

SALORA

Handleiding

28MCD900



Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze zodat u deze later kunt raadplegen.

Indien u de instructies opvolgt, zult u vele jaren plezier hebben van dit apparaat.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG

Vorzorgsmaatregelen om overmatige stralingsblootstelling van microgolven te voorkomen

- a) Probeer de magnetron niet te gebruiken met de deur open, daar dit in gevaarlijke blootstelling aan microgolven kan resulteren. Het is belangrijk de vergrendelingen niet te forceren of te breken.
- b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorzijde van de oven en de deur en controleer of er geen vuil of restanten van reinigingsmiddel zich ophopen op de afdichtingsoppervlakken.
- c) Waarschuwing: indien de deur of de afdichtingen van de deur beschadigd zijn, dienen deze te worden gerepareerd door uitsluitend gekwalificeerd personeel.

Appendix

Indien het apparaat niet goed wordt onderhouden kan dit de oppervlakken aantasten en derhalve de levensduur van het apparaat beïnvloeden, tevens kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie.

Specificaties

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Model: | Salora 28MCD900 |
| Voltage: | 230~50Hz |
| Ingangsvermogen (magnetron): | 1450W |
| Uitgangsvermogen (magnetron): | 900W |
| Ingangsvermogen (Grill): | 1100W |
| Ingangsvermogen (Convectie): | 2500W |
| Oven Capaciteit: | 28L |
| Draaibare diameter: | Ø315mm |
| Afmetingen: | 520x501x326mm |
| Netto gewicht: | ± 18 Kg |

Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Let Op!

Om het risico op brand, een elektrische schok, lichamelijk letsel of blootstelling aan teveel microgolven tijdens het gebruik van dit apparaat te voorkomen, volgt u deze instructies op:

1. Lees en volg de onderstaande instructie op: “VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING VAN EXTREME MICROGOLVEN TE VOORKOMEN”.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of door personen zonder ervaring en kennis m.b.t. het gebruik van het apparaat. Dit kan uitsluitend indien zij onder toezicht staan van een ervaren persoon die verantwoordelijk is voor hen of uitdrukkelijke instructies hebben gekregen hoe het apparaat te gebruiken en de eventuele gevaren begrijpen.
Onderhoud, zoals het schoonmaken van het apparaat dient niet door kinderen worden gedaan, tenzij ouder dan 8 jaar en onder supervisie.
Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.
3. Houdt het apparaat en de stekker uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Indien het snoer is beschadigd, dient deze, voor uw veiligheid, te worden vervangen door de leverancier, de servicedienst of gekwalificeerd personeel.
5. WAARSCHUWING: Indien de lamp vervangen moet worden controleer dan altijd dat het apparaat is uitgeschakeld om de kans op een elektrische schok te vermijden.
6. WAARSCHUWING: het is gevaarlijk onderhoud of reparaties, door middel van het openen van de behuizing, te verrichten op het apparaat, tenzij uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. U kunt worden blootgesteld aan teveel microgolven.
7. WAARSCHUWING: vloeistoffen dienen niet in afgesloten verpakkingen te worden verhit, in verband met explosiegevaar.
8. Wanneer u voedsel aan het bereiden bent, verpakt in een plastic of papieren container, houdt u deze dan in de gaten in verband met eventuele ontbranding.
9. Gebruik uitsluitend keukengerei dat geschikt is voor een magnetron.
10. Indien er zich rook ontwikkelt, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt de deur gesloten om vuurontwikkeling te voorkomen.
11. In magnetron opgewarmde vloeistoffen kunnen later gaan koken, u dient derhalve op te passen met het hanteren van containers e.d.
12. De inhoud van babyflessen of –potjes dient te worden geschud of geroerd en altijd voor gebruik te worden gecontroleerd, om verbranding te voorkomen.
13. Eieren in de schaal en hardgekookte eieren dienen niet in de magnetron te worden verhit daar deze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron is gestopt.
14. De oven dient regelmatig te worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
15. Indien u de oven niet schoon houdt kan dit de oppervlakken aantasten en derhalve de levensduur beïnvloeden, tevens kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie.

16. De decoratieve deur (indien aanwezig bij een inbouwkeuken) dient altijd open te blijven als u de magnetron gebruikt om oververhitting te voorkomen.
17. Gebruik uitsluitend een kerntemperatuurmeter, aanbevolen voor deze magnetron (voor ovens die daarvoor geschikt zijn).
18. De magnetron dient niet te worden geplaatst in een kast, tenzij deze hiervoor geschikt is.
19. Kook het voedsel niet te lang.
20. Dit apparaat is voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare situaties, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgeving;
 - Bij gasten in hotels, motels en andere residentiële verblijven;
 - Boerderijen;
 - Vormen van bed en breakfast accommodaties.
21. De magnetron is bedoeld om eten en drank te verwarmen. Het drogen van voedsel of kleding, het verwarmen van warmtepaden, pantoffels, sponzen, vochtige doeken of iets dergelijks kan leiden tot risico op verwondingen, ontbranding of brand.
22. Gebruik geen metalen containers voor het verwarmen van voedsel of drank in de magnetron.
23. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen van het apparaat.
24. Dit apparaat is een vrijstaand model.
25. De achterzijde van het apparaat dient tegen de muur worden geplaatst.
26. Reinig dit apparaat niet met een (metalen) schuurspons. Stukjes van deze schuurspons kunnen loslaten en in aanraking komen met elektrische onderdelen en zodoende een elektrische schok veroorzaken.
27. Oppervlak waarop het apparaat staat kan warm worden.
28. Onderdelen aan de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden, kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij onder toezicht.
29. Tijdens gebruik wordt het apparaat heet, voorkom aanraking van de verhittingselementen aan de binnenzijde van de oven.
30. Wanneer het apparaat in de combi modus wordt gebruikt mogen kinderen het apparaat uitsluitend gebruiken onder supervisie.

**LEES BOVENGENOEMDE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR
EN BEWAAR DEZE VOOR EVENTELE LATERE RAADPLEGING**

Om risico op lichamelijk letsel te voorkomen

Aardingsinstallatie

Gevaarlijk

Gevaar voor een elektrische schok

Aanraking van elektrische componenten in het apparaat kan ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben. Haal dit apparaat niet uit elkaar.

Waarschuwing:

Gevaar voor een elektrische schok

Ondeskundig gebruik van de aarding kan een elektrische schok tot gevolg hebben.

Stop de stekker niet in het stopcontact totdat het apparaat juist is geïnstalleerd en geaard.

Dit apparaat dient te worden geaard. In geval van elektrische kortsluiting, zal aarding het risico op een elektrische schok verminderen door de afvoer van elektriciteit. Dit apparaat is voorzien van een geaarde stekker en snoer. De stekker dient in een juist geïnstalleerd en geaard stopcontact te worden gedaan.

Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of onderhoudspersoneel indien u vragen heeft met betrekking tot de aarding. Gebruik bij het verlengen van het snoer uitsluitend een geaarde verlengsnoer.

1. Dit apparaat is voorzien van een kort snoer om te voorkomen dat het in de knoop raakt of dat men erover struikelt.
2. Indien u een langer snoer of verlengsnoer gebruikt, let u dan op dat:
 - De elektrische classificatie van het snoer overeenkomt met die van het apparaat.
 - Het snoer geaard dient te zijn.
 - Het snoer zodanig ligt dat het niet over de rand van de tafel of aanrecht hangt, zodat kinderen er niet aan kunnen trekken, of dat men er niet over kan struikelen.

Reinigen

Voordat u het apparaat gaat reinigen dient u de stekker uit het stopcontact te halen.

1. Reinig de binnenzijde van de oven uitsluitend met een vochtige doek.
2. Reinig de accessoires zoals gebruikelijk in water met zeep.
3. Het frame en afdichtingen van deur voorzichtig reinigen met een vochtige doek, indien deze vuil zijn.
4. Gebruik geen agressieve, schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen om de glazen ovendeur te reinigen. Hiermee veroorzaakt u krassen en kan het glas uiteindelijk kapot gaan.
5. Tip: voor eenvoudiger reinigen van de binnenzijde van de oven:
Plaats een schaal met 300 ml water en een halve citroen in de oven. Verwarm de oven op 100% voor 10 minuten en reinig daarna met een droge zachte doek.

Keukengerei

Let op

Gevaar voor lichamelijk letsel

Het is gevaarlijk voor personen die niet gekwalificeerd zijn de behuizing van het apparaat open te maken en onderhoud en reparaties uit te voeren. Bij opening van de behuizing van het apparaat kunt u worden blootgesteld aan microgolven.

Hieronder staat aangegeven welke materialen u wel of niet kunt gebruiken in de magnetron. Sommige niet-metalen voorwerpen zijn toch niet geschikt voor de magnetron. Indien u niet zeker bent of het voorwerp geschikt is, kunt u dit op de volgende wijze proberen.

Test of het voorwerp geschikt is voor een magnetron:

1. Vul een magnetronbakje met 250ml koud water samen met het voorwerp.
2. Kook dit op maximaal vermogen voor 1 minuut.
3. Voel voorzichtig aan het voorwerp. Indien het voorwerp warm aanvoelt, gebruik het dan niet voor de magnetron.
4. **Laat het niet langer dan 1 minuut koken**

Materiaal/serviesgoed dat u kunt gebruiken in de magnetron

| | |
|----------------------------|---|
| Ovenschaal | Volg de instructies van de fabrikant. De bodem van de schaal dient tenminste 5mm boven de draaitafel te staan. Door onjuist gebruik kan de draaitafel breken. |
| Serviesgoed | Alleen indien geschikt voor de magnetron, volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen serviesgoed met barsten of waar stukjes vanaf zijn. |
| Glazen potten | Verwijder altijd het deksel. Gebruik uitsluitend om het voedsel net warm te maken. De meeste glazen potten zijn ongeschikt om te verhitten en kunnen daardoor breken. |
| Glasservies | Uitsluitend glasservies dat geschikt is voor de magnetron. Let op dat er geen metalen randen aan zitten. Gebruik geen glazen met barsten of waar stukjes vanaf zijn. |
| Braadzakken | Volg de instructies van de fabrikant. Sluit de zakken niet met en metalen sluiting. Maak scheurtjes om stoom te laten ontsnappen. |
| Papieren bordjes en bekers | Gebruik deze uitsluitend voor een korte kook/opwarmtijd. Let op de oven terwijl u aan het koken bent. |

| | |
|--------------------|---|
| Papieren servetten | Gebruik deze om voedsel te bedekken of vet te absorberen. Uitsluitend gebruiken voor een korte kook/opwarmtijd en let goed op tijdens het koken. |
| Perkamentpapier | Gebruik deze als bedekking om spatten te voorkomen of om te stomen. |
| Plastic | Uitsluitend indien geschikt voor de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant. Op de verpakking dient vermeld te staan "Geschikt voor magnetron". Sommige plastic containers worden zacht, doordat het voedsel heet wordt. Kookzakken en afgesloten plastic zakken dienen te worden gescheurd of voorzien van gaten, zoals omschreven op de verpakking. |
| Plastic folie | Uitsluitend indien geschikt voor de magnetron. Gebruik dit om voedsel niet te laten uitdrogen. Laat het folie niet in aanraking komen met het voedsel. |
| Thermometers | Uitsluitend die geschikt zijn voor de magnetron (voor vlees en snoep) |
| Bakpapier | Gebruik indien u spatten wilt voorkomen of om voedsel niet te laten uitdrogen. |

Materiaal/serviesgoed dat u niet in de magnetron kunt gebruiken

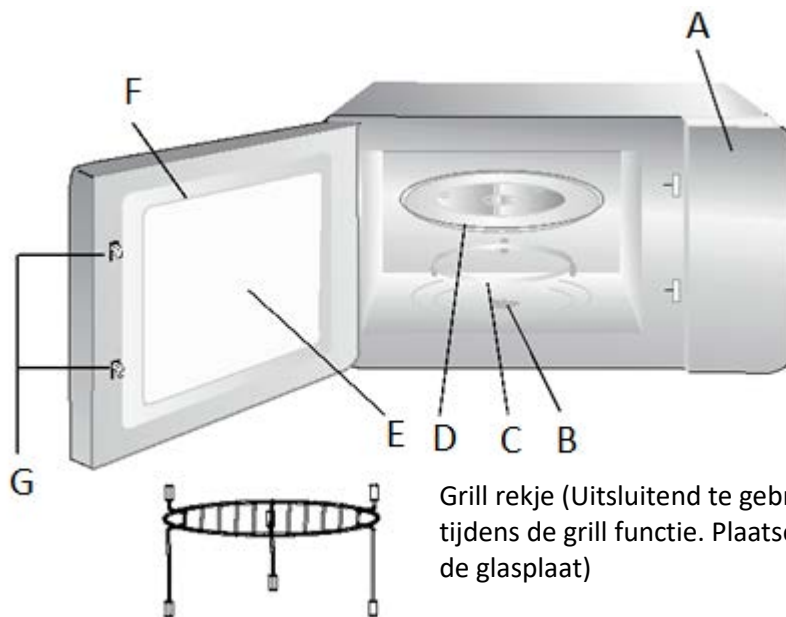
| | |
|--|---|
| Aluminium bakjes | Kunnen vonken veroorzaken. Doe het voedsel in een magnetronschaal. |
| Kartonnen schaal met metalen handvatten | Kan vonken veroorzaken. Doe het voedsel in een magnetronschaal. |
| Metalen voorwerpen of afgezet met metaal | Metaal belemmert de microgolven en kan vonken veroorzaken. |
| Metalen sluitclips | Kan vonken veroorzaken en derhalve brand. |
| Papieren zakjes | Kan brand veroorzaken. |
| Plastic schuim | Kan smelten of de te verhitten vloeistof besmetten, indien te hoge temperaturen worden bereikt. |
| Hout | Hout droogt uit en, indien gebruikt in de magnetron, kan dit gaan scheuren of breken. |

