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use abrasive cleaner.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.

8. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.

9. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.

10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

11. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. 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.

12. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.

### GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties of the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee.

### Environment friendly disposal



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre

### Customer service:

T. +31 (0)23 530 7900

E. [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)



**VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM SCHUTZ VOR MIKROWELLENSTRAHLUNG**

1. Versuchen Sie nicht, den Mikrowellenofen mit offener Tür zu betreiben, da es in diesem Fall zu schädlicher Bestrahlung durch Mikrowellen kommen kann. Die Sicherheitsverriegelung darf keinesfalls außer Kraft gesetzt oder verändert werden.
2. Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen der Vorderseite des Ofens und der Tür und achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Rückstände von Reinigungsmitteln auf den Dichtungsflächen ansammeln.
3. Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist. Besonders wichtig ist, dass die Ofentür richtig schließt und dass keine Beschädigungen an
  - a. der Tür (verbogen),
  - b. den Scharnieren und Riegeln (defekt oder gelöst),
  - c. den Türdichtungen und den Dichtungsflächen vorhanden sind.
4. Der Ofen sollte ausschließlich von geeignet qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Die nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise für den Gebrauch von elektrischen Geräten sollten beachtet werden:

**WARNUNG:** Zur Reduzierung der Gefahr von Verbrennungen, elektrischem Schlag, Feuer, Verletzungen oder übermäßiger Mikrowellenstrahlung:

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die gesamte Anleitung.
2. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu dem in dieser Anleitung beschriebenen vorgesehenen Verwendungszweck. Verwenden Sie keine korrosiven Chemikalien oder Gase in diesem Gerät. Dieser Mikrowellenofen ist speziell zum Erhitzen, Garen oder Trocknen von Lebensmitteln bestimmt. Er ist nicht für den industriellen oder Laborgebrauch vorgesehen.
3. Betreiben Sie den Ofen nicht leer.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn Funktionsstörungen auftreten oder wenn das Gerät beschädigt oder heruntergefallen ist. Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhafte Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
5. **WARNUNG:** Erlauben Sie Kindern eine unbeaufsichtigte Nutzung des Ofens erst, wenn sie ausreichend im Umgang unterwiesen worden sind, so dass sie den Ofen gefahrlos benutzen können und die Gefahren unsachgemäßer Handhabung verstehen.
6. **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, dürfen Kinder den Ofen wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.
7. Zur Reduzierung der Brandgefahr im Innenraum:
  - a. Wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erwärmen, behalten Sie den Ofen stets im Auge, da solche Behälter Feuer fangen können.
  - b. Wenn Sie in Beutel verpackte Nahrungsmittel verwenden, entfernen Sie die Bindedrähte von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Ofen legen.
  - c. Falls Sie Rauch feststellen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.
  - d. Verwenden Sie den Garraum nicht, um darin Dinge aufzubewahren. Lassen Sie keine Papierprodukte, Küchenutensilien oder Speisen im Garraum, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
8. **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder sonstige Speisen dürfen nicht in versiegelten Behältern erwärmt werden, da sie explodieren können.
9. Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellenofen kann zu verspätetem Überkochen führen. Gehen Sie daher vorsichtig mit den Behältern um.
10. Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren von Lebensmitteln. Heißes Öl kann die Teile des Ofens und Kochutensilien beschädigen und sogar Verbrennungen der Haut verursachen.

11. Eier mit Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erwärmt werden, da sie platzen können, sogar nachdem der Erhitzungsvorgang in der Mikrowelle abgeschlossen ist.
12. Stechen Sie Lebensmittel mit fester Schale, wie Kartoffeln, ganze Kürbissen, Äpfel und Esskastanien, vor dem Garen an.
13. Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Das Kochgeschirr kann heiß werden, da Wärme von den erhitzten Speisen übertragen wird. Eventuell sind für den Umgang mit dem Geschirr Topflappen erforderlich.
15. Das Kochgeschirr sollte daraufhin geprüft werden, ob es sich für die Verwendung im Mikrowellenofen eignet.
16. **WARNUNG:** Reparatur- und Wartungsarbeiten, bei denen der Abbau von Abdeckungen, die Schutz vor der Mikrowellenstrahlung bieten, erforderlich ist, dürfen ausschließlich von einer entsprechend geschulten Person durchgeführt werden.
17. Dieses Produkt wurde als ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B eingestuft. Die Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte (d.h. industrielle, wissenschaftliche und medizinische Geräte), bei denen Hochfrequenzenergie absichtlich erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung für die Behandlung von Material verwendet wird, und Funkenerodieranlagen. Klasse B beinhaltet Geräte, die für den Hausgebrauch und direkten Anschluss an eine Niederspannungsversorgung geeignet sind.
18. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder wurden im Gebrauch des Geräts unterwiesen.
19. Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit haben, mit dem Gerät zu spielen.

**TECHNISCHE DATEN\***

Stromaufnahme:	230 V~50 Hz, 1200 W (Mikrowelle)
	2200 W (Heißluft)
	1200 W (Grill)
Mikrowellenleistung:	800 W
Betriebsfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	262 mm (H) × 452 mm (B) × 395 mm (T)
Abmessungen des Garraums:	195 mm (H) × 315 mm (B) × 325 mm (T)
Fassungsvermögen des Ofens:	20 Liter
Strahlungsverteilung:	Drehtellersystem
Leergewicht:	Ca. 14,4 kg

**AUFSTELLUNG**

1. Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial von der Innenseite der Tür entfernt wurde.
2. **WARNUNG:** Überprüfen Sie den Ofen auf Schäden, wie eine schlecht ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtungsflächen, defekte oder gelöste Türscharniere und Riegel und Beulen im Garraum oder an der Tür. Falls Schäden vorliegen, darf der Ofen nicht benutzt werden. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.
3. Der Mikrowellenofen muss auf einer ebenen, stabilen Fläche aufgestellt werden, die seinem Gewicht und den darin zubereiteten Speisen standhält.
4. Stellen Sie den Ofen nicht dort, wo Wärme, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit erzeugt werden, oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
5. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss der Ofen ausreichend belüftet werden. Lassen Sie einen Freiraum von 20 cm über dem Ofen, 10 cm auf der Rückseite und 5 cm auf beiden Seiten. Die Öffnungen des Geräts dürfen weder abgedeckt noch blockiert werden. Entfernen Sie die Füße nicht.
6. Betreiben Sie den Ofen nur, wenn der Gesteller, der Dreheinsatz und die Antriebsachse richtig eingesetzt sind.



7. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße Oberflächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
8. Die Steckdose muss gut erreichbar sein, so dass der Stecker im Notfall gezogen werden kann.
9. Verwenden Sie den Ofen nicht im Freien.

### FUNKSTÖRUNG

Der Betrieb des Mikrowellenofens kann bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten Störungen verursachen. Wenn Störungen auftreten, können Sie diese durch folgende Maßnahmen reduzieren oder vermeiden:

1. Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsflächen des Ofens.
2. Richten Sie die Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu aus.
3. Stellen Sie den Mikrowellenofen in Bezug auf den Empfänger um.
4. Entfernen Sie den Mikrowellenofen vom Empfänger.
5. Schließen Sie den Mikrowellenofen an einer anderen Steckdose an, so dass der Ofen und der Empfänger an verschiedenen Stromkreisen angeschlossen sind.

