

INBOUW MAGNETRON

Model:

HMW-MDBI25GDIX



- Magnetron
- Totale inhoud: 25 liter

HEINNER

1. INLEIDING

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

- Inbouwmagnetron
- Gebruikershandleiding
- Garantiebewijs

3. VEILIGHEIDSMATREGELEN

ALGEMEEN

WAARSCHUWING: GEBRUIK DE OVEN NIET ZONDER VLOEISTOF OF ETEN IN DE OVEN. DIT ZOU 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. Zuigflessen en potjes babyvoeding moeten 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 bederven.
exploderen, zelfs nadat de magnetronverwarming 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. Bij het verwijderen van containers uit het apparaat moet men ervoor zorgen dat de draaischijf niet verschuift.
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. Indien 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 mensen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of mensen zonder ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren 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 installatie van het apparaat gemakkelijk bereikbaar blijven.
18. Dit apparaat mag niet in een kast met een deur worden geplaatst.
19. Dit product heeft een interne LED-lichtbron met een lichtopbrengst van < 60lm.
20. Tijdens gebruik worden de apparaten heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

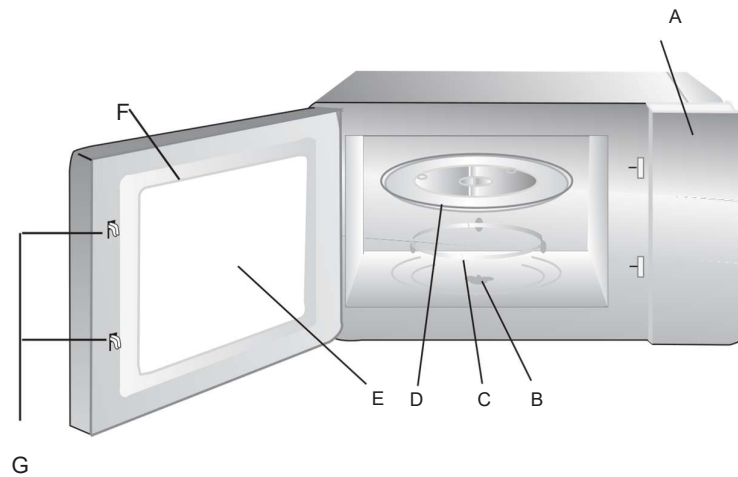
WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt. **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

21. Men dient voorzichtig te zijn en de verwarmingselementen niet aan te raken.
22. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
23. 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.
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 mensen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of die weinig ervaring of kennis hebben, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder de instructies voor de correcte installatie van de planken.

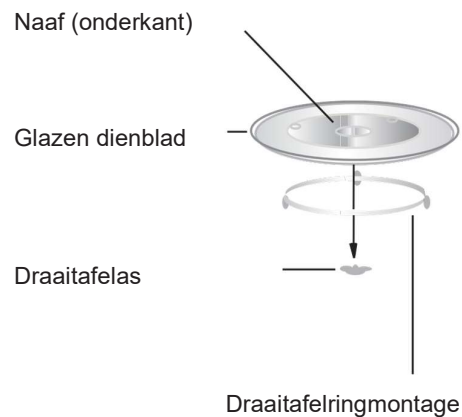
AANTEKE

- 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 instructies 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. Draaitafelas
- C. Draaitafelmontage
- D. Glazen dienblad
- E. Observatievenster
- F. Deurmontage
- G. Veiligheidsvergrendelingssysteem



- 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 voedsel en voedselverpakkingen worden altijd op de glazen schaal geplaatst tijdens het koken.
- d. Als de glazen schaal of de draaischijf ring barst of breekt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.

**Het toegankelijke oppervlak
kan tijdens gebruik heet zijn.**



5. INSTALLATIE

1. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
2. Deze oven is uitsluitend bedoeld voor inbouw. Hij is niet bedoeld voor plaatsing op een aanrecht of in een keukenkastje.
3. Volg de speciale installatie-instructies op.
4. Het apparaat kan worden geïnstalleerd in een wandkast van 60 cm breed.
5. Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact.
6. De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld.
7. Het stopcontact moet worden geïnstalleerd en de aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet er aan de installatiezijde een meerpolige scheidingsschakelaar aanwezig zijn met een contactafstand van minimaal 3 mm.
8. Adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. Overbelasting kan brandgevaar opleveren.
9. Gebruik het apparaat niet onder een werkblad en voorkom dat er vloeistoffen uit containers op de ondergrond terechtkomen waarop het apparaat is geïnstalleerd.

Elektrische aansluiting

De oven is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact. Volgens de geldende voorschriften mag het stopcontact alleen worden geïnstalleerd en de aansluitkabel alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

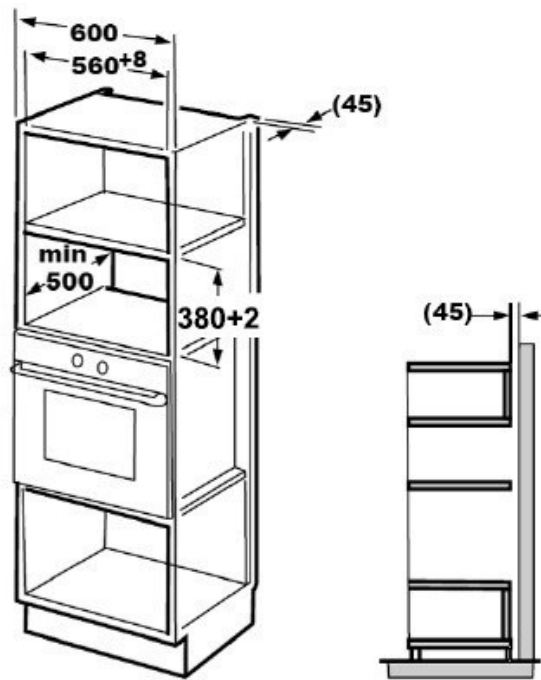
Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet er aan de installatiezijde een meerpolige scheidingsschakelaar aanwezig zijn met een contactafstand van minimaal 3 mm.

INBOUWMEUBELEN

De inbouwkast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.

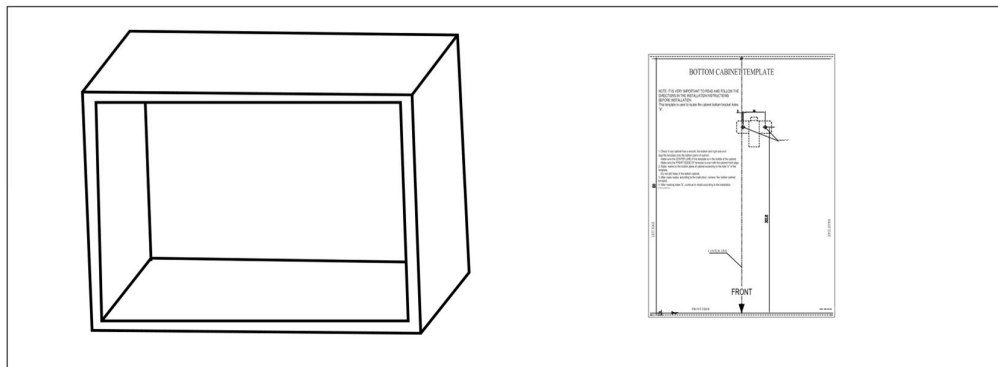
De minimale installatiehoogte is 85 cm.

Bedek de ventilatieopeningen en luchtinlaatpunten niet.

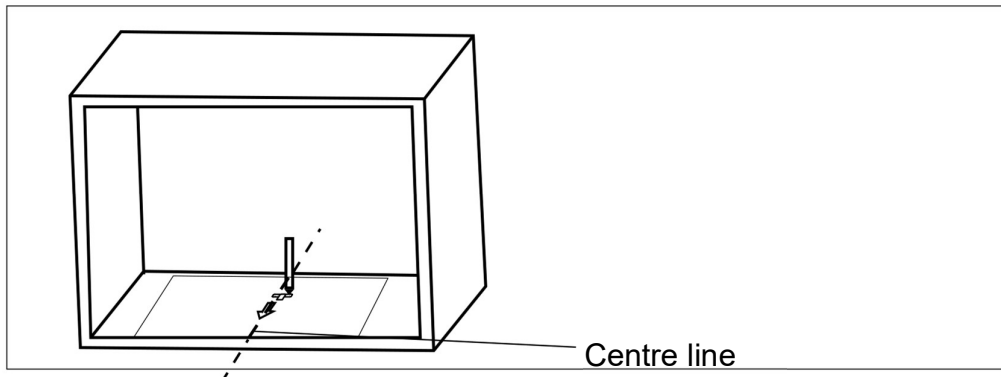


Maak de kast gereed

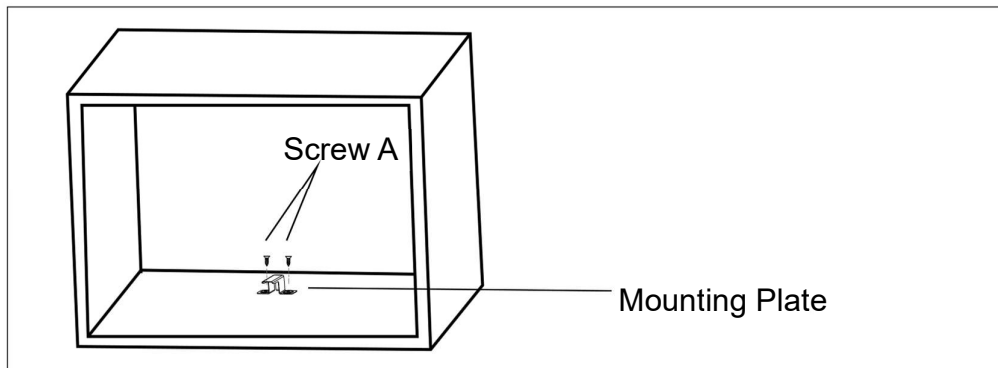
1. Lees de instructies op de sjabloon voor de bodem van de kast en plaats de sjabloon op de bodem van de kast.



2. Maak de markeringen op het bodemvlak van de kast volgens markering "a" op de sjabloon.



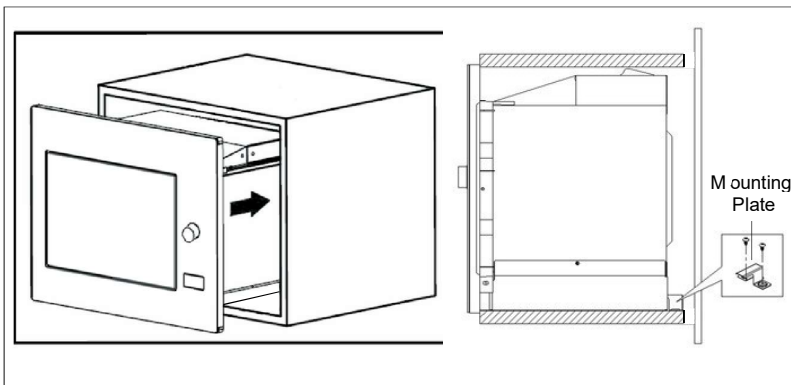
3. Verwijder de onderste kastmal en bevestig de montageplaat met schroef A.



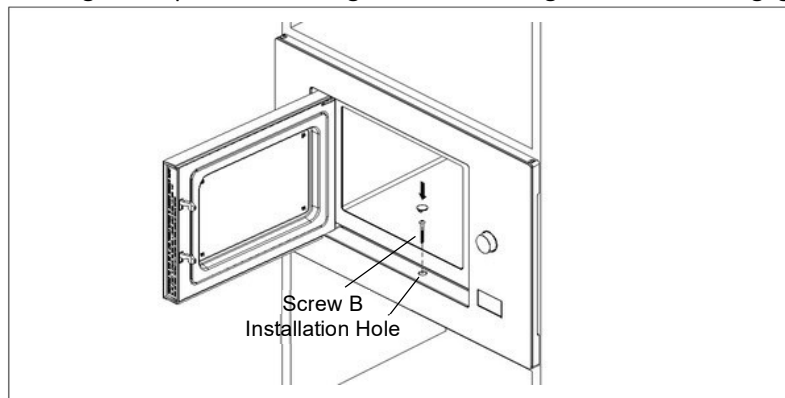
Installatie van de oven

4. Installeer de oven in de kast.

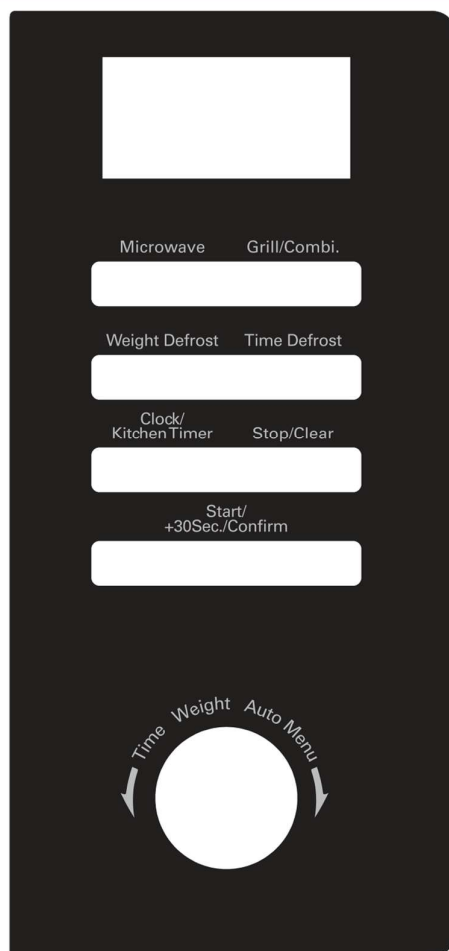
-Zorg ervoor dat de achterkant van de oven vergrendeld is met de montageplaat. -Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld raakt of knikt.



5. Open de deur en bevestig de oven met schroef B aan de kast in het montagegat. Bevestig vervolgens de plastic afdekking van de afwerkingsset in het montagegat.



6. BEDIENING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



1. Klokinstelling

Wanneer de magnetron is ingeschakeld, verschijnt "0:00" op het scherm en klinkt er één zoemer. 1) Druk op "Klok/Keukentimer", de uren zullen knipperen.

- 2) Draai aan "  " om de uren aan te passen; de ingevoerde tijd moet tussen 0 en 23 liggen.
3) Druk op "Klok/Keukentimer", de minuten zullen knipperen.

- 4) Draai aan "  " om de minuten aan te passen; de ingevoerde tijd moet tussen 0 en 59 liggen.
5) Druk op " **Start/+30Sec . /bevestigen** " om de klokinstelling te voltooien. ":" zal knipperen en de tijd zal oplichten.

Opmerking:

- 1) Als de klok niet is ingesteld, zal het apparaat niet functioneren wanneer het wordt ingeschakeld.
- 2) Als u tijdens het instellen van de klok op "Stop/Wissen" drukt, keert de oven automatisch terug naar de vorige status.

2. Koken in de magnetron

Druk één keer op " **Microwave** ", er verschijnt "P100" op het scherm. Druk herhaaldelijk op " **Microwave** " of draai de magnetron aan.



" U kunt

zelf het gewenste vermogen kiezen, waarna 'P100', 'P10', 'P30', 'P50' of 'P80' voor elk toegevoegd vermogen wordt weergegeven."

Druk op de knop. Druk vervolgens op "**Start/+30Sec ./bevestigen**"  " om te bevestigen en draai aan de knop om de kooktijd in te stellen.

0:05 tot 95:00. Druk nogmaals op "**Start/+30Sec . /confirm**" om het koken te starten.

Voorbeeld: Als u 80% van het magnetronvermogen wilt gebruiken om 20 minuten te koken, kunt u de oven als volgt bedienen.

Druk één keer op "**Microwave**", waarna "P100" op het scherm verschijnt.

nogmaals op "**Microwave**" of draai aan de knop "  " om 80% magnetronvermogen te selecteren.

Druk op "**Start/+30Sec . /confirm**" om te bevestigen. Op het scherm verschijnt vervolgens "P 80".

Draai aan de "  "-knop om de kooktijd aan te passen totdat de oven "20:00" weergeeft.

Druk op "**Start/+30Sec . /bevestigen**" om te beginnen met koken.

Opmerking: de stapgrootte voor de insteltijd van de codeerschakelaar is als volgt:

0---1 min: 5 seconden

1---5 min: 10 seconden

5-10 min: 30 seconden 10-30

min: 1 minuut

30-95 min: 5 minuten

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

3. Grillen of combi-koken

Druk één keer op "Grill/Combi", er verschijnt "G" op het scherm . Druk vervolgens herhaaldelijk op

"Grill/Combi" of draai de "

" om de grill of combinatie te kiezen, en "G" ("C-1" of "C-2" wordt weergegeven voor elke toegevoegde druk.

Druk vervolgens om

" **Start/+30Sec . /confirm**" bevestig en draai aan "  " om de kooktijd in te stellen van 0:05 tot 95:00. Druk nogmaals op "**Start/+30Sec . /confirm**" om het koken te starten.

Voorbeeld: Als u 55% magnetronvermogen en 45% grillvermogen (C-1) wilt gebruiken om 10 minuten te koken, kunt u de oven als volgt bedienen.

Druk één keer op "Grill/Combi", waarna "G" op het scherm verschijnt.

Druk herhaaldelijk op "Grill/Combi" of draai aan "  " om de combi-modus te selecteren. Druk op " **Start/+30Sec . /bevestigen** " om te bevestigen. Op het scherm verschijnt "C-1".

Draai aan "  " om de kooktijd aan te passen totdat de oven "10:00" weergeeft. Druk op " **Start/+30Sec . /bevestigen** " om te beginnen met koken.

Let op: Als de helft van de grilltijd verstreken is, geeft de oven twee keer een geluidssignaal. Dit is normaal. Om het eten beter te grillen, moet u het eten omdraaien, de deur sluiten en vervolgens op "Start/+30 sec./bevestigen" drukken om verder te gaan. Als u niets doet, blijft de oven doorkoken.

4. Keukentimer

(1)Druk op "Klok/Keukentimer", het scherm toont 00:00, het eerste uursijfer knippert.

(2) Draai "  " om de timertijd in te stellen. (De maximale kooktijd is 95 minuten).

(3)Druk op "Start/+30Sec./bevestigen" om de instelling te bevestigen.

(4)Wanneer de timer is afgelopen, zal de zoemer 5 keer afgaan.

Als de klok is ingesteld (24-uurs systeem), wordt de huidige tijd op het scherm weergegeven.

5. Snelstart

1) Druk in de wachtstand op " **Start/+30Sec . /confirm** " om te beginnen met koken op 100% vermogen gedurende 30 seconden. Elke extra druk verlengt de kooktijd met 30 seconden tot maximaal 95 minuten.

2) In de magnetron-, grill-, combinatiekook- of ontdooi-stand kan elke druk op " **Start/+30Sec . /bevestigen** " de kooktijd met 30 seconden verlengen.

' kan de kooktijd niet worden verlengd door op " **Start/+30 sec./bevestigen** " te drukken .

6. Ontdooien op gewicht

1) Druk één keer op " **Weight Defrost** " en de oven geeft "Def1" weer.

2) Draai aan "  " om het gewicht van het voedsel te selecteren tussen 100 en 2000 g.

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

7. Ontdooien op tijd

1) Druk één keer op " **Tijd ontdooien** " en de oven zal "Def2" weergeven.

2) Draai aan "  " om de ontdooitijd te selecteren. De maximale tijd is 95 minuten.

3) Druk op " **Start/+30 sec/bevestigen** " om het ontdooien te starten. Het ontdooivermogen is P30. Dit kan niet worden gewijzigd.

8. Onderzoeksfunctie

(1) In de standen magnetron, grill en gecombineerd koken, drukt u op "Magnetron". Het huidige vermogen wordt gedurende 3 seconden weergegeven. Na 3 seconden keert de oven terug naar de vorige stand.

(2) Druk in de kookstand op "Klok/Keukentimer" om de tijd op te vragen; de tijd wordt dan 3 seconden weergegeven.

9. Automatisch menu

1) Druk meerdere keren op " **Automatisch**  **menu** " of draai aan de knop om het menu te kiezen. "A-1" tot en met "A-10" worden dan weergegeven.

2) Druk op " **Start/+30Sec/bevestigen** " om te bevestigen.

3) Draai "  " om het standaardgewicht te kiezen zoals in de menutabel.

4) Druk op " **Start/+30Sec . /bevestigen** " om te beginnen met koken.

Automatisch menu " wilt gebruiken om 350 gram vis te bereiden.

1) Druk meerdere keren op " **Automatisch menu** " totdat "A-" verschijnt. 2) Druk op " **Start/+30Sec . /bevestigen** " om te bevestigen.

3) Draai aan "  " om het gewicht van de vis te selecteren totdat "350" wordt weergegeven.

4) Druk op " **Start/+30Sec . /bevestigen** " om het koken te starten.

10 Koken in meerdere secties

Er kunnen maximaal 2 secties tegelijk worden gebruikt om te koken. Bij koken in meerdere secties, als één sectie ontdooit, moet het ontdooimateriaal in de eerste sectie worden geplaatst.

Voorbeeld: Als u voedsel 5 minuten wilt ontdooien en het vervolgens 7 minuten wilt verwarmen met 80% magnetronvermogen, gebruik dan de volgende instellingen:

1) Druk één keer op "Tijdelijk ontdooien" en de oven zal "dEF2" weergeven.

2) Draai aan "  " om de ontdooitijd te selecteren tot "5:00" op het scherm verschijnt.

3) Druk één keer op "Microwave", waarna "P100" op het scherm verschijnt.

4) Druk op "Magnetron" om te bevestigen. Op het scherm verschijnt "P 80".

5) Draai aan "  " om de kooktijd aan te passen totdat de oven "7:00" weergeeft.

6) Druk op " **Start/+30Sec . /bevestigen** " om het koken te starten. De zoemer klinkt één keer voor het eerste gedeelte; de ontdooitijd telt af. De zoemer klinkt nogmaals voor het tweede kookgedeelte. Wanneer het koken is voltooid, klinkt de zoemer vijf keer.

Het menuoverzicht:

Menu	Gewicht	Weergave
A-1 Pizza	200 g	200
	400 g	400
A-2 Aardappel	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-3 Vlees	250 g	250
	350 g	350
	350 g	350
	450 g	450
A-4 Vis	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-5 Groente	200 g	200
	300 g	300

	400 g	400
A-6 Drank	1 kopje (120 ml)	1
	2 kopjes (240 ml)	2
	3 kopjes (360 ml)	3
A-7	50 g (met 450 g koud water)	50
	100 g (met 800 g koud water)	100
A-8 Popcorn	50 g	50
	100 g	100
A-9 Kip	400 g	400
	800 g	800
	1200 g	1200
A-10 Opwarmen	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600

11. Kinderslot

Vergrendelen: Druk in de wachtstand 3 seconden op " **Stop/Wissen** ". U hoort dan een lange pieptoon die aangeeft dat de kindervergrendeling is ingeschakeld en de vergrendelingsindicator verschijnt. De huidige tijd wordt weergegeven als deze is ingesteld; anders verschijnt er " " op het scherm. 

Vergrendeling opheffen: Druk in de vergrendelde stand 3 seconden op " **Stop/Clear** ". U hoort dan een lange pieptoon die aangeeft dat de vergrendeling is opgeheven.

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 potten	Verwijder altijd het deksel. Alleen gebruiken om voedsel tot lauwwarm te verwarmen. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Gebruik uitsluitend hittebestendig 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 sluiting. Maak openingen zodat stoom kan ontsnappen.

Papieren borden en bekens	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.
Perkametpapier	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 hermetisch afgesloten plastic zakken moeten worden opengesneden, doorgeprikt of geventileerd zoals aangegeven op de verpakking.
Plasticfolie	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 van de rand.
- De gewrichten van gevogelte kunnen gemakkelijk worden verplaatst
- Varkensvlees of gevogelte vertoont geen bloedsporen
- 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 hittebestendige isolator, zoals een porseleinen bord, onder om schade aan het draaiplateau en de draairing te voorkomen.

Magnetronbestendige plasticfolie.

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 voorverwarmingstijd niet worden overschreden.

7. REINIGING EN ONDERHOUD

REINIGING

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 delen moeten, indien vuil, zorgvuldig met een vochtige doek worden schoongemaakt.
4. 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.
5. Schoonmaaktip: Voor een gemakkelijke reiniging van de wanden van de ovenruimte die in contact komen met het te bereiden voedsel: Plaats 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 keukengerei 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 om in de magnetron te koken.
4. Overschrijd de kooktijd van 1 minuut niet.

ONDERHOUD VAN BEVEILIGINGSMIDDELEN

Waarschuwing: microgolfstraling

1. De hoogspanningscondensator blijft 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, deurafdichting of behuizing is beschadigd

8. PROBLEEMOPLOSSING

	Normaal
Magnetron verstoort tv-ontvangst	Radio- en tv-ontvangst kan worden verstoord wanneer een magnetron in werking 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 uit het voedsel komen. Het meeste stoom ontsnapt via de ventilatieopeningen. Maar er kan zich ook wat stoom ophopen op een koele plek, zoals de ovendeur. 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. Het is erg 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-MDBI25GDIX
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W

ENERGIEVERBRUIK

Productinformatie over het stroomverbruik en de maximale tijd om de energiebesparende modus te bereiken.

Standby mode	0,8 W
--------------	-------

De maximale tijd die de magnetron nodig heeft om automatisch 20 minuten te bereiken.
toepasselijke energiebesparende modus of conditie.



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 Distribution 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 Distribution. Alle rechten voorbehouden.

www.heinner.com, <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, www.nod.ro

FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRABLE

Model:

HMW-MDBI25GDIX



- Four à micro-ondes
- Capacité totale : 25 L

HEINNER

1. INTRODUCTION

Veuillez lire attentivement les instructions et conserver le manuel pour toute information ultérieure.

Ce manuel contient toutes les instructions nécessaires concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Pour une utilisation correcte et sûre, veuillez lire attentivement ce manuel avant l'installation et la première utilisation.

2. CONTENU DE VOTRE COLIS

- Four à micro-ondes intégré
- Manuel d'utilisation
- certificat 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 intervention, même partielle, impliquant le retrait d'un couvercle de protection 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 frigorifiques, 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 plastique ou en papier, surveillez attentivement le four en raison du risque d'inflammation.
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 d'objets similaires, peuvent entraîner des risques de blessure, d'inflammation 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 ébullition explosive retardée ; il faut donc faire attention lors de la manipulation du récipient.
6. Les biberons et les petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avant consommation, 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

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 ou son agent de service ou une personne qualifiée de manière similaire 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 si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'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 possède une source lumineuse interne LED < 60 lm.
20. Pendant leur utilisation, les appareils deviennent chauds. Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

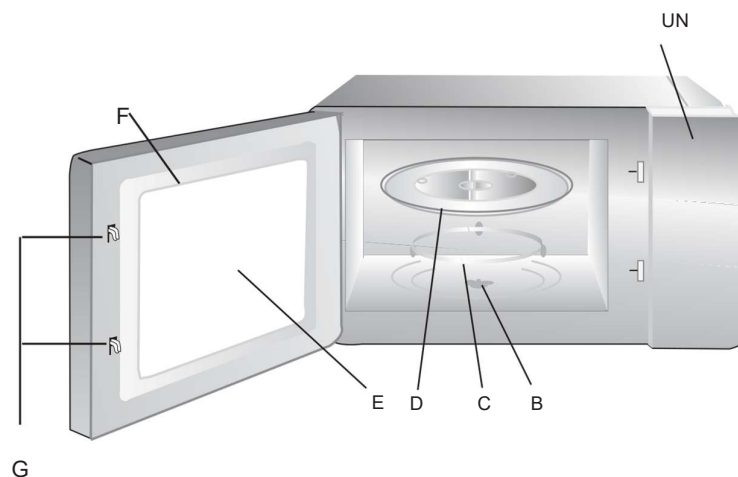
AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les jeunes enfants à l'écart. **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

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 surveillés en permanence.
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, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
24. Afin d'éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'elles 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.

NOTES:

- 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 le 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 aux fins spécifiées. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou collectif. Toute utilisation non commerciale 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. Axe de plateau tournant
- C. assemblage de platine tournante
- D. Plateau en verre
- E. Fenêtre d'observation
- F. Assemblage de porte
- G. Système de verrouillage de sécurité

Moyeu (face inférieure)

Plateau en verre

Axe de plateau tournant



Assemblage de l'anneau de plateau tournant

- 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.

La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.



5. INSTALLATION

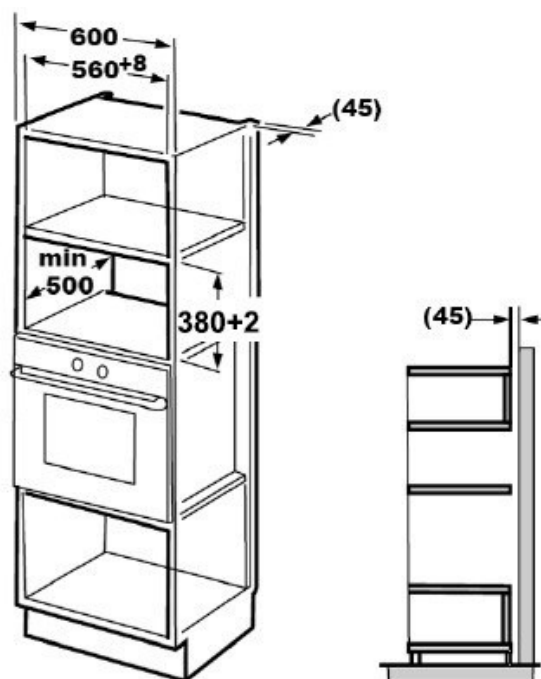
1. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
2. Ce four est conçu exclusivement pour être encastré. Il n'est pas destiné à être posé sur un plan de travail ou à être installé dans un placard.
3. Veuillez respecter les instructions d'installation spécifiques.
4. L'appareil peut être installé dans un placard mural de 60 cm de large.
5. L'appareil est muni d'une fiche et doit être branché uniquement sur une prise de terre correctement installée.
6. La tension du réseau doit correspondre à la tension spécifiée sur la plaque signalétique.
7. L'installation de la prise et le remplacement du câble de raccordement doivent être effectués exclusivement par un électricien qualifié. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un dispositif de déconnexion multipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm doit être présent côté installation.
8. L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises et de rallonges est interdite. Une surcharge peut entraîner un risque d'incendie.
9. Ne pas utiliser sous le plan de travail et veiller à ce qu'aucun liquide ne se répande sur les surfaces sous lesquelles l'appareil est installé.

raccordement électrique

Le four est muni d'une prise et doit être branché uniquement sur une prise de courant mise à la terre et correctement installée. Conformément à la réglementation en vigueur, l'installation de la prise et le remplacement du câble d'alimentation doivent être effectués exclusivement par un électricien qualifié. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur d'isolement multipolaire doit être présent du côté de l'installation avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

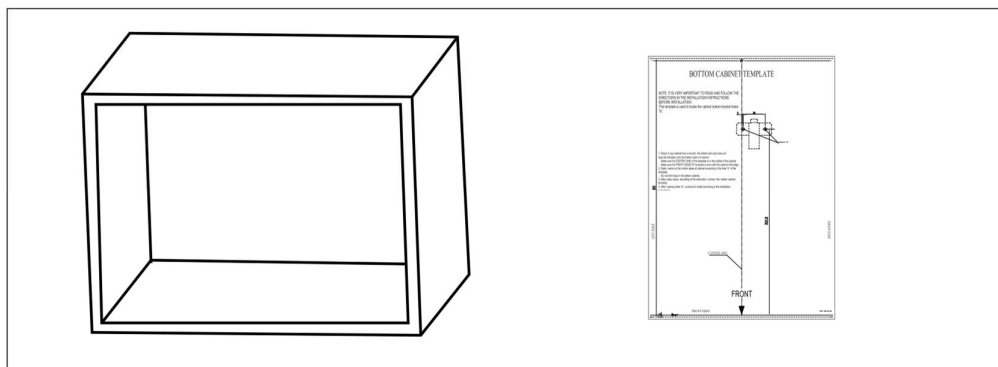
MEUBLES INTÉGRÉS

Le meuble encastré ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.
La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
Ne pas obstruer les fentes de ventilation et les points d'entrée d'air.

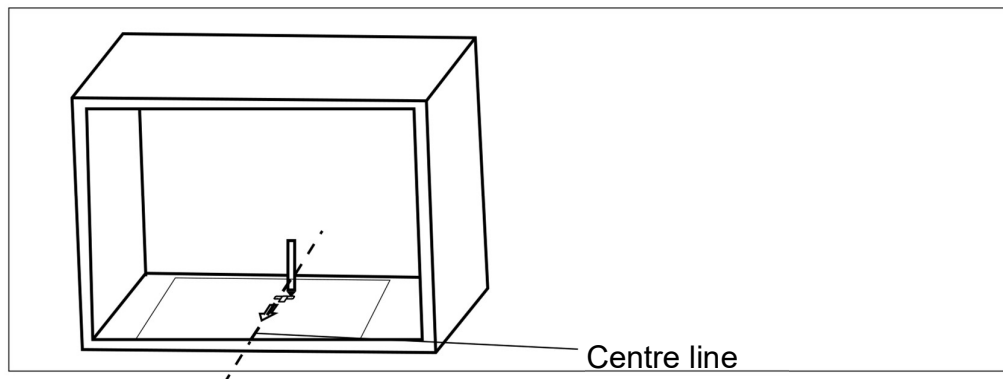


Préparer le placard

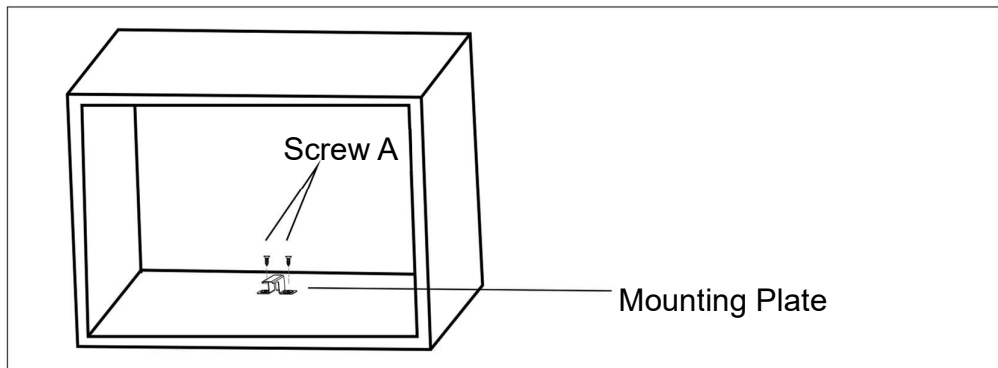
1. Lisez les instructions figurant sur le GABARIT DE PLACARD INFÉRIEUR, placez le gabarit sur la face inférieure plane du placard.



2. Tracez les marques sur le plan inférieur du placard selon les marques « a » du gabarit.



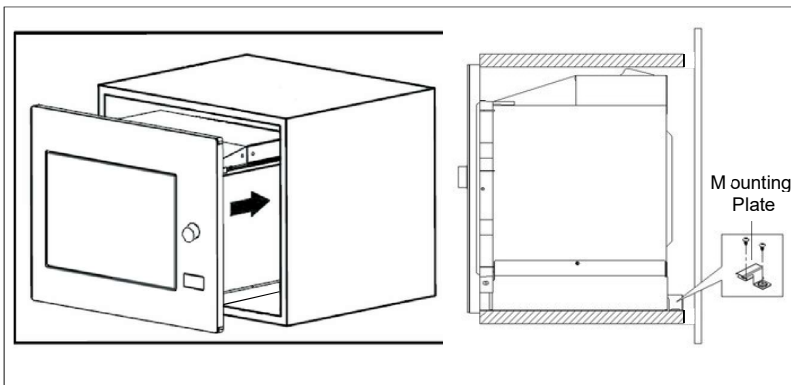
3. Retirez le gabarit du bas du placard et fixez la plaque de montage avec la vis A.



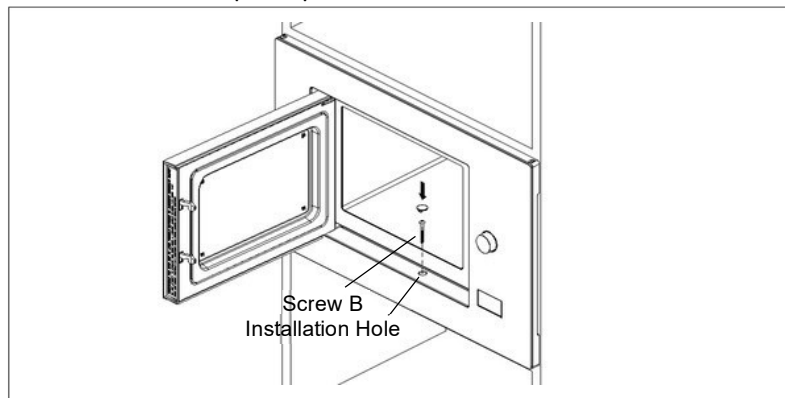
Installation du four

4. Installez le four dans le placard.

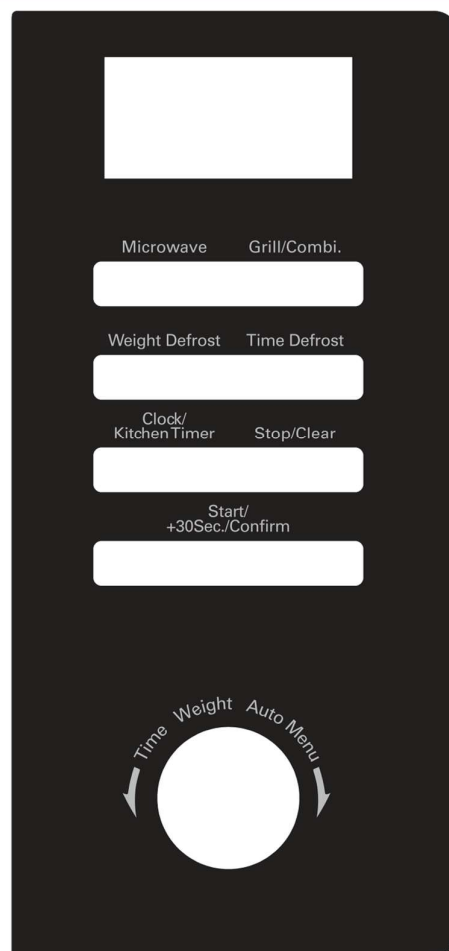
- Assurez-vous que l'arrière du four est bien verrouillé par la plaque de fixation. - Ne coincez pas et ne tordez pas le cordon d'alimentation.



5. Ouvrez la porte, fixez le four au meuble à l'aide de la vis B, dans l'orifice de fixation. Fixez ensuite le cache en plastique du kit de finition dans l'orifice de fixation.



6. FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE



1. Réglage de l'horloge

Lorsque le four à micro-ondes est branché, l'écran affiche « 0:00 » et un signal sonore retentit. 1) Appuyez sur « Horloge/Minuteur de cuisine », les chiffres des heures clignotent.

2) Tournez "  " pour ajuster les chiffres de l'heure, l'heure saisie doit être comprise entre 0 et 23.

3) Appuyez sur « Horloge/Minuteur de cuisine », les chiffres des minutes clignoteront.

4) Tournez "  " pour ajuster les chiffres des minutes, le temps saisi doit être compris entre 0 et 59.

5) Appuyez sur « **Démarrer/+30 sec./confirmer** » pour terminer le réglage de l'horloge. : clignotera et l'heure s'affichera.

Note:

- 1) Si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas lorsqu'elle sera alimentée.
- 2) Pendant le réglage de l'horloge, si vous appuyez sur « Arrêter/Effacer », le four reviendra automatiquement à son état précédent.

2. Cuisson au micro-ondes

Appuyez une fois sur « **Micro-ondes** », l'écran affichera « P100 ». Appuyez plusieurs fois sur « **Micro-ondes** » ou tournez «



Vous

avez le droit de choisir la puissance souhaitée, et « P100 », « P10 », « P30 », « P50 » ou « P80 » s'affichera pour chaque unité ajoutée.

Appuyez sur « **Démarrer/+30 s / confirmer** » pour confirmer et tournez «  » pour régler le temps de cuisson.

De 0:05 à 95:00, appuyez de nouveau sur « **Démarrer/+30 sec./confirmer** » pour lancer la cuisson.

Exemple : Si vous souhaitez utiliser 80 % de la puissance du micro-ondes pour cuire pendant 20 minutes, vous pouvez faire fonctionner le four en suivant les étapes suivantes.

Appuyez une fois sur « **Micro-ondes** », l'écran affiche « P100 ».

à nouveau sur « **Micro-ondes** » ou tournez «  » pour choisir 80 % de puissance micro-ondes.

Appuyez sur « **Start/+30Sec . /confirm** » pour confirmer, et l'écran affiche « P 80 ».

Tournez «  » pour ajuster le temps de cuisson jusqu'à ce que le four affiche "20:00".

Appuyez sur « **Démarrer/+30 sec./confirmer** » pour commencer la cuisson.

Remarque : les valeurs des incréments pour le temps de réglage du commutateur de codage sont les suivantes :

0---1 min : 5 secondes

1---5 min : 10 secondes

5 à 10 min : 30 secondes 10 à 30

min : 1 minute

30-95 min : 5 minutes

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

3. Cuisson au grill ou mixte

Appuyez une fois sur « Grill/Combi », l'écran affichera « G » et appuyez à plusieurs reprises sur « Grill/Combi » ou tournez le «

» pour choisir le gril ou la combinaison, et « G », « C-1 » ou « C-2 » s'affichera pour chaque pression supplémentaire. Appuyez ensuite sur pour

« **Start/+30Sec . /confirm** » confirmez et tournez «  » pour régler le temps de cuisson de 0:05 à 95:00. Appuyez à nouveau sur « **Start/+30Sec . /confirm** » pour démarrer la cuisson.

Exemple : Si vous souhaitez utiliser 55 % de la puissance du micro-ondes et 45 % de la puissance du gril (C-1) pour cuire pendant 10 minutes, vous pouvez utiliser le four en suivant les étapes suivantes.

Appuyez une fois sur « Grill/Combi », l'écran affichera « G ».

Appuyez plusieurs fois sur « Grill/Combi » ou tournez la molette pour sélectionner le mode combiné. Appuyez sur « **Start/+30Sec . /confirm** » pour confirmer, et l'écran affiche « C-1 ».

Tournez la molette «  » pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le four affiche « 10:00 ». Appuyez sur « **Démarrer/+30 sec./confirmer** » pour lancer la cuisson.

Remarque : Si la moitié du temps de cuisson au gril est écoulée, le four émet deux sons, ce qui est normal. Pour une cuisson optimale, retournez les aliments, fermez la porte, puis appuyez sur « Démarrer/+30 s/confirmer » pour continuer. En l'absence d'intervention, le four continuera la cuisson.

4. Minuteur de cuisine

(1) Appuyez sur « Horloge/ Minuteur de cuisine », l'écran affichera 00:00, le chiffre de la première heure clignotera.

(2) Tournez "  " pour régler la durée de la minuterie. (La durée de cuisson maximale est de 95 minutes).

(3) Appuyez sur « Démarrer/+30 sec./confirmer » pour confirmer le réglage.

(4) Lorsque le temps imparti arrive, le buzzer sonnera 5 fois.

Si l'horloge est réglée (système 24 heures), l'écran affichera l'heure actuelle.

5. Démarrage rapide

1) En mode veille, appuyez sur « **Démarrer/+30 s / confirmer** » pour lancer la cuisson à pleine puissance pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente la durée de cuisson de 30 secondes, jusqu'à 95 minutes.

2) En mode micro-ondes, grill, cuisson combinée ou décongélation par temps, chaque pression sur « **Démarrer/+30Sec . /confirmer** » peut augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

3) Dans les états de menu automatique et de décongélation par poids, le temps de cuisson ne peut pas être augmenté en appuyant sur " **Démarrer/+30Sec . /confirmer** ".

6. Décongeler en fonction du poids

1) Appuyez une fois sur « **Décongélation par poids** », et le four affichera « Def1 ».

2) Tournez "  " pour sélectionner le poids de l'aliment de 100 à 2000 g.

3) Appuyez sur « **Démarrer/+30 sec./confirmer** » pour lancer le dégivrage .

7. Décongeler à temps

1) Appuyez une fois sur « **Décongélation par minuterie** », et le four affichera « Def2 ».

2) Tournez «  » pour sélectionner la durée de dégivrage. La durée maximale est de 95 minutes.

3) Appuyez sur « **Démarrer/+30 s/confirmer** » pour lancer le dégivrage. La puissance de dégivrage est de P30 et ne peut pas être modifiée.

8. Fonction d'interrogation

(1) En mode micro-ondes, grill ou cuisson combinée, appuyez sur « Micro-ondes » ; la puissance actuelle s'affichera pendant 3 secondes. Après 3 secondes, le four reviendra à son état précédent.

(2) En mode cuisson, appuyez sur « Horloge/Minuterie de cuisine » pour connaître l'heure et celle-ci s'affichera pendant 3 secondes.

9. Menu automatique

1) Appuyez plusieurs fois sur « **Auto**  **Menu** » ou tournez « » pour choisir le menu, et « A-1 » à « A-10 » s'affichera.

2) Appuyez sur « **Démarrer/+30 sec/confirmer** » pour confirmer.

3) Tournez la  molette pour sélectionner le poids par défaut, comme indiqué dans le tableau.

4) Appuyez sur « **Démarrer/+30 s / confirmer** » pour lancer la cuisson.

Exemple : Si vous souhaitez utiliser le « **Menu automatique** » pour cuire 350 g de poisson.

1) Appuyez plusieurs fois sur « **Menu automatique** » jusqu'à ce que « A- » s'affiche. 2) Appuyez sur « **Démarrer/+30 s / confirmer** » pour confirmer.

3) Tournez  la molette pour sélectionner le poids du poisson jusqu'à ce que « 350 » s'affiche. 4) Appuyez sur « **Démarrer/+30 s / confirmer** » pour lancer la cuisson.

10 Cuisson multi-sections

Deux sections au maximum peuvent être utilisées simultanément pour la cuisson. En mode multi-sections, si l'une d'elles est en décongélation, celle-ci doit être placée dans la première section.

Exemple : Si vous souhaitez décongeler des aliments pendant 5 minutes puis les cuire à 80 % de la puissance du micro-ondes pendant 7 minutes, procédez comme suit :

1) Appuyez une fois sur « Décongélation temporelle », et le four affichera « dEF2 ».

2) Tournez "  " pour sélectionner le temps de dégivrage jusqu'à l'affichage "5:00".

3) Appuyez une fois sur « Micro-ondes », l'écran affiche « P100 ».

4) Appuyez sur « Micro-ondes » pour confirmer, et l'écran affiche « P 80 ».

5) Tournez "  " pour ajuster le temps de cuisson jusqu'à ce que le four affiche "7:00".

6) Appuyez sur « **Démarrer/+30 sec./confirmer** » pour lancer la cuisson. Un signal sonore retentit une fois pour la première étape, **puis** le temps de décongélation s'affiche. Un autre signal sonore retentit pour la deuxième étape de la cuisson. Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores retentissent.

Le tableau des menus :

Menu	Poids	Afficher
A-1	200 g	200
Pizza	400 g	400
A-2	200 g	200
Pomme de terre	400 g	400
	600 g	600
A-3	250 g	250
Viande	350 g	350
	350 g	350
	450 g	450
A-4	250 g	250

Poisson	350 g	350
	450 g	450
A-5 Légume	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-6 Boisson	1 tasse (120 ml)	1
	2 tasses (240 ml)	2
	3 tasses (360 ml)	3
A-7	50 g (avec 450 g d'eau froide)	50
	100 g (avec 800 g d'eau froide)	100
A-8 Popcorn	50 g	50
	100 g	100
A-9 Poulet	400 g	400
	800 g	800
	1200 g	1200
A-10 Réchauffer	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600

11. Verrouillage enfant

Verrouillage : En mode veille, appuyez sur « **Arrêter/Effacer** » pendant 3 secondes. Un bip long confirmera l'activation du verrouillage enfant et le témoin de verrouillage s'affichera. L'heure actuelle s'affichera si elle a été réglée ; sinon, l'écran affichera «  »

Déverrouillage : En mode verrouillé, appuyez sur « **Stop/Clear** » pendant 3 secondes ; un long « bip » indiquera que le verrou est déverrouillé.

GUIDE RELATIF AUX USTENSILES

Matériaux utilisables au four à micro-ondes :

Ustensiles	Remarques
plat à brunir	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à rôtir 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 instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle ébréchée ou fissurée.
bocaux en verre	Retirez 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 instructions du fabricant. Ne fermez pas avec une attache métallique. Pratiquez 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 instructions 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 instructions 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.
Attaches métalliques torsadées	Peut provoquer des arcs électriques et un risque d'incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four

Mousse plastique	La mousse plastique 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

Les facteurs suivants peuvent influencer le résultat de la cuisson :

Disposition des aliments

Disposez les parties 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 parties de l'aliment, et pas seulement des bords.

-Les articulations de la volaille peuvent être déplacées facilement

-Le porc et la volaille ne présentent aucun signe de sang

Le poisson est opaque et se découpe facilement à la fourchette.

plat à brunir

Lorsque vous utilisez un plat à rôtir 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 plastique compatible avec le micro-ondes.

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

ustensiles de cuisine en plastique compatibles avec le micro-ondes

Certains ustensiles de cuisine en plastique 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 de la porte, le joint et les parties 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 de la vitre.
5. Conseil de nettoyage : Pour faciliter le nettoyage des parois du four 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. Essayez 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) ainsi que l'ustensile en question.
2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Palpez soigneusement 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
2. 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 ont été 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 petits 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 s'atténuer. 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

Model	HMW-MDBI25GDIX
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations produit relatives à la consommation électrique et au temps maximal nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Standby mode	0,8 W
Le temps maximal nécessaire pour que le four à micro-ondes atteigne automatiquement les mode ou condition de faible consommation applicable.	20 minutes



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 Distribution SRL**. Les autres marques et noms de produits sont des marques commerciales ou des marques déposées de leurs détenteurs respectifs.

Aucune partie des 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.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, www.nod.ro

EINBAU-MIKROWELLE

Model:

HMW-MDBI25GDIX



- Mikrowellenofen
- Gesamtkapazität: 25 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

- Einbau-Mikrowellenherd
- Benutzerhandbuch
- Garantiezertifikat

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 ähnlichen Gegenständen 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. 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 Mikrowellenherden erhitzt werden, da sie möglicherweise explodieren sogar noch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung.
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 Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

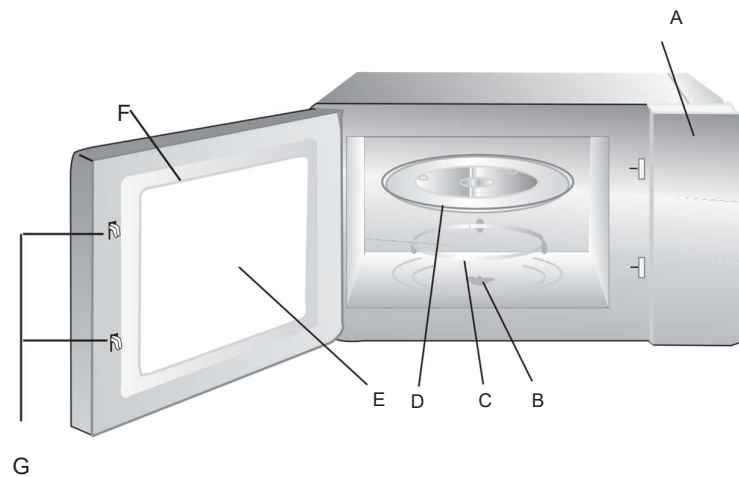
13. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
15. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
16. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
17. Der Stecker muss auch nach der Installation des Geräts leicht zugänglich bleiben.
18. Dieses Gerät darf nicht in einem Schrank mit Tür aufgestellt werden.
19. Dieses Produkt verfügt über eine interne LED-Lichtquelle mit einer Lichtstärke von < 60 lm.
20. Die Geräte werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren. **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich während des Gebrauchs erhitzen. Kinder fernhalten. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden sich während des Gebrauchs erhitzen.
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 scharfen Metallschaber zum Reinigen der Backofentürscheibe, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerschlagen des Glases führen können.
24. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert 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 sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne genaue Anleitung zur korrekten Montage der Regale durchgeführt werden.

ANMERKUNGEN:

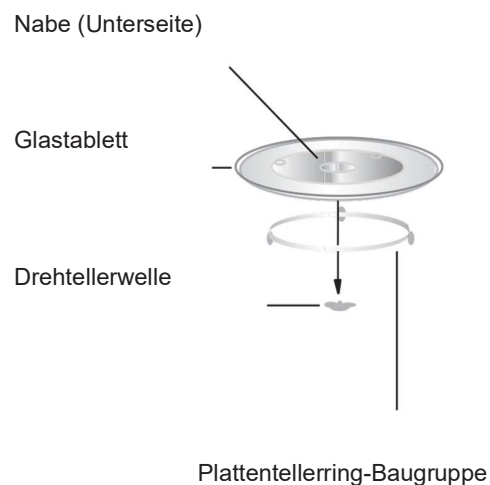
- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme Ihres Geräts sorgfältig durch. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Befolgen Sie alle Anweisungen auf Ihrem Gerät und in der Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese 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 ausschließlich zum Kühlen und Aufbewahren von Lebensmitteln geeignet. 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



- A. Bedienfeld
- B. Drehtellerwelle
- C. Plattenspieler-Montage
- D. Glastablett
- E. Beobachtungsfenster
- F. Türbaugruppe
- G. Sicherheitsverriegelungssystem



- a. Stellen Sie die Glasschale niemals verkehrt herum hin. Die Glasschale sollte niemals eingeeengt werden.
- b. Sowohl die Glasplatte als auch der Drehtellerring müssen beim Kochen stets verwendet werden.
- c. Sämtliche Lebensmittel und Lebensmittelbehälter werden zum Kochen immer auf das Glasblech gestellt.
- d. Sollte die Glasplatte oder der Drehtellerring Risse bekommen oder brechen, wenden Sie sich bitte an Ihr nächstgelegenes autorisiertes Servicecenter.

**Die zugängliche Oberfläche
kann während des Betriebs
heiß sein.**



5. INSTALLATION

1. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
2. Dieser Backofen ist ausschließlich für den Einbau vorgesehen. Er ist nicht für die Verwendung auf der Arbeitsfläche oder in einem Schrank geeignet.
3. Bitte beachten Sie die speziellen Installationsanweisungen.
4. Das Gerät kann in einem 60 cm breiten Wandschrank eingebaut werden.
5. Das Gerät ist mit einem Stecker versehen und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose angeschlossen werden.
6. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
7. Die Steckdose darf nur von einem qualifizierten Elektriker installiert und das Anschlusskabel nur von diesem ausgetauscht werden. Ist der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss auf der Installationsseite eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
8. Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Überlastung kann Brandgefahr verursachen.
9. Das Gerät darf nicht unter der Arbeitsfläche verwendet werden und es darf nicht aus Behältern auf die darunter aufgestellten Flächen verschüttet werden.

Elektrischer Anschluss

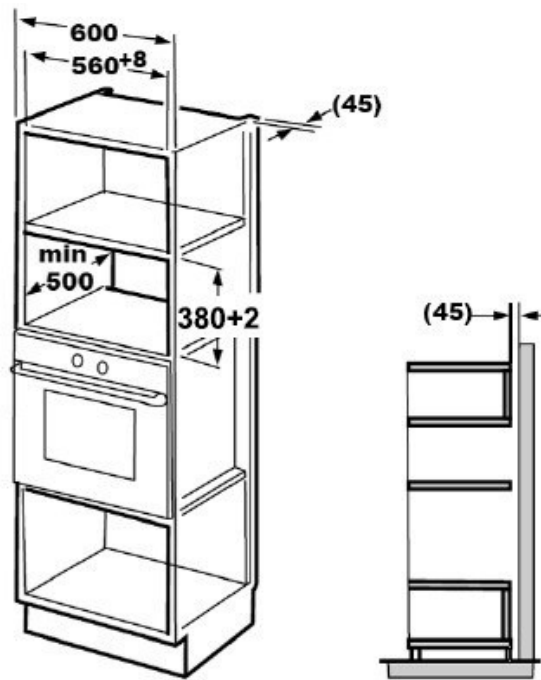
Der Backofen ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Die Installation der Steckdose und der Austausch des Anschlusskabels dürfen gemäß den geltenden Vorschriften nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss auf der Installationsseite ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

EINBAUMÖBEL

Hinter dem Einbauschränk darf sich keine Rückwand befinden.

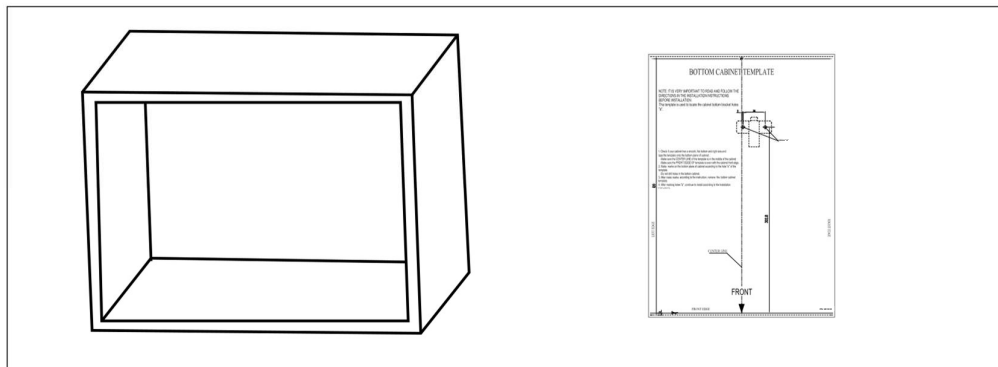
Die Mindestinstallationshöhe beträgt 85 cm.

Lüftungsschlitze und Lufteinlassöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.

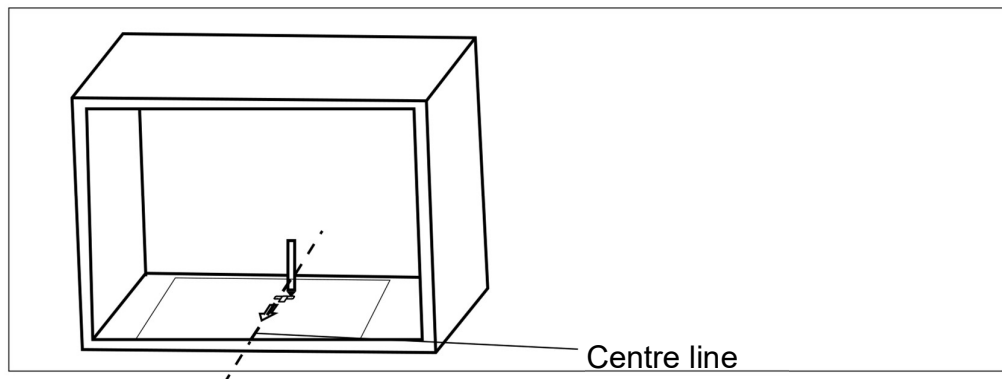


Bereiten Sie den Schrank vor.

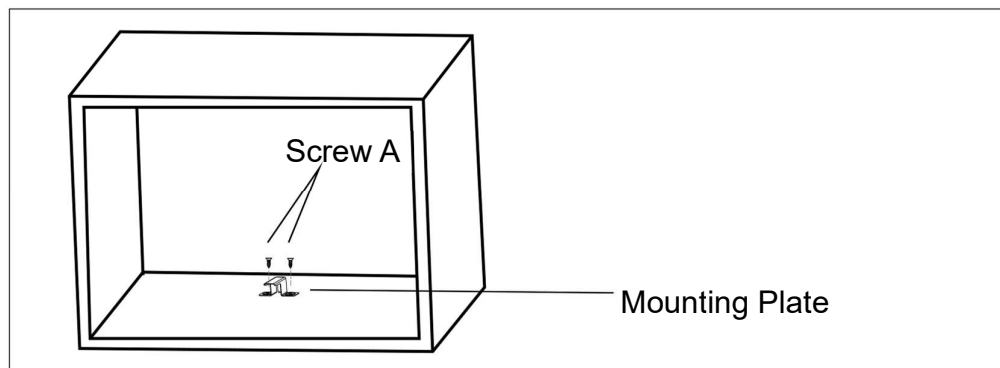
1. Lesen Sie die Anweisungen auf der Schablone für den unteren Schrankboden und legen Sie die Schablone auf die untere Fläche des Schanks.



2. Markieren Sie die Unterseite des Schanks entsprechend den Markierungen „a“ der Schablone.



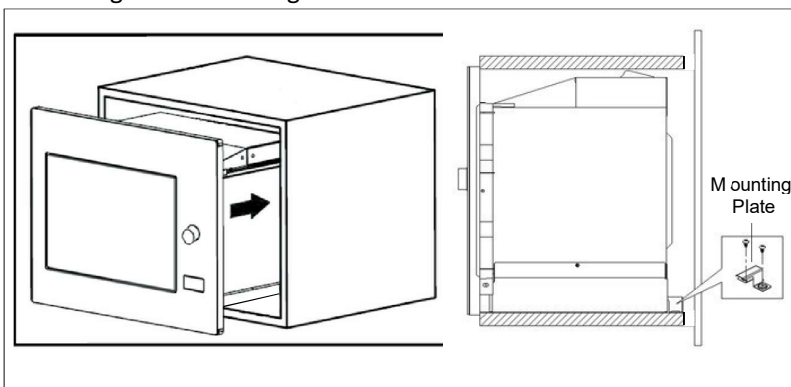
3. Entfernen Sie die untere Schrankschablone und befestigen Sie die Montageplatte mit Schraube A.



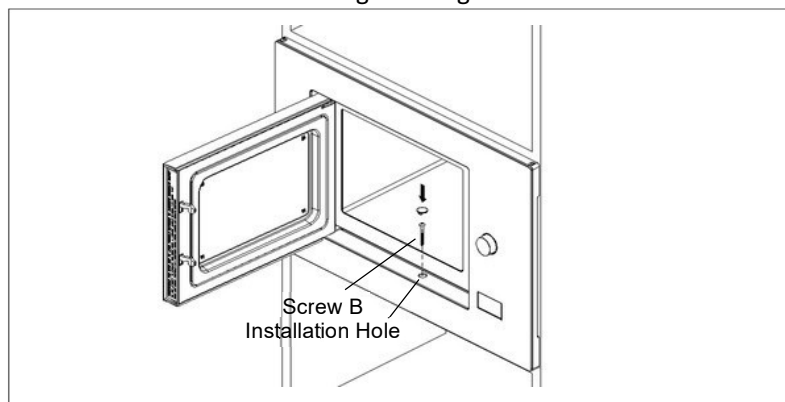
Einbau des Ofens

4. Bauen Sie den Backofen in den Schrank ein.

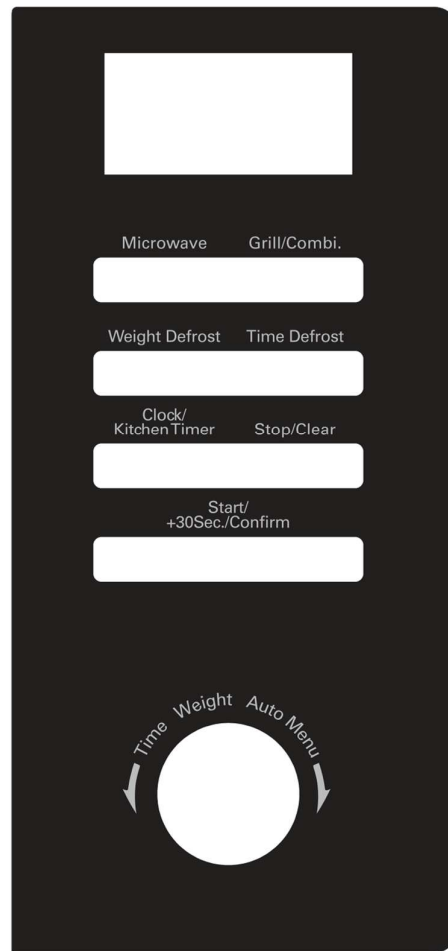
- Stellen Sie sicher, dass die Rückseite des Ofens durch die Montageplatte verriegelt ist. - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird.



5. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit Schraube B an der Montageöffnung am Schrank. Befestigen Sie anschließend die Kunststoffabdeckung des Zierleistensatzes an der Montageöffnung.



6. BEDIENUNG DES BEDIENFELDS



1. Uhrzeit einstellen

Sobald das Mikrowellengerät eingeschaltet ist, erscheint „0:00“ auf dem Display und ein Signalton ertönt. 1) Drücken Sie die Taste „Uhr/Küchentimer“. Die Stundenanzeige blinkt.

2) Drehen Sie " , um die Stundenangaben anzupassen. Die eingeebene Zeit sollte im Bereich von 0 bis 23 liegen.

3) Drücken Sie die Taste „Uhr/Küchentimer“. Die Minutenanzeige blinkt.

4) Drehen Sie " , um die Minutenwerte einzustellen. Die Eingabezeit sollte im Bereich von 0-59 liegen.

5) Drücken Sie " **Start/+30Sek . /Bestätigen** ", um die Uhrzeit einzustellen. ":" blinkt, und die Uhrzeit wird angezeigt.

Notiz:

- 1) Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert das Gerät nach dem Einschalten nicht.
- 2) Wenn Sie während des Einstellvorgangs der Uhrzeit die Taste "Stop/Löschen" drücken, kehrt der Ofen automatisch zum vorherigen Zustand zurück.

2. Kochen in der Mikrowelle

Drücken Sie einmal auf „ **Mikrowelle** “, dann erscheint „P100“ auf dem Bildschirm. Drücken Sie wiederholt auf „ **Mikrowelle** “ oder drehen Sie den Bildschirm.



haben das Recht, die gewünschte Leistung auszuwählen, und für jede hinzugefügte Leistung wird „P100“, „P10“, „P30“, „P50“ oder „P80“ angezeigt.

Drücken Sie anschließend „ **Start/+30 Sek./Bestätigen** “, um zu  bestätigen, und drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.

0:05 bis 95:00. Drücken Sie erneut " **Start/+30Sec . /confirm** ", um den Garvorgang zu starten.
Beispiel: Wenn Sie mit 80 % Mikrowellenleistung 20 Minuten lang garen möchten, können Sie den Ofen wie folgt bedienen.

Drücken Sie einmal die Taste „ **Mikrowelle** “, auf dem Bildschirm erscheint „P100“.

erneut auf " **Mikrowelle** " oder drehen Sie "  ", um 80 % Mikrowellenleistung auszuwählen.

Drücken Sie " **Start/+30Sec . /confirm** ", um zu bestätigen, und auf dem Bildschirm wird "P 80" angezeigt.

Drehen Sie den Regler "  ", um die Garzeit anzupassen, bis im Backofen "20:00" angezeigt wird.
Drücken Sie " **Start/+30Sec . /confirm** ", um den Kochvorgang zu starten.

Hinweis: Die Schrittgrößen für die Einstellzeit des Codierschalters sind wie folgt:

0---1 Minute: 5 Sekunden

1–5 Minuten: 10 Sekunden

5–10 Minuten: 30 Sekunden 10–

30 Minuten: 1 Minute

30–95 Min.: 5 Minuten

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

3. Grillen oder Kombi-Garen

Drücken Sie einmal auf „Grill/Kombi“, dann erscheint „G“ auf dem Bildschirm. Drücken Sie anschließend wiederholt auf „Grill/Kombi“ oder drehen Sie den Schalter.

„“, um den Grill oder die Kombination auszuwählen. Bei jedem weiteren Tastendruck wird „G“, "C-1" oder „C-2“ angezeigt. Drücken Sie anschließend „...“.



Start/+30Sek . /Bestätigen“, um die Garzeit einzustellen, und drehen Sie den Regler, um die Garzeit zwischen 0:05 und 95:00 einzustellen. Drücken Sie erneut „ **Start/+30Sek . /Bestätigen** “, um den Garvorgang zu starten.

Beispiel: Wenn Sie mit 55 % Mikrowellenleistung und 45 % Grilleistung (C-1) 10 Minuten lang garen möchten, können Sie den Backofen wie folgt bedienen.

Drücken Sie einmal die Taste "Grill/Combi", auf dem Bildschirm erscheint die Anzeige "G".

Drücken Sie wiederholt auf „Grill/Combi“ oder drehen Sie die Taste „“, um den Kombi-Modus auszuwählen. 1. Drücken Sie „**Start/+30Sec . /Bestätigen**“, um zu bestätigen. Auf dem Bildschirm wird „C-1“ angezeigt.

Drehen Sie den Drehknopf , um die Garzeit anzupassen, bis der Ofen „10:00“ anzeigt. Drücken Sie „**Start/+30Sec . /Bestätigen**“, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Wenn die Hälfte der Grillzeit verstrichen ist, ertönt der Ofen zweimal, das ist normal. Um ein optimales Grillergebnis zu erzielen, wenden Sie das Grillgut, schließen Sie die Tür und drücken Sie anschließend „Start/+30 Sek./Bestätigen“, um fortzufahren. Ohne weitere Eingaben gart der Ofen weiter.

4. Küchentimer

(1) Drücken Sie "Uhr/ Küchentimer", auf dem Bildschirm wird 00:00 angezeigt, die erste Stundenzahl blinkt.

(2) Drehen Sie "  ", um die Timerzeit einzugeben. (Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten).

(3) Drücken Sie "Start/+30Sec./confirm", um die Einstellung zu bestätigen.

(4) Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Summer 5 Mal.

Wenn die Uhrzeit eingestellt ist (24-Stunden-System), zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an.

5. Schnellstart

1) Drücken Sie im Wartezustand „**Start/+30 Sek./Bestätigen**“, um den Garvorgang mit 100 % Leistung für 30 Sekunden zu starten. Jeder weitere Tastendruck verlängert die Garzeit um 30 Sekunden auf bis zu 95 Minuten.

2) Im Mikrowellen-, Grill-, Kombinations- oder Zeitaufbaumodus kann durch Drücken von "**Start/+30Sec . /confirm**" die Garzeit um 30 Sekunden erhöht werden.

3) Im Automatikmodus und beim Auftauen nach Gewicht kann die Garzeit nicht durch Drücken von "**Start/+30Sec . /confirm**" verlängert werden.

6. Auftauen nach Gewicht

1) Drücken Sie einmal die Taste „**Gewichtsauftauen**“, woraufhin der Ofen „Def1“ anzeigt.

2) Drehen Sie "  ", um das Gewicht des Lebensmittels von 100 bis 2000 g auszuwählen.

3) Drücken Sie "**Start/+30Sec . /Bestätigen**", um den Auftauvorgang zu starten.

7. Auftauen nach Zeit

1) Drücken Sie einmal die Taste „**Zeit Auftauen**“, und der Ofen zeigt „Def2“ an.

2) Drehen Sie "  ", um die Auftauzeit auszuwählen. Die maximale Zeit beträgt 95 Minuten.

3) Drücken Sie „**Start/+30 Sek./Bestätigen**“, um den Abtauvorgang zu starten. Die Abtauleistung ist P30. Diese kann nicht geändert werden.

8. Abfragefunktion

(1) Im Mikrowellen-, Grill- und Kombinationsbetrieb drücken Sie die Taste „Mikrowelle“. Die aktuelle Leistung wird 3 Sekunden lang angezeigt. Nach 3 Sekunden schaltet der Ofen wieder in den vorherigen Zustand zurück.

(2) Im Kochmodus drücken Sie die Taste „Uhr/Küchentimer“, um die Uhrzeit abzufragen. Die Uhrzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt.

9. Automatisches Menü

1) Drücken Sie mehrmals auf " **Auto Menu** "  " oder drehen Sie den Drehknopf, um das Menü auszuwählen. Anschließend werden "A-1" bis "A-10" angezeigt.

2) Drücken Sie " **Start/+30Sec/confirm** ", um zu bestätigen.

3) Drehen Sie "  ", um das Standardgewicht gemäß der Menütabelle auszuwählen. 4) Drücken Sie " **Start/+30 Sek./Bestätigen** ", um den Garvorgang zu starten.

Auto-Menü " verwenden möchten, um 350 g Fisch zuzubereiten.

mehrmals die Taste „ **Auto Menu** “, bis „A-“ angezeigt wird. 2)

Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „ **Start/+30 Sek./Bestätigen** “ .

3) Drehen Sie den Drehknopf, bis  „350“ angezeigt wird, um das gewünschte Fischgewicht auszuwählen. 4) Drücken Sie „ **Start/+30 Sek./Bestätigen** “ , um den Garvorgang zu starten.

10 Mehrteiliges Kochen

Es können maximal zwei Garkammern eingestellt werden. Bei der Garung in mehreren Kammern muss die Auftaufunktion in der ersten Kammer eingestellt werden.

Beispiel: Wenn Sie Lebensmittel 5 Minuten lang auftauen und anschließend 7 Minuten lang bei 80 % Mikrowellenleistung garen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1) Drücken Sie einmal die Taste "Time Defrost", und der Ofen zeigt "dEF2" an.

2) Drehen Sie "  ", um die Auftauzeit bis zur Anzeige "5:00" auszuwählen.

3) Drücken Sie einmal die Taste „Mikrowelle“. Auf dem Bildschirm erscheint die Anzeige „P100“.

4) Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „Mikrowelle“. Auf dem Bildschirm erscheint „P 80“.

5) Drehen Sie den Drehknopf ,  um die Garzeit einzustellen, bis im Backofen „7:00“ angezeigt wird.

6) Drücken Sie „ **Start/+30 Sek./Bestätigen** “ , um den Garvorgang zu starten. Ein **Signalton** ertönt einmal für den ersten Abschnitt, die Auftauzeit läuft ab; ein weiterer Signalton ertönt beim Start des zweiten Garvorgangs. Nach Garende ertönt ein Signalton fünfmal.

Die Menüübersicht:

Speisekarte	Gewicht	Anzeige
A-1 Pizza	200 g	200
	400 g	400
A-2 Kartoffel	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-3 Fleisch	250 g	250
	350 g	350
	350 g	350
	450 g	450

A-4 Fisch	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-5 Gemüse	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-6 Getränk	1 Tasse (120 ml)	1
	2 Tassen (240 ml)	2
	3 Tassen (360 ml)	3
A-7	50 g (mit 450 g kaltem Wasser)	50
	100 g (mit 800 g kaltem Wasser)	100
A-8 Popcorn	50 g	50
	100 g	100
A-9 Huhn	400 g	400
	800 g	800
	1200 g	1200
A-10 Wiedererwärmen	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600

11. Kindersicherung

Sperren: Im Wartezustand die Taste „ **Stopp/Löschen** “ 3 Sekunden lang gedrückt halten. Ein langer Signalton signalisiert die Aktivierung der Kindersicherung, und die Sperranzeige wird eingeblendet. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt, sofern eine eingestellt wurde; andernfalls erscheint ein Leerzeichen 

Entsperren: Im gesperrten Zustand die Taste " **Stop/Clear** " 3 Sekunden lang gedrückt halten. Ein langer Piepton signalisiert, dass die Sperre aufgehoben wurde.

RICHTLINIE FÜR GERÄTE

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 Absplitterungen.
Glasgefäße	Deckel immer entfernen. 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 Absplitterungen nicht verwenden.
Kochbeutel für den Backofen	Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit einem Metallband verschließen. Schlitze 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 kurzzeitiges 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, durchstoßen 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 Ofen 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

The following factors may affect the cooking result:

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.

Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie.

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

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Kunststoff

Manche mikrowellengeeigneten Kunststofftöpfe und -pfannen sind möglicherweise nicht für die Zubereitung von fett- 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. Türrahmen, Dichtung und angrenzende Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen der Backofentürscheibe, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerschlagen des Glases führen können.
5. Reinigungstipp – Für eine einfachere Reinigung der Garraumwände, 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.

Küchenutensilientest:

1. Geben Sie 1 Tasse kaltes Wasser (250 ml) zusammen mit dem betreffenden Küchenutensil in einen mikrowellengeeigneten Behälter.
2. Bei maximaler Leistung 1 Minute lang kochen.
3. Fühlen Sie das Utensil vorsichtig ab. Wenn das leere Utensil warm ist, verwenden Sie es nicht zum Kochen in der Mikrowelle.
4. Die Garzeit darf 1 Minute nicht überschreiten.

WARTUNGSSICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Vorsicht: Mikrowellenstrahlung

1. 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.
2. Bei Wartungsarbeiten können die unten aufgeführten Teile ausgebaut werden, wodurch Potenziale über 250 V gegen Erde zugänglich werden.
 - Magnetron
 - Hochspannungstransformator
 - Hochspannungskondensator
 - Hochspannungsdiode
 - Hochspannungssicherung
3. Folgende Bedingungen können während der Wartung zu einer übermäßigen Mikrowellenbelastung führen.
 - Fehlerhafter Einbau des Magnetrons.
 - Falsche Abstimmung von Türverriegelung, Türscharnier und Tür.
 - Fehlerhafte Montage der Schalterhalterung.
 - Tür, Türdichtung oder 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 tritt 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 im Inneren zu betreiben. Es 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

Model	HMW-MDBI25GDIX
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W

ENERGIEVERBRAUCH

Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus.

Standby mode	0,8 W
Die maximale Zeit, die der Mikrowellenofen benötigt, um automatisch zu erreichen anwendbarer Energiesparmodus oder -zustand.	20 Minuten



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.

Kein Teil dieser Spezifikationen darf ohne Genehmigung von NETWORK ONE DISTRIBUTION in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln reproduziert oder zur Erstellung abgeleiteter Werke wie Übersetzungen, Transformationen oder Anpassungen verwendet werden.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Alle Rechte vorbehalten. www.heinner.com, <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, www.nod.ro

BUILT-IN MICROWAVE OVEN

Model:

HMW-MDBI25GDIX



- Microwave Oven
- Total capacity: 25 L

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

- **Built-in microwave oven**
- **User manual**
- **Warranty certificate**

3. SAFETY MEASUREMENTS

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 things 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 stifle any flames. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
6. The 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 hazard.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people 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 should not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
17. The plug must remain easily accessible after installation of the appliance.
18. This appliance must not be placed in a cabinet with a door.
19. This product has an 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.

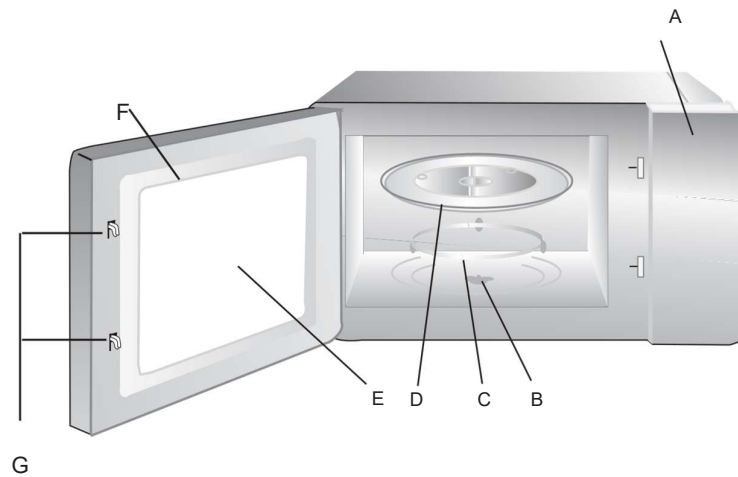
WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

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 people 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without details indicating the correct installation of the shelves.

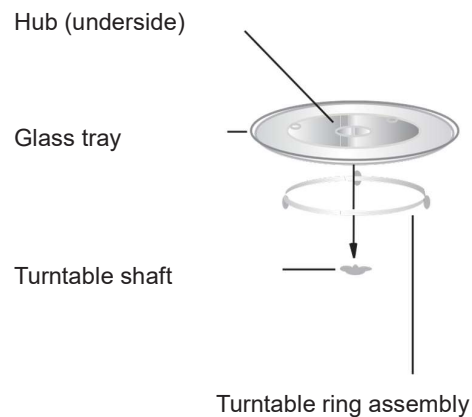
NOTES:

- 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 shaft
- C. Turntable ring assembly
- D. Glass tray
- E. Observation window
- F. Door assembly
- G. Safety interlock system



- 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.

**The accessible surface may
be hot during operation.**



5. INSTALLATION

1. This appliance is only intended for domestic use.
2. This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.
3. Please observe the special installation instructions.
4. The appliance can be installed in a 60cm wide wall mounted cupboard.
5. The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
6. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.
7. The socket must be installed and connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.
8. Adapters, multi-way strips and extension lead must not be used. Overloading can result in a risk of fire.
9. Don't use under the work surface and that it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.

Electrical connection

The oven is fitted with a plug and must be only connected to a properly installed earthed socket. In accordance with the appropriate regulations, the socket must only be installed, and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician.

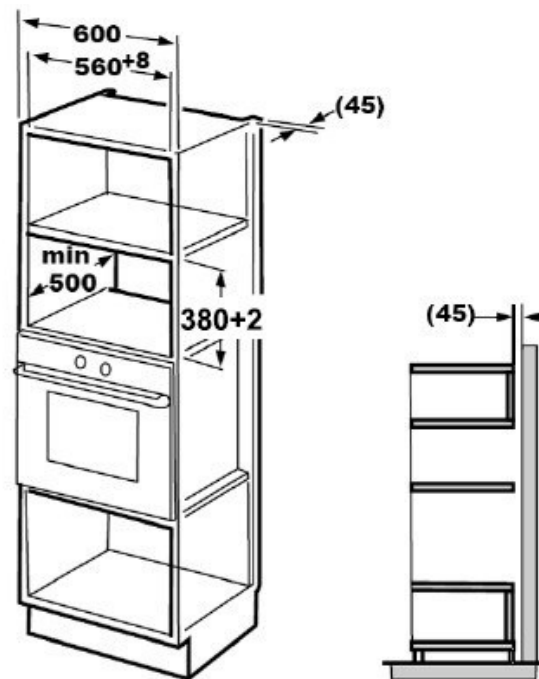
If the plug is no longer accessible following installation and all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.

BUILT-IN FURNITURE

The built-in cabinet shall not have a rear wall behind the appliance.

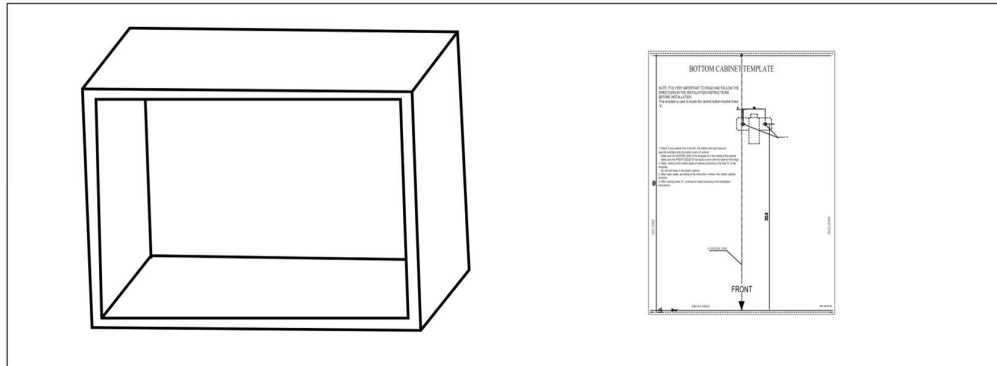
Minimum installation height is 85cm.

Do not cover ventilation slots and air intake points.

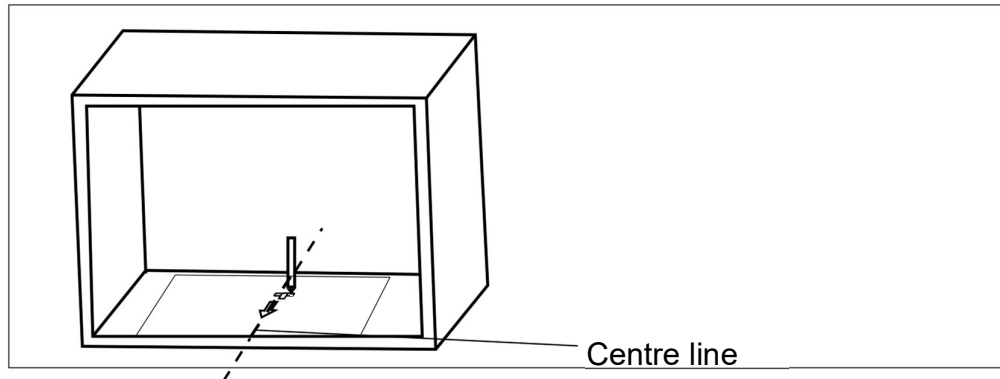


Prepare the cupboard

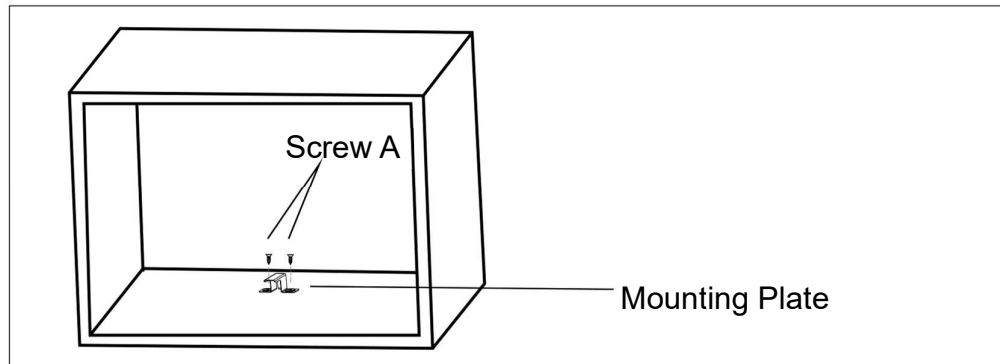
1. Read the instructions on the BOTTOM CUPBOARD TEMPLATE, put the template on the bottom plain of cupboard



2. Make the marks on the bottom plane of cupboard according to marks "a" of the template.

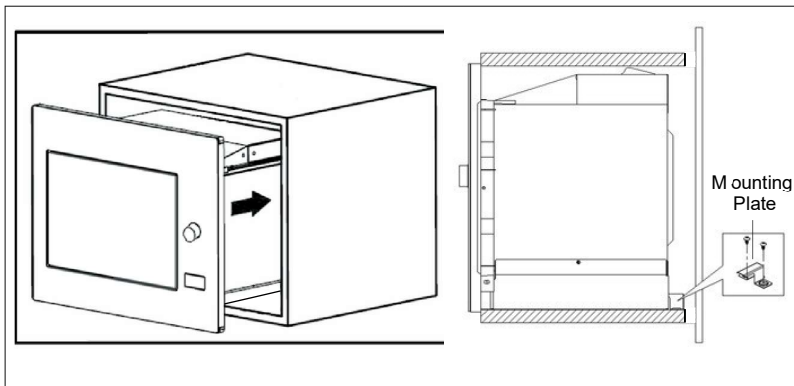


3. Remove the bottom cupboard template and fix the mounting plate with screw A.

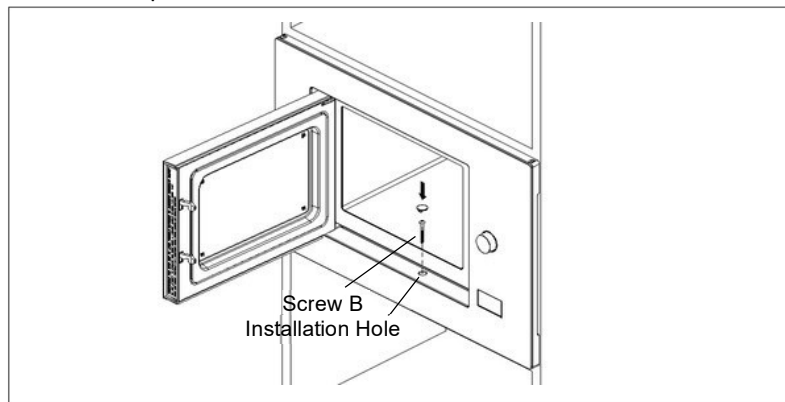


Install of the oven

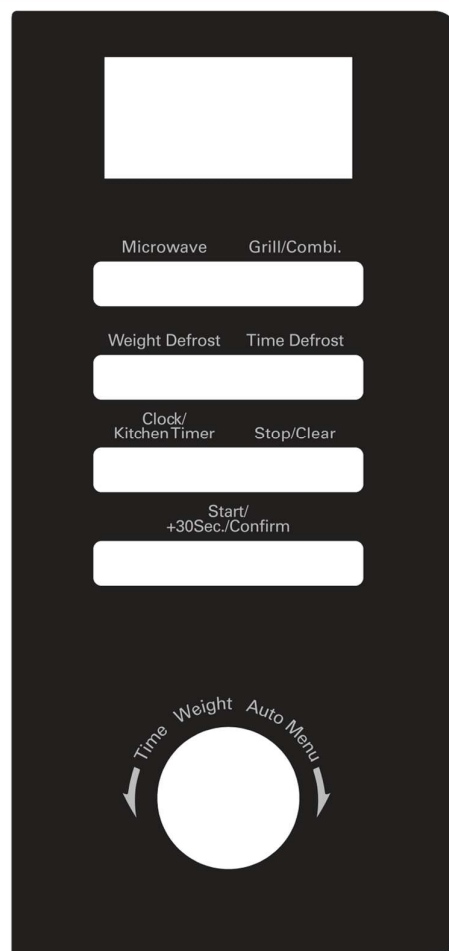
4. Install the oven into the cupboard
 - Make sure the back of the oven is locked by mounting plate.
 - Do not trap or kink the power cord



5. Open the door, fix the oven to the cupboard with Screw B, at the installation hole. Then fix the Trim-kit plastic cover to the installation hole.



6. OPERATION OF CONTROL PANEL



1. Clock Setting

When the microwave oven is electrified, the screen will display "0:00", buzzer will ring once. 1) Press "Clock/ Kitchen Timer ", the hour figures will flash.

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

3) Press "Clock/ Kitchen Timer ", the minute figures will flash.

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

5) Press "**Start/+30Sec./confirm** " to finish clock setting. ":" will flash, and the time will light.

Note:

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

2) During the process of clock setting, if you press " Stop/Clear ", the oven will go back to the previous status automatically.

2. Microwave cooking

Press "**Microwave** " once, the screen will display "P100". Press "**Microwave** " repeatedly or turn "



" right to

choose the power you want, and "P100", "P10", "P30", "P50" or "P80" will display for each added

press. Then press "**Start/+30Sec./confirm**" to confirm and turn "  " to set cooking time from

0:05 to 95:00. Press "**Start/+30Sec./confirm**" again to start cooking.

Example: If you want to use 80% microwave power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

Press "**Microwave**" once, the screen displays "P100".

Press "**Microwave**" once again or turn "  " to choose 80% microwave power.

Press "**Start/+30Sec./confirm**" to confirm, and the screen displays "P 80".

Turn "  " to adjust the cooking time until the oven displays "20:00".

Press "**Start/+30Sec./confirm**" to start cooking.

Note: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0---1 min: 5 seconds

1---5 min: 10 seconds

5---10 min: 30 seconds 10---30

min: 1 minute

30---95 min: 5 minutes

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

3.Grill or Combi. Cooking

Press " Grill/Combi " once, the screen will display "G " and press repeatedly "Grill/Combi "or turn the " to choose the grill or combination, and "G","C-1" or "C-2" will display for each added press. Then press to

"**Start/+30Sec./confirm**" confirm and turn "  " to set cooking time from 0:05 to 95:00. Press

"**Start/+30Sec./confirm**" again to start cooking.

Example: If you want to use 55% microwave power and 45% grill power(C-1) to cook for 10 minutes, you can operate the oven as the following steps

Press " Grill/Combi " once, the screen display "G ".

Press " Grill/Combi " repeatedly or turn "  " to choose combi. 1 mode Press "**Start/+30Sec./confirm**" to confirm, and the screen displays "C-1".

Turn "  " to adjust the cooking time until the oven displays "10:00".

Press "**Start/+30Sec./confirm**" to start cooking.

Note: If half the grill time passes, the oven sounds twice, and this is normal.

In order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, and then press "Start/+30Sec./confirm" to continue. If no operation the oven will continue cooking

4. Kitchen Timer

(1) Press "Clock/ Kitchen Timer ", the screen will display 00:00, the first hour figure flash.

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

(3) Press "Start/+30Sec./confirm" to confirm setting.

(4) When the timer time arrives, the buzzer will ring 5 times.

If the clock be set (24-hour system), the screen will display the current time.

5. Quick start

1) In waiting state, press " **Start/+30Sec./confirm** " to start cooking with 100% power for 30 seconds, each added press will increase 30 seconds cooking time up to 95 minutes

2) In microwave, grill, combination cooking or time defrost state, each press of " **Start/+30Sec./confirm** " can increase 30 seconds cooking time.

3) Under the states of auto menu and weight defrost, cooking time cannot be increased by pressing " **Start/+30Sec./confirm** ".

6. Defrost by weight

1) Press " **Weight Defrost** " once, and the oven will display "Def1"

2) Turn "  " to select the weight of food from 100 to 2000 g.

3) Press " **Start/+30Sec./confirm** " to start defrosting

7. Defrost by time

1) Press " **Time Defrost** " once, and the oven will display "Def2"

2) Turn "  " to select defrost time. The Max. time is 95 minutes.

3) Press " **Start/+30Sec./confirm** " to start defrosting. The defrost power is P30. It cannot be change.

8. Inquiring Function

(1) In states of microwave, grill and combination cooking, press " Microwave", the current power will be displayed for 3 seconds. After 3 seconds, the oven will turn back to the former state.

(2) In cooking state, press "Clock/Kitchen Timer" to inquire the time and the time will display for 3 seconds.

9. Auto Menu

1) Press " **Auto Menu** " several times or turn  " to choose the menu, and "A-1" to "A-10" will display.

2) Press " **Start/+30Sec./confirm** " to confirm.

3) Turn "  " to choose the default weight as the menu chart. 4) Press " **Start/+30Sec./confirm** " to start cooking.

Example: If you want to use " **Auto Menu** " to cook fish for 350g.

1) Press " **Auto Menu** " several times till "A- " displays. 2) Press " **Start/+30Sec./confirm** " to confirm

3) Turn "  " to select the weight of fish till "350" displays. 4) Press " **Start/+30Sec./confirm** " to start cooking.

10 Multi-section cooking

At most 2 sections can be set for cooking. In multi-section cooking, if one section is defrosting, then defrosting shall be placed in the first section.

Example: If you want to defrost food for 5 minutes and then cook with 80% microwave power for 7 minutes, operate it as the following:

1) Press "Time Defrost" once, and the oven will display "dEF2".

2) Turn "  " to select the defrost time till "5:00" display.

3) Press "Microwave" once, the screen display "P100".

4) Press "Microwave" to confirm, and the screen displays "P 80".

5) Turn "  " to adjust the cooking time till the oven displays "7:00".

6) Press " **Start/+30Sec./confirm** " to start cooking, and buzzer will sound once for the first section, defrosting time counts down; buzzer will sound once again entering the second cooking. when cooking finish, buzzer sounds five times.

The menu chart:

Menu	Weight	Display
A-1 Pizza	200 g	200
	400 g	400
A-2 Potato	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-3 Meat	250 g	250
	350 g	350
	350 g	350
	450 g	450
A-4 Fish	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-5 Vegetable	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-6 Beverage	1 cup (120 ml)	1
	2 cups (240 ml)	2
	3 cups (360 ml)	3
A-7	50 g (with 450 g cold water)	50
	100 g (with 800 g cold water)	100
A-8 Popcorn	50 g	50
	100 g	100
A-9 Chicken	400 g	400
	800 g	800
	1200 g	1200
A-10 Reheat	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600

11. Child lock

Lock: In waiting state, press "**Stop/Clear**" for 3 seconds, there will be a long beep denoting entering the children-lock state and the locked indicator will display. The current time will display if the time has been set, otherwise, the screen will display " 

Lock quitting: In locked state, press "**Stop/Clear**" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released.

UTENSILS GUIDLINE

Materials you can use in microwave oven:

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be 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 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 to 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 MAINTANACE

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.
 - Magnetron
 - High voltage transformer
 - High voltage capacitor
 - High voltage diode
 - High voltage fuse
3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.
 - Improper fitting of magnetron.
 - Improper matching of door interlock, door hinge and door.
 - Improper fitting of switch support.
 - 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 tightly	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-MDBI25GDIX
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the microwave oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes



Environmentally 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 Distribution 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 Distribution. All rights reserved. www.heinner.com, <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 , www.nod.ro