

INBOUW MAGNETRON

Model:

HMW-MDBI28GDBK

HEINER
HONF-V281P+/H018P+/
HONF-V2818KP+



- Magnetron
- Totale inhoud: 28 liter

HEINER

1. INVOERING

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

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

2. INHOUD VAN HET 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 gekwalificeerd persoon is gerepareerd.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een gekwalificeerd persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie, moet worden verwijderd.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten containers worden verwarmd, aangezien deze kunnen exploderen. In geval van lekkage als gevolg van schade aan 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 exploderen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is gestopt.
8. Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk zelfs tot gevaarlijke situaties kan leiden.
8. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.
9. Men moet ervoor zorgen dat het draaiplateau niet verschuift bij het verwijderen van containers uit het apparaat.
10. Het apparaat mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
11. 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.

12. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
13. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door mensen met een beperking op het gebied van lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, 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 bijbehorende risico's begrijpen.
14. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
15. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
16. De stekker moet na de installatie van het apparaat gemakkelijk bereikbaar blijven.
17. Dit apparaat mag niet in een kast met een deur worden geplaatst.
18. Dit product heeft een interne LED-lichtbron met een lichtopbrengst van minder dan 60 lumen.
19. Tijdens gebruik worden de apparaten heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

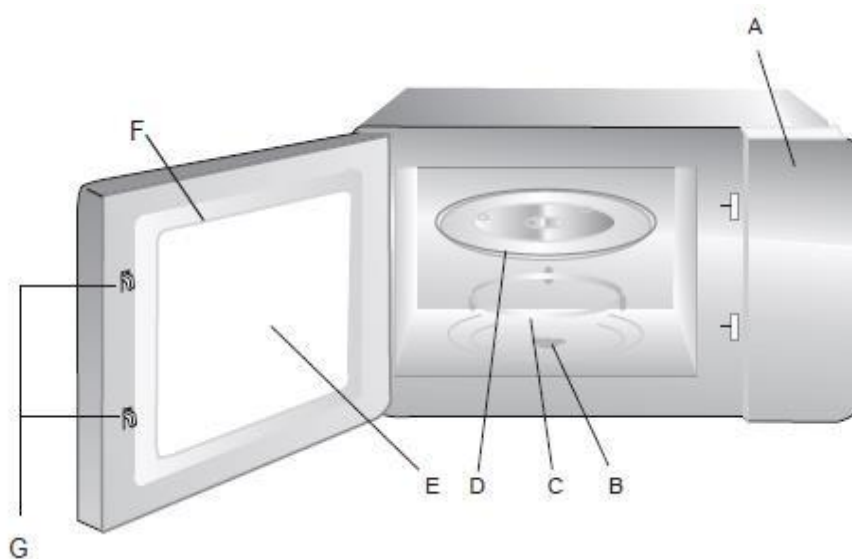
WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt. **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

20. Men moet ervoor zorgen dat men de verwarmingselementen niet aanraakt.
21. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
22. 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.
23. 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 beperking op het gebied van lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, 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 risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder de instructies voor de juiste installatie van de planken.

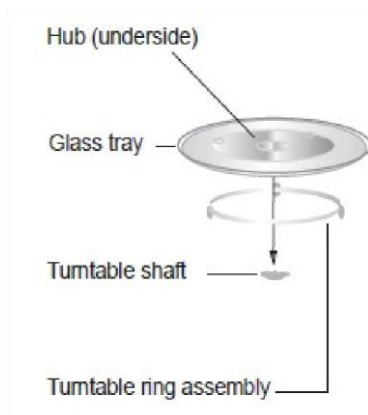
OPMERKINGEN:

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat installeert en gebruikt. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door verkeerd gebruik.
- Volg alle aanwijzingen op uw apparaat en in de gebruiksaanwijzing en bewaar deze handleiding op een veilige plaats om eventuele problemen in de toekomst te kunnen oplossen.
- Dit apparaat is geproduceerd voor gebruik in huishoudens en mag alleen in een huiselijke omgeving en voor de aangegeven doeleinden worden gebruikt. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Dergelijk gebruik leidt tot het vervallen van de garantie op het apparaat en ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele 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 voedselproducten en voedselverpakkingen worden tijdens het koken altijd op de glazen schaal geplaatst.
- d. Als de glazen schaal of de draaischijfring barst of breekt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.

5. INSTALLATIE

1. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is alleen geschikt voor inbouw. Hij is niet bedoeld voor plaatsing op een aanrecht of in een keukenkastje.
2. Volg de speciale installatie-instructies op.
3. Het apparaat kan worden ingebouwd in een wandkast van 60 cm breed.
4. Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact.
5. De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld.
6. 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.
7. Adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. Overbelasting kan brandgevaar opleveren.
9. Gebruik het apparaat niet onder het werkblad en voorkom dat er vloeistof uit containers op de ondergrond terechtkomt 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.

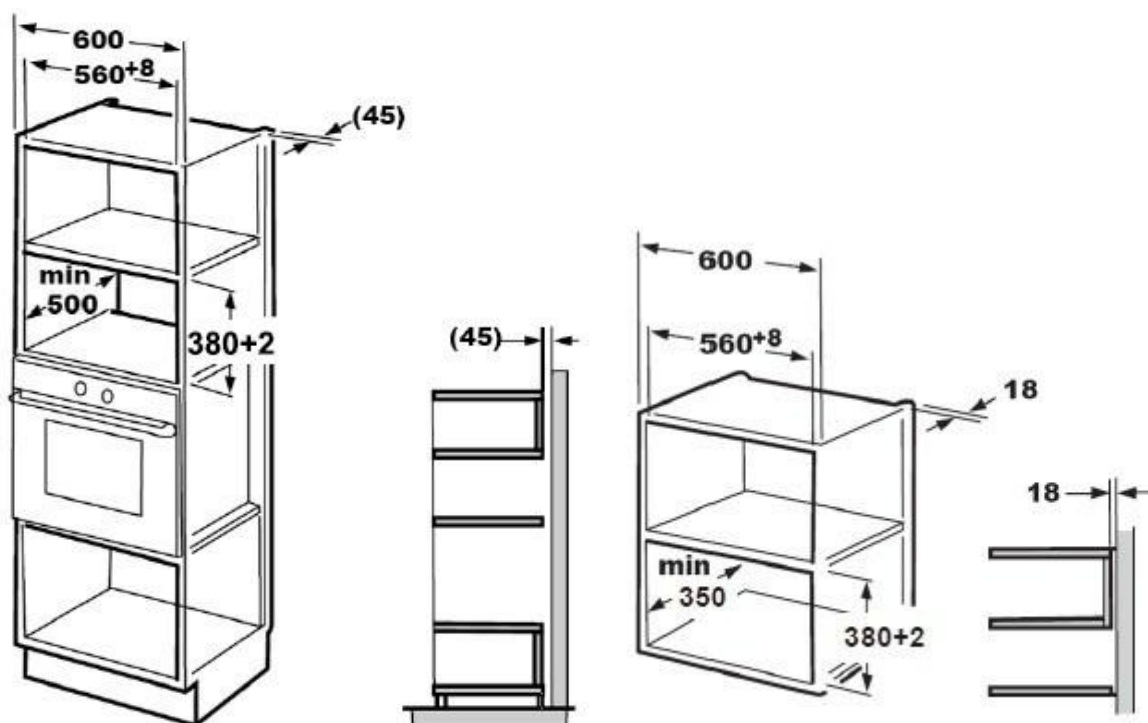
Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet er aan de installatiezijde een meerpolige scheidingsschakelaar aanwezig zijn met een contactafstand van minimaal 3 mm.

INBOUWMEUBELEN

De inbouwkast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.

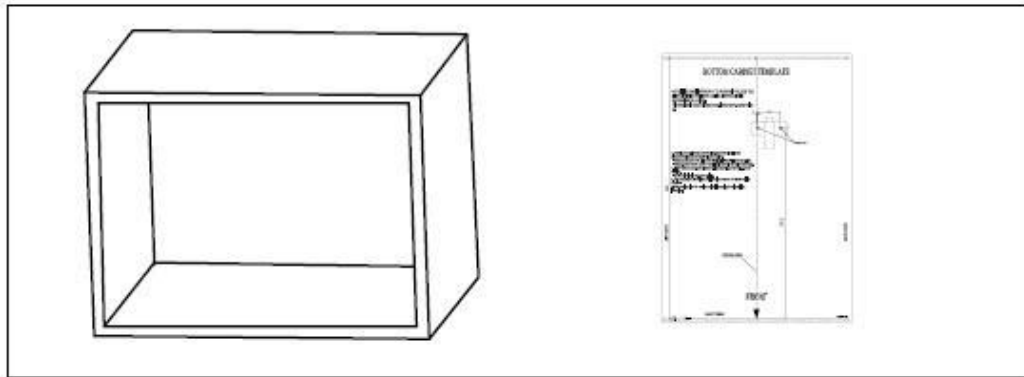
De minimale installatiehoogte is 85 cm.

Bedek de ventilatieopeningen en luchtinlaatpunten niet.

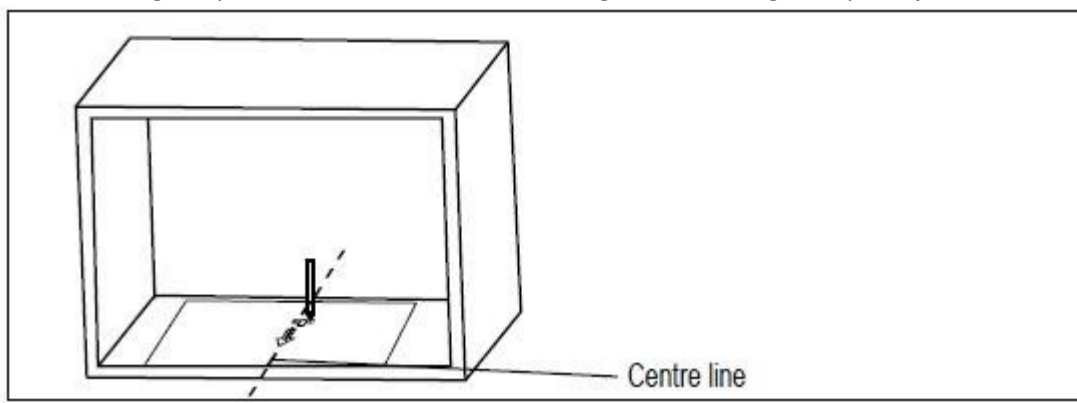


Maak de kast gereed

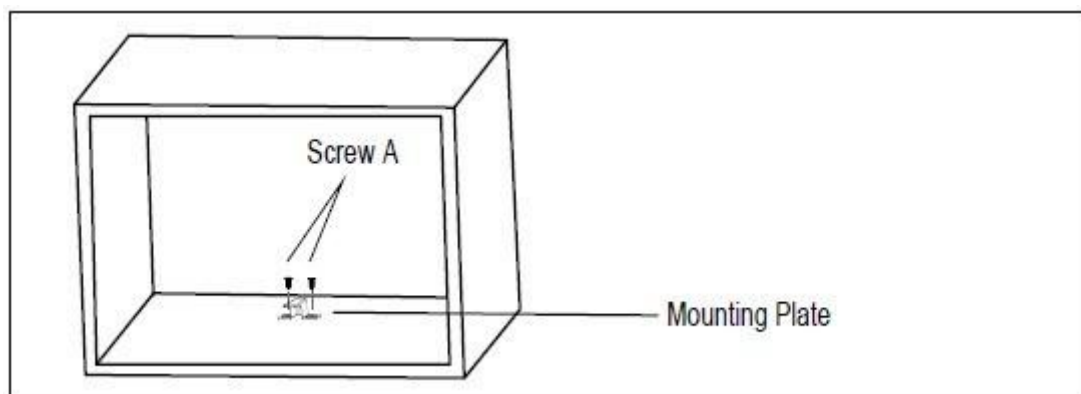
1. Lees de instructies op de sjabloon voor de bodem van de kast en plaats de sjabloon op de bodem van de kast.