### ERDUNGSANWEISUNGEN

Dieses Gerät muss geerdet werden. Der Ofen ist mit einem Kabel mit Erdschutzleiter und einem geerdeten Stecker ausgerüstet. Er muss an einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Im Falle eines Kurzschlusses reduziert die Erdung die Gefahr eines elektrischen Schlags, indem sie einen Ableiter für den elektrischen Strom bereitstellt. Wir empfehlen, einen separaten Stromkreis nur für den Ofen vorzusehen. Der Betrieb mit einer hohen Spannung ist gefährlich und kann zu einem Feuer oder anderen Unfall mit Beschädigung des Ofens führen.

**WARNUNG:** Eine unsachgemäße Verwendung des geerdeten Steckers kann zur Gefahr eines elektrischen Schlags führen.

#### Hinweis:

1. Falls Sie Fragen zu Erdung oder elektrischen Anweisungen haben, ziehen Sie einen qualifizierten Elektrofachmann oder Kundendienst hinzu.
2. Weder der Hersteller noch der Händler haften für Schäden am Ofen oder Verletzungen, die aus der Nichtbeachtung der Vorgehensweise beim elektrischen Anschluss resultieren.

Die Leiter in diesem Kabel sind wie folgt farblich kodiert:

Grün und Gelb = ERDE

Blau = NEUTRAL

Braun = STROMFÜHREND

### GRUNDSÄTZE FÜR DIE ZUBEREITUNG IM MIKROWELLENOFEN

Legen Sie die Nahrungsmittel so in den Behälter, dass sich die dicksten Teile an der Außenseite befinden.

1. Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Zeit und verlängern Sie sie bei Bedarf. Stark überhitze Nahrungsmittel können anfangen zu rauchen oder sich entzünden.
2. Decken Sie die Nahrungsmittel während der Zubereitung ab. Durch das Abdecken werden Spritzer vermieden und die Speisen gleichmäßiger gegart.
3. Wenden Sie Speisen wie Huhn und Hamburger einmal während der Zubereitung, um den Garvorgang zu beschleunigen. Größere Stücke wie Braten müssen mindestens einmal gewendet werden.
4. Schichten Sie Speisen wie z.B. Fleischbällchen nach der Hälfte der Zubereitungszeit von oben nach unten und von innen nach außen um.

### BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

Falls der Ofen nicht funktioniert, gehen Sie wie folgt vor:

Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Ofens fest eingesteckt ist. Ist dies nicht der Fall, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und stecken Sie ihn wieder fest ein.

1. Prüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Schutzscharter ausgelöst wurde. Scheint hier alles in Ordnung zu sein, testen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld richtig programmiert und die Zeit eingestellt ist.

3. Vergewissern Sie sich, dass die Tür mit eingerasteter Sicherheitsverriegelung fest geschlossen ist. Andernfalls kann die Mikrowellenenergie nicht in den Ofen fließen.

FALLS KEINE DER OBIGEN MASSNAHMEN DIE SITUATION BESSERT, WENDEN SIE SICH AN EINEN QUALIFIZIERTEN ELEKTROFACHMANN. VERSUCHEN SIE NICHT, DEN OFEN SELBST ZU REPARIEREN ODER EINZUSTELLEN.

### EIGNUNGSTABELLE FÜR KOCHGESCHIRR

1. Das ideale Material für Mikrowellengeschirr ist für die Mikrowellenstrahlung durchlässig, d.h. die Strahlung kann durch den Behälter dringen und die Speisen erhitzen.
2. Mikrowellen können Metall nicht durchdringen, verwenden Sie daher keine Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallrand.
3. Verwenden Sie beim Garen im Mikrowellenofen keine Produkte aus recyceltem Papier, da sie kleine Metallpartikel enthalten können, die zu Funkenbildung und/oder einem Brand führen können.
4. Rundes/ovales Geschirr sollte eckigem Geschirr vorgezogen werden, da Nahrung in den Ecken zu schnell garen könnte.
5. Schmale Streifen aus Alufolie können verwendet werden, um ein Verkochen oder Anbraten freiliegender Bereiche zu vermeiden. Achten Sie jedoch darauf, nicht zu viel Folie zu verwenden, und halten Sie einen Abstand von 2,54 cm (1 Zoll) zwischen Folie und Garraum ein.

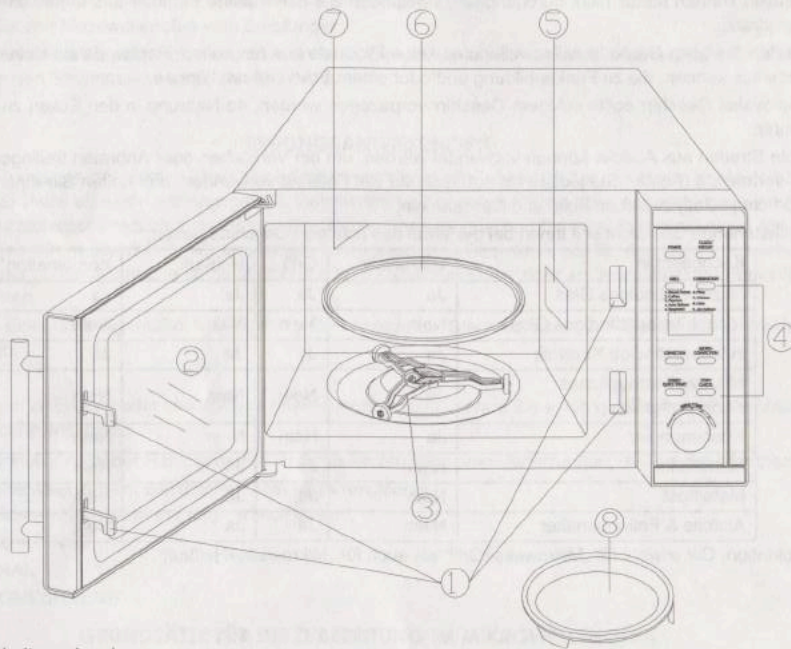
Die nachstehende Übersicht soll Ihnen bei der Wahl des richtigen Geschirrs helfen.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombination*
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metallteller	Nein	Ja	Ja	Nein
Metallrost	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein

\* Kombination: Gilt sowohl für „Mikrowelle+Grill“ als auch für „Mikrowelle+Heißluft“.

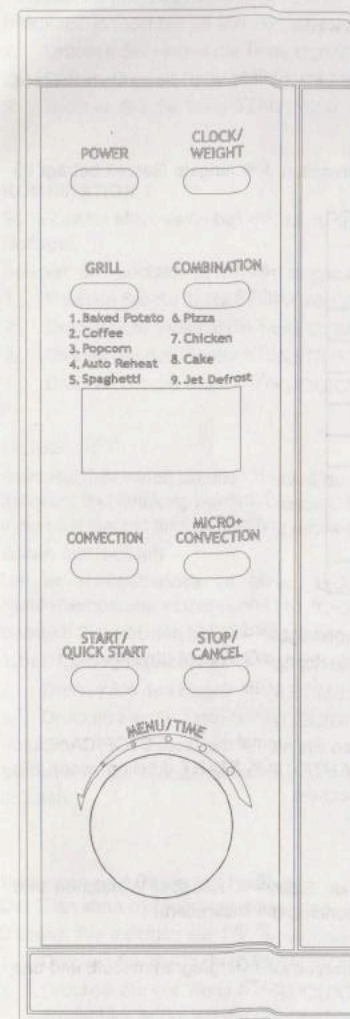


### TEILEBEZEICHNUNGEN



1. Sicherheitsverriegelung
2. Sichtfenster
3. Dreheinsatz
4. Bedienfeld
5. Lüftungsschlitze
6. Glasteller
7. Grill-Heizelement
8. Backteller

### BEDIENFELD



#### ANZEIGEDISPLAY

Zeigt die Garzeit, die Leistung, Kontrollanzeigen und die aktuelle Uhrzeit an.

#### POWER (LEISTUNG)

Taste zum Auswählen der Mikrowellenleistungsstufe.

#### GRILL

Taste zum Einstellen eines Grillprogramms.

#### CONVECTION (HEISSLUFT)

Taste zum Programmieren der Heißlufttemperatur.

#### COMBINATION (KOMBINATION)

Taste zum Auswählen von einer von zwei Kombinationseinstellungen.

#### MICRO+CONVECTION (MIKROWELLE+HEISSLUFT)

Taste zum Auswählen von einer von vier Kombinationseinstellungen.

#### MENU/TIME (MENÜ/ZEIT) (REGLER)

Regler zum Einstellen der Garzeit oder zum Auswählen des Automatikbetriebs.

#### START/QUICK START (START/SCHNELLSTART)

Taste zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms.

#### CLOCK/WEIGHT (UHR/GEWICHT)

Taste zum Auswählen der Speisemenge; zum Einstellen der Uhr muss die Taste gedrückt und gehalten werden.

#### STOP/CANCEL (STOPP/ABBRUCH)

Taste zum Beenden des Garprogramms oder zum Löschen aller bisherigen Einstellungen vor Beginn des Garvorgangs.

(Nähere Informationen hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten.)



## EINSTELLEN DES OFENS MIT DEN BEDIENELEMENTEN

### EINSTELLEN DER UHR

1. Drücken Sie im Wartemodus einmal die Taste CLOCK/WEIGHT.
2. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, bis die richtige Stunde angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste CLOCK/WEIGHT.
4. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, bis die richtige Minute angezeigt wird.
5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste CLOCK/WEIGHT.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Taste CLOCK/WEIGHT während des Garvorgangs drücken, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

### MIKROWELLENGAREN

Beim Mikrowellengaren können Sie die Garleistung und -zeit individuell einstellen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

Tastendruck	Leistungsstufe
1 Mal	100 % (P100)
2 Mal	90 % (P-90)
3 Mal	80 % (P-80)
4 Mal	70 % (P-70)
5 Mal	60 % (P-60)
6 Mal	50 % (P-50)
7 Mal	40 % (P-40)
8 Mal	30 % (P-30)
9 Mal	20 % (P-20)
10 Mal	10 % (P-10)
11 Mal	0 % (P-00)

Beispiel: Sie möchten 5 Minuten lang mit einer Leistung von 60 % garen.

1. Drücken Sie die Taste POWER so oft, bis die gewünschte Leistung angezeigt wird.
2. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, um die Garzeit einzugeben, bis die richtige Garzeit (5:00) angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste START/QUICK START.

### HINWEIS:

Wenn Sie einen Garvorgang vorübergehend unterbrechen möchten, drücken Sie einmal die Taste STOP/CANCEL. Anschließend können Sie den Garvorgang wieder starten, indem Sie START/QUICK START drücken; wenn Sie STOP/CANCEL zweimal drücken, wird das gesamte Garprogramm abgebrochen.

### GRILL

Der Grillbetrieb eignet sich besonders für dünne Fleischscheiben, Steaks, Schnitzel, Kebabs, Würstchen und Geflügelteile. Außerdem lassen sich damit warme Sandwiches und Gratingerichte gut zubereiten.

Beispiel: Sie möchten 12 Minuten lang im Grillbetrieb garen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das System zurückgesetzt ist, d.h. dass derzeit kein Garprogramm läuft, und das Gerät betriebsbereit ist.
2. Drücken Sie die Taste GRILL.
3. Drehen Sie den Regler MENU/TIME auf 12:00.
4. Drücken Sie die Taste START/QUICK START.

**HINWEIS:** Die maximale Garzeit für den Grill beträgt 95 Minuten.

### COMBINATION (KOMBINATION)

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Grill- und Mikrowellenbetrieb mit zwei verschiedenen Einstellungen miteinander zu kombinieren.

### HINWEIS:

1. Die maximale Garzeit beträgt hier 95 Minuten.
2. Beim Garen können Sie sich die programmierte Einstellung anzeigen lassen, indem Sie die Taste COMBINATION drücken.

### KOMBINATION 1

30% Zeit für Mikrowellenbetrieb, 70% für Grillbetrieb. Geeignet für Fisch, Gratins.

Beispiel: Sie möchten 25 Minuten lang mit Kombination 1 garen.

1. Drücken Sie einmal die Taste COMBINATION.
2. Drehen Sie den Regler MENU/TIME auf 25:00.
3. Drücken Sie die Taste START/QUICK START.

### KOMBINATION 2

55 % Zeit für Mikrowellenbetrieb, 45 % für Grillbetrieb. Geeignet für Pudding, Omelettes, gebackene Kartoffeln und Geflügel.

Beispiel: Sie möchten 12 Minuten lang mit Kombination 2 garen.

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL.
2. Drücken Sie zweimal die Taste COMBINATION.
3. Drehen Sie den Regler MENU/TIME auf 12:00.
4. Drücken Sie die Taste START/QUICK START.

### HEISSLUFT

Beim Heißluftbetrieb zirkuliert Heißluft durch den Innenraum des Ofens, damit die Speisen gleichmäßig und schnell gebräunt und knusprig werden. Dieses Gerät kann auf zehn verschiedene Gartemperaturen eingestellt werden. Die maximale Garzeit für den Heißluftbetrieb beträgt 9 Stunden 30 Minuten ( 9H : 30 ).

### Garen mit Heißluft

Um im Heißluftbetrieb zu garen, drücken Sie mehrmals die Taste CONVECTION, um die gewünschte Heißlufttemperatur einzugeben (110 °C~200 °C).

Beispiel: Sie möchten bei 180 °C 40 Minuten lang garen ( H : 40 ).

1. Drücken Sie die Taste CONVECTION, um die Gartemperatur auszuwählen.
2. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, um die Garzeit einzugeben.
3. Drücken Sie die Taste START/QUICK START.

### HINWEIS:

Sie können die Heißlufttemperatur während des Garvorgangs überprüfen, indem Sie die Taste CONVECTION drücken.

### Vorheizen und Garen mit Heißluft

Der Ofen kann so programmiert werden, dass das Gerät vor dem Heißluftbetrieb vorgeheizt wird.

Beispiel: Sie möchten auf 170 °C vorheizen und dann 35 Minuten lang garen ( H : 35 ).

1. Drücken Sie die Taste CONVECTION, um die Gartemperatur auszuwählen.
2. Drücken Sie die Taste START/QUICK START, um das Gerät zu starten. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
3. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie den Behälter mit den Speisen in die Mitte des Drehtellers.
4. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, um die Garzeit einzugeben.
5. Drücken Sie die Taste START/QUICK START.

### MIKROWELLE + HEISSLUFT

Der Ofen hat vier vorprogrammierte Einstellungen, mit deren Hilfe das automatische Garen mit Heißluft und Mikrowelle ganz einfach ist. Die längste Garzeit beträgt 9 Stunden 30 Minuten ( 9H : 30 ).



Drücken Sie mehrmals die Taste MICRO+CONVECTION, um die Heißlufttemperatur zu programmieren:

	Temperatur (°C)
COMB1	110
COMB2	140
COMB3	170
COMB4	200

Beispiel: Sie möchten einen Kuchen 24 Minuten lang ( H : 24 ) mit COMB3 backen.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste MICRO+CONVECTION, um die Temperatur auszuwählen.
2. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, um die gewünschte Garzeit einzugeben.
3. Drücken Sie die Taste START/QUICK START, um das Gerät zu starten.

#### HINWEIS:

Sie können die Heißlufttemperatur während des Garvorgangs überprüfen, indem Sie die Taste MICRO+CONVECTION drücken.

#### MENÜGAREN

Beim folgenden Garmodus ist es für bestimmte Speisen nicht erforderlich, die Dauer und die Garleistung einzustellen. Es reicht aus, die Art der Speise, die zubereitet werden soll, sowie deren Gewicht anzugeben.

Drehen Sie den digitalen Regler MENU/TIME gegen den Uhrzeigersinn, um den Code von 1-9 zur Bestimmung der zuzubereitenden Speisen auszuwählen.

1. Drücken Sie die Taste CLOCK/WEIGHT, um das Gewicht einzugeben. Überprüfen Sie auf der Anzeige die Portionsanzahl bzw. das voreingestellte Gewicht, das zu den Speisen, die Sie in den Ofen gestellt haben, passen sollte.
2. Drücken Sie die Taste START/QUICK START, um das Gerät zu starten.

Codes für die automatische Zubereitung / Menü

Code	Speisekategorie	Hinweis
01	Gebackene Kartoffel (je 230 g)	1. Der Benutzer muss das Gewicht einstellen, damit das System die für den Garvorgang benötigte Zeit ermitteln kann. Die Garzeit muss nicht eingegeben werden, da der Benutzer unter Umständen nicht weiß, wie viel Zeit zum Garen benötigt wird.
02	Kaffee (je 200 ml)	
03	Popcorn (99 g)	2. Für Speise 7 (Huhn) ist nach der Hälfte der Garzeit ein akustisches Signal zu hören, um den Benutzer daran zu erinnern, die Speisen für eine gleichmäßige Zubereitung zu wenden.
04	Autom. Aufwärmen ( g )	
05	Spaghetti (g)	
06	Pizza (g)	3. Leistungsschwankungen und andere Faktoren können dazu führen, dass bei der automatischen Zubereitung nicht genau das gewünschte Ergebnis erzielt wird; der Benutzer kann die Garzeit entsprechend anpassen.
07	Huhn (g)	
08	Kuchen (475 g)	4. Fügen Sie bei Spaghetti vor der Zubereitung kochendes Wasser hinzu.
09	Schnelles Auftauen	

#### ZUBEREITUNG IN MEHREREN SCHRITTEN

Der Ofen kann auf bis zu 3 automatische Garsequenzen programmiert werden.

Beispiel: Sie möchten das folgende Garprogramm einstellen.

Mikrowellengaren



Heißluftgaren

1. Drücken Sie die Taste POWER, um die Leistungsstufe einzustellen.

2. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, um die Garzeit zu programmieren.
3. Drücken Sie die Taste CONVECTION, um die Heißlufttemperatur einzustellen.
4. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, um die Garzeit zu programmieren.
5. Drücken Sie die Taste START/QUICK START, um das Gerät zu starten.

#### SCHNELLES AUFTAUEN

Beispiel: Sie möchten tiefgefrorene Speisen auftauen.

1. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, um den entsprechenden Code (09) zu wählen.
2. Drücken Sie einmal die Taste CLOCK/WEIGHT.
3. Drehen Sie den Regler MENU/TIME, um die Auftauzeit einzugeben.
4. Drücken Sie die Taste START/QUICK START.

HINWEIS: Während des Auftauprogramms macht das System eine Pause und es ertönt ein akustisches Signal, um den Benutzer daran zu erinnern, die Speisen zu wenden. Drücken Sie anschließend START/QUICK START, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

#### SCHNELLSTART

Mit Hilfe dieser Funktion kann der Ofen darauf programmiert werden, direkt mit 100 % Leistung zu starten.

Drücken Sie die Taste START/QUICK START in rascher Folge, um die Garzeit einzustellen (maximal 10 Min.). Der Ofen startet sofort automatisch.

#### KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert einen unbeaufsichtigten Betrieb durch Kinder.

Aktivieren der Kindersicherung: Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste STOP/CANCEL. Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeigelampe leuchtet auf. Im gesicherten Zustand sind alle Tasten außer Funktion.

Deaktivieren der Kindersicherung: Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste STOP/CANCEL. Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeigelampe erlischt.

#### AUSSCHALTEN DES OFENS WÄHREND DES BETRIEBS

1. Drücken Sie die Taste STOP/CANCEL:

Bei einmaligem Drücken unterbricht der Ofen den Betrieb. Sie können den Ofen wieder in Betrieb setzen, indem Sie die Taste START/QUICK START drücken.

Bei zweimaligem Drücken werden alle Einstellungen gelöscht.

2. Öffnen Sie die Tür.

Sie können den Ofen wieder in Betrieb setzen, indem Sie die Tür schließen und die Taste START/QUICK START drücken.

#### HINWEIS:

Wenn die Tür geöffnet wird, beendet der Ofen den Betrieb.

#### AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS

Wenn die Temperatur im Garraum des Ofens während des Betriebs 300 °C erreicht, wird auf dem Anzeigedisplays der Fehlercode E 01 angezeigt und der Ofen geht automatisch in den Schutzmodus über. Es ertönt ein akustisches Signal, bis die Taste STOP/CANCEL gedrückt wird.

Falls der Sensor kurzgeschlossen ist, wird auf dem Anzeigedisplays der Fehlercode E 03 angezeigt und der Ofen geht automatisch in den Schutzmodus über. Es ertönt ein akustisches Signal, bis die Taste STOP/CANCEL gedrückt wird.

#### KÜHLFUNKTION

Das Steuersystem des Mikrowellenofens verfügt über eine Kühlfunktion. Bei jeder Zubereitungsart mit einer Garzeit über 2 Minuten läuft die Lüftung des Ofens nach Abschluss des Garvorgangs etwa 3 Minuten lang automatisch, um den Ofen abzukühlen. Dadurch wird die Lebensdauer des Ofens verlängert.



## REINIGUNG UND PFLEGE

Schalten Sie den Ofen vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

1. Das Innere des Ofens muss sauber gehalten werden. Wenn sich Essensreste oder Spritzer an den Ofenwänden befinden, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, kann ein mildes Reinigungsmittel benutzt werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Spray und anderen rauen Reinigern, da sie die Türoberfläche fleckig, streifig oder stumpf machen können.
2. Die Außenseiten sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schäden an den Betriebsteilen im Innern des Ofens zu vermeiden, darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringen.
3. Wischen Sie die Tür und das Fenster beidseitig ab. Wischen Sie die Türdichtungen und die angrenzenden Flächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um Reste oder Spritzer zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
4. Lassen Sie das Bedienfeld nicht nass werden. Reinigen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch. Lassen Sie die Ofentür bei der Reinigung des Bedienfeldes geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Ofens zu vermeiden.
5. Falls sich im Innern oder an der Außenseite der Ofentür Dampf niederschlägt, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch weg. Dies kann auftreten, wenn der Mikrowellenofen bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird und ist normal.
6. Gelegentlich muss der Glasteller zu Reinigungszwecken herausgenommen werden. Reinigen Sie den Teller in warmem Seifenwasser oder in einer Geschirrspülmaschine.
7. Um übermäßigen Lärm zu vermeiden, müssen der Rollenring und der Boden des Ofens regelmäßig gereinigt werden. Wischen Sie den Ofenboden einfach mit einem milden Reinigungsmittel ab. Der Rollenring kann in mildem Seifenwasser oder der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn der Rollenring zu Reinigungszwecken vom Boden des Garraums genommen wird, muss er anschließend unbedingt wieder richtig eingesetzt werden.
8. Beseitigen Sie Gerüche aus dem Ofen, indem Sie eine Tasse Wasser sowie den Saft und die Schale einer Zitrone in eine tiefe mikrowellengeeignete Schüssel füllen. Lassen Sie die Mikrowelle 3 Minuten lang laufen. Wischen Sie alles gründlich aus und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
9. Falls die Lampe des Ofens ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich bitte an einen Fachhändler und lassen Sie sie austauschen.
10. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und von Speiseresten befreit werden. Wird der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu Schädigungen der Oberfläche führen, die sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und unter Umständen eine gefährliche Situation verursachen können.
11. Dieses Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Es muss bei einer von der Stadt oder Gemeinde eingerichteten Entsorgungsstelle abgegeben werden.

## GARANTIE UND KUNDENDIENST

Vor der Auslieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Falls trotz aller Sorgfalt während der Produktion oder des Transports Schäden aufgetreten sind, senden Sie das Gerät bitte an Ihren Händler zurück. Neben den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen hat der Käufer gemäß folgender Garantie Ansprüche:

Für das erworbene Gerät gewähren wir 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Innerhalb dieses Zeitraums beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Fehler, die aus unsachgemäßer Handhabung des Geräts entstehen, sowie Funktionsstörungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder aufgrund des Einbaus anderer als Originalersatzteile, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt.

## Umweltfreundliche Entsorgung



Sie können dabei helfen, die Umwelt zu schützen!

Bitte denken Sie daran, die in Ihrem Lande gültige Gesetzgebung zu beachten.

Geben sie funktionsuntüchtige elektrische Geräte an eine geeignete Abfallsentsorgungseinrichtung ab.

## Kundendienst:

T. +31 (0)23 530 7900

E. [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)



### MESURES PRÉVENTIVES À SUIVRE POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

1. Ce four ne doit jamais être utilisé porte ouverte, dans la mesure où son fonctionnement porte ouverte comporte un risque d'exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Le mécanisme de verrouillage de sécurité ne doit être ni contourné ni trafiqué.
2. Ne laissez aucun objet s'infiltrer entre la devanture du four et la porte elle-même et ne laissez pas de saletés ou des résidus de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
3. Ne mettez jamais en service un four à micro-ondes endommagé. Vérifiez surtout que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants n'ont subi aucune détérioration :
  - a. Porte (déformée),
  - b. Charnières et verrous (cassés ou desserrés),
  - c. Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
4. Toute éventuelle opération de réglage ou de réparation de la porte doit impérativement être confiée à un réparateur qualifié.

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques exige le respect de certaines mesures de sécurité de base parmi lesquelles les suivantes :

**AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

1. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu dans cette notice. N'utilisez jamais de produits ou de vapeurs chimiques corrosifs dans le four. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.
2. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
3. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son agent réparateur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
4. **AVERTISSEMENT** : autorisez les enfants à utiliser les fours à micro-ondes sans surveillance uniquement après leur avoir donné des instructions adéquates et s'être assuré qu'ils peuvent l'utiliser de manière sûre et qu'ils comprennent les dangers liés à une mauvaise utilisation.
5. **AVERTISSEMENT** : en mode combiné, le four ne doit être utilisé par les enfants que sous la surveillance d'un adulte en raison de la chaleur dégagée.
6. Afin de réduire les risques d'incendie dans l'enceinte du four :
  - a. Lorsque des aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou papier, surveillez le four fréquemment à cause des risques d'inflammation;
  - b. Enlevez les ligatures des sachets en papier ou en plastique avant de placer ces derniers dans le four.
  - c. Si de la fumée apparaît, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'éteindre les flammes éventuelles.
  - d. N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement. Ne laissez pas dans le four des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.
7. **AVERTISSEMENT** : les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés en raison des risques d'explosion.
8. Le réchauffement de boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition tardive, il convient, donc, de manipuler le récipient avec précaution ;
9. Ne faites pas frire d'aliments dans le four. L'huile bouillante risque d'endommager les éléments du four et les ustensiles et même causer des brûlures.
10. Ne chauffez pas au micro-ondes les œufs dans leurs coquilles ou les œufs durs car ils risquent d'exploser même après que le micro-ondes se soit arrêté.

11. Percez les aliments enrobés d'une pelure épaisse comme les pommes de terre, les courges, les pommes et les châtaignes avant de les faire cuire.
12. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant d'être servi au bébé pour éviter toute brûlure.
13. Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds au contact des aliments chauds. Des poignées pourraient être nécessaires à la manipulation des ustensiles.
14. Assurez-vous que les ustensiles sont appropriés pour le four à micro-ondes.
15. **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour toute personne non compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait du couvercle de protection contre les micro-ondes.
16. Ce four appartient à la classe d'appareils ISM de Groupe 2, Classe B. Le groupe 2 couvre tout équipement ISM (industriel, scientifique et médical) dans lequel une énergie en radiofréquence est générée volontairement et / ou utilisée sous forme de radiation électromagnétique pour le traitement de matériaux, et le matériel d'érosion par étincelage. Les appareils de la Classe B sont compatibles avec une utilisation en milieu domestique et dans les endroits directement reliés à un réseau d'alimentation en électricité à basse tension.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) handicapées physiques sensorielles ou mentales, ou qui ont un manque d'expérience ou de connaissances, à moins d'être sous la surveillance ou de recevoir des conseils sur l'utilisation de l'appareil par des personnes responsables de leur sécurité.
18. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

### CARACTÉRISTIQUES\*

Consommation électrique :	230 V-50 Hz, 1200 W (micro-ondes)
	2200 W (convection)
	1200 W (gril)
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	800 W
Fréquence de service :	2450 MHz
Dimensions extérieures :	262 mm (H) x 452 mm (L) x 395 mm (P)
Dimensions de la cavité du four :	195 mm (H) x 315 mm (L) x 325 mm (P)
Contenance du four :	20 litres
Uniformité de cuisson :	Plateau rotatif
Poids net :	Environ 14,4 kg

### INSTALLATION

Veillez à ce que tous les matériaux d'emballage soient retirés de l'intérieur du four.

1. **AVERTISSEMENT** : Inspectez le four après déballage pour contrôler s'il n'y a pas de dégâts tels que la porte mal alignée ou déformée, les joints et surface d'étanchéité endommagés, les charnières et le verrouillage de la porte cassés ou desserrés et des bosselures dans la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par un personnel qualifié.
2. Il convient d'installer le four à micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter son poids et les aliments à cuire les plus lourds.
3. Éloignez l'appareil de tout endroit dégageant une forte chaleur, de la vapeur, beaucoup d'humidité et de tout matériau inflammable.
4. Pour fonctionner correctement, le four a besoin d'une bonne aération. Assurez un espace de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm sur les côtés. Ne recouvrez pas ni n'obturez les ouïes d'aération de l'appareil. Ne retirez pas les pieds de l'appareil.
5. Le plateau en verre, les leviers à galets et l'arbre doivent être en place avant de mettre le four en marche.
6. Vérifiez que le cordon d'alimentation est en bon état et ne passe pas sous le four ou au-dessus de toute surface chaude ou tranchante.
7. La prise de courant doit être accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil en cas de danger.



- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

### INTERFÉRENCE RADIO

L'utilisation du four à micro-ondes peut occasionner du brouillage sur la réception radio, télé ou sur tout autre équipement similaire.

Au cas où des interférences auraient lieu, on peut y remédier ou les réduire en prenant les mesures suivantes :

Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.

- Réorientez l'antenne de réception radio ou télé.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes à une prise différente de sorte que le four et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

### INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. Le cordon d'alimentation du four possède un fil et une broche de mise à la terre. Cette fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre. S'il devait survenir un court-circuit, la prise de terre réduirait les risques d'électrocution en permettant au courant électrique de suivre une route alternative. Un circuit indépendant servant uniquement à l'alimentation du four est recommandé. L'utilisation de tension supérieure est dangereuse et peut entraîner une prise de feu ou tout autre accident causant la détérioration du four.

**AVERTISSEMENT :** L'utilisation incorrecte de la fiche avec mise à la terre risque d'entraîner des décharges électriques.

**Note :**  
1. Pour toute question à propos de la mise à la terre ou de l'installation électrique, consultez un électricien de métier ou un réparateur qualifié.

2. Ni le fabricant ni le détaillant ne peut être tenu pour responsable des dommages au four ou des blessures causés par une installation électrique qui ne répond pas aux normes.

Les fils du cordon d'alimentation principale sont colorés selon le code suivant :

Vert et jaune = TERRE

Bleu = NEUTRE

Marron = PHASE

### PRINCIPES DE CUISSON MICRO-ONDES

Disposez les aliments judicieusement. Placez les aliments les plus épais vers l'extérieur du récipient.

- Vérifiez le temps de cuisson. Choisissez toujours le temps de cuisson le plus court indiqué et rajoutez un temps supplémentaire si nécessaire. Des aliments trop cuits ont tendance à fumer et à s'enflammer.
- Couvrez les aliments pendant la cuisson. Le couvercle empêche les éclaboussures et aide les aliments à cuire de façon uniforme.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les aliments plus imposants tels que les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Il est conseillé de déplacer les aliments tels que des boulettes de viande de haut en bas et du centre vers l'extérieur du récipient pendant la cuisson.

### AVANT LA DEMANDE DE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas :

Assurez-vous que le four est branché correctement. S'il ne l'est pas, retirez la fiche de la prise de courant, patientez 10 secondes puis rebranchez-la correctement.

- Inspectez les lieux au cas où un fusible serait grillé ou le disjoncteur principal déclenché. S'ils fonctionnent normalement, vérifiez si la prise fonctionne avec un autre appareil.
- Vérifiez si le panneau de commande est programmé correctement et la minuterie réglée.

- Vérifiez que le dispositif de verrouillage de la porte est bien enclenché. S'il ne l'est pas, le four à micro-ondes ne peut fonctionner.

SI LE PROBLÈME N'EST TOUJOURS PAS RÉGLÉ, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ PAS DE RÉGLER OU DE RÉPARER VOUS-MÊME LE FOUR.

### GUIDE DES USTENSILES

L'idéal est d'utiliser des ustensiles spécialement conçus pour le four à micro-ondes. Ils permettent à l'énergie de passer à travers le récipient et de chauffer les aliments.

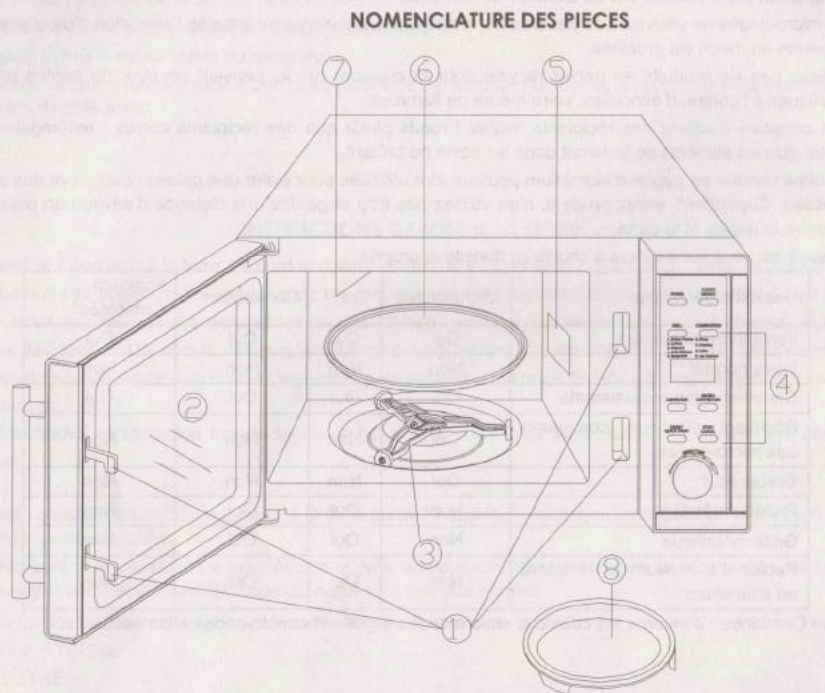
- Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est la raison pour laquelle l'utilisation d'ustensiles ou de récipients en métal est prohibée.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson, car ils peuvent contenir de petites particules métalliques à l'origine d'étincelles, voire même de flammes.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients ovales / ronds plutôt que des récipients carrés / rectangulaires afin d'éviter que les aliments se trouvant dans les coins ne brûlent.
- D'étroites bandes en papier d'aluminium peuvent être utilisées pour éviter une cuisson excessive des surfaces exposées. Cependant, soyez prudent, n'en utilisez pas trop et gardez une distance d'environ un pouce (2,54 cm) entre le papier et la paroi.

Le tableau ci-dessous, vous aidera à choisir l'ustensile approprié.

Ustensile de cuisine	Micro-ondes	Gril	Convection	Fonction Combinée*
Verre thermorésistant	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre normal	Non	Non	Non	Non
Céramique thermorésistante	Oui	Oui	Oui	Oui
Récipient plastique convenant aux micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
Plateau métallique	Non	Oui	Oui	Non
Grille métallique	Non	Oui	Oui	Non
Papier d'aluminium et récipient en aluminium	Non	Oui	Oui	Non

\* Fonction Combinée : concerne les cuissons «micro-ondes + grill» et «micro-ondes + convection».

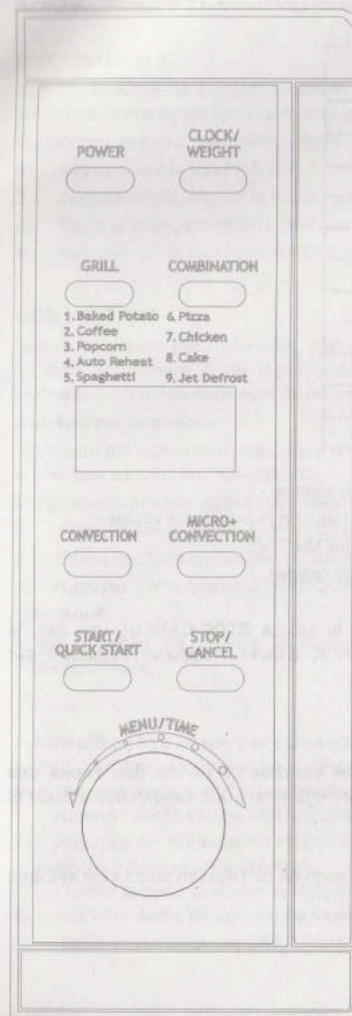




### NOMENCLATURE DES PIÈCES

1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Vitre du four
3. Support rotatif
4. Panneau de commande
5. Fentes de ventilation du four
6. Plateau de verre
7. Cuisson au grill
8. Plaque de cuisson

### TABLEAU DE COMMANDE



#### ÉCRAN D'AFFICHAGE

Indique la durée et le niveau de puissance de la cuisson, les indicateurs et l'heure actuelle.

#### POWER (puissance)

Activez pour sélectionner le niveau de puissance micro-ondes.

#### GRILL (gril)

Activez pour régler un programme de gril.

#### CONVECTION

Activez pour régler la température de convection.

#### COMBINATION (fonction combinée)

Activez pour sélectionner une des deux combinaisons de cuisson.

#### MICRO + CONVECTION

Activez pour sélectionner une des quatre combinaisons de cuisson.

#### MENU/TIME (DIAL) (menu / minuterie)

Tournez pour régler le temps de cuisson ou sélectionner le menu automatique.

#### START/QUICK START (démarrage / démarrage rapide)

Activez pour mettre en route le programme de cuisson ou régler le programme de cuisson «démarrage rapide».

#### CLOCK/WEIGHT (horloge / poids)

Activez pour sélectionner la quantité d'aliment : appuyez sans relâcher pour régler l'heure.

#### STOP/CANCEL (arrêt / annulation)

Activez pour arrêter le programme de cuisson ou annuler tous les réglages préalables au démarrage de la cuisson.

(veuillez consulter les pages suivantes pour plus de détails).

### COMMENT RÉGLER LES COMMANDES DU FOUR

#### RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. En mode de veille, appuyez une fois sur la touche CLOCK/WEIGHT.
2. Tournez le bouton MENU/TIME jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle.
3. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT.
4. Tournez le bouton MENU/TIME jusqu'à l'affichage des minutes exactes.
5. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT pour valider.



**NOTE :** Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT pendant la cuisson pour afficher l'heure actuelle.

### CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

La cuisson au four à micro-ondes permet d'adapter la puissance et la durée de cuisson. La durée maximum de cuisson est de 95 minutes.

Pression	Niveau de puissance
Une fois	100 % (P100)
Deux fois	90 % (P-90)
Trois fois	80 % (P-80)
Quatre fois	70 % (P-70)
Cinq fois	60 % (P-60)
Six fois	50 % (P-50)
Sept fois	40 % (P-40)
Huit fois	30 % (P-30)
Neuf fois	20 % (P-20)
Dix fois	10 % (P-10)
Onze fois	0 % (P-00)

Supposons que vous voulez cuire l'aliment pendant 5 minutes à 60% de puissance.

1. Appuyez sur la touche POWER autant de fois que nécessaire à l'affichage de la puissance voulue.
2. Affichez la durée de cuisson (5:00) en vous servant du bouton rotatif MENU/TIME.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START (démarrage / démarrage rapide).

#### REMARQUE :

Si vous souhaitez suspendre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche STOP/CANCEL une fois; la cuisson pourra être relancée en appuyant sur la touche START/QUICK START ; appuyer deux fois sur STOP/CANCEL permet d'annuler le programme de cuisson en entier.

### GRIL

Le mode de cuisson « Gril » est particulièrement approprié pour de fines tranches de viande, des steaks, des côtelettes, des kebabs, des saucisses et des portions de poulet. Il convient également aux sandwichs chauds et aux plats gratinés.

Pour une cuisson au gril de 12 minutes :

1. Remettez à zéro le système, c'est-à-dire qu'aucun programme de cuisson ne doit être en cours et le système attend vos instructions.
2. Appuyez sur la touche GRILL.
3. Tournez le bouton rotatif MENU/TIME jusqu'à 12:00.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

**REMARQUE :** La durée maximum de cuisson en mode «grill» est de 95 minutes.

### FONCTION COMBINÉE

Cette option permet d'associer la cuisson au gril à la cuisson aux micro-ondes avec deux réglages différents.

#### NOTE :

1. La durée maximum de cuisson est de 95 minutes.
2. Pendant la cuisson, il est possible d'accéder aux réglages programmés en pressant la touche COMBINATION.

#### COMBINAISON 1

30 % de la durée de cuisson en mode micro-ondes et 70 % en mode gril. Convient au poisson et aux plats gratinés. Supposons que vous souhaitez utiliser la combinaison 1 de cuisson pendant 25 minutes :

1. Appuyez une fois sur la touche COMBINATION.
2. Tournez le bouton rotatif MENU/TIME jusqu'à 25:00.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

#### COMBINAISON 2

55% de la durée de cuisson en mode micro-ondes et 45% en mode gril. Convient à la cuisson des puddings, omelettes, pommes de terre au four et poulets.

Supposons que vous souhaitez utiliser la combinaison 2 de cuisson pendant 12 minutes :

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL (arrêt / annulation).
2. Appuyez deux fois sur la touche COMBINATION.
3. Tournez le bouton MENU/TIME jusqu'à 12:00.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

### CONVECTION

Durant la cuisson par convection, l'air chaud circule dans l'enceinte du four pour doré et rendre croustillant les aliments rapidement et de façon uniforme. Le four peut être programmé pour dix températures de cuisson différentes. La durée maximum de cuisson par convection est de 9 heures 30 minutes : 9H:30

#### Cuisson par convection

Pour cuire par convection, appuyez à plusieurs reprises sur la touche CONVECTION pour entrer la température de convection voulue (110 °C – 200 °C).

Supposons que vous voulez cuire l'aliment pendant 40 minutes à 180 °C.

1. Appuyez sur la touche CONVECTION pour sélectionner la température de cuisson.
2. Entrez la durée de cuisson au moyen du bouton MENU/TIME.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

#### REMARQUE :

Il est possible de vérifier la température de convection pendant la cuisson en pressant la touche CONVECTION.

#### Préchauffage et cuisson par convection

Le four peut être programmé pour combiner les fonctions de préchauffage et de cuisson par convection.

Supposons que vous voulez préchauffer à 170 °C puis cuire pendant 35 minutes H35.

1. Appuyez sur la touche CONVECTION pour sélectionner la température de cuisson.
2. Appuyez sur la touche START/QUICK START de démarrage. Un signal sonore se fait entendre quand le four atteint la température préréglée.
3. Ouvrez la porte et placez le récipient d'aliment au centre du plateau rotatif.
4. Entrez la durée de cuisson au moyen du bouton MENU/TIME.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

### MICRO-ONDES + CONVECTION

Le four dispose de quatre fonctions préprogrammées facilitant la cuisson automatique avec la chaleur de convection et les micro-ondes. La durée maximum de cuisson est de 9 heures 30 minutes 9H30.

Appuyez à plusieurs reprises sur MICRO+CONVECTION pour régler la température de convection.

	Température (°C)
COMB1	110
COMB2	140
COMB3	170
COMB4	200

Pour la cuisson d'un gâteau durant 24 minutes en COMB3.

1. Sélectionnez la température en appuyant à plusieurs reprises sur MICRO+CONVECTION.



- Entrez la durée de cuisson voulue au moyen du bouton MENU/TIME.
- Mettez en route en appuyant sur la touche START/QUICK START.

**REMARQUE :**

Il est possible de vérifier la température de convection pendant la cuisson en pressant la touche MICRO-CONVECTION.

**CUISSON «MENU COOK»**

Pour la nourriture ou le mode de cuisson suivant, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Vous n'avez qu'à indiquer le type de nourriture que vous voulez faire cuire ainsi que le poids de l'aliment.

- Tournez le bouton numérique MENU/TIME dans le sens antihoraire pour choisir le code de nourriture de 1 à 9 spécifique à l'aliment que vous voulez faire cuire.
- Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT pour entrer le poids, un nombre de paramètres de poids apparaîtra à l'écran, choisissez celui qui correspond au poids de l'aliment que vous avez placé dans le four.
- Appuyez sur la touche START/QUICK START de démarrage.

Code/Menu d'auto-cuisson

Cod e	Catégorie d'aliment	Note
01	Baked Potato(each 230g)	1. L'utilisateur doit programmer le poids afin que le système détermine la durée requise pour la cuisson, sans que l'utilisateur n'ait besoin d'indiquer le temps de cuisson. C'est le système qui indique en combien de temps l'aliment cuira.
02	Café (200 ml)	
03	Popcorn (99g)	2. Pour les aliments codés 7 (volaille), un signal sonore retentit à mi-cuisson pour avertir l'utilisateur qu'il doit retourner l'aliment pour obtenir une cuisson uniforme.
04	Réchaud automatique (g)	
05	Spaghetti (g)	3. Une fluctuation de la puissance ou d'autres facteurs pourraient rendre nécessaire un ajustage du temps de cuisson pour obtenir une cuisson à votre goût.
06	Pizza (g)	
07	Volaille (g)	4. Pour les spaghettis, ajoutez de l'eau bouillante avant la cuisson.
08	Gâteau (475g)	
09	Décongélation express	

**CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES**

Le four peut être programmé pour jusqu'à trois séquences automatiques de cuisson.

Supposons que vous voulez régler le programme de cuisson suivant :

Cuisson au micro-ondes



Cuisson par convection

- Appuyez sur la touche POWER pour sélectionner le niveau de puissance.
- Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton MENU/TIME.
- Appuyez sur la touche CONVECTION pour sélectionner la température de convection.
- Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton MENU/TIME.
- Mettez en route en appuyant sur la touche START/QUICK START.

**DÉCONGÉLATION EXPRESS**

Pour décongeler les aliments congelés.

- Tournez le bouton MENU/TIME pour choisir le code correspondant (09).
- Appuyez une fois sur la touche CLOCK/WEIGHT.

- Entrez la durée de décongélation en tournant le bouton MENU/TIME.
- Appuyez sur la touche START/QUICK START.

**REMARQUE :** En cours de décongélation, un signal sonore vous rappellera de retourner l'aliment. Pour poursuivre la décongélation, appuyez sur START/QUICK START.

**DÉMARRAGE RAPIDE**

Cette fonction permet un démarrage rapide du four à 100 % de puissance.

Appuyez sur la touche START/QUICK START de manière successive pour régler la durée de cuisson (10 minutes au maximum). Le four démarre alors automatiquement.

**VERROUILLAGE À L'ÉPREUVE DES ENFANTS**

Le verrouillage à l'épreuve des enfants prévient toute manipulation indésirable du four par de jeunes enfants.

Pour activer le verrouillage de sécurité enfants : Appuyez sur la touche STOP/CANCEL pendant 3 secondes, un bip se fera entendre et le voyant de verrouillage s'allumera. En mode de verrouillage, toutes les touches sont désactivées.

Pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants : Appuyez sur la touche STOP/CANCEL pendant 3 secondes, un bip se fera entendre et le voyant de verrouillage s'éteindra.

**ARRÊTER LE FOUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT**

- Appuyez sur la touche STOP/CANCEL (arrêt / annulation) :  
Vous pouvez redémarrer le four en appuyant une fois sur la touche START/QUICK START.  
Appuyez une fois de plus sur la touche afin d'effacer toutes les instructions pré-réglées.
- Ouvrez la porte.  
Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur START/QUICK START.

**REMARQUE :**

Le four à micro-ondes cesse de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

**MÉCANISME DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE**

Si la température de la cavité du four atteint 300 °C, l'écran affiche le code d'erreur E 01 et le four entre automatiquement en mode de sécurité et émet des signaux sonores tant que la touche STOP/CANCEL n'est pas activée.

Si le capteur est court-circuité, l'écran affiche le code d'erreur E 03 et le four entre automatiquement en mode de sécurité avec signaux sonores tant que la touche STOP/CANCEL n'est pas activée.

**FONCTION DE REFROIDISSEMENT**

Le four à micro-ondes est doté d'une fonction de refroidissement. Au terme de tout mode de cuisson de plus de deux minutes, le ventilateur du four se met en marche automatiquement pendant 3 minutes environ afin de refroidir le four et donc prolonger sa durée de vie.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez le four et débranchez la fiche de la prise murale avant le nettoyage.

1. Nettoyez l'intérieur du four. Supprimez les éclaboussures de nourriture et de liquides collées aux parois en nettoyant avec un chiffon humide. Un produit nettoyant doux peut être utilisé si le four est très sale. Évitez l'utilisation de pulvérisateur et autres nettoyeurs forts pour ne pas tacher, rayer ou délustrer la surface de la porte.
2. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon humide. Pour ne pas endommager les parties fonctionnelles à l'intérieur du four, évitez toute pénétration d'eau par les fentes de ventilation.
3. Essuyez la porte et la fenêtre des deux côtés, les joints de porte et les parties adjacentes fréquemment à l'aide d'un chiffon humide pour retirer tâches et éclaboussures. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
4. Évitez de mouiller le panneau de commande. Nettoyez à l'aide d'un linge doux et humide. Lors du nettoyage, laissez la porte du four ouverte pour éviter tout démarrage intempestif du four.
5. En cas de buée à l'intérieur du four ou sur l'extérieur de la porte, nettoyez l'appareil avec un chiffon doux. L'apparition de buée indique que le four a été utilisé dans des conditions d'humidité élevée. Mais ceci est tout à fait normal.
6. De temps en temps, retirez le plateau de verre pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou en lave-vaisselle.
7. Nettoyez fréquemment l'anneau de glissement et le plancher du four, afin de minimiser les bruits. Essuyez tout simplement le plancher du four avec un nettoyant doux. Nettoyez l'anneau de glissement à l'eau douce savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Après le nettoyage de l'anneau de glissement, veillez à remettre correctement ce dernier à sa place.
8. Éliminez les odeurs du four en mélangeant une tasse d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans un bol profond allant au four à micro-ondes que vous mettrez dans le four pendant cinq minutes. Séchez complètement avec un chiffon doux.
9. Pour remplacer l'ampoule du four, adressez-vous à un distributeur officiel.
10. Il faut nettoyer régulièrement le four et éliminer les dépôts d'aliments. Le manque de nettoyage du four peut mener à la détérioration de sa surface ce qui peut influencer négativement sur la durée de vie de l'appareil et engendrer éventuellement une situation dangereuse.
11. Il est interdit d'éliminer cet appareil avec les déchets ménagers. Sa mise au rebut devra avoir lieu dans un centre d'élimination de déchets approprié mis à disposition par la municipalité.

## GARANTIE ET SERVICE CLIENTELE

Avant toute livraison, nos appareils sont sujets à des contrôles de qualité sévères. Lorsque malgré tous nos soins, des dommages se sont produits pendant la fabrication ou le transport, veuillez renvoyer l'appareil à votre distributeur. Outre les droits légaux, l'acheteur a l'option de faire des réclamations dans les conditions de garantie suivante.

Nous accordons une garantie de 2 ans sur l'appareil à compter de la date de son achat. Pendant cette période, nous effectuerons gratuitement la réparation ou le remplacement de tout défaut pouvant être attribué manifestement au matériau ou aux défauts de fabrication.

La présente garantie ne couvre pas les défauts causés par le maniement inapproprié de l'appareil et les dysfonctionnements provoqués suite à des interventions et réparations effectuées par des tiers ou au montage de pièces n'étant pas d'origine.

## Déchet respectant l'environnement



Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement !

Veillez vous souvenir de respecter les réglementations locales amenez l'appareil dans un centre de tri approprié pour les équipements électriques

## Service à la clientèle:

T. +31 (0)23 530 7900

E. [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)