

# BEDIENUNGSANLEITUNG MULTIFUNKTIONS-MIKROWELLE MV-TC25T(BK)



**TOSHIBA**

# INHALT

## PRODUKTSICHERHEIT

---

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	DE-4
-----------------------------------	------

## PRODUKTVORSTELLUNG

---

VORSICHTSMAßNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN AUSSETZUNG GEGENÜBER MIKROWELLENENERGIE .....	DE-7
TECHNISCHE DATEN.....	DE-7
HINWEISE ZUR ORDNUNGSMÄßIGEN INSTALLATION.....	DE-8
REINIGUNG.....	DE-9
(NICHT) GEEIGNETES MIKROWELLEN MATERIAL.....	DE-10

## BENUTZUNGSANWEISUNG

---

EINRICHTEN UND AUFSTELLEN.....	DE-13
BEDIENFELD .....	DE-16
BETRIEB.....	DE-17
1. UHR EINSTELLEN .....	DE-17
2. GAREN.....	DE-17
3. GRILLEN (EMPFOHLENES ZUBEHÖR: GRILLROST).....	DE-18
4. KOMBINIERTES GAREN (EMPFOHLENES ZUBEHÖR: GRILLROST).....	DE-18
5. HEISSLUFT-GAREN (MIT VORHEIZEN).....	DE-19
6. HEISSLUFT-GAREN (OHNE VORHEIZEN).....	DE-19
7. NIEDRIGE TEMPERATUR (LOW TEMP).....	DE-20
8. HEISSLUFT-FRITTIEREN .....	DE-20
9. KNUSPRIG GRILLEN.....	DE-21
10. KOMBINIERTE PROGRAMME .....	DE-21
11. MEHRSTUFIGES GAREN .....	DE-22
12.KÜCHENWECKER.....	DE-23
13.MIKROWELLE SCHNELL GAREN .....	DE-23
14. AUTOMATISCHES MENÜ.....	DE-24
15. AUFTAUEN NACH GEWICHT .....	DE-24
16. AUFTAUEN NACH ZEIT .....	DE-24
17.ABFRAGEFUNKTION.....	DE-25
18.STUMMSCHALTUNG .....	DE-25

19.KINDERSPERRE.....	DE-25
20.FUNKTIONELLE HINWEISE.....	DE-25
21.DREHTELLER ZURÜCKSETZEN.....	DE-26
22.AUTOMATISCHES MENÜ - TABELLE.....	DE-26

## **PFLEGE**

---

FEHLERBEHEBUNG.....	DE-28
GARANTIEBEDINGUNGEN/SERVICE.....	DE-29



**HINWEIS**

BEVOR SIE DIESES PRODUKT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN, VERSTEHEN  
UND BEFOLGEN SIE DIESE ANLEITUNGEN.  
BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM ZUKÜNFTIGEN  
NACHSCHLAGEN AUF



**SICHERHEITSWARNUNG**

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

### **WARNUNG**

Befolgen Sie bei der Benutzung des Geräts die nachstehend aufgeführten grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen, um die Gefahr von Brand, Stromschlag, Personenverletzungen oder dem übermäßiger Mikrowellenofenstrahlung ausgesetzt werden zu reduzieren:

1. Lesen und befolgen Sie insbesondere:  
„VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN AUSSETZUNG GEGENÜBER MIKROWELLENENERGIE“.
2. Dieses Gerät kann durch Kinder und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung oder Vorkenntnis genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts unterwiesen wurden und sie die mit der Nutzung verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
3. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern fern, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um Stromschlag zu vermeiden.
6. **WARNUNG:** Es ist gefährlich für alle anderen Personen als kompetente Fachkräfte, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine vor Mikrowellenenergie schützende Abdeckung entfernt wird.

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

7. **WARNUNG:** Flüssigkeiten und Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden. Explosionsgefahr.
8. Lassen Sie den Mikrowellenofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierverpackungen erhitzen, weil diese sich entzünden könnte.
9. Benutzen Sie nur mikrowellenofengeeignetes Zubehör.
10. Wenn Rauch entsteht, dann schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.
11. Das Erhitzen von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögerten eruptiven Kochen führen. Seien Sie deshalb beim Umgang mit der Verpackung vorsichtig.
12. Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrung in Gläsern muss umgerührt oder geschüttelt werden. Überprüfen Sie vor dem Füttern des Babys die Temperatur der Babynahrung bzw. der Babymilch, um Verbrennungen vorzubeugen.
13. Ungeschälte rohe Eier und hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, weil diese selbst dann noch explodieren können, wenn das Erhitzen in der Mikrowelle bereits abgeschlossen ist.
14. Reinigen Sie den Mikrowellenofen regelmäßig und entfernen Sie dabei alle Nahrungsmittelreste.
15. Das nicht sauber halten des Mikrowellenofens kann zur Zerstörung der Oberflächenbeschichtung und in Folge dessen zu einer verkürzten Lebensdauer des Geräts und der Entstehung gefährlicher Situationen führen.
16. Benutzen Sie nur einen für diesen Mikrowellenofen empfohlenen Temperaturfühler (für Mikrowellenöfen mit der Möglichkeit, einen Temperaturmessfühler benutzen zu können).
17. Der Mikrowellenofen darf nicht in einen Schrank gestellt werden, es sei denn, er wurde hierfür getestet.



**SICHERHEITSWARNUNG**

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

18. Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie beispielsweise:
  - Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Landwirtschaftshäusern;
  - Umgebungen in der Art wie Frühstückspensionen.
19. Der Mikrowellenofen ist für die Erhitzung von Nahrungsmitteln und Getränken bestimmt. Das Erhitzen von Wärmekissen und das Trocknen von Nahrungsmitteln und Kleidung, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Personenverletzungen, Brand oder Funkenbildung führen.
20. Nahrungsmittel- und Getränkebehälter aus Metall dürfen nicht im Mikrowellenofen benutzt werden.
21. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
22. Das Gerät ist nur für eine freistehende Benutzung bestimmt.
23. Das Gerät muss mit der Rückseite zu einer Wand aufgestellt werden.
24. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
25. Die erreichbaren Oberflächen können während der Benutzung des Geräts heiß sein.
26. **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Modus Kombiniertes Garen betrieben wird, dann sollten Kinder den Mikrowellenofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter der Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

**GENAU BEACHTEN UND FÜR DIE ZUKUNFT AUFBEWAHREN**

## **VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN AUSSETZUNG GEGENÜBER MIKROWELLENENERGIE**

---

- (a) Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Einwirkung von Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen oder zu manipulieren.
- (b) Setzen/Legen Sie keine Gegenstände in den Bereich zwischen Garraum und Mikrowellenofentür und verhindern Sie, dass sich Schmutz und/oder Reinigungsmittelrückstände auf der Dichtungsoberfläche ansammeln.
- (c) **WARNUNG:** Sollten die Tür oder die Türdichtungen beschädigt werden, darf der Ofen erst dann betrieben werden, nachdem er von einer kompetenten Fachkraft repariert worden ist.

## **NACHTRAG**

Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt und die Lebensdauer des Geräts verkürzt werden und möglicherweise gefährliche Situationen entstehen.

## **TECHNISCHE DATEN**

---

Modell:	MV-TC25T(BK)
Nennspannung:	230-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme (Mikrowelle):	1520 W
Nenn-Ausgangsleistung (Mikrowelle):	1000 W
Nenn-Eingangsleistung (Grill):	1100 W
Nenn-Eingangsleistung (Heißluft):	2100 W
Ofenvolumen:	25 l
Drehscheiben-Durchmesser:	Φ 315 mm
Außenabmessung (B x T x H):	513 x 513 x 310 mm
Nettogewicht:	Ca. 18,2 kg

## HINWEISE ZUR ORDNUNGSGEMÄßEN INSTALLATION

---

### **GEFAHR** – Stromschlaggefahr

Das Berühren einiger interner Komponenten kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Zerlegen Sie dieses Gerät nicht.

### **WARNUNG** – Stromschlaggefahr

Eine unsachgemäße Verwendung der Erdung kann zu einem elektrischen Schlag führen. Schließen Sie das Gerät erst an eine Steckdose an, wenn es ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses verringert die Erdung mithilfe eines Fluchtdraht das Risiko eines Stromschlags.

Dieses Gerät ist mit einem Erdungskabel und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn Sie die Anweisungen nicht vollständig verstehen oder Zweifel daran haben, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

Wenn Sie ein Verlängerungskabel benötigen, benutzen Sie nur ein 3-adriges Verlängerungskabel.

## **HINWEISE ZUR ORDNUNGSGEMÄßEN INSTALLATION**

---

1. Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, dass es sich in einem längeren Kabel verfängt oder dass darüber gestolpert wird.
2. Wenn ein langes Kabel oder Verlängerungskabel verwendet wird:
  - 1) Die auf dem Produkt vermerkte elektrische Leistung des Kabels oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung des Geräts.
  - 2) Das Verlängerungskabel muss ein 3-adriges geerdetes Kabel sein.
  - 3) Die lange Schnur sollte so gelegt werden, dass sie nicht über eine Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo sie von Kindern gezogen werden kann oder unbeabsichtigte Stolpergefahr darstellt.

## **REINIGUNG**

Ziehen Sie den Netzstecker unbedingt aus der Steckdose.

1. Reinigen Sie den Garraum des Ofens nach Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt mit Wasser und Spülmittel.
3. Der Türrahmen und die Dichtung sowie benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallabstreifer, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glassplittern führen kann.

5. Reinigungstipp --- Zur leichteren Reinigung der Wände im Garraum, die das gekochte Essen berühren kann: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, geben Sie 300 ml Wasser hinzu und erhitzen Sie sie 10 Minuten lang auf 100% Mikrowellenleistung. Wischen Sie den Mikrowellenofen mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.

## **KOCHGESCHIRR**

### **VORSICHT** – Verletzungsgefahr

Es ist gefährlich für alle anderen Personen als kompetente Fachkräfte, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine vor Mikrowellenenergie schützende Abdeckung entfernt wird.

Siehe die Anweisungen unter „Stoffe, die Sie in der Mikrowelle erwärmen können oder Stoffe, die Sie in der Mikrowelle vermeiden sollten.“ Es kann bestimmte nichtmetallische Gefäße geben, die für die Mikrowelle nicht sicher sind. Im Zweifelsfall können Sie das betreffende Gefäß wie folgt testen.

### **Gefäßtest:**

1. Füllen Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) zusammen mit dem betreffenden Gefäß.
2. Erhitzen Sie es 1 Minute lang bei maximaler Leistung.
3. Fühlen Sie vorsichtig am Gefäß. Wenn das leere Gefäß warm ist, verwenden Sie es nicht zum Kochen in der Mikrowelle.
4. Erhitzen Sie nicht länger als 1 Minute.

## **MATERIALIEN, DIE SIE IN DER MIKROWELLE ERWÄRMEN KÖNNEN**

<b>UTENSILIEN</b>	<b>ANMERKUNGEN</b>	
Bräunungsschale	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Der Boden der Bräunungsschale muss sich mindestens 5 mm (3/16") über der Drehscheibe befinden. Bei unsachgemäßer Benutzung kann die Drehscheibe brechen.	✓
Essgeschirr	Nur mikrowelleneeignet. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Benutzen Sie weder zerbrochenes noch gesprungenes Geschirr.	✓
Gläser	Nehmen Sie den Deckel immer ab. Benutzen Sie en Ofen nur zum Erhitzen von Lebensmitteln, bis diese gerade warm sind. Die meisten Gläser sind nicht hitzebeständig und können brechen.	✓
Glasgeschirr	Nur hitzebeständiges Ofenglas. Stellen Sie sicher, dass kein metallener Zierstreifen vorhanden ist. Verwenden Sie kein gesprungenes oder rissiges Geschirr.	✓
Ofenkochbeutel	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit Metallbügel schließen. Machen Sie Schlitze, damit der Dampf entweichen kann.	✓
Pappteller und -tassen	Nur zum kurzfristigen Garen / Erwärmen verwenden. Lassen Sie den Ofen beim Garen nicht unbeaufsichtigt.	✓
Papiertücher	Zum Abdecken von Lebensmitteln zum erneuten Aufwärmen und Absorbieren von Fett. Nur unter Aufsicht zum kurzfristigen Garen verwenden.	✓
Backpapier	Verwenden Sie es zum Abdecken, um Spritzer zu vermeiden, oder zum Umwickeln beim Dünsten.	✓
Kunststoff	Nur mikrowelleneeignet. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Sollte als „Mikrowellensicher“ beschriftet werden. Einige Plastikbehälter werden weicher, wenn das Essen darin heiß wird. „Kochbeutel“ und fest verschlossene Plastiktüten sollten gemäß den Anweisungen an der Verpackung geschlitzt, durchbohrt oder entlüftet werden.	✓
Plastikfolie	Nur mikrowelleneeignet. Verwenden Sie es zum Abdecken von Speisen beim Garen, um Feuchtigkeit zu bewahren. Lassen Sie Plastikfolie die Lebensmittel nicht berühren.	✓
Wachspapier	Verwenden Sie es zum Abdecken, um Spritzer zu vermeiden und Feuchtigkeit zu bewahren.	✓

## MATERIALIEN, DEREN ERWÄRMUNG IN DER MIKROWELLE ZU VERMEIDEN SIND

UTENSILIEN	ANMERKUNGEN	
Aluminiumschale	Kann Funken bilden. Legen Sie die Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Schüssel.	✗
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Kann Funken bilden. Legen Sie die Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Schüssel.	✗
Metallene oder metallgefaßten Gefäße	Metall schützt Lebensmittel vor Mikrowellenenergie. Metallene Verschlussbügel können Funken bilden.	✗
Metallrehbügel	Sie können Funken verursachen und zu Brand führen.	✗
Papiertüten	Sie können sich im Mikrowellenofen entzünden.	✗
Kunststoffschaum	Wenn er hohen Temperaturen ausgesetzt wird, kann Kunststoffschaum schmelzen oder die Flüssigkeit im Inneren verunreinigen.	✗
Holz	Holz trocknet bei Verwendung im Mikrowellenofen aus und kann splintern oder aufspalten.	✗

## EINRICHTEN UND AUFSTELLEN

### AUFSTELLEN IHRER MIKROWELLE

Bezeichnungen der Mikrowellenofen- und Zubehörteile

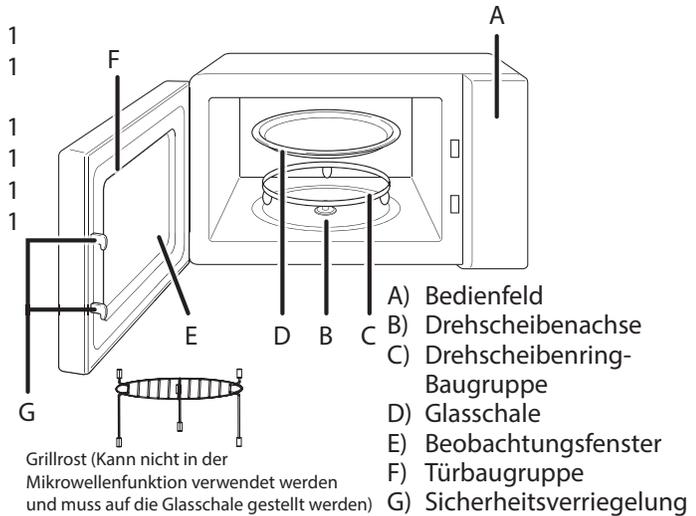
Entfernen Sie den Ofen und alle Materialien aus dem Karton und dem Garraum.

Ihr Mikrowellenofen wird mit folgendem Zubehör geliefert:

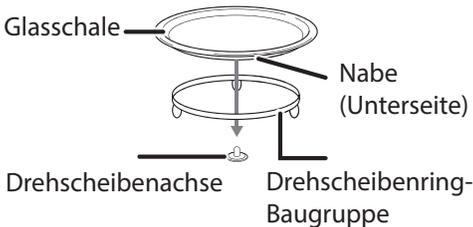
- Glasschale 1
- Drehscheibenring-  
Baugruppe 1
- Drehscheibenachse 1
- Grillrost 1
- Backblech 1
- Bedienungsanleitung 1



Backblech



### Montage der Drehscheibe



- a. Stellen Sie die Glasablage niemals verkehrt herum auf. Folgen Sie der Anleitung, um die Glasablage richtig herum auf den Drehscheibenring zu setzen. Die Glasablage sollte sich gleichmäßig und leicht drehen.
- b. Beim Garen müssen immer sowohl die Glasschale als auch der Drehscheibenring verwendet werden.
- c. Alle Lebensmittel und Lebensmittelbehälter werden zum Kochen immer auf die Glasschale gestellt.
- d. Wenn die Glasschale oder der Drehscheibenring Risse aufweisen oder brechen, wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter.

## **EINRICHTEN UND AUFSTELLEN**

### **INSTALLATION AUF DER ARBEITSPLATTE**

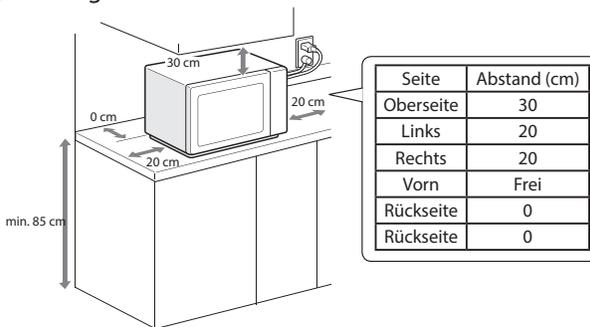
Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Zubehör. Untersuchen Sie den Mikrowellenofen auf Beschädigungen wie Dellen oder kaputte Tür. Stellen Sie den Mikrowellenofen nicht auf, wenn er beschädigt ist.

Gehäuse: Entfernen Sie alle Schutzfolien auf der Oberfläche des Mikrowellengehäuses. Entfernen Sie nicht die hellbraune Glimmerabdeckung, die am Garraum angebracht ist, um das Magnetron zu schützen.

---

### **INSTALLATION**

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



- (1) Die minimale Installationshöhe beträgt 85 cm.
- (2) Das Gerät muss mit der Rückseite zu einer Wand aufgestellt werden. Lassen Sie einen Raum von mindestens 30 cm über dem Ofen frei. Zwischen dem Ofen und den angrenzenden Wänden ist ein Mindestabstand von 20 cm erforderlich.
- (3) Entfernen Sie die Beine vom Boden des Ofens nicht.
- (4) Das Blockieren der Zuluft- und / oder Entlüftungsöffnungen kann den Ofen beschädigen.
- (5) Stellen Sie den Ofen so weit wie möglich von Radio- und Fernsehgeräten entfernt auf. Der Betrieb des Mikrowellenofens kann zu Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs führen.

## **EINRICHTEN UND AUFSTELLEN**

2. Schließen Sie Ihren Mikrowellenofen an eine übliche Haushaltssteckdose an. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz mit der Spannung und der Frequenz auf dem Typenschild übereinstimmen.

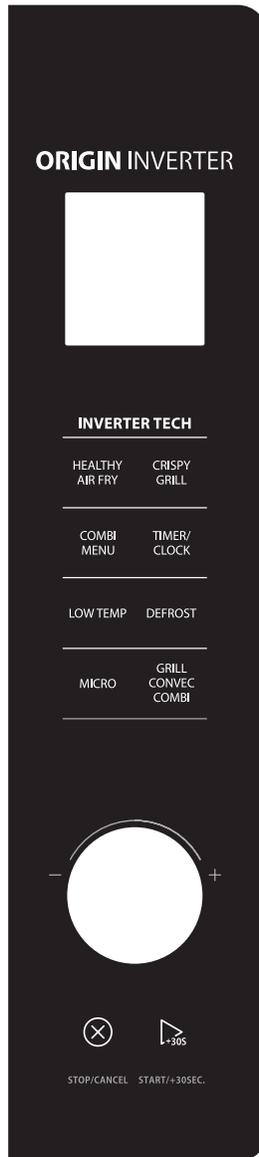
**WARNUNG**

Stellen Sie den Mikrowellenofen nicht über einem Herdkochfeld bzw. einer Herdplatte oder anderen hitzeerzeugenden Geräten auf. Wenn Sie ihn über oder in der Nähe von Hitzequellen aufstellen, dann kann er beschädigt werden und darüber hinaus erlischt auch die Garantie.

Die Zugangsoberfläche kann während des Betriebs heiß werden.



# BEDIENFELD



## **BETRIEB**

Wenn der Mikrowellenofen am Stromnetz angeschlossen ist, dann wird auf dem Display „0:00“ angezeigt. Wenn 30 s lang keine Bedienung erfolgt, dann ertönt der Summer einmal und der Mikrowellenofen wechselt in den Standby-Modus.

### **1. Uhr einstellen**

- 1) Wenn Sie im Standby-Modus zweimal TIMER/CLOCK drücken, dann wird auf dem Display „0:00“ angezeigt.  
Die Stundenstelle blinkt.
- 2) Stellen Sie die gewünschten Stunden in einem Bereich von 0 – 23 durch Drehen von  ein.
- 3) Drücken Sie zum Bestätigen „START/+30SEC“, woraufhin die Minutenstellen blinkt.
- 4) Stellen Sie die gewünschten Minuten in einem Bereich von 0 – 59 durch Drehen von  ein.
- 5) Drücken Sie START/+30SEC., um die Einstellung der Uhrzeit zu beenden. „:“ wird blinken.

#### **HINWEIS**

- 1) Die Uhr funktioniert nicht, wenn sie beim Einschalten nicht eingestellt wird.
- 2) Wenn Sie während der Einstellung der Uhrzeit START/+30SEC. nicht drücken und innerhalb von 1 Minute keine Bedienung erfolgt, dann ertönt der Summer einmal und der Mikrowellenofen kehrt in den vorherigen Modus zurück.

### **2. Garen in der Mikrowelle**

- 1) Wenn Sie die Taste MICRO einmal drücken, dann wird auf dem Display „1000W“ und „0:00“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie mehrmals die Taste „MICRO“ oder drehen Sie  um die Mikrowellenleistung in einem Bereich von 100 % bis 10 % einzustellen. Auf der Display wird nacheinander „1000W“, „800W“, „500W“, „300W“ und „100W“ angezeigt.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung START/+30SEC.
- 4) Stellen Sie die Garzeit durch Drehen von  in einem Bereich von 0:05 bis 95:00 ein.
- 5) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

#### **HINWEIS**

Die Schrittgrößen für die Einstellzeit des Codierschalters sind die folgenden:

- 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

# BETRIEB

## Mikrowellen-Leistungsdigramm

Andrücken	Einmal	Zweimal	Dreimal	Viermal	5 mal
Display	1000 W	800 W	500 W	300 W	100 W

### 3. Grillen (empfohlenes Zubehör: Grillrost)

- 1) Wenn Sie einmal die Taste GRILL CONVEC COMBI drücken, dann wird auf dem Display „G-01“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie zum Bestätigen START/+30SEC., woraufhin auf dem Display „0:00“ blinkt, um Sie daran zu erinnern, dass Sie noch die Grillzeit eingeben müssen.
- 3) Stellen Sie die Garzeit durch Drehen von  in einem Bereich von 0:05 bis 95:00 ein.
- 4) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

#### HINWEIS

Wenn die Hälfte der Grillzeit verstrichen ist, ertönt zweimal ein Signalton im Ofen und fordert Sie auf, das Essen umzudrehen. Sie können es einfach ignorieren und weitergaren lassen. Wenn Sie allerdings ein besseres Grillergebnis erhalten wollen, sollten Sie das Grillgut wenden, die Mikrowellenofentür wieder schließen und anschließend START/+30SEC. drücken, um das Grillen fortzusetzen.

### 4. Kombiniertes Garen (empfohlenes Zubehör: Grillrost)

- 1) Wenn Sie einmal die Taste GRILL CONVEC COMBI drücken, dann wird auf dem Display „G-01“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie mehrmals GRILL CONVEC COMBI oder drehen Sie , um die kombinierte Leistung auszuwählen. Wählen Sie „C-01“, „C-02“, „C-03“ oder „C-04“ aus.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung START/+30SEC.
- 4) Stellen Sie die Garzeit durch Drehen von  in einem Bereich von 0:05 bis 95:00 ein.
- 5) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

#### Anweisungen zum Kombigaren

Kombinierte Leistung	Mikrowelle	Grill	Heißluft
C-01	●		●
C-02	●	●	
C-03		●	●
C-04	●	●	●

## BETRIEB

### 5. Heißluft-Garen (mit Vorheizen) (Empfohlenes Zubehör: Grillrost/Backblech)

Mit dem Heißluftgaren können Sie das Essen wie in einem herkömmlichen Ofen kochen. Der Mikrowellenofen wird nicht benutzt. Es wird empfohlen, den Ofen auf die richtige Temperatur vorzuheizen, bevor Sie Speisen hineinstellen.

- 1) Wenn Sie zweimal die Taste GRILL CONVEC COMBI drücken, dann wird auf dem Display „150 °C“ blinkend angezeigt. „0:00“ wird angezeigt.
- 2) Drücken Sie mehrmals GRILL CONVEC COMBI oder drehen Sie , um die Umlufttemperatur einzustellen. Die Temperatur kann zwischen 150 und 220 Grad gewählt werden.
- 3) Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Drücken von START/+30SEC.
- 4) Drücken Sie START/+30SEC., um das Vorwärmen zu beginnen. Wenn die Vorwärmtemperatur erreicht ist, dann ertönt der Summer zweimal, um Sie daran zu erinnern, dass Sie jetzt die zu garenden Nahrungsmittel in den Mikrowellenofen legen/stellen müssen. Und die vorgeheizte Temperatur wird angezeigt und blinkt.
- 5) Stellen Sie die Speisen in den Ofen und schließen Sie die Tür. Stellen Sie den Küchenwecker durch Drehen von  ein. (Die maximale einstellbare Zeit beträgt 95 Minuten.)
- 6) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

#### HINWEIS

- Die Garzeit kann erst eingegeben werden, wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur erreicht ist, muss die Tür geöffnet werden, damit die Garzeit eingegeben werden kann.
- Wenn die Zeit nicht innerhalb von 5 Minuten eingegeben wird, stoppt der Ofen das Vorheizen. Der Summer ertönt fünfmal und kehrt in den Wartezustand zurück.

### 6. Heißluft-Garen (ohne Vorheizen) (Empfohlenes Zubehör: Grillrost/Backblech)

- 1) Wenn Sie zweimal die Taste GRILL CONVEC COMBI drücken, dann wird auf dem Display „150 °C“ blinkend angezeigt. „0:00“ wird angezeigt.
- 2) Drücken Sie mehrmals GRILL CONVEC COMBI oder drehen Sie , um die Umlufttemperatur einzustellen. Die Temperatur kann zwischen 150 und 220 Grad gewählt werden.
- 3) Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Drücken von START/+30SEC.

## BETRIEB

- 4) Stellen Sie den Küchenwecker durch Drehen von  ein. (Die maximale einstellbare Zeit beträgt 95 Minuten.)
- 5) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

### 7. Niedrige Temperatur

- 1) Wenn Sie im Standby-Modus einmal LOW TEMP drücken, dann wird auf dem Display „35°C“ blinkend angezeigt. „0:00“ wird ebenfalls angezeigt.
- 2) Drücken Sie mehrmals LOW TEMP oder drehen Sie , um die Temperatur in einem Bereich von 35 °C bis 90 °C auszuwählen.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung START/+30SEC;
- 4) Stellen Sie die Garzeit durch Drehen von  ein. Die maximal einstellbare Zeit ist 12 Stunden.
- 5) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

### 8. Heißluft-Frittieren

- 1) Wenn Sie im Standby-Modus einmal HEALTHY AIR FRY drücken, dann wird auf dem Display „H-1“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie mehrmals HEALTHY AIR FRY oder drehen Sie , um das gewünschte Programm aus „H-1“, „H-2“, „H-3“ ... „H-8“ auszuwählen.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung START/+30SEC.
- 4) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

Übersicht Heißluftfrittierprogramme:

Menü	Gewicht	Display	Frittierzeit	Empfohlenes Zubehör
H-1 Gefrorene Pommes Frites	300 g	300 g	40 min	Backblech & flaches Grillrost
H-2 Gefrorene Kartoffelecken	300 g	300 g	40 min	Backblech & flaches Grillrost
H-3 Gefrorene Zwiebelringe	200 g	200 g	25 min	Backblech & flaches Grillrost
H-4 Gefrorene Garnelen	200 g	200 g	25 min	Backblech & flaches Grillrost
H-5 Frittierte Tintenfische	200 g	200 g	30 min	Backblech & flaches Grillrost
H-6 Paniertes Fischfilet	300 g	300 g	30 min	Backblech & flaches Grillrost
H-7 Gefrorene Kartoffelkroketten	500 g	500 g	25 min	Backblech & flaches Grillrost
H-8 Gefrorene Hähnchenstückchen	400 g	400 g	30 min	Backblech & flaches Grillrost

## BETRIEB

### 9. Knusprig Grillen

- 1) Wenn Sie im Standby-Modus einmal CRISPY GRILL drücken, dann wird auf dem Display „G-1“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie mehrmals CRISPY GRILL oder drehen Sie , um das gewünschte Programm aus „G-1“, „G-2“, „G-3“ ... „G-8“ auszuwählen.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung START/+30SEC.
- 4) Stellen Sie durch Drehen von , das Gewicht der Nahrungsmittel ein;
- 5) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

Programmübersicht Knusprig Grillen:

Menü	Gewicht	Display	Frittierzeit	Empfohlenes Zubehör
G-1 Crostini	100 g	100 g	8 min	Backblech & hohes Grillrost
G-2 Gegrillte Pizza	340 g	340 g	18 min	Backblech & hohes Grillrost
G-3 Gegrilltes Brot	100 g	100 g	6 min	Backblech & hohes Grillrost
G-4 Pommes Frites	250 g	250 g	40 min	Backblech & hohes Grillrost
G-5 Crêpe	150 g	150 g	15 min	Backblech & hohes Grillrost
G-6 Gebackene Tomaten	450 g	450 g	18 min	Backblech & hohes Grillrost
G-7 Gegrillte Würstchen	350 g	350 g	15 min	Backblech & hohes Grillrost
G-8 Gegrillter Gemüsegratin	500 g	500 g	60 min	--

### 10. Kombinierte Programme

- 1) Wenn Sie im Standby-Modus einmal COMBI MENU drücken, dann wird auf dem Display „C-1“ angezeigt.
- 2) Drücken Sie mehrmals COMBI MENU oder drehen Sie , um das gewünschte Programm aus „C-1“, „C-2“, „C-3“ ... „C-8“ auszuwählen.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung START/+30SEC.
- 4) Stellen Sie durch Drehen von , das Gewicht der Nahrungsmittel ein;
- 5) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

## BETRIEB

Tabelle Kombinierte Programme:

Menü	Gewicht	Display	Leistung	Frittierzeit	Empfohlenes Zubehör
C-1 Hühnchenflügel	500 g	500 g	C-04	15 min	Flaches Grillrost
C-2 Gebratener Fisch	500 g	500 g	C-04	20 min	Flaches Grillrost
C-3 Rinderbraten	500 g	500 g	C-04	20 min	Flaches Grillrost
C-4 Kekse	225 g	225 g	Auf 180 °C vorwärmen	30 min	Backblech & flaches Grillrost
C-5 Backapfel	300 g	300 g	C-04	30 min	Flaches Grillrost
C-6 Auflauf	500 g	500 g	C-01	30 min	Flaches Grillrost
C-7 Cupcake	500 g	500 g	Auf 170 °C vorwärmen	30 min	Flaches Grillrost
C-8 Gegrillte Süßkartoffel	500 g	500 g	C-04	30 min	Backblech & flaches Grillrost

### 11. Mehrstufiges Garen

Es können maximal zwei Stufen eingestellt werden. Wenn eine Stufe aus Auftauen besteht, wird dieses automatisch in die erste Stufe versetzt. Der Summer ertönt nach jeder Stufe einmal und die nächste Stufe beginnt.

Beispiel: Wenn Sie Lebensmittel 5 Minuten lang auftauen möchten und anschließend 7 Minuten lang mit 80% Mikrowellenleistung garen. Die Schritte sind wie folgt:

- 1) Wenn Sie die Taste DEFROST zweimal drücken, dann wird auf dem Display die Auftauleistung „300W“ angezeigt und „0:00“ blinkt, um Sie daran zu erinnern, dass Sie noch das Gewicht der aufzutauenden Nahrungsmittel eingeben müssen.
- 2) Drehen Sie  solange, bis auf dem Display die Auftauzeit „5:00“ angezeigt wird.
- 3) Wenn Sie die Taste MICRO einmal drücken, dann wird auf dem Display „1000W“ und „0:00“ angezeigt.
- 4) Drücken Sie mehrmals die Taste „MICRO“ oder drehen Sie , um die Mikrowellenleistung „800W“ einzustellen.
- 5) Drücken Sie zur Bestätigung START/+30SEC.
- 6) Drehen Sie  solange, bis auf dem Display die Garzeit „7:00“ angezeigt wird.
- 7) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

## BETRIEB

### HINWEIS

- (1) Beim mehrstufigen Garen können Sie weder die Küchenuhr noch voreingestellte Programme als eine dieser Stufen auswählen.
- (2) Wenn Sie während des mehrstufigen Garens START/+30SEC. drücken, dann können Sie die Garzeit erhöhen.
- (3) Das Auftauen können Sie nur als eine Stufe beim mehrstufigen Garen auswählen.

## 12. KÜCHENWECKER

- 1) Wenn Sie im Standby-Modus einmal TIMER/CLOCK drücken, dann wird auf dem Display „0:00“ angezeigt.
- 2) Stellen Sie den Küchenwecker durch Drehen von  ein. Die maximal einstellbare Zeit sind 95 Minuten.
- 3) Drücken Sie zur Bestätigung START/+30SEC.

### HINWEIS

- 1) Wenn Sie zum Garen nicht den Ofen benutzen, dann können Sie mit dem Küchenwecker die Garzeit herunterzählen lassen.
- 2) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt der Summer 5 Mal und auf dem Display wird „End“ angezeigt.
- 3) Sie können die aktuelle Uhrzeit nicht anzeigen lassen, während Sie den Küchenwecker benutzen.

## 13. Mikrowelle-Schnell-Garen

- 1) Drücken Sie im Standby-Modus die Taste START/+30SEC., um für 30 Sekunden bei 1000 W Leistung zu garen. Jeder Drücken auf dieselbe Taste verlängert die Zeit um 30 Sekunden. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

### HINWEIS

Diese Funktion können Sie nicht in den Modi Auftauen nach Gewicht und den automatischen Garprogrammen benutzen.

- 2) Drehen Sie im Standby-Modus  nach links, um die Garzeit direkt auszuwählen. Drücken Sie anschließend die Taste START/+30SEC., um mit 1000 W Mikrowellenleistung zu garen. Dieses Programm können Sie als eine der Stufen beim mehrstufigen Garen benutzen.

## **BETRIEB**

### **14. Automatisches Menü**

- 1) Drehen Sie im Standby-Modus  nach rechts, um die gewünschte Funktion aus „A-1“, „A-2“, „A-3“ ... „A-12“ auszuwählen.
- 2) Bestätigen Sie Ihre ausgewählte Funktion durch Drücken von START/+30SEC.
- 3) Wählen Sie durch Drehen von  das Gewicht der Nahrungsmittel aus. Auf dem Display wird „g“ angezeigt.
- 4) Drücken Sie START/+30SEC., um das Garen zu beginnen.

### **15. Auftauen nach Gewicht**

- 1) Wenn Sie die Taste DEFROST einmal drücken, dann wird auf dem Display das Auftausymbol, „g“ und blinkend „100“ angezeigt, um Sie daran zu erinnern, dass Sie noch das Gewicht der aufzutauenden Nahrungsmittel eingeben müssen.
- 2) Wählen Sie durch Drehen von  das Gewicht der Nahrungsmittel aus. Gleichzeitig wird „g“ auf dem Display angezeigt. Wählen Sie ein Gewicht zwischen 100 und 1000 g aus.
- 3) Starten Sie das Auftauen durch Drücken von START/+30SEC.

#### **HINWEIS**

Wenn 20 % der Zeit abgelaufen sind, ertönen aus dem Mikrowellenofen zwei Klänge. Das ist normal. Damit Sie einen besseren Auftaufeffekt erhalten, sollten Sie die aufzutauenden Nahrungsmittel wenden, die Mikrowellenofentür wieder schließen und anschließend START/+30SEC. drücken, um das Auftauen fortzusetzen. Falls kein Vorgang stattfindet, setzt der Ofen den Betrieb fort.

### **16. Auftauen nach Zeit**

- 1) Wenn Sie die Taste DEFROST zweimal drücken, dann wird auf dem Display die Auftaufleistung „300W“ angezeigt und „0:00“ blinkt, um Sie daran zu erinnern, dass Sie noch die Auftauzeit eingeben müssen.
- 2) Wählen Sie die Garzeit durch Drehen von  aus. Die maximale einstellbare Zeit beträgt 95 Minuten.
- 3) Starten Sie das Auftauen durch Drücken von START/+30SEC.  
Die Auftaufleistung beträgt 300 W und kann nicht geändert werden.

## **BETRIEB**

### **17. Abfragefunktion**

Drücken Sie während des Garens TIMER/CLOCK, um die aktuelle Uhrzeit anzeigen zu lassen.

### **18. Stummschaltung**

- 1) Wenn Sie im Standby-Modus gleichzeitig MICRO und GRILL CONVEC COMBI drücken, dann ertönt der Summer einmal und auf dem Display wird 3 Sekunden lang „OFF“ angezeigt.  
Der Mikrowellenofen ist jetzt stummgeschaltet.
- 2) Wenn Sie im Standby-Modus erneut gleichzeitig MICRO und GRILL CONVEC COMBI drücken, dann ertönt der Summer einmal und auf dem Display wird 3 Sekunden lang „ON“ angezeigt.  
Die Stummschaltung des Geräts wurde wieder aufgehoben.

### **19. Kindersperre**

Sperre: Drücken Sie im Standby-Modus 3 Sekunden lang STOP/CANCEL, woraufhin auf dem Display „“ angezeigt wird und ein langer Piepton ertönt, der Sie darauf hinweist, dass das Gerät sich nun im Modus Kindersicherung befindet. Auf dem Bildschirm wird die aktuelle Uhrzeit oder 0:00 angezeigt.

Aufheben der Sperre: Drücken Sie bei aktivierter Kindersicherung 3 Sekunden lang STOP/CANCEL, woraufhin auf dem Display „“ erlischt und ein langer Piepton ertönt, der Sie darauf hinweist, dass die Kindersicherung jetzt deaktiviert ist.

### **20. Funktionelle Hinweise**

- 1) Der Summer ertönt einmal, wenn Sie den Knopf am Anfang drehen;
- 2) Wenn Sie während des Garens die Mikrowellenofentür öffnen, dann müssen Sie START/+30SEC. drücken, um das Garen fortzusetzen.
- 3) Wenn Sie ein Garprogramm eingestellt, jedoch innerhalb 1 Minute START/+30SEC. nicht gedrückt haben: Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.  
Die Einstellung wird abgebrochen.
- 4) Der Summer ertönt einmal beim Durchdrücken einer Taste. Bei zu schwachem Drücken erfolgt keine Reaktion.
- 5) Ist das Garen beendet ist, ertönt der Summer fünfmal, um Sie darüber zu informieren.

## BETRIEB

### 21. Drehscheibe zurücksetzen

Befindet sich die Drehscheibe nach dem Garen nicht in der Ausgangsposition, wird die Funktion zum Zurücksetzen der Drehscheibe aktiviert. Dabei leuchtet die Innenraumbeleuchtung und sowohl der Lüfter als auch die Drehscheibe drehen sich. Auf dem Display wird das animierte Symbol „“ angezeigt. Nachdem der Drehscheibe zurückgesetzt wurde, stoppt der Ofen das Garen und erinnert daran, dass das Garen beendet ist.

#### HINWEIS

- 1. Diese Funktion funktioniert nur für ein abgeschlossenes Garen. Wenn Sie das Garen unterbrechen oder die Tür öffnen, können Sie die Reset-Funktion der Drehscheibe nicht verwenden.
- 2. Wenn Sie während des Zurücksetzens der Drehscheibe die Mikrowellenofentür öffnen oder STOP/CANCEL drücken, dann wechselt der Mikrowellenofen wieder in den Standby-Modus.

### Auto. Menü - Tabelle

Menü	Gewicht	Display	Leistung	Frittierzeit
A-1 Tasse aufwärmen	1 Tasse (ca. 200 g)	1	100 %	1: 10 min
	2 Tassen (ca. 400 g)	2		2: 30 min
	3 Tassen (ca. 600 g)	3		3: 30 min
A-2 Essteller	250 g	250	100 %	2: 00 min
	350 g	350		3: 00 min
	500 g	500		4: 00 min
A-3 Burger aufwärmen	1 (ca. 100 g)	1	100 %	0: 40 min
	2 (ca. 200 g)	2		1: 00 min
	3 (ca. 300 g)	3		1: 30 min
A-4 Rührei	1 (ca. 50 g)	1	100 %	1: 40 min
	2 (ca. 100 g)	2		3: 00 min
	3 (ca. 150 g)	3		4: 00 min
A-5 Schinken	1	1	100 %	1: 10 min
	2	2		2: 10 min
	3	3		3: 00 min
	4	4		3: 50 min
	5	5		4: 40 min
	6	6		5: 30 min
A-6 Lasagne	250 g	250	C-01	10: 00 min
	500 g	500		20: 00 min

**BETRIEB**

A-7 Fish and Chips	250 g (100 g Fisch + 150 g Kartoffelstäbchen)	250	220 °C Ohne Vorwärmen	40: 00 min
A-8 Brathähnchen	1000 g	1000	C-04	35: 00 min
	1200 g	1200		38: 00 min
	1400 g	1400		41: 00 min
A-9 Folienkartoffeln	1 (ca. 230 g)	1	100 %	5: 00 min
	2 (ca. 460 g)	2		10: 00 min
	3 (ca. 690 g)	3		15: 00 min
A-10 Gefrorene Pizza	340 g	340	C-04	12: 00 min
A-11 Gemüse	150 g	150	100 %	2: 30 min
	350 g	350		4: 30 min
	500 g	500		5: 30 min
A-12 Popcorn	100 g	100	100 %	2: 40 min

## FEHLERBEHEBUNG

Normal	
Mikrowellenofen stört den Fernsehempfang	Der Radio- und Fernsehempfang kann beim Betrieb des Mikrowellenofens gestört werden. Es ähnelt der Störung kleiner Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger und Ventilator. Es ist normal.
Schwaches Ofenlicht	Beim Garen mit niedriger Leistung kann das Licht im Mikrowellenofen schwach werden. Es ist normal.
Dampf sammelt sich an der Tür, heiße Luft tritt aus den Entlüftungsschlitzen aus	Beim Garen kann Dampf vom Essen aufsteigen. Größtenteils wird er durch die Lüftung entweichen. Aber etwas davon kann sich an kühlen Stellen wie der Ofentür ansammeln. Es ist normal.
Der Ofen wurde versehentlich ohne Lebensmittel darin eingeschaltet.	Es ist untersagt, den Mikrowellenofen leer zu betreiben. Es ist sehr gefährlich.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Ofen startet nicht.	(1) Das Netzkabel ist nicht fest eingesteckt.	Netzkabel ziehen. Stecken Sie den Stecker nach 10 Sekunden wieder ein.
	(2) Die Sicherung brennt durch oder der Leistungsschalter geht an.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen den Leistungsschalter zurück (vom Fachpersonal unseres Unternehmens repariert)
	(3) Probleme mit der Stromversorgung.	Prüfen Sie die Steckdose mit anderen Elektrogeräten.
Der Ofen heizt nicht.	(4) Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Machen Sie die Tür gut zu.



Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) sollten Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt und entsorgt werden. Wenn Sie dieses Produkt zu irgendeinem Zeitpunkt in der Zukunft entsorgen müssen, entsorgen Sie es bitte NICHT mit dem Hausmüll. Bitte bringen Sie dieses Produkt zu einer WEEE-Sammelstelle, sofern verfügbar.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN/SERVICE**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und hoffen, dass Sie viel Freude mit ihm haben. Wenn ein Problem mit dem Gerät auftreten sollte, dann setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung:

Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Straße 14  
65760 Eschborn

Tel.: 06196/90 20 0  
Fax: Tel.: 06196/90 20 120  
E-Mail: [info-meg@midea.com](mailto:info-meg@midea.com)  
Homepage: [www.midea-home.com](http://www.midea-home.com)

Für Serviceleistungen:  
Tel.: 06196/90 200  
Fax: 06196/90 20 120  
[service-meg@midea.com](mailto:service-meg@midea.com) [DE]  
[service-es@midea.com](mailto:service-es@midea.com) [ES]  
[service-fr@midea.com](mailto:service-fr@midea.com) [FR]  
[assistenza@midea.com](mailto:assistenza@midea.com) [IT]

Geben Sie bei einer Fehlfunktion Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer, Quittungsnummer und Gerätetyp (Typenschild) an.

Eine präzise Beschreibung spart Ihnen und uns eine Menge Zeit und Geld. Sollten Sie bestimmte Fragen zu etwas haben, dann setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung.

### **Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen:**

Bitte überprüfen Sie, dass keine Fehlbedienung oder ein anderer Grund vorliegt, der nicht mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.

Bitte beachten Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und überprüfen Sie, ob:

- Der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt
- Der Netzstecker evtl. beschädigt ist
- Die Tür(en) des Geräts ordnungsgemäß geschlossen ist/sind

### **Garantiebedingungen**

Dieses Gerät wurde mit modernsten Methoden hergestellt und getestet. Der Hersteller gewährt unabhängig der gesetzlichen Garantieverpflichtung des Verkäufers/Händlers eine 24monatige und bei kommerzieller Benutzung 12monatige Garantie ab Tag des Kaufes auf Material- und/oder Herstellungsfehler.

Diese Garantie erlischt, wenn sich ein Zwischenhändler oder Dritte zwischenschalten. Durch unsachgemäße Handhabung oder Bedienung, nicht ordnungsgemäßes Aufstellen/Aufbewahren, nicht ordnungsgemäßen Anschluß/Verbindung sowie durch Naturgewalten oder andere externe Einflüsse verursachte Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

Im Falle eines Garantieanspruches behalten wir uns das Recht vor, im eigenen Ermessen das Gerät zu reparieren oder umzutauschen. Die ersetzten Bauteile oder umgetauschten Geräte verbleiben in unserem Besitz.

Nur wenn die durch den Hersteller vorgesehene Ersetzung oder Reparatur des Geräts nicht durchgeführt werden kann, kann der Käufer innerhalb der ersten 6 Monaten der Garantiefrist ab Tag des Kaufes eine teilweise Erstattung des Kaufpreises erhalten.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN/SERVICE**

Schadensansprüche einschließlich Folgeschäden durch vorsätzliche oder grobe Fahrlässigkeit sind von der Garantie ausgeschlossen.

Wenn der Kundendienst ohne Notwendigkeit oder Autorisierung benutzt wird, dann wird Ihnen diese Benutzung in Rechnung gestellt. Fehler sind sofort nach Erkennen anzuzeigen.

Der/Die Käuferin muss seinen Garantieanspruch durch Vorlegen des Kaufbelegs nachweisen. Diese Garantiezusage ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.



Importiert durch  
Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Str. 14  
65760 Eschborn, Germany

Stand 9/2020

# HORNO MULTIFUNCIÓN CON MANUAL DE INSTRUCCIONES DE FREIDORA SALUDABLE

## MV-TC25T(BK)



**TOSHIBA**

# CONTENIDOS

## SEGURIDAD DEL PRODUCTO

---

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	EN-4
---	------

## INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

---

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS.....	EN-7
ESPECIFICACIONES.....	EN-7
PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS SE REQUIERE UNA INSTALACIÓN A TIERRA....	EN-8
LIMPIEZA.....	EN-9
UTENSILIOS.....	EN-10

## INSTRUCCIONES DE USO

---

CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN .....	EN-13
PANEL DE CONTROL.....	EN-16
FUNCIONAMIENTO.....	EN-17
1. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ.....	EN-17
2. COCINADO CON EL MICROONDAS.....	EN-17
3. GRILL DE COCINADO (ACCESORIOS SUGERIDOS: REJILLA DE GRILL).....	EN-18
4. COCINADO DE COMBINACIÓN (ACCESORIOS SUGERIDOS: REJILLA DE GRILL) .....	EN-18
5. COCINA POR CONVECCIÓN (CON FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO) .....	EN-19
6. COCINADO POR CONVECCIÓN (SIN FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO).....	EN-19
7. TEMPERATURA BAJA.....	EN-20
8. FREIDORA SALUDABLE.....	EN-20
9. GRILL CRUJIENTE.....	EN-21
10. MENÚ COMBI.....	EN-21
11. COCINADO MULTIFASE.....	EN-22
12. TEMPORIZADOR DE LA COCINA.....	EN-23
13. COCINADO RÁPIDO AL MICROONDAS .....	EN-23
14. MENÚ AUTOMÁTICO.....	EN-24
15. DESCONGELACIÓN POR PESO.....	EN-24
16. DESCONGELAR POR TIEMPO.....	EN-24
17. FUNCIÓN DE PREGUNTA.....	EN-25
18. FUNCIÓN SILENCIAR.....	EN-25

19. FUNCIÓN DE CIERRE PARA NIÑOS .....	EN-25
20. ESPECIFICACIÓN.....	EN-25
21. FUNCIÓN DE REINICIO DEL PLATO GIRATORIO .....	EN-25
CUADRO DE MENÚ AUTOMÁTICO.....	EN-26

## **MANTENIMIENTO**

---

PROBLEMAS Y SOLUCIONES .....	EN-28
CONDICIONES DE LA GARANTÍA / SERVICIO .....	EN-29



ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO ESTE PRODUCTO, LEA,  
ENTIENDA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES.  
ASEGÚRESE DE GUARDAR ESTE LIBRETO COMO REFERENCIA FUTURA

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

---



### **ADVERTENCIA**

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a una energía excesiva del horno microondas cuando use el aparato, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea y siga estos puntos específicos: «PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS».
2. Este aparato pueden usarlo niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si se les ha ofrecido instrucciones o supervisión respecto al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no debe realizarlo niños salvo que se les supervise.
3. Mantenga el aparato y su cable alejado de los niños salvo que se les supervise continuamente.
4. Si el cable de alimentación presenta daños, el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar deben sustituirlo para evitar cualquier riesgo.
5. **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
6. **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquiera excepto para una persona competente realizar ninguna operación de servicio o mantenimiento que implique la retirada de la carcasa que ofrece protección frente a la exposición de la energía del microondas.

**ADVERTENCIA DE  
SEGURIDAD****INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE  
SEGURIDAD**

---

7. **ADVERTENCIA:** No se deben calentar líquidos u otros alimentos en recipientes sellados ya que es probable que exploten.
8. Cuando se calienten alimentos en recipientes de plástico o papel, vigíelos en el horno debido a la posibilidad de ignición.
9. Use únicamente utensilios que sean aptos para su uso en hornos microondas.
10. Si se emite humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para contener cualquier llama.
11. El calentamiento con el microondas de bebidas puede provocar un hervido eruptivo retardado y, por lo tanto, se debe tener cuidado cuando se maneje el recipiente.
12. Los contenidos de biberones y jarras de alimentos infantiles deben agitarse o moverse y se debe comprobar la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
13. Los huevos en su cáscara y los huevos cocidos no deben calentarse en hornos microondas ya que pueden explotar incluso después de que haya finalizado el calentamiento en el microondas.
14. El horno debe limpiarse regularmente y eliminarse cualquier depósito de alimentos.
15. En caso de no mantener el horno en condiciones de limpieza, se puede provocar un deterioro de la superficie que puede afectar de forma negativa a la vida útil del aparato y probablemente provocar una situación peligrosa.
16. Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno. (para hornos proporcionados con un servicio para usar una sonda sensible a la temperatura.)
17. El horno microondas no debe colocarse en un armario salvo que se haya probado dentro del mismo.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

---



18. Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas o similares como:
  - Zonas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - Por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
  - en caseríos;
  - En entornos de tipo hostel.
19. El horno microondas está diseñado para el calentamiento de alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de mantas eléctricas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
20. No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante el cocinado con el microondas.
21. El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.
22. El aparato está diseñado para usarse de forma independiente.
23. La superficie posterior del aparato debe colocarse contra una pared.
24. Los aparatos no están diseñados para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
25. La temperatura de las superficies accesibles debe ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento.
26. **ADVERTENCIA:** Cuando se opera el aparato en modo combinación, los niños solo deben usar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

**LÉALO DETENIDAMENTE Y GUÁRDELO  
COMO REFERENCIA FUTURA**

## PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS

---

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede provocar una exposición nociva a la energía del microondas. Es importante no romper o interferir en los cierres de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara delantera del horno y la puerta o deje que los residuos de limpieza se acumulen en las superficies sellantes.
- (c) ADVERTENCIA: Si la puerta o los sellos de la puerta presentan daños, no se debe operar el horno hasta que se haya reparado por parte de una persona competente.

## APÉNDICE

Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

## ESPECIFICACIONES

---

Modelo:	MV-TC25T(BK)
Tensión nominal:	230-240 V~50 Hz
Consumo energético (Microondas):	1520 W
Potencia de salida nominal (Microondas):	1000 W
Potencia de entrada nominal (Grill):	1100 W
Potencia de entrada nominal (Convección):	2100 W
Capacidad del horno:	25 L
Diámetro del plato giratorio:	Ø 315 mm
Dimensiones exteriores (A x D x A):	513x513x310 mm
Peso neto:	Aproximadamente 18,2 kg

## **PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS SE REQUIERE UNA INSTALACIÓN A TIERRA**

---

### **PELIGRO**-Riesgo de descarga eléctrica

Tocar alguno de los componentes internos puede provocar graves lesiones personales o la muerte. No desmonte este aparato.

### **ADVERTENCIA**-Riesgo de descarga eléctrica

Un uso inadecuado de la toma a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo enchufe en una toma hasta que el aparato esté debidamente instalado y conectado a tierra.

Este aparato debe conectarse a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la toma a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ofreciendo un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable que tiene un cable a tierra con un enchufe a tierra. El enchufe debe conectarse a una toma que esté debidamente instalada y conectada a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un reparado si no comprende totalmente las instrucciones a tierra o si tiene dudas de si el aparato está debidamente conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, use un cable de extensión de 3 cables.

### **PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS SE REQUIERE UNA INSTALACIÓN A TIERRA**

---

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que se derivan de que se enrede o que se tropiecen con él como con un cable largo.
2. Si se emplea un cable largo o un cable de extensión:
  - 1) La clasificación eléctrica que aparece marcada del cable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
  - 2) El cable de extensión debe ser de tipo a tierra de 3 cables.
  - 3) El cable largo debe disponerse de forma que no coloque sobre la encimera o tablero donde los niños puedan tirar de él o puedan tropezarse con él de forma no intencionada.

### **LIMPIEZA**

---

Asegúrese de desenchufar el aparato de la alimentación.

1. Limpie la cavidad del horno tras usarlo con un paño ligeramente húmedo.
2. Limpie los accesorios de la forma habitual con agua jabonosa.
3. El marco de la puerta y el sello y las piezas cercanas deben limpiarse con cuidado con un paño húmedo cuando estén sucias.
4. No use limpiadores abrasivos duros o ralladores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del microondas ya que pueden arañar la superficie, lo que puede provocar que se destroce el cristal.
5. Consejo de limpieza -- Para una limpieza más sencilla de las paredes de la cavidad que los alimentos cocinados pueden tocar: Coloque la mitad de un limón en un bol, añada 300 ml (1/2 pinta) de agua y caliéntelo al 100% de la potencia del microondas durante 10 minutos. Limpie el horno usando un paño suave y seco.

## **UTENSILIOS**

### **PRECAUCIÓN-** Riesgo de lesiones personales

Es peligroso para cualquiera excepto para una persona competente realizar ninguna operación de servicio o mantenimiento que implique la retirada de la carcasa que ofrece protección frente a la exposición de la energía del microondas.

Véase las instrucciones de «Materiales que puede usar en el horno microondas o materiales a evitar en el horno microondas.» Puede que haya ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para su uso en el microondas. Si tiene cualquier duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que aparece debajo.

### **Prueba de utensilios:**

1. Llene un recipiente para microondas con 1 tapa de agua fría (250 ml) conjuntamente con el utensilio en cuestión.
2. Cocínelo a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Toque con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para el cocinado con microondas.
4. No supere un tiempo de cocinado de 1 minuto.

## MATERIALES QUE PUEDE USAR EN UN HORNO MICROONDAS

UTENSILIOS	COMENTARIOS	
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato para dorar debe estar a al menos 5mm (3/16 pulgadas) sobre el plato giratorio. Un uso incorrecto puede provocar que se rompa el plato giratorio.	✓
Platos y cubiertos	Solo para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos agrietados o astillados.	✓
Jarras de cristal	Retire siempre la tapa. Úselo únicamente para calentar alimentos hasta que estén calientes. La mayoría de las jarras de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.	✓
Cristalería	Utilice únicamente vidrio resistente al calor del horno. Asegúrese de que no tiene un borde metálico. No use platos rajados o astillados.	✓
Bolsas para cocina en horno	Siga las instrucciones del fabricante. No lo cierre con un lazo metálico. Realice rajaduras para permitir que escape el vapor.	✓
Platos y tazas de papel	Úselo únicamente para cocinar / calentar a corto plazo. No lo deje sin atender mientras cocina.	✓
Toallitas de papel	Use una cubierta alimentaria para recalentar y absorber la grasa. Úselo con supervisión para la cocina a corto plazo solo.	✓
Papel de pergamino	Úselo como una tapa para evitar salpicaduras o como un envoltorio para el vapor.	✓
Plástico	Solo para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar etiquetado como «Seguro para microondas». Algunos recipientes de plástico se ablandan, a medida de que los alimentos en su interior se calientan. Las «bolsas de cocción» y las bolsas de plástico debe tener ranuras, estar agujereadas o con ventilación tal y como diga el envase.	✓
Envoltorio de plástico	Solo para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante el cocinado para retener la humedad. No deje que el envoltorio plástico toque los alimentos.	✓
Papel de cera	Úselo como una tapa para evitar salpicaduras y retener la humedad.	✓

## MATERIALES A EVITAR EN EL HORNO MICROONDAS

UTENSILIOS	COMENTARIOS	
Bandeja de aluminio	Puede provocar que se arquee. Transfiera alimentos a un plato apto para microondas.	×
Cartón alimentario con asa de madera	Puede provocar que se arquee. Transfiera alimentos a un plato apto para microondas.	×
Utensilios metálicos o con reborde metálico	El metal protege los alimentos de la energía del microondas. El reborde metálico puede causar que se arquee.	×
Ataduras de alambre	Puede producir que se arquee y una avería en el horno.	×
Bolsas de papel	Puede causar una avería en el horno.	×
Espuma de plástico	La espuma de plástico puede fundirse o contaminar el líquido en el interior cuando se expone a altas temperaturas.	×
Madera	La madera se secará cuando se use en el microondas y se puede dividir o agrietar.	×

## **CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN**

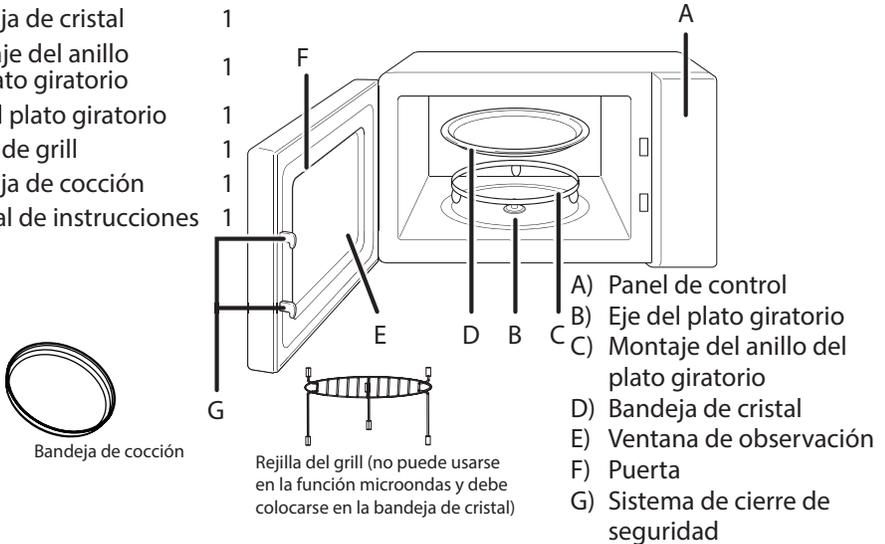
### **INSTALACIÓN DEL HORNO**

Nombres de las piezas del horno y accesorios

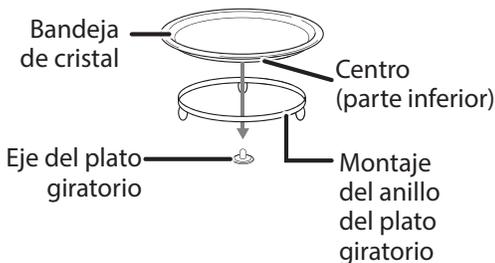
Retire el horno y todos los materiales del cartón y de la cavidad del horno.

El horno viene con los siguientes accesorios:

Bandeja de cristal	1
Montaje del anillo del plato giratorio	1
Eje del plato giratorio	1
Rejilla de grill	1
Bandeja de cocción	1
Manual de instrucciones	1



### **Instalación del plato giratorio**



- Nunca coloque la bandeja de cristal boca abajo. Siga las instrucciones para colocar la bandeja de cristal en el anillo giratorio con la dirección correcta. La bandeja de cristal debe girar de forma suave.
- Tanto la bandeja de cristal como el anillo del plato giratorio deben usarse siempre al cocinar.
- Todos los alimentos y recipientes de alimentos se colocan siempre en la bandeja de cristal para cocinarlos.
- Si la bandeja de cristal o el anillo del plato giratorio se agrietan o rompen, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado más cercano.

# CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN

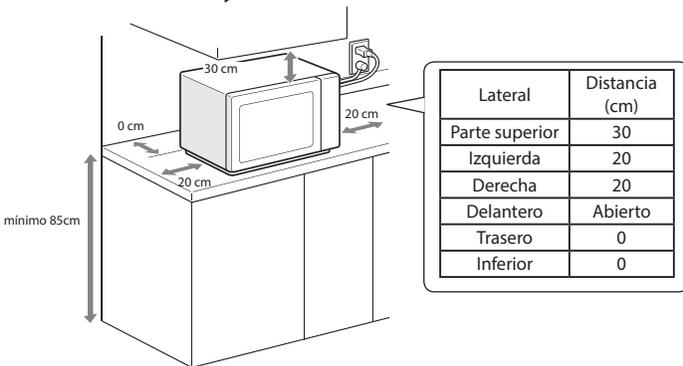
## INSTALACIÓN EN LA ENCIMERA

Retire todos los materiales del envase y accesorios. Examine el horno en busca de cualquier daño como melladuras o la puerta rota. No instale el horno si está dañado. Carcasa: Retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie de la carcasa del horno microondas.

No retire la cubierta de mica marrón claro que se adjunta a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

## INSTALACIÓN

1. Seleccione una superficie plana que ofrezca suficiente espacio abierto para las ventilaciones de admisión y/o salida.



- (1) La altura mínima de instalación es de 85cm.
- (2) La superficie posterior del aparato debe colocarse contra una pared. Deje un espacio mínimo de 30 cm por encima del horno; es necesario un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y cualquier pared adyacente.
- (3) No retire las patas de la parte inferior del horno.
- (4) Bloquear las aperturas de entrada y/o salida puede dañar el horno.
- (5) Coloque el horno tan alejado como sea posible de radio y TV. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias con la recepción de su radio o TV.

## **CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN**

2. Enchufe el horno en una toma doméstica estándar. Asegúrese de que la tensión y la frecuencia son las mismas que la tensión y la frecuencia de la etiqueta de calificación.



**ADVERTENCIA**

No instale el horno sobre una cocina de cuatro fuegos o un aparato que genere calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, se puede dañar el horno y puede anularse la garantía.

La superficie accesible puede estar caliente durante su funcionamiento.



# PANEL DE CONTROL



## **FUNCIONAMIENTO**

Cuando el horno disponga de alimentación, la pantalla mostrará «0:00». Si no hay funcionamiento en 30 segundos, el pitido sonará una vez y el horno entrará en estado de espera.

### **1. Configuración del reloj**

- 1) En estado de espera, pulse dos veces «TIMER/CLOCK»; se muestra «0:00». Parpadean los dígitos de la hora.
- 2) Gire «» para ajustar los dígitos de la hora; la hora introducida debe estar entre 0--23.
- 3) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo; los dígitos de los minutos parpadean.
- 4) Gire «» para ajustar los dígitos de los minutos; la hora introducida debe estar entre 0--59.
- 5) Pulse «START/+30SEC.» para finalizar la configuración del reloj. «:» parpadeará.

**NOTA**

- 1) El reloj no funcionará si no está configurado cuando se encienda.
- 2) Durante el proceso de la configuración del reloj, si no se pulsa «START/+30SEC.» Y no hay funcionamiento en 1 minuto, el pitido sonará una vez y el horno vuelve al estado de configuración anterior.

### **2. Cocinado con el microondas**

- 1) Pulse una vez la tecla «MICRO»; se muestra «1000W»; mientras tanto se muestra «0:00».
- 2) Pulse «MICRO» cuatro veces o gire «» para seleccionar la potencia del microondas de 100% a 10%. Se mostrarán en orden «1000W», «800W», «500W», «300W», «100W».
- 3) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo.
- 4) Gire «» para ajustar el tiempo de cocinado. (La configuración del tiempo debe ser 0:05- 95:00.)
- 5) Pulse «START/+30SEC.» para iniciar el cocinado.

**NOTA**

las cantidades de paso para el tiempo de ajuste del interruptor de codificación con las siguientes:

- 0---1 minuto : 5 segundos
- 1---5 minutos : 10 segundos
- 5---10 minutos : 30 segundos
- 10---30 minutos : 1 minuto
- 30---95 minutos : 5 minutos

Cuadro de potencia de microondas

Pulsar	Una vez	Dos veces	Tres veces	4 veces	5 veces
Pantalla	1000W	800W	500W	300W	100W

## FUNCIONAMIENTO

### 3. Grill de cocinado (accesorios sugeridos: Rejilla de grill)

- 1) Pulse una vez la tecla «GRILL CONVEC COMBI» y se muestra «G-01».
- 2) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo y parpadea «0:00» para recordarle que introduzca el tiempo de cocinado.
- 3) Gire «» para ajustar el tiempo de cocinado. (La configuración del tiempo debe ser 0:05- 95:00.)
- 4) Pulse «START/+30SEC.» para iniciar el cocinado.

#### NOTA

Si pasa más de la mitad del tiempo del grill, el horno sonará dos veces para decirle que dé la vuelta a los alimentos. Puede dejarlo que continúe. Pero para tener un mejor efecto de cocinar alimentos al grill, debe dar la vuelta a los alimentos, cerrar la puerta y después pulsar «START/+30SEC.» Para continuar cocinando.

### 4. Cocinado de combinación (Accesorios sugeridos: Rejilla de grill)

- 1) Pulse una vez la tecla «GRILL CONVEC COMBI» y se muestra «G-01».
- 2) Pulse cuatro veces «GRILL CONVEC COMBI» o gire «» para seleccionar la potencia de combinación. Deje de girar cuando se muestre «C-01», «C-02», «C-03», «C-04».
- 3) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo.
- 4) Gire «» para ajustar el tiempo de cocinado. (La configuración del tiempo debe ser 0:05- 95:00.)
- 5) Pulse «START/+30SEC.» para iniciar el cocinado.

#### Instrucciones de combinación

Potencia de combinación	Microondas	Grill	Convección
C-01	●		●
C-02	●	●	
C-03		●	●
C-04	●	●	●

## FUNCIONAMIENTO

### 5. Cocina por convección (con función de precalentamiento) (Accesorios sugeridos: Rejilla de grill /Bandeja de cocción)

La cocina por convección le permite cocinar los alimentos como en un horno tradicional. El microondas no se usa. Se recomienda que precaliente el horno a la temperatura aproximada antes de colocar los alimentos en el horno.

- 1) Pulse dos veces la tecla «GRILL CONVEC COMBI» y parpadea «150°C». Y se muestra «0:00».
- 2) Pulse cuatro veces «GRILL CONVEC COMBI» o gire «» para seleccionar la temperatura de convección. Se puede elegir la temperatura desde 150 grados a 220 grados.
- 3) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para confirmar la temperatura.
- 4) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para iniciar el precalentamiento. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, el pitido sonará dos veces para recordarle que ponga los alimentos en el horno. Y se muestra la temperatura precalentada y parpadea.
- 5) Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.  
Gire «» para ajustar el tiempo de cocinado. (El tiempo configurado máximo es de 95 minutos.)
- 6) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para empezar a cocinar.

#### NOTA

- No puede introducirse el tiempo de cocinado hasta que alcance la temperatura de precalentamiento. Si se llega a la temperatura, debe abrirse la puerta para introducir el tiempo de cocinado.
- Si el tiempo no introducido es de 5 minutos, el horno detendrá el precalentamiento. El pitido sonará cinco veces y volverá al estado de espera.

### 6. Cocinado por convección (Sin función de precalentamiento) (Accesorios sugeridos: Rejilla de grill /Bandeja de cocción)

- 1) Pulse dos veces la tecla «GRILL CONVEC COMBI» y parpadea «150 °C». Y se muestra «0:00».
- 2) Pulse cuatro veces «GRILL CONVEC COMBI» o gire «» para seleccionar la temperatura de convección. Se puede elegir la temperatura desde 150 grados a 220 grados.
- 3) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para confirmar la temperatura.
- 4) Gire «» para ajustar el tiempo de cocinado. (El tiempo configurado máximo es de 95 minutos.)
- 5) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para empezar a cocinar.

## **FUNCIONAMIENTO**

### **7. Temperatura baja**

- 1) En estado de espera, pulse una vez «LOW TEMP»; la pantalla mostrará «35°C». Y también se muestra «0:00».
- 2) Pulse cuatro veces «LOW TEMP» o gire «» para seleccionar la temperatura; se puede elegir la temperatura desde 35 hasta 90 grados.
- 3) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo;
- 4) Gire «» para ajustar el tiempo de cocinado; el tiempo de configuración máxima es de 12 horas;
- 5) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para empezar a cocinar.

### **8. Freidora saludable**

- 1) En estado de espera, pulse una vez «HEALTHY AIR FRY»; la pantalla mostrará «H-1».
- 2) Pulse cuatro veces «HEALTHY AIR FRY» o gire «» para seleccionar el menú que necesite; la pantalla mostrará «H-1», «H-2», «H-3»... «H-8» a turnos.
- 3) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo;
- 4) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para empezar a cocinar.

Cuadro del menú de freidora saludable:

Menú	Peso	Pantalla	Tiempo de cocinado	Accesorios sugeridos
H-1 Patatas fritas congeladas	300 g	300 g	40 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill
H-2 Cuñas de patatas congeladas	300 g	300 g	40 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill
H-3 Aros de cebolla congelados	200 g	200 g	25 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill
H-4 Gambas congeladas	200 g	200 g	25 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill
H-5 Calamares fritos	200 g	200 g	30 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill
H-6 Chuleta de pescado	300 g	300 g	30 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill
H-7 Croquetas de patatas congeladas	500 g	500 g	25 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill
H-8 Nuggets de pollo congelado	400 g	400 g	30 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill

## **FUNCIONAMIENTO**

### **9. Grill crujiente**

- 1) En estado de espera, pulse una vez «CRISPY GRILL»; la pantalla mostrará «G-1».
- 2) Pulse cuatro veces «CRISPY GRILL» o gire «» para seleccionar el menú que necesite; la pantalla mostrará «G-1», «G-2», «G-3»..... «G-8» a turnos.
- 3) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo;
- 4) Gire «» para ajustar el precio del menú;
- 5) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para empezar a cocinar.

Cuadro de menú de grill crujiente:

Menú	Peso	Pantalla	Tiempo de cocinado	Accesorios sugeridos
G-1 Crostini	100g	100g	8 minutos	Bandeja de cocción y rejilla alta del grill
G-2 Pizza al grill	340g	340g	18 minutos	Bandeja de cocción y rejilla alta del grill
G-3 Pan al grill	100g	100g	6 minutos	Bandeja de cocción y rejilla alta del grill
G-4 Patatas fritas	250 g	250 g	40 minutos	Bandeja de cocción y rejilla alta del grill
G-5 Crepes	150 g	150 g	15 minutos	Bandeja de cocción y rejilla alta del grill
G-6 Tomates al horno	450 g	450 g	18 minutos	Bandeja de cocción y rejilla alta del grill
G-7 Salchichas asadas	350 g	350 g	15 minutos	Bandeja de cocción y rejilla alta del grill
G-8 Verduras al grill gratinadas	500 g	500 g	60 minutos	--

### **10. Menú combi**

- 1) En estado de espera, pulse una vez «COMBI MENU»; la pantalla mostrará «C-1».
- 2) Pulse cuatro veces «COMBI MENU» o gire «» para seleccionar el menú que necesite; la pantalla mostrará «C-1», «C-2», «C-3» ... «C-8» a turnos.
- 3) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo;
- 4) Gire «» para ajustar el precio del menú;
- 5) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para empezar a cocinar.

## **FUNCIONAMIENTO**

Cuadro del menú combi:

Menú	Peso	Pantalla	Potencia	Tiempo de cocinado	Accesorios sugeridos
C-1 Alitas de pollo	500 g	500 g	C-04	15 minutos	Rejilla corta del grill
C-2 Pescado al horno	500 g	500 g	C-04	20 minutos	Rejilla corta del grill
C-3 Roast beef	500 g	500 g	C-04	20 minutos	Rejilla corta del grill
C-4 Galletitas	225g	225g	180°C precalentar	30 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill
C-5 Manzana asada	300 g	300 g	C-04	30 minutos	Rejilla corta del grill
C-6 Guisos	500 g	500 g	C-01	30 minutos	Rejilla corta del grill
C-7 Magdalenas	500 g	500 g	170°C precalentar	30 minutos	Rejilla corta del grill
C-8 Patata dulce asada	500 g	500 g	C-04	30 minutos	Bandeja de cocción y rejilla corta del grill

### **11. Cocinado multifase**

Se pueden fijar un máximo de dos fases. Si una fase es la descongelación, se pondrá en la primera fase automáticamente. El pitido sonará una vez tras cada fase y se iniciará la siguiente fase.

Ejemplo: si quiere descongelar el alimento durante 5 minutos, entonces cocine con una potencia del microondas al 80% durante 7 minutos. Los pasos son los siguientes:

- 1) Pulse dos veces la tecla «DEFROST»; se iluminará la potencia de descongelación de «300W» y parpadeará «0:00» para recordarle que introduzca el peso de la descongelación.
- 2) Gire «» para seleccionar el tiempo de cocinado; se detiene hasta que la pantalla muestra «5:00».
- 3) Pulse una vez la tecla «MICRO»; se muestra «1000W»; mientras tanto se muestra «0:00».
- 4) Pulse cuatro veces «MICRO» o gire «» para seleccionar la potencia del microondas; se detiene hasta que se muestra «800W».
- 5) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo.
- 6) Gire «» para ajustar el tiempo de cocinado; se detiene hasta que la pantalla muestra «7:00».
- 7) Pulse «START/+30SEC.» para iniciar el cocinado.

## **FUNCIONAMIENTO**

**NOTA**

- (1) El menú automático y el temporizador de la cocina no pueden configurarse como uno de la multifase.
- (2) Durante el cocinado multifase, pulsar «START/+30SEC.» puede aumentar el tiempo de cocinado.
- (3) Solo se puede configurar la descongelación como una fase del cocinado multifase.

### **12. TEMPORIZADOR DE LA COCINA**

- 1) En estado de espera, pulse una vez «TIMER/CLOCK»; se muestra «0:00».
- 2) Gire «» para ajustar el temporizador. El tiempo MÁXIMO es de 95 minutos.
- 3) Pulse «START/+30SEC.» para confirmarlo.

**NOTA**

- 1) El temporizador de la cocina sirve para que usted realice una cuenta atrás del tiempo de cocinado cuando el horno no haga el cocinado.
- 2) Cuando se alcance la hora del temporizador, el pitido sonará 5 veces y la pantalla mostrará «End».
- 3) Durante el temporizador de cocina, no se puede solicitar la hora actual.

### **13. Cocinado rápido al microondas**

- 1) En estado de espera, pulse la tecla «START/+30SEC.» para cocinar con un nivel de potencia de 1000W durante 30 segundos. Cada pulsación de la misma tecla puede aumentarlo 30 segundos. El tiempo máximo de cocinado es de 95 minutos.

**NOTA**

Esta función no puede funcionar bajo descongelación por peso o cocinado automático de menú.

- 2) En estado de espera, gire «» a la izquierda para elegir el tiempo de cocinado directamente; posteriormente, pulse la tecla «START/+30SEC.» Para cocinar con una potencia de microondas de 1000W. Este programa puede configurarse como uno de multifase.

## FUNCIONAMIENTO

### 14. Menú automático

- 1) En estado de espera, gire «» a la derecha para elegir la función que quiera y se mostrará «A-1», «A-2», «A-3»... «A-12».
- 2) Pulse «START/+30SEC.» para confirmar el menú que necesite.
- 3) Gire «» para elegir el peso del menú y se iluminará el indicador «g».
- 4) Pulse «START/+30SEC.» para iniciar el cocinado.

### 15. Descongelación por peso

- 1) Pulse el panel «DEFROST» una vez; el indicador de descongelación y «g» se iluminarán; parpadeará «100» para recordarle que introduzca el peso de descongelación.
- 2) Gire «» para seleccionar el peso de los alimentos. Al mismo tiempo se iluminará «g»; el peso debe ser 100-1000g.
- 3) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para iniciar la descongelación.

#### NOTA

Si transcurre el 20% del tiempo, el horno suena dos veces y esto es normal. Para tener un mejor efecto de descongelación, debe dar la vuelta a los alimentos, cerrar la puerta y pulsar «START/+30SEC.» Para continuar el cocinado. Si no hay funcionamiento, el horno continuará funcionando.

### 16. Descongelar por tiempo

- 1) Pulse dos veces la tecla «DEFROST»; se iluminará la potencia de descongelación de «300W» y parpadeará para recordarle que introduzca el tiempo de descongelación.
- 2) Gire «» para seleccionar el tiempo de cocinado. El tiempo configurado máximo es de 95 minutos.
- 3) Pulse la tecla «START/+30SEC.» para iniciar la descongelación.  
La potencia de descongelación es de 300W y n o puede modificarse.

## FUNCIONAMIENTO

### 17. Función de pregunta

Durante el estado de cocinado, pulse «TIMER/CLOCK» para comprobar la hora actual.

### 18. Función silenciar

- 1) En estado en espera, pulse «MICRO» y «GRILL CONVEC COMBI» al mismo tiempo; el pitido sonará una vez y la pantalla mostrará «OFF» durante 3 segundos. El horno entra en estado de silencio.
- 2) En estado en espera, pulse «MICRO» y «GRILL CONVEC COMBI» al mismo tiempo; el pitido sonará una vez y la pantalla mostrará «ON» durante 3 segundos. Se puede activar todo el sonido conjuntamente con el funcionamiento.

### 19. Función de cierre para niños

Bloqueo: En estado en espera, pulse «STOP/CANCEL» durante 3 segundos; habrá un “pitido” largo que denota que se entra en el estado de bloqueo infantil y se iluminará el indicador de bloqueo . La pantalla mostrará la hora actual o 0:00.

Salir del bloqueo: En estado bloqueado, pulse «STOP/CANCEL» durante 3 segundos; habrá un “pitido” largo que denota que se libera el bloqueo y desaparecerá el indicador de bloqueo .

### 20. Especificación

- 1) El pitido sonará una vez cuando se gire el dial al principio;
- 2) Se debe pulsar «START/+30SEC.» para continuar cocinando si se abre la puerta durante el cocinado;
- 3) Una vez que se ha configurado el programa de cocinado, no se pulsa «START/+30SEC.» en 1 minuto. Se mostrará la hora actual. Se cancelará la configuración.
- 4) El pitido suena una vez por una pulsación eficiente; las pulsaciones ineficientes no tendrán respuesta.
- 5) El pitido sonará cinco veces para recordarle que el cocinado ha terminado.

### 21. Función de reinicio del plato giratorio

Cuando haya acabado de cocinar, si el palto giratorio no está en la posición inicial, entrará en la función de reinicio del plato giratorio. En este momento, la lámpara, el ventilador y el palto giratorio funcionan; se mostrará dinámicamente «  ».

Una vez que se ha reiniciado el plato giratorio, el horno deja de cocinar y le recuerda que ha terminado de cocinar.

## FUNCIONAMIENTO

### NOTA

- 1. Esta función solo funciona para un cocinado completo. Si se hace una pausa o se abre la puerta durante el cocinado, el cocinado actual no puede entrar en la función de reinicio del plato giratorio.
- 2. Bajo el estado de reinicio, abrir la puerta o si se pulsa el botón «STOP/CANCEL», el horno volverá al estado en espera.

Cuadro de menú automático

Menú	Peso	Pantalla	Potencia	Tiempo de cocinado
A-1 Recalentar la taza	1 taza (aproximadamente 200g)	1	100%	1: 10 minutos
	2 tazas (aproximadamente 400g)	2		2: 30 minutos
	3 tazas (aproximadamente 600g)	3		3: 30 minutos
A-2 Plato de cena	250 g	250	100%	2: 00 minutos
	350 g	350		3: 00 minutos
	500 g	500		4: 00 minutos
A-3 Recalentar hamburguesas	1 (aproximadamente 100g)	1	100%	0: 40 minutos
	2 (aproximadamente 200g)	2		1: 00 minutos
	3 (aproximadamente 300g)	3		1: 30 minutos
A-4 Huevos revueltos	1 (aproximadamente 50g)	1	100%	1: 40 minutos
	2 (aproximadamente 100g)	2		3: 00 minutos
	3 (aproximadamente 150g)	3		4: 00 minutos
A-5 Bacon	1	1	100%	1: 10 minutos
	2	2		2: 10 minutos
	3	3		3: 00 minutos
	4	4		3: 50 minutos
	5	5		4: 40 minutos
	6	6		5: 30 minutos
A-6 Lasaña	250 g	250	C-01	10: 00 minutos
	500 g	500		20: 00 minutos

**FUNCIONAMIENTO**

A-7 Pescado y patatas fritas	250 g (pescado 100g+ patatas fritas 150g)	250	220°C Sin precalentamiento	40: 00 minutos
A-8 Pollo asado	1000 g	1000	C-04	35: 00 minutos
	1200 g	1200		38: 00 minutos
	1400g	1400		41: 00 minutos
A-9 Patata asada	1 (aproximadamente 230 g)	1	100%	5: 00 minutos
	2 (aproximadamente 460 g)	2		10: 00 minutos
	3 (aproximadamente 690 g)	3		15: 00 minutos
A-10 Pizza congelada	340g	340	C-04	12: 00 minutos
A-11 Verduras	150 g	150	100%	2: 30 minutos
	350 g	350		4: 30 minutos
	500 g	500		5: 30 minutos
A-12 PALOMITAS	100g	100	100%	2: 40 minutos

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Normal	
El horno microondas interfiere en la recepción del TV	La recepción de la radio y la TV pueden verse con interferencias cuando está en funcionamiento el horno microondas. Es similar a la interferencia de pequeños aparatos eléctricos, como batidoras, aspiradores, ventiladores eléctricos. Es normal.
Luz del horno atenuada	Al cocinar al microondas a baja potencia, la luz del horno puede atenuarse. Es normal.
El vapor se acumula en la puerta, el aire caliente sale de las ventilaciones	Al cocinar el vapor puede salir de los alimentos. La mayoría sale por las ventilaciones. Pero algo puede acumularse en un lugar fresco como la puerta del horno. Es normal.
El horno se ha arrancado de forma accidental sin alimentos en su interior.	Queda prohibido utilizarlo hasta que haya alimentos en su interior. Es muy peligroso.

Problema	Posible causa	Solución
No se puede iniciar el horno.	(1) Cable de alimentación no conectado correctamente.	Desenchúfelo. Posteriormente, vuelva a enchufarlo después de 10 segundos.
	(2) Fusible fundido o funciona el disyuntor.	Sustituya el fusible o reinicie el disyuntor (reparado por personal profesional de nuestra empresa)
	(3) Problemas con la salida.	Pruebe la salida con otros aparatos eléctricos.
El horno no calienta.	(4) La puerta no está bien cerrada.	Cierre bien la puerta.



Según la directiva sobre Eliminación de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE), WEEE deben recogerse y tratarse de forma separada. Si en cualquier momento en el futuro necesita deshacerse de este producto NO se deshaga de este producto como un residuo doméstico. Envíe este producto a puntos de recogida WEEE siempre que estén disponibles.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA / SERVICIO

Le damos la enhorabuena por su nuevo aparato y esperamos que lo disfrute.

En caso de que encuentre un problema con el producto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Straