

# MAGNETRON

Model:  
HMW- MD23AFBK



- Magnetron
- Totale inhoud: 23 liter

**HEINNER**

## 1. INVOERING

Lees de instructies aandachtig door en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Deze handleiding bevat alle noodzakelijke instructies met betrekking tot de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Om het apparaat correct en veilig te kunnen gebruiken, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen vóór installatie en gebruik.

## 2. INHOUD VAN UW PAKKET

- Vrijstaande magnetron
- Gebruikershandleiding
- Garantiekaart

## 3. VEILIGHEIDSMATREGELEN

### ALGEMEEN

**WAARSCHUWING:** Gebruik de oven niet zonder vloeistof of voedsel erin. Dit kan de oven beschadigen.

**WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een gekwalificeerde persoon is gerepareerd.

**WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iedereen behalve een getraind persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie, wordt verwijderd. **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten containers worden verwarmd, aangezien deze kunnen exploderen. In geval van lekkage als gevolg van beschadiging van de koelelementen, dient u de koelkast uit de buurt van open vuur of warmtebronnen te plaatsen en de ruimte waar het apparaat zich bevindt gedurende enkele minuten te ventileren.

1. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
2. Metalen containers voor eten en drinken zijn niet toegestaan tijdens het koken in de magnetron.
3. Houd de oven goed in de gaten wanneer u voedsel in plastic of papieren bakjes opwarmt, vanwege het risico op ontbranding.
4. De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot letsel, ontbranding of brandgevaar.
5. Als er rook ontstaat, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot een vertraagde, explosieve kookreactie; wees daarom voorzichtig bij het hanteren van de container.
6. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
7. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is gestopt.

8. Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk zelfs tot gevaarlijke situaties kan leiden.
9. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.
10. Men moet ervoor zorgen dat het draaiplateau niet verschuift bij het verwijderen van containers uit het apparaat.
11. Het apparaat mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
12. Het apparaat mag niet op een hoogte van 900 mm of meer boven de vloer worden geplaatst.  
Minimale vrije ruimte boven het bovenoppervlak van de oven: zie de installatietekening.

**WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combimodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoge temperaturen.

13. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen.
15. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
16. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
17. De stekker moet na de installatie van het apparaat gemakkelijk bereikbaar blijven.
18. Dit apparaat mag niet in een kast met een deur worden geplaatst.
19. De interne lichtbron van dit product is een LED-lamp met een lichtopbrengst van minder dan 60 lumen.
20. Tijdens gebruik worden de apparaten heet. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

**WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

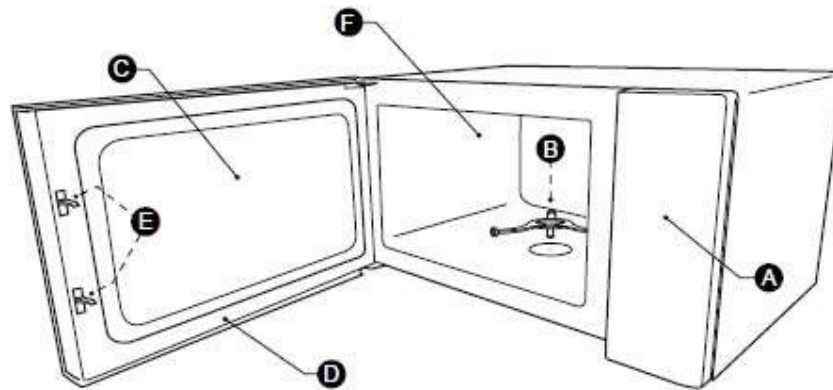
**WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

21. Men moet ervoor zorgen dat men de verwarmingselementen niet aanraakt.
22. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij ze onder toezicht staan.
23. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.
24. Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een beperking op het gebied van lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder de instructies voor de juiste installatie van de schappen.

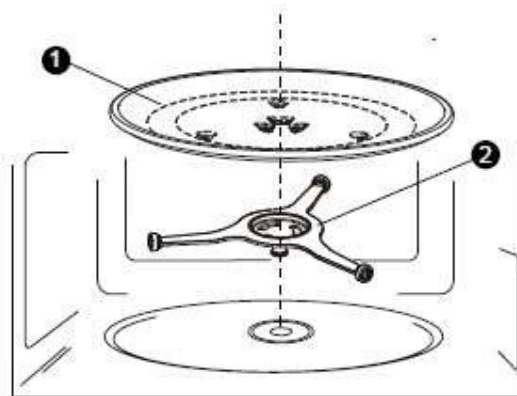
## OPMERKINGEN:

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat installeert en gebruikt. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door verkeerd gebruik.
- Volg alle aanwijzingen op uw apparaat en in de gebruiksaanwijzing en bewaar deze handleiding op een veilige plaats om eventuele problemen in de toekomst te kunnen oplossen.
- Dit apparaat is geproduceerd voor gebruik in huishoudens en mag alleen in een huiselijke omgeving en voor de aangegeven doeleinden worden gebruikt. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Dergelijk gebruik leidt tot het vervallen van de garantie op het apparaat en ons bedrijf is niet aansprakelijk voor geleden schade.
- Dit apparaat is geproduceerd voor gebruik in huishoudens en is uitsluitend geschikt voor het koelen/bewaren van voedsel. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik en/of voor het bewaren van andere stoffen dan voedsel. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die in het tegenovergestelde geval ontstaat.

## 4. PRODUCTBESCHRIJVING



- A. Bedieningspaneel
- B. Draaitafelmontage
- C. Observaievenster
- D. Deurmontage
- E. Veiligheidsvergrendelingsysteem
- F. Open holte

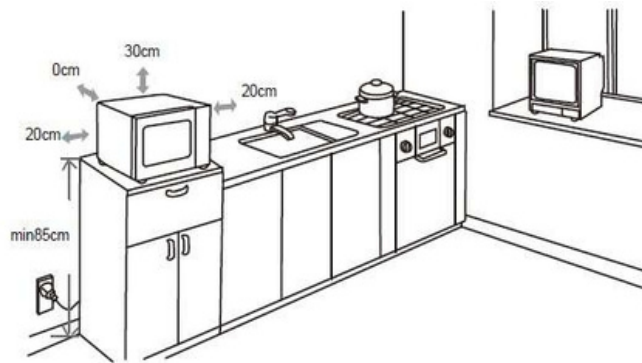


- 1 Glazen dienblad
- 2 Draaitafelringmontage

- a. Plaats de glazen schaal nooit ondersteboven. De glazen schaal mag nooit worden beperkt.
- b. Zowel de glazen schaal als de draaischijf moeten tijdens het koken altijd worden gebruikt.
- c. Alle voedselproducten en voedselverpakkingen worden tijdens het koken altijd op de glazen schaal geplaatst.
- d. Als de glazen schaal of de draaischijf ring barst of breekt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.

## 5. INSTALLATIE

1. Kies een vlakke ondergrond die voldoende open ruimte biedt voor de inlaat- en/of uitlaatopeningen.



(1) De minimale installaehoogte is 85 cm.

(2) De achterkant van het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst. Houd minimaal 30 cm vrije ruimte boven de oven aan en minimaal 20 cm vrije ruimte tussen de oven en eventuele aangrenzende muren.

(3) Verwijder de poten aan de onderkant van de oven niet.

(4) Het blokkeren van de inlaat- en/of uitlaatopeningen kan de oven beschadigen.

(5) Plaats de oven zo ver mogelijk van radio's en tv's vandaan. Het gebruik van de magnetron kan storingen veroorzaken in uw radio- of tv-ontvangst.

2. Sluit uw oven aan op een standaard stopcontact.

Zorg ervoor dat de spanning en frequene overeenkomen met de spanning en frequene op het typeplaatje.

**WAARSCHUWING:** Plaats de oven niet boven een kookplaat of ander warmteproducerend apparaat. Indien de oven in de buurt van of boven een warmtebron wordt geplaatst, kan deze beschadigd raken en vervalt de garan e.

## 6. OPERATIE

### 1. Deklok instellen

- (1) Druk één keer op "Klok/Timer" en vervolgens verschijnt "00:00". De urcijfers knipperen.
- (2) Druk op de cijfertoetsen om de uren in te stellen.
- (3) Druk één keer op "Time Cook" en gebruik vervolgens de cijfertoetsen om de kookjd in te stellen.
- (3) Druk op "Klok/Timer" om te bevesgen.
- (4) Druk op de cijfertoetsen om de minuten in te stellen.
- (5) Druk op "Klok/Timer" om te bevesgen. De klok is ingesteld. ( De maximale waarde is 23:59)

### Opmerkingen:

- (1) Als de klok niet is ingesteld, werkt het apparaat niet wanneer het wordt ingeschakeld.
- (2) Als jdens het instellen van de klok de knop "Klok/Timer" niet wordt ingedrukt of als er binnen 1 minuut geen handeling plaatsvindt, keert de oven terug naar de vorige instelling.

(3) Als de ingevoerde getallen niet binnen 23:59 vallen, wordt de instelling niet geaccepteerd totdat er geldige getallen zijn ingevoerd.

## 2. Koken in de magnetron

- (1) Druk op "Power" en vervolgens verschijnt "PL10" op het scherm.
- (2) Druk herhaaldelijk op de aan/uit-knop om het vermogensniveau in te stellen. Er zijn 11 vermogensniveaus beschikbaar.
- (3) Druk één keer op "Time Cook" en gebruik vervolgens de cijfertoetsen om de kookjd in te stellen. De maximale waarde is "99:99".
- (4) Druk op "Start/+30Sec." om te beginnen met koken.

### Krachtgrafiek

Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Stroom (%)	100	90	80	70	60	50	40	30	20	10	0
Weergave	PL10	PL09	PL08	PL07	PL06	PL05	PL04	PL03	PL02	PL10	PL00

## 3. De keukenmer instellen

- (1) Druk twee keer op "Klok/Timer" en dan verschijnt "00:00".
- (2) Druk op de cijfertoetsen om de gewenste jd in te stellen. De maximale merwaarde is "99:99".
- (3) Druk op "Start/+30Sec" om te bevesgen. De mer begint af te tellen.

## 4. Grillen of combi-koken

- (1) Druk herhaaldelijk op "Grill/Combi." om de modus te selecteren. Vervolgens verschijnt achtereenvolgens "G"(grill), "C-1", "C-2", "C-3" en "C-4".
- (2) Druk op de cijfertoetsen om de kookjd in te voeren. De maximale jd is "99:99".
- (3) Druk op "Start/+30sec." om te beginnen met koken.

Instruc es	Weergave	Magnetron	Grill	Convec e
1	G		•	
2	C-1	•		•
3	C-2	•	•	
4	C-3		•	•
5	C-4	•	•	•

## 5. Convec ekoken (met en zonder voorverwarming)

- (1) Druk één keer op "Convec.", waarna "Con" verschijnt.
- (2) Druk herhaaldelijk op "Convec." om de temperatuur in te stellen. Er zijn 10 opes beschikbaar, waaronder "110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200" °C.
- (3) Druk op "Start/+30Sec" om de temperatuur te bevesgen.
- (4) Druk nogmaals op "Start/+30Sec" om de voorverwarming te starten.

Als het voorverwarmen is voltooid, gee de oven twee pieptonen. De temperatuur wordt op het scherm weergegeven en knippert.

)Open en sluit de deur. ( Als voorverwarmen niet nodig is, sla deze stap dan over.)

(5) Draai aan de knop om de kookjd in te stellen. De maximale jd is "99:99".

(6) Druk op "Start/+30Sec" om te beginnen met koken.

## 6. Ontdooien op gewicht

(1) Druk één keer op "Ontdooien", waarna "d -1" op het scherm verschijnt.

(2) Druk op de cijfertoetsen om het gewicht van het voer in te stellen. Het gewicht moet tussen de 100 en 2000 gram liggen.

(3) Druk op "Start/+30Sec" om het ontdooiproces te starten.

Let op: de zoemer gaat af om u eraan te herinneren het voedsel om te keren jdens het ontdooien.

## 7. Ontdooien op tijd

(1) Druk tweekeer op "Ontdooien", waarna "d-2" op het scherm verschijnt.

(2) Druk op decijfertoetsen om de gewenste ontdooijd in te stellen. De maximale waarde is 99:99.

(3) Druk op "Start/+30Sec." om het ontdooiproces te starten.

## 8. Koken in meerdere fasen

Opmerkingen: (1) Er kunnenslechts twee kookfasen worden ingesteld. In één fase klinkt de zoemer twee keer om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien wanneer de hel van de jd is verstreken. De zoemer klinkt wanneer de eerste fase is voltooid.

(2) De ontdooifunce werkt in de eerste fase.

(3) De keukenmer, het automasche menu, de voorverwarmfunce en de snelkookfunce kunnen niet als één van de meerdere standen worden ingesteld .

(4) De huidige jd kan worden verlengd door jdens de meerstapsbewerking op "Start/+30Sec" te drukken.

Bijvoorbeeld: Stel het ontdooigewicht in op 500 g en kook in de magnetron op 90% vermogen gedurende 7 minuten.

(1) Druk één keer op "Ontdooien", waarna d-1 op het scherm verschijnt.

(2) Druk op "5,0,0" om het ontdooigewicht in te stellen op 500 g.

(3) Druk herhaaldelijk op de aan/uit-knop totdat "PL09" verschijnt.

(4) Druk één keer op "Time Cook" en gebruik vervolgens de cijfertoetsen om de kookjd in te stellen op 07:00.

(5) Druk op "Start/+30sec." om te beginnen met koken.

## 9. Snel koken

(1) In destandbymodus drukt u op "Start/+30sec." om 30 seconden lang direct op 100% vermogen te werken. Gebruik de cijfertoetsen om de kookjd aan te passen. Druk op "Start/+30sec." om het koken te starten.

(2) Druk op de cijfertoetsen "1-6" om gedurende "1-6" minuten 100% vermogen te bereiken.

## 10. Kinderslotfunctie

Met deze funce voorkomtu dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen.

Om het slot te acveren:

In de standbymodus houdt u de knop 'Stop/Annuleren' drie seconden ingedrukt. U hoort een lange pieptoon en het vergrendelde pictogram verschijnt.

Om het slot te deactiveren

Houdin de vergrendelde stand de knop 'Stop/Annuleren' drie seconden ingedrukt. Er klinkt een lange pieptoon.

### 11. Geheugenfunctie

Je kunt de instellingen voor een gerecht in het geheugen opslaan en later weer oproepen.

(1) Druk op "Geheugen" om de geheugenprocedure 1-3 te selecteren. "1", "2" en "3" worden achtereenvolgens weergegeven.

(2) Als de procedure is ingesteld, drukt u op "Start/+30 sec." om te beginnen. Zo niet, ga dan verder met de instelling.

(3) Nadat u de instellingen hebt voltooid, drukt u één keer op "Start/+30sec." om de procedure op te slaan. Voorbeeld: Stel geheugen 2 in (bereid voedsel met 80% magnetronvermogen gedurende 3 minuten).

(1) Druk in de standbymodus tweemaal op "Memory".

(3) Druk herhaaldelijk op "Power" totdat "PL08" wordt weergegeven.

(2) Druk op "Time Cook" en druk vervolgens achtereenvolgens op de cijfertoetsen "3", "0", "0".

(4) Druk op "Start/+30sec." om de instelling op te slaan; "2" zal worden weergegeven.

Opmerking: Als de stroom niet wordt uitgeschakeld, wordt de procedure aljd opgeslagen.

Convece met voorverwarming en automasch menu kunnen niet in de geheugenfunce worden opgeslagen.

### 12. ECO-functie

Om de ECO-modusteacveren:

In de standbymoduswordt het scherm uitgeschakeld als u op "Stop/Annuleren" drukt of als er gedurende 10 minuten geen handelingen worden verricht.

Om de ECO-modus uit te schakelen:

Inde ECO-modus kunt u op een willekeurige toets drukken om de ovendeur te openen of te sluiten.

### 13. Onderzoeksfunctie

Als de klok is ingesteld, wordt de huidige jd gedurende drie seconden weergegeven door op "Klok/Timer" te drukken jdens het koken .

### 14. Automatisch menu

(1) Druk twee keer op "Aardappel", er verschijnt "2".

(2) Druk op "Start/+30sec." om te beginnen met koken.

Bijvoorbeeld, het bereiden van 2 aardappelen op de volgende manier:

Let op: de kookjd van het automasche menu kan niet worden ingesteld.

(2) Druk op "Start/+30sec." om te beginnen met koken.

(1) Druk op de bijbehorende menu-toets om het gewicht in te stellen.

Let op: de kook jd van het automasche menu kan niet worden ingesteld.

Menu	Gewic ht	Weergave
Aardappel	1 (230 g)	1
	2 (460 g)	2
	3 (690 g)	3
Diepvriespizza	100 g	100 g
	200 g	200 g
	350 g	350 g
Groente	150 g	150 g
	350 g	350 g
	500 g	500 g
Soep	200 g	200 g
	400 g	400 g
	600 g	600 g
Vlees	150 g	150 g
	300 g	300 g
	450 g	450 g
	600 g	600 g

### 15. Menu voor de airfryer

- (1) Druk herhaaldelijk op "Air Fry" om het gewenste menu te kiezen; "H1~H10" wordt in die volgorde weergegeven.
- (2) Druk op "Start/+30sec." om te beginnen met koken.

Weergave	Menu voor de airfryer	Gewicht/hoeveelheid
H1	Gegrilde bananen	2
H2	Gegrilde asperges	250 g
H3	Duitse braadworst	450 g
H4	Gebakken kipfilet	600 g
H5	Gegrilde zalm	250 g
H6	Chocoladekoekjes	240 g
H7	Honingappels	4
H8	Bananenbrood	Ongeveer 670 g
H9	Bosbes	Ongeveer 740 g
H10	Knoflookbrood	Ongeveer 740 g

## RICHTLIJNEN VOOR GEREEDSCHAP

Materialen die je in de magnetron kunt gebruiken:

Keukengerei	Opmerkingen
Bruiningsschaal	Volg de instructies van de fabrikant. De onderkant van de bruiningsschaal moet zich minimaal 5 mm (3/16 inch) boven het draaiplateau bevinden. Onjuist gebruik kan leiden tot breuk van het draaiplateau.
Serviesgoed	Alleen geschikt voor de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen schalen met barsten of beschadigingen.
Glazen poelen	Verwijder altijd het deksel. Alleen gebruiken om voedsel tot lauwwarm te verwarmen. De meeste glazen poelen zijn niet hiebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Gebruik uitsluitend hiebestendig ovenglaswerk. Zorg ervoor dat er geen metalen randjes aanwezig zijn. Gebruik geen gebarsten of beschadigde schalen.
Oven kookzakken	Volg de instructies van de fabrikant. Niet afsluiten met een metalen sluing. Maak openingen zodat stoom kan ontsnappen.
Papieren borden en bekertjes	Alleen gebruiken voor kortstondig koken/opwarmen. Laat de oven tijdens het koken niet onbeheerd achter.
Papieren handdoeken	Gebruik dit om voedsel af te dekken tijdens het opwarmen en om vet te absorberen. Alleen onder toezicht gebruiken bij kortdurend koken.
Perkamentpapier	Gebruik het als deksel om spatten te voorkomen of als wikkel om te stomen.
Plastic	Alleen geschikt voor de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant. Het product moet de vermelding "Magnetronbestendig" dragen. Sommige plastic bakjes worden zacht als het voedsel erin heet wordt. "Kookzakken" en hermesch afgesloten plastic zakken moeten worden opengesneden, doorgeprikt of gevenleerd zoals aangegeven op de verpakking.
Plastic folie	Alleen geschikt voor de magnetron. Gebruik de folie om voedsel af te dekken tijdens het koken, zodat het vocht behouden blijft. Zorg ervoor dat de plastic folie het voedsel niet raakt.
Thermometers	Alleen geschikt voor de magnetron (vlees- en snoepthermometers).
Vetvrij papier	Gebruik het als deksel om spatten te voorkomen en vocht vast te houden.

Materialen die je beter niet in de magnetron kunt gebruiken.

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminium dienblad	Kan vonkvorming veroorzaken. Doe het voedsel over in een magnetronbestendige schaal.
Voedselverpakking met metalen handvat	Kan vonkvorming veroorzaken. Doe het voedsel over in een magnetronbestendige schaal.
Metalen of met metaal afgewerkte gebruiksvoorwerpen	Metaal beschermt het voedsel tegen microgolvenenergie. Metalen randen kunnen vonkvorming veroorzaken.
Metalen draadbinders	Kan vonken veroorzaken en brand in de oven teweegbrengen.
Papieren tassen	Kan brand in de oven veroorzaken.
Kunststofschuim	Bij blootstelling aan hoge temperaturen kan het plastic schuim smelten of de vloeistof erin verontreinigen.
Hout	Hout droogt uit bij gebruik in de magnetron en kan splijten of barsten.

## KOOKTIPS

De volgende factoren kunnen het kookresultaat beïnvloeden:

### **Voedselarrangement**

Plaats de dikkere gedeelten aan de buitenkant van de schaal en de dunnere gedeelten in het midden en verdeel ze gelijkmatig. Probeer overlapping te voorkomen.

### **Kooktijd**

Begin met koken met een korte tijdsinstelling, controleer het resultaat na afloop en verleng de tijd indien nodig. Te lang koken kan rook en brandwonden veroorzaken.

### **Voedsel gelijkmatig gaar maken**

Voedsel zoals kip, hamburgers of biefstuk moeten tijdens het koken eenmaal worden omgedraaid. Afhankelijk van het soort gerecht, kunt u het tijdens het koken één of twee keer van de buitenkant naar het midden van de schaal roeren.

### **Houd rekening met wachttijd**

Laat het gerecht na de aangegeven baktijd nog voldoende in de oven staan. Hierdoor kan het gaarproces worden voltooid en kan het geleidelijk afkoelen.

### **Of het eten gaar is**

De kleur en stevigheid van het voedsel helpen bij het bepalen of het gaar is; deze omvatten:

- Er komt stoom uit alle delen van het eten, niet alleen aan de rand.
- De gewrichten van gevogelte kunnen gemakkelijk worden verplaatst.
- Varkensvlees of gevogelte vertoont geen tekenen van bloed.
- Vis is ondoorzichtig en kan gemakkelijk met een vork worden doorgesneden.

### **Bruiningsschaal**

Wanneer u een bruiningsschaal of een zelfverwarmende schaal gebruikt, plaats er dan altijd een hiebestendige isolator, zoals een porseleinen bord, onder om schade aan het draaiplateau en de draairing te voorkomen.

### **Magnetronbestendige plastic folie**

Bij het bereiden van vetrijk voedsel mag de plasticfolie niet in contact komen met het voedsel, omdat deze kan smelten.

### **Magnetronbestendig plastic kookgerei**

Sommige magnetronbestendige plastic kookgerei is mogelijk niet geschikt voor het bereiden van gerechten met een hoog vet- en suikergehalte. Ook mag de in de gebruiksaanwijzing aangegeven voorverwarmingsijd niet worden overschreden.

## 7. REINIGING EN ONDERHOUD

### SCHOONMAAK

Zorg ervoor dat u het apparaat uit het stopcontact haalt.

1. Maak na gebruik de binnenkant van de oven schoon met een licht vochtige doek.
2. Reinig de accessoires op de gebruikelijke manier met zeepsop.
3. Het deurkozijn, de afdichting en de omliggende onderdelen moeten, indien vuil, zorgvuldig met een vochtige doek worden schoongemaakt.
4. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.
5. Schoonmaakp: Voor een gemakkelijke reiniging van de wanden van de oven die in contact komen met het te bereiden voedsel: Leg een halve citroen in een kom, voeg 300 ml water toe en verwarm dit 10 minuten op vol vermogen in de magnetron. Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.

Keukengerei-test:

1. Vul een magnetronbestendige kom met 250 ml koud water en plaats het betreffende keukengereedschap erin.
2. Kook gedurende 1 minuut op maximaal vermogen.
3. Voel voorzichtig aan het keukengerei. Als het lege keukengerei warm aanvoelt, gebruik het dan niet in de magnetron.
4. De kooktijd mag niet langer dan 1 minuut zijn.

### ONDERHOUD VAN BEVEILIGINGSMIDDELEN

**Waarschuwing:** microgolfstraling

1. De hoogspanningscondensator blijf na het loskoppelen geladen; sluit de negatieve pool van de hoogspanningscondensator kort met de ovenbehuizing (gebruik een schroevendraaier) om deze te ontladen voordat u deze aanraakt.
2. Tijdens onderhoudswerkzaamheden kunnen onderstaande onderdelen worden verwijderd, waardoor er toegang ontstaat tot spanningen van meer dan 250V ten opzichte van aarde.
  - Magnetron
  - Hoogspanningstransformator
  - Hoogspanningscondensator
  - Hoogspanningsdiode
  - Hoogspanningszekering
3. De volgende omstandigheden kunnen leiden tot overmatige blootstelling aan microgolven tijdens onderhoudswerkzaamheden.
  - Onjuiste montage van de magnetron.
  - De deursluiting, het deurscharnier en de deur zijn niet goed op elkaar afgestemd.
  - Onjuiste montage van de schakelaarhouder.
  - De deur, de deurafdichting of de behuizing is beschadigd.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING

Normaal	
Magnetron verstoort tv-ontvangst	Radio- en tv-ontvangst kan worden verstoord wanneer een magnetron in gebruik is. Dit is vergelijkbaar met de verstoring die optreedt bij kleine elektrische apparaten, zoals een mixer, stofzuiger en ventilator. Dat is normaal.
Gedimd ovenlicht	Bij koken in de magnetron op laag vermogen kan het ovenlampje dimmen. Dat is normaal.
Er vormt zich stoom op de deur en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen.	Tijdens het koken kan er stoom vrijkomen uit het voedsel. Het meeste stoom ontsnapt via de ventilatieopeningen. Maar er kan zich ook wat stoom ophopen op een koele plek, zoals de oven deur. Dat is normaal.
De oven ging per ongeluk aan terwijl er geen eten in zat.	Het is verboden het apparaat te gebruiken zonder dat er voedsel in zit. Dat is zeer gevaarlijk.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
De oven start niet op.	Het netsnoer zit niet goed vast.	Haal de stekker eruit. Steek hem er na 10 seconden weer in.
	De zekering is doorgebrand of de stroomonderbreker werkt.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker (reparatie uitgevoerd door professioneel personeel van ons bedrijf).
	Probleem met stopcontact	Test het stopcontact met andere elektrische apparaten.
De oven wordt niet warm.	De deur sluit niet goed.	Sluit de deur goed.

## KLANTENZORG EN SERVICE

Gebruik altijd originele reserveonderdelen.

Wanneer u contact opneemt met ons erkende servicecentrum, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: modelnummer en serienummer.

De informatie is te vinden op het typeplaatje. Wijzigingen voorbehouden.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Model	HMW-MD23AFBK
Spanning	230V ~ 50 Hz
Magnetroninvoer	1450 W
Magnetronvermogen	900 W
Grill	1000 W
Convec e	1680 W



### Milieuvriendelijke afvalverwerking

U kunt helpen het milieu te beschermen!

Denk eraan de lokale voorschriften te respecteren: lever defecte elektrische apparatuur in bij een daarvoor bestemd afvalverwerkingscentrum.



**HEINNER** is een geregistreerd handelsmerk van **Network One Distribuon SRL**. Andere merken en productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van hun respectievelijke eigenaren. Geen enkel onderdeel van de specificaties mag in welke vorm of op welke wijze dan ook worden gereproduceerd of gebruikt om afgeleide werken te maken, zoals vertalingen, transformaties of aanpassingen, zonder toestemming van NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribuon. Alle rechten voorbehouden.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com) [hp://www.nod.ro](http://www.nod.ro)



Dit product voldoet aan de normen en standaarden van de Europese Gemeenschap.



Importeur: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Boekarest, Roemenië

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com) [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# FOUR À MICRO-ONDES

Model:  
HMW- MD23AFBK



- four à micro-ondes
- Capacité totale : 23 L

**HEINNER**

## 1. INTRODUCTION

Veillez lire aevnement les instrucons et conserver le manuel pour toute informaon ultérieure.

Ce manuel conent toutes les instrucons nécessaires concernant l'installaon, l'ulisaon et l'entreen de l'appareil. Pour une ulisaon correcte et sûre, veuillez lire aevnement ce manuel avant l'installaon et la première ulisaon.

## 2. CONTENU DE VOTRE COLIS

- ·four à micro-ondes autonome
- ·Manuel d'utilisation
- ·Carte de garantie

## 3. MESURES DE SÉCURITÉ

### GÉNÉRAL

**AVERTISSEMENT: N'UTILISEZ PAS LE FOUR SANS LIQUIDE NI ALIMENTS À L'INTÉRIEUR. CELA ENDOMMAGERAIT LE FOUR.**

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : Toute intervenon, même parelle, impliquant le retrait d'un couvercle de protecon contre les micro-ondes est dangereuse et ne peut être effectuée que par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT : Ne chauffez jamais de liquides ou d'aliments dans des récipients fermés, car ils peuvent exploser. En cas de fuite due à une défaillance des éléments réfrigérants, éloignez votre réfrigérateur de toute flamme nue ou source de chaleur et aérez la pièce pendant quelques minutes.

1. Utilisez uniquement des ustensiles adaptés au four à micro-ondes.
2. Les contenants métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés lors de la cuisson au micro-ondes.
3. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plasque ou en papier, surveillez aevnement le four en raison du risque d'inflammaon.
4. Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer les aliments et les boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, ainsi que le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de linges humides et autres objets similaires, peuvent entraîner des risques de blessure, d'inflammaon ou d'incendie.
5. Si de la fumée apparaît, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme. Le chauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullion explosive retardée ; il faut donc faire aevnement lors de la manipulaon du récipient.
6. Le contenu des biberons et des pets pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommaon, afin d'éviter les brûlures.

7. Les œufs en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
8. Un four mal entretenu peut entraîner une détérioration de sa surface, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et potentiellement créer une situation dangereuse.
9. L'appareil ne doit pas être placé dans un placard.
10. Il convient de veiller à ne pas déplacer le plateau tournant lors du retrait des récipients de l'appareil.
11. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.
12. L'appareil ne doit pas être installé à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm du sol. Hauteur minimale d'espace libre au-dessus du four : voir le schéma d'installation.

**AVERTISSEMENT :** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de manière équivalente afin d'éviter tout danger.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
17. La prise doit rester facilement accessible après l'installation de l'appareil.
18. Cet appareil ne doit pas être placé dans un meuble muni d'une porte.
19. Ce produit est éclairé par une source lumineuse interne LED de < 60 lm.
20. Pendant leur utilisation, les appareils deviennent chauds. Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT :** Certaines parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir à l'écart les jeunes enfants.

**AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son utilisation.

21. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
22. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.
23. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.
24. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. Il peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés et formés à son utilisation en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans instructions précises concernant le montage correct des étagères.

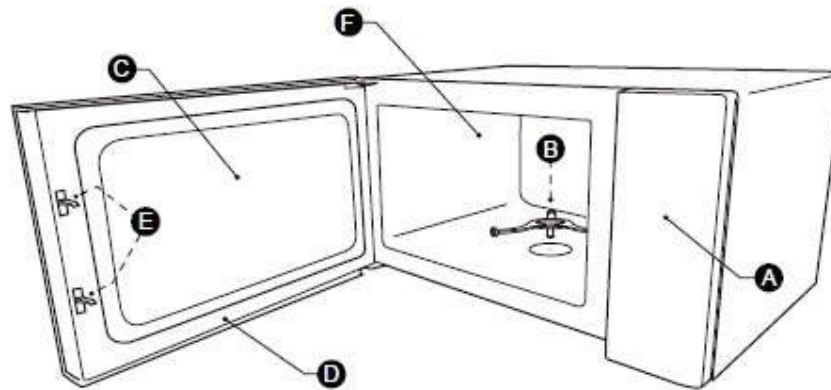
**REMARQUES :**

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation.
- Suivez toutes les instructions figurant sur votre appareil et dans son manuel d'utilisation, et conservez ce manuel en lieu sûr afin de résoudre les problèmes qui pourraient survenir ultérieurement.

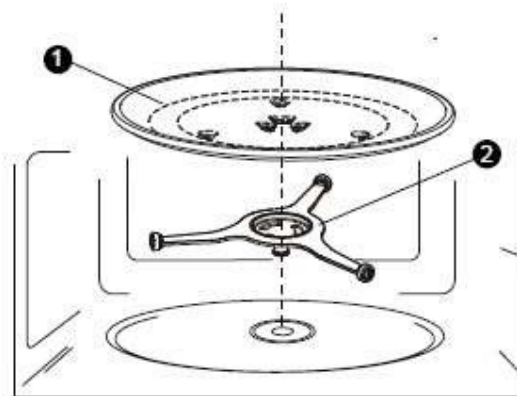
Cet appareil est conçu pour un usage domestique et ne peut être utilisé que dans un cadre résidentiel et pour les usages spécifiés. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou général. Toute utilisation de ce type entraînera l'annulation de la garantie et notre société décline toute responsabilité en cas de dommages.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et convient uniquement au refroidissement et à la conservation des aliments. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou collectif, ni au stockage de substances autres que des aliments. Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation contraire.

## 4. DESCRIPTION DU PRODUIT



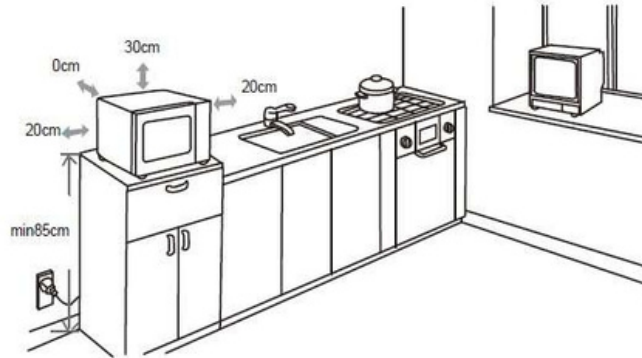
- A. Panneau de contrôle
- B. assemblage de planine tournante
- C. Fenêtre d'observation
- D. Assemblage de porte
- E. Système de verrouillage de sécurité
- F. Cavité ouverte



- 1 Plateau en verre
  - Assemblage de l'anneau de plateau tournant
- 2
  - - a. Ne jamais placer le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être obstrué.
    - b. Le plateau en verre et le plateau tournant doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
    - c. Tous les aliments et leurs contenants sont toujours placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
    - d. Si le plateau en verre ou l'anneau du plateau tournant se fissure ou se casse, contactez le centre de service agréé le plus proche.

## 5. INSTALLATION

1. Choisissez une surface plane offrant suffisamment d'espace pour les entrées et/ou sorties d'air.



- (1) La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.
  - (2) La face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur. Prévoir un dégagement minimal de 30 cm au-dessus du four et de 20 cm entre le four et les murs adjacents.
  - (3) Ne réglez pas les pieds du fond du four.
  - (4) Obstruer les ouvertures d'entrée et/ou de sortie d'air peut endommager le four.
  - (5) Placez le four à micro-ondes le plus loin possible des radios et des téléviseurs. Son fonctionnement peut perturber la réception radio ou télévisée.
2. Branchez votre four sur une prise de courant domestique standard.  
Vérifiez que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.  
**AVERTISSEMENT :** N'installez pas le four au-dessus d'une plaque de cuisson ou de tout autre appareil produisant de la chaleur. L'installation à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur pourrait endommager le four et annuler la garantie.

## 6. OPÉRATION

### 1. Réglage de l'horloge

- (1) Appuyez une fois sur « Horloge/Minuteur », puis « 00:00 » s'affichera. Les chiffres des heures clignoteront.
- (2) Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure.
- (3) Appuyez une fois sur « Cuisson programmée », puis appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
- (4) Appuyez sur « Horloge/Minuterie » pour confirmer.
- (5) Appuyez sur les touches numériques pour régler les minutes.
- (6) Appuyez sur « Horloge/Minuterie » pour confirmer. L'horloge est réglée. (La valeur maximale est 23:59)

Remarques :

- (1) Si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas une fois branchée.

- (2) Lors du réglage de l'horloge, si le bouton « Horloge/Minuterie » n'est pas enfoncé ou s'il n'y a pas d'opéraon pendant 1 minute, le four reviendra au réglage précédent.
- (3) Si les chiffres saisis ne sont pas compris entre 23h59 et 23h59, le paramétrage ne sera pas accepté tant que des chiffres valides n'auront pas été saisis.

## 2. Cuisson micro-ondes

- (1) Appuyez sur « Marche/Arrêt », puis « PL10 » s'affichera.
- (2) Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Marche/Arrêt » pour régler le niveau de puissance. Onze niveaux de puissance sont disponibles.
- (3) Appuyez une fois sur « Cuisson programmée », puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. La valeur maximale est « 99:99 ».
- (4) Appuyez sur « Démarrer/+30 sec. » pour commencer la cuisson

Graphique de puissance

Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Pouvoir (%)	100	90	80	70	60	50	40	30	20	10	0
Afficher	PL10	PL09	PL08	PL07	PL06	PL05	PL04	PL03	PL02	PL10	PL00

## 3. Réglage du minuteur de cuisine

- (1) Appuyez deux fois sur « Horloge/Minuterie », puis « 00:00 » s'affichera.
- (2) Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée souhaitée. La durée maximale du minuteur est de « 99:99 ».
- (3) Appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour confirmer. Le compte à rebours commence.

## 4. Grill ou cuisson mixte

- (1) Appuyez plusieurs fois sur « Grill/Combi » pour sélectionner le mode, puis « G » ( grill ), « C-1 », « C-2 », « C-3 », « C-4 » s'afficheront dans l'ordre.
- (2) Appuyez sur les touches numériques pour saisir le temps de cuisson. La durée maximale est de « 99:99 ».
- (3) Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour lancer la cuisson.

Instruc ons	Afficher	Micro-ondes	Gril	Convec on
1	G		•	
2	C-1	•		•
3	C-2	•	•	
4	C-3		•	•
5	C-4	•	•	•

## 5. Cuisson par convec on (avec et sans préchauffage)

- (1) Appuyez une fois sur « Convec . », puis « Con » s'affichera.
- (2) Appuyez plusieurs fois sur « Convec » pour régler la température. Dix options sont disponibles : 110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190 et 200 °C.

- (3) Appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour confirmer la température
- (4) Appuyez de nouveau sur « Démarrer/+30 s » pour lancer le préchauffage.

Une fois le préchauffage terminé, le four émet deux bips. La température s'affiche et clignote sur l'écran. Ouvrez puis fermez la porte. ( Si le préchauffage n'est pas nécessaire, passez cee étape.) (5) Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson. La durée maximale est de 99:99.

- (6) Appuyez sur « Démarrer/+30Sec » pour commencer la cuisson.

#### 6. Décongeler en fonctions du poids

- (1) Appuyez une fois sur « Dégivrage », puis l'écran affichera « d -1 ».
- (2) Utilisez les touches numériques pour régler le poids des aliments. Le poids doit être compris entre 100 et 2000 g.
- (3) Appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour lancer le dégivrage.

Remarque : Un signal sonore retenra pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélaon.

#### 7. Décongeler par heure

- (1) Appuyez deux foissur « Dégivrage », puis l'écran affichera « d-2 ».
- (2) Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de dégivrage souhaitée. La valeur maximale est de 99:99.
- (3) Appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour lancer le dégivrage.

#### 8. Cuisson en plusieurs étapes

Remarques : (1) Seules deux étapes de cuisson peuvent être programmées. Lors de la première étape, un signal sonore retent deux fois pour vous rappeler de retourner les aliments à mi-cuisson ; le signal sonore retent une fois la première étape terminée.

- (3) La foncon de dégivrage fonconnera dans un premier temps.
  - (4) La minuterie de cuisine, le menu automaque, le préchauffage et la cuisson rapide ne peuvent pas être définis comme l'une des étapes mulples .
  - (5) La durée actuelle peut être augmentée en appuyant sur « Démarrer/+30 s » pendant l'étape mulple.
- Par exemple : réglez le poids de décongélaon sur 500 g et faites cuire au micro-ondes à 90 % de puissance pendant 7 minutes.

- (1) Appuyez une fois sur « Dégivrage », puis l'écran affichera d-1.
- (2) Appuyez sur « 5,0,0 » pour régler le poids de décongélaon à 500 g.
- (3) Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Marche/Arrêt » jusqu'à ce que « PL09 » s'affiche.
- (4) Appuyez une fois sur « Cuisson programmée », puis appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson à 07:00.
- (5) Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour lancer la cuisson.

#### 9. Cuisine rapide

- (1) En modeveille, appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour une mise en marche à pleine puissance pendant 30 secondes. Utilisez les touches numériques pour modifier la durée de cuisson. Appuyez de nouveau sur « Démarrer/+30 s » pour lancer la cuisson.
- (2) Appuyez sur les touches numériques « 1-6 » pour travailler avec « 1-6 » minutes pour une puissance de 100 % directement.

## 10. Fonction de verrouillage pour enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement l'appareil.

Pour activer le verrou :

En mode veille, maintenez la touche « Arrêter/Annuler » enfoncée pendant trois secondes. Un bip long retent et l'icône de verrouillage s'affiche.

Pour désactiver le verrou :

En mode verrouillé, maintenez la touche « Arrêter/Annuler » enfoncée pendant trois secondes. Un bip long retent.

## 11. Fonction mémoire

Vous pouvez enregistrer les paramètres d'un plat en mémoire et les rappeler ultérieurement.

(1) Appuyez sur « Mémoire » pour sélectionner la procédure de mémoire 1 à 3. « 1 », « 2 » et « 3 » s'afficheront dans l'ordre.

(2) Si la procédure est déjà configurée, appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour commencer. Sinon, veuillez poursuivre la configuration.

(3) Une fois le réglage terminé, appuyez une fois sur « Démarrer/+30 s » pour enregistrer la procédure. Exemple : Réglage de la mémoire 2 (cuisson des aliments à 80 % de la puissance du micro-ondes pendant 3 minutes).

(1) En mode veille, appuyez deux fois sur « Mémoire ».

(3) Appuyez plusieurs fois sur « Power » jusqu'à ce que « PLO8 » s'affiche.

(2) Appuyez sur « Temps de cuisson » puis appuyez sur les touches numériques « 3 », « 0 », « 0 » dans l'ordre.

(4) Appuyez sur « Démarrer/+30 sec. » pour enregistrer le réglage et « 2 » s'affichera.

Remarque : Si l'alimentation n'est pas coupée, la procédure sera enregistrée en permanence. La fonction de convection avec préchauffage et menu automatique ne peut pas être enregistrée.

## 12. Fonction ECO

Pour passer en mode ECO :

En mode veille, appuyez sur « Arrêter/Annuler » ou, en l'absence d'action pendant 10 minutes, l'écran s'éteindra.

Pour annuler le mode ECO :

En mode ECO, appuyez sur n'importe quelle touche, ouvrez ou fermez la porte du four.

## 13. Fonction d'interrogation

Si l'horloge a été réglée, l'heure actuelle s'affichera pendant trois secondes en appuyant sur « Horloge/Minuterie » en mode cuisson.

## 14. Menu automatique

(1) Appuyez deux fois sur « Pomme de terre », le chiffre « 2 » s'affiche.

(2) Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour lancer la cuisson.

Par exemple, la cuisson de 2 pommes de terre comme suit :

Remarque : Il n'est pas possible de régler la durée de cuisson du menu automatique.

(2) Appuyez sur « Démarrer/+30 sec. » pour commencer la cuisson.

(1) Appuyez sur la touche de menu correspondante pour régler son poids.

Remarque : Il n'est pas possible de régler la durée de cuisson du menu automatique.

Menu	Poids	Afficher
Pomme de terre	1 (230 g)	1
	2 (460 g)	2
	3 (690 g)	3
Pizza surgelée	100 g	100 g
	200 g	200 g
	350 g	350 g
Légume	150 g	150 g
	350 g	350 g
	500 g	500 g
Soupe	200 g	200 g
	400 g	400 g
	600 g	600 g
Viande	150 g	150 g
	300 g	300 g
	450 g	450 g
	600 g	600 g

#### 15. Menu friteuse à air chaud

- (1) Appuyez plusieurs fois sur « Air Fry » pour choisir le menu souhaité, « H1~H10 » s'affichera dans l'ordre.
- (2) Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour lancer la cuisson.

Afficher	Menu friteuse à air	Poids/Quanté
H1	bananes grillées	2
H2	asperges grillées	250 g
H3	Bratwurst à l'allemande	450 g
H4	Poitrine de poulet rô e	600 g
H5	Saumon grillé	250 g
H6	biscuits aux pépites de chocolat	240 g
H7	Pommes au miel	4

H8	Pain de banane	Environ 670 g
H9	Myr lle	Environ 740 g
H10	Pain à l'ail	Environ 740 g

## GUIDE DES UTILISATEURS

Matériaux utilisables au four à micro-ondes :

Ustensiles	Remarques
plat à brunir	Suivez les instrucons du fabricant. Le fond du plat à rôr doit se trouver à au moins 5 mm (3/16 po) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut endommager le plateau tournant.
Vaisselle	Compatible uniquement avec le micro-ondes. Suivez les instrucons du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle ébréchée ou fissurée.
bocaux en verre	Rendez toujours le couvercle. À utiliser uniquement pour réchauffer les aliments. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Utilisez uniquement de la vaisselle en verre résistant à la chaleur. Assurez-vous qu'elle ne comporte pas de bordure métallique. N'utilisez pas de vaisselle ébréchée ou fissurée.
sacs de cuisson pour four	Suivez les instrucons du fabricant. Ne fermez pas avec une aache métallique. Piquez des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	À utiliser uniquement pour une cuisson ou un réchauffage de courte durée. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Essuie-tout	À utiliser pour couvrir les aliments lors du réchauffage et pour absorber les graisses. À utiliser sous surveillance et uniquement pour une cuisson de courte durée.
papier parchemin	Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Convient uniquement pour le micro-ondes. Suivre les instrucons du fabricant. Doit porter la mention « Compatible micro-ondes ». Certains contenants en plastique se ramollissent sous l'effet de la chaleur. Les sacs de cuisson et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou aérés conformément aux instrucons sur l'emballage.
film plastique	Convient uniquement pour le micro-ondes. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver leur humidité. Ne pas mettre le film plastique en contact direct avec les aliments.
Thermomètres	Compatible uniquement avec le micro-ondes (thermomètres à viande et à confiserie).
papier ciré	À utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

Matériaux à éviter dans un four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Boîte alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou à garniture métallique	Le métal protège les aliments des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.

Aches métalliques torsadées	Peut provoquer des arcs électriques et un risque d'incendie dans le four.
Sacs en papier	Risque d'incendie dans le four.
Mousse plasque	La mousse plasque peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois se dessèche au four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

## CONSEILS DE CUISINE

Les facteurs suivants peuvent influencer le résultat de la cuisson :

### Disposition des aliments

Disposez les parts les plus épaisses vers l'extérieur du plat, les plus fines vers le centre et répartissez-les uniformément. Évitez autant que possible de les superposer.

### durée de cuisson

Commencez la cuisson par un temps court, évaluez le résultat une fois la cuisson terminée et prolongez-la si nécessaire. Une cuisson trop longue peut provoquer de la fumée et des brûlures.

### Cuire les aliments uniformément

Les aliments comme le poulet, le hamburger ou le steak doivent être retournés une fois pendant la cuisson. Selon le type d'aliment, le cas échéant, remuez-le une ou deux fois pendant la cuisson, en partant de l'extérieur vers le centre du plat.

### Laisser reposer le temps.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez les aliments dans le four pendant une durée suffisante pour qu'ils terminent leur cycle de cuisson et refroidissent progressivement.

### Que la nourriture soit prête

La couleur et la dureté des aliments permettent de déterminer s'ils sont cuits ; il s'agit notamment de :

- La vapeur s'échappe de toutes les parts des aliments, et pas seulement des bords.
- Les arêtes de la volaille peuvent être déplacées facilement
- Le porc et la volaille ne présentent aucune trace de sang.
- Le poisson est opaque et se découpe facilement à la fourchette.

### plat à brunir

Lorsque vous utilisez un plat à rôti ou un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, comme une assiette en porcelaine, en dessous afin d'éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif

### film plasque compatible avec le micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses, veillez à ce que le film plasque n'entre pas en contact direct avec les aliments, car il pourrait fondre.

### ustensiles de cuisine en plasque compatibles avec le micro-ondes

Certains ustensiles de cuisine en plasque compatibles avec le micro-ondes peuvent ne pas convenir à la cuisson d'aliments riches en matières grasses et en sucre. De plus, il est impératif de ne pas dépasser le temps de préchauffage indiqué dans le mode d'emploi.

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE

Veillez à débrancher l'appareil de la prise électrique.

1. Nettoyez la cavité du four après utilisation avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires de manière classique à l'eau savonneuse.
3. Le cadre et le joint de la porte, ainsi que les parois voisines, doivent être soigneusement nettoyés avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.
5. Conseil de nettoyage : Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité en contact avec les aliments cuits : placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml d'eau et faites chauffer à puissance maximale au micro-ondes pendant 10 minutes. Essuyez ensuite le four avec un chiffon doux et sec.

Test des ustensiles :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) et placez-y l'ustensile en question.
2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Palpez délicatement l'ustensile. S'il est chaud à vide, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.

### ENTRETIEN DES DISPOSITIFS DE PROTECTION

**Attention:** RAYONNEMENT MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension reste chargé après déconnexion ; court-circuitez la borne négative du condensateur H.V au châssis du four (utilisez un tournevis) pour le décharger avant de le toucher.
2. Lors de l'entretien, les pièces énumérées ci-dessous peuvent être retirées et donner accès à des potentiels supérieurs à 250 V par rapport à la terre.
  - Magnétron
  - transformateur haute tension
  - Condensateur haute tension
  - diode haute tension
  - Fusible haute tension
3. Les conditions suivantes peuvent entraîner une exposition excessive aux micro-ondes lors de la maintenance.
  - Mauvaise installation du magnétron.
  - Mauvaise correspondance entre le verrou de porte, la charnière de porte et la porte. Support de commutateur mal fixé.
  - La porte, le joint de porte ou le boîtier sont endommagés.

## 8. DÉPANNAGE

Normale	
Le four à micro-ondes perturbe la réception TV	La réception radio et télévisée peut être perturbée par le fonctionnement du four à micro-ondes. Ce phénomène est similaire aux interférences que peuvent subir les autres appareils électriques, tels que les mixeurs, les aspirateurs et les ventilateurs. C'est normal.
Lumière tamisée du four	En mode de cuisson au micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut faiblir. C'est normal.
De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des bouches d'aération.	Lors de la cuisson, de la vapeur peut s'échapper des aliments. La majeure partie s'évacue par les aérations, mais une partie peut s'accumuler sur des surfaces froides comme la porte du four. C'est normal.
Le four s'est allumé accidentellement alors qu'il était vide.	Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sans nourriture à l'intérieur. C'est très dangereux.

Inquiéter	Cause possible	Remède
Le four ne peut pas être allumé.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débranchez. Rebranchez ensuite après 10 secondes.
	Le fusible a sauté ou le disjoncteur a fonctionné.	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur (intervention effectuée par le personnel qualifié de notre entreprise).
	Problème avec la prise	Tester la prise avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	La porte ne ferme pas bien.	Fermez bien la porte.

## SERVICE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez notre centre de service agréé, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à disposition : numéro de modèle et numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique. Sous réserve de modifications sans préavis.

## DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	HMW-MD23AFBK
Tension	230 V ~ 50 Hz
Entrée micro-ondes	1450 W
Sortie micro-ondes	900 W
Gril	1000 W
Convection	1680 W



### Élimination respectueuse de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement !

N'oubliez pas de respecter la réglementation locale : déposez les équipements électriques hors service dans un centre de traitement des déchets approprié.



**HEINNER** est une marque déposée de **Network One Distribuon SRL**. Les autres marques et noms de produits sont des marques commerciales ou des marques déposées de leurs détenteurs respectifs. Aucune partie de ces spécifications ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, ni utilisée pour créer une œuvre dérivée telle qu'une traduction, une transformation ou une adaptation, sans l'autorisation de NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Tous droits réservés.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), [hp://www.nod.ro](http://www.nod.ro)



Ce produit est conforme aux normes et standards de la Communauté européenne



Importateur : **Network One Distribution**

Rue Marcel Iancu, 3-5, Bucarest, Roumanie

Tél. : +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# MIKROWELLENOFEN

Model:  
HMW- MD23AFBK



- Mikrowellenofen
- Gesamtkapazität: 23 l

**HEINNER**

## 1. EINFÜHRUNG

Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Verwendung auf.

Diese Bedienungsanleitung enthält alle notwendigen Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung des Geräts. Um das Gerät korrekt und sicher zu betreiben, lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte vor der Installation und Inbetriebnahme sorgfältig durch.

## 2. INHALT IHRES PAKETS

- Freistehende Mikrowelle
- Benutzerhandbuch
- Garanekarte

## 3. SICHERHEITSMASSNAHMEN

### ALLGEMEIN

**WARNUNG:** Der Backofen darf nicht ohne Flüssigkeit oder Lebensmittel betrieben werden. Dies würde den Backofen beschädigen.

**WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer geschulten Person repariert wurde.

**WARNUNG:** Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor Mikrowellenstrahlung schützt, sind für Laien gefährlich. **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können. Im Falle eines Lecks aufgrund beschädigter Kühlelemente stellen Sie den Kühlschrank von offenen Flammen und Wärmequellen fern und lüften Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet, einige Minuten lang.

1. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Utensilien.
2. Metallische Behälter für Speisen und Getränke sind beim Erhitzen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
3. Beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern sollte man den Backofen wegen der Entzündungsgefahr im Auge behalten.
4. Die Mikrowelle ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem können zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
5. Sollte Rauch auftreten, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, explosionsartigen Sieden führen; daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.

6. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläschen mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem das Erhitzen in der Mikrowelle beendet ist.
8. Wird der Backofen nicht regelmäßig gereinigt, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise eine Gefahrensituation zur Folge haben kann.
9. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
10. Beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät ist darauf zu achten, dass der Drehteller nicht verschoben wird.
11. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
12. Das Gerät darf nicht höher als 900 mm über dem Boden installiert werden. Mindesthöhe des Freiraums über der Oberseite des Backofens: Siehe Installationszeichnung.

**WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombi-Modus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
15. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
16. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
17. Der Stecker muss nach der Installation des Geräts weiterhin leicht zugänglich bleiben.
18. Dieses Gerät darf nicht in einem Schrank mit Tür aufgestellt werden.
19. Die interne Lichtquelle dieses Produkts ist eine LED-Lampe mit einer Lichtstärke von < 60 lm.
20. Die Geräte erhitzen sich während des Gebrauchs. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.

**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich während des Gebrauchs erhitzen. Von Kleinkindern fernhalten.

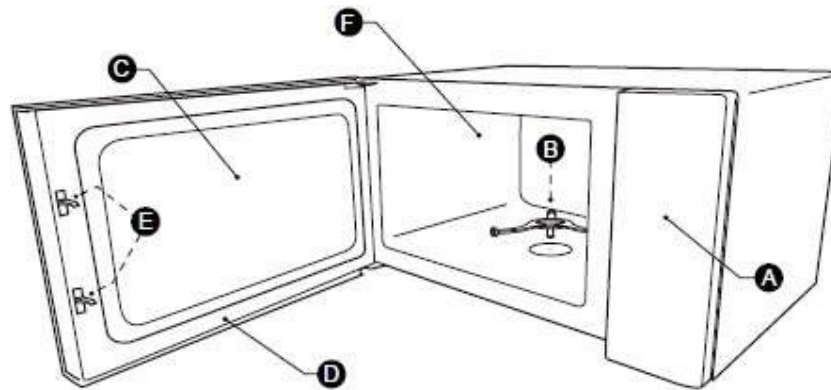
**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

21. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
22. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht aufhalten.
23. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Backofentür, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerschneiden des Glases führen können.
24. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne genaue Anleitung zur korrekten Montage der Regale durchgeführt werden.

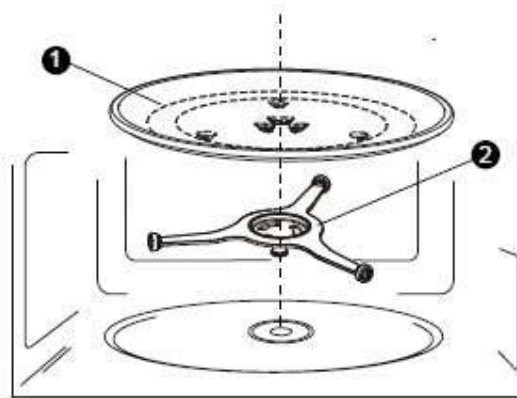
## ANMERKUNGEN:

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme Ihres Geräts sorgfältig durch. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Befolgen Sie alle Anweisungen auf Ihrem Gerät und in der Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, um eventuell in Zukunft auftretende Probleme beheben zu können.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten bestimmt und darf ausschließlich dort und für die angegebenen Zwecke verwendet werden. Es ist nicht für den gewerblichen oder allgemeinen Gebrauch geeignet. Eine solche Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie, und unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten bestimmt und eignet sich ausschließlich zum Kühlen und Aufbewahren von Lebensmitteln. Es ist nicht für den gewerblichen oder allgemeinen Gebrauch und/oder zur Aufbewahrung anderer Substanzen als Lebensmittel geeignet. Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für etwaige Schäden, die in diesem Fall entstehen.

## 4. PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Plaenspieler-Montage
3. Beobachtungsfenster
4. Türbaugruppe
5. Sicherheitsverriegelungssystem
6. Offener Hohlraum

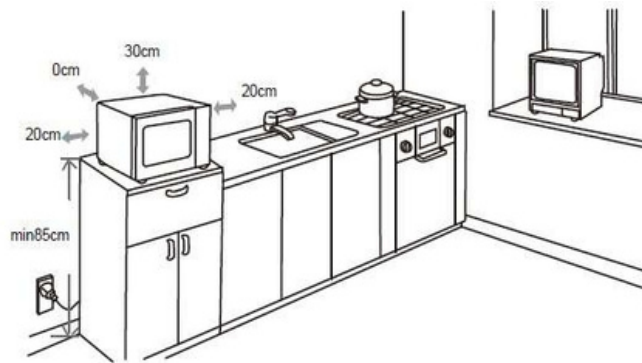


- 1 Glstable
- 2 Plattenterrring-Baugruppe

- a. Die Glasschale darf niemals umgedreht werden. Die Glasschale darf niemals eingengt werden.
- b. Sowohl die Glasplae als auch der Drehtellerring müssen beim Kochen stets verwendet werden.
- c. Alle Lebensmiel und Lebensmielbehälter werden zum Kochen immer auf die Glasplae gestellt.
- d. Sollte die Glasplae oder der Drehtellerring Risse bekommen oder brechen, wenden Sie a.sich bitte an Ihr nächstgelegenes autorisiertes Servicecenter.

## 5. INSTALLATION

1. Wählen Sie eine ebene Fläche, die genügend Freiraum für die Einlass- und/oder Auslassöffnungen bietet.



(1). Die Mindeststallaonshöhe beträgt 85 cm.

(2). Die Rückseite des Geräts muss an einer Wand anliegen. Über dem Backofen ist ein Mindestabstand von 30 cm einzuhalten; zwischen dem Backofen und angrenzenden Wänden ist ein Mindestabstand von 20 cm erforderlich.

(3). Die Füße an der Unterseite des Ofens dürfen nicht enernt werden.

(4). Das Blockieren der Lueinlass- und/oder Auslassöffnungen kann den Ofen beschädigen.

(5). Stellen Sie den Backofen so weit wie möglich von Radio und Fernseher enernt auf. Der Betrieb eines Mikrowellenofens kann Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursachen.

2. Schließen Sie Ihren Backofen an eine normale Haushaltssteckdose an.

Vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinsmmen.  
**WARNUNG:** Installieren Sie den Backofen nicht über einem Herd oder anderen wärmeerzeugenden Geräten. Bei Installaon in der Nähe oder über einer Wärmequelle kann der Backofen beschädigt werden, und die Garane erlischt.

## 6. BETRIEB

### 1. Einstellen der Uhrzeit

(1) Drücken Sie einmal auf „Uhr/Timer“, dann wird „00:00“ angezeigt. Die Stundenanzeige blinkt.

(2). Drücken Sie die Zifferntasten, um die Stunden einzustellen.

(3). Drücken Sie einmal die Taste „Zeitgaren“ und stellen Sie anschließend die Garzeit mit den Zifferntasten ein.

(4). Drücken Sie „Uhr/Timer“, um zu bestägen.

(5). Drücken Sie die Zifferntasten, um die Minutenangaben einzustellen.

(6) Drücken Sie „Uhr/Timer“ zur Bestägung. Die Uhr ist eingestellt. ( Der Maximalwert beträgt 23:59)

### Anmerkungen:

(1). Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funkoniert das Gerät nach dem Einschalten nicht.

(2). Wenn während des Einstellvorgangs der Uhrzeit die Taste „Uhr/Timer“ nicht gedrückt wird oder innerhalb einer Minute keine Bedienung erfolgt, kehrt der Ofen zur vorherigen Einstellung zurück.

- (7) Wenn die eingegebenen Zahlen nicht innerhalb von 23:59 liegen, wird die Einstellung erst nach Eingabe gültiger Zahlen akzeptiert.

## 2. Kochen in der Mikrowelle

- (1). Drücken Sie „Power“, dann wird „PL10“ angezeigt.
- (2). Drücken Sie wiederholt auf „Power“, um die Leistungsstufe einzustellen. Es stehen 11 Leistungsstufen zur Verfügung.
- (3). Drücken Sie einmal „Zeitgaren“ und stellen Sie anschließend die Garzeit mit den Zifferntasten ein. Der Maximalwert beträgt „99:99“.
- (4). Drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

Leistungsdiagramm

Ebene	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Leistung (%)	100	90	80	70	60	50	40	30	20	10	0
Anzeige	PL10	PL09	PL08	PL07	PL06	PL05	PL04	PL03	PL02	PL10	PL00

## 3. Den Küchenmer einstellen

- (1). Drücken Sie zweimal auf „Uhr/Timer“, dann wird „00:00“ angezeigt.
- (2). Drücken Sie die Zifferntasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der maximale Timerwert beträgt „99:99“.
- (3). Drücken Sie „Start/+30 Sek.“ zur Bestätigung. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

## 4. Grillen oder Kombigaren

- (1). Drücken Sie wiederholt auf „Grill/Combi“, um den Modus auszuwählen. Anschließend werden „G“ (Grill), „C-1“, „C-2“, „C-3“, „C-4“ der Reihe nach angezeigt.
- (2). Drücken Sie die Zifferntasten, um die Garzeit einzugeben. Der maximale Zeitwert beträgt „99:99“.
- (3). Drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

Anweisungen	Anzeige	Mikrowelle	Grill	Konvektion
1	G		•	
2	C-1	•		•
3	C-2	•	•	
4	C-3		•	•
5	C-4	•	•	•

## 5. Konvektionsgaren (mit und ohne Vorheizen)

- (1). Drücken Sie einmal auf „Convec“, dann wird „Con“ angezeigt.
- (2). Drücken Sie wiederholt auf „Convec.“ und stellen Sie die Temperatur ein. Es stehen 10 Optionen zur Verfügung, darunter „110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200 °C“.
- (3). Drücken Sie „Start/+30Sek“, um die Temperatur zu bestätigen.
- (4). Drücken Sie erneut „Start/+30Sek“, um die Vorheizfunktion zu aktivieren.

Nach Abschluss des Vorheizvorgangs piept der Ofen zweimal. Die Temperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt und blinkt.

Öffnen und schließen Sie die Tür. ( Falls kein Vorheizen erforderlich ist, überspringen Sie diesen Schri .)

(5). Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein. Der maximale Wert beträgt „99:99“.

(6) Drücken Sie „Start/+30Sec“, um mit dem Kochen zu beginnen.

## 6. Auauen nach Gewicht

1) Drücken Sie einmal auf „Auauen“, dann wird auf dem Bildschirm „d -1“ angezeigt.

2) Drücken Sie die Zifferntasten, um das Gewicht der Lebensmiel einzustellen. Das Gewicht sollte zwischen 100 und 2000 g liegen.

3) Drücken Sie „Start/+30Sec“, um den Auauvorgang zu starten.

Hinweis: Ein Signalton ertönt, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmiel während des Auauens zu wenden.

## 7. Auftauen nach Zeit

1). Drücken Sie zweimal auf „Auauen“, dann erscheint auf dem Bildschirm „d-2“.

2). Stellen Sie die gewünschte Auauzeit über die Zifferntasten ein. Der Maximalwert beträgt 99:99.

3). Drücken Sie „Start/+30Sek.“ zum Starten des Auauvorgangs.

## 8. Mehrstufiges Kochen

Hinweise: (1) Es könnennur zwei Garstufen eingestellt werden. In einer Stufe ertönt der Signalton zweimal, um Sie daran zu erinnern, das Gargut nach der Häle der Garzeit zu wenden. Der Signalton ertönt erneut, wenn die erste Stufe abgeschlossen ist.

2) Die Auaufunktion ist in der ersten Phase aktiv.

3) Küchenmer, Automakprogramme, Vorheizen und Schnellkochen können nicht als eine der mehrstufigen Funktionen eingestellt werden .

4) Die aktuelle Zeit kann durch Drücken von „Start/+30Sec“ während des mehrstufigen Prozesses erhöht werden.

Beispiel: Stellen Sie das Auaugewicht auf 500 g ein und garen Sie das Lebensmiel in der Mikrowelle bei 90 % Leistung für 7 Minuten.

1) Drücken Sie einmal auf „Auauen“, dann wird auf dem Bildschirm d-1 angezeigt.

2) Drücken Sie „5,0,0“, um das Auaugewicht auf 500 g einzustellen.

3) Drücken Sie so lange die Taste „Power“, bis „PL09“ angezeigt wird.

4) Drücken Sie einmal die Taste „Time Cook“ und stellen Sie anschließend die Garzeit mit den Zifferntasten auf 07:00 ein.

5) Drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

## 9. Schnelles Kochen

1) Im Standby-Modus drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um das Gerät 30 Sekunden lang mit voller Leistung zu betreiben. Die Garzeit lässt sich über die Zifferntasten einstellen. Drücken Sie erneut „Start/+30 Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

2) Drücken Sie die Zifferntasten „1-6“, um direkt mit „1-6“ Minuten 100% Leistung zu erhalten.

## 10. Kindersicherung

Sie können diese Funktion nutzen, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten.

So aktivieren Sie das Schloss:

Im Standby-Modus die Taste „Stop/Abbrechen“ drei Sekunden lang gedrückt halten. Ein langer Signalton ertönt und das Sperrsymbol wird angezeigt.

So deaktivieren Sie die Sperre:

Im gesperrten Zustand die Taste „Stop/Abbrechen“ drei Sekunden lang gedrückt halten. Ein langer Signalton ertönt.

## 11. Speicherfunktion

Sie können die Einstellungen für ein Gericht im Speicher ablegen und später wieder aufrufen.

- 1) Drücken Sie „Speicher“, um die Prozedur für Speicher 1-3 auszuwählen. „1“, „2“ und „3“ werden nacheinander angezeigt.
- 2) Wenn die Prozedur eingestellt ist, drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um zu beginnen. Andernfalls fahren Sie bitte mit der Einstellung fort.
- 3) Nach Abschluss der Einstellung drücken Sie einmal „Start/+30 Sek.“, um die Prozedur zu speichern.

Beispiel: Speicher 2 einstellen (Speisen 3 Minuten lang mit 80 % Mikrowellenleistung garen).

- (1) Im Standby-Modus zweimal die Taste „Speicher“ drücken.
- (2) Drücken Sie wiederholt auf „Power“, bis „PL08“ angezeigt wird.
- (3) Drücken Sie wiederholt auf „Power“, bis „PL08“ angezeigt wird.
- (4) Drücken Sie „Time Cook“ und anschließend die Zifferntasten „3“, „0“, „0“ der Reihe nach.
- (5) Drücken Sie „Start/+30sec.“, um die Einstellung zu speichern. Anschließend wird „2“ angezeigt.

Hinweis: Solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen ist, wird der Vorgang stets gespeichert.

Konvektion mit Vorheizfunktion und automatischem Menü kann nicht in der Speicherfunktion eingestellt werden.

## 12. ECO-Funktion

So aktivieren Sie den ECO-Modus:

Im Standby-Modus schaltet sich der Bildschirm aus, wenn Sie „Stop/Cancel“ drücken oder innerhalb von 10 Minuten keine Bedienung erfolgt.

So deaktivieren Sie den ECO-Modus:

Im ECO-Modus kann durch Drücken einer beliebigen Taste die Ofentür geöffnet oder geschlossen werden.

## 13. Abfragefunktion

Wenn die Uhr eingestellt ist, wird die aktuelle Uhrzeit im Kochmodus durch Drücken der Taste „Uhr/Timer“ für drei Sekunden angezeigt.

## 14. Automatisches Menü

- 1) Drücken Sie zweimal auf „Kartoffel“, es erscheint „2“.
- 2) Drücken Sie „Start/+30Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

Zum Beispiel, wenn man 2 Kartoffeln wie folgt zubereitet:

Hinweis: Die Garzeit des Automakprogramms kann nicht eingestellt werden.

- (2) Drücken Sie „Start/+30sec.“, um mit dem Kochen zu beginnen.

- (1) Drücken Sie die entsprechende Menütaste, um das Gewicht einzustellen.

Hinweis: Die Garzeit des Automakprogramms kann nicht eingestellt werden.

Speisekarte	Gewicht	Anzeige
Kartoffel	1 (230 g)	1
	2 (460 g)	2
	3 (690 g)	3
Tie ühlpizza	100 g	100 g
	200 g	200 g
	350 g	350 g
Gemüse	150 g	150 g
	350 g	350 g
	500 g	500 g
Suppe	200 g	200 g
	400 g	400 g
	600 g	600 g
Fleisch	150 g	150 g
	300 g	300 g
	450 g	450 g
	600 g	600 g

### 15. Heißluftfritteuse-Menü

- 1) Drücken Sie wiederholt auf „Air Fry“, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es werden dann nacheinander „H1~H10“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie „Start/+30sec.“, um den Garvorgang zu starten.

Anzeige	Airfryer-Menü	Gewicht/Menge
H1	Gegrillte Bananen	2
H2	Gegrillter Spargel	250 g
H3	Bratwurst nach deutscher Art	450 g
H4	Gebackene Hähnchenbrust	600 g
H5	Gegrillter Lachs	250 g
H6	Schokoladenkekse	240 g
H7	Honigäpfel	4

H8	Bananenbrot	etwa 670 g
H9	Blaubeere	etwa 740 g
H10	Knoblauchbrot	etwa 740 g

## USTENSILS-RICHTLINIE

Materialien, die Sie in der Mikrowelle verwenden können:

Küchenutensilien	Anmerkungen
Bräunungsgericht	Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Der Boden der Bräunungsschale muss mindestens 5 mm (3/16 Zoll) über dem Drehteller liegen. Unsachgemäße Verwendung kann zum Bruch des Drehtellers führen.
Geschirr	Nur für die Mikrowelle geeignet. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie kein Geschirr mit Rissen oder Absplierungen.
Glasgefäße	Deckel immer erneuern. Nur zum Erwärmen von Speisen verwenden, bis diese nur lauwarm sind. Die meisten Gläser sind nicht hitzebeständig und können zerbrechen.
Glaswaren	Nur hitzebeständiges Ofenglas verwenden. Achten Sie darauf, dass keine Metallränder vorhanden sind. Beschädigtes Geschirr mit Rissen oder Absplierungen nicht verwenden.
Kochbeutel für den Backofen	Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit einem Metallband verschließen. Schlitzte einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller und Becher	Nur zum kurzfristigen Kochen/Warmhalten verwenden. Backofen während des Kochens nicht unbeaufsichtigt lassen.
Papierhandtücher	Zum Abdecken von Speisen beim Aufwärmen und zum Aufsaugen von Fett verwenden. Nur unter Aufsicht und nur für kurzezeitiges Garen verwenden.
Pergamentpapier	Als Abdeckung gegen Spritzer oder als Hülle zum Dämpfen verwenden.
Plastik	Nur für die Mikrowelle geeignet. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Die Verpackung sollte als „mikrowellengeeignet“ gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn sich die Speisen darin erhitzen. Kochbeutel und fest verschlossene Plastikbeutel sollten gemäß den Anweisungen auf der Verpackung eingeschnitten, durchstochen oder entlüftet werden.
Frischhaltefolie	Nur für die Mikrowelle geeignet. Zum Abdecken von Speisen während des Garens verwenden, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Die Plastikfolie darf nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
Thermometer	Nur für die Mikrowelle geeignet (Fleisch- und Zuckerthermometer).
Wachspapier	Als Abdeckung verwenden, um Spritzer zu vermeiden und die Feuchtigkeit zu bewahren.

Materialien, die in der Mikrowelle vermieden werden sollten

Küchenutensilien	Anmerkungen
Aluminiumtablett	Kann Funkenbildung verursachen. Speisen in ein mikrowellengeeignetes Gefäß umfüllen.
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Kann Funkenbildung verursachen. Speisen in ein mikrowellengeeignetes Gefäß umfüllen.

Küchenutensilien aus Metall oder mit Metallverzierungen	Metall schützt die Lebensmittel vor der Mikrowellenenergie. Metallverkleidungen können Funkenbildung verursachen.
Metall-Drehverschlüsse	Kann zu Lichtbögen führen und einen Brand im Ofen verursachen.
Papiertüten	Kann im Backofen einen Brand verursachen.
Kunststoffschaum	Bei hohen Temperaturen kann Schaumstoff schmelzen oder die darin enthaltene Flüssigkeit verunreinigen.
Holz	Holz trocknet beim Erhitzen in der Mikrowelle aus und kann reißen oder splintern.

## KOCHTIPPS

Folgende Faktoren können das Kochergebnis beeinflussen:

### Speisenangebot

Die dickeren Teigschichten nach außen und die dünneren zur Mitte der Schüssel legen und gleichmäßig verteilen. Möglichst Überlappungen vermeiden.

### Garzeit

Beginnen Sie mit einer kurzen Garzeit, überprüfen Sie den Garzustand nach Ablauf der Zeit und verlängern Sie die Garzeit gegebenenfalls. Zu langes Garen kann zu Rauchentwicklung und Verbrennungen führen.

### Lebensmittel gleichmäßig garen

Lebensmittel wie Hähnchen, Hamburger oder Steak sollten während des Garens einmal gewendet werden. Je nach Art des Lebensmittels sollte man es gegebenenfalls während des Kochens ein- oder zweimal von außen nach innen umrühren.

### Lassen Sie Zeit zum Stehen.

Nach Ablauf der Garzeit sollte das Essen noch eine angemessene Zeit im Ofen bleiben, damit es seinen Garprozess abschließen und allmählich abkühlen kann.

### Ob das Essen zubereitet ist

Farbe und Härte von Lebensmitteln helfen dabei, festzustellen, ob sie gar sind; dazu gehören:

- Dampf tritt aus allen Teilen des Lebensmittels aus, nicht nur vom Rand.
- Die Gelenke von Geflügel lassen sich leicht bewegen
- Bei Schweinefleisch oder Geflügel sind keine Blutspuren sichtbar.
- Der Fisch ist undurchsichtig und lässt sich leicht mit einer Gabel schneiden.

### Bräunungsgericht

Bei Verwendung einer Bräunungsschale oder eines selbsterhitzenden Behälters sollte immer ein hitzebeständiger Isolator, z. B. ein Porzellanteller, daruntergelegt werden, um Beschädigungen des Drehtellers und des Drehrings zu vermeiden.

### Mikrowelleneignete Plackfolie

Beim Kochen von fettschmelzenden Speisen sollte die Frischhaltefolie nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, da sie schmelzen könnte.

### **Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Kunststoff**

Manche mikrowellengeeignete Kunststofföpfe und -pfannen sind möglicherweise nicht für die Zubereitung von fe- und zuckerreichen Speisen geeignet. Die in der Bedienungsanleitung angegebene Vorheizzeit darf nicht überschritten werden.

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

### REINIGUNG

Achten Sie darauf, das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

1. Reinigen Sie den Garraum des Backofens nach Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt in Seifenwasser.
3. Der Türrahmen, die Dichtung und die angrenzenden Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Backofentür, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerschneiden des Glases führen können.
5. Reinigungsspp – Für eine einfachere Reinigung der Wände im Garraum, die mit den Speisen in Berührung kommen: Eine halbe Zitrone in eine Schüssel geben, 300 ml Wasser hinzufügen und 10 Minuten bei höchster Mikrowellenleistung erhitzen. Den Garraum anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen.

Küchenutensilentest:

6. Füllen Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) und geben Sie das betreffende Küchenutensil hinzu.
7. Bei maximaler Leistung 1 Minute kochen lassen.
8. Fühlen Sie das Utensil vorsichtig ab. Wenn das leere Utensil warm ist, verwenden Sie es nicht zum Kochen in der Mikrowelle.
9. Die Garzeit darf 1 Minute nicht überschreiten.

### **WARTUNGSSICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

**Vorsicht:** Mikrowellenstrahlung

7. Der Hochspannungskondensator bleibt nach dem Trennen der Verbindung geladen; schließen Sie den negativen Anschluss des Hochspannungskondensators mit dem Ofengehäuse kurz (verwenden Sie dazu einen Schraubendreher), um ihn vor dem Berühren zu entladen.
8. Bei Wartungsarbeiten können die unten aufgeführten Teile ausgebaut werden, wodurch Potentiale über 250 V gegen Erde zugänglich werden.
  - a. Magnetron
  - b. Hochspannungstransformator
  - c. Hochspannungskondensator
  - d. Hochspannungsdioden
  - e. Hochspannungssicherung
9. Folgende Bedingungen können während der Wartung zu einer übermäßigen Mikrowellenbelastung führen.
  - a. Fehlerhafte Einbaueinbaue des Magnetrons.
  - b. Falsche Abstimmung von Türverriegelung, Türscharnier und Tür.

- c. Fehlerhafte Montage der Schalterhalterung.  
 d. Die Tür, die Türdichtung oder das Gehäuse sind beschädigt.

## 8. FEHLERBEHEBUNG

Normal	
Mikrowellenherd stört den Fernsehempfang	Der Empfang von Radio und Fernsehen kann durch den Betrieb eines Mikrowellenherds gestört werden. Dies ist vergleichbar mit den Störungen durch andere kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger und Ventilator. Das ist normal.
Ofenbeleuchtung dimmen	Beim Garen in der Mikrowelle bei niedriger Leistung kann die Ofenbeleuchtung schwächer werden. Das ist normal.
Dampf sammelt sich an der Tür, heiße Luft aus den Lüftungsschlitzen aus.	Beim Kochen kann Dampf aus den Speisen austreten. Der größte Teil entweicht durch die Lüftungsöffnungen. Ein Teil kann sich jedoch an kühlen Stellen wie der Ofentür sammeln. Das ist normal.
Der Ofen schaltete sich versehentlich ein, obwohl sich kein Essen darin befand.	Es ist verboten, das Gerät ohne Lebensmittel darin zu betreiben. Das ist sehr gefährlich.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen lässt sich nicht starten.	Das Netzkabel ist nicht fest eingesteckt.	Ziehen Sie den Stecker. Stecken Sie ihn nach 10 Sekunden wieder ein.
	Sicherung durchgebrannt oder Schutzschalter ausgelöst.	Sicherung austauschen oder Leitungsschutzschalter zurücksetzen (Reparatur durch Fachpersonal unseres Unternehmens)
	Problem mit der Steckdose	Steckdose mit anderen Elektrogeräten testen.
Der Ofen heizt nicht.	Die Tür schließt nicht richtig.	Tür gut schließen.

## KUNDENBETREUUNG UND -SERVICE

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

Wenn Sie sich an unser autorisiertes Servicecenter wenden, halten Sie bitte folgende Daten bereit: Modell- und Seriennummer.

Die Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Änderungen vorbehalten.

## TECHNISCHE DATEN

Modell	HMW-MD23AFBK
Stromspannung	230 V ~ 50 Hz
Mikrowelleneingang	1450 W
Mikrowellenausgang	900 W
Grill	1000 W
Konvektion	1680 W



### Umweltfreundliche Entsorgung

Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!

Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Geben Sie nicht funktionierende Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.



**HEINNER** ist eine eingetragene **Marke der Network One Distribution SRL**. Andere Marken und Produktnamen sind Marken oder eingetragene Marken ihrer jeweiligen Inhaber. Ohne die Genehmigung von Network One Distribution darf kein Teil dieser Spezifikationen in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln reproduziert oder zur Erstellung abgeleiteter Werke wie Übersetzungen, Bearbeitungen oder Anpassungen verwendet werden.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Alle Rechte vorbehalten.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), [hp://www.nod.ro](http://www.nod.ro)



Dieses Produkt entspricht den Normen und Standards der Europäischen Gemeinschaft.



Importeur: **Network One Distribution**

Marcel-Iancu-Straße, 3-5, Bukarest, Rumänien

Tel.: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com) [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# MICROWAVE OVEN

Model:  
HMW- MD23AFBK



- Microwave oven
- Total capacity: 23L

**HEINNER**

## 1. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

## 2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- Freestanding microwave oven
- User manual
- Warranty card

## 3. CONTENT OF YOUR PACKAGE

### GENERAL

**WARNING: DO NOT OPERATE THE OVEN WITHOUT ANY LIQUID OR FOOD INSIDE THE OVEN. THIS WOULD DAMAGE THE OVEN.**

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

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

**WARNING:** Liquids or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

1. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
2. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
3. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition
4. 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.
5. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to smother any flames. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
6. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
7. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

8. 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.
9. The appliance must not be placed in a cabinet.
10. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
11. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
12. The appliance must not be installed equal to or higher than 900 mm above the floor. Minimum height of free space necessary above the top surface of the oven: See the installation drawing.

**WARNING:** When the appliance is operated in combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
14. 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.
15. Children shall not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
17. The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.
18. This appliance must not be placed in a cabinet with a door.
19. This product internal light source LED light on < 60lm.
20. During use the appliances become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

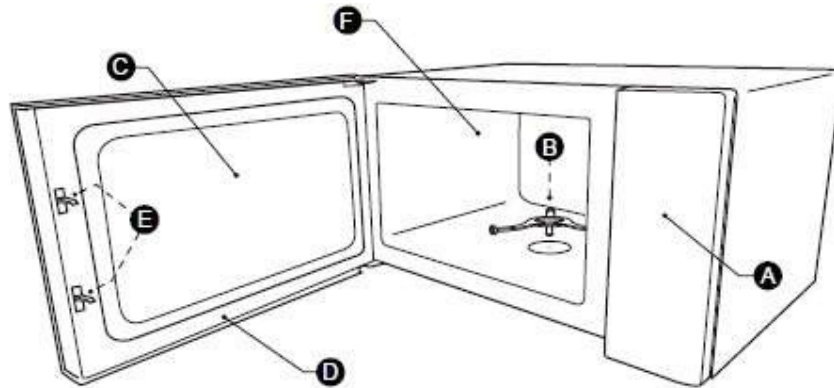
21. Care should be taken to avoid touching heating elements.
22. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
23. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
24. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. 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 done by children without details indicating the correct installation of the shelves.

## NOTES:

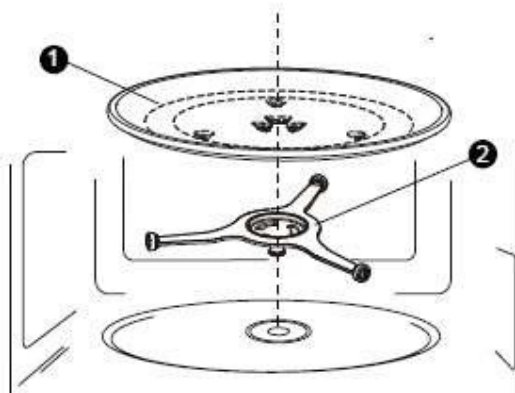
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage which occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for losses incurred.

- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing food. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for losses to be incurred in the contrary case.

## 4. PRODUCT DESCRIPTION



- A. Control panel
- B. Turntable ring assembly
- C. Observation window
- D. Door assembly
- E. Safety interlock system
- F. Open Cavity

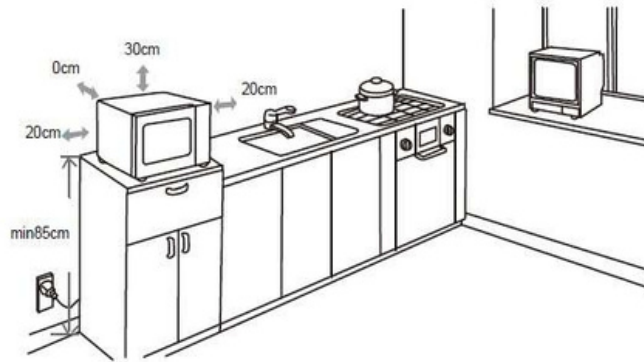


- 1. Glass Tray
- 2. Turntable ring assembly

- 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.

## 5. INSTALLATION

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



2. The minimum installaon height is 85cm.

3. 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.

4. Do not remove the legs from the boom of the oven.

5. Blocking the intake and/ or outlet openings can damage the oven.

6. Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operaon of microwave oven may cause interference to your radio or TV recep on.

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 rang 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.

## 6. OPERATION

### 1. Setting the Clock

1. Press "Clock/Timer" once, and then "00:00" will display. The hour figures will flash.

2. Press the number keys to set the hour figures.

3. Press "Time Cook" once, and then press the number keys to set the cooking me, 10.  
Press "Clock/Timer" to confirm.

4. Press number keys to set the minute figures.

5. Press "Clock/Timer" to confirm. The clock is set.(The maximum value is 23:59)

Notes:

1. If the clock is not set, it would not work when powered.

2. (2) If the "Clock/Timer" button is not pressed while setting the clock or if no action is taken within 1 minute, the oven will return to the previous setting.

- If the numbers entered are not within 23:59, the setting will not be accepted until valid numbers are entered.

## 2. Microwave Cooking

- Press "Power", and then "PL10" will display.
- Press "Power" repeatedly to set the power level. The 11 power levels are available.
- Press "Time Cook" once, and then press the number keys to set the cooking time. The maximum value is "99:99".
- Press "Start/+30Sec." to start cooking

### PowerChart

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Power (%)	100	90	80	70	60	50	40	30	20	10	0
Display	PL10	PL09	PL08	PL07	PL06	PL05	PL04	PL03	PL02	PL10	PL00

## 3. Setting the Kitchen Timer

- Press "Clock/Timer" twice, and then "00:00" will display.
- Press number keys to set the desired time. The maximum time value is "99:99".
- Press "Start/+30Sec" to confirm. The timer starts counting down.

## 4. Grill or Combi. Cooking

- Press "Grill/Combi." repeatedly to select the mode, and then "G"(grill), "C-1", "C-2", "C-3", "C-4" will display in order.
- Press the number keys to enter cooking time. The maximum time value is "99:99".
- Press "Start/+30sec." to start cooking.

Instructions	Display	Microwave	Grill	Convection
1	G		•	
2	C-1	•		•
3	C-2	•	•	
4	C-3		•	•
5	C-4	•	•	•

## 5. Convection cooking (with preheating & without preheating)

- Press "Convec." once, and then "Con" will display
- Press "Convec." repeatedly to set temperature. 10 options are available including "110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200" C are available.
- Press "Start/+30Sec" to confirm the temperature
- Press "Start/+30Sec" again to enter preheating

When preheating is completed, the oven will beep twice. The temperature will display and flash on the screen, open then close the door. (if preheating is not needed, please skip this step) (5)

Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "99:99".

(6) Press “Start/+30Sec” to start cooking.

### 6. Defrost by Weight

1. Press “Defrost” once, and then the screen will display ”d-1”.
2. Press number keys to set the weight of food. The weight should be within 100-2000g.
3. Press “Start/+30Sec” to start defrosting

Note: The buzzer will sound to remind of turning over the food during defrosng

### 7. Defrost by Time

1. Press “Defrost” twice, and then the screen will display “d-2”.
2. Press number keys to set the desired defrost me. The maximum value is 99:99.
3. Press “Start/+30Sec.” to start defrosting

### 8. Multi-Stage Cooking

Notes: (1) Only two cooking stages can be set. In one stage, the buzzer will sound two mes to remind you to turn over the food once half of the me has elapsed, the buzzer will sound when the first stage has finished.

- 3) Defrost funcon will work in the first stage.
- 4) Kitchen Timer, auto menu, preheat and speed cooking can’t be set as one of the mul-stage. 5) The current me can be increased by pressing “Start/+30Sec” during the mul-stage.

For example: Set the weight defrosng for 500g and microwave cooking with 90% power level for 7 minutes.

1. Press “Defrost” once, and then the screen will display d-1.
2. Press “5,0,0” to set the defrost weight to 500g.
3. Press “Power” repeatedly ll “PL09” displays.
4. Press “Time Cook” once, then press number keys to set the cooking me to 07:00.
- 10) Press “Start/+30sec.” to start cooking.

### 9. Speedy Cooking

- 11) In standbymode, press “Start/+30sec.” to work for 30 seconds with 100% power directly. press number keys to change the cooking me. Press “Start/+30sec.” to start cooking.
- 12) Press number keys “1-6” to work with “1-6” minutes for 100% power directly.

### 13) Lock Function for Children

You can use this function to prevent children from accidentally turning the appliance on.

To activate the lock:

Instandby mode, press and hold “Stop/Cancel” for three seconds. A long beep sounds and the locked icon willdisplay.

To deactivate the lock:

Inlocked state, press and hold “Stop/Cancel” for three seconds. A long beep sounds.

### 14) Memory Function

You can save the se ngs for a dish in the memory and call it up again.

- 15) Press “Memory” to select memory 1-3 procedure. “1”, ”2” and ”3” will display in order.
- 16) If the procedure has been set, press” Start/+30sec.” to start working. Otherwise, please connue to set.

17) Aer finishing the setting press “Start/+30sec.” once to save the procedure. Example: Set memory 2  
(cook food with 80% microwave power for 3 minutes)

- (1) In standby mode, press “Memory” twice.
- (3) Press “Power” repeatedly ll “PL08” displays.
- (2) Press “Time Cook” and then press number keys “3”, “0”, “0” in order.
- (4) Press “Start/+30sec.” to save the setting and “2” will display.

Notes: If the power is not cut off, the procedure will be saved all the time.  
Convection with preheating and auto menu can't be set in memory function.

### 18) ECO Function

To enter ECO mode:

In standby mode, press “Stop/Cancel” or without any operation in 10 minutes, the screen will turn off.

To cancel ECO mode:

In ECO mode, press any key, open or close the oven door.

### 19) Inquiring Function

If the clock has been set, the current time will display for three seconds by pressing “Clock/Timer” in the cooking state.

20) Auto Menu

21) Press “Potato” twice, “2” displays.

22) Press “Start/+30sec.” to start cooking.

For example, cooking 2 potatoes as follows:

Note: The cooking time of the auto menu can't be set.

(2) Press “Start/+30sec.” to start cooking.

(1) Press the corresponding menu key to set its weight.

Note: The cooking time of the auto menu can't be set.

Menu	Weight	Display
Potato	1 (230g)	1
	2 (460g)	2
	3 (690g)	3
Frozen pizza	100 g	100 g
	200 g	200 g
	350 g	350 g
Vegetable	150 g	150 g
	350 g	350 g
	500 g	500 g
Soup	200 g	200 g
	400 g	400 g

	600 g	600 g
Meat	150 g	150 g
	300 g	300 g
	450 g	450 g
	600 g	600 g

### 15. Air fry Menu

23) Press “AirFry” repeatedly to choose the desired menu, “H1~H10” will display in order.

24) Press “Start/+30sec.” to start cooking.

Display	Air fry Menu	Weight/Amount
H1	Broiled bananas	2
H2	Grilled asparagus	250 g
H3	German style Bratwurst	450 g
H4	Baked chicken breast	600 g
H5	Grilled salmon	250 g
H6	Chocolate chip cookies	240 g
H7	Honeyed apples	4
H8	Banana Bread	About 670 g
H9	Blueberry	About 740 g
H10	Garlic bread	About 740 g

## UTENSILS GUIDLINE

Materials you can use in microwave oven:

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer’s instructions. The boom 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 e. 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 labelled "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

## COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

#### Food arrangement

Place thicker areas towards the outside of dish, the thinner part towards the center and spread it evenly. Do not overlap if possible.

#### Cooking time length

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

#### Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking.

Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to center of dish once or twice during cooking.

**Allow standing time.**

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner.

Whether the food is done

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

Browning dish

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

### 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 neighboring 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.

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.

**SERVICING SAFEGUARDS**

**Caution:** MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charged after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.
  - a. Magnetron
  - b. High voltage transformer
  - c. High voltage capacitor
  - d. High voltage diode
  - e. High voltage fuse
3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.
  - a. Improper fitting of magnetron.
  - b. Improper matching of door interlock, door hinge and door.
  - c. Improper fitting of switch support.
  - d. Door, door seal or enclosure has been damaged.

## 8. TROUBLESHOOTING

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

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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorized Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

## TECHNICAL DATA

Model	HMW-MD23AFBK
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W
Convection	1680 W



### Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



**HEINNER** is a registered trademark of **Network One Distribuon SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders. No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribuon. All rights reserved.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), [hp://www.nod.ro](http://www.nod.ro)



This product is in conformity with norms and standards of European Community



Importer: Network One Distribution

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