Installeren van uw oven

Onderdelen en accessoires

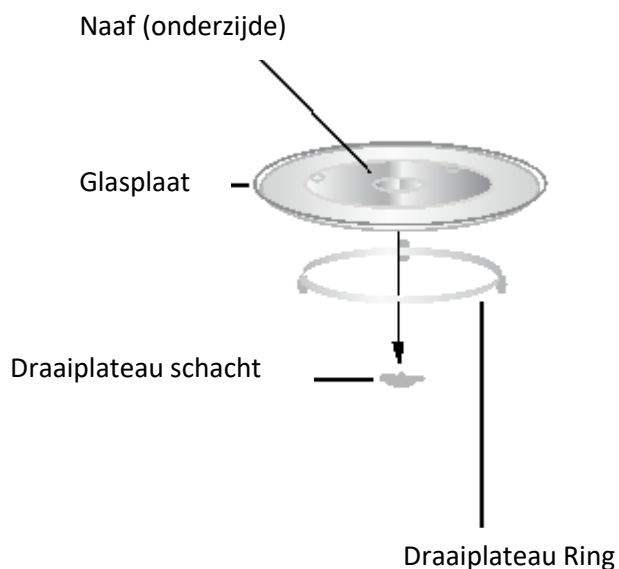
Uw oven is geleverd met de volgende onderdelen en accessoires:

| | |
|----------------------------|---|
| Glazen plaat | 1 |
| Ring voor het draaiplateau | 1 |
| Handleiding | 1 |



- A) Bedieningspaneel
- B) Draaiplateau schacht
- C) Draaiplateau ring
- D) Glasplaat
- E) Kijkvenster
- F) Deur
- G) Vergrendelingssysteem

Installatie draaiplateau



- a) Plaats de glasplaat nooit ondersteboven. Zorg dat de glasplaat niet wordt geblokkeerd.
- b) Zowel de glasplaat als de ring dienen altijd te worden gebruikt tijdens het koken.
- c) Plaats altijd het voedsel of containers met voedsel op de glasplaat.
- d) Indien de glasplaat of ring barst of breekt, neemt u dan contact op met uw service center.

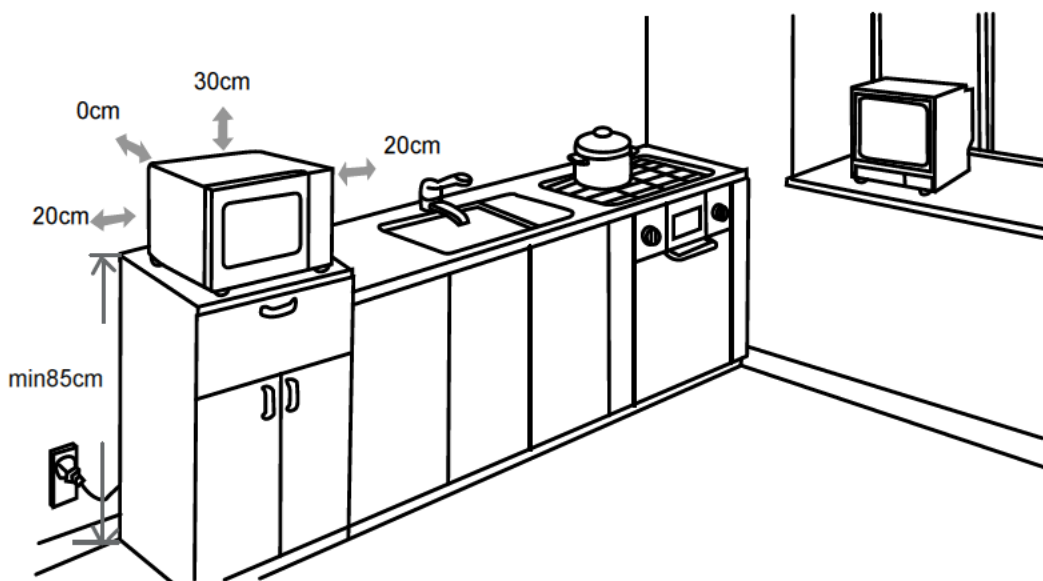
Plaatsen op het aanrecht

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en accessoires. Controleer de oven goed op eventuele beschadigingen of defecte deur. Plaats de oven niet indien deze is beschadigd.

Behuizing: Verwijder beschermingsfolie op de behuizing van de oven. Verwijder niet de lichtbruine Mica bedekking dat is bevestigd aan de binnenzijde van de oven. Deze dient ter bescherming.

Plaatsing

Kies een plek en oppervlak, die voldoende ruimte biedt rondom de oven zodat de luchtcirculatie (ventilatie-roosters) niet wordt belemmerd.



1. De minimale installatiehoogte is 85 cm.
2. De achterzijde van het apparaat dient tegen de muur te worden geplaatst. Laat minimaal 30 cm. vrij boven de oven en minimaal 20 cm. vrij aan beide zijanten van de oven.
3. Verwijder nooit de pootjes aan de onderzijde van de oven.
4. Het blokkeren van de ventilatie-roosters kan de oven beschadigen.
5. Plaats de oven zover mogelijk uit de buurt van radio of TV. De magnetron kan de radio of TV ontvangst storen.

Steek de stekker in een stopcontact dat normaal geschikt is voor huishoudelijk gebruik. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met uw stopcontact.

Waarschuwing:

Plaats de oven niet bij of boven een kookplaat of een ander hitteproducerend apparaat. Indien u dit wel doet, kan de oven beschadigen en vervalt de garantie.

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens de werking van het apparaat.





Instructies voor Gebruik


Deze magnetronoven maakt gebruik van de modernste elektronische besturing. Om in uw behoefte te voorzien kunt u de kook instellingen aanpassen.

1. de Klok Instellen



Zodra u de magnetron heeft aangezet zal "00:00" op het display verschijnen en zal er één maal een signaal klinken.

- 1) Druk op de "CLOCK/KITCHEN TIMER" knop er zal "00:00" op het display verschijnen en de uren knipperen.
- 2) Draai aan de "  " knop om de uren in te stellen, u kunt kiezen uit 0-23 (24 uur) .
- 3) Druk op de "CLOCK/KITCHEN TIMER" knop. De minuten zullen knipperen.
- 4) Draai aan de "  " knop om de minuten in te stellen, u kunt kiezen uit 0-59.
- 5) Druk op de "CLOCK/KITCHEN TIMER" knop om het instellen te beëindigen.

2. Kook Timer


- (1) Druk twee keer op de "CLOCK/KITCHEN TIMER" knop, op de display verschijnt "00:00".
 - (2) Draai aan de "  " knop om de timer in te stellen (De maximale bereidingstijd is 95 minuten)
 - (3) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" knop om te bevestigen.
 - (4) Zodra de kooktijd is bereikt, zal de tijd indicator uitgaan. De zoemer zal 5 x afgaan. Indien de tijd is ingesteld (24-uur systeem), zal op de display de huidige tijd verschijnen.
- N.B.: De kooktimer is anders dan het 24-uur systeem. De kooktimer is een timer en geen weergave van de tijd.

3. Koken met Microgolven

- 1) Druk één maal op "MICROWAVE", op de display verschijnt "P10".
- 2) Draai aan de "  " knop om het vermogen te selecteren, u kunt kiezen uit P10 tot P1
- 3) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om te bevestigen.
- 4) Draai aan de "  " knop om de bereidingstijd in te stellen. (Maximum kooktijd is 95 minuten)
- 5) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het koken te starten.

| Niveau | 10 | 8 | 5 | 3 | 1 |
|----------|------|-----|-----|-----|-----|
| Vermogen | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
| Display | P10 | P8 | P5 | P3 | P1 |

4. Grillen

- 1) Druk één maal op "GRILL", op de display verschijnt "G-1".
- 2) Draai aan de "  " knop om de bereidingstijd in te stellen (Maximum kooktijd is 95 minuten)


3) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het koken te starten.

N.B. Nadat de helft van de bereidingstijd is gepasseerd, zal de oven twee maal een geluid afgeven, dit is normaal. Voor een optimaal resultaat dient u het eten halverwege om te draaien, de deur te sluiten en wederom op de "CONFIRM/+30S/START" om het koken te hervatten.

5. Convection koken (Met voorverwarm functie)


Door middel van convection koken kunt u het eten bereiden als een traditionele oven. De microgolven worden niet gebruikt. Wij adviseren u de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur, voordat u het eten in de oven plaatst.

1) Druk één maal op de "CONVECTION" knop, op de display knippert "140".

2) Draai aan de "  " knop om de convection functie te selecteren en het juiste aantal graden in te stellen (140 - 230°C).

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

4) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het voorverwarmen te starten. Zodra de temperatuur is bereikt, zal het signaal afgaan om u te waarschuwen dat u het eten in de oven kunt doen. De temperatuur zal op de display knipperend verschijnen.

5) Plaats het eten in de oven en sluit de deur. Draai aan de "  " knop om de bereidingstijd in te stellen.


6) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het koken te starten.

N.B.


- a) De bereidingstijd kan alleen ingesteld worden indien de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt. Daarna dient de deur te worden geopend om de bereidingstijd te kunnen instellen.
- b) Indien er 5 minuten geen tijd zal worden ingevoerd, zal de oven stoppen met voorverwarmen. Het signaal gaat 5 keer af en de oven zal in de stand-by stand gaan.

6. Convection koken (Zonder voorverwarm functie)

1) Druk één maal op de "CONVECTION" knop, op de display knippert "140".

2) Draai aan de "  " knop om het juiste aantal graden in te stellen (140 - 230°C).


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

4) Draai aan de "  " knop om de bereidingstijd in te stellen.


5) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het koken te starten.

Combinatie Koken

1) Druk, in de Stand-by stand, één maal op "CONVECTION/COMBI", op de display verschijnt "C-1".

2) Draai aan de "  " knop om het gewenste vermogen te selecteren. U kunt kiezen uit C-1 - C-4.


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

-
- 4) Draai aan de  " knop om de bereidingstijd in te stellen (Maximum kooktijd is 95 minuten).
-
- 5) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het koken te starten.
-


Combinatie Instructies:

| Instructie | Display | Magnetron | Grill | Convectie |
|------------|---------|-----------|-------|-----------|
| 1 | C-1 | • | | • |
| 2 | C-2 | • | • | |
| 3 | C-3 | | • | • |
| 4 | C-4 | • | • | • |



Ontdooien door het instellen van het gewicht

-
- 1) Druk één maal op de "DEFROST" knop, op de display verschijnt "d 1".
-
- 2) Draai aan de  " knop om het gewicht van het voedsel in te stellen. U kunt het gewicht instellen van 100g-2kg.
-
- 3) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het ontdooien te starten.
-

11. Ontdooien door het instellen van de tijd

-
- 1) Druk twee maal op de "DEFROST" knop, op de display verschijnt "d 2".
-
- 2) Draai aan de  " knop om de tijd in te stellen. De maximum tijd is 95 minuten.
-
- 3) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het ontdooien te starten.
-

10. Auto menu

-
- 1) In de Stand-by stand, drukt u één maal op "AUTO MENU", op de display verschijnt "A1"
-
- 2) Draai aan de  " knop om de gewenste functie te selecteren. Op de display verschijnt "A1", "A2", "A3", "A10".
-
- 3) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het gekozen menu te bevestigen.
-
- 4) Draai aan de  " knop om het gewicht in te stellen, "g" zal op de display verschijnen.
-
- 5) Druk op de "CONFIRM/+30S/START" om het koken te starten.
-

N.B.


1. Bij het Cake Menu convectiekoken, moet de oven eerst voorverwarmen tot 160°C volgens het Auto menu. Zodra de oven de temperatuur heeft bereikt zal de oven afslaan en er zal een signaal afgaan om u eraan te herinneren de cake in de oven te doen. Hierna drukt u nogmaals op "START/+30SEC./CONFIRM" om het koken te starten.
2. Wanneer u "kip braden" selecteert zal, nadat 2/3 van de bereidingstijd is gepasseerd, de oven twee maal een geluid afgeven, u hoeft dan niets te doen. Voor een optimaal resultaat kunt u het eten halverwege om te draaien, de deur te sluiten en wederom op de "CONFIRM/+30S/START" om het koken te hervatten.

Auto Menu Tabel

| Menu | Gewicht | Display | Vermogen |
|-------------------|-----------------------|---------|------------------------|
| A1 Opwarmen | 150g | 150 | 100% |
| | 250g | 250 | |
| | 350g | 350 | |
| | 450g | 450 | |
| | 600g | 600 | |
| A2 Aardappelen | 1 (±230g) | 1 | 100% |
| | 2 (±460g) | 2 | |
| | 3 (±690g) | 3 | |
| A3 Vlees | 150g | 150 | 100% |
| | 300g | 300 | |
| | 450g | 450 | |
| | 600g | 600 | |
| A4 Groente | 150g | 150 | 100% |
| | 350g | 350 | |
| | 500g | 500 | |
| A5 Vis | 150g | 150 | 80% |
| | 250g | 250 | |
| | 350g | 350 | |
| | 450g | 450 | |
| | 650g | 650 | |
| A6 Pasta | 50 (met water 450g) | 50 | 80% |
| | 100 (met water 800g) | 100 | |
| | 150 (met water 1200g) | 150 | |
| A7 Soep | 200ml | 200 | 100% |
| | 400ml | 400 | |
| | 600ml | 600 | |
| A8 Cake | 475g | 475 | Voorverwarmen op 160C° |
| A9 Pizza | 200g | 200 | C-4 |
| | 300g | 300 | |
| | 400g | 400 | |
| A10 Gevogelte | 500g | 500 | C-4 |
| | 750g | 750 | |
| | 1000g | 1000 | |
| | 1200g | 1200 | |

11. Gezond Bakken

1) Druk, in de Stand-by stand, één maal op "HEALTHY FRY", op de display verschijnt "H-1".

2) Draai aan de " " knop om het menu in te stellen, u kunt kiezen uit "H1", "H2", "H3""H9"

3) Druk op de “CONFIRM/+30S/START” om het koken te starten.

N.B.: Wanneer u de Gezond Bakken functie kiest, doe niet gelijk aan het begin het eten in de oven.

De oven moet eerst voorverwarmd worden. Na enkele minuten gaat het signaal twee maal af om aan te geven dat u het eten in de oven kunt doen. Nadat u het eten in de oven heeft gedaan drukt u nogmaals op “CONFIRM/+30S/START”. De timer telt af en het eten zal perfect bereid worden.


Gezond Bakken Menu Tabel

| Nummer | Menu | Temp. | Gewicht (g) |
|--------|------------------------------|-------|-------------|
| H1 | Diepvries patat | 210 | 50-150 |
| H2 | Diepvries aardappelkroketjes | 230 | 100-300 |
| H3 | Diepvries inktvis | 230 | 100-300 |
| H4 | Diepvries uienringen | 230 | 100-200 |
| H5 | Diepvries kipnuggets | 230 | 100-300 |
| H6 | Kalfsoester | 200 | 100-300 |
| H7 | Garnalen | 200 | 100-300 |
| H8 | Groente | 230 | 100-300 |
| H9 | Loempia's | 200 | 100-300 |

12. Snelkoken

1) In de Stand-by stand: druk op de “CONFIRM/+30S/START” knop op 100% vermogen voor 30 seconden. Ieder keer dat u op de knop drukt, verlengt u de bereidingstijd met 30 seconden. De maximum bereidingstijd is 95 minuten en 59 seconden.

2) Tijdens de magnetron-, grill-, combinatiestand en ontdooien op tijd, drukt u op de “CONFIRM/+30S/START” knop. Ieder keer dat u op de knop drukt, verlengt u de bereidingstijd met 30 seconden.

3) Draai de  knop naar links om de bereidingstijd direct te selecteren, druk daarna op “CONFIRM/+30S/START” om te starten op 100% vermogen.

N.B.: Deze functie kan niet worden geselecteerd bij de Ontdooien op Gewicht of, Auto menu functie.

13. ECO functie

In de Stand-by stand drukt u één maal op “ECO”, het display gaat uit. Druk op een willekeurige knop om de display weer aan te zetten.

14. Kinderslot

Slot activeren:

In de stand-by stand, drukt u 3 seconden op “STOP/CANCEL”, er klinkt een lange piep om aan te geven dat het slot is geactiveerd en het vergrendeling icoon zal oplichten. De display gaat terug naar de oorspronkelijk status

Slot deactiveren:

In de slotstand, drukt u op “STOP/CANCEL”, er klinkt een lange piep om aan te geven dat het slot is gedeactiveerd en het vergrendeling icoon zal verdwijnen.

15. Specificaties:

1. Het signaal zal één maal klinken als u in het begin aan de knop draait.
2. De "CONFIRM/+30S/START" dient te worden ingedrukt om het koken te hervatten nadat u de deur heeft geopend.
3. Nadat u het kookprogramma heeft ingesteld en de "CONFIRM/+30S/START" is niet binnen 5 minuten ingedrukt, zal de huidige tijd verschijnen en de instelling zal worden gewist.
4. Het signaal klinkt nadat u goed op de knop heeft gedrukt, indien het signaal niet klinkt heeft u niet goed op de knop gedrukt.
5. Het signaal zal vijf keer afgaan om u te waarschuwen dat het kookproces is beëindigd.

Probleem Oplossen

| Normaal | |
|---|--|
| Magnetron stoort het ontvangstsignaal van de TV | Radio en TV ontvangstsignalen kunnen worden gestoord als de magnetron in werking is. Het is hetzelfde als een storing van kleine elektrische apparaten, zoals mixer, stofzuiger en elektrische ventilator. Dit is normaal. |
| Gedimd ovenlicht | Tijdens het kookproces bij een lager vermogen, kan de ovenverlichting dimmen. Dit is normaal. |
| Stoomvorming tegen de deur en uit de ventilatierooster ontsnapt stoom | Tijdens het koken kan voedsel stoom afgeven. Het meeste zal via de ventilatieroosters verdwijnen. Soms kan het voorkomen dat het zich vormt tegen koude plaatsen, zoals de deuroven. Dit is normaal. |
| De oven start per ongeluk zonder dat er voedsel in zit. | Zet de oven absoluut nooit zonder voedsel aan. Dit is erg gevaarlijk. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|----------------------|---|---|
| Oven start niet | 1) De stekker zit niet goed in het stopcontact | Haal de stekker eruit en stop deze er na 10 seconden weer in. |
| | 2) De stop is doorgeslagen of de aardlekschakelaar is kapot | Vervang de stop of laat de aardlekschakelaar repareren (uitsluitend door gekwalificeerd personeel). |
| | 3) Problemen met het stopcontact | Probeer het stopcontact met een ander elektrisch apparaat. |
| Oven wordt niet warm | 4) De deur is niet goed gesloten | Sluit de deur goed. |

Verwerking van het product



Dit product valt onder de richtlijn 2002/96/EC de Waste Electrical and Electronical Equipment Directive (WEEE). Dit product niet weggooien bij het gewone huishoudelijk afval. Breng het naar een milieupark voor elektrische en elektronische apparaten. Overeenkomstig de aanduiding, kan het materiaal worden gerecycled. Door hergebruik, recycling en andere vormen van afvalverwerking, kunt u een belangrijke bijdrage leveren aan de bescherming van uw milieu.

SALORA

Manuell

28MCD900



Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie die Instruktionen befolgen, werden Sie dieses Gerät viele Jahre genießen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung übermäßiger Mikrowellenexposition

- a) Versuchen Sie nicht die Mikrowelle bei geöffneter Tür zu verwenden, da dies zur gefährlicher Mikrowellenexposition führen kann. Es ist wichtig, die Verriegelungen nicht aufzubrechen.
- b) Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Ofens und die Tür und überprüfen Sie ob sich Schmutz oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen anhäufen..
- c) Warnung: Wenn Tür oder Dichtungen beschädigt sind, dürfen Sie nur von qualifiziertem Personal repariert werden.

Appendix

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gewartet wird, könnte dies Auswirkungen auf die Oberfläche haben und somit die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen. Auch könnte dies zu einer gefährlicher Situation führen.

Spezifikationen

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Modell: | Salora 28MCD900 |
| Spannung: | 230~50Hz |
| Eingangsleistung (Mikrowelle): | 1450W |
| Ausgangsleistung (Mikrowelle): | 900W |
| Eingangsleistung (Grill): | 1100W |
| Eingangsleistung (Umluft): | 2500W |
| Ofenkapazität: | 28L |
| Drehbarer Durchmesser: | Ø315mm |
| Masse: | 520x501x326mm |
| Netto Gewicht: | ± 18 Kg |

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Achtung!

Befolgen Sie diese Instruktionen um das Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder übermäßige Mikrowellenexposition während der Verwendung dieses Geräts zu vermeiden::

1. Lesen und befolgen Sie nachstehende Instruktion: "VORSICHTSMASSNAHMEN UM MÖGLICHE EXTREME MIKROWELLENEXPOSITION ZU VERMEIDEN".
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit einer körperlichen, sensorischen oder psychischen Behinderung oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse in Bezug auf die Verwendung des Geräts verwendet werden. Dies ist nur möglich wenn sie von einer erfahrenen Person beaufsichtigt werden, die für sie verantwortlich ist, oder wenn sie ausdrückliche Instruktionen zur Verwendung des Geräts erhalten haben und sie die potenziellen Gefahren verstehen. Wartung, sowie Reinigung des Geräts soll nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und unter Aufsicht. Kinder müssen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Halten Sie das Gerät und den Stecker von Kindern unter 8 fern.
4. Wenn das Kabel beschädigt ist, soll sie, zu Ihrer Sicherheit, vom Lieferanten, Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
5. WARNUNG: Wenn die Lampe ausgetauscht werden soll, immer überprüfen, dass das Gerät ausgeschaltet wurde, um Stromschlag zu verhindern.
6. WARNUNG: Es ist gefährlich Wartung oder Reparaturen durch Öffnen des Gehäuses am Gerät durchzuführen, sofern nicht von qualifiziertem Personal ausgeführt. Sie könnten zu vielen Mikrowellen ausgesetzt werden.
7. WARNUNG: Flüssigkeiten müssen nicht in versiegelten Verpackungen erhitzen, wegen Explosionsgefahr.
8. Achtung Sie bei der Zubereitung von Speisen in einem Plastik- oder Papierbehälter auf mögliche Entzündung.
9. Verwenden Sie nur Küchengerät die sich für eine Mikrowelle eignen.
10. Wenn Rauch entsteht, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die Tür geschlossen halten, damit sich kein Feuer entwickeln kann.
11. Flüssigkeiten, die in der Mikrowelle erhitzt werden, könnten später kochen. Deshalb sollten Sie beim Umgang mit Behältern usw. vorsichtig sein.
12. Der Inhalt von Babyflaschen- oder -gläsern sollte vor Gebrauch immer geschüttelt/gerührt und geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Geschälte Eier und hartgekochte Eier müssen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden weil sie explodieren könnten, sogar wenn die Mikrowelle ausgeschaltet wurde.
14. Der Ofen soll regelmäßig gereinigt werden und Speisereste müssen entfernt werden.
15. Wenn Sie den Ofen nicht regelmäßig reinigen, könnte dies Auswirkungen auf die Oberfläche haben und somit die Lebensdauer beeinträchtigen. Auch könnte es zu einer gefährlichen Situation führen.
16. Die dekorative Tür (falls anwesend bei einer Einbauküche) soll bei der Benutzung der Mikrowelle immer geöffnet sein, um Überhitzung zu vermeiden.

17. Verwenden Sie nur ein für diese Mikrowelle empfohlenes Kerntemperatur-Messgerät (für geeignete Öfen).
18. Die Mikrowelle soll nicht in einen Schrank gestellt werden, es sei denn, sie ist dafür geeignet.
19. Kochen Sie das Essen nicht zu lange.
20. Dieses Gerät eignet sich für den Hausgebrauch und für ähnliche Situationen, sowie:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - Für Gäste in Hotels, Motels usw.;
 - Bauernhöfe;
 - B&B Unterkünfte.
21. Die Mikrowelle dient zum Erhitzen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erhitzen von Wärmekissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung oder Feuer führen.
22. Verwenden Sie keine Metallbehälter um Essen oder Trinken in der Mikrowelle zu erhitzen.
23. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
24. Dieses Gerät ist ein freistehendes Modell.
25. Die Rückseite dieses Geräts soll gegen die Wand gestellt werden.

LESEN SIE OBENSTEHENDE INSTRUKTIONEN SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Um Verletzungsgefahr zu vermeiden

Erdungsinstallation

Gefährlich

Stromschlaggefahr

Das Berühren elektrischer Komponenten im Gerät kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Das Gerät nicht zerlegen.

Warnung

Stromschlaggefahr

Unsachgemäßer Gebrauch der Erdung kann zu einem Stromschlag führen. Stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose bis das Gerät ordnungsgemäß und geerdet installiert ist.

Dieses Gerät soll geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses, wird Erdung das Risiko eines Stromschlages verringern, aufgrund der Elektrizitätsentladung. Der Stecker soll an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Wenden Sie sich bei Fragen zur Erdung an einem qualifiziertem Elektriker oder Wartungspersonal. Verwenden Sie bei zum Verlängern des Kabels nur ein geerdetes Verlängerungskabel.

1. Dieses Gerät verfügt ist mit einem kurzen Kabel ausgestattet um zu verhindern, dass es sich verheddert oder darüber stolpert.
2. Wenn Sie ein längeres Kabel oder Verlängerungskabel verwenden, folgendes sicherstellen:
 - Die elektrische Leistung des Kabels soll mit der des Geräts übereinstimmen.
 - Das Kabel soll geerdet sein.
 - Das Kabel soll so positioniert sein, dass es nicht über die Kante des Tisches oder der Spüle hängt, so dass Kinder nicht daran ziehen oder darüber stolpern können.

Reinigen

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen.

1. Reinigen Sie die Innenseite des Ofens nur mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör, wie üblich, in Wasser mit Seife.
3. Türrahmen und die Dichtungen sorgfältig mit einem feuchten Tuch reinigen, wenn sie schmutzig sind.
4. Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände um die Glasofentür zu reinigen. So verursachen Sie Kratzer und kann das Glas letztendlich brechen
5. Tipp: zur einfachen Reinigung der Innenseite des Ofens:
Eine Schüssel mit 300 ml Wasser und einer halben Zitrone in den Ofen stellen. Erhitzen Sie den Ofen 10 Minuten auf 100% und reinigen Sie ihn anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch.

Küchengeräte

Achtung

Verletzungsgefahr

Es ist gefährlich für Personen die nicht qualifiziert sind, das Gehäuse zu öffnen und Wartungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen. Beim Öffnen des Gehäuses könnten Sie Mikrowellen ausgesetzt werden.

Hierunter wird aufgelistet welche Materialien sich für die Mikrowelle eignen. Manche Einige nichtmetallische Gegenstände eignen sich trotzdem nicht für die Mikrowelle. Wenn Sie zweifeln, können Sie es testen.

Testen Sie ob das Objekt sich für eine Mikrowelle testet:

1. Füllen Sie einen Mikrowellenbehälter mit 250ml kaltem Wasser und fügen Sie das Objekt zu
2. Kochen Sie es 1 Minute bei maximaler Leistung
3. Fühlen Sie das Objekt. Wenn das Objekt sich warm anfühlt, eignet es sich nicht für die Mikrowelle
4. **Kochen Sie nicht länger als 1 Minute**

Material/Geschirr das sich für die Mikrowelle eignet

| | |
|--------------------------|--|
| Auflaufform | Befolgen Sie die Instruktionen des Herstellers. Der Boden der Schüssel soll mindestens 5mm über dem Drehteller liegen. Der Drehteller kann durch falsche Verwendung brechen. |
| Tischgeschirr | Wenn geeignet für die Mikrowelle, die Instruktionen des Herstellers befolgen. Kein kaputtes Tischgeschirr oder Tischgeschirr mit Rissen verwenden. |
| Glastöpfe | Entfernen Sie immer den Deckel. Nur verwenden um das Essen ein wenig zu erhitzen. Die meisten Glastöpfe sind zum Erhitzen ungeeignet und können dadurch brechen. |
| Glaswaren | Nur Glaswaren verwenden das sich für die Mikrowelle eignet. Achten Sie darauf, dass es keine Metallkanten gibt. Verwenden Sie keine Gläser mit Rissen. |
| Bratbeutel | Befolgen Sie die Instruktionen des Herstellers. Die Beugel nicht mit einem Metallverschluss verschließen. Machen Sie Risse damit Dampf entweichen kann. |
| Papierteller- und Becher | Verwenden Sie diese nur für kurze Koch-/Heizzeiten. Beobachten Sie den Ofen während Sie kochen. |

| | |
|-------------------|---|
| Papier-Servietten | Verwenden Sie sie um Nahrung zu bedecken oder Fett zu absorbieren. Nur für kurze Koch-/Heizzeiten. Aufpassen während des Kochens. |
| Pergamentpapier | Verwenden Sie diese Abdeckung um Spritzen zu vermeiden oder zum Dämpfen. |
| Plastik | Nur für die Mikrowelle geeignet. Die Instruktionen des Herstellers befolgen. Die Verpackung soll „Mikrowellengeeignet“ angeben. Manche Plastikbehälter werden weich, weil die Speisen heiß werden. Kochbeutel und versiegelte Plastikbeutel müssen, wie auf der Verpackung beschrieben, eingerissen oder mit Löchern versehen sein. |
| Kunststofffolie | Nur für die Mikrowelle geeignet. Verwenden um das Austrocknen von Speisen zu vermeiden. Sicher stellen, dass die Folie die Lebensmittel nicht berührt. |
| Thermometer | Nur diejenigen, die für die Mikrowelle geeignet sind (für Fleisch und Süßigkeiten) |
| Backpapier | Verwenden Sie diese Option um Spritzen zu vermeiden oder um Austrocknen von Speisen zu verhindern. |

Material/Tischgeschirr das sich nicht für die Mikrowelle eignet

| | |
|--|---|
| Aluminiumbehälter | Können Funken verursachen. Das Essen in eine Mikrowellenschüssel legen |
| Pappschüssel mit Metallgriffen | Kann Funken verursachen. Das Essen in eine Mikrowellenschüssel legen. |
| Metallobjekte oder mit metallbeschichtetes Metal | Metall behindert Mikrowellen und kann Funken verursachen. |
| Metallclips | Kann Funken verursachen und damit Feuer |
| Papiertüten | Kann Feuer verursachen. |
| Kunststoffschaum | Kann schmelzen oder die zu erwärmende Flüssigkeit verunreinigen, wenn zu hohe Temperaturen erreicht werden. |
| Holz | Holz trocknet aus und kann, wenn es in der Mikrowelle verwendet wird, reißen oder brechen. |

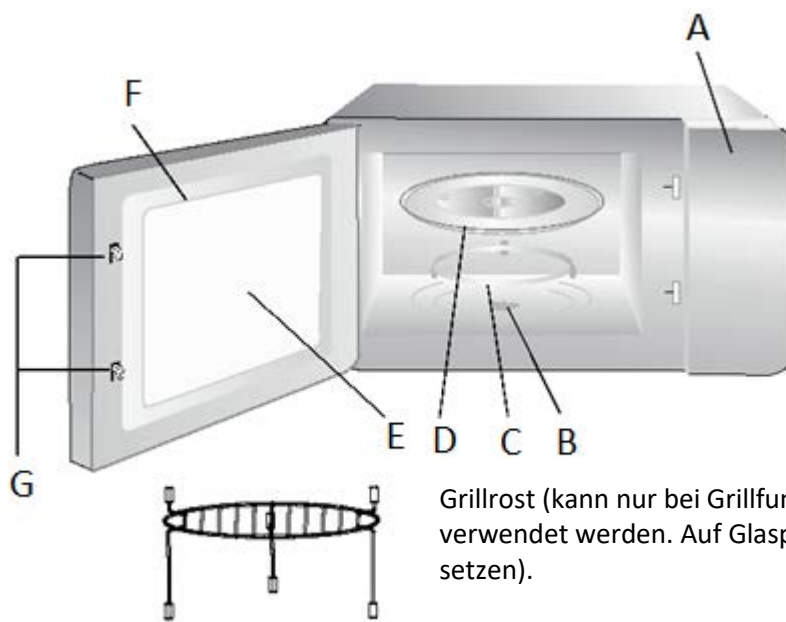
Ofen installieren

Nehmen Sie die Mikrowelle aus dem Karton und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Teile und Zubehör

Ihr Ofen wird mit folgenden Teilen und Zubehör geliefert:

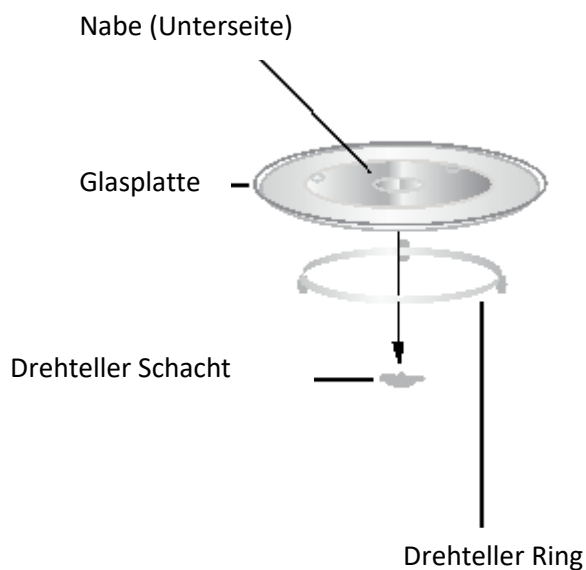
| | |
|---------------------|---|
| Glasplatte | 1 |
| Ring für Drehteller | 1 |
| Anleitung | 1 |



- A) Schaltbrett
- B) Drehteller Schacht
- C) Drehteller Ring
- D) Glasplatte
- E) Sichtfenster
- F) Tür
- G) Verriegelungssystem

Grillrost (kann nur bei Grillfunktion verwendet werden. Auf Glasplatte setzen).

Installation Drehteller



- a) Die Glasplatte niemals auf den Kopf liegen. Stellen Sie sicher, dass die Glasplatte nicht blockiert wird.
- b) Sowohl Glasplatte als Ring sollten während des Kochens immer verwendet werden.
- c) Legen Sie Lebensmittel oder Behälter mit Lebensmittel auf die Glasplatte.
- d) Wenn die Glasplatte oder der Ring bricht oder platzt, bitte Kontakt mit Ihrem Kundendienst aufnehmen.

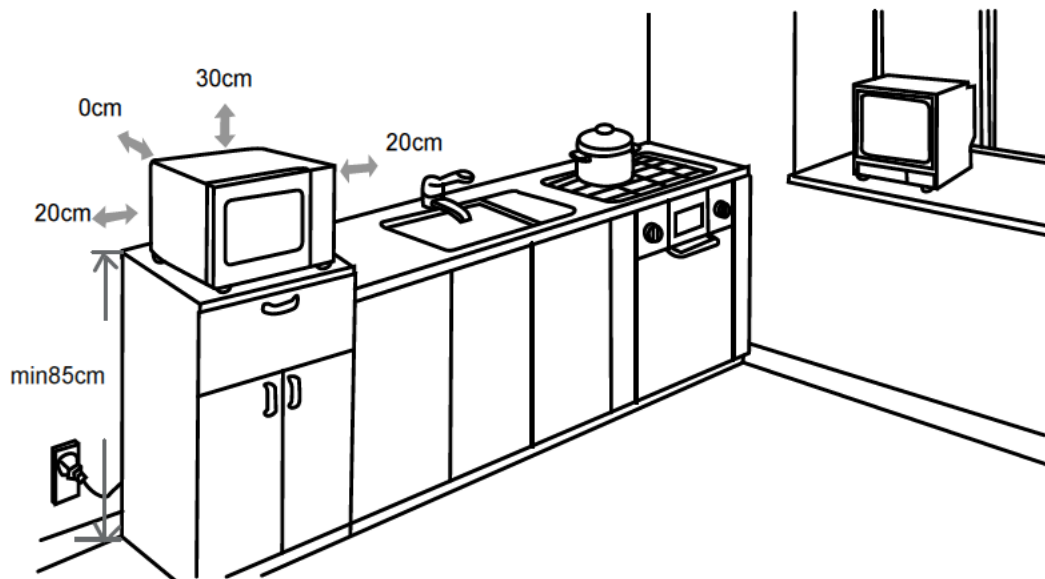
Auf die Spüle stellen

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Zubehör. Überprüfen Sie den Ofen sorgfältig auf eventuelle Beschädigungen oder eine defekte Tür.

Gehäuse: Entfernen Sie Schutzfolie auf dem Gehäuse. Entfernen Sie **nicht** die Mica-Abdeckung auf der Innenseite des Ofens. Diese Bedeckung schützt den Ofen.

Positionierung

Wählen Sie einen Ort und eine Oberfläche, die ausreichend Raum rundum den Ofen bietet, damit die Luftzirkulation (Lüftungsgitter) nicht behindert werden.



1. Die Mindestinstallationshöhe ist 85 cm.
2. Die Rückseite der Mikrowelle soll gegen die Wand gestellt werden. Lassen Sie mindestens 30 cm frei über dem Ofen und mindestens 20cm frei auf beiden Seiten des Ofens.
3. Entfernen Sie nie die Füße auf der Unterseite des Ofens.
4. Das Blockieren der Lüftungsgitter kann den Ofen beschädigen.
5. Stellen Sie den Ofen so weit wie möglich von Radio oder Fernseher entfernt. Die Mikrowelle kann den Radio- oder Fernsehempfang stören.

Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose die für den Hausgebrauch geeignet ist. Überprüfen Sie ob die Daten am Typenschild mit Ihrer Steckdose übereinstimmen.

Warnung:

Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe von oder über einem Gaskocher oder einem anderen wärmeerzeugenden Gerät. Dies könnte den Ofen beschädigen und dadurch erlischt Ihre Garantie.

Die Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.





Gebrauchsanweisung


Diese Mikrowelle verfügt über eine moderne elektronischen Bedienung um Ihre Einstellungen anzupassen und Ihren Kochwünschen zu entsprechen.

1. Die Uhr einstellen

Sobald Sie die Mikrowelle einschalten wird "00:00" am Display erscheinen und ertönt einmal ein Signal.



- (1) Drücken Sie auf die „CLOCK/KITCHEN TIMER“ Taste, die Uhren werden blinken.
- (2) Drehen Sie an die  " Taste um die Uhren einzustellen, Sie können wählen aus 0-23
- (3) Drücken Sie auf die " CLOCK/KITCHEN TIMER " Taste, die Minuten werden blinken.
- (4) Drehen Sie an die  " Taste um die Minuten einzustellen, Sie können wählen aus 0-59.
- (5) Drücken Sie auf die " CLOCK/KITCHEN TIMER " Taste um Einstellen zu beenden

2. Timer einstellen

- 1) Drücken Sie zweimal auf die "CLOCK/KITCHEN TIMER" Taste, am Display erscheint " 00;00".
- 2) Drehen Sie die  " Taste um den Timer einzustellen (die maximale Zubereitungszeit ist 95 Minuten).
- 3) Drücken Sie auf "START/+30SEC./CONFIRM" um die Einstellung zu bestätigen.
- 4) Sobald die eingestellte Zeit erreicht wird, wird der Indikator ausgeschaltet und ertönt fünfmal ein Signal. Wenn Sie die Uhr eingestellt haben (24 Stunden) wird die heutige Zeit am Display gezeigt


N.B.: Der Kochtimer unterscheidet sich vom 24-Stunden System. Der Kochtimer ist ein Timer und keine Zeitanzeige.

3. Kochen mit Mikrowellen

- 1) Drücken Sie einmal auf "MICROWAVE", am Display erscheint "P10".
- 2) Drehen Sie die  " Taste um die Leistung zu selektieren (von P10 bis P1)
- 3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um zu bestätigen.
- 4) Drehen Sie die  " Taste um die Zubereitungszeit einzustellen. (Max. Zubereitungszeit ist 95 Minuten)
- 5) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das Kochen zu starten.

| Niveau | 10 | 8 | 5 | 3 | 1 |
|----------|------|-----|-----|-----|-----|
| Leistung | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
| Display | P10 | P8 | P5 | P3 | P1 |



4. Grillen

- 1) Drücken Sie einmal auf "GRILL", am Display erscheint "G-1".
- 2) Drehen Sie die  "Taste um die Zubereitungszeit einzustellen (Max. 95 Minuten)
- 3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das Kochen zu starten.

Wenn die Hälfte der Zubereitungszeit vorbei ist, ertönt der Ofen 2x, dies ist normal. Für ein optimales Ergebnis müssen Sie das Essen auf der Hälfte umdrehen, die Tür schliessen und wieder auf "CONFIRM/+30S/START drücken um das Kochen fortzusetzen.



5. Umluft (mit Vorheizfunktion)

Mit Umluft können Sie das Essen wie ein traditioneller Ofen zubereiten. Die Mikrowelle wird nicht verwendet. Wir empfehlen den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen stellen.

- 1) Drücken Sie einmal auf die "CONVECTION" Taste, am Display blinkt "140".
- 2) Drehen Sie die  "Taste um die Umluftfunktion zu selektieren und die Temperatur einzustellen (140 - 230°C).
- 3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um die Temperatur zu bestätigen.
Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um Vorheizen zu starten. Sobald die Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal um Sie zu warnen, dass Sie das Essen in den Ofen setzen können. Die Temperatur blinkt.
- 5) Setzen Sie das Essen in den Ofen und schliessen Sie die Tür. Drehen Sie die  "Taste um die Zubereitungszeit einzustellen.
- 6) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das Kochen zu starten.



N.B. Die Zubereitungszeit kann nur eingestellt werden wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Danach soll die Tür geöffnet werden um die Zubereitungszeit einzustellen. Wenn 5 Minuten lang keine Zeit eingegeben wird, stoppt der Ofen das Vorheizen. Das Signal ertönt 5 x und der Ofen kehrt in die Standby-Position zurück.

6. Umluft (ohne Vorheizfunktion)

- 1) Drücken Sie einmal auf die "CONVECTION" Taste, am Display blinkt "140".
- 2) Drehen Sie die  "Taste um die Temperatur einzustellen (140 - 230°C).
- 3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um die Temperatur zu bestätigen.
- 4) Drehen Sie die  "Taste um die Zubereitungszeit einzustellen.
- 5) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das Kochen zu starten.

Kombi-Kochen


- 1) Drücken Sie, im Standby Modus, einmal auf "CONVECTION/COMBI", am Display erscheint "C-1".

-
- 2) Drehen Sie die  "Taste um die gewünschte Leistung zu selektieren (C1-C4).
 - 3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um zu bestätigen.
 - 4) Drehen Sie die  "Taste um die Zubereitungszeit einzustellen (Max. 95 Minuten).
 - 5) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das Kochen zu starten.
-


Kombi-Instruktionen:

| Instruktion | Display | Mikrowelle | Grill | Umluft |
|-------------|---------|------------|-------|--------|
| 1 | C-1 | ● | | ● |
| 2 | C-2 | ● | ● | |
| 3 | C-3 | | ● | ● |
| 4 | C-4 | ● | ● | ● |



Auftauen durch Gewicht einzustellen

-
- 1) Drücken Sie einmal auf die "DEFROST" Taste, am Display erscheint "d 1".
 - 2) Drehen Sie die  "Taste um das Gewicht einzustellen (100g-2kg).
 - 3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um auftauen zu starten.
-

11. Auftauen durch Zeit einzustellen

-
- 1) Drücken Sie zweimal auf die "DEFROST" Taste, am Display erscheint "d 2".
 - 2) Drehen Sie die  "Taste um die Zeit einzustellen (max. 95 Minuten).
 - 3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das Auftauen zu starten
-

10. Auto Menü

-
- 1) Im Standby Modus drücken Sie einmal auf "AUTO MENU", am Display erscheint "A1"
 - 2) Drehen Sie die  "Taste um die gewünschte Funktion zu selektieren. Am Display erscheint "A1", "A2", "A3", "A10".
 - 3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das ausgewählte Menü zu bestätigen.
 - 4) Drehen Sie die  "Taste um das Gewicht einzustellen, am Display erscheint "g" .
 - 5) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das Kochen zu starten.
-

N.B.


1. Um einen Rührkuchen zu bereiten müssen Sie den Umluftkochmodus selektieren und der Ofen bis 160°C vorheizen, laut den Instruktionen im Auto Menü. Sobald der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat, wird er ausgeschaltet und ertönt ein Signal um Sie zu warnen, dass Sie den Rührkuchen in den Ofen stellen. Drücken Sie dann nochmals auf "START/+30SEC./CONFIRM" um das Kochen zu starten.
2. Wenn Sie "Hähnchen braten" selektieren, ertönt zweimal ein Signal wenn 2/3 der Zubereitungszeit vorbei ist. Sie brauchen nichts zu tun. Für ein optimales Ergebnis drehen Sie das Essen auf der Hälfte, schliessen Sie die Tür und drücken Sie nochmals auf CONFIRM/+30S/START" um das Kochen fortzusetzen.

Auto Menü Tabelle

| Menü | Gewicht | Display | Leistung |
|------------------|------------------------|---------|---------------------|
| A1 Heizen | 150g | 150 | 100% |
| | 250g | 250 | |
| | 350g | 350 | |
| | 450g | 450 | |
| | 600g | 600 | |
| A2 Kartoffeln | 1 (±230g) | 1 | 100% |
| | 2 (±460g) | 2 | |
| | 3 (±690g) | 3 | |
| A3 Fleisch | 150g | 150 | 100% |
| | 300g | 300 | |
| | 450g | 450 | |
| | 600g | 600 | |
| A4 Gemüse | 150g | 150 | 100% |
| | 350g | 350 | |
| | 500g | 500 | |
| A5 Fisch | 150g | 150 | 80% |
| | 250g | 250 | |
| | 350g | 350 | |
| | 450g | 450 | |
| | 650g | 650 | |
| A6 Pasta | 50 (mit Wasser 450g) | 50 | 80% |
| | 100 (mit Wasser 800g) | 100 | |
| | 150 (mit Wasser 1200g) | 150 | |
| A7 Suppe | 200ml | 200 | 100% |
| | 400ml | 400 | |
| | 600ml | 600 | |
| A8 Rührkuchen | 475g | 475 | Vorheizen auf 160C° |
| A9 Pizza | 200g | 200 | C-4 |
| | 300g | 300 | |
| | 400g | 400 | |
| A10 Geflügel | 500g | 500 | C-4 |
| | 750g | 750 | |
| | 1000g | 1000 | |
| | 1200g | 1200 | |

11. Gesund backen

1) Drücken Sie, im Standby Modus, einmal auf "HEALTHY FRY", am Display erscheint "H-1".

2) Drehen Sie die " " Taste um das Menü einzustellen, Sie können wählen aus "H1", "H2", "H3""H9"

3) Drücken Sie auf "CONFIRM/+30S/START" um das Kochen zu starten.

N.B.: Wenn Sie eine Gesund Backen Funktion wählen, nicht sofort das Essen in den Ofen setzen. Der Ofen soll zuerst vorgeheizt werden. Nach einigen Minuten ertönt das Signal zweimal und können Sie das Essen in den Ofen setzen. Danach drücken Sie nochmals auf "CONFIRM/+30S/START". Der Timer zählt ab und das Essen wird perfekt zubereitet.


Gesund Backen Menütabelle

| Nummer | Menü | Temp. | Gewicht (g) |
|--------|-----------------------------|-------|-------------|
| H1 | Tiefkühl-Pommes | 210 | 50-150 |
| H2 | Tiefkühl-Kartoffelkroketten | 230 | 100-300 |
| H3 | Tiefkühl-Tintenfisch | 230 | 100-300 |
| H4 | Tiefkühl-Zwiebelringe | 230 | 100-200 |
| H5 | Tiefkühl-Chicken Nuggets | 230 | 100-300 |
| H6 | Kalbsmedaillon | 200 | 100-300 |
| H7 | Krabben | 200 | 100-300 |
| H8 | Gemüse | 230 | 100-300 |
| H9 | Frühlingsrollen | 200 | 100-300 |

12. Schnellkochen

1) Im Standby Modus: drücken Sie auf die "CONFIRM/+30SEC./START" Taste, auf 100% Leistung für 30 Sekunden. Jedes Mal, wenn Sie die Taste eindrücken, wird die Zubereitungszeit um 30 Sekunden verlängert. Die max. Zubereitungszeit ist 95 Minuten.

2) Im Mikrowelle-, Grill-, Umluft-, Kombi-Modus oder Auftauen nach Zeit, drücken Sie auf die "CONFIRM/+30SEC./START" Taste. Jedes Mal, wenn Sie die Taste eindrücken, wird die Zubereitungszeit um 30 Sekunden verlängert.

3) Im Standby Modus drehen Sie die " " Taste nach links um die Zubereitungszeit zu selektieren. Danach drücken Sie auf die "CONFIRM/+30SEC./START" Taste um das Kochen zu starten. Die Leistung ist 100%.

N.B.: Diese Funktion kann nicht selektiert werden bei Auftauen nach Gewicht, Auto Menü und Mehrphasen kochen

13. ECO Funktion

Im Standby Modus drücken Sie einmal auf "ECO", das Display erlischt. Drücken Sie auf eine beliebige Taste um das Display wieder zu aktivieren.

14. Kindersicherung

Kindersicherung aktivieren:

Im Standby-Modus drücken Sie 3 Sekunden auf "STOP/CANCEL", ein langer Pfeifton ertönt um anzudeuten, dass die Sicherung aktiviert ist. Die Verriegelungssikone leuchtet auf. Das Display kehrt zum ursprünglichen Status zurück

Kindersicherung deaktivieren:

Im Sicherungsmodus drücken Sie auf "STOP/CANCEL", ein langer Pfeifton ertönt um anzudeuten, dass die Sicherung deaktiviert ist. Die Verriegelungssikone verschwindet.

15. Spezifikationen:

1. Das Signal ertönt einmal wenn Sie am Anfang die Taste drehen.
2. Die "CONFIRM/+30S/START" Taste soll eingedrückt werden um das Kochen fortzusetzen nachdem Sie die Tür geöffnet haben.
3. Nachdem Sie das Kochprogramm eingestellt haben und "CONFIRM/+30SEK./START" nicht innerhalb von 1 Minute eingedrückt wird, erscheint die heutige Zeit und wird die Einstellung gelöscht.
4. Das Signal ertönt wenn Sie die Taste ordnungsgemäß eingedrückt haben. Wenn das Signal nicht ertönt haben Sie die Taste nicht ordnungsgemäß eingedrückt.
5. Das Signal ertönt 5 Mal um Sie zu warnen, dass der Kochvorgang beendet ist.

PROBLEM LÖSEN

| Normal | |
|--|--|
| Mikrowelle stört den Empfangssignal des Fernsehers | Radio- und Fernsehempfangssignale können gestört werden wenn die Mikrowelle in Betrieb ist, genauso wie eine Funktionsstörung bei kleinen Elektrogeräten, sowie Mischer, Staubsauger und elektrischem Ventilator. Dies ist normal. |
| Gedimmtes Ofenlicht | Während des Kochvorgangs bei einer geringen Leistung, kann die Ofenbeleuchtung dimmen. Dies ist normal. |
| Dampfbildung gegen die Tür und Dampf entweicht aus den Lüftungsgittern | Während des Kochvorgangs können Lebensmittel Dampf verursachen. Der meiste Dampf wird über die Lüftungsgitter verschwinden. Es kann manchmal vorkommen, dass Dampf sich gegen kalte Stellen, sowie eine Tür bildet. Dies ist normal. |
| Der Ofen startet versehentlich, ohne Lebensmittel | Ofen niemals ohne Lebensmittel einschalten. Das ist sehr gefährlich. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|----------------------|--|--|
| Ofen startet nicht | 1) Stecker nicht richtig in Steckdose | Stecker ausziehen und nach 10 Sekunden wieder einziehen. |
| | 2) Sicherung schlägt durch oder der Fehlerstromschutzschalter ist kaputt | Sicherung ersetzen oder Fehlerstromschutzschalter reparieren lassen (nur von qualifiziertem Personal). |
| | 3) Probleme mit Steckdose | Steckdose mit einem anderen Elektrogerät testen. |
| Ofen wird nicht warm | 4) Tür nicht richtig geschlossen | Tür ordnungsgemäß schliessen |

Entsorgung



Dieses Produkt fällt unter der Richtlinie 2002/96/EC, die Waste Electrical and Electronical Equipment Directive (WEEE). Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll. Bringen Sie es in einen Umweltpark für elektrische und elektronische Geräte. Gemäß der Bezeichnung, kann das Material recycelt werden. Durch Wiederverwendung, Recycling und andere Formen der Abfallentsorgung können Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz leisten.



SALORA

Manuel

28MCD900



Veillez lire ces instructions attentivement avant l'utilisation du four micro-ondes, et gardez-les pour future référence.

En suivant les instructions, votre four rendra service pendant de nombreuses années.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Précautions à prendre pour éviter l'exposition à l'énergie aux micro-ondes excessive.

- a) Le four à micro-ondes ne peut pas fonctionner lorsque la porte est ouverte. Le fonctionnement du four à micro-ondes avec la porte ouverte pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier le mécanisme de la porte.
- b) Ne placez pas d'objet entre la porte et le four. Veillez à ce que les salissures et résidus de produit de nettoyage ne s'accumulent pas sur les surfaces d'étanchéité.
- c) MISE EN GARDE: Si la porte ou le joint de la porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

ADDITIF

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

Spécifications

| | |
|--|-----------------|
| Modèle | Salora 28MCD900 |
| Tension et fréquence nominales | 230~50 Hz |
| Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) | 1450W |
| Puissance de sortie nominale (micro-ondes) | 900W |
| Puissance nominale d'entrée (Gril) | 1100W |
| Puissance d'entrée nominale (Convection) | 2500W |
| Capacité du four | 28L |
| Plateau tournant diamètre | Ø315mm |
| Dimensions extérieur | 520x501x326mm |
| Poids net | Environs 18 kg |

Instructions de sécurité importants

Afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes, appliquer les mesures de sécurité suivantes:

1. Lisez et suivez les instructions spécifiques : PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER L'EXPOSITION A L'ENERGIE AUX MICRO ONDES EXCESSIVE.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. ATTENTION : Lorsque l'ampoule doit être remplacée, assurez-vous que le four soit mis hors tension afin d'éviter tout risque d'un choc électrique.
6. ATTENTION: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
7. ATTENTION: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
8. Pendant le chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
9. N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
10. Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
11. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.
12. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, afin d'éviter toute risque de brûlures.
13. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans le four à micro-ondes. Ceux-ci pourraient exploser, même après l'arrêt du four.
14. Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
15. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
16. La porte décorative du micro-ondes doit rester ouverte quand il fonctionne afin d'éviter tout risque d'une surchauffe (pour fours à porte décorative.).
17. Utilisez exclusivement un thermomètre avec sonde recommandé pour cet four (pour les fours fourni avec la fonction d'utiliser un thermomètre avec sonde).
18. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.

19. Evitez de trop cuire les aliments.
20. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les fermes;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
21. Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
22. N'utiliser pas de récipients métalliques pour la cuisson des aliments ou boissons dans le four à micro-ondes.
23. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.
24. Cet appareil est un four à micro-ondes pose libre.
25. L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.
26. Le surface sur laquelle vous avez placé l'appareil peut devenir chaud.
27. Ne pas nettoyer cet appareil avec un éponge grattoir métalliques. Fragments de cet éponge peuvent se détacher et entrer en contact avec composants électriques, et ainsi provoquer un choc électrique.
28. La température de certaines surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant utilisation. Veuillez tenir les enfants jusqu'à 8 ans à l'écart du four sans supervision.
29. ATTENTION : La température de certaines surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant utilisation.
30. ATTENTION : en mode Combi, tenir les enfants à l'écart du four.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES POUR FUTURE REFERENCE

Afin d'éviter tout risque de blessures

Installation de mise à la terre

DANGER

Risque de choc électrique.

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

NETTOYAGE

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

1. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires comme à l'habitude dans de l'eau savonneuse.
3. Le châssis de porte, le joint de porte et les parties avoisinantes doivent être nettoyé soigneusement à l'aide d'un chiffon humide.
4. Ne pas utiliser des produits abrasifs ou grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
5. Conseil de nettoyage : Pour un nettoyage meilleure de l'intérieur du four : placez un demi limon dans un bol, ajoutez 300ml d'eau et réchauffez-le sur une puissance 100% pendant 10 minutes. Essuyez le four avec un linge doux et sèche.

USTENSILES

Précaution

Risque de blessure

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

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

Test de l'ustensile :

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

Ustensiles utilisables dans un four à micro-ondes

| | |
|---------------------------------|--|
| Plat brunisseur | Respectez les consignes du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit se trouver à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Un usage incorrect peut causer la rupture du plateau tournant |
| Vaisselle | Compatible micro-ondes uniquement. Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fêlée ou ébréchée. |
| Bocaux | Enlevez toujours le couvercle. Utilisez uniquement pour réchauffer légèrement des aliments. La plupart des bocaux ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser. |
| Plats en verre | Verre résistant à la chaleur uniquement. Vérifier l'absence d'éléments métalliques. N'utilisez pas de vaisselle fêlée ou ébréchée |
| Sacs de cuisson au four | Respectez les consignes du fabricant. Ne fermez pas avec des attaches métalliques. Perforez pour permettre à la vapeur de s'échapper |
| Assiettes et gobelets en papier | Utilisez uniquement pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson ou le réchauffage. |
| Serviettes en papier | Utilisez uniquement pour couvrir les aliments à réchauffer et pour absorber la graisse. Utilisez uniquement pour un réchauffage de courte durée et ne laissez pas le four sans surveillance. |
| Papier sulfurisé | Utilisez en couverture pour éviter les éclaboussures ou en papillote pour la cuisson vapeur. |
| Plastique | Compatible micro-ondes uniquement. Respectez les consignes du fabricant. Doit porter le marquage « spécial micro-ondes ». Certaines matières plastiques peuvent se déformer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. Les « sacs de cuisson » et les sacs plastiques hermétiquement fermés doivent être perforés comme indiqué sur l'emballage. |
| Emballages en plastique | Compatible micro-ondes uniquement. Utilisez pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Veillez à ce que l'emballage |

| | |
|------------------|---|
| | plastique ne touche pas les aliments. |
| Thermomètres | Compatibles micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et sucreries uniquement). |
| Papier paraffiné | Utilisez en couverture pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité. |

Ustensiles à éviter dans un four à micro-ondes

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

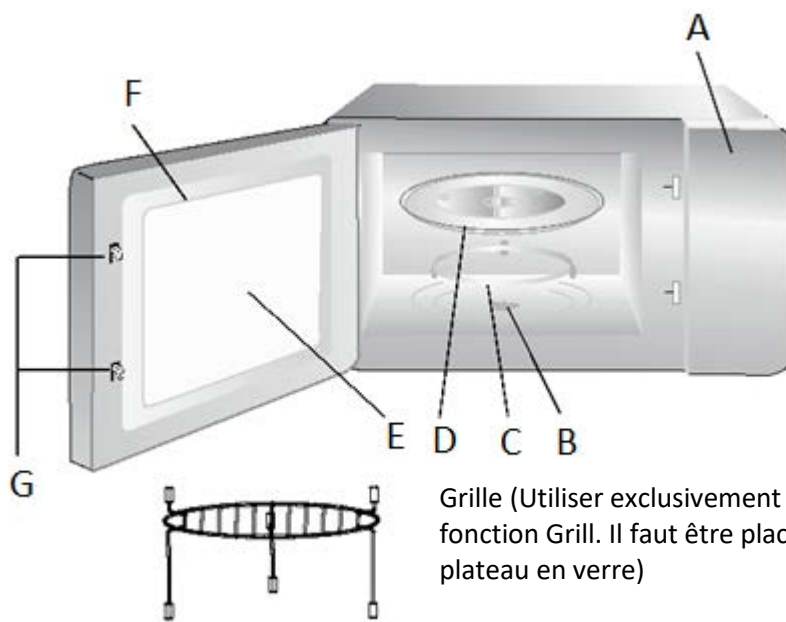
Installation de votre four

Pièces et accessoires du four

Votre four est fourni avec les accessoires suivants :

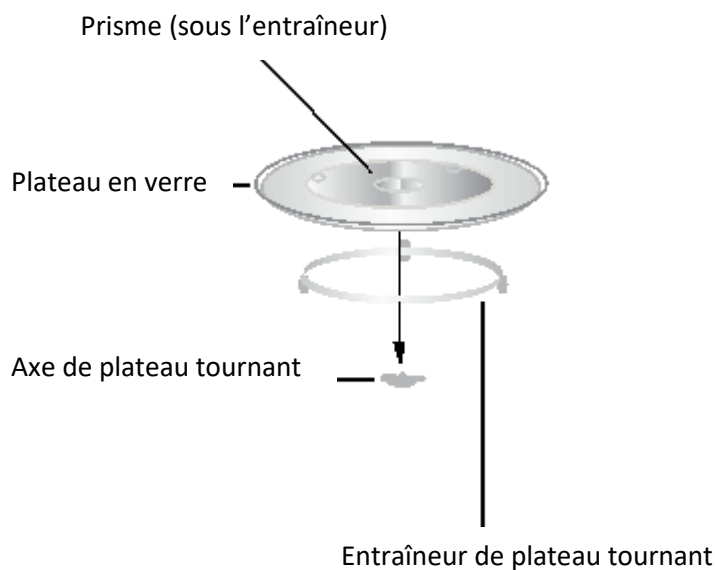
| | |
|--------------------------------|---|
| Plateau en verre | 1 |
| Entraîneur de plateau tournant | 1 |
| Mode d'emploi | 1 |

Installeren van uw oven



- A) Panneau de comande
- B) Axe de plateau tournat
- C) Entraîneur de plateau tournant
- D) Plateau en verre
- E) Hublot
- F) Porte
- G) Système de verrouillage

Installatie draaiplateau



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

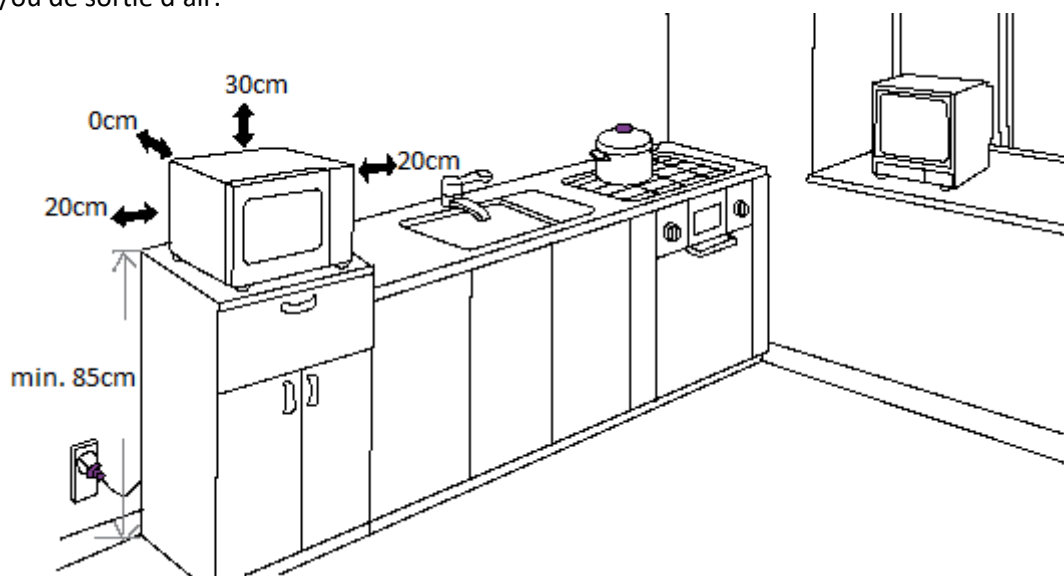
INSTALLATION PLAN DE TRAVAIL DU FOUR À MICRO-ONDES

Enlevez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Examinez le four et vérifiez qu'il ne comporte pas de dommages, par exemple que sa porte n'est pas cassée et qu'il n'est pas cabossé. N'installez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé.

Compartiment intérieur : Retirez tous les films de protection présents sur les surfaces du compartiment intérieur du four à micro-ondes. Ne retirez pas la plaque Mica marron claire fixée à l'intérieur du four, car elle sert à protéger le magnétron.

Installation

Sélectionnez une surface horizontale offrant un espace ouvert suffisant pour les ouïes d'entrée et/ou de sortie d'air.



- 1) Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface située au moins à 85 cm du sol.
- 2) L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.
Un espace dégagé d'une hauteur minimale de 30 cm est nécessaire au-dessus de la paroi supérieure du four, Un espace dégagé d'un minimum de 20 cm est nécessaire de chaque côté du four.
- 3) N'enlevez pas les pieds présents sous le four à micro-ondes.
- 4) Bloquer les ouïes d'entrée et/ou de sortie d'air peut endommager le four.
- 5) Veillez à ce que le four à micro-ondes soit aussi éloigné que possible des téléviseurs et radios. L'utilisation d'un four à micro-ondes peut provoquer des interférences perturbant la réception de vos radios ou téléviseurs.

Branchez le câble d'alimentation du four à une prise de courant reliée à la terre. Vérifiez que la tension et la fréquence du courant qu'elle fournit sont identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

AVERTISSEMENT: N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou d'un autre type d'appareil produisant de la chaleur. Si le four est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, cela pourrait l'endommager et annulerait sa garantie.

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





UTILISATION


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

1. Réglage de l'horloge



À la mise sous tension, et le signal sonore retentit une fois.

- 1) Appuyez une fois sur le bouton "CLOCK/KITCHEN TIMER", l'écran affiche 00:00 et les heures clignotent.
- 2) Tournez "  " pour régler l'heure, vous pouvez choisir entre 0-23 (24-heures).
- 3) Appuyez sur le bouton "CLOCK/KITCHEN TIMER". Les minutes clignoteront.
- 4) Tournez "  " pour régler les minutes, entre 0-59.
- 5) Appuyez sur le bouton "CLOCK/KITCHEN TIMER" pour enregistrer l'heure.

2. KITCHEN TIMER (Minuterie)


- 1) Appuyez deux fois sur le bouton "CLOCK/KITCHEN TIMER", l'écran affiche 00:00
 - 2) Tournez "  " pour régler le minuterie. (Le cuisson maximum est de 95 minutes)
 - 3) Appuyez sur "CONFIRM/+30S/START" pour confirmer.
- Remarque : La minuterie n'est pas le même que le système de 24 heures, c'est une minuterie.

3. Cuisson au four à micro-ondes

- 1) En mode veille, appuyez une fois sur "MICROWAVE", l'écran affiche "P10".
- 2) Tournez le bouton "  " pour sélectionner la puissance de P10 à P1.
- 3) Appuyez sur "CONFIRM/+30S/START" pour confirmer.
- 4) Tournez le bouton "  " pour régler la durée de cuisson. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes)
- 5) Appuyez sur "CONFIRM/+30S/START" pour démarrer la cuisson.

| | | | | | |
|-----------|------|-----|-----|-----|-----|
| Niveau | 10 | 8 | 5 | 3 | 1 |
| Puissance | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
| Affichage | P10 | P8 | P5 | P3 | P1 |



4. Mode Gril

- 1) Appuyez une fois sur "GRILL", l'écran affiche "G".
- 2) Tournez le bouton "  " pour régler la durée de cuisson. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes).
- 3) Appuyez sur "CONFIRM/+30S/START" pour démarrer la cuisson.

Remarque : Lorsque la moitié de la cuisson au gril est écoulée, le four émettra deux bips sonores pour vous rappeler de tourner les aliments afin d'optimiser la cuisson au gril. Après avoir tourné les aliments, refermez la porte du four, puis appuyez sur "CONFIRM/+30S/START" pour poursuivre la cuisson.

5. Cuisson par convection (avec préchauffage)



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

- 1) Appuyez une fois sur le bouton "CONVECTION/COMBI", "140" s'affiche sur l'écran.
- 2) Tournez le bouton  " pour sélectionner la fonction convection et régler la température de votre choix (140-230°C).
- 3) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour confirmer la température.
- 4) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer le préchauffage. Lorsque le four atteint la température choisie, il émet deux fois un signal sonore pour vous inviter à enfourner les aliments. La température de préchauffage clignote sur l'écran.
- 5) Placez les aliments dans le four et refermez la porte. Tournez le bouton  " pour régler la durée de cuisson.
- 6) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la cuisson.



Remarque :

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

6. Cuisson par convection (sans préchauffage)

- 1) Appuyez une fois sur le bouton "CONVECTION/COMBI", "140" clignote sur l'écran.
- 2) Tournez le bouton  " pour régler la température correcte (140-230°C)
- 3) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour confirmer la température.
- 4) Tournez le bouton  " pour régler la durée de cuisson .
- 5) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la cuisson.


7. Mode Combiné

- 1) Appuyez une fois sur "CONVECTION/COMBI", l'écran affiche "C-1".
- 2) Tournez le bouton  " pour sélectionner le mode de cuisson combiné de C-1 à C-4.
- 3) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour confirmer.
- 4) Tournez le bouton  " pour régler la durée de cuisson. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes)
- 5) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la cuisson.


Remarque : Conseils d'utilisation de la cuisson combi

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



8. Décongélation en fonction du poids

- 1) Appuyez une fois sur le bouton " DEFROST ", l'écran affiche "d 1".
- 2) Tournez le bouton "  " pour sélectionner le poids des aliments. Le poids doit être compris entre 100g et 2kg.
- 3) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la décongélation.

9. Décongélation en fonction du temps

- 1) Appuyez deux fois sur le bouton " DEFROST ", l'écran affiche "d 2".
- 2) Tournez le bouton "  " pour sélectionner le temps de décongélation. Le temps maximum est de 95 minutes.
- 3) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la décongélation.

10. Menu Automatique


- 1) En mode veille, appuyez une fois sur " AUTO MENU ", A1 s'affichera.
- 1) Tournez le bouton "  " pour sélectionner le menu souhaité. "A1", "A2", "A3", "A10" s'affiche sur l'écran.
- 2) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour confirmer le menu.
- 3) Tournez le bouton "  " pour régler le poids, "g" s'affichera sur l'écran.
- 4) Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la cuisson.

Remarque : Pour le menu Gâteaux convection, il faut d'abord préchauffer le four à 160 degrés. Lorsque le four soit chaud, le signal sonore retentit pour vous rappeler que vous devez mettre votre gâteau au four et le four s'éteindra. Après avoir enfourné votre gâteau, appuyez à nouveau sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la cuisson. Lorsque vous avez sélectionné « poulet rôti » et 2/3 de la cuisson au gril est écoulée, le four émettra deux bips sonores pour vous rappeler de tourner les aliments afin d'optimiser la cuisson au gril. Après avoir tourné les aliments, refermez la porte du four, puis appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour poursuivre la cuisson.

Tableau des programmes automatiques

| Menu | Poids (g) | Affichage | Puissance |
|-----------------------|------------------------------|-----------|----------------------|
| A1 Rechauffer | 150g | 150 | 100% |
| | 250g | 250 | |
| | 350g | 350 | |
| | 450g | 450 | |
| | 600g | 600 | |
| A2 Pommes de terre | 1 (±230g) | 1 | 100% |
| | 2 (±460g) | 2 | |
| | 3 (±690g) | 3 | |
| A3 Viande | 150g | 150 | 100% |
| | 300g | 300 | |
| | 450g | 450 | |
| | 600g | 600 | |
| A4 Légumes | 150g | 150 | 100% |
| | 350g | 350 | |
| | 500g | 500 | |
| A5 Poisson | 150g | 150 | 80% |
| | 250g | 250 | |
| | 350g | 350 | |
| | 450g | 450 | |
| | 650g | 650 | |
| A6 Pâtes | 50g(avec de l'eau 450g) | 50 | 80% |
| | 100 (avec de l'eau 800g) | 100 | |
| | 150 (avec de l'eau 1200g) | 150 | |
| A7 Potages | 200ml | 200 | 100% |
| | 400ml | 400 | |
| | 600ml | 600 | |
| A8 Gâteaux | 475g | 475 | Préchauffer à 160 °C |
| A9 Pizzas | 200g | 200 | C-4 |
| | 300g | 300 | |
| | 400g | 400 | |
| A10 Poulet | 500g | 500 | C-4 |
| | 750g | 750 | |
| | 1000g | 1000 | |
| | 1200g | 1200 | |

11. Griller sainement


| | |
|----|---|
| 1) | En mode veille, appuyez une fois sur "HEALTHY FRY", l'écran affiche "H1". |
| 2) | Tournez le bouton "  " pour sélectionner le menu souhaité. "H1", "H2", "H3", ... "H9" s'affiche sur l'écran. |
| 3) | Appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la cuisson. |

Remarque : En sélectionnant HEALTHY FRY, préchauffer le four en avant. Après quelques minutes un signal sonore retentit deux fois pour vous rappeler de placer les aliments dans le four. Après appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la cuisson. Le compte à rebours démarre.

Tableau Griller sainement

| Numéro | Menu | Temp. | Poids (g) |
|--------|--------------------------------------|-------|-----------|
| H1 | Frites surgelées | 210 | 50-150 |
| H2 | Croquettes pomme de terres surgelées | 230 | 100-300 |
| H3 | Calamar surgelé | 230 | 100-300 |
| H4 | Oignons Frits surgelés | 230 | 100-200 |
| H5 | Nuggets de poulet surgelés | 230 | 100-300 |
| H6 | Escalope | 200 | 100-300 |
| H7 | Crevettes | 200 | 100-300 |
| H8 | Légumes | 230 | 100-300 |
| H9 | Rouleaux de printemps | 200 | 100-300 |

12. Cuisson Express

- 1) En mode veille : appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer une cuisson de 30 secondes à 100%. À chaque pression sur cette touche, la durée de cuisson sera augmentée de 30 secondes. La durée de cuisson maximale est de 95 minutes et 59 secondes.
- 2) En mode de cuisson par micro-ondes, gril, cuisson combinée et décongélation en fonction du temps, vous appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer une cuisson de 30 secondes à 100%. À chaque pression sur cette touche, la durée de cuisson sera augmentée de 30 secondes.
- 3) Tournez le bouton "  " vers le gauche pour sélectionner le temps de cuisson directement, puis appuyez sur " CONFIRM/+30S/START " pour démarrer la cuisson à 100% de puissance.

REMARQUE : Cette fonction n'est pas disponible pour la décongélation en fonction du poids ni pour le menu de cuisson automatique.

13. Fonction ECO

En mode veille, appuyez une fois sur " ECO ", l'écran s'éteint. Appuyez sur n'importe quel bouton est l'écran s'allume.

14. Fonction verrouillage enfants

Verrouillage :

Four en mode veille, appuyez sur "STOP/CANCEL", pendant 3 secondes. Un « bip » long retentit pour signaler que le four est verrouillé et le témoin s'allume.

Déverrouillage :

Lorsque le four est verrouillé, appuyez sur "STOP/CANCEL", pendant 3 secondes. Un « bip » long retentit pour signaler que le four est déverrouillé et le témoin s'éteint.

15. Spécifications

- 1)** Le signal sonore retentit une fois lorsqu'on commence à tourner le bouton ;
- 2)** Il faut appuyer sur le bouton " CONFIRM/+30S/START " pour reprendre la cuisson si la porte a été ouverte ;
- 3)** Si vous n'appuyez pas sur le bouton " CONFIRM/+30S/START " dans un délai de 5 minutes après la programmation de la cuisson, l'heure s'affiche et les paramètres programmés sont effacés ;
- 4)** Le signal sonore retentit une fois si l'action a réussi et ne retentit pas si l'action a échoué ;
- 5)** Le signal sonore retentit cinq fois quand la cuisson est terminée.

Guide de dépannage

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

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



Conformément à la directive européenne de gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) 2002/96/EC, les DEEE doivent être collectés et traités séparément. Si vous devez un jour vous débarrasser de votre appareil, ne le jetez PAS avec les ordures ménagères. Apportez-le au centre de tri sélectif le plus proche au regard de la protection de l'environnement.

SALORA

Manual

28MCD900



Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

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

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

ADDENDUM

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

Specifications

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Model: | AC928AS3 |
| Rated Voltage: | 230V~50Hz |
| Rated Input Power(Microwave): | 1450W |
| Rated Output Power(Microwave): | 900W |
| Rated Input Power(Grill): | 1100W |
| Rated Input Power(Convection): | 2500W |
| Oven Capacity: | 28L |
| Turntable Diameter: | ∅ 315mm |
| External Dimensions: | 520×501×326mm |
| Net Weight: | Approx. 18kg |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

6. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
7. WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. 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.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
15. 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.

16. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
17. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
18. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
19. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
21. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
22. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
23. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
24. The appliance is intended to be used freestanding.
25. The rear surface of appliances shall be placed against a wall.

26. Steam cleaner is not to be used.
27. Surface of a storage drawer can get hot.
28. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
29. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
30. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
31. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
32. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE
REFERENCE

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

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

WARNING

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

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

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

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

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

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

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

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

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

Utensil Test:

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

Materials you can use in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|-----------------------|--|
| Browning dish | Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break. |
| Dinnerware | Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Glass jars | Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break. |
| Glassware | Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Oven cooking bags | Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape. |
| Paper plates and cups | Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking. |
| Paper towels | Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only. |
| Parchment paper | Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming. |
| Plastic | Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. |
| Plastic wrap | Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food. |
| Thermometers | Microwave-safe only (meat and candy thermometers). |
| Wax paper | Use as a cover to prevent splattering and retain moisture. |

Materials to be avoided in microwave oven

| Utensils | Remarks |
|---------------------------------|--|
| Aluminum tray | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish. |
| Food carton with metal handle | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish. |
| Metal or metal-trimmed utensils | Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing. |
| Metal twist ties | May cause arcing and could cause a fire in the oven. |
| Paper bags | May cause a fire in the oven. |
| Plastic foam | Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature. |
| Wood | Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack. |

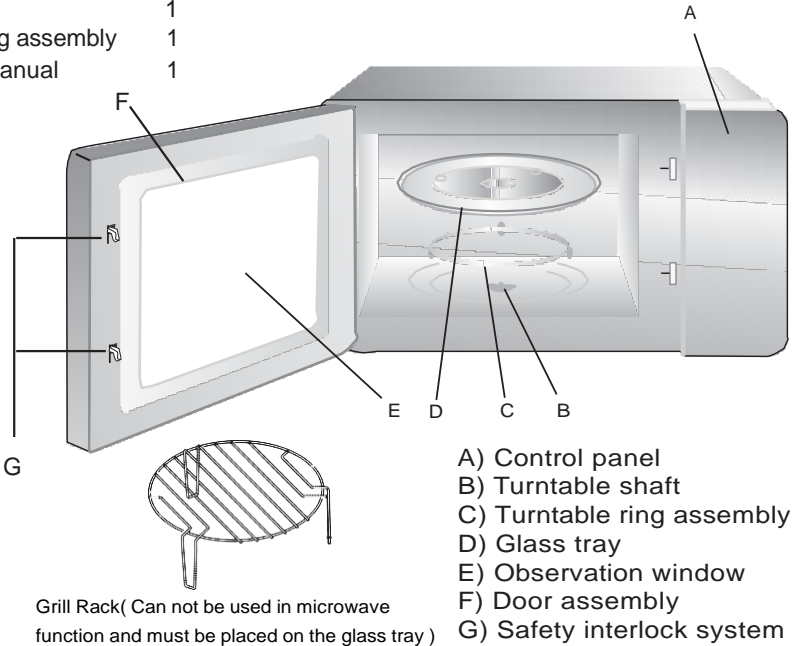
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

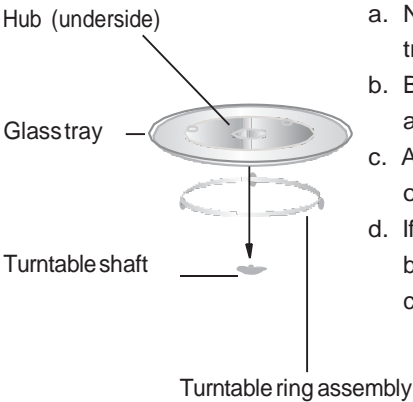
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

| | |
|-------------------------|---|
| Glass tray | 1 |
| Turntable ring assembly | 1 |
| Instruction Manual | 1 |



Turntable Installation



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

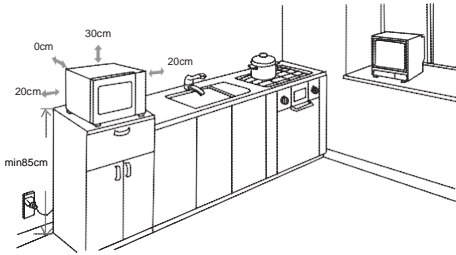
Countertop Installation

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

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

Installation

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



(1) The minimum installation height is 85cm.

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

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

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

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

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

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

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

The accessible surface may be hot during operation.




OPERATION INSTRUCTION


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

1. Clock Setting

- 1) Press " CLOCK/KITCHEN TIMER " once. "00 00" displays, and the hour figures will flash.

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


- 3) Press " CLOCK/KITCHEN TIMER ", the minute figures will flash.

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

- 5) Press " CLOCK/KITCHEN TIMER " to finish clock setting.

2. Kitchen Timer

- 1) Press " CLOCK/KITCHEN TIMER " twice, the screen will display 00 00.


- 2) Turn " " to enter the correct timer.(The maximum cooking time is 95 minutes.)

- 3) Press " CONFIRM/+30S/START " to confirm setting.

Note: The kitchen Time is differ from 24-hour system,Kitchen Timer is a timer.


3. Microwave Cooking

- 1) In standby state, press the "MICROWAVE" once, the screen will display "P10"

- 2) Turn " " to select the microwabe power.
Note: The microwave power can be chosen from P10 to P1.

- 3) Press the " CONFIRM/+30S/START " to confirm the power.

- 5) Press the " CONFIRM/+30S/START " key to start cooking.


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

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

| | | | | | |
|---------|------|-----|-----|-----|-----|
| Level | 10 | 8 | 5 | 3 | 1 |
| Power | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
| Display | P10 | P8 | P5 | P3 | P1 |

4. Grill Cooking

- 1) In standby state, press the "GRILL" button once, the screen will display "G".

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


- 3) Press the " CONFIRM/+30S/START " key to start cooking.

Note: If half the grill time passes, the oven sounds twice to tell you to turn the food over. You can just leave continue working. But in order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, and then press "CONFIRM/+30S/START " continue cooking. If no operation, the oven will work automatically.

5. Convection Cooking (With preheating function)

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

- 1) In standby state, press the "CONVECTION/COMBI."once, the screen will display "140°C "


- 2) Turn "  " to select the convection temperature.

- Note: The temperature can be chosen from 140°C to 230°C .

- 3) Press the " CONFIRM/+30S/START " to confirm the temperature.

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

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

- Turn "  " to adjust the cooking time.

- 6) Press the " CONFIRM/+30S/START " key to start cooking.


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

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

b. If the time not input in 5 minutes, the oven will stop preheating. The buzzer sounds 5 times and turn back to standby state.


6. Convection Cooking (Without pre-heating function)

1) In standby state, press the "CONVECTION/COMBI." once, the screen will display "140°C "

2) Turn "  " to select the convection temperature.

Note: The temperature can be chosen from 140°C to 230°C .


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

4) Turn "  " to adjust the cooking time.


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

7. Combi. Cooking

1) In standby state, press the "CONVECTION/COMBI." twice, the screen will display "C-1"

2) Turn "  " to select the combi. cooking mode from C-1 to C-4.

3) Press the " CONFIRM/+30S/START " to confirm the selection.

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


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

Note: Combination instructions

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

8. Defrost by W.T.


- 1) Press " DEFROST " pad once,the oven will display "d1",.

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

- 3) Press " CONFIRM/+30S/START " key to start defrosting.

9. Defrost by Time


- 1) Press " DEFROST " key twice, the oven will display "d2"

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


- 3) Press " CONFIRM/+30S/START " key to start defrosting.

10. Auto Menu

- 1) In waiting state, press " AUTO MENU" once, the screen will display "A1"

- 2) Turn " " to choose the menu you want, and "A1","A2","A3"...."A10" will be displayed.

- 3) Press " CONFIRM/+30S/START " to confirm the menu you need.

- 4) Turn " " to choose the weight of menu,and "g" indicator will light.

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

Note: 1)Cake menu is under convection cooking with 160 °C -warm-up function, and you should preheat first following the auto menu operation, when the oven reaches the temperature, it will stop working and sound to remind opening the door to put cake in, then press " CONFIRM/+30S/START " to start cooking.


2) When roast chicken is selected and 2/3 of the time has passed, it will ring twice to tell you to turn over the food. You can just leave it continue. For better result, turn the food over, close the door, and then press " CONFIRM/+30S/START " to continue cooking.

Auto menu Chart

| Menu | Weight | Display | Power |
|-------------------|-----------------------------|---------|--------------------|
| A1 AUTO REHEAT | 150g | 150 | 100% |
| | 250g | 250 | |
| | 350g | 350 | |
| | 450g | 450 | |
| | 600g | 600 | |
| A2 POTATO | 1 (about 230g) | 1 | 100% |
| | 2 (about 460g) | 2 | |
| | 3 (about 690g) | 3 | |
| A3 MEAT | 150g | 150 | 100% |
| | 300g | 300 | |
| | 450g | 450 | |
| | 600g | 600 | |
| A4 VEGETABLE | 150g | 150 | 100% |
| | 350g | 350 | |
| | 500g | 500 | |
| A5 FISH | 150g | 150 | 80% |
| | 250g | 250 | |
| | 350g | 350 | |
| | 450g | 450 | |
| | 650g | 650 | |
| A6 PASTA | 50g(with 450g cold water) | 50 | 80% |
| | 100g(with 800g coldwater) | 100 | |
| | 150g(with 1200g cold water) | 150 | |
| A7 SOUP | 200ml | 200 | 100% |
| | 400ml | 400 | |
| | 600ml | 600 | |
| A8 CAKE | 475g | 475 | Preheat to 160℃ |
| A9 PIZZA | 200g | 200 | C-4 |
| | 300g | 300 | |
| | 400g | 400 | |
| A10 CHICKEN | 500g | 500 | C-4 |
| | 750g | 750 | |
| | 1000g | 1000 | |
| | 1200g | 1200 | |

11. Healthy Fry

1) In waiting state, press " HEALTHY FRY" once, the screen will display "H1"

2) Turn "  " to choose the menu you want, and "H1","H2","H3"...."H9" will be displayed.

3) Press " CONFIRM/+30S/START " to start cooking.

Note: When you choose Healthy Fry function, please do not put the food into the oven at the beginning. The oven needs to be preheated first. After several minutes, the buzzer sounds twice to remind you to put the food into the oven. After putting the food in the oven, please press" CONFIRM/+30S/START " again. The timer will count down, and the food will be cooked perfectly.


Healthy Fry menu Chart

| NO | Menu | Temp.(°C) | Weight(g) |
|----|--------------------------|-----------|-----------|
| H1 | Frozen French fries | 210 | 50-150 |
| H2 | Frozen Potato croquettes | 230 | 100-300 |
| H3 | Frozen Squid | 230 | 100-300 |
| H4 | Frozen Onion rings | 230 | 100-200 |
| H5 | Frozen Chicken nuggets | 230 | 100-300 |
| H6 | Escalope | 200 | 100-300 |
| H7 | Shrimps | 200 | 100-300 |
| H8 | Vegetable | 230 | 100-300 |
| H9 | Spring rolls | 200 | 100-300 |

12. Quick start

1) In standby state, press " CONFIRM/+30S/START " to start cooking with 100% power for 30 seconds, each added press will increase 30 seconds cooking time up to 94 minutes and 59 seconds. Then press "CONFIRM/+30S/START" to start cooking

2) In microwave, grill, combination, combi. cooking and time defrost state , each press of " CONFIRM/+30S/START " can increase 30 seconds of cooking time.

3) In waiting state, turn "  " left to choose cooking time directly then press " CONFIRM/+30S/START " key to cook with 100% microwave power.

Note: this function cannot work under weight defrost or auto menu cooking.

13. ECO Function

In standby state, press "ECO" once, the screen goes off. Press any button to light the screen again.

14. Lock-out Function for Children

Lock: In standby state, press "STOP/CANCEL" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and the lock indicator will light. The screen will enter to initial state.

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

15. Special Specifications

Once the cooking programmer has been set, "CONFIRM/+30S/START" is not pressed in 5 minutes. The screen will enter to standby state.

Trouble shooting

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

| Trouble | Possible Cause | Remedy |
|--------------------------|--|---|
| Oven can not be started. | (1) Power cord not plugged in tightly. | Unplug. Then plug again after 10 seconds. |
| | (2) Fuse blowing or circuit breaker works. | Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company) |
| | (3) Trouble with outlet. | Test outlet with other electrical appliances. |
| Oven does not heat. | (4) Door not closed well. | Close door well. |



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