

# SCHNEIDER

**MICRO-ONDES COMBINE 30L PORTE ABATTANTE  
30L DROP DOWN DOOR MULTIFUNCTION MICROWAVE  
30 L MULTIFUNKTIONALER MIKROWELLENOFEN  
(TÜRANSCHLAG UNTER)  
30L MULTIFUNCTIELE MAGNETRON MET  
NEERKLAPBARE DEUR**  
**SCMW230FBCB**



**MANUEL D'INSTRUCTIONS • INSTRUCTION MANUAL  
BEDIENUNGSANLEITUNG • HANDLEIDING**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ  
LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
POUR TOUTE FUTURE RÉFÉRENCE.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE LESEN UND FÜR ZUKÜNTIGE  
VERWEISE SPEICHERN.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES LEES EN BEWAAR VOOR  
TOEKOMSTIG GEBRUIK.



## **Instructions importantes de sécurité**

Avant l'utilisation de cet appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour de futures utilisations. Si vous donnez cet appareil à une autre personne, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

### **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

### **LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir 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 aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors

de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- MISE EN GARDE: Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- MISE EN GARDE: Les liquides et autres denrées alimentaires ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au

personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;

- les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Installez ou positionnez le four en respectant impérativement les instructions d'installation fournies. La hauteur d'installation minimale est de 85 cm. Le dos de l'appareil doit être placé contre un mur. Laissez un espace vide minimal de 30 cm au-dessus du four et de 20 cm entre le four et chaque mur. Reportez-vous au paragraphe "Installation".
  - Utiliser uniquement des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours à micro-ondes.
  - Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.
  - Pendant le chauffage de denrées

alimentaires dans des récipients en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

- Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
- Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition. Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les

oeufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

- En ce qui concerne les instructions relatives au nettoyage, en particulier des joints de porte, des cavités et des parties adjacentes, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- Ce four à micro-ondes est destiné à être posé librement, il ne doit pas être placé dans un meuble.
- Cet appareil est un appareil du groupe 2, classe B.  
Cet appareil appartient au groupe 2 car il génère intentionnellement de l'énergie par radiofréquence pour chauffer des

aliments ou des produits. Cet appareil appartient à la classe B car il convient à une utilisation dans des environnements résidentiels et dans des établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE! N'immergez pas l'appareil, le câble ou la prise d'alimentation dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Évitez de trop cuire les aliments.
- N'utilisez pas l'intérieur du four pour ranger des aliments ou des récipients. Ne stockez pas d'aliment (par exemple du pain, des biscuits, etc.) dans le four.

- Retirez toutes les attaches et poignées métalliques des sacs/récipients en papier ou en plastique avant de les mettre dans le micro-ondes.
- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas ce four près d'un endroit où il y a de l'eau, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine.
- Les surfaces accessibles peuvent être portées à haute température lorsque l'appareil fonctionne. Les surfaces peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Veillez à maintenir le câble d'alimentation éloigné de toute surface chaude. Ne recourez aucune des ouïes de ventilation du four.
- Ne laissez pas le câble suspendre d'un bord de table ou d'un comptoir.
- Les parties accessibles peuvent être portées à haute température lorsque l'appareil fonctionne. Les enfants en bas âge doivent être tenus à distance.
- L'appareil est porté à haute température lorsqu'il fonctionne. Faites attention à ne jamais toucher les résistances situées à l'intérieur du four.

- Interférence radio

L'utilisation d'un four à micro-ondes peut provoquer des interférences susceptibles de perturber la réception de vos radios, téléviseurs et appareils similaires.

S'il y a des interférences, essayez de les réduire ou de les éliminer en procédant comme suit:

- Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Changez l'emplacement du four par rapport au récepteur.
- Eloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une autre prise pour qu'il ne soit pas branché sur le même circuit électrique que le récepteur.

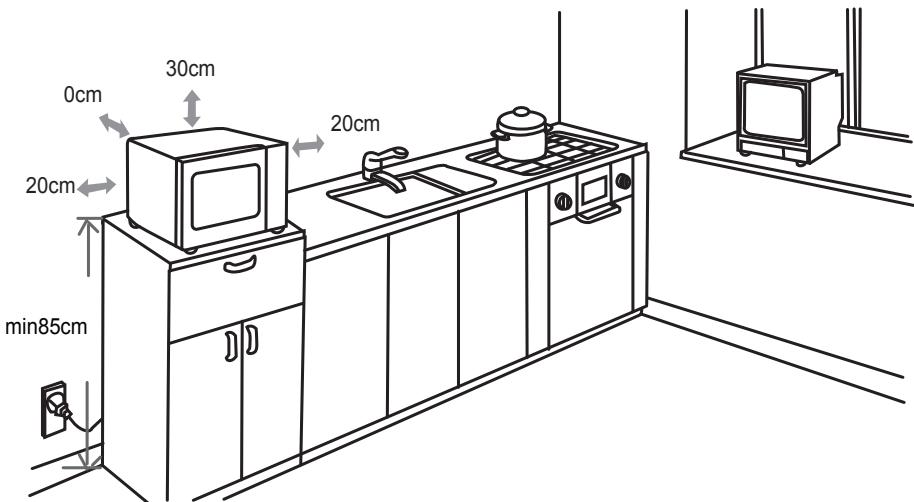
Ce produit est un équipement ISM du Groupe 2 de Classe B. Le Groupe 2 regroupe tous les équipements ISM (Industriels, Scientifiques et Médicaux) dont l'énergie de radiofréquence est

intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de rayonnements

Electro magnétiques pour le traitement de matériaux et les équipements d'électroérosion. La Classe B regroupe les équipements adaptés à un usage dans les établissements domestiques et dans les établissements directement branchés à un réseau d'alimentation électrique basse tension alimentant les bâtiments à usage domestique.

# Installation

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



- (1) La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.
- (2) Le dos de l'appareil doit être placé contre un mur.  
Laissez un espace vide minimal de 30 cm au-dessus du four et de 20 cm entre le four et chaque mur.
- (3) N'enlevez pas les pieds situés sous le four à micro-ondes.
- (4) Bloquer les ouïes d'entrée et/ou de sortie d'air peut endommager le four.

(5) Veillez à ce que le four à micro-ondes soit aussi éloigné que possible des téléviseurs et radios. L'utilisation d'un four à micro-ondes peut provoquer des interférences perturbant la réception de vos radios ou téléviseurs.

2. Branchez votre four à une prise électrique murale. Assurez-vous que la tension et la fréquence du courant qu'elle fournit sont identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

## **IMPORTANT**

**Il est interdit de remplacer le câble d'alimentation par vous-même. En cas de dommage, il doit être réparé par le service après-vente du distributeur local, par le fabricant ou par une personne qualifiée.**

**Si l'appareil est tombé, veuillez consulter un technicien qualifié pour le vérifier avant de l'utiliser de nouveau. Des dommages internes pourraient entraîner des accidents.**

**Pour tout type de problèmes ou de réparations, veuillez contacter le service après-vente du distributeur local, du fabricant ou une personne qualifiée afin de prévenir tout risque de danger.**

### **Mise au rebut et responsabilité environnementale**

Afin d'être respectueux de l'environnement, nous vous encourageons à jeter cet appareil de manière appropriée. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour plus d'informations.

### **Lire attentivement la notice avant toute utilisation.**

Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).



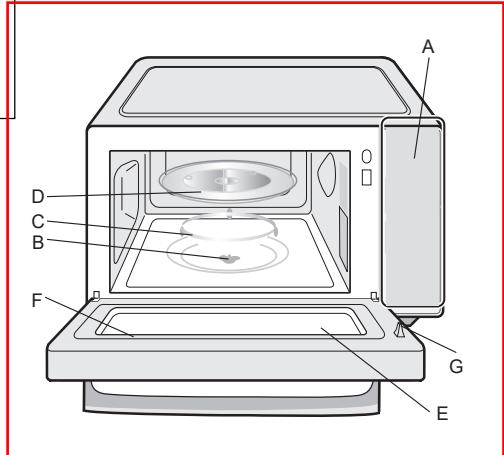
## Description de votre produit

### Noms des pièces et des accessoires du four

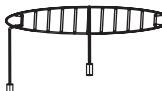
Sortez le four et toutes les pièces du carton d'emballage et de l'intérieur du four. Votre four contient les accessoires suivants :

Plateau en verre	1
Anneau guide	1
Manuel d'instructions	1

- A) Panneau de contrôle
- B) Axe du plateau tournant
- C) Anneau guidage
- D) Plateau en verre
- E) Fenêtre d'observation
- F) Porte
- G) Système de verrouillage de la porte



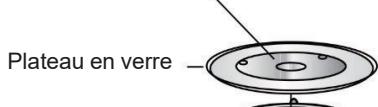
Plateau à griller (Ne peut pas être utilisée avec la fonction micro-ondes et doit être placé sur la grille)



Grille (Ne peut pas être utilisée avec la fonction micro-ondes et doit être placée sur le plateau en verre)



Connecteur (sous le plateau)



Axe du plateau tournant

Anneau guide

- a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Veillez à ce que la rotation du plateau en verre ne soit pas gênée.
- b. Le plateau en verre et l'ensemble support du plateau tournant doivent toujours être installés dans le four lors de l'utilisation.
- c. Tous les aliments et contenants d'aliments doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- d. Si le plateau en verre ou le plateau tournant se fissure ou se casse, contactez votre centre de service après-vente agréé le plus proche.

## Installation du four sur un plan de travail

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

Carrosserie : Retirez les films de protection se trouvant sur la surface de la carrosserie du four micro-ondes.

**Ne retirez pas le cache en mica marron clair fixé sur la cavité du four pour protéger le magnétron.**

## Instructions d'utilisation

### • Réglage de l'horloge

Lorsque le four micro-ondes est mis sous tension, l'écran affiche « 0:00 » et l'avertisseur sonore retentit une fois.

- 1) **Appuyez une fois sur « Assistant de cuisine ». Le four affiche « AS-1 ». Et appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour valider.**
- 2) Réglez les heures en tournant le bouton «  ». Le nombre doit être compris entre 0 et 23 (24 heures).
- 3) Appuyez sur « Assistant de cuisine », le chiffre des minutes clignote.
- 4) Réglez les minutes en tournant le bouton «  ». Le nombre doit être compris entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur « Assistant de cuisine » pour terminer le réglage de l'horloge. « : » clignote.

Remarque : 1) Une fois allumé, le four ne peut pas fonctionner tant que l'horloge n'est pas réglée.

- 2) Pendant le réglage de l'horloge, si vous appuyez sur «  », le four retourne automatiquement au statut précédent.

### • Minuteur de cuisine

- 1) Appuyez deux fois sur « Assistant de cuisine », l'écran affiche « AS-2 ».
- 2) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (La durée de cuisson maximale est de 95 minutes.)
- 3) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour confirmer le réglage.

4) Lorsque l'heure du minuteur de cuisine est atteinte, l'avertisseur sonore retentit 5 fois.

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

Remarque : L'heure du minuteur de cuisine est différente du système 24 heures, car il s'agit d'un minuteur.

- **Cuisson aux micro-ondes**

1) Appuyez une fois sur « **Autres options** » et « P100 » clignote.

2) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour confirmer. « P100 » s'allume.

3) Appuyez plusieurs fois sur « **Autres options** » ou tournez «  » pour sélectionner la puissance des micro-ondes de 100 % à 10 %. « P100 », « P80 », « P50 », « P30 », « P10 » s'affichent dans cet ordre.

4) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour confirmer.

5) Tournez «  » pour régler la durée de cuisson. (Vous pouvez régler la durée entre 0:05 et 95:00.)

6) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

Remarque : La précision de programmation du temps change suivant la durée de cuisson :

0--1 min : 5 secondes

1--5 min : 10 secondes

5--10 min : 30 secondes

10--30 min : 1 minute

30--95 min : 5 minutes

#### Tableau de puissance des micro-ondes

Appuyez	1 fois	2 fois	3 fois	4 fois	5 fois
Puissance des micro-ondes	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %
Affichage	P100	P80	P50	P30	P10

- **Cuisson au grill**

- 1) Appuyez deux fois sur « **Autres options** » et « **G-1** » clignote.
- 2) Appuyez plusieurs fois sur « **Autres options** » ou tournez «  » pour sélectionner la fonction gril. Arrêtez d'appuyer/tourner lorsque « **G-1** » clignote.
- 3) Appuyez sur « **OK**  /+30Sec.  » pour confirmer. « **G-1** » s'allume.
- 4) Tournez «  » pour régler la durée de cuisson. (Vous pouvez régler la durée entre 0:05 et 95:00.)
- 5) Appuyez sur « **OK**  /+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

- **Cuisson combinée**

- 1) Appuyez quatre fois sur « **Autres options** » et « **C-1** » clignote.
- 2) Appuyez plusieurs fois sur « **Autres options** » ou tournez «  » pour sélectionner le mode cuisson combinée. Arrêtez d'appuyer/de tourner lorsque « **C-1** », « **C-2** », « **C-3** » ou « **C-4** » « **P100** » « **G-1** » « **140°C** » « **C-1** » s'affiche.
- 3) Appuyez sur « **OK**  /+30Sec.  » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour régler la durée de cuisson. (Vous pouvez régler la durée entre 0:05 et 95:00.)
- 5) Appuyez sur « **OK**  /+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

- **Cuisson par convection (avec fonction Préchauffage)**

La cuisson par convection vous permet de cuire les aliments comme avec un four traditionnel. Les ondes du micro-ondes ne sont pas utilisées. Il est conseillé de préchauffer le four à la température appropriée avant de placer les aliments dans le four.

- 1) Appuyez trois fois sur « **Autres options** » et « **140** » clignote.
- 2) Appuyez plusieurs fois sur « **Autres options** » ou tournez «  » pour sélectionner la fonction Convection. Arrêtez d'appuyer/tourner lorsque « **140** » clignote.
- 3) Appuyez sur « **OK**  /+30Sec.  » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour sélectionner la température de convection.

Remarque : La température peut être choisie entre 140 degrés et 230 degrés.

- 5) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour confirmer la température.
- 6) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour lancer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'avertisseur sonore retentit deux fois pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four. La température de préchauffage est affichée et clignote.
- 7) Mettez les aliments dans le four et fermez la porte.

 Tournez «  » pour régler la durée de cuisson. (La durée maximale du réglage est de 95 minutes).

- 8) Appuyez sur la touche « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

#### • Cuisson par convection (sans fonction Préchauffage)

- 1) Appuyez trois fois sur « **Autres options** » et « 140 » clignote.
- 2) Appuyez plusieurs fois sur « **Autres options** » ou tournez «  » pour sélectionner la fonction Convection. Arrêtez d'appuyer/tourner lorsque « 140 » clignote.
- 3) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour sélectionner la température de convection.  
Remarque : La température peut être choisie entre 140 degrés et 230 degrés.
- 5) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour confirmer la température.
- 6) Tournez «  » pour régler la durée de cuisson. (La durée maximale du réglage est de 95 minutes).
- 7) Appuyez sur la touche « OK $\odot$ /+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

#### • Cuisson en plusieurs étapes

Deux étapes peuvent être définies au maximum. Si l'une des étapes est la décongélation, elle doit automatiquement être la première étape. L'avertisseur sonore retentit une fois après chaque étape et l'étape suivante commence.

**Remarque :** Menu automatique et Préchauffage ne peuvent pas être définis en tant qu'étapes de la cuisson en plusieurs étapes.

Par exemple, si vous voulez décongeler les aliments pendant 5 minutes, puis les cuire avec 80 % de la puissance des micro-ondes pendant 7 minutes. Les étapes sont les suivantes :

- 1) Appuyez deux fois sur « **Pro Defrost** », l'écran affiche « d EF2 » ;
- 2) Tournez «  » pour ajuster la durée de décongélation de 5 minutes ;
- 3) Appuyez une fois sur « **Autres options** » ;
- 4) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour confirmer ;
- 5) Tournez «  » pour choisir 80 % de la puissance des micro-ondes jusqu'à ce que « P80 » s'affiche ;
- 6) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour confirmer ;
- 7) Tournez «  » pour ajuster la durée de cuisson de 7 minutes ;
- 8) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

## • Cuisson express

- 1) En mode attente, appuyez sur la touche « **OK** /+30Sec.  » pour cuire avec le niveau de puissance à 100 % pendant 30 secondes. Chaque appui sur la même touche permet d'augmenter la durée de 30 secondes. La durée est de 95 minutes.
- 2) En modes Micro-ondes, Gril, Convection et Cuisson combinée, appuyez sur la touche « **OK** /+30Sec.  » pour cuire avec le niveau de puissance à 100 % pendant 30 secondes. Chaque appui sur la même touche permet d'augmenter la durée de 30 secondes.

**Remarque : cette fonction ne peut pas être utilisée en mode Décongélation en fonction du poids.**

## • Menu automatique

- 1) En mode attente, tournez «  » tournez d'abord «  » vers la gauche puis tournez à droite pour choisir la fonction souhaitée. « A1 », « A2 », « A3 » ... « A10 » s'affiche.
- 2) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour confirmer le menu souhaité.
- 3) Tournez «  » pour choisir le poids du menu. L'indicateur « g » s'allume.

4) Appuyez sur « OK $\odot$ /+30Sec.  $\curvearrowright$  » pour lancer la cuisson.

Remarque : 1) Le menu Gâteau utilise la cuisson par convection avec la fonction préchauffer à 160 °C et vous devez d'abord procéder au préchauffage en suivant les opérations du menu automatique. Lorsque le four atteint la température, il arrête de fonctionner et émet un son pour rappeler d'ouvrir la porte afin de mettre le gâteau. Appuyez ensuite sur « OK $\odot$ /+30Sec.  $\curvearrowright$  » pour lancer la cuisson.

2) Si Poulet rôti est sélectionné et 2/3 du temps s'est écoulé, l'avertisseur sonore retentit deux fois pour vous indiquer de retourner les aliments. Vous pouvez le laisser poursuivre. Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments, fermez la porte, puis appuyez sur

« OK $\odot$ /+30Sec.  $\curvearrowright$  » pour continuer la cuisson.

Tableau du menu :

Menu	Poids	Affichage	Puissance
A1 RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	150 g	150	100 %
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	600 g	600	
A2 POMMES DE TERRE	1 (environ 230 g)	1	100 %
	2 (environ 460 g)	2	
	3 (environ 690 g)	3	
A3 VIANDE	150 g	150	100 %
	300 g	300	
	450 g	450	
	600 g	600	
A4 LÉGUMES	150 g	150	100 %
	350 g	350	
	500 g	500	
A5 POISSON	150 g	150	80 %
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	650 g	650	

A6 PÂTES	50 g (avec 450 g d'eau froide)	50	80 %
	100 g (avec 800 g d'eau froide)	100	
	150 g (avec 1200 g d'eau froide)	150	
A7 SOUPE	200 ml	200	100 %
	400 ml	400	
	600 ml	600	
A8 GÂTEAU	475 g	475	Préchauffez à 140 °C
A9 PIZZA	200 g	200	C-4
	300 g	300	
	400 g	400	
A10 POULET	500 g	500	C-4
	750 g	750	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	

### • Décongélation en fonction du poids

- 1) Appuyez une fois sur « **Pro Defrost** », le four indique « dEF1 ».
- 2) Tournez «  » pour sélectionner le poids des aliments. Dans le même temps, « g » s'allume, le poids doit être compris entre 100 et 2000 g.
- 3) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour lancer la décongélation.

### • Décongélation en fonction de la durée

- 1) Appuyez deux fois sur « **Pro Defrost** », le four indique « dEF2 ».
- 2) Tournez «  » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée maximale est de 95 minutes.
- 3) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour lancer la décongélation.

- **Cuisson saine**

- 1) Appuyez sur la touche « **Cuisson saine** ».
- 2) Tournez «  ». Arrêtez de tourner lorsque « H1 », « H2 », « H3 », « H4 », « H5 », « H6 », « H7 », « H8 » ou « H9 » s'affiche.
- 3) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour lancer le préchauffage.
- 4) Lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'avertisseur sonore retentit pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four. Mettez les aliments dans le four et fermez la porte.
- 5) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

Remarque : Lorsque vous choisissez la fonction cuisson saine, ne mettez pas les aliments dans le four au début. Le four doit d'abord être préchauffé. Après plusieurs minutes, l'avertisseur sonore retentit deux fois pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four. Après avoir mis les aliments dans le four, appuyez sur « **OK** /+30Sec.  ».

N°	Menu	Poids (g)
H1	Frites surgelées	300
H2	Croquettes de pommes de terre surgelées	350
H3	Calamars surgelés	250
H4	Rondelles d'oignon surgelées	225
H5	Nuggets de poulet surgelés	350
H6	Escalope	270
H7	Crevettes	250
H8	Légumes	200
H9	Rouleaux de printemps	250

## • Cuisson croustillante

- 1) Appuyez sur la touche « **Cuisson croustillante** ».
- 2) Appuyez plusieurs fois sur « **Cuisson croustillante** » ou tournez «  » pour sélectionner le mode gril. Arrêtez d'appuyer/de tourner lorsque « C1 », « C2 », « C3 » ou « C4 » s'affiche.
- 3) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour sélectionner le poids de cuisson.
- 4) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

Remarque : Tous les aliments doivent être placés sur le plateau à griller et le plateau à griller doit être placé sur la grille.

Gril croustillant	Poids (g)	Puissance	Température initiale
C1 (pizza)	300	C-4	Température ambiante
	600		
	900		
C2 (lasagnes)	200	C-4	Température de réfrigération
	300		
	400		
	500		
C3 (pain)	100	Conv.230°C (sans préchauffage)	Température de congélation
C4 (tourte/tarte)	300	Conv.220°C (avec préchauffage)	Température de réfrigération

## • Cuisson basse température

- 1) Appuyez sur la touche « **Cuisson basse température** ».
- 2) Appuyez plusieurs fois sur « **Cuisson basse température** » ou tournez «  » pour sélectionner le mode de cuisson. « L1 », « L2 », « L3 », « L4 » ou « L5 » clignotent.
- 3) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour sélectionner la température de cuisson.
- 4) Appuyez sur « **OK** /+30Sec.  » pour confirmer.

- 6) Tournez «  » pour régler la durée de cuisson.
- 7) Appuyez sur « OK/+30Sec.  » pour lancer la cuisson.

Affichage	40°C	50 °C	60 °C	70 °C	80 °C	90 °C	100 °C	110 °C	Durée de cuisson (Max)
L1 (Cuisson lente)						√		√	12 h
L2 (Maintien au chaud)			√	√	√				95 min
L3 (Séchage des aliments)	√	√	√	√	√	√			12 h
L4 (Yoghourt)	√								12 h
L5 (Caisson de réchauffage)	√	√	√	√	√	√	√		95 min

### • Désodorisation

- 1) En mode attente, appuyez trois fois sur « **Assistant de cuisine** », l'écran affiche « AS-3 ».
- 2) Appuyez sur « OK/+30Sec.  » pour lancer la désodorisation.

### • Cuisson accélérée aux micro-ondes

En mode attente, tournez «  » vers la gauche pour choisir directement la durée de cuisson puis appuyez sur la touche « OK/+30Sec.  » pour cuire avec 100 % de la puissance des micro-ondes.

Ce programme peut être défini en tant que première étape de la cuisson en plusieurs étapes.

### • Fonction Verrouillage-sécurité enfants

- Verrouillage : En mode attente, appuyez sur « /  » pendant 3 secondes ; un long « *bip* » est émis, indiquant le passage en mode verrouillage enfants et l'indicateur de verrouillage s'allume. L'écran affiche l'heure actuelle ou 0:00.
- Déverrouillage : En mode verrouillé, appuyez sur « /  » pendant 3 secondes, un long « *bip* » est émis, indiquant que le verrouillage est désactivé. L'indicateur de verrouillage disparaît.

## • **Spécifications**

- 1) L'avertisseur sonore retentit une fois en tournant le bouton au début ;
- 2) « OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$  » pendant la cuisson ; doit être actionné pour continuer la cuisson si la porte est ouverte
- 3) Une fois le programmeur de cuisson réglé, « OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$  » n'est pas actionné dans les 5 minutes. L'heure actuelle est affichée. Le réglage est annulé.
- 4) L'avertisseur sonore retentit une fois à chaque actionnement suivi d'effet. Un actionnement non suivi d'effet ne génère pas de réponse.
- 5) L'avertisseur sonore retentit trois fois pour vous indiquer que la cuisson est terminée.

## • **Fonction Vérification**

### 1) Vérification de la fonction Horloge

Si l'heure du minuteur de cuisine est réglée avant le déroulement de la cuisson, appuyez sur le bouton « Assistant de cuisine ». L'horloge affiche l'heure du minuteur de cuisine pendant 3 secondes et après 3 secondes, elle revient à la durée de cuisson (si l'heure du minuteur de cuisine n'est pas réglée, 0:00 est affiché).

### 2) Vérification de la fonction Puissance

Pendant le processus Micro-ondes ou Gril ou si le fonctionnement est en pause, appuyez sur la touche « **Autres options** » pour vérifier le niveau de puissance. La puissance et les icônes correspondantes sont affichées pendant 3 secondes.

## • **Fonction sourdine**

- En mode attente, appuyez 4 fois sur « **Assistant de cuisine** », l'écran affiche « AS-4 ». Appuyez ensuite sur « OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$  ». Le four passe en mode silencieux. Aucune opération ne fait retentir l'avertisseur sonore.
- En mode attente, appuyez 4 fois sur « **Assistant de cuisine** », l'écran affiche « AS-4 ». Appuyez ensuite sur « OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$  ». Le four quitte le mode silencieux.

## • **Fonction ECO**

Accéder au mode ECO : En mode attente, appuyez brièvement sur «  », l'écran s'éteint.

Quitter le mode ECO : Appuyez sur n'importe quelle touche.

## • **Fonction Nettoyage vapeur**

- 1) En mode attente, appuyez 5 fois sur « **Assistant de cuisine** », l'écran affiche « AS-5 ».
- 2) Appuyez sur «  /+30Sec.  » pour lancer le nettoyage vapeur (100 % de la puissance des micro-ondes pendant 5 minutes).

## • **Fonction de réinitialisation de la platine**

Une fois la cuisson terminée, si le plateau tournant n'est pas à la position initiale, il entrera dans la fonction de réinitialisation du plateau tournant. À ce stade, la lampe, le ventilateur et le plateau tournant fonctionnent, l'écran affichera "  ". Le four cesse de fonctionner lorsque la réinitialisation est terminée.

Remarque:

1. Cette fonction ne fonctionne que pour une cuisson terminée. Si vous faites une pause ou ouvrez la porte pendant la cuisson, elle ne peut pas utiliser la fonction de réinitialisation.
2. Sous l'état de réinitialisation, ouvrir la porte ou appuyer sur "  " reviendra à l'état d'attente.
3. Précision de position : temps de cuisson dans les 5 minutes et degrés du plateau tournant dans les 30 degrés.

## **MISES EN GARDE RELATIVES AUX UTENSILES**

Consultez les instructions de la section « Éléments pouvant être utilisés dans le four micro-ondes ou à éviter dans le four micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être compatibles avec la cuisson aux micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question avec la procédure ci-dessous.

Test d'ustensile :

1. Remplissez un récipient compatible micro-ondes avec 1 verre d'eau froide (250ml) et l'ustensile en question.
2. Faites cuire à la puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez prudemment l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.
4. Ne dépassez pas un temps de cuisson d'1 minute.

## Éléments pouvant être utilisés dans le four micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat à gratin	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à gratin doit être au minimum à 5 mm (3/16 pouce) au-dessus du plateau rotatif. Une utilisation incorrecte peut causer la casse du plateau rotatif.
Vaisselle	Compatible micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments jusqu'à ce qu'ils soient juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent casser.
Verrerie	Verrerie résistante à la chaleur pour four uniquement. Assurez-vous de l'absence de garniture métallique. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Sachets de cuisson pour four	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec une attache métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en carton	Utilisez-les pour la cuisson/le réchauffage de courte durée uniquement. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez-les pour couvrir les aliments lors du réchauffage et pour absorber la graisse. Utilisez-les sous surveillance pour la cuisson de courte durée uniquement.
Papier de cuisson	Utilisez-le comme un couvercle pour empêcher les éclaboussures ou comme une enveloppe pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Compatible micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. Doit être étiqueté « Compatible micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments placés dedans deviennent chauds. Les « sachets de cuisson » et les sachets en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Compatible micro-ondes uniquement. Utilisez-le pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments.
Thermomètres	Compatibles micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et de confiseur).
Papier sulfurisé	Utilisez-le comme un couvercle pour empêcher les éclaboussures et conserver l'humidité.

## **Éléments à éviter dans le four micro-ondes**

<b>Ustensiles</b>	<b>Remarques</b>
Plateau en aluminium	Peut causer la formation d'arcs. Transférez les aliments dans un plat compatible micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut causer la formation d'arcs. Transférez les aliments dans un plat compatible micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec une garniture métallique	Le métal abrite les aliments de l'énergie des micro-ondes. La garniture métallique peut causer la formation d'arcs.
Attaches torsadées en métal	Peuvent causer la formation d'arcs et peut causer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent causer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois sèche s'il est utilisé dans le four micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

## **Guide de dépannage**

<b>Normal</b>	
Le four à micro-ondes créé des interférences	Il est normal que le four à micro-ondes en fonctionnement puisse perturber la réception de vos radios et téléviseurs. C'est un phénomène que l'on retrouve avec d'autres petits appareils électroménagers, par exemple les mixeurs, les aspirateurs et les ventilateurs.
Lumière du four faible	En mode de puissance faible, il est normal que la cuisson à micro-ondes soit plus lente.
De la vapeur s'accumule et de l'air chaud sort des conduits	Pendant la cuisson, les aliments peuvent libérer de la vapeur. Mais un peu de vapeur pourra s'accumuler sur une surface froide comme la porte du four. C'est normal.
Le four a été accidentellement mis en marche alors qu'il ne contient pas d'aliment.	Il est interdit de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur. C'est très dangereux.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Impossible de mettre le four en marche.	(1) Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché	Attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
	(2) Le fusible a sauté ou le disjoncteur est activé.	Remplacez le fusible ou enclenchez de nouveau le disjoncteur (les réparations doivent être effectuées par un professionnel de notre société).
	(3) Il y a un problème avec la prise d'alimentation.	Testez-la avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	(4) Sa porte n'est pas bien fermée.	Fermez correctement sa porte.
Le plateau en verre fait du bruit quand le four à micro-ondes est en fonctionnement.	(5) L'anneau guide ou le bas du compartiment interne du four est sale.	Vous référer au paragraphe Nettoyage de votre four à micro -ondes pour nettoyer les surfaces sales.

## **Entretien et nettoyage**

Assurez-vous de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

1. Après l'utilisation, nettoyez la cavité du four avec un chiffon légèrement humidifié.
2. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint et les parties proches doivent être soigneusement nettoyés avec un chiffon humide quand ils sont sales.
4. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif ni de grattoir métallique dur pour nettoyer le verre de la porte du four, car cela rayerait la surface du verre, ce qui peut le briser.
5. Conseil de nettoyage - Pour faciliter le nettoyage des parois intérieures du four pouvant entrer en contact avec les aliments cuits : Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml (1/2 pinte) d'eau et chauffez avec 100% de la puissance de micro-ondes pendant 10 minutes. Essuyez le four avec un chiffon sec et doux.

## **Spécifications techniques**

Modèle :	SCMW230FBCB
Tension nominale :	220-230V~ 50Hz
Puissance absorbée nominale (Micro-ondes) :	1450-1500W
Puissance de sortie nominale (Micro-ondes) :	900-1000W
Puissance absorbée nominale (Gril) :	2150-2400W
Puissance absorbée nominale (Convection) :	2150-2400W
Capacité du four :	30 L
Diamètre du plateau tournant :	Ø 315 mm
Dimensions extérieures :	520*520*327mm
Poids net :	Environ 19,4kg



Si ce logo apparaît sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19 / UE relative aux équipements électroniques et électriques (DEEEE).

Toutes les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine.

En conséquence, lorsque cet appareil est hors d'usage, il ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est essentiel pour assurer la réutilisation, le recyclage ou toute autre forme de création de valeur pour cet appareil. Vous disposez de plusieurs systèmes de collecte et de récupération mis en place par vos autorités locales (centres de recyclage) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser ces systèmes.

#### **GARANTIE:**

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage, réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



**Pour en savoir plus :**  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

# SCHNEIDER

Ce produit est importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## **READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury and excessive exposure to microwave energy when using the device, observe a number of basic safety precautions, including which:

- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Refer to the section "Instruction for use" on page 14 and paragraph
- "Cleaning and maintenance" on page 26.
- Make sure the device and the power cable are out of reach of children under 8 years.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Please read and follow these instructions: "**PRECAUTIONS TO AVOID EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY**".
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

- Do not overcook food.
- Do not use the oven for storing food or containers. Do not store food (such as bread, cookies, etc.) in the oven.
- Remove all fasteners and metal handles of the bags / containers of paper or plastic before placing them in the oven.
- Install or position the microwave oven in accordance with the installation instructions provided. The minimum installation height is 85 cm. The back of the device should be placed against a wall. Leave a minimum gap of 30 cm above the oven and 20 cm between the oven and each wall. Refer to the section "Installation" on page 10.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- This device is intended solely for domestic use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Do not use and do not store the device outdoors.
- Do not use this oven near a place where there is water, in a wet basement or near a swimming pool.
- Accessible surfaces can be subjected to high temperatures during operation. The surfaces may become hot during use. Be sure to keep it away power cable from hot surfaces. Do not cover any of the oven vents.
- Do not leave the cable hanging from a table edge or counter.
- If the oven is not regularly cleaned, the walls may deteriorate; this phenomenon is potentially dangerous and can shorten the furnace life.
- To avoid burns, baby bottles and baby jars should absolutely be mixed or shaken after heating in a microwave oven, and the contents of the temperature should be checked before consumption.
- Liquid heated microwave oven may boil suddenly after being baked. Handle containers with care.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control

system.

- Accessible parts may be subjected to high temperatures during operation. The young children must be kept away.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The unit is heated to a high temperature during operation. Be careful not to touch the resistors located inside the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven (for ovens provided with a facility for using a temperature sensing probe.)
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.  
Children under 8 must be left-out unless they are supervised at all times.
- The back of the device must be placed against a wall.
- The microwave oven should not be installed in a closet.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying

of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or

shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Regarding the instructions for cleaning and use maintenance, especially of door seals, cavities and adjacent parts, refer to the following paragraph of the user manual.
- 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.
- The appliance must not be placed in a cabinet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

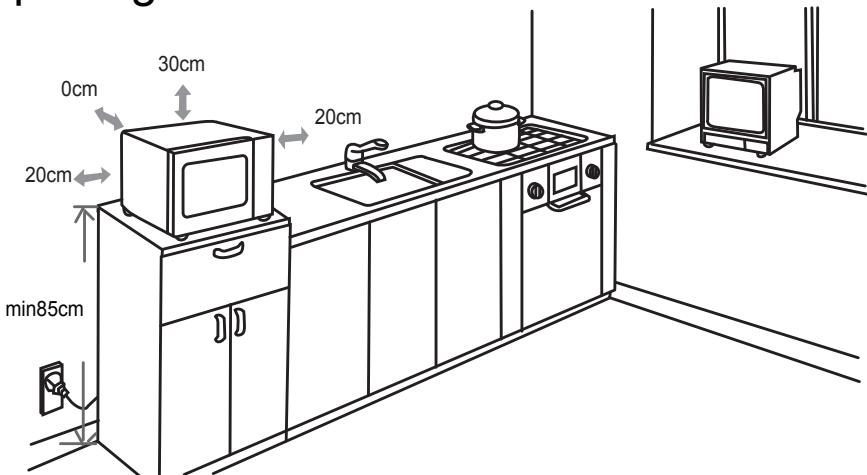
- The microwave oven is intended to be used freestanding.

This product is a Group 2 ISM equipment class B. Group 2 includes all equipment ISM (Industrial, Scientific and Medical) radio frequency energy which is intentionally generated and / or used in the form of radiation

Electromagnetic for the treatment of materials and equipment EDM. The Class B includes equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network that supplies domestic premises.

# Installation

1. Select a level surface with a sufficient open space for the inlet openings and / or air outlet.



- (1) The minimal mounting height is 85 cm.
- (2) The back of the device must be placed against a wall.  
Leave a minimum gap of 30 cm above the oven and 20 cm between the oven and each wall.
- (3) Do not remove the feet underneath the microwave oven.
- (4) Block the inlet and / or air outlet apertures may damage the oven.

(5) Make sure that the microwave oven is as far away as possible from TVs and radios. Using a microwave oven can cause interference disturbing the reception of your radio or television.

2. Plug your oven into a wall outlet. Make sure that the voltage and frequency of the current it supplies are identical to those indicated on the nameplate of the unit.

**WARNING:** Do not install oven over a cooktop or other device that produces heat. If the oven is installed near or above a heat source, it may cause damage and void your warranty.

## **IMPORTANT**

**It is forbidden to replace the power cable by yourself. If damages must be repaired by the service of local distributors, by the manufacturer or by a qualified person.**

**If the unit is fallen visit qualified to check before using again.  
Internal damage may cause accidents.**

**For all types of problems or repairs, please contact the after-sales service of local dealer, the manufacturer or qualified person to avoid hazard.**

## **Disposal and environmental responsibility**

In order to be environmentally friendly, we encourage you to take this device correctly. You can contact your local authorities or recycling centers for more information.

**Read the instructions carefully before use.**

This product complies with the requirements of Directive 2014/35/ EU (repealing Directive 73/23/EEC as amended by Directive 93/68/ EEC) and 2014/30/EU (repealing Directive 89/336/EEC).



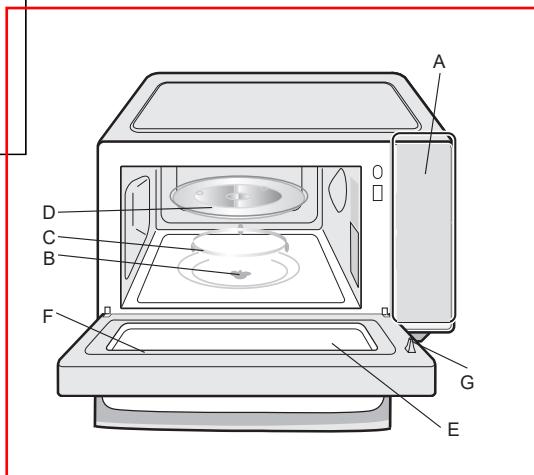
## **Description of your product**

### **Names of parts and accessories from the oven**

Remove the oven and all parts of the box and inside the furnace. Your oven comes with the following:

Glass top	1
Guide ring	1
Instruction Manual	1

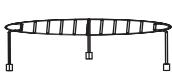
- A) Control panel
- B) Axis of the turntable
- C) Guide ring
- D) Glass top
- E) Observation Window
- F) Door
- G) Lock the door



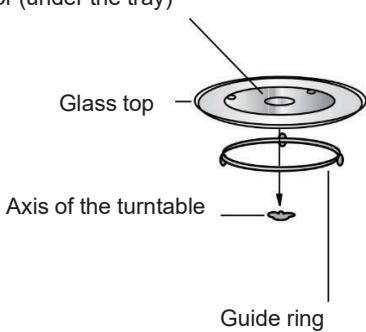
Grill tray (Cannot be used in microwave function and must be placed on the grill rack)



Grill Rack (Cannot be used in microwave function and must be placed on the grill tray)



Connector (under the tray)



- a. Never place it upside down glass top. Make sure that the rotation of the glass tray is not obstructed.
- b. The glass top and the whole turntable support must always be installed in the furnace in use.
- c. All food and food containers must always be placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable cracks or breaks, contact your authorized service center after sales closer.

## Installing the oven on a worktop

Remove all accessories and packaging elements. Examine the oven and make sure it does not include damage such that the door is not broken and it is not dented. Do not install the oven if it is damaged.

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

## Instructions

- Clock Setting

When the microwave oven is electrified, the screen will display "0:00", buzzer will ring once.

- 1) Press "Kitchen Assistant" once, the oven will display "AS-1".  
And press «OK  +30Sec.  » to confirm.
- 2) Turn "" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23 (24-hour).
- 3) Press "Kitchen Assistant", the minute figures will flash.
- 4) Turn "" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.
- 5) Press "Kitchen Assistant" to finish clock setting. ":" will flash.

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

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

- Kitchen Timer

- 1) Press "Kitchen Assistant" twice, the screen will display "AS-2".
- 2) Turn "" to enter the correct timer. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
- 3) Press "OK /+30Sec.  " to confirm setting.
- 4) When the kitchen time is reached, the buzzer will ring 5 times.  
If the clock be set (24-hour system), the screen will display the current time.

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

## • Microwave Cooking

- 1) Press the " **Optional Function** " once and "P100" will flash.
- 2) Press " +/30Sec.  " to confirm. The "P100" will light.
- 3) Press " **Optional Function** " repeatedly or turn "  " to select the microwave power from 100% to 10%. "P100", "P 80", "P 50", "P 30", "P 10" will display in order.
- 4) Press " +/30Sec.  " to confirm.
- 5) Turn "  " to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05 - 95:00.)
- 6) Press " +/30Sec.  " to start cooking.

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

0---1	min :	5 seconds
1---5	min :	10 seconds
5---10	min :	30 seconds
10---30	min :	1 minute
30---95	min :	5 minutes

## Microwave Power Chart

Press	Once	Twice	3 times	4 times	5 times
Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%
Display	P100	P80	P50	P30	P10

## • Grill Cooking

- 1) Press the " **Optional Function** " twice and "G-1" will flash.
- 2) Press " **Optional Function** " repeatedly or turn "  " to select the grill function. Stop pressing/turning when "G-1" flash.
- 3) Press " +/30Sec.  " to confirm. The "G-1" will light.
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05 - 95:00.)
- 5) Press " +/30Sec.  " to start cooking.

## • Combination Cooking

- 1) Press the " **Optional Function** " four times and "C-1" will flash.
- 2) Press " **Optional Function** " repeatedly or turn "  " to select combination cooking mode. Stop pressing/turning when "C-1","C-2","C-3" or "C-4" "P100" "G-1" "140°C " "C-1" displays.
- 3) Press " +/30Sec.  " to confirm.

- 4) Turn " " to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05 - 95:00.)
- 5) Press "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " to start cooking.

- **Convection Cooking (With preheating function)**

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

- 1) Press the "**Optional Function**" three times and "140" will flash.
- 2) Press "**Optional Function**" repeatedly or turn " " to select convection function. Stop pressing/turning when "140" flash.
- 3) Press "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " to confirm.
- 4) Turn " " to select the convection temperature.

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

- 5) Press the "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " to confirm the temperature.
- 6) Press the "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " to start preheating. When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. And the preheated temperature is displayed and flash.
- 7) Put the food into the oven and close the door.

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

- 8) Press the "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " key to start cooking.

- **Convection Cooking (Without pre-heating function)**

- 1) Press the " **Optional Function** " three times and "140" will flash.
- 2) Press " **Optional Function** " repeatedly or turn "  " to select convection function. Stop pressing/turning when "140" flash.
- 3) Press "  OK $\odot/+30\text{Sec.}$   " to confirm.
- 4) Turn "  " to select the convection temperature.

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

- 5) Press the "  OK $\odot/+30\text{Sec.}$   " to confirm the temperature.
- 6) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)
- 7) Press the "  OK $\odot/+30\text{Sec.}$   " key to start cooking.

- **Multi-Stage Cooking**

Two stages can be maximumly set. If one stages is defrosting, it should be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.

*Note:* Auto menu and preheating cannot be set as one of the multi-stages.

Example: if you want to defrost the food for 5 minutes, then to cook with 80% microwave power for 7 minutes. The steps are as following:

- 1) Press " **Pro Defrost** " twice, the screen will display "d EF2";
- 2) Turn "  " to adjust the defrost time of 5 minutes;
- 3) Press" **Optional Function** " once;
- 4) Press "  OK $\odot/+30\text{Sec.}$   " to confirm;
- 5) Turn "  " to choose 80% microwave power till "P80" display;
- 6) Press "  OK $\odot/+30\text{Sec.}$   " to confirm;
- 7) Turn "  " to adjust the cooking time of 7 minutes;
- 8) Press "  OK $\odot/+30\text{Sec.}$   " to start cooking.

- **Speedy Cooking**

- 1) In waiting state, press "  OK $\odot/+30\text{Sec.}$   " key to cook with 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds. The time is 95 minutes.
- 2) During microwave, grill, convection and combination states, press "  OK $\odot/+30\text{Sec.}$   " key to cook with 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds.

***Note: this function cannot work under weight defrost cooking.***

## • Auto Menu

- 1) In waiting state, turn "OK" left firstly and then turn right to choose the function wanted, and "A1", "A2", "A3" ... "A10" will be displayed.
- 2) Press "OK/+30Sec." to confirm the menu you need.
- 3) Turn "OK" to choose weight of menu, and "g" indicator will light.
- 4) Press "OK/+30Sec." to start cooking.

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

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

### The Menu Chart:

Menu	Weight	Display	Power
A1 AUTO REHEAT	150g	150	100%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	600g	600	
A2 POTATO	1 (about 230g)	1	100%
	2 (about 460g)	2	
	3 (about 690g)	3	
A3 MEAT	150g	150	100%
	300g	300	
	450g	450	
	600g	600	
A4 VEGETABLE	150g	150	100%
	350g	350	
	500g	500	
A5 FISH	150g	150	80%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	650g	650	

A6 PASTA	50g (with 450g cold water)	50	80%
	100g (with 800g coldwater)	100	
	150g (with 1200g cold water)	150	
A7 SOUP	200ml	200	100%
	400ml	400	
	600ml	600	
A8 CAKE	475g	475	Preheat to 140°C
A9 PIZZA	200g	200	C-4
	300g	300	
	400g	400	
A10 CHICKEN	500g	500	C-4
	750g	750	
	1000g	1000	
	1200g	1200	

### • Defrost by Weight

- 1) Press "  " pad once, the oven will display "dEF1".
- 2) Turn "  " to select the weight of food. At the same time, "g" will light, the weight should be 100-2000g.
- 3) Press "  " to start defrosting.

### • Defrost by Time

- 1) Press "  " twice, and the oven will display "dEF2".
- 2) Turn "  " to select the cooking time. The MAX time is 95 minutes.
- 3) Press "  " to start defrosting.

### • Home Fry

- 1) Press the " **Home Fry** " key.
- 2) Turn "  " Stop turning when "H1","H2","H3","H4","H5","H6","H7","H8" or "H9" displays.
- 3) Press "  " to start preheating.
- 4) When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound to remind you to put the food into the oven. Put the food into the oven and close the door.
- 5) Press "  " to start cooking.

Note: When you choose Home Fry function, please do not put the food into the oven at the beginning. The oven needs to be preheated first. After several minutes, the buzzer sounds twice to remind you to put the food into the oven. After putting the food in the oven, please press "OK $\odot$ /+30Sec.  " perfectly.

No.	Menu	Weight(g)
H1	Frozen French fries	300
H2	Frozen Potato croquettes	350
H3	Frozen Squid	250
H4	Frozen Onion rings	225
H5	Frozen Chicken nuggets	350
H6	Escalope	270
H7	Shrimps	250
H8	Vegetable	200
H9	Spring Rolls	250

## • Crispy Grill

- 1) Press the " **Crispy Grill** " key.
- 2) Press " **Crispy Grill** " repeatedly or turn "  " to select grill mode. Stop pressing/turning when "C1", "C2", "C3" or "C4" displays.
- 3) Press " **OK**  /+30Sec.  " to confirm.
- 4) Turn "  " to select the cooking weight.
- 5) Press " **OK**  /+30Sec.  " to start cooking.

Note: All the food should be place on the grill tray, and the grill tray must be placed on the grill rack.

Crispy grill	Weight(g)	Power	Initial Temp.
C1 Cordon bleu (fresh mini pizza)	300	C-4	Room Temp.
	600		
	900		
C2(lasagna)	200	C-4	Refrigerated Temp.
	300		
	400		
	500		
C3(bread)	100	Conv. 230°C (without preheating)	Freezing Temp.
C4(pie/tart)	300	Conv. 220°C (with preheating)	Refrigerated Temp.

## • Low Temp Control

- 1) Press the " **Low Temp Control** " key.
- 2) Press the " **Low Temp Control** " repeatedly or turn "  " to select cooking mode. "L1", "L2", "L3", "L4" or "L5" will flash.
- 3) Press " **OK**  /+30Sec.  " to confirm.
- 4) Turn "  " to select the cooking temperature.
- 5) Press " **OK**  /+30Sec.  " to confirm.
- 6) Turn "  " to adjust the cooking time.
- 7) Press " **OK**  /+30Sec.  " to start cooking.

Display	40°C	50°C	60°C	70°C	80°C	90°C	100°C	110°C	Cooking time (Max)
L1 (Slow cook)						✓		✓	12h
L2 (Keep warm)			✓	✓	✓				95min
L3 (Food dry)	✓	✓	✓	✓	✓	✓			12h

L4 (Yogurt)	√									12h
L5 (Warming box)	√	√	√	√	√	√	√			95min

## • Deodorization

- 1) In waiting state, press " **Kitchen Assistant** " three times, the screen displays " AS-3 ".
- 2) Press " **OK $\odot/+30Sec.$**  " to start deodorizing.

## • Speedy Microwave Cooking

In waiting state, turn "  " left to choose cooking time directly then press " **OK $\odot/+30Sec.$**  " key to cook with 100% microwave power.

This program can be set as the first stage of multi-stage cook.

## • Lock-out Function for Children

- Lock: In waiting state, press "  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and the lock indicator will light. screen will display current time or 0:00.
- Lock quitting: In locked state, press "  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and the lock indicator will disappear.

## • Specifications

- 1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- 2) " **OK $\odot/+30Sec.$**  " during cooking; must be pressed to continue cooking if the door is opened
- 3) Once the cooking programmer has been set, " **OK $\odot/+30Sec.$**  " is not pressed in 5 minutes. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- 4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.
- 5) The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished.

## • Inquiring Function

- (1) Clock function checking

When the kitchen time is set before the cooking progress, press the "Kitchen Assistant button", the clock will show the kitchen time on for 3 seconds and after 3 seconds it will return to the cooking time ( if not set kitchen time, it will display 0:00).

- (2) Power function checking

During process of microwave or grill or when it is pause, press the "Optional Function" key to check the power level, the power and related icons will be displayed for 3 seconds.

### • **Mute Function**

- In waiting state, press " **Kitchen Assistant** " 4 times, the screen displays " AS-4 ". Then press " OK $\odot$ /+30Sec.  $\curvearrowright$ " the oven will enter mute mode. Any operation cannot make the buzzer sound.
- In waiting state, press " **Kitchen Assistant** " 4 times, the screen displays " AS-4 ". Then press " OK $\odot$ /+30Sec.  $\curvearrowleft$ " the oven will exit mute mode.

### • **ECO Function**

Enter ECO mode: In waiting state, press "  " briefly, the screen will turn off.

Exit ECO mode: Press any key.

### • **Steam Clean Function**

- 1) In waiting state, press " **Kitchen Assistant** " 5 times, the screen displays " AS-5 ".
- 2) Press " OK $\odot$ /+30Sec.  $\curvearrowright$  " to start steam cleaning (100% microwave power for 5).

### • **Turtable Reset Function**

When cooking finished, if the turntable is not at the initial position, it will enter the turntable reset function. At this time, the lamp, fan and turntable are working, the screen will display "". The oven stops working when the reset is complete.

Note:

1. This function only works for one completed cooking. If pause or open the door during cooking, it cannot use the reset function.
2. Under the reset status, opening the door or pressing "  " will back to waiting state.
3. Position Precision: cooking time within 5 minutes and turntable degrees within 30 degrees.

## **UTENSILS CAUTION**

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

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

## **Materials you can use in Microwave Oven**

<b>Utensils</b>	<b>Remarks</b>
Gratin dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of gratin 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.
Baking paper	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

## **Materials to be avoided in Microwave Oven**

<b>Utensils</b>	<b>Remarks</b>
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.

## **Troubleshooting**

<b>Normal</b>	
The microwave oven interference created	It is normal for the microwave oven in operation can interfere with the reception of your radios and televisions. It is a phenomenon that we find with other small appliances, such as mixers, vacuum cleaners and fans.
low oven light	In low power mode, it is normal that the microwave cooking is slower.
Vapor accumulates and hot air exits the ducts	During cooking, the food can release vapor. But some steam may accumulate on cold surfaces such as the oven door. It's normal.
The oven was accidentally turned on while not food contains.	It is forbidden to operate the oven without food inside. It's very dangerous.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
Cannot turn on the oven.	(1) The cable Power is not properly connected	Wait 10 seconds and then reconnect it.
	(2) Blown fuse or circuit breaker is activated.	Replace the fuse or circuit breaker switch on again (repairs must be performed by a professional society).
	(3) There is a problem with the power outlet.	Test it with other appliances.
The oven is not heating.	(4) The door is not closed.	Securely close the door.
The glass tray makes a noise when the microwave oven is in operation.	(5) The guide ring or the bottom of the inner compartment of the furnace is dirty.	Refer to paragraph Clean your microwave -ondes for cleaning surfaces rooms.

## **Care and maintenance**

Be sure to disconnect the unit from the power supply.

1. After use, clean the oven cavity with a damp cloth.
2. Clean accessories with soapy water.
3. The door frame, seal and nearby parts must be thoroughly cleaned with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use abrasive cleaning products or hard metal scraper to clean the glass oven door, as they will scratch the glass surface, which can break it.
5. Cleaning Tip - To facilitate cleaning of the inner walls of the oven can contact cooked food: Place half a lemon in a bowl, add 300 ml (1/2 pint) of water and heat with 100% power microwave for 10 minutes. Wipe the oven with a dry cloth.

## **Technical specifications**

Model:	SCMW230FBCB
Nominal voltage :	220-230V ~ 50Hz
Rated Input Power (Microwave):	1450-1500W
Rated Output Power (Microwave):	900-1000W
Rated Input Power (Grill):	2150-2400W
Rated Input Power (Convection):	2150-2400W
Oven Capacity:	30 L
Turntable Diameter:	Ø315 mm
External dimensions:	520 x 520 x 327 mm
Net weight :	Approximately 19.4 kg



If that logo appears on the device, this means that it must be discarded in accordance with Directive 2012/19 / EU on electronic and electrical equipment (WEEE).

All hazardous substances in electrical and electronic equipment can have adverse effects on the environment and human health.

Consequently, when this unit is out of use, it should not be disposed of with unsorted municipal waste.

As an end user, your role is essential for reuse, recycling or any other form of value creation for this device. There are several systems of collection and recovery implemented by your local authority (recycling centers) and distributors.

You have an obligation to use those systems.

## **GUARANTEE:**

The warranty does not cover the wear parts of the product, nor the problems or damage resulting from:

- (1) Surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
- (2) Defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust or the presence of insects;
- (3) Any incident, abuse, misuse, alteration, disassembly or Unauthorized repair;
- (4) Improper maintenance, improper use concerning the product or connection to an incorrect voltage;
- (5) Any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The guarantee will be cancelled if the nameplate and / or serial number of the product are removed.

# SCHNEIDER

This product is imported by: SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

# **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

## **SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUFBEWAHREN**

Beachten Sie einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen, um die Gefahr von Feuer, Stromschlag, Verletzungen und übermäßiger Belastung durch Mikrowellenenergie bei der Verwendung des Geräts zu verringern, darunter:

- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.
- **WARNUNG:** Es ist gefährlich für nicht qualifizierte Personen, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine Abdeckung entfernt wird, die Schutz gegen die Mikrowellenstrahlungsenergie bietet.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind,

oder denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt. Voraussetzung ist, dass sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von unbeaufsichtigten Kindern nicht durchgeführt werden.

- Siehe Abschnitt „Gebrauchsanweisung“ auf Seite 16 und Absatz
- „Reinigung und Wartung“ auf Seite 25.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und das Netzkabel nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellenöfen geeignet sind.
- Der Mikrowellenofen sollte regelmäßig gereinigt und Essensreste entfernt werden.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Anweisungen:  
**„VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER STARKEN BELASTUNG DURCH**

# MIKROWELLENSTRÄHLUNGSENERGIE“

- Achten Sie beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern, auf den Mikrowellenofen, da das Risiko eines Feuers besteht.
- Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.
- Lassen Sie Lebensmittel nicht zu lange garen.
- Verwenden Sie den Mikrowellenofen nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Behältern. Bewahren Sie keine Lebensmittel (wie Brot, Kekse usw.) im Mikrowellenofen auf.
- Entfernen Sie alle Befestigungselemente und Metallgriffe der Beutel/Behälter aus Papier oder Plastik, bevor sie in den Mikrowellenofen gestellt werden.
- Installieren oder stellen Sie den Mikrowellenofen gemäß den

mitgelieferten Installationsanweisungen auf. Die Mindestinstallationshöhe beträgt 85 cm. Die Rückseite des Geräts sollte an eine Wand gestellt werden. Lassen Sie einen Mindestabstand von 30 cm über dem Ofen und 20 cm zwischen dem Ofen und jeder Wand. Siehe Abschnitt „Installation“ auf Seite 12.

- Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie auch nach Beendigung der Erhitzung in der Mikrowelle explodieren können.
- Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch bestimmt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie diesen Mikrowellenofen nicht in der Nähe von Orten, an denen Wasser vorhanden ist, in einem feuchten Keller oder in der Nähe eines

## Schwimmbades.

- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs hohen Temperaturen ausgesetzt sein. Die Flächen können während des Betriebs heiß werden. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern. Decken Sie keinen der Lüftungsschlitz des Mikrowellenofens ab.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante oder Theke hängen.
- Wenn der Mikrowellenofen nicht regelmäßig gereinigt wird, können die Wände abnutzen. Dies könnte gefährlich sein und kann die Lebensdauer des Mikrowellenofens verkürzen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Babyflaschen und Babygläser nach dem Erhitzen in der Mikrowelle unbedingt gemischt oder geschüttelt werden, und die Temperatur des Inhalts sollte vor dem Verzehr überprüft werden.
- Flüssigkeit, die im Mikrowellenofen erhitzt wird, kann nach dem Garen plötzlich kochen. Behälter mit Vorsicht handhaben.
- Geräte dürfen nicht mit einer

externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

- Zugängliche Teile können während des Betriebs hohen Temperaturen ausgesetzt sein. Kleine Kinder müssen ferngehalten werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs auf eine hohe Temperatur erhitzt. Achten Sie darauf, die Widerstände im Ofennicht zu berühren.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Temperaturfühler für diesen Mikrowellenofen (für Öfen, die mit einer Vorrichtung zur Verwendung einer Temperaturmesssonde ausgestattet sind).
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden; es sei denn,

siewerden jederzeit beaufsichtigt.

- Die Rückseite des Geräts muss an eine Wand gestellt werden.
- Der Mikrowellenofen sollte nicht in einem Schrank installiert werden.
- Der Mikrowellenofen dient zum Erhitzen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
- Metallbehälter für Speisen und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Mikrowellenofen erst wieder betrieben werden, nachdem er von einer qualifizierten Person repariert wurde.
- Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, unter anderem:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhöfe;
  - für Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Umgebungen wie zum Beispiel Frühstückspensionen
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verspäteten Aufwallen führen. Daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
  - Der Inhalt von Flaschen und Babynahrungsgläsern muss vor dem Verzehr gerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
  - Anweisungen zur Reinigung und zu der vom Benutzer durchzuführenden Wartung, insbesondere von Türdichtungen, Hohlräumen und angrenzenden Teilen, finden Sie im folgenden Abschnitt der Bedienungsanleitung.
  - Wenn der Mikrowellenofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann dies zu einer Abnutzung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und

möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

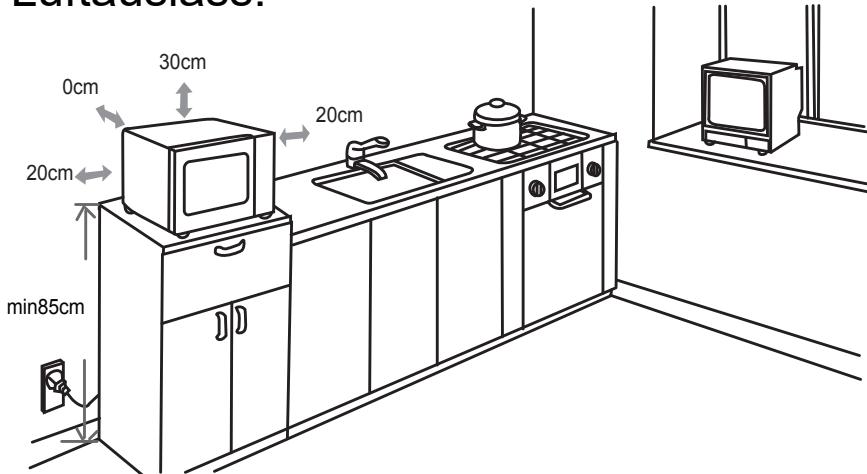
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt zu werden, oder von Personen, denen es an Erfahrung oder Kenntnis mangelt; es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Gerätes unterwiesen.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Mikrowellenofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Der Mikrowellenofen sollte freistehend verwendet werden.

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine ISM-Gerätekategorie B der Gruppe 2. Gruppe 2 umfasst alle Geräte mit ISM-Hochfrequenzenergie (industriell,

wissenschaftlich und medizinisch), die gezielt in Form von Strahlung erzeugt und/oder verwendet wird  
Elektromagnetisch zur Behandlung von Materialien und Geräten EDM. Die Klasse B umfasst Geräte, die für den Einsatz in Haushaltsumgebungen und in Umgebungen geeignet sind, die direkt an ein Niederspannungsnetz angeschlossen sind, das Wohnhäuser versorgt.

# Installation

1. Wählen Sie eine ebene Fläche mit ausreichend Platz für die Einlassöffnungen und/oder den Luftauslass.



- (1) Die Mindestmontagehöhe beträgt 85 cm.
- (2) Die Rückseite des Geräts muss an eine Wand gestellt werden.  
Lassen Sie einen Mindestabstand von 30 cm über dem Ofen und 20 cm zwischen dem Ofen und jeder Wand.
- (3) Entfernen Sie nicht die Standfüße unter der Mikrowelle.
- (4) Durch das Blockieren der Einlass- und/ oder der Luftauslassöffnungen kann der Mikrowellenofen

beschädigt werden.

(5) Stellen Sie sicher, dass der Mikrowellenofen so weit wie möglich von Fernsehgeräten und Radios entfernt ist. Die Verwendung eines Mikrowellenofens kann zu Störungen führen, die den Empfang Ihres Radios oder Fernsehgeräts stören.

2. Schließen Sie Ihren Mikrowellenofen an eine Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass die von der Steckdose gelieferte Stromspannung und die Frequenz mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen identisch sind.

**WARNUNG:** Stellen Sie den Mikrowellenofen nicht über einem Kochfeld oder einem anderen Gerät auf, das Wärme erzeugt. Wenn der Mikrowellenofen in der Nähe oder über einer Wärmequelle installiert wird, kann dies zu Schäden und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.

## **WICHTIG**

**Es ist verboten, das Netzkabel selbst auszutauschen. Wenn Schäden durch den Service eines lokalen Händlers, durch den Hersteller oder durch eine qualifizierte Person repariert werden müssen.**

**Wenn das Gerät heruntergefallen ist, wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal, bevor Sie es erneut verwenden.**

**Interne Schäden können zu Unfällen führen.**

**Bei allen Arten von Problemen oder Reparaturen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder Händler vor Ort, an den Hersteller oder an eine qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden.**

## **Entsorgung und Umweltschutz**

Zum Schutz unserer Umwelt empfehlen wir Ihnen, dieses Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen. Sie können sich bei Ihrer Kommunalverwaltung oder den Recyclinghöfen informieren.

**Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig vor dem Gebrauch durch.**

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinien 2014/35/EG (Aufhebung der Richtlinie 73/23/EWG, geändert durch 93/68/EWG) und 2014/30/EG (Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG).



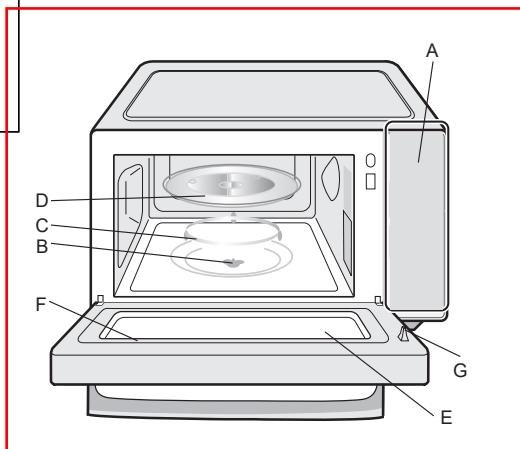
## Beschreibung Ihres Produkts

### Namen von Teilen und Zubehör des Mikrowellenofens

Packen Sie den Mikrowellenofen aus und entfernen Sie alle Teile aus dem Ofeninneren. Ihr Mikrowellenofen wird mit Folgendem geliefert:

Glasplatte	1
Führungsring	1
Bedienungsanleitung	1

- A) Bedienfeld
- B) Achse des Plattentellers
- C) Führungsring
- D) Glasplatte
- E) Beobachtungsfenster
- F) Tür
- G) Schließen Sie die Tür ab



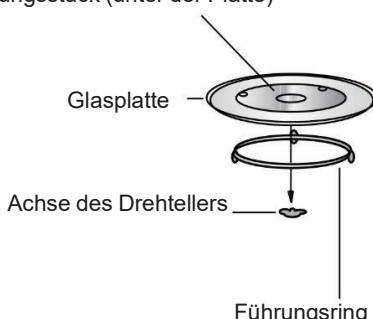
Grillschale (kann nicht mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden und muss auf den Grillrost gestellt werden)



Grillrost (kann nicht mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden und muss auf die Glasplatte gestellt werden)



Verbindungsstück (unter der Platte)



- a. Stellen Sie es niemals verkehrt herum auf die Glasplatte. Stellen Sie sicher, dass die Drehung der Glasschale nicht behindert wird.
- b. Die Glasplatte und die gesamte Drehtellerhalterung müssen immer im verwendeten Ofen installiert werden.
- c. Alle Lebensmittel und Lebensmittelbehälter müssen zum Kochen immer auf die Glasschale gestellt werden.
- d. Wenn die Glasschale oder der Plattenteller Risse oder Brüche aufweist, wenden Sie sich nach dem Verkauf an Ihr autorisiertes Servicecenter.

## Installieren des Mikrowellenofens auf einer Arbeitsplatte

Entfernen Sie alle Zubehörteile und Verpackungselemente. Untersuchen Sie den Mikrowellenofen und stellen Sie sicher, dass er keine Schäden aufweist, wie z. B.eine beschädigte Tür und Beulen. Installieren Sie den Mikrowellenofen nicht, wenn er beschädigt ist.

Mikrowellengehäuse: Entfernen Sie alle Schutzfolien von der Oberfläche des Mikrowellengehäuses. **Entfernen Sie nicht die hellbraune Glimmerfolie, die im Garraum zum Schutz der Magnetfeldröhre angebracht ist.**

## Anleitungen

- Einstellen der Uhr

Wenn der Mikrowellenofen mit einer Steckdose verbunden ist, zeigt das Display „0:00“ und der Summer ertönt einmal.

- 1) Drücken Sie einmal „**Kitchen Assistant**“. Der Mikrowellenofen zeigt „AS-1“ an. Und drücken Sie zur Bestätigung «  /+30Sec.  ». OK
- 2) Drehen Sie „“, um die Stunden einzustellen. Der Wert sollte zwischen 0 und 23 (24 Stunden) liegen.
- 3) Drücken Sie „**Kitchen Assistant**“, die Minuten blinken daraufhin.
- 4) Drehen Sie „“, um die Minuten einzustellen. Der Wert sollte zwischen 0 und 59 liegen.
- 5) Drücken Sie „**Kitchen Assistant**“, um das Einstellen der Uhr zu beenden. „：“ blinkt nun.

Anmerkung: 1) Wenn die Uhr nicht gestellt ist, funktioniert sie nicht, wenn das Gerät eingeschaltet wird.

- 2) Wenn Sie während des Einstellens der Uhr „“ drücken, schaltet der Mikrowellenofen automatisch in den vorherigen Status zurück.

- Küchentimer

- 1) Drücken Sie zweimal „**Kitchen Assistant**“. Auf dem Display wird „AS-2“ angezeigt.
- 2) Drehen Sie „“, um den richtigen Timer einzugeben. (Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.)
- 3) Drücken Sie „  /+30Sec.  “, um die Einstellung zu bestätigen.
- 4) Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt der Summer fünfmal. Wenn die Uhr eingestellt ist (24-Stunden-System), zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an.

Anmerkung: Die Küchentimer-Zeit unterscheidet sich vom 24-Stunden-

System. Der Küchentimer ist eine Zeitschaltuhr.

## • Garen mit der Mikrowellenfunktion

- 1) Drücken Sie einmal „Optional Function“, „P100“ beginnt dann zu blinken.
- 2) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um zu bestätigen. „P100“ leuchtet auf.
- 3) Drücken Sie mehrmals „Optional Function“ oder drehen Sie „“, um die Mikrowellenleistung von 100% bis 10% zu einzustellen. „P100“, „P 80“, „P 50“, „P 30“, „P 10“ werden der Reihe nach angezeigt.
- 4) Drücken Sie zur Bestätigung „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “.
- 5) Drehen Sie „“, um die Garzeit einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0:05 und 95:00 eingestellt werden.)
- 6) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Die Schrittgrößen für das Einstellen der Zeit des Codierschalters sind wie folgt:

0---1 min:	5 Sekunden
1---5 min:	10 Sekunden
5---10 min:	30 Sekunden
10 --- 30 min	1 Minute
30---95 min:	5 Minuten

## Tabelle der Mikrowellenleistung

Drücken	Einmal	Zweimal	Dreimal	Viermal	Fünfmal
Mikrowelle nleistung:	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %
Display	P100	P80	P50	P30	P10

## • Garen mit der Grillfunktion

- 1) Drücken Sie zweimal „Optional Function“, „G-1“ beginnt dann zu blinken.
- 2) Drücken Sie mehrmals „Optional Function“ oder drehen Sie „“, um die Grillfunktion auszuwählen. Hören Sie auf zu drücken bzw. zu drehen, wenn „G-1“ blinkt.
- 3) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um zu bestätigen. „G-1“ leuchtet auf.
- 4) Drehen Sie „“, um die Garzeit einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0:05 und 95:00 eingestellt werden.)
- 5) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.

## • Kombinationsgaren

- 1) Drücken Sie viermal „Optional Function“, „C-1“ beginnt dann zu blinken.

- 2) Drücken Sie mehrmals „**Optional Function**“ oder drehen Sie „“, um den Kombinationsgaren-Modus auszuwählen. Drücken bzw. drehen so lange, bis „C-1“, „C-2“, „C-3“ oder „C-4“, „P100“, „G-1“, „140 C“, „C-1“ angezeigt werden.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “.
- 4) Drehen Sie „“, um die Garzeit einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0:05 und 95:00 eingestellt werden.)
- 5) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.

- **Konvektionsgaren (mit Vorheizen)**

Mit dem Konvektionsgaren können Sie die Speisen wie in einem traditionellen Backofen garen. Die Mikrowellenfunktion wird nicht verwendet. Es wird empfohlen, den Ofen auf die richtige Temperatur vorzuheizen, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

- 1) Drücken Sie dreimal „**Optional Function**“. „140“ beginnt zu blinken.
- 2) Drücken Sie mehrmals „**Optional Function**“ oder drehen Sie „“, um die Konvektionsfunktion auszuwählen. Drücken bzw. drehen Sie, bis „140“ blinkt.
- 3) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um zu bestätigen.
- 4) Drehen Sie „“, um die Konvektionstemperatur auszuwählen.  
Anmerkung: Die Temperatur kann zwischen 140 und 230 Grad eingestellt werden.
- 5) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um die Temperatur zu bestätigen.
- 6) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um vorzuheizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt der Summer zweimal, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten in den Ofen zu stellen. Die eingestellte Temperatur wird angezeigt und blinkt.
- 7) Stellen Sie die Zutaten in den Ofen und schließen Sie die Tür.

Drehen Sie „“, um die Garzeit einzustellen. (Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.)

- 8) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.

- **Konvektionsgaren (ohne Vorheizen)**
  - 1) Drücken Sie dreimal „**Optional Function**“. „140“ beginnt zu blinken.
  - 2) Drücken Sie mehrmals „**Optional Function**“ oder drehen Sie „“, um die Konvektionsfunktion auszuwählen. Drücken bzw. drehen Sie, bis „140“ blinkt.
  - 3) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um zu bestätigen.
  - 4) Drehen Sie „“, um die Konvektionstemperatur auszuwählen. Anmerkung:  
Die Temperatur kann zwischen 140 und 230 Grad eingestellt werden.
  - 5) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um die Temperatur zu bestätigen.
  - 6) Drehen Sie „“, um die Garzeit einzustellen. (Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.)
  - 7) Drücken Sie die Taste „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.
- **Mehrstufiges Garen**

Es können maximal zwei Stufen eingestellt werden. Wenn eine dieser Stufen das Auftauen ist, sollte sie automatisch als erste Stufe eingestellt werden. Der Summer ertönt nach jeder Stufe einmal und die nächste Stufe startet anschließend.

*Anmerkung:* Automatische Garprogramme und Vorheizen können nicht als eine Stufe beim mehrstufigen Garen eingestellt werden.

Beispiel: Sie möchten die Zutaten 5 Minuten lang auftauen und dann 7 Minuten lang bei 80% Mikrowellenleistung garen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

  - 1) Drücken Sie zweimal „**Pro Defrost**“. Auf dem Display wird „d EF2“ angezeigt.
  - 2) Drehen Sie „“, um die 5-minütige Auftauzeit einzustellen;
  - 3) Drücken Sie einmal „**Optional Function**“.
  - 4) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um zu bestätigen.
  - 5) Drehen Sie „“, bis „P80“ angezeigt wird, um 80 % Mikrowellenleistung auszuwählen.
  - 6) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um zu bestätigen.
  - 7) Drehen Sie „“, um die 7-minütige Garzeit einzustellen.
  - 8) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.
- **Schnelles Garen**
  - 1) Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um

für 30 Sekunden mit 100% Leistung zu garen. Jedes Mal, wenn Sie die gleiche Taste drücken, erhöht sich die Zeit um 30 Sekunden. Die Zeit beträgt 95 Minuten.

- 2) Drücken Sie im Mikrowellen-, Grill-, Konvektions- und Kombinationsgaren-Modus die Taste „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um 30 Sekunden lang mit 100% Leistung zu garen. Jedes Mal, wenn Sie die gleiche Taste drücken, erhöht sich die Zeit um 30 Sekunden.

**Hinweis:** Diese Funktion kann beim Auftauen nach Gewicht nicht benutzt werden.

## • Automatisches Garprogramm

- 1) Drehen Sie im Stand-by-Modus „“ zuerst nach links und dann nach rechts, um die gewünschte Funktion auszuwählen Daraufhin werden „A1“, „A2“, „A3“ ... „A10“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um das gewünschte Programm zu bestätigen.
- 3) Drehen Sie „“, um das Gewicht des Programms zu wählen. Die Anzeige „g“ leuchtet auf.
- 4) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.  
Anmerkung: 1) Das Kuchen-Programm wird im Konvektionsgaren-Modus mit Vorheizen auf 160 °C verwendet. Sie sollten also erst vorheizen und dann das automatische Programm starten. Wenn der Ofen die Temperatur erreicht, stoppt er den Betrieb und erinnert Sie mit einem akustischen Signal daran, den Kuchen in den Ofen zu stellen. Drücken Sie dann die Taste „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.
- 2) Wenn Brathähnchen ausgewählt ist und 2/3 der Zeit abgelaufen ist, klingelt es zweimal, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten zu wenden. Sie können die Lebensmittel einfach weitergaren lassen. Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, wenden Sie die Zutaten, schließen Sie die Tür und drücken Sie dann „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang fortzusetzen.

### Tabelle der Programme:

Programm	Gewicht	Display	Leistung
A1 AUTOMATISCH ES AUFWÄRMEN	150 g	150	100 %
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	600 g	600	
	1 (ungefähr 230 g)	1	

A2 KARTOFÖÖŠPÁ	2 (ungefähr 460 g)	2	100 %
	3 (ungefähr 690 g)	3	
A3 FLEISÓPÁ	150 g	150	100 %
	300 g	300	
	450 g	450	
	600 g	600	
A4 GEMÜSE	150 g	150	100 %
	350 g	350	
	500 g	500	
A5 FISCSPÁ	150 g	150	80 %
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	650 g	650	
A6 PASTA	50 g (mit 450 g kaltem Wasser)	50	80 %
	100 g (mit 800 g kaltem Wasser)	100	
	150 g (mit 1200 g kaltem Wasser)	150	
A7 SUPPE	200 ml	200	100 %
	400 ml	400	
	600 ml	600	
A8 KUCHEN	475 g	475	Auf 140 °C vorheizen
A9 PIZZA	200 g	200	C-4
	300 g	300	
	400 g	400	
A10 HUHN	500 g	500	C-4
	750 g	750	
	1.000 g	1.000	
	1.200 g	1.200	

- Nach Gewicht auftauen**

- 1) Drücken Sie einmal „**Pro defrost**“. Der Mikrowellenofen zeigt daraufhin „dEF1“ an.
- 2) Drehen Sie „“, um das Gewicht der Zutaten auszuwählen. Gleichzeitig

leuchtet „g“ auf. Das Gewicht sollte zwischen 100 und 2000 g betragen.

- 3) Drücken Sie „OK $\odot$ /+30Sec. “, um den Auftauvorgang zu starten.

## • **Nach Zeit auftauen**

- 1) Drücken Sie zweimal „Pro defrost“. Der Mikrowellenofen zeigt daraufhin „dEF2“ an.
- 2) Drehen Sie „“, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Zeit beträgt 95 Minuten.
- 3) Drücken Sie „OK $\odot$ /+30Sec. “, um den Auftauvorgang zu starten.

## • **Home Fry**

- 1) Drücken Sie die Taste „Home Fry“.  

- 2) Drehen Sie „“, bis „H1“, „H2“, „H3“, „H4“, „H5“, „H6“, „H7“, „H8“ oder „H9“ angezeigt wird.
- 3) Drücken Sie „OK $\odot$ /+30Sec. “, um das Vorheizen zu starten.
- 4) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt der Summer, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten in den Ofen zu stellen. Stellen Sie die Zutaten in den Ofen und schließen Sie die Tür.
- 5) Drücken Sie „OK $\odot$ /+30Sec. “, um den Garvorgang zu starten.

Anmerkung: Wenn Sie die Home Fry-Funktion wählen, legen Sie die Zutaten bitte nicht von Anfang an in den Ofen. Der Ofen muss zuerst vorgeheizt werden. Nach einigen Minuten ertönt der Summer zweimal, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten in den Ofen zu stellen. Wenn Sie die Zutaten in den Ofen gestellt haben, drücken Sie bitte „OK $\odot$ /+30Sec. “.

Nr.	Programm	Gewicht (g)
H1	Tiefgekühlte Pommes frites	300
H2	Tiefgekühlte Kartoffelkroketten	350
H3	Tiefgekühlter Tintenfisch	250
H4	Tiefgekühlte Zwiebelringe	225
H5	Tiefgekühlte Chicken Nuggets	350
H6	Schnitzel	270
H7	Garnelen	250
H8	Gemüse	200
H9	Frühlingsrollen	250

## • Crispy Grill

- 1) Drücken Sie die Taste „Crispy Grill“.
- 2) Drücken Sie mehrmals „Crispy Grill“ oder drehen Sie „“, um den Grillmodus auszuwählen. Drücken bzw. drehen Sie, bis „C1“, „C2“, „C3“ oder „C4“ angezeigt wird.
- 3) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um zu bestätigen.
- 4) Drehen Sie „“, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.
- 5) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.

Anmerkung: Alle Lebensmittel sollten auf die Grillschale gelegt werden, und die Grillschale muss auf den Grillrost gestellt werden.

Crispy grill	Gewicht (g)	Leistung	Anfangstemp.
C1 Cordon bleu (frische Minipizza)	300	C-4	Raumtemperatur.
	600		
	900		
C2  (Lasagne)	200	C-4	Kühlschrank Temp.
	300		
	400		
	500		
C3 (Brot)	100	Konv.230°C (ohne Vorwärmten)	Gefrierfach
C4 (Kuchen/Torte)	300	Konv.220°C (mit Vorwärmung)	Kühlschrank Temp.

## • Low Temp Control

- 1) Drücken Sie die Taste „Low Temp Control“.
- 2) Drücken Sie mehrmals „Low Temp Control“ oder drehen Sie „“, um den Garmodus auszuwählen. „L1“, „L2“, „L3“, „L4“ oder „L5“ beginnen zu blinken.
- 3) Drücken Sie „Confirm/ + 30s/Start “, um zu bestätigen.
- 4) Drehen Sie „“, um die Gartemperatur einzustellen.
- 5) Drücken Sie „Confirm/ + 30s/Start “, um zu bestätigen.
- 6) Drehen Sie „“, um die Garzeit einzustellen.
- 7) Drücken Sie „OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ “, um den Garvorgang zu starten.

Display	40°C	50°C	60°C	70°C	80°C	90°C	100°C	110°C	Garzeit (max.)
L1 (langsam Garen)						√		√	12 h
L2 (Warmhalten)			√	√	√				95 min
L3 (Lebensmittel, trocken)	√	√	√	√	√	√			12 h
L4 (Joghurt)	√								12 h
L5 (Wärmekasten)	√	√	√	√	√	√	√		95 min

## • Geruch beseitigen

- 1) Drücken Sie im Stand-by-Modus dreimal „**Kitchen Assistant**“. Daraufhin wird auf dem Display „AS-3“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie „OK $\odot/+30Sec.$  “, um Gerüche zu beseitigen.

## • Schnelles Garen in der Mikrowelle

Drehen Sie im Stand-by-Modus „“ nach links, um die Garzeit direkt zu wählen, und drücken Sie dann die Taste „OK $\odot/+30Sec.$  “, um mit 100% Mikrowellenleistung zu garen.

Dieses Programm kann als erste Stufe des mehrstufigen Garens eingestellt werden.

## • Kindersicherung

- Kindersicherung aktivieren: Drücken Sie im Stand-by-Modus 3 Sekunden lang „“. Es ertönt ein langer Piepton, der signalisiert, dass die Kindersicherung aktiviert ist, und die Kindersicherungsanzeige leuchtet auf. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit oder 0:00 an,
- Kindersicherung deaktivieren: Drücken Sie bei aktiverter Kindersicherung 3 Sekunden lang „“. Ein langer Piepton signalisiert, dass die Kindersicherung deaktiviert ist, und die entsprechende Anzeige erlischt.

## • Technische Daten

- 1) Der Summer ertönt einmal, wenn Sie den Knopf zu Beginn drehen.
- 2) Wenn während des Garvorgangs die Tür geöffnet wird, muss „OK $\odot/+30Sec.$  “ gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 3) Sobald der Garprogramm-Knopf eingestellt wurde, muss die Taste

„OK $\odot/+30Sec.$ “ innerhalb von 5 Minuten gedrückt werden. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Die Einstellung wird abgebrochen.

- 4) Der Summer ertönt einmal, wenn die Taste korrekt gedrückt wurde, andernfalls ertönt der Summer nicht.
- 5) Der Summer ertönt fünfmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist.

## • **Abfragefunktion**

### (1) Uhrfunktion prüfen

Wenn der Küchentimer vor dem Garvorgang eingestellt wurde, drücken Sie die Taste „Kitchen Assistant“. Die Uhr zeigt die Timerzeit 3 Sekunden lang an und kehrt nach 3 Sekunden zurück zur Garzeit (wenn der Küchentimer nicht eingestellt wurde, wird 0:00 angezeigt).

### (2) Leistungsstufe prüfen

Drücken Sie während des Mikrowellen- oder Grillvorgangs oder wenn der Vorgang unterbrochen wurde, die Taste „Optional Function“, um die Leistungsstufe zu überprüfen. Die Leistung und die zugehörigen Symbole werden 3 Sekunden lang angezeigt.

## • **Stummschaltung**

- Drücken Sie im Stand-by-Modus viermal „**Kitchen Assistant**“. Auf dem Display wird dann „AS-4“ angezeigt. Drücken Sie anschließend „OK $\odot/+30Sec.$ “. Die Stummschaltung ist nun aktiviert. Der Summer ertönt jetzt nicht mehr bei der Bedienung des Geräts.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus viermal „**Kitchen Assistant**“. Auf dem Display wird dann „AS-4“ angezeigt. Drücken Sie anschließend „OK $\odot/+30Sec.$ “. Die Stummschaltung wird nun deaktiviert.

## • **ECO-Funktion**

Aktivieren des ECO-Modus: Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal kurz „“. Das Display schaltet sich dann aus. Deaktivieren des ECO-Modus: Drücken Sie eine beliebige Taste.

## • **Dampfreinigungsfunktion**

- 1) Drücken Sie im Stand-by-Modus fünfmal „**Kitchen Assistant**“. Auf dem Display wird dann „AS-5“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie „OK $\odot/+30Sec.$ “, um die Dampfreinigung zu starten (100 % Mikrowellenleistung für 5 Minuten).

## • **Plattenspieler-Reset-Funktion**

Wenn der Kochvorgang beendet ist und sich der Drehteller nicht in der Ausgangsposition befindet, wird die Drehteller-Rückstellfunktion aktiviert. Zu diesem Zeitpunkt funktionieren Lampe, Lüfter und Plattenspieler, der

Bildschirm zeigt „“ an. Der Ofen hört auf zu arbeiten, wenn das

Zurücksetzen abgeschlossen ist.

Hinweis:

1. Diese Funktion funktioniert nur für einen abgeschlossenen Garvorgang.  
Wenn Sie während des Garvorgangs eine Pause machen oder die Tür öffnen, kann die Reset-Funktion nicht verwendet werden.
2. Im Reset-Status wird durch Öffnen der Tür oder Drücken von "  " in den Wartezustand zurückgekehrt.
3. Positionspräzision: Garzeit innerhalb von 5 Minuten und Drehteller-Grad innerhalb von 30 Grad.

## **WARNHINWEISE ZU DEN UTENSILIEN**

Siehe Anweisungen unter „Materialien, die für den Mikrowellenofen geeignet“ bzw. „Materialien, die nicht für den Mikrowellenofen geeignet sind“. Manche nichtmetallischen Utensilien sind nicht mikrowellengeeignet. Im Zweifelsfall können Sie das betreffende Utensil wie folgt testen.

Utensilientest:

1. Füllen Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) und stellen Sie ihn zusammen mit dem betreffenden Utensil in die Mikrowelle.
2. Erhitzen Sie die Gefäße 1 Minute bei maximaler Leistung.
3. Befühlen Sie das Utensil vorsichtig. Wenn das leere Utensil warm ist, verwenden Sie es nicht zum Kochen in der Mikrowelle.
4. 1 Minute Garzeit nicht überschreiten.

## Materialien, die für den Mikrowellenofen geeignet sind

Utensilien	Bemerkungen
Auflaufform	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Der Boden der Auflaufform muss mindestens 5 mm über dem Drehsteller sein. Eine falsche Verwendung kann dazu führen, dass der Drehsteller bricht.
Essgeschirr	Nur mikrowellengeeignet. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie kein gesprungenes oder abgesplittertes Geschirr.
Gläser	Nehmen Sie den Deckel immer ab. Nur verwenden, um Speisen darin leicht anzuwärmen. Die meisten Gläser sind nicht hitzebeständig und können brechen.
Glasgeschirr	Nur hitzebeständiges Ofenglas. Stellen Sie sicher, dass keine Metalleinfassung vorhanden ist. Verwenden Sie kein gesprungenes oder abgesplittertes Geschirr.
Garbeutel für den Ofen	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit Metallbinder schließen. Machen Sie Slitze in den Beutel, damit der Dampf entweichen kann.
Pappsteller und -tassen	Nur zum kurzen Garen/Erwärmen verwenden. Lassen Sie den Ofen während des Garens nicht unbeaufsichtigt.
Backpapier	Bedecken Sie damit Lebensmittel zum Aufwärmen und Absorbieren von Fett. Nur unter Aufsicht für kurze Garvorgänge verwenden.
Pergamentpapier	Verwenden Sie es als Abdeckung, um Spritzer zu vermeiden, oder als Hülle zum Dämpfen.
Plastik	Nur mikrowellengeeignet. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Sollte mit „Mikrowellsicher“ gekennzeichnet sein. Einige Plastikbehälter werden weich, wenn die Speisen darin heiß werden. „Kochbeutel“ und fest verschlossene Plastikbeutel sollten gemäß den Anweisungen auf der Verpackung geschlitzt oder durchgestochen werden.
Plastikfolie	Nur mikrowellengeeignet. Zum Abdecken von Speisen während des Garens, um Feuchtigkeit zu konservieren. Die Plastikfolie darf die Lebensmittel nicht berühren.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignet (Fleisch- und Zuckerthermometer).
Wachspapier	Als Abdeckung verwenden, um Spritzer zu vermeiden und Feuchtigkeit zu konservieren.

## Materialien, die nicht für den Mikrowellenofen geeignet sind

Utensilien	Bemerkungen
Aluminiumschale	Kann Lichtbögen verursachen. Legen Sie die Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
Lebensmittelpackung mit Metallgriff	Kann Lichtbögen verursachen. Legen Sie die Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Schüssel.

Utensilien aus Metall oder mit Metall eingefasst	Metall schirmt die Lebensmittel von der Mikrowellenenergie ab. Metalleinfassungen können Lichtbögen verursachen.
Metallbinder	Können Lichtbögen verursachen und einen Brand im Mikrowellenofen verursachen.
Papierbeutel	Können ein Feuer im Mikrowellenofen verursachen.
Kunststoffschau m	Kunststoffschaum kann schmelzen oder die Flüssigkeit im Behälter kontaminieren, wenn er hohen Temperaturen ausgesetzt wird.
Holz	Holz trocknet im Mikrowellenherd aus und kann splittern oder brechen.

## Fehlerbehebung

Normal	
Der Mikrowellenofen erzeugt Störungen.	Es ist normal, dass der eingeschaltete Mikrowellenofen den Empfang Ihrer Radios und Fernseher stören kann. Dies ist ein Phänomen, das auch bei anderen Kleingeräten wie Mixern, Staubsaugern und Ventilatoren auftreten kann.
Schwaches Ofenlicht	Im Energiesparmodus ist das Garen in der Mikrowelle normalerweise langsamer.
Dampf sammelt sich an und heiße Luft tritt aus den Lüftungsöffnungen aus	Während des Garens können die Lebensmittel Dampf absondern. Auf kalten Oberflächen wie der Mikrowellenofentür kann sich jedoch etwas Dampf ansammeln. Das ist normal.
Der Mikrowellenofen wurde versehentlich im leeren Zustand eingeschaltet.	Es ist unzulässig, den Mikrowellenofen ohne Lebensmittel zu betreiben. Das ist sehr gefährlich.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Mikrowellenofen kann nicht eingeschaltet werden.	(1) Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen	Warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es dann wieder an.
	(2) Durchgebrannte Sicherung oder der Schutzschalter wurde aktiviert.	Setzen Sie die Sicherung wieder ein oder den Schutzschalter zurück (Reparaturen müssen von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden).
	(3) Es liegt ein Problem mit der Steckdose vor.	Testen Sie die Steckdose mit anderen Geräten.
Der Mikrowellenofen heizt nicht.	(4) Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.
Die Glasplatte macht ein Geräusch, wenn der Mikrowellenofen in Betrieb ist.	(5) Der Führungsring oder der Boden im Innenraum des Mikrowellenofens ist verschmutzt.	Siehe Abschnitt Reinigung Ihre Mikrowelle.

## Reinigung und Wartung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

1. Reinigen Sie den Garraum nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser.
3. Der Türrahmen, die Dichtung und die angrenzenden Teile müssen gründlich mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, wenn sie verschmutzt sind.
4. Verwenden Sie zum Reinigen der Glasfentür keine Scheuermittel oder harte Metallschaber, da diese die Glasoberfläche zerkratzen und beschädigen können.
5. Reinigungstipp - Um die Reinigung der Innenwände des Mikrowellenofens zu erleichtern, die mit den Lebensmitteln in Berührung gekommen sind: Geben Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, fügen Sie 300 ml Wasser hinzu und erhitzen Sie sie 10 Minuten lang mit 100% Leistung. Wischen Sie den Mikrowellenofen mit einem trockenen Tuch ab.

## **Technische Daten**

Modell:	SCMW230FBCB
Nennspannung:	220-230 V ~ 50 Hz
Nenneingangsleistung (Mikrowelle)	1.450-1.500 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle):	900-1.000 W
Nenneingangsleistung (Grill)	2.150-2.400 W
Nenneingangsleistung (Konvektion)	2.150-2.400 W
Fassungsvermögen des Garraums:	30 l
Durchmesser der Drehplatte:	Ø315 mm
Außenmaße	520 x 520 x 327 mm
Nettogewicht	Ungefähr 19,4 kg



Wenn dieses Logo auf dem Gerät erscheint, bedeutet dies, dass es gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU über elektronische und elektrische Geräte (WEEE) entsorgt werden muss.

Alle gefährlichen Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten können negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Wenn dieses Gerät nicht verwendet wird, darf es daher nicht mit dem unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden.

Als Endbenutzer ist Ihre Rolle für die Wiederverwendung, das Recycling oder jede andere Form der Wertschöpfung für dieses Gerät unerlässlich. Es gibt mehrere Sammel- und Verwertungssysteme, die von Ihren örtlichen Behörden (Recyclingzentren) und Händlern implementiert werden.

Sie sind verpflichtet, diese Systeme zu nutzen.

## **GARANTIE:**

Die Garantie deckt weder die Verschleißteile des Produkts noch die Probleme oder Schäden, die aus folgenden Gründen entstehen:

- (1) Oberflächenverschlechterung durch normalen Verschleiß des Produkts;
- (2) Defekte oder Verschlechterung durch Kontakt mit Flüssigkeiten und Korrosion durch Rost oder das Vorhandensein von Insekten;
- (3) Jeder Vorfall, Missbrauch, Missbrauch, Änderung, Demontage oder nicht autorisierte Reparatur;
- (4) Unsachgemäße Wartung, unsachgemäße Verwendung des Produkts oder Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) Jegliche Verwendung von nicht mitgeliefertem oder nicht vom Hersteller freigegebenem Zubehör.

Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und / oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

# SCHNEIDER

Dieses Produkt wird importiert von: SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, Rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich

# **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

## **AANDACHTIG DOORLEZEN EN BEWAREN VOOR LATERE RAADPLEGING**

Om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en overmatige blootstelling aan microgolfenergie te beperken wanneer u het apparaat gebruikt, dient u een aantal basisveiligheidsmaatregelen in acht te nemen, waaronder:

- **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet worden verwarmd in afgesloten houders gezien deze kunnen ontploffen.
- **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor elk ander persoon dan een vakman om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie moet worden verwijderd.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met

verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

- Raadpleeg de sectie "Gebruiksaanwijzing" op pagina 15 en de paragraaf
- "Reiniging en onderhoud" op pagina 25.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele etensresten moeten worden verwijderd.
- Lees en volg deze instructies:  
**"VOORZORGSMAAATREGELEN OM OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLFENERGIE TE**

## VOORKOMEN".

- Tijdens het verwarmen van voedsel in houders van kunststof of papier, houd de oven in het oog vanwege het risico op ontbranding.
- Als u rook waarneemt, schakel de oven uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
- Laat het voedsel niet te gaar worden.
- Gebruik de oven niet om voedsel of bakjes in te bewaren. Bewaar geen voedsel (zoals brood, koekjes, etc.) in de oven.
- Verwijder alle bevestigingen en metalen handgrepen van zakken/bakjes van papier of kunststof voordat u ze in de oven plaatst.
- Installeer of plaats de magnetron in overeenstemming met de voorziene installatie-instructies. De minimale installatiehoogte is 85 cm. De achterkant van het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst. Laat een vrije ruimte van minstens 30 cm boven de oven en 20 cm tussen de oven en een muur. Raadpleeg de sectie "Installatie" op pagina 11.
- Eieren in de schaal en hele

hardgekookte eieren mogen niet in een magnetronoven worden verwarmd, gezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarming in de magnetron is beëindigd.

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik deze oven niet in de buurt van een plaats met water, in een natte kelder of nabij een zwembad.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens de werking aan een hoge temperatuur worden blootgesteld. De oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. Zorg ervoor dat u het netsnoer uit de buurt van de hete oppervlakken houdt. Dek de ventilatieopeningen van de oven niet af.
- Laat het snoer niet over een tafelrand of aanrecht hangen.
- Als de oven niet regelmatig wordt schoongemaakt, kunnen de wanden worden aangetast. Dit fenomeen kan

gevaar opleveren en de levensduur van de oven verkorten.

- Om brandwonden te voorkomen, moeten babyflesjes en -potjes absoluut worden gemixt of geschud na het opwarmen in een magnetron en de temperatuur van de inhoud moet vóór consumptie worden gecontroleerd.
- Een vloeistof die in een magnetronoven wordt verwarmd kan na het bakken plotseling koken. Hanteer de bakjes met de nodige voorzichtigheid.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- De toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik aan hoge temperaturen worden blootgesteld.
- Houd jonge kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met een stoomreiniger.
- Het apparaat wordt tijdens de werking tot een hoge temperatuur verwarmd. Raak de weerstanden in de oven niet aan.

- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven is aanbevolen (voor ovens voorzien van een mogelijkheid voor het gebruiken van een temperatuursonde.)
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen dit apparaat niet gebruiken, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- De achterkant van het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst.
- De magnetronoven mag niet in een kast worden geïnstalleerd.
- De magnetron is bestemd voor het verwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.
- Metalen bakjes voor eten en drank mogen tijdens het koken in de magnetron niet worden gebruikt.
- WAARSCHUWING: Als de deur of de

deurafdichtingen zijn beschadigd, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een bevoegd persoon.

- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
  - kantines voor personeel in winkels, kantoren en anderewerkruimtes;
  - boerderijen;
  - door gasten in hotels, motels en andereverblijfplaatsen;
  - bed & breakfasts en vergelijkbare instellingen.
- Het verwarmen van drank in de magnetron kan resulteren in een vertraagd, uitbarstend kookproces. Wees aldus voorzichtig wanneer u de houder aanraakt.
- De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Raadpleeg de volgende paragraaf van de gebruikershandleiding voor de juiste instructies voor reiniging en

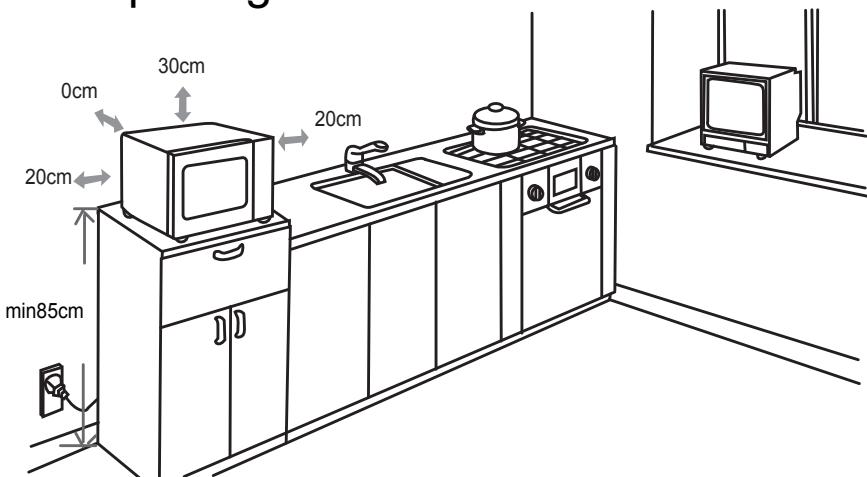
gebruiksonderhoud, in het bijzonder voor wat betreft de deurafdichtingen, holtes en aangrenzende onderdelen.

- Als de oven niet schoon wordt gehouden, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
- Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, tenzij ze onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **WAARSCHUWING:** Als het apparaat wordt gebruikt in decombinatiemodus, mogen de kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwasseneomwille van de hoge opgewekte temperatuur.
- Gebruik de magnetronoven in een vrijstaande positie.

Dit product is een Groep 2 ISM-apparatuur van klasse B. Groep 2 omvat alle ISM-apparatuur ISM (industrieel, wetenschappelijk en medische) waarin radiofrequentie-energie wordt opgewekt en/of in de vorm van elektromagnetische straling wordt gebruikt voor de behandeling van materialen en EDM-apparatuur. Een Klasse B toestel bevat een toestel geschikt voor gebruik in een huishoudelijke omgeving of een instelling die rechtstreeks dient te worden verbonden met een elektriciteitsdistributienet met laagspanning, die voor huishoudelijke doeleinden van stroom voorziet.

## Installatie

1. Kies een vlak oppervlak met voldoende open ruimte voor de inlaatopeningen en/of luchtauiltaat.



- (1) De minimale montagehoogte is 85 cm.
- (2) De achterkant van het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst.  
Laat een vrije ruimte van minstens 30 cm boven de oven en 20 cm tussen de oven en een muur.
- (3) Verwijder de voetjes onder de magnetron niet.
- (4) Het blokkeren van de inlaat- en/of luchtauiltaatopeningen kan de oven beschadigen.

(5) Zorg dat de magnetron zo ver mogelijk van televisies en radio's is verwijderd. Het gebruik van een magnetronoven kan interferentie veroorzaken die de ontvangst van uw radio of televisie kan verstören.

2. Steek de stekker van uw oven in een stopcontact. Zorg de spanning en de frequentie van de stroom die het levert identiek zijn aan deze aangegeven op het typeplaatje van het toestel.

WAARSCHUWING: Installeer de oven niet boven een kookplaat of ander apparaat dat warmte afgeeft. Als de oven in de buurt van of boven een warmtebron wordt geïnstalleerd, kan dit schade veroorzaken en kan de garantie komen te vervallen.

## **BELANGRIJK**

**Het is verborgen om de stroomkabel zelf te vervangen. Als schade moet worden gerepareerd door de service van lokale distributeurs, door de fabrikant of door een gekwalificeerd persoon.**

**Als het apparaat moet vallen, bezoek dan een gekwalificeerde controle voordat u het opnieuw gebruikt.**

**Interne schade kan ongelukken veroorzaken.**

**Neem voor alle soorten problemen of reparaties contact op met de after-sales service van lokale dealers, de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om evaar te voorkomen.**

## **Verwijdering en verantwoordelijkheid voor het milieu**

Dit apparaat moet op milieuvriendelijke wijze worden verwijderd. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten of recyclingcentra.

**Lees de instructies aandachtig door alvorens het gebruik.**

Dit product voldoet aan de eisen van de richtlijnen 2014/35/EG (intrekking van richtlijn 73/23/EEG aangepast door richtlijn 93/68/EEG) en 2014/30/EG (intrekking van richtlijn 89/336/EEG).



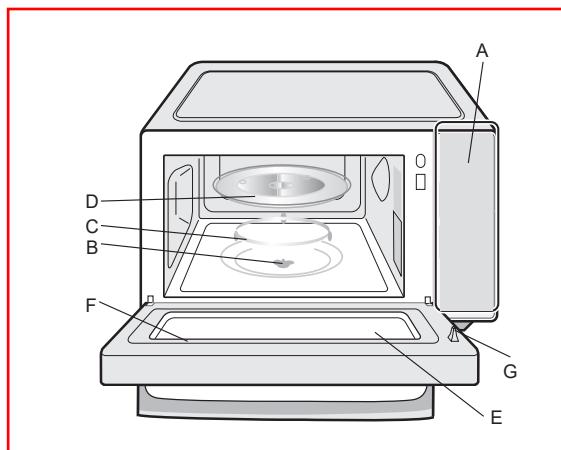
## **Beschrijving van uw product**

### **Namen van onderdelen en accessoires van de oven**

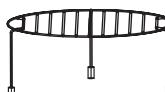
Verwijder de oven en alle onderdelen uit de doos en binnenvan de oven.  
Uw oven is van het volgende voorzien:

Glazen blad	1
Geleidingsring	1
Gebruiksaanwijzing	1

- A) Bedieningspaneel
- B) As van de draaitafel
- C) Geleidingsring
- D) Glazen bovenkant
- E) Observatieraam
- F) Deur
- G) Vergrendeling van de deur



Grillplaat (kan niet worden gebruikt in de magnetronfunctie en moet op het grillrooster worden geplaatst)



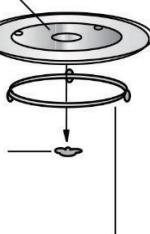
Grillrooster (kan niet worden gebruikt in de magnetronfunctie en moet op de glazen plaat worden geplaatst)



Connector (onder de plaat)

Glazen plaat

As van draaiplateau



Geleidering

- a. Plaats het nooit ondersteboven bovenop het glas. Zorg ervoor dat de rotatie van het glazen blad niet wordt belemmerd.
- b. Het glazen blad en de gehele draaischijfsteun moeten altijd in de in gebruik zijnde oven worden geplaatst.
- c. Alle voedsel en voedselcontainers moeten altijd op de glasplaat worden geplaatst voor het koken.
- d. Als de glasplaat of het draaiplateau scheurt of breekt, neem dan contact op met uw erkend servicecentrum na verkoop dichter.

## De oven op een werkblad plaatsen

Verwijder alle accessoires en verpakkingselementen. Bekijk de oven en controleer of deze niet beschadigd is, zoals een beschadigde of ingedeukte deur. Installeer de oven niet als deze beschadigd is.

Behuizing: Verwijder eventuele beschermfolie op het oppervlak van de behuizing van de magnetronoven. **Verwijder de lichtbruine Mica-afdekking die in de binnenruimte is bevestigd niet om de magnetron te beschermen.**

## Instructies

- De klok instellen

Wanneer de magnetronoven onder stroom staat, geeft het scherm "0:00" weer en gaat de zoemer één keer af.

- 1) **Druk eenmaal op "Kitchen Assistant" en geeft de oven "AS-1" weer. En druk op « OK $\odot/+30Sec.$  » om te bevestigen.**
- 2) Draai aan "" om de cijfers voor uurweergave aan te passen. De ingevoerde tijd moet tussen 0 en 23 (24 uur) liggen.
- 3) Druk op "**Kitchen Assistant**" en de cijfers voor minutenweergave knipperen.
- 4) Draai aan "" om de cijfers voor minutenweergaven aan te passen. De ingevoerde tijd moet tussen 0 en 59 liggen.
- 5) Druk op "**Kitchen Assistant**" om het instellen van de klok te voltooien. ":" knippert.

Opmerking: 1) Als de klok niet is ingesteld, dan werkt deze niet wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.  
2) Als u tijdens het instellen van de klok op "" drukt, keert de oven automatisch terug naar de vorige status.

- Keukentimer

- 1) Druk tweemaal op "**Kitchen Assistant**" en het scherm geeft "AS-2" weer.
- 2) Draai aan "" om de juiste tijd in te voeren. (De maximale kooktijd is 95 minuten.)
- 3) Druk op "OK $\odot/+30Sec.$  " om de instelling te bevestigen.
- 4) Als de kooktijd is bereikt, gaat de zoemer 5 keer af.  
Als de klok is ingesteld (24-uursysteem), geeft het scherm de huidige tijd weer.

Opmerking: De kooktijd is anders dan het 24-uursysteem, de kooktimer is een timer.

- **Koken met magnetronvermogen**

- 1) Druk eenmaal op "**Optional Function**" en "P100" knippert
- 2) Druk op "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om te bevestigen. "P100" wordt verlicht.
- 3) Druk herhaaldelijk op "**Optional Function**" of draai aan "" om het microgolfvermogen tussen 100% en 10% te selecteren. "P100", "P 80", "P 50", "P 30", "P 10" worden achtereenvolgens weergegeven.
- 4) Druk op "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om te bevestigen.
- 5) Draai aan "" om de kooktijd aan te passen. (De tijdstelling moet tussen 0:05 en 95:00 zijn.)
- 6) Druk op "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om het kookproces te starten.

Opmerking: de tijden worden in de volgende stappen aangepast met behulp van de schakelaar.

0---1 min:	5 seconden
1---5 min:	10 seconden
5---10 min:	30 seconden
10---30 min:	1 minuut
30---95 min:	5 minuten

#### Magnetronvermogentabel

Druk	Eén keer	Twee keer	Drie keer	4 keer	5 keer
Magnetron vermogen	100%	80%	50%	30%	10%
Scherm	P100	P80	P50	P30	P10

- **Koken met de grill**

- 1) Druk tweeënmaal op "**Optional Function**" en "G-1" knippert.
- 2) Druk herhaaldelijk op "**Optional Function**" of draai aan "" om de grillfunctie te selecteren. Stop met drukken/draaien wanneer "G-1" knippert.
- 3) Druk op "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om te bevestigen. "G-1" wordt verlicht.
- 4) Draai aan "" om de kooktijd aan te passen. (De tijdstelling moet tussen 0:05 en 95:00 zijn.)
- 5) Druk op "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om het kookproces te starten.

- **Combinatiekoken**

- 1) Druk vier keer op "**Optional Function**" en "C-1" knippert.

- 2) Druk herhaaldelijk op "**Optional Function**" of draai aan "" om de combinatiekookmodus te selecteren. Stop met drukken/draaien wanneer "C-1", "C-2", "C-3" of "C-4" "P100" "G-1" "140°C" "C-1" wordt weergegeven.
- 3) Druk op " OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om te bevestigen.
- 4) Draai aan "" om de kooktijd aan te passen. (De tijdstelling moet tussen 0:05 en 95:00 zijn.)
- 5) Druk op " OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om het kookproces te starten.

- **Convectiekoken (met voorverwarmingsfunctie)**

Convectiekoken stelt u in staat om het voedsel net zoals in een traditionele oven te koken. Er worden geen microgolven gebruikt. Het wordt aanbevolen om de oven op de juiste temperatuur voor te verwarmen voordat u het voedsel in de oven plaatst.

- 1) Druk drie keer op "**Optional Function**" en "140" knippert.
- 2) Druk herhaaldelijk op "**Optionele functie**" of draai aan "" om de convectiefunctie te selecteren. Stop met drukken/draaien wanneer "140" knippert.
- 3) Druk op " OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om te bevestigen.
- 4) Draai aan "" om de convectietemperatuur te selecteren.  
Opmerking: De temperatuur kan tussen 140 graden en 230 graden worden ingesteld.
- 5) Druk op de knop " OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om de temperatuur te bevestigen.
- 6) Druk op de knop "OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om te beginnen met voorverwarming. Wanneer de voorverwarmingstemperatuur bereikt is, zal de zoemer twee keer afgaan om u eraan te herinneren het voedsel in de oven te plaatsen. De voorverwarmingstemperatuur wordt weergegeven en knippert.
- 7) Doe het voedsel in de oven en sluit de deur.

Draai aan "" om de kooktijd aan te passen. (De maximale insteltijd is 95 minuten.)

- 8) Druk op de knop " OK $\odot/+30\text{Sec. } \curvearrowright$ " om te beginnen met koken.

- **Convectiekoken (zonder voorverwarmingsfunctie)**

- 1) Druk drie keer op "**Optional Function**" en "140" knippert.
- 2) Druk herhaaldelijk op "**Optionele functie**" of draai aan "" om de convectiefunctie te selecteren. Stop met drukken/draaien wanneer "140" knippert.
- 3) Druk op "OK $\odot/+30Sec.$  " om te bevestigen.
- 4) Draai aan "" om de convectietemperatuur te selecteren.  
*Opmerking:* De temperatuur kan tussen 140 graden en 230 graden worden ingesteld.
- 5) Druk op "OK $\odot/+30Sec.$  " om de temperatuur te bevestigen.
- 6) Draai aan "" om de kooktijd aan te passen. (De maximale insteltijd is 95 minuten.)
- 7) Druk op de toets "OK $\odot/+30Sec.$  " om te beginnen met koken.

- **Koken in meerdere fasen**

Er kunnen maximaal twee fasen worden ingesteld. Als een van de fasen ontdooken is, moet deze altijd als eerste fase worden ingesteld. De zoemer gaat één keer af na elke fase en de volgende fase begint.

*Opmerking:* Automatisch menu en voorverwarmen kunnen niet als een van de fasen worden ingesteld.

Voorbeeld: als u het voedsel eerst 5 minuten wilt ontdooken en het vervolgens 7 minuten op een magnetronvermogen van 80% wilt koken. De stappen zijn als volgt:

- 1) Druk tweemaal op "**Pro Defrost**" en het scherm geeft "d EF2" weer.
- 2) Draai aan "" om de ontdooitijd op 5 minuten in te stellen.
- 3) Druk eenmaal op "**Optional Function**".
- 4) Druk op "OK $\odot/+30Sec.$  " om te bevestigen;
- 5) Draai aan "" om 80% magnetronvermogen te kiezen en "P80" wordt weergegeven.
- 6) Druk op "OK $\odot/+30Sec.$  " om te bevestigen;
- 7) Draai aan "" om de kooktijd op 7 minuten in te stellen.
- 8) Druk op "OK $\odot/+30Sec.$  " om het kookproces te starten.

- **Snelkoken**

- 1) Druk in stand-by op de knop "OK $\odot/+30Sec.$  

gedurende 30 seconden op een vermogensniveau van 100% te koken.  
Elke druk op knop verlengt de tijd met 30 seconden. De tijd is 95 minuten.

- 2) Druk tijdens de magnetron-, grill-, convectie- en combinatiemodus op de knop "OK $\odot$ /+30Sec. " om gedurende 30 seconden op een vermogensniveau van 100% te koken. Elke druk op knop verlengt de tijd met 30 seconden.

**Opmerking: deze functie werkt niet tijdens het ontdooien op gewicht.**

## • Automatisch menu

- 1) Draai "" in stand-by eerst de naar links en draai vervolgens naar rechts om de gewenste functie te kiezen. "A1", "A2", "A3"..."A10" wordt weergegeven.
- 2) Druk op "OK $\odot$ /+30Sec. " om het gewenste menu te bevestigen.
- 3) Draai aan "" om het gewicht van het menu te kiezen en de "g" indicator wordt verlicht.
- 4) Druk op "OK $\odot$ /+30Sec. " om te beginnen met koken.

Opmerking: 1) Het cakemenu is onder convectiekoken met 160 °C - voorverwarmingsfunctie. U moet eerst voorverwarmen volgens de automatische menu-werking en wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, stopt deze met werken en hoort u een geluid om u eraan te herinneren de deur te openen om de cake in de oven te plaatsen. Druk vervolgens op "OK $\odot$ /+30Sec. " om te beginnen met koken.

2) Als gebraden kip is geselecteerd en 2/3 van de tijd is verstreken, hoort u twee geluidssignalen om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien. Al u niets doet, gaat het kookproces gewoon verder. Voor een beter resultaat draai het voedsel om, sluit de deur en druk vervolgens op "OK $\odot$ /+30Sec. " om verder te koken.

### De menukaart:

Menu	Gewicht	Scherm	Verwarmen
A1 AUTOMATISCH OPWARMEN	150g	150	100%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	600g	600	
A2 AARDAPPEL	1 (ongeveer 230 g)	1	100%
	2 (ongeveer 460 g)	2	
	3 (ongeveer 690 g)	3	
	150g	150	

A3 VLEES	300g	300	100%
	450g	450	
	600g	600	
A4 GROENTE	150g	150	100%
	350g	350	
	500g	500	
A5 VIS	150g	150	80%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	650g	650	
A6 PASTA	50g (met 450g koud water)	50	80%
	100g (met 800g koud water)	100	
	150g (met 1200g koud water)	150	
A7 SOEP	200 ml	200	100%
	400 ml	400	
	600 ml	600	
A8 CAKE	475g	475	Verwarm voor op 140 °C
A9 PIZZA	200g	200	C-4
	300g	300	
	400g	400	
A10 KIP	500g	500	C-4
	750g	750	
	1000g	1000	
	1200g	1200	

### • Ontdooien op gewicht

- 1) Druk eenmaal op de knop " **Pro defrost** " en de oven geeft "dEF1" weer.
- 2) Draai aan "  " om het gewicht van het voedsel te selecteren. "g" wordt tegelijkertijd verlicht. Het gewicht moet tussen 100 en 2000 g worden ingesteld.
- 3) Druk op "OK /+30Sec.  " om te beginnen met ontdooien.

## • Ontdooien op tijd

- 1) Druk tweemaal op "Pro defrost" en de oven geeft "dEF2" weer.
- 2) Draai aan "" om de kooktijd te selecteren. De MAX tijd is 95 minuten.
- 3) Druk op " OK $\odot/+30\text{Sec.}\curvearrowright$ " om het onttdooien te starten.

## • Home Fry

- 1) Druk op de "Home Fry" toets.
- 2) Draai aan "" . Stop met draaien wanneer "H1", "H2", "H3" , "H4" , "H5" , "H6" , "H7" , "H8" of "H9" wordt weergegeven.
- 3) Druk op " OK $\odot/+30\text{Sec.}\curvearrowright$ " om het voorverwarmen te starten.
- 4) Wanneer de voorverwarmingstemperatuur bereikt is, zal de zoemer afgaan om u eraan te herinneren het voedsel in de oven te plaatsen. Doe het voedsel in de oven en sluit de deur.
- 5) Druk op " OK $\odot/+30\text{Sec.}\curvearrowright$ " om te beginnen met koken.

Opmerking: Als u de Home Fry-functie kiest, plaats het voedsel dan aan het begin nog niet in de oven. De oven moet eerst worden voorverwarmd. De zoemer gaat na enkele minuten twee keer af om u eraan te herinneren het voedsel in de oven te plaatsen. Nadat u het voedsel in de oven hebt geplaatst, druk op " OK $\odot/+30\text{Sec.}\curvearrowright$ ".

Nr.	Menu	Gewicht (g)
H1	Diepgevroren friet	300
H2	Diepgevroren aardappelkroketten	350
H3	Diepgevroren inktvis	250
H4	Diepgevroren uienvringen	225
H5	Diepgevroren kipnuggets	350
H6	Escalope	270
H7	Garnalen	250
H8	Groente	200
H9	Loempia's	250

## • Crispy Grill

- 1) Druk op de toets "**Crispy Grill**".
- 2) Druk herhaaldelijk op "**Crispy Grill**" of draai aan "" om de grillmodus te selecteren. Stop met drukken/draaien wanneer "C1", "C2", "C3" of "C4" wordt weergegeven.
- 3) Druk op "**OK**/**+30Sec.**" om te bevestigen.
- 4) Draai aan "" om het kookgewicht te selecteren.
- 5) Druk op "**OK**/**+30Sec.**" om het kookproces te starten.

Opmerking: Al het voedsel moet op de grillplaat worden gelegd en de grillplaat moet op het grillrooster worden geplaatst.

Crispy grill	Gewicht (g)	Verwa rmen	Initiële temp.
C1 Cordon bleu (verse minipizza)	300	C-4	Kamertemp.
	600		
	900		
C2  (lasagne)	200	C-4	Koeltemp.
	300		
	400		
	500		
C3 (brood)	100	Conv.230°C (zonder voorverwarmen)	Vriestemp.
C4 (cake/taart)	300	Conv.220°C (met voorverwarmen)	Koel- temp.

## • Lage temperatuurregeling

- 1) Druk op de "**Low Temp Control**" toets.
- 2) Druk herhaaldelijk op de "**Low Temp Control**" of draai aan "" om de kookmodus te selecteren. "L1", "L2", "L3", "L4" of "L5" knippert.
- 3) Druk op "**OK**/**+30Sec.**" om te bevestigen.
- 4) Draai aan "" om de kooktemperatuur te selecteren.
- 5) Druk op "**OK**/**+30Sec.**" om te bevestigen.
- 6) Draai aan "" om de kooktijd aan te passen.
- 7) Druk op "**OK**/**+30Sec.**" om het kookproces te starten.

Scherm	40°C	50°C	60°C	70°C	80°C	90°C	100°C	110°C	Kooktijd (max.)
L1 (Langzaam koken)						√		√	12u
L2 (Warm houden)			√	√	√				95min
L3 (Voedsel drogen)	√	√	√	√	√	√			12u
L4 (Yoghurt)	√								12u
L5 (Verwarmen)	√	√	√	√	√	√	√		95min

### • Ontgeuring

- 1) Druk in stand-by drie keer op "**Kitchen Assistant**" en het scherm geeft "AS-3" weer.
- 2) Druk op "OK $\odot/+30Sec.\curvearrowright$ " om te beginnen met ontgeuren.

### • Snel koken met magnetronvermogen

Draai "" in stand-by naar links om de kooktijd direct te kiezen en druk vervolgens op de "OK $\odot/+30Sec.\curvearrowright$ " toets om te koken met 100% microgolfvermogen.

Dit programma kan worden ingesteld als de eerste fase van koken in meerdere fasen.

### • Kinderslotfunctie

- Slot: Druk in stand-by 3 seconden op "". U hoort vervolgens een lange "piep" om aan te geven dat het kinderslot geactiveerd is en de slotindicator wordt verlicht. Het scherm geeft de huidige tijd of 0:00 weer.
- Slot deactiveren: Druk in de vergrendelde toestand 3 seconden op "". U hoort opnieuw een lange "piep" om aan te geven dat het slot is ontgrendeld en de slotindicator verdwijnt.

### • Specificaties

- 1) De zoemer gaat één keer af als u aan het begin aan de knop wordt gedraaid;
- 2) "OK $\odot/+30Sec.\curvearrowright$ " tijdens het koken; moet worden ingedrukt om het kookproces voort te zetten als de deur wordt geopend
- 3) Wanneer het kookprogramma is ingesteld en "OK $\odot/+30Sec.\curvearrowright$ " binnen 5 seconden niet werd ingedrukt. De huidige tijd wordt

wergegeven. De instelling wordt geannuleerd.

- 4) De zoemer gaat eenmaal af bij een efficiënte druk, bij een niet efficiënte druk is er geen reactie.
- 5) De zoemer gaat vijf keer af om u eraan te herinneren dat het kookproces voltooid is.

## • **Functie raadplegen**

- (1) Klokfunctie controleren

Wanneer de kloktijd is ingesteld en alvorens het kookproces te starten, druk op de "Kitchen Assistant" knop. De kloktijd wordt 3 seconden weergegeven waarna de kooktijd opnieuw wordt weergegeven (als er geen kloktijd is ingesteld, wordt 0:00 weergegeven).

- (2) Vermogensfunctie controleren

Tijdens het magnetron- of grillproces of wanneer het kookproces onderbroken is, druk op de "Optional Function" toets om het vermogeniveau te controleren. Het vermogen en de bijbehorende pictogrammen worden gedurende 3 seconden weergegeven.

## • **Dempingsfunctie**

- Druk in stand-by 4 keer op "**Kitchen Assistant**" en het scherm geeft "AS-4" weer. Druk vervolgens op "OK $\odot/+30\text{Sec.}\curvearrowright$ " en de oven opent de dempingsmodus. U zult tijdens de handelingen niet langer een geluidssignaal horen.
- Druk in stand-by 4 keer op "**Kitchen Assistant**" en het scherm geeft "AS-4" weer. Druk vervolgens op "OK $\odot/+30\text{Sec.}\curvearrowright$ " en de oven zal de dempingsmodus afsluiten.

## • **ECO-functie**

De ECO-modus openen: Druk in stand-by kort op "/" en het scherm wordt uitgeschakeld.

De ECO-modus afsluiten: Druk op een willekeurige toets.

## • **Stoomreinigingsfunctie**

- 1) Druk in stand-by 5 keer op "**Kitchen Assistant**" en het scherm geeft "AS-5" weer.
- 2) Druk op "OK $\odot/+30\text{Sec.}\curvearrowright$ " om de stoomreiniging te starten (100% magnetronvermogen gedurende 5 minuten).

## • **Draaitafel Reset Functie**

Wanneer het koken klaar is en het draaiplateau niet in de beginpositie staat, zal het naar de draaiplateau reset-functie gaan. Op dit moment werken de lamp, ventilator en draaitafel, het scherm geeft "" weer. De oven stopt met werken wanneer de reset is voltooid.

#### **Opmerking:**

1. Deze functie werkt alleen voor één voltooide bereiding. Als u de deur pauzeert of opent tijdens het koken, kan de resetfunctie niet worden gebruikt.
2. Onder de reset-status, zal het openen van de deur of het drukken op "  " terugkeren naar de wachtstand.
3. Positie Precisie: kooktijd binnen 5 minuten en draaiplateau graden binnen 30 graden.

## **WAARSCHUWINGEN OVER KEUKENGEREI**

Zie de instructies over "Materialen die u in de magnetronovens kunt gebruiken of die vermeden dienen te worden." Er bestaan niet-metalen keukengerei die niet geschikt zijn voor gebruik in de microgolfoven. In geval van twijfel, voer onderstaande procedure uit om het keukengerei in kwestie te testen.

#### **Keukengereitest:**

1. Vul een magnetronbestendige houder met 1 kopje koud water (250 ml) samen met het kookgerei in kwestie.
2. Kook gedurende 1 minuut op maximum vermogen.
3. Raak het keukengerei voorzichtig aan. Gebruik het keukengerei niet in de microgolfoven als het lege keukengerei warm aanvoelt.
4. Overschrijd de kooktijd van 1 minuut niet.

## **Materialen die u in de magnetronoven kunt gebruiken**

Keukengerei	Opmerkingen
Gegratineerde gerechten	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. De onderkant van de gratineerschaal dient minstens 5mm (3/16 inch) boven het draaiplateau te zijn. Verkeerd gebruik kan leiden tot breuk van het draaiplateau.
Vaatwerk	Alleen indien magnetronbestendig. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Gebruik geen gebrochen borden.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik alleen om voedingsmiddelen op te warmen. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswaar	Alleen hittebestendig glaswerk voor de oven. Zorg dat er geen metalen boord is. Gebruik geen gebrochen of gebroken borden.
Ovenzakken	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Niet met metalen strip sluiten. Maak gaten zodat de stoom kan ontsnappen.
Papieren borden en bekers	Alleen te gebruiken voor kortstondig koken/verhitten. Laat de oven niet zonder toezicht achter wanneer in gebruik.
Bakpapier	Gebruik om voedsel af te dekken bij het opwarmen zodat de vetten worden geabsorbeerd. Gebruik onder toezicht en slechts voor een korte periode.
Perkamentpapier	Te gebruiken als een deksel om gespetter te voorkomen of als een wikkel bij het stomen.
Kunststof	Alleen indien magnetronbestendig. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Dient van het etiket "Magnetronbestendig" voorzien te zijn. Sommige kunststof dozen worden zacht als het voedsel binnenvinden heet wordt. "Kookzakken" en goed afgesloten kunststof tassen moeten geknipt, doorboord of geventileerd worden zoals aangegeven op de verpakking.
Plasticfolie	Alleen indien magnetronbestendig. Te gebruiken om levensmiddelen tijdens het kookproces af te dekken zodat het vocht wordt behouden. Zorg ervoor dat het plasticfolie het voedsel niet aanraakt.
Thermometers	Alleen indien magnetronbestendig (vlees- en suikerthermometers).
Waspapier	Te gebruiken als bedekking om gespetter te vermijden en het vocht te behouden.

## Materialen die in een magnetron vermeden dienen te worden

Keukengerei	Opmerkingen
Aluminium schaal	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over naar een magnetronbestendige schaal.
Karton met metalen hendel	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over naar een magnetronbestendige schaal.
Metalen kookgerei of met metaal versierd	Metaal schermt het voedsel af van microgolfenergie. Metaal kan vonken veroorzaken.
Metalen strips	Kunnen vonken veroorzaken wat kan leiden tot een brand in de oven.
Papieren zakken	Kan leiden tot brand in de oven.
Kunststofschuim	Kunststofschuim kan smelten of de vloeistof in het voorwerp aantasten wanneer blootgesteld aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit wanneer gebruikt in de magnetronovens en kan splijten of scheuren.

## Probleemoplossing

Normaal	
De magnetronovens creëert interferentie	Het is normaal dat de magnetron de ontvangst van uw radio's en televisies kan verstoren wanneer in werking. Het is een fenomeen dat we terugvinden bij andere kleine apparaten, zoals mixers, stofzuigers en ventilatoren.
gedempt ovenlicht	In de lage vermogenmodus is het normaal dat het kookproces in de magnetron langzamer verloopt.
Damp hoopt zich op en hete lucht verlaat de kanalen	Tijdens het koken kan er damp uit het voedsel komen. Er kan wat stoom ophopen op de koude oppervlakken, zoals op de ovendeur. Dit is normaal.
De oven werd per ongeluk zonder voedsel ingeschakeld.	Het is niet toegestaan om de oven zonder voedsel te gebruiken. Het is heel gevaarlijk.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven kan niet worden ingeschakeld.	(1) Het snoer is niet goed aangesloten	Wacht 10 seconden en sluit het vervolgens opnieuw aan.
	(2) Doorgebrande zekering of stroomonderbreker is geactiveerd.	Vervang de zekering of de stroomonderbrekerschakelaar (reparaties moeten worden uitgevoerd door een vakbekwame reparateur).
	(3) Er is een probleem met het stopcontact.	Test het met andere apparaten.
De oven warmt niet op.	(4) De deur is niet gesloten.	Sluit de deur goed.
De glazen plaat maakt geluid wanneer de magnetron in werking is.	(5) De geleidering of de bodem van de binnenruimte van de oven is vuil.	Raadpleeg de paragraaf Uw magnetronoven reinigen voor het reinigen van de binnenruimte van de oven.

## Reiniging en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact.

1. Maak de binnenruimte na gebruik schoon met een vochtige doek.
2. Maak de accessoires schoon in een soepje.
3. Het deurframe, de afdichting en de aangrenzende onderdelen moeten grondig worden schoongemaakt met een vochtige doek als ze vuil zijn.
4. Gebruik geen schuurmiddelen of harde metalen sponsjes om de glazen ovendeur te reinigen, dit kan krassen op het glazen oppervlak veroorzaken, waardoor het kan breken.
5. Schoonmaaktip - Om het reinigen van de binnenwand van de oven die met gekookt voedsel in aanraking komt te vereenvoudigen: Leg een halve citroen in een kom, voeg 300 ml (1/2 pint) water toe en verwarm gedurende 10 minuten op een magnetronvermogen van 100%. Veeg de oven schoon met een droge doek.

## **Technische specificaties**

Model:	SCMW230FBCB
Nominale spanning:	220-230V ~ 50Hz
Nominaal ingangsvermogen (Magnetron):	1450-1500W
Nominaal uitgangsvermogen (Magnetron):	900-1000W
Nominaal ingangsvermogen (Grill):	2150-2400W
Nominaal ingangsvermogen (Convectie):	2150-2400W
Inhoud oven:	30 L
Diameter draaiplateau:	Ø315 mm
Buitenafmetingen:	520 x 520 x 327 mm
Nettogewicht:	Ongeveer 19,4 kg



Als dat logo op het apparaat verschijnt, betekent dit dat het moet worden weggegooid in overeenstemming met Richtlijn 2012/19 / EU inzake elektronische en elektrische apparatuur (WEEE).

Alle gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kunnen nadelige effecten hebben op het milieu en de menselijke gezondheid.

Als dit apparaat niet wordt gebruikt, mag het daarom niet worden weggegooid met ongesorteerd gemeentelijk afval.

Als eindgebruiker is jouw rol essentieel voor hergebruik, recycling of enige andere vorm van waardecreatie voor dit apparaat. Uw lokale overheid (recyclingcentra) en distributeurs hebben verschillende inzamelings- en terugwinningssystemen geïmplementeerd.

U bent verplicht die systemen te gebruiken.

#### **GARANTIE:**

De garantie dekt niet de aan slijtage onderhevige onderdelen van het product, noch de problemen of schade als gevolg van:

- (1) Verslechtering van het oppervlak als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) Defecten of bederf door contact met vloeistoffen en corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) elk incident, misbruik, misbruik, wijziging, demontage of ongeautoriseerde reparatie;
- (4) Onjuist onderhoud, oneigenlijk gebruik van het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) Elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

De garantie vervalt indien het typeplaatje en/of serienummer van het product wordt verwijderd.

# SCHNEIDER

Dit product wordt geïmporteerd door: SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKRIJK

PN:16170000A84236