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

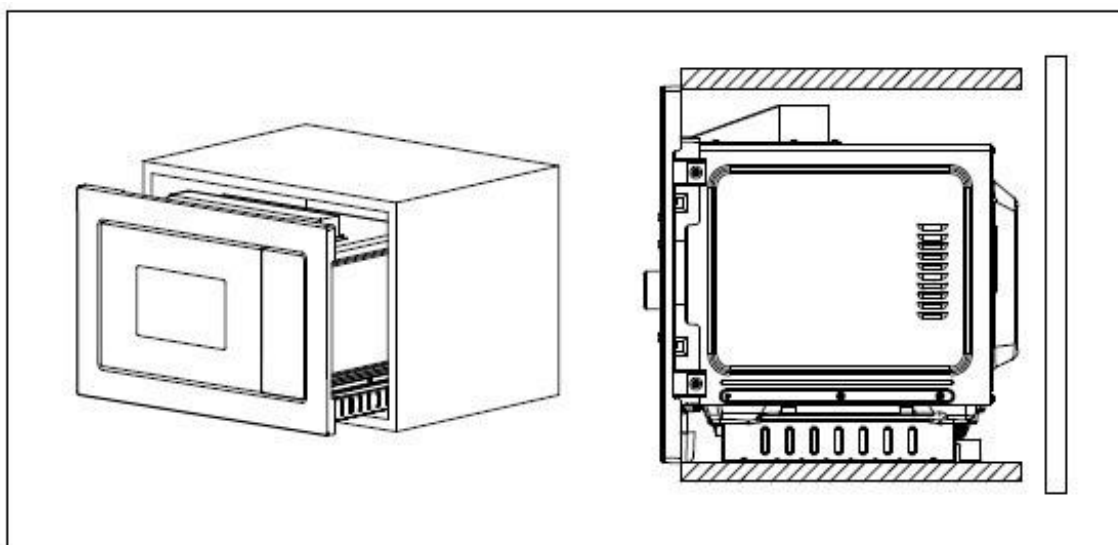


3. Verwijder de mal van de onderste kast en bevestig de montageplaat met schroef A.

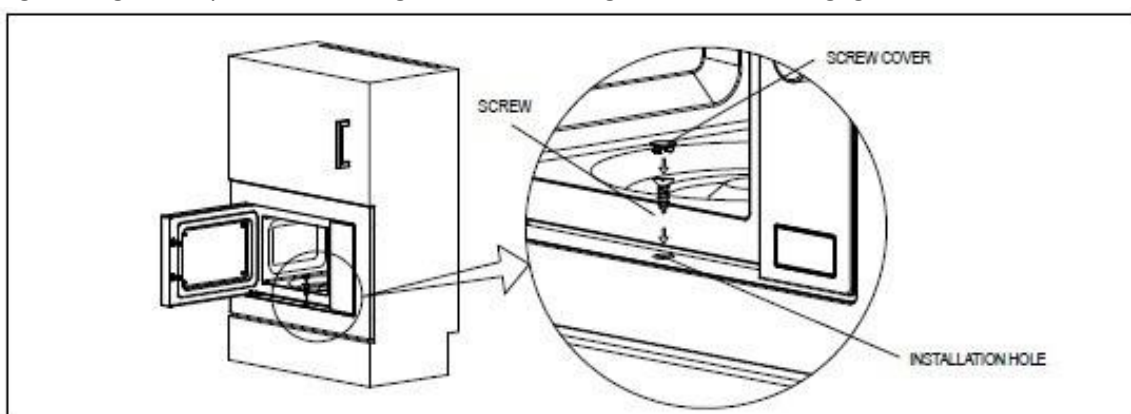


Installatie van de oven

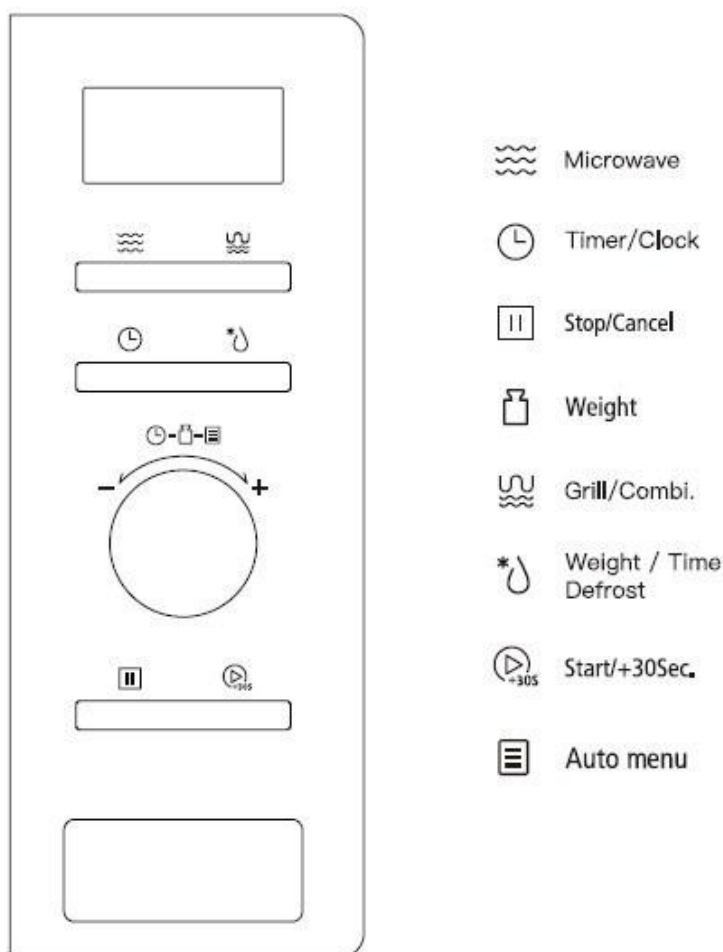
4. Installeer de oven in de kast.
 - Zorg ervoor dat de achterkant van de oven vergrendeld is met de montageplaat.
 - Voorkom dat het netsnoer bekneld raakt of knikt.



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

- (1) Druk twee keer op "Timer/Klok" en dan verschijnt "0:00".
- (2) Draai aan de knop om de uren in te stellen. De tijd moet tussen 0 en 23 liggen.
- (3) Druk op "Timer/Klok" om te bevestigen.
- (4) Draai aan de knop om de minuten in te stellen. De tijd moet tussen 0 en 59 liggen.
- (5) Druk op "Timer/Klok" om te bevestigen.

2. Keukentimer

- (1) Druk één keer op "Timer/Clock" en dan verschijnt "00:00".
- (2) Draai aan de knop om de tijd in te stellen. De maximale waarde is 95:00.
- (3) Druk op "Start/+30Sec." om te bevestigen.

Let op: Er zijn geen andere programma's actief gedurende de timer.

3. Magnetron koken

Vermogensnivea	100%	80%	50%	30%	10%
Display	P100	P80	P50	P30	P10

- (1) In wachten staat, Pers "Magnetron" En Dan "P100" zullen weergave.
- (2) Draai de knop of pers "Magnetron" herhaaldelijk naar aanpassen de stroom niveau, 5 stroom niveaus zijn beschikbaar.
- (3) Pers "Start/+30 sec." naar bevestigen de stroom niveau.

- (4) Draai de knop naar set de koken tijd. De maximaal waarde is 95:00.
- (5) Druk op "Start/+30Sec." om te beginnen met koken.

4. Grill

- (1) Druk één keer op "Grill/Combi." en vervolgens verschijnt de letter "G".
- (2) Druk op "Start/+30Sec." om te bevestigen.
- (3) Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen. De maximale waarde is 95:00.
- (4) Druk op "Start/+30Sec." om te beginnen met koken.

5. Combinatie

- (1) Druk herhaaldelijk op "Grill/Combi." en vervolgens verschijnen "G", "C-1", "C-2" in die volgorde op het scherm.
- (2) Druk op "Start/+30Sec." om te bevestigen.
- (3) Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen. De maximale waarde is 95:00.
- (4) Druk op "Start/+30Sec." om te beginnen met koken.

C-1	Micro 55%	Grill 45%
C-2	Micro 34%	Grill 66%

6. Ontdooien op gewicht

- (1) Druk één keer op "Weight/Time Defrost" en vervolgens verschijnt "d01" op het scherm.
- (2) Draai aan de knop om het ontdooigewicht in te stellen. Het gewicht kan worden ingesteld van 100 tot 2000 gram.
- (3) Druk op "Start/+30Sec." om het ontdooiproces te starten.

Let op: Tijdens het ontdooien klinkt er twee keer een zoemer om u eraan te herinneren het voedsel om te keren. Als u niets doet, blijft de oven gewoon werken.

7. Ontdooien op tijd

- (1) Druk twee keer op "Weight/Time Defrost" en vervolgens verschijnt "d02" op het scherm.
- (2) Draai aan de knop om de ontdooitijd in te stellen. De maximale waarde is 95:00.
- (3) Druk op "Start/+30Sec." om het ontdooiproces te starten.

8. Koken in meerdere fasen

- (1) Druk één keer op "Gewicht / Tijd Ontdooien" en de oven zal "d01" weergeven.
- (2) Draai aan de knop om het ontdooigewicht in te stellen. Dit moet tussen de 100 en 2000 gram liggen.
- (3) Druk herhaaldelijk op "Microwave" of draai aan de knop om het vermogen in te stellen.
- (4) Druk op "Start/+30Sec." om het vermogensniveau te bevestigen.
- (5) Draai aan de knop om de kooktijd in te stellen. De maximale waarde is 95:00.
- (6) Druk op "Start/+30Sec." om te beginnen met koken.

Opmerking:

- (1) Er kunnen maximaal 2 secties tegelijk worden ingesteld voor het koken. Bij koken in meerdere secties, als één sectie aan het ontdooien is, dan ontdooit zullen zijn geplaatst in de Eerst sectie.
- (2) Keuken Timer En Auto Menu kan niet zijn in meerdelige koken.
- (3) Elke extra druk op "Start/+30Sec." kan de tijd met 30 seconden verlengen (behalve bij het ontdooien op gewicht).

9. Snelheid koken

(1) In wachten staat, pers "Start/+30 sec." naar kok voedsel met 100% stroom niveau voor 30 seconden direct.

(2) In wachten staat, draai de knop links naar set de stroom niveau voor P100 direct.

Let op: elke keer dat u dezelfde toets indrukt, kan de kooktijd tijdens het snelkoken met 30 seconden worden verlengd, waardoor de maximale kooktijd wordt overschreden. is 95 notulen. Snel koken kan niet zijn set in ontdooien door gewicht En auto menu.

10. Vergrendelfunctie voor kinderen

Met deze functie voorkomt u dat kinderen per ongeluk de oven aanzetten.

Om het slot te activeren:

Houd in de wachtstand de knop 'Stop/Annuleren' drie seconden ingedrukt. Er klinkt een lange pieptoon en het vergrendelde pictogram verschijnt.

Om het slot te deactiveren:

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

11. Onderzoeksfunctie

(1) Als de klok is ingesteld, wordt de huidige tijd gedurende drie seconden weergegeven door in de kookmodus op "Timer/Klok" te drukken.

12. Automatisch menu

(1) Draai in de wachtstand de knop naar rechts om het menu te kiezen. A1 t/m A21 zijn beschikbaar.

(2) Druk op "Start/+30Sec." om het menu te bevestigen.

(3) Draai aan de knop om het gewicht in te stellen.

(4) Druk op "Start/+30Sec." om te bevestigen.

Het menuoverzicht:

Menu	Gewicht	Weergave	Stroom
Een 1 Diepvriespizza	200 g	200	C-2 (34% magnetron + 66% grill)
	400 g	400 g	
Een 2 Vlees	200 g	200 g	P80
	400 g	400 g	
	250 g	250 g	
Een 3 Vis	350 g	350 g	P80
	450 g	450 g	
	250 g	250 g	
Een 4 Groente	200 g	200 g	P100
	300 g	300 g	
	400 g	400 g	
Een 5 Aardappelen met schil	2 (400 g)	2	P100
	4 (800 g)	4	
Een 6 Aardappelen met schil	2 (400 g)	2	P100
	4 (800 g)	4	
Een 7 Verse spinazie	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
Een 8 Diepvries sperziebonen	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
Een 9	200 g	200 g	P100

Diepvrieserwten	400 g	400 g	
Een 10	200 g	200 g	P100
Diepvries gemengde groenten	400 g	400 g	
Een 11	200 g	200 g	P100
Diepvriesbroccoli	400 g	400 g	
Een 12	50 g (koud water 450 g)	50 g	P80
Pasta	100 g (met koud water 800 g)	100 g	
A 13	300 g	300 g	C-1 (55% magnetron + 45% grill)
Diepvrieslasagne	600 g	600 g	
Een 14	100 g	100 g	P100/P50
Quinoa	200 g	200 g	
Een 15	200 g	200 g	P100/P50
Couscous	300 g	300 g	
Een 16	100 g	100 g	P80
Macaroni	200 g	200 g	
A 17	200 g	200 g	P100/P50
Bruine rijst	300 g	300 g	
Een 18	2 porties	2	P100/P50
Havermout	4 porties	4	
Een 19	100 g	100 g	P100
Een 20	1 kopje (120 ml)	1	P100
Drank	2 kopjes (240 ml)	2	
	3 kopjes (360 ml)	3	
A 21	1 steek	1	P100
Smelt de boter	2 steken	2	

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 servies 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.
Ovenkookzakken	Volg de instructies van de fabrikant. Niet afsluiten met een metalen sluiting. Maak openingen zodat stoom kan ontsnappen.

Papieren borden en bakers	Alleen gebruiken voor kortstondig koken/opwarmen. Laat de oven niet onbeheerd achter tijdens het koken.
Papieren handdoeken	Gebruik dit om voedsel af te dekken tijdens het opwarmen en om vet te absorberen. Alleen onder toezicht gebruiken bij kortdurend koken.
Perkamentpapier	Gebruik het als deksel om spatten te voorkomen of als wikkel om te stomen.
Plastic	Alleen geschikt voor de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant. Het product moet de vermelding "Magnetronbestendig" dragen. Sommige plastic bakjes worden zacht als het voedsel erin heet wordt. "Kookzakken" en 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 microgolfenergie. 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.

Toestaan stand tijd.

Na koken tijden uit, vertrekken de voedsel in de oven voor een adequaat lengte van tijd, dit staat toe Het om te voltooien zijn koken cyclus En koeling Het omlaag in A geleidelijk wijze.

Of de voedsel is klaar

Kleur En hardheid van voedsel hulp naar bepalen als Het is klaar, deze erbij betrekken:

- Stoom komt uit van alle onderdelen van voedsel, niet zojuist de rand
- Gewrichten van gevogelte kan zijn verplaatst gemakkelijk
- Varkensvlees of gevogelte toont Nee borden van bloed
- Vis is ondoorzichtig En kan zijn gesneden gemakkelijk met A vork

Bruining gerecht

Bij gebruik van een bruiningsschaal of een zelfverwarmende schaal, dient u altijd een hittebestendige isolator, zoals porselein, te plaatsen. bord onder Het naar voorkomen schade naar de draaitafel En draaiend ring.

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 onderdelen moeten, indien vuil, zorgvuldig met een vochtige doek worden schoongemaakt.
4. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.
5. Schoonmaaktip: Voor een gemakkelijke reiniging van de wanden van de oven die in contact komen met het te bereiden voedsel: Leg een halve citroen in een kom, voeg 300 ml water toe en verwarm dit 10 minuten op vol vermogen in de magnetron. Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.

Keukengerei-test:

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

ONDERHOUD VAN BEVEILIGINGSMIDDELEN

Waarschuwing: microgolfstraling

1. De hoogspanningscondensator 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, de deurafdichting of de behuizing is beschadigd.

8. PROBLEEMOPLOSSING

Normaal	
Magnetron verstoort tv-ontvangst	Radio- en tv-ontvangst kan worden verstoord wanneer een magnetron in gebruik is. Dit is vergelijkbaar met de storing die optreedt bij kleine elektrische apparaten zoals een mixer, stofzuiger en ventilator. Dit 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 eten komen. Het meeste stoom ontsnapt via de ventilatieopeningen. Maar er kan zich 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. Dat is zeer gevaarlijk.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
De oven start niet op.	De oven start niet op.	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-MDBI28GDBK
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W



Milieuvriendelijke afvalverwerking

U kunt helpen het milieu te beschermen!

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



HEINNER is een geregistreerd handelsmerk van **Network One 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 en distributeur: **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-MDBI28GDBK

HEINER Y2010KPF
HEINER Y2010KPF



- Four à micro-ondes
- Capacité totale : 28 L

HEINER

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 L'EMBALLAGE

- Four à micro-ondes intégré
- Manuel d'utilisation
- certificat de garantie

3. MESURES DE SÉCURITÉ

GÉNÉRALITÉ

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

AVERTISSEMENT : Si la porte ou ses joints sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien qualifié. AVERTISSEMENT : Toute intervention, même minime, impliquant le retrait d'un couvercle de protection contre les micro-ondes est dangereuse et ne peut être effectuée par une personne non qualifiée. 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 de refroidissement, éloignez le réfrigérateur des flammes nues et des sources 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 exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
8. Un four mal entretenu peut entraîner une détérioration de sa surface, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et potentiellement créer une situation dangereuse.
9. L'appareil ne doit pas être placé dans un placard.
10. Il convient de veiller à ne pas déplacer le plateau tournant lors du retrait des récipients de l'appareil.
11. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.
12. L'appareil ne doit pas être installé à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm du sol. Hauteur minimale d'espace libre au-dessus du four : voir le schéma d'installation.

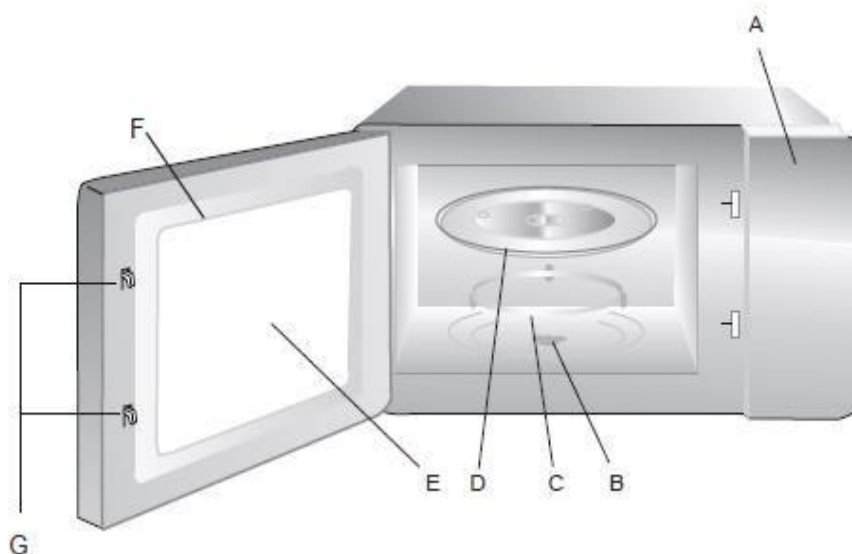
AVERTISSEMENT : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de manière équivalente afin d'éviter tout danger.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
17. La prise doit rester facilement accessible après l'installation de l'appareil.
18. Cet appareil ne doit pas être placé dans un meuble muni d'une porte.
19. Ce produit possède une source lumineuse interne LED < 60 lm.
20. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les jeunes enfants éloignés. **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 constamment surveillés.
23. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.
24. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. Il peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'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 sur le montage correct des étagères.

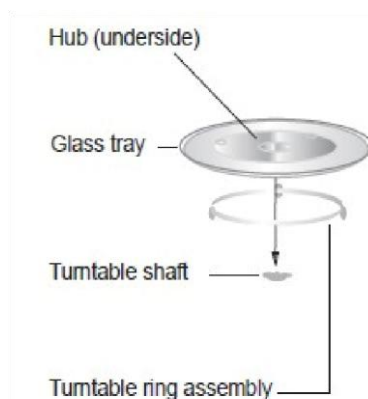
NOTES:

- 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 son manuel d'utilisation, et conservez ce manuel en lieu sûr afin de résoudre les problèmes qui pourraient survenir ultérieurement.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et ne peut être utilisé que dans un cadre résidentiel et pour les usages spécifiés. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou général. Toute utilisation 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. PRODUCT DESCRIPTION



- 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



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

5. INSTALLATION

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Ce four est conçu pour être encastré uniquement. Il n'est pas conçu pour être posé sur un plan de travail ou installé dans un placard.
2. Veuillez respecter les instructions d'installation spécifiques.
3. L'appareil peut être installé dans un placard mural de 60 cm de large.
4. L'appareil est muni d'une prise et doit être branché uniquement sur une prise de courant mise à la terre correctement installée.
5. La tension du secteur doit correspondre à la tension spécifiée sur la plaque signalétique.
6. La prise doit être installée et le câble de raccordement remplacé uniquement 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.
7. 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.

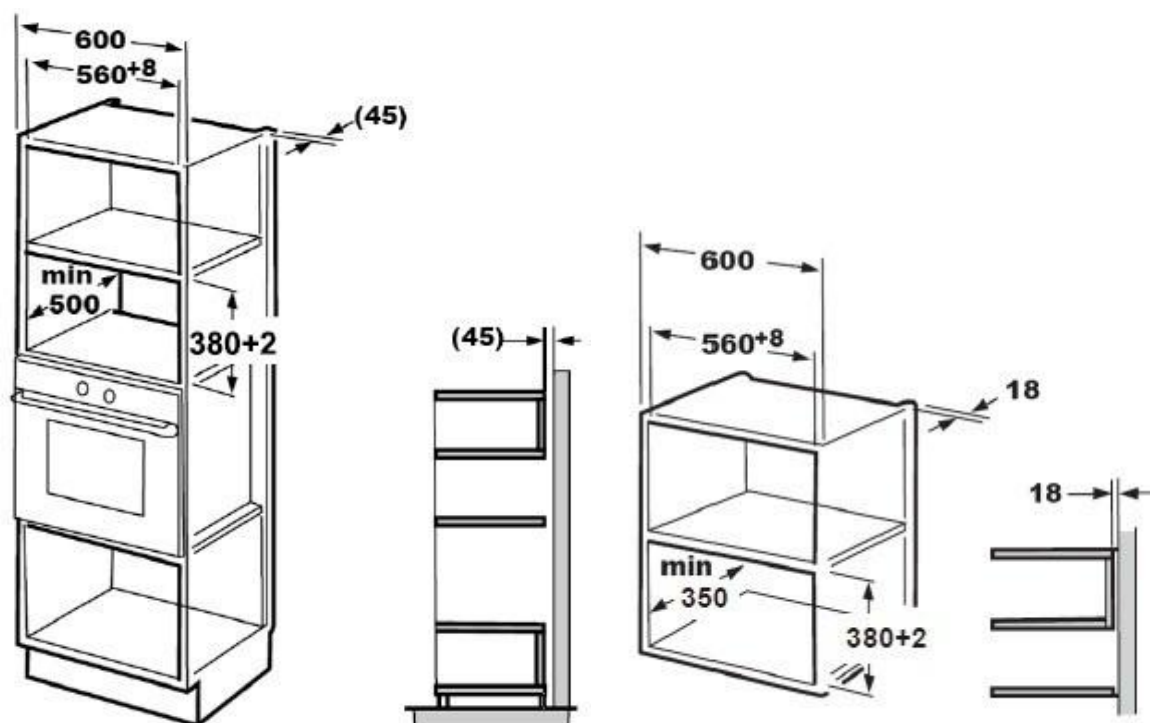
Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur d'isolement multipolaire doit être présent du côté de l'installation avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

MEUBLES ENCASTRABLES

Le meuble encastré ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.

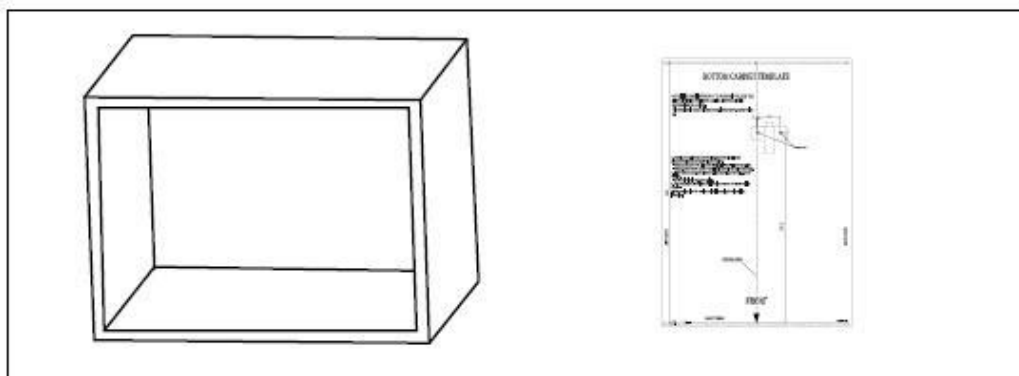
La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.

Ne pas obstruer les fentes de ventilation et les points d'entrée d'air.

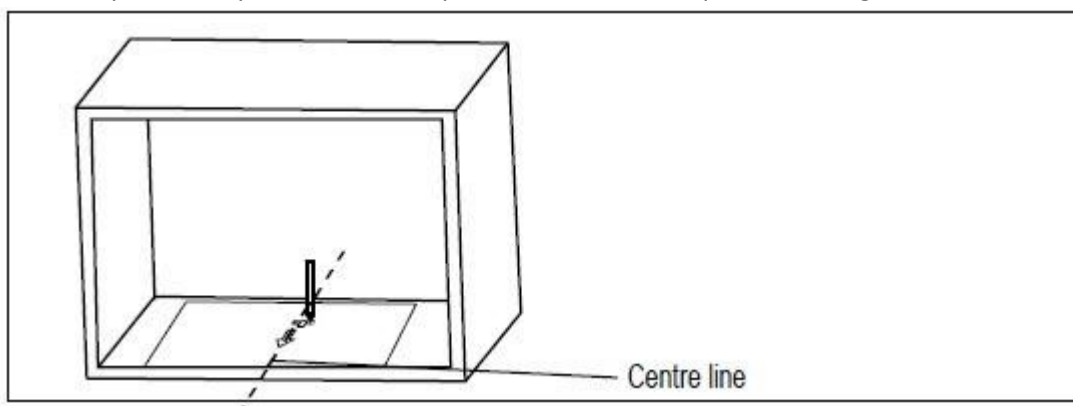


Préparer le placard

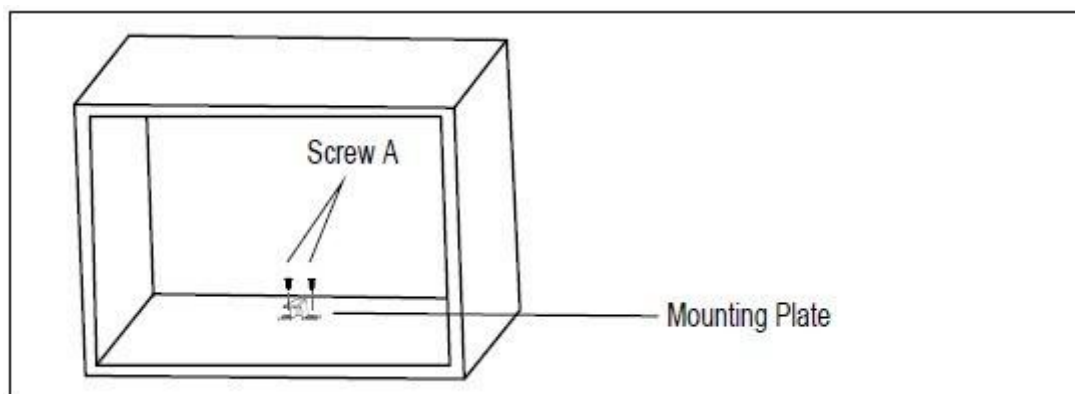
1. Lisez les instructions figurant sur le GABARIT DE PLACARD INFÉRIEUR, placez le gabarit sur la face inférieure plane du placard.



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

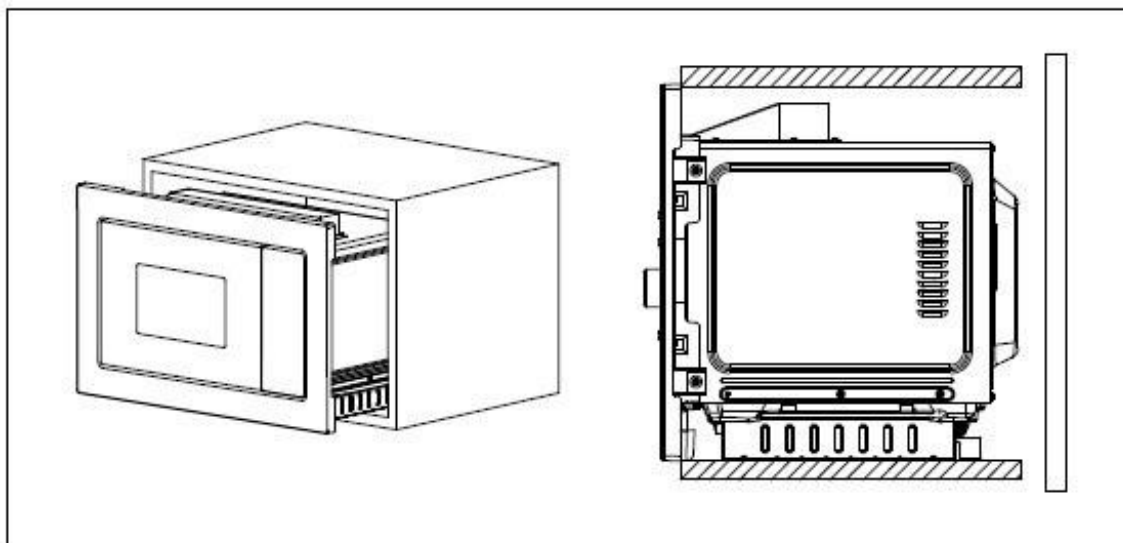


5. Retirez le gabarit du bas du placard et fixez la plaque de montage avec la vis A.

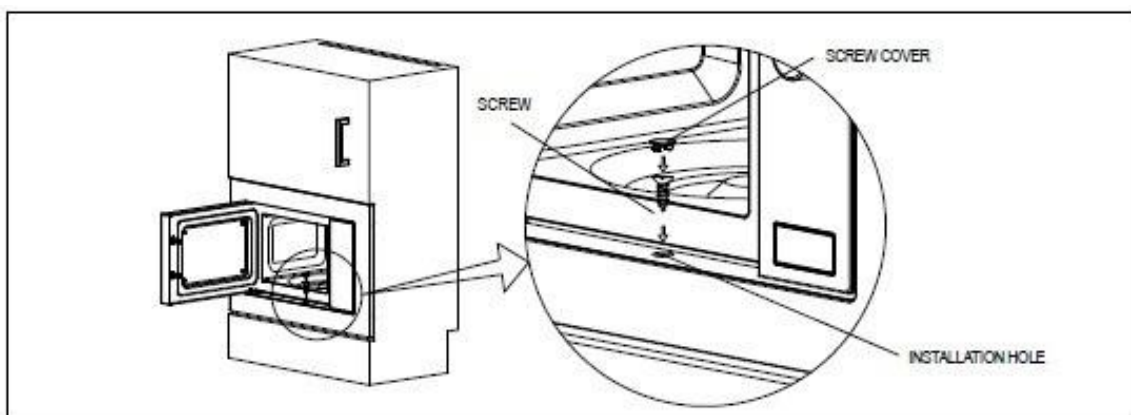


Installation du four

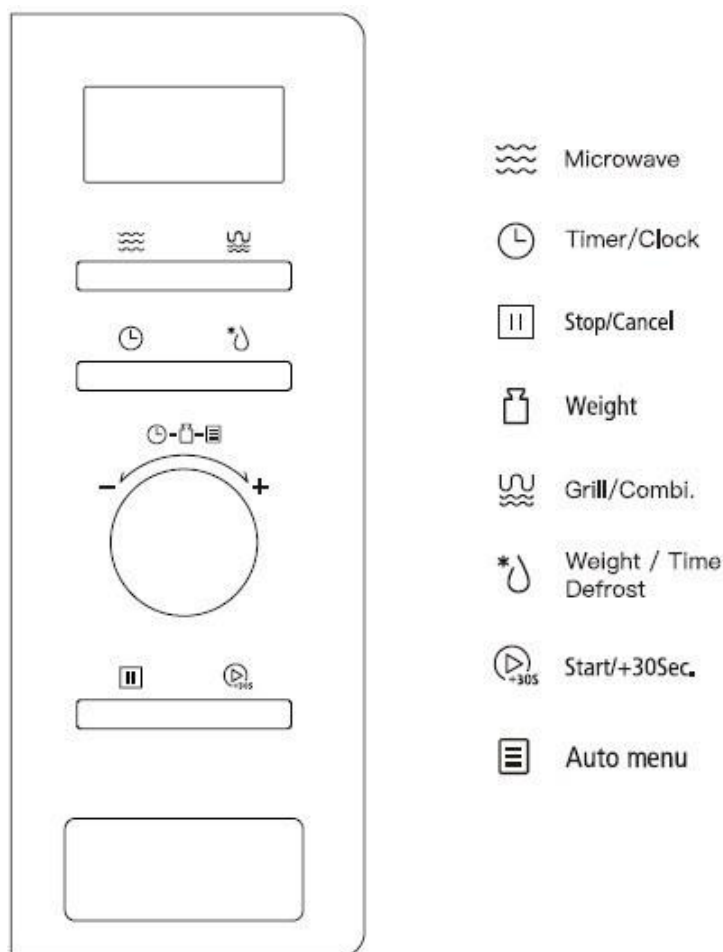
6. Installez le four dans le placard.
 - Assurez-vous que l'arrière du four est bien verrouillé par la plaque de fixation.
 - Ne coincez pas et ne tordez pas le cordon d'alimentation.



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



6. FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE



1. Réglage de l'horloge

1. Appuyez deux fois sur « Minuteur/Horloge », puis « 0:00 » s'affichera.
2. Tournez le bouton pour régler l'heure. L'heure doit être comprise entre 0 et 23.
3. Appuyez sur « Minuteur/Horloge » pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour régler les minutes. L'heure doit être comprise entre 0 et 59.
5. Appuyez sur « Minuteur/Horloge » pour confirmer.

2. Minuteur de cuisine

- (1)Appuyez une fois sur « Minuteur/Horloge » et « 00:00 » s'affichera.
- (2)Tournez le bouton pour régler l'heure. La valeur maximale est 95:00.
- (3)Appuyez sur « Démarrer/+30 sec. » pour confirmer.

Remarque : Aucun autre programme ne doit être exécuté pendant la durée du minuteur.

3. Micro-ondes cuisson

Niveau de puissance	100%	80%	50%	30%	10%
Display	P100	P80	P50	P30	P10

1. Dans en attendant État, Presse « Micro-ondes » et alors « P100 » volonté afficher.
2. Tourner le bouton ou presse « Micro-ondes » à plusieurs reprises à ajuster le pouvoir niveau, 5 pouvoir niveaux sont disponible.
3. Presse « Début/+30 s » à confirmer le pouvoir niveau.
4. Tourner le bouton à ensemble le cuisson temps. Le maximum valeur est 95:00.
5. Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour lancer la cuisson.

4. Grill

1. Appuyez une fois sur « Grill/Combi », puis « G » s'affichera.
2. Appuyez sur « Démarrer/+30 sec. » pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson. La valeur maximale est de 95 minutes.
4. Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour lancer la cuisson.

5. Combinaison

1. Appuyez plusieurs fois sur « Grill/Combi », puis « G », « C-1 », « C-2 » s'afficheront dans l'ordre.
2. Appuyez sur « Démarrer/+30 sec. » pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson. La valeur maximale est de 95 minutes.
4. Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour lancer la cuisson.

C-1	Micro 55%	Grill 45%
C-2	Micro 34%	Grill 66%

6. Décongeler en fonction du poids

1. Appuyez une fois sur « Décongeler par poids/temps », puis l'écran affichera « d01 ».
2. Tournez le bouton pour régler le poids de décongélation. La plage de poids est de 100 à 2000 g.
3. Appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour lancer le dégivrage.

Remarque : Un signal sonore retentit deux fois pendant la décongélation pour vous rappeler de retourner les aliments. En l'absence d'intervention, le four continue de fonctionner.

7. Décongeler à temps

1. Appuyez deux fois sur « Décongeler par poids/temps », puis l'écran affichera « d02 ».
2. Tournez le bouton pour régler la durée de dégivrage. La valeur maximale est de 95 minutes.
3. Appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour lancer le dégivrage.

8. Cuisson en plusieurs étapes

1. Appuyez une fois sur « Poids / Temps Décongélation », et le four affichera « d01 ».
2. Tournez le bouton pour régler le poids de décongélation. Il doit être compris entre 100 et 2000 g.
3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Micro-ondes » ou tournez le bouton pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur « Démarrer/+30 s » pour confirmer le niveau de puissance.
5. Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson. La valeur maximale est de 95 minutes.
6. Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour lancer la cuisson.

Note:

(1) Au maximum 2 sections peuvent être utilisées pour la cuisson. En mode de cuisson multi-sections, si une section est en décongélation, alors la décongélation devoir être mis dans le d'abord section.

(2) Cuisine Minuteur et Auto Menu ne peut pas être dans multi-section cuisson.

(3) Chaque pression supplémentaire sur « Démarrer/+30 s » peut augmenter le temps de 30 secondes (sauf décongélation par poids).

9. Vitesse cuisson

1. Dans en attendant État, presse « Début/+30 s » à cuisiner nourriture avec 100% pouvoir niveau pour 30 secondes directement.
2. Dans en attendant État, tourner le bouton gauche à ensemble le pouvoir niveau pour P100 directement.

Remarque : Chaque pression sur la même touche augmente la durée de 30 secondes en mode cuisson rapide et la durée maximale. est 95 minutes. Rapide cuisson ne peut pas être ensemble dans décongeler par poids et auto menu.

10. Fonction de verrouillage pour enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four.

Pour activer le verrou :

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

Pour désactiver le verrou :

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

11. Fonction d'interrogation

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

12. Menu automatique

1. En mode attente, tournez le bouton vers la droite pour sélectionner le menu. Les options A1 à A21 sont disponibles.
2. Appuyez sur « Démarrer/+30 sec » pour confirmer le menu.
3. Tournez le bouton pour régler le poids.
4. Appuyez sur « Démarrer/+30 sec. » pour confirmer.

Le tableau des menus :

Menu	Poids	Afficher	Pouvoir
A 1 Pizza surgelée	200 g	200	C-2 (34% micro-ondes + 66% grill)
	400 g	400 g	
A 2 Viande	200 g	200 g	P80
	400 g	400 g	
	250 g	250 g	
Un 3 Poisson	350 g	350 g	P80
	450 g	450 g	
	250 g	250 g	
A 4 Légume	200 g	200 g	P100
	300 g	300 g	
	400 g	400 g	
Un 5	2 (400 g)	2	P100
	4 (800 g)	4	

Pommes de terre avec la peau			
Un 6	2 (400 g)	2	P100
Pommes de terre avec la peau	4 (800 g)	4	
Un 7	200 g	200 g	P100
épinards frais	400 g	400 g	
Un 8	200 g	200 g	P100
Haricots verts surgelés	400 g	400 g	
Un 9	200 g	200 g	P100
petits pois surgelés	400 g	400 g	
Un 10	200 g	200 g	P100
mélange de légumes surgelés	400 g	400 g	
Un 11	200 g	200 g	P100
Brocoli surgelé	400 g	400 g	
Un 12	50 g (eau froide 450 g)	50 g	P80
Pâtes	100 g (avec de l'eau froide 800 g)	100 g	
Un 13	300 g	300 g	C-1 (55% micro-ondes + 45% grill)
Lasagnes surgelées	600 g	600 g	
Un 14	100 g	100 g	P100/P50
Quinoa	200 g	200 g	
Un 15	200 g	200 g	P100/P50
Couscous	300 g	300 g	
Un 16	100 g	100 g	P80
Macaroni	200 g	200 g	
Un 17	200 g	200 g	P100/P50
riz brun	300 g	300 g	
Un 18	2 portions	2	P100/P50
Gruau	4 portions	4	
Un 19	100 g	100 g	P100
Popcorn			
Un 20	1 tasse (120 ml)	1	P100
Boisson	2 tasses (240 ml)	2	
	3 tasses (360 ml)	3	
Un 21	1 point	1	P100
Faire fondre le beurre	2 points	2	

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	Convient uniquement pour le micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
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 allant au four. Assurez-vous qu'elle ne comporte pas de bordure métallique. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
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 la cuisson ou le 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 CUISINE

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.

Permettre debout temps.

Après cuisson, laissez la nourriture dans le four pour une adéquate longueur de temps, ce permet il terminer c'est cuisson faire du vélo et refroidissement il vers le bas dans un graduel manière.

Si le nourriture est fait

Couleur et dureté de nourriture aide à déterminer si il est fait, ces inclure:

- Vapeur à venir dehors depuis tous parties de nourriture, pas juste le bord
- Articulations de volaille peut être déplacé facilement
- Porc ou volaille spectacles Non panneaux de sang
- Poisson est opaque et peut être tranché facilement avec un fourchette

Browning plat

Lors de l'utilisation d'un plat à brunir ou d'un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, tel qu'un récipient en porcelaine. plaque sous il à prévenir dommage à le platine et tournant anneau.

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 l'intérieur du four après utilisation avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires de manière classique à l'eau savonneuse.
3. Le cadre et le joint de la porte, ainsi que les 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 du verre.
5. Conseil de nettoyage : Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité en contact avec les aliments cuits : placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml d'eau et faites chauffer à puissance maximale au micro-ondes pendant 10 minutes. Essuyez ensuite le four avec un chiffon doux et sec.

Test des ustensiles :

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

ENTRETIEN DES DISPOSITIFS DE PROTECTION

Attention : RAYONNEMENT MICRO-ONDES

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

8. DÉPANNAGE

Normale	
Le four à micro-ondes perturbe la réception TV	La réception radio et télévisée peut être perturbée pendant le fonctionnement du four à micro-ondes. Ce phénomène est comparable aux interférences que peuvent subir les petits appareils électriques, comme un mixeur, un aspirateur ou un ventilateur. C'est tout à fait normal.
Lumière tamisée du four	En mode de cuisson au micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut faiblir. C'est normal.
De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des bouches d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur peut s'échapper des aliments. La majeure partie s'évacue par les aérations. Cependant, 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 four ne peut pas être allumé.	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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model	HMW-MDBI28GDBK
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W



Élimination respectueuse de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement !

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



HEINNER est une marque déposée de **Network One 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 et distributeur : **Network One Distribution**

Rue Marcel Iancu, 3-5, Bucarest, Roumanie

Tél. : +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

EINBAUMIKROWELLE

Model:

HMW-MDBI28GDBK

HCNFW2010KCPM
HCNFW2010KCP
HCNFW2010KCP



- Mikrowellenofen
- Gesamtkapazität: 28 l

HEINNER

1. EINLEITUNG

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. LIEFERUMFANG

- Eingebauter Mikrowellenofen
- Benutzerhandbuch
- Garantiezertifikat

3. SICHERHEITSHINWEISE

ALLGEMEINE HINWEISE

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

WARNUNG: Bei Beschädigung der Tür oder der Türdichtungen darf der Ofen erst nach Reparatur durch Fachpersonal wieder in Betrieb genommen werden. WARNUNG: Reparaturen, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor Mikrowellenstrahlung schützt, sind für Laien gefährlich. WARNUNG: Flüssigkeiten und 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 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. Die Babyflaschen und Gläschen mit Babynahrung müssen vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem das Erhitzen in der Mikrowelle beendet ist.
8. Wird der Backofen nicht regelmäßig gereinigt, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise eine Gefahrensituation zur Folge haben kann.
9. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
10. Beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät ist darauf zu achten, dass der Drehteller nicht verschoben wird.
11. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
12. Das Gerät darf nicht höher als 900 mm über dem Boden installiert werden. Mindesthöhe des Freiraums über der Oberseite des Backofens: Siehe Installationszeichnung.

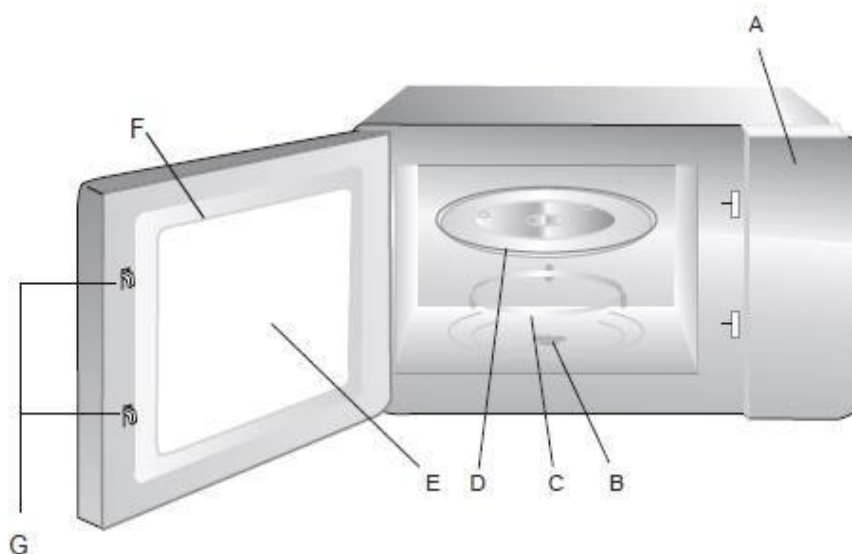
WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um 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, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
15. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
16. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern 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. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht. **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich während des Gebrauchs erhitzen. Halten Sie kleine Kinder fern. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
21. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
22. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht aufhalten.
23. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Backofentür, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerschlagen des Glases führen können.
24. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten 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.

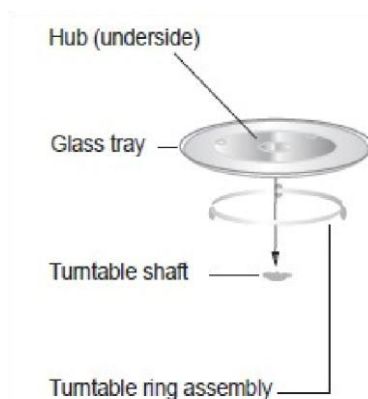
HINWEISE

- 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 im umgekehrten Fall entstehen.

4.PRODUKTBESCHREIBUNG



- a. Bedienfeld
- b. Drehtellerwelle
- c. Plattenspieler-Montage
- d. Glastype
- e. Beobachtungsfenster
- f. Türbaugruppe
- g. Sicherheitsverriegelungssystem



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

5. INSTALLATION

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Dieser Backofen ist nur für den Einbau vorgesehen. Er ist nicht für die Verwendung auf der Arbeitsfläche oder in einem Schrank geeignet.
2. Bitte beachten Sie die speziellen Installationsanweisungen.
3. Das Gerät kann in einem 60 cm breiten Wandschrank eingebaut werden.
4. Das Gerät ist mit einem Stecker versehen und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose angeschlossen werden.
5. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
6. 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.
7. Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Überlastung kann Brandgefahr verursachen. 9. Nicht unter der Arbeitsfläche verwenden und darauf achten, dass keine Flüssigkeiten aus Behältern auf die darunter aufgestellten Flächen gelangen.

Elektrischer Anschluss

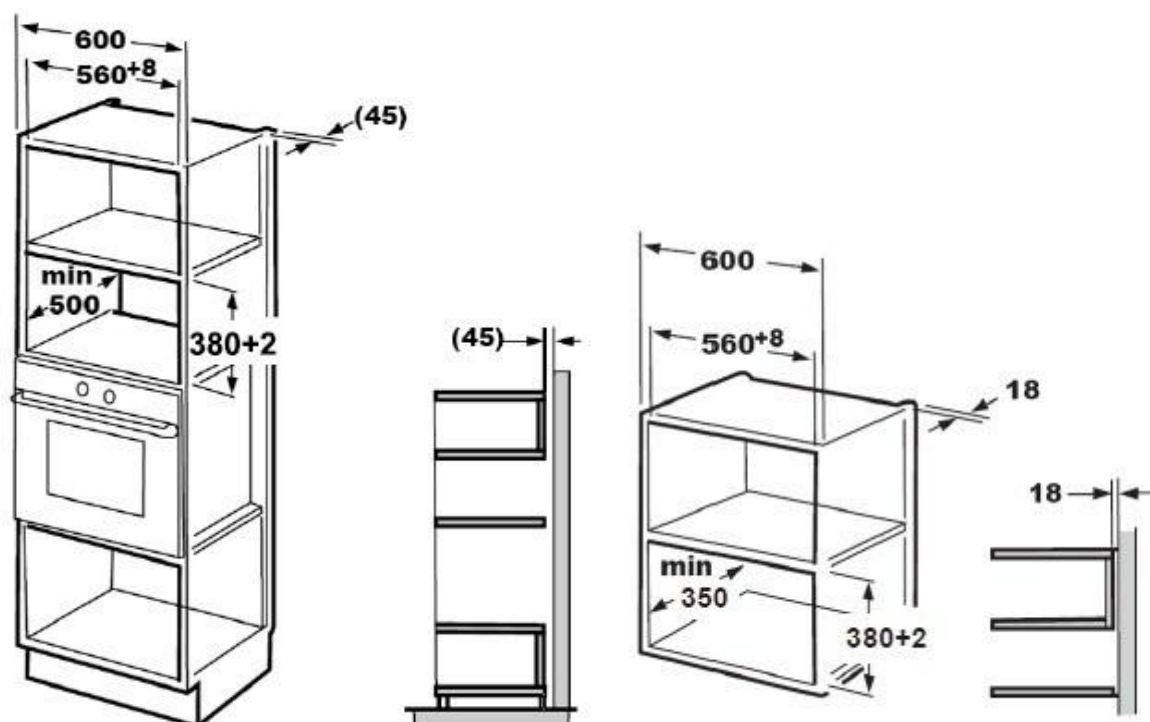
Der Backofen ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Die Installation der Steckdose und der Austausch des Anschlusskabels dürfen gemäß den geltenden Vorschriften nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. 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.

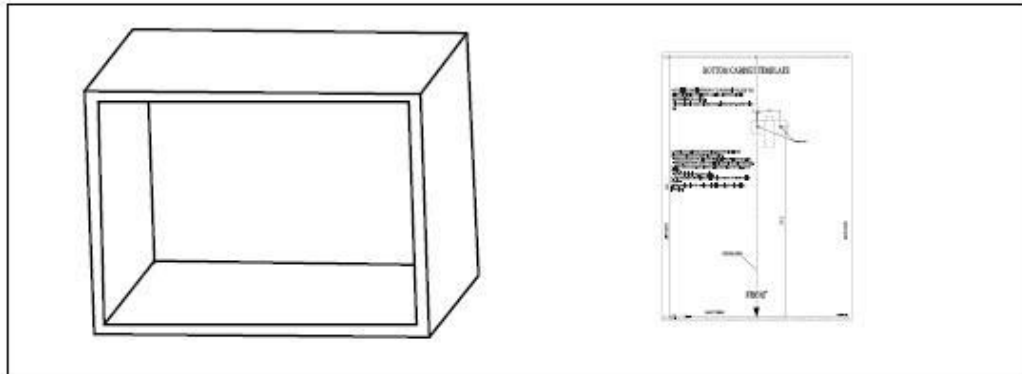
Die Mindestinstallationshöhe beträgt 85 cm.

Lüftungsschlitze und Lufteinlassöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.

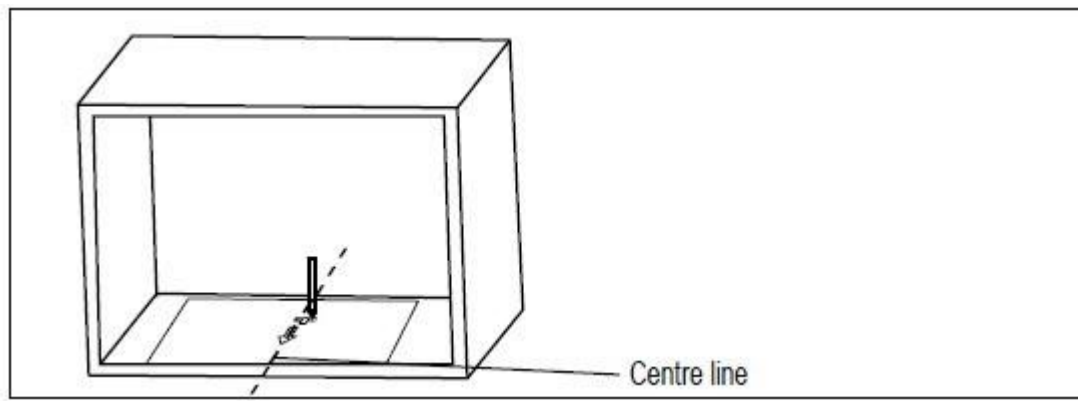


Bereiten Sie den Schrank vor.

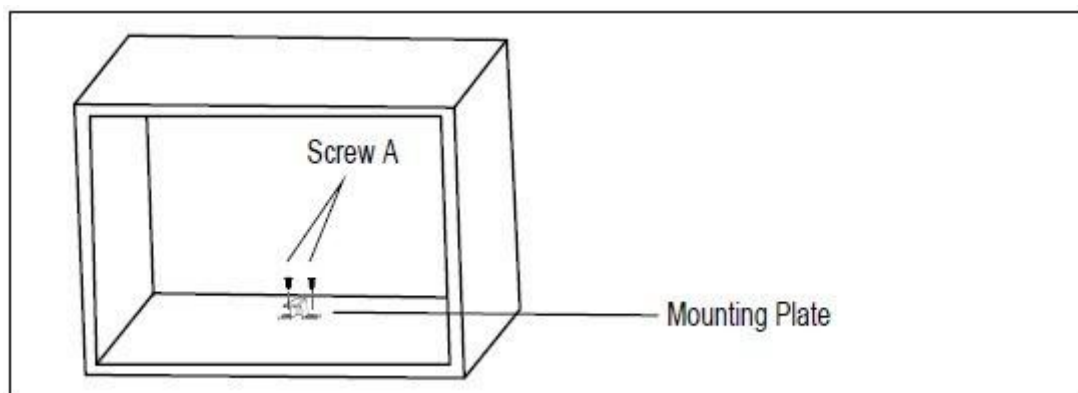
1. Lesen Sie die Anweisungen auf der Schablone für den unteren Schrankboden und legen Sie die Schablone auf die untere Fläche des Schanks.



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

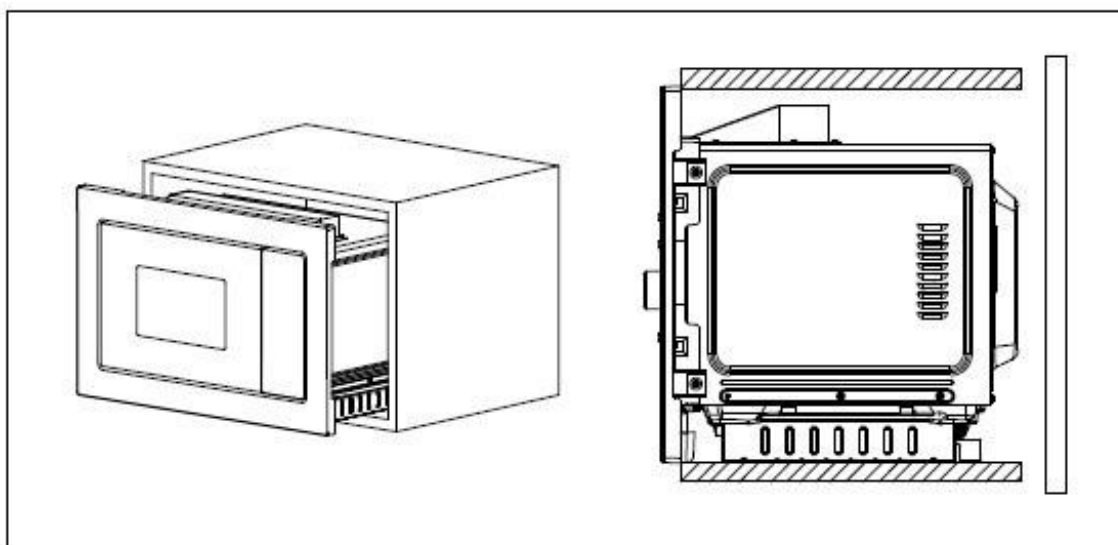


8. Entfernen Sie die untere Schrankschablone und befestigen Sie die Montageplatte mit Schraube A.

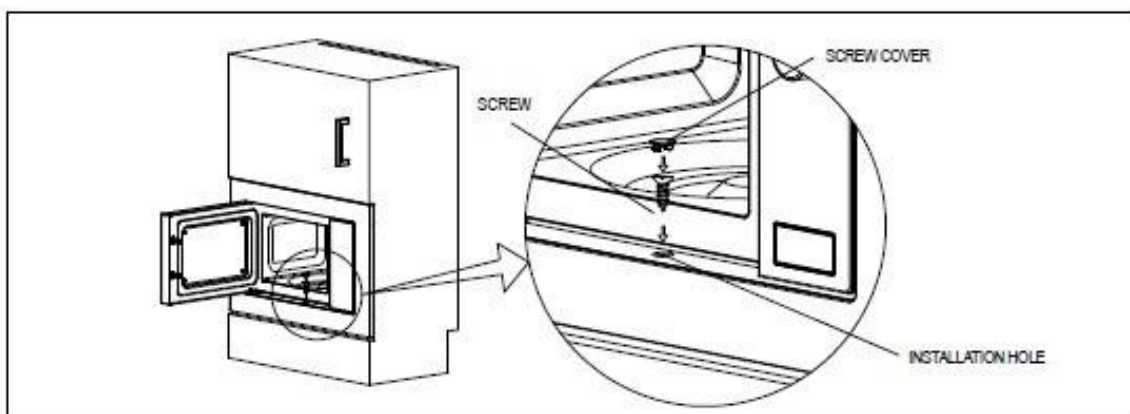


Einbau des Ofens

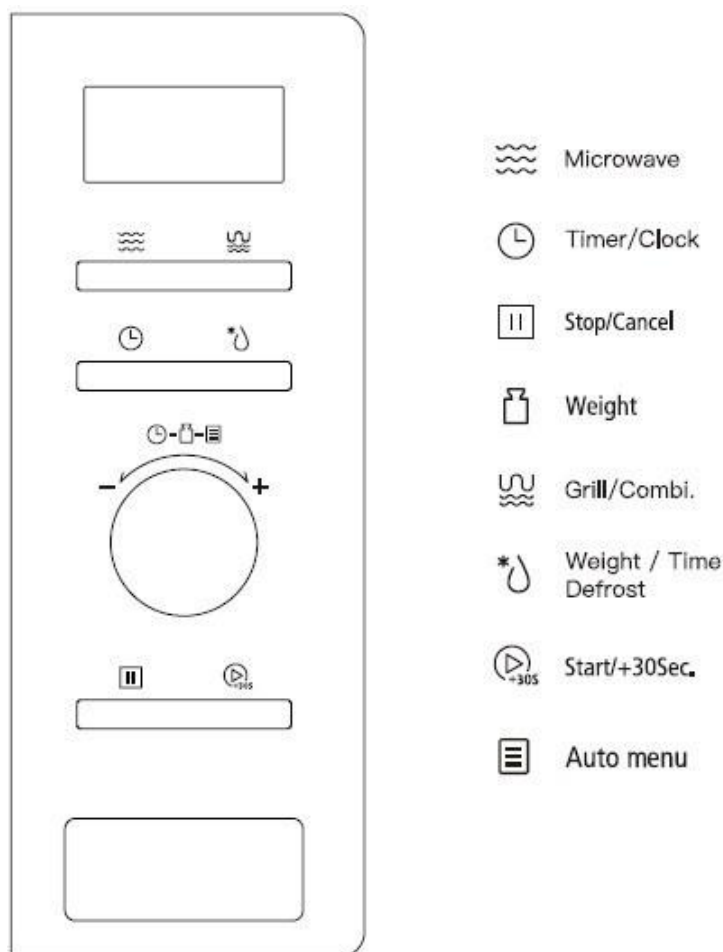
9. Bauen Sie den Backofen in den Schrank ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Rückseite des Ofens durch die Montageplatte verriegelt ist.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird.



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

1. Drücken Sie zweimal auf „Timer/Uhr“, dann wird „0:00“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Knopf, um die Stunden einzustellen. Die Uhrzeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
3. Drücken Sie „Timer/Uhr“, um zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen. Die Uhrzeit sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Drücken Sie „Timer/Uhr“, um zu bestätigen.

2. Küchentimer

- (1) Drücken Sie einmal auf „Timer/Clock“, dann wird „00:00“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die Uhrzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt 95:00.
- (3) Drücken Sie „Start/+30Sec.“ zur Bestätigung.

Hinweis: Während der Timer-Zeit laufen keine anderen Programme.

3. Mikrowelle Kochen

Leistungsstufe	100%	80%	50%	30%	10%
Display	P100	P80	P50	P30	P10

1. In Warten Zustand, Drücken "Mikrowelle" Und Dann „P100“ Wille Anzeige.

2. Drehen Die Knopf oder drücken "Mikrowelle" wiederholt Zu anpassen Die Leistung Stufe 5 Leistung Ebenen Sind verfügbar.
3. Drücken „Start/+30 Sek.“ Zu bestätigen Die Leistung Ebene.
4. Drehen Die Knopf Zu Satz Die Kochen Zeit. Der maximal Wert Ist 95:00.
5. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

4. Grill

6. Drücken Sie einmal auf „Grill/Kombi“, dann wird „G“ angezeigt.
7. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“ zur Bestätigung.
8. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt 95:00 Minuten.
9. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

5. Kombination

10. Drücken Sie wiederholt auf „Grill/Kombi.“ und anschließend werden nacheinander „G“, „C-1“ und „C-2“ angezeigt.
11. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“ zur Bestätigung.
12. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt 95:00 Minuten.
13. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

C-1	Micro 55%	Grill 45%
C-2	Micro 34%	Grill 66%

6. Auftauen nach Gewicht

14. Drücken Sie einmal auf „Gewicht/Zeit Auftauen“, dann erscheint auf dem Bildschirm „d01“.
15. Drehen Sie den Knopf, um das Auftaugewicht einzustellen. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 100 und 2000 g.
16. Drücken Sie „Start/+30Sek.“ zum Starten des Auftauvorgangs.

Hinweis: Der Signalton ertönt während des Auftauvorgangs zweimal, um Sie daran zu erinnern, das Essen zu wenden. Bei Nichtbeachtung arbeitet der Ofen weiter.

7. Auftauen nach Zeit

17. Drücken Sie zweimal auf „Gewicht/Zeit Auftauen“, dann erscheint auf dem Bildschirm „d02“.
18. Drehen Sie den Knopf, um die Auftauzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt 95:00 Minuten.
19. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“ zum Starten des Auftauvorgangs.

8. Mehrstufiges Kochen

20. Drücken Sie einmal die Taste "Gewicht / Zeit Auftauen ", dann zeigt der Ofen "d01" an.
21. Drehen Sie den Knopf, um das Auftaugewicht einzustellen. Es sollte zwischen 100 und 2000 g liegen.
22. Drücken Sie wiederholt die Taste „Mikrowelle“ oder drehen Sie den Drehknopf, um die Leistungsstufe einzustellen.
23. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um die Leistungsstufe zu bestätigen.
24. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt 95:00 Minuten.
25. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“, um den Garvorgang zu starten.

Notiz:

- (1) Es können maximal 2 Garkammern gleichzeitig betrieben werden. Beim Garen in mehreren Garkammern gilt: Wenn eine Garkammer auftaut, dann wird die Auftaufunktion der anderen Garkammer aktiviert. soll Sei platziert In Die Erste Abschnitt.
- (2) Küche Timer Und Auto Speisekarte kann nicht Sei In mehrteilig Kochen.
- (3) Mit jedem weiteren Drücken der Taste „Start/+30Sec.“ kann die Zeit um 30 Sekunden erhöht werden (ausgenommen Auftauen mit Gewicht).

9. Geschwindigkeit Kochen

1. In Warten Zustand, drücken „Start/+30 Sek.“ Zu kochen Essen mit 100% Leistung Ebene für 30 Sekunden direkt.
2. In Warten Zustand, drehen Die Knopf links Zu Satz Die Leistung Ebene für P100 direkt.

Hinweis: Jeder Tastendruck auf dieselbe Taste erhöht die Garzeit beim Schnellkochen um 30 Sekunden und den Maximalwert. Ist 95 Minuten. Schnell Kochen kann nicht Sei Satz In Auftauen von Gewicht Und Auto Speisekarte.

10. Kindersicherungsfunktion

Mit dieser Funktion können Sie verhindern, dass Kinder den Backofen versehentlich einschalten.

So aktivieren Sie das Schloss:

Im Wartezustand die Taste „Stopp/Abbrechen“ drei Sekunden lang gedrückt halten. Ein langer Signalton ertönt und das Sperrsymbol wird angezeigt.

So deaktivieren Sie die Sperre:

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

11. Abfragefunktion

- (1) Wenn die Uhr eingestellt ist, wird die aktuelle Uhrzeit drei Sekunden lang angezeigt, indem man im Kochmodus auf „Timer/Uhr“ drückt.

12. Automatisches Menü

1. Im Wartezustand den Drehknopf nach rechts drehen, um das Menü auszuwählen. A1 bis A21 stehen zur Verfügung.
2. Drücken Sie „Start/+30Sec.“, um das Menü zu bestätigen.
3. Durch Drehen des Knopfes kann das Gewicht eingestellt werden.
4. Drücken Sie „Start/+30 Sek.“ zur Bestätigung.

Die Menüübersicht:

Speisekarte	Gewicht	Anzeige	Leistung
A 1 Tiefkühlpizza	200 g	200	C-2 (34 % Mikrowelle + 66 % Grill)
	400 g	400 g	
A 2 Fleisch	200 g	200 g	P80
	400 g	400 g	
	250 g	250 g	
A 3	350 g	350 g	P80

Fisch	450 g	450 g	
	250 g	250 g	
A 4 Gemüse	200 g	200 g	P100
	300 g	300 g	
	400 g	400 g	
A 5 Kartoffeln mit Schale	2 (400 g)	2	P100
	4 (800 g)	4	
A 6 Kartoffeln mit Schale	2 (400 g)	2	P100
	4 (800 g)	4	
A 7 Frischer Spinat	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
A 8 Gefrorene grüne Bohnen	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
A 9 Gefrorene Erbsen	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
Eine 10 Tiefgekühltes Mischgemüse	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
A 11 Gefrorener Brokkoli	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
A 12 Pasta	50 g (kaltes Wasser 450 g)	50 g	P80
	100 g (mit kaltem Wasser 800 g)	100 g	
A 13 Gefrorene Lasagne	300 g	300 g	C-1 (55 % Mikrowelle + 45 % Grill)
	600 g	600 g	
A 14 Quinoa	100 g	100 g	P100/P50
	200 g	200 g	
A 15 Couscous	200 g	200 g	P100/P50
	300 g	300 g	
A 16 Makkaroni	100 g	100 g	P80
	200 g	200 g	
A 17 Brauner Reis	200 g	200 g	P100/P50
	300 g	300 g	
A 18 Haferflocken	2 Portionen	2	P100/P50
	4 Portionen	4	
A 19 Popcorn	100 g	100 g	P100
A 20 Getränk	1 Tasse (120 ml)	1	P100
	2 Tassen (240 ml)	2	
	3 Tassen (360 ml)	3	
A 21 Butter schmelzen	1 Stich	1	P100
	2 Stiche	2	

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 (z. B. mit Rissen oder Absplitterungen) nicht verwenden.
Backofen-Kochbeutel	Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit einem Metallband verschließen. Schlitze einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller und Becher	Nur zum kurzzeitigen 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

Folgende Faktoren können das Kochergebnis beeinflussen:

Speisenangebot

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

Garzeit

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

Lebensmittel gleichmäßig garen

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

Erlauben Stehen Zeit.

Nach Kochen mal aus, verlassen Die Essen In Die Ofen für ein angemessen Länge von Zeit, Das erlaubt Es um abzuschließen es ist Kochen Zyklus Und Kühlung Es runter In A allmählich Benehmen.

Ob Die Essen Ist Erledigt

Farbe Und Härte von Essen helfen Zu bestimmen Wenn Es Ist Erledigt, diese enthalten:

- Dampf Kommen aus aus alle Teile von Essen, nicht Nur Die Rand
- Gelenke von Geflügel dürfen Sei verschoben leicht
- Schweinefleisch oder Geflügel Shows NEIN Schilder von Blut
- Fisch Ist undurchsichtig Und dürfen Sei in Scheiben geschnitten leicht mit A Gabel

Bräunung Gericht

Bei Verwendung eines bräunenden, selbsterhitzenden Behälters sollte immer ein hitzebeständiger Isolator, z. B. aus Porzellan, verwendet werden. Platte unter Es Zu verhindern Schaden Zu Die Drehscheibe Und rotierende Ring.

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

Küchenutensilentest:

1. Füllen Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) und geben Sie das betreffende Küchenutensil hinzu.
2. Bei maximaler Leistung 1 Minute kochen lassen.
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.
 - Die Tür, die Türdichtung oder das Gehäuse sind beschädigt.

8. TFEHLERSUCHE

Normal	
Mikrowellenherd stört den Fernsehempfang	Der Empfang von Radio und Fernsehen kann beim Betrieb eines Mikrowellenofens beeinträchtigt sein. Dies ist vergleichbar mit Störungen durch andere kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger oder 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 darin zu betreiben. Das ist sehr gefährlich.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen lässt sich nicht starten.	Der Backofen lässt sich nicht starten.	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-MDBI28GDBK
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W



Umweltfreundliche Entsorgung

Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!

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



HEINNER ist eine eingetragene Marke der **Network One Distribution SRL**. Andere Marken und Produktnamen sind Marken oder eingetragene Marken ihrer jeweiligen Inhaber. 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 und Vertriebspartner: **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-MDBI28GDBK

HCHP-V281P+HCLSP+
HCHP-V281BK+



- Microwave Oven
- Total Capacity: 28 L

HEINER

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.

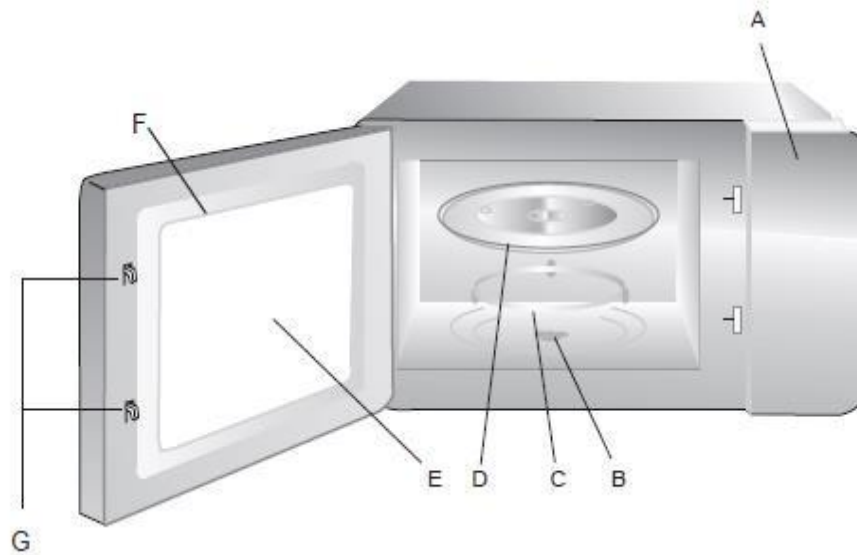
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of 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:

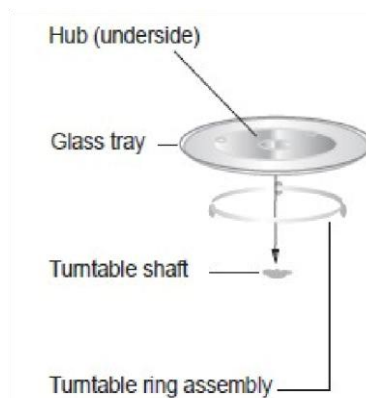
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage which occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur 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.

5. INSTALLATION

1. This appliance is only intended for domestic use. This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.
2. Please observe the special installation instructions.
3. The appliance can be installed in a 60cm wide wall mounted cupboard.
4. The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
5. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.
6. 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.
7. 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.

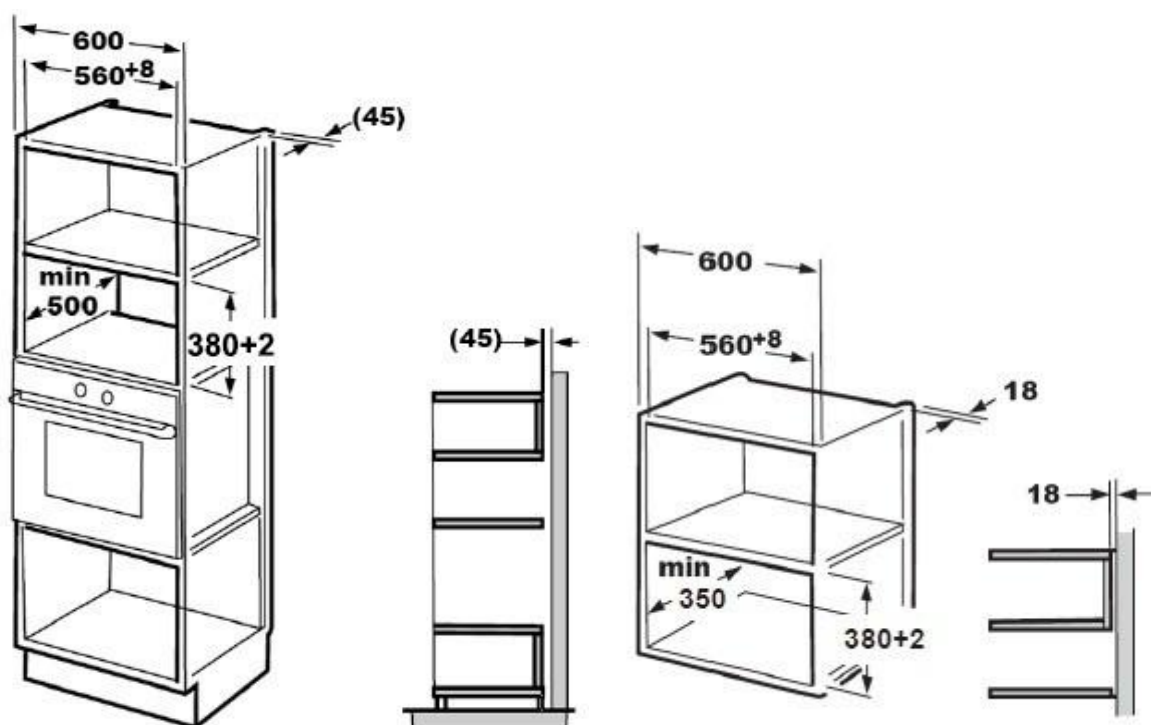
If the plug is no longer accessible following installation and all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.

BUILT-IN FURNITURE

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

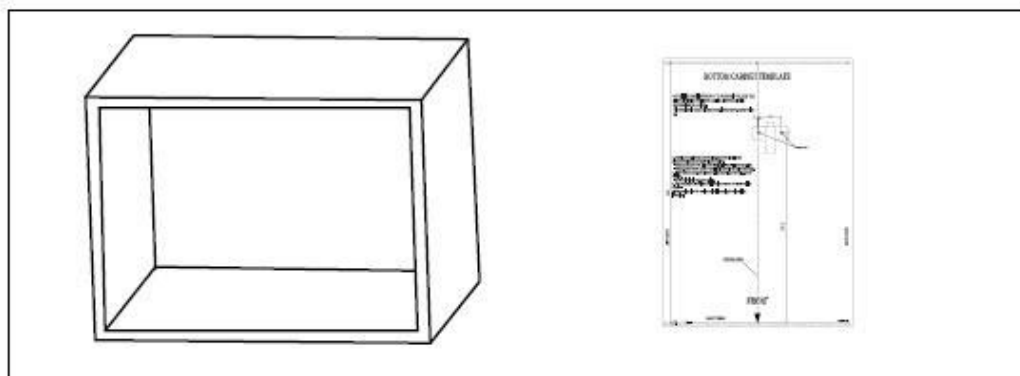
Minimum installation height is 85cm.

Do not cover ventilation slots and air intake points.

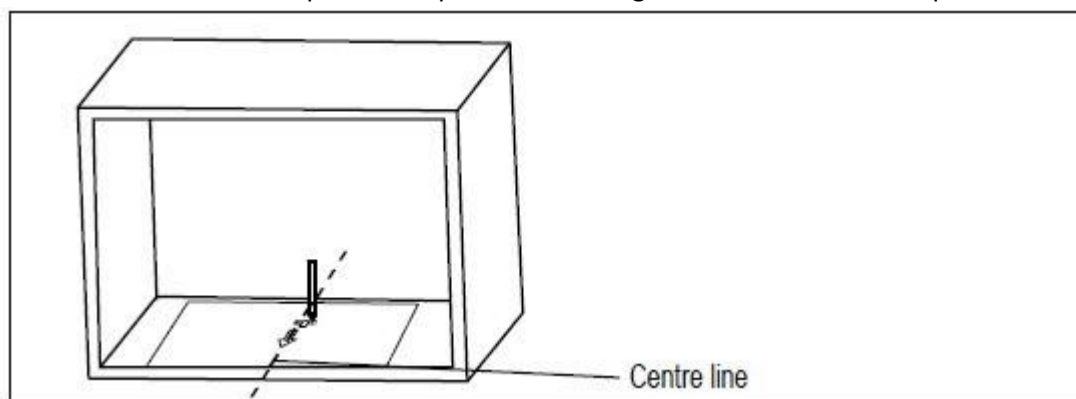


Prepare the cupboard

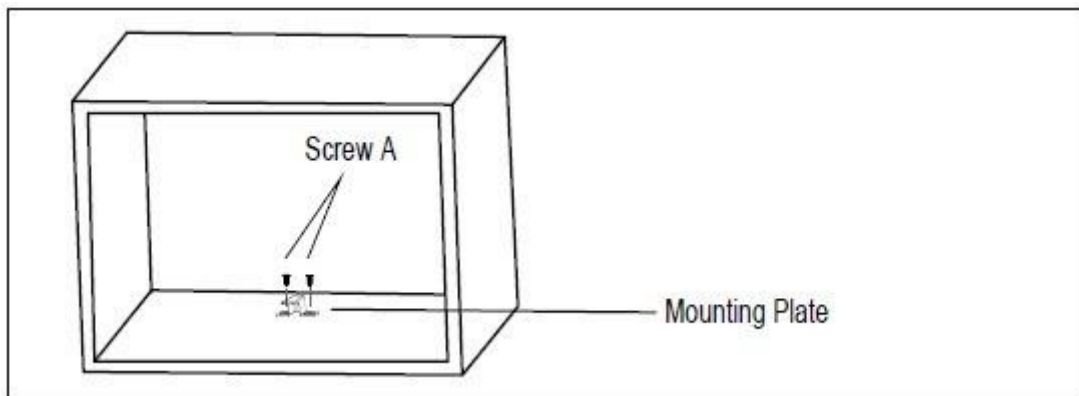
1. Read the instructions on the BOTTOM CUPBOARD TEMPLATE, put the template on the bottom plain of cupboard



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



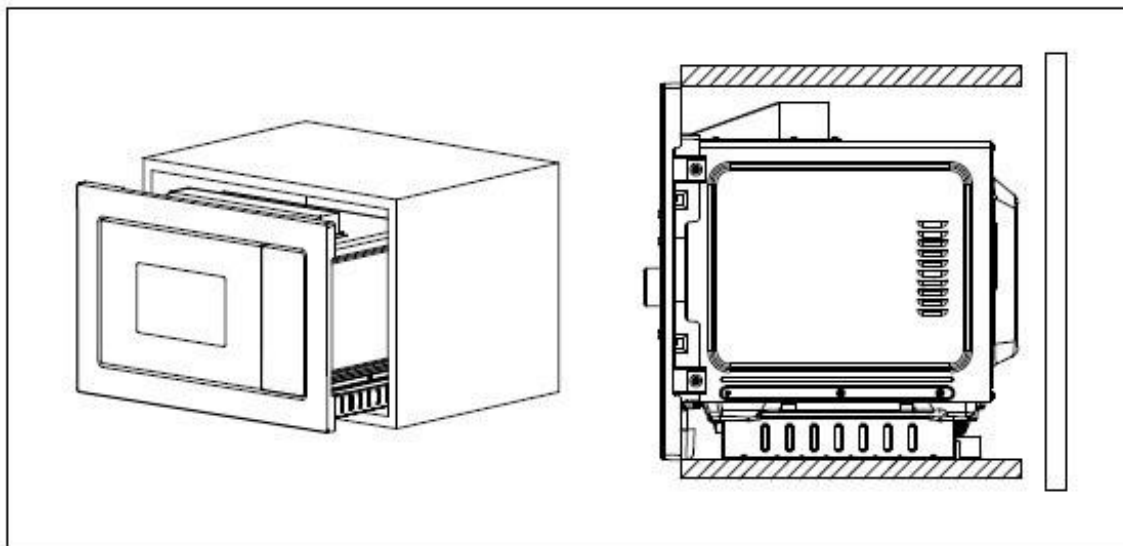
8. Remove the bottom cupboard template and fix the mounting plate with screw A.



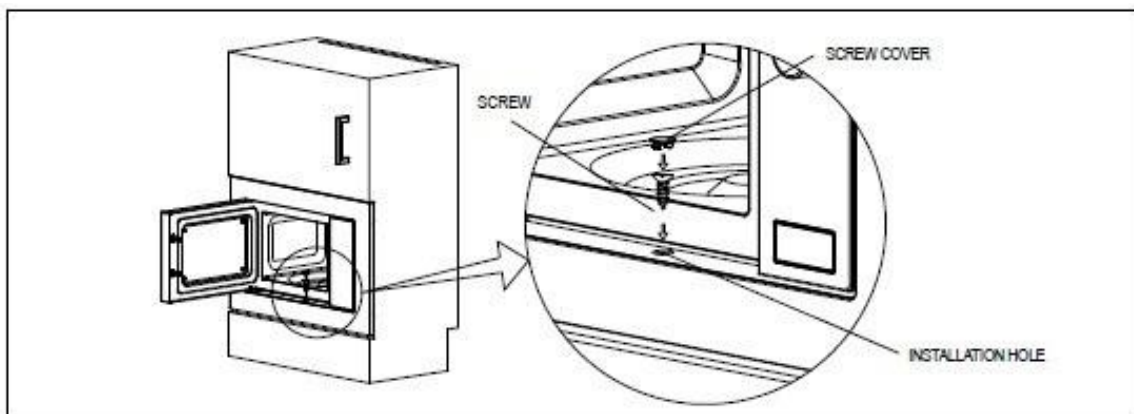
Install of the oven

9. Install the oven into the cupboard

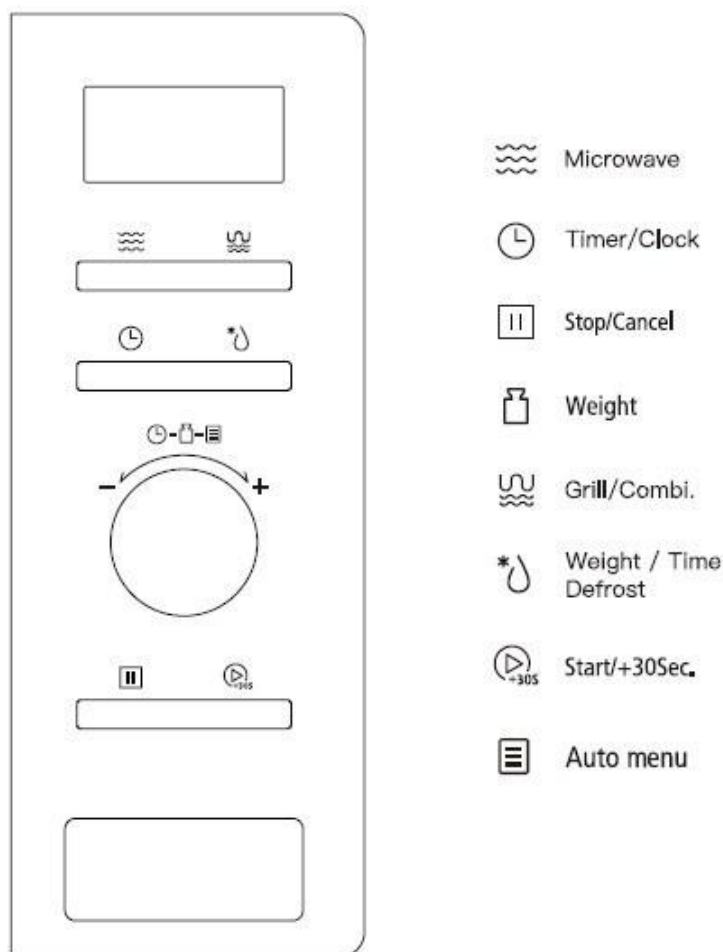
- Make sure the back of the oven is locked by mounting plate. -
- Do not trap or kink the power cord



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

1. Press "Timer/Clock" twice and then "0:00" will display.
2. Turn the knob to set the hour figures. The time should be within 0-23.
3. Press "Timer/Clock" to confirm.
4. Turn the knob to set the minute figures. The time should be within 0-59.
5. Press "Timer/Clock" to confirm.

2. Kitchen Timer

- (1) Press "Timer/Clock" once and then "00:00" will display.
- (2) Turn the knob to set the time. The maximum value is 95:00.
- (3) Press "Start/+30Sec." to confirm.

Note: There is not any other programs during the timer.

3. Microwave cooking

Power Level	100%	80%	50%	30%	10%
Display	P100	P80	P50	P30	P10

1. In waiting state, Press "Microwave" and then "P100" will display.

2. Turn the knob or press "Microwave" repeatedly to adjust the power level, 5 power levels are available.
3. Press "Start/+30Sec." to confirm the power level.
4. Turn the knob to set the cooking time. The maximum value is 95:00.
5. Press "Start/+30Sec." to start cooking.

4. Grill

1. Press "Grill/Combi." once and then "G" will display.
2. Press "Start/+30Sec." to confirm.
3. Turn the knob to set the cooking time. The maximum value is 95:00.
4. Press "Start/+30Sec." to start cooking.

5. Combination

1. Press "Grill/Combi." repeatedly and then "G", "C-1", "C-2" will display in order.
2. Press "Start/+30Sec." to confirm.
3. Turn the knob to set the cooking time. The maximum value is 95:00.
4. Press "Start/+30Sec." to start cooking.

C-1	Micro 55%	Grill 45%
C-2	Micro 34%	Grill 66%

6. Defrost by weight

1. Press "Weight/Time Defrost" once and then the screen will display "d01".
2. Turn the knob to set the defrost weight. The range of weight is 100 to 2000g.
3. Press "Start/+30Sec." to start defrosting.

Note: The buzzer will sound twice during defrosting to remind you of turning over the food. If no operation, the oven will continue working.

7. Defrost by time

1. Press "Weight/Time Defrost" twice and then the screen will display "d02".
2. Turn the knob to set the defrost time. Maximum value is 95:00.
3. Press "Start/+30Sec." to start defrosting

8. Multi-stage cooking

1. Press "Weight/Time Defrost" once, and the oven will display "d01".
2. Turn the knob to set the defrost weight. It should be within 100~2000g.
3. Press "Microwave" repeatedly or turn the knob to set the power level.
4. Press "Start/+30Sec." to confirm the power level.
5. Turn the knob to set the cooking time. The maximum value is 95:00.
6. Press "Start/+30Sec." to start cooking.

Note:

- (1) 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.
- (2) Kitchen Timer and Auto Menu can not be in multi-section cooking.
- (3) Each one more press on "Start/+30Sec." can increase the time by 30 seconds (except weight defrost).

9. Speed cooking

1. In waiting state, press "Start/+30Sec." to cook food with 100% power level for 30 seconds directly.
2. In waiting state, turn the knob left to set the power level for P100 directly.

Note: Each press on the same key can increase 30 seconds during speed cooking and the maximum time value is 95 minutes. Speedy cooking cannot be set in defrost by weight and auto menu.

10. Lock Function for Children

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

To activate the lock:

In waiting state, press and hold "Stop/Cancel" for three seconds. A long beep sounds and the locked icon will display.

To deactivate the lock:

In locked state, press and hold "Stop/Cancel" for three seconds. A long beep sounds.

11. Inquiring Function

(1) If the clock has been set, the current time will display for three seconds by pressing "Timer/Clock" in the cooking state.

12. Auto Menu

1. In waiting state, turn the knob right to choose the menu. A1~A21 are available.
2. Press "Start/+30Sec." to confirm the menu.
3. Turn the knob to set the weight.
4. Press "Start/+30Sec." to confirm.

The menu chart:

Menu	Weight	Display	Power
A 1 Frozen Pizza	200 g	200	C-2 (34%microwave+66%Grill)
	400 g	400 g	
A 2 Meat	200 g	200 g	P80
	400 g	400 g	
	250 g	250 g	
A 3 Fish	350 g	350 g	P80
	450 g	450 g	
	250 g	250 g	
A 4 Vegetable	200 g	200 g	P100
	300 g	300 g	
	400 g	400 g	
A 5 Potatoes with skin	2 (400 g)	2	P100
	4 (800 g)	4	
A 6 Potatoes with skin	2 (400 g)	2	P100
	4 (800 g)	4	
A 7 Fresh spinach	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
A 8 Frozen Green beans	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
A 9 Frozen Peas	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	

A 10 Frozen mix vegetable	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
A 11 Frozen Broccoli	200 g	200 g	P100
	400 g	400 g	
A 12 Pasta	50 g(cold water 450 g)	50 g	P80
	100 g(with cold water 800 g)	100 g	
A 13 Frozen Lasagna	300 g	300 g	C-1 (55%microwave +45%Grill)
	600 g	600 g	
A 14 Quinoa	100 g	100 g	P100/P50
	200 g	200 g	
A 15 Couscous	200 g	200 g	P100/P50
	300 g	300 g	
A 16 Macaroni	100 g	100 g	P80
	200 g	200 g	
A 17 Brown Rice	200 g	200 g	P100/P50
	300 g	300 g	
A 18 Oatmeal	2 serving	2	P100/P50
	4 serving	4	
A 19 Popcorn	100 g	100 g	P100
A 20 Beverage	1 cup (120 ml)	1	P100
	2 cup (240 ml)	2	
	3 cup (360 ml)	3	
A 21 Melt Butter	1 stitch	1	P100
	2 stitches	2	

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 a fire in the oven
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack

COOKING TIP

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.
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
2. 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.	Oven cannot be started.	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-MDBI28GDBK
Voltage	230V~ 50 Hz
Microwave input	1450 W
Microwave output	900 W
Grill	1000 W



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 and distributor: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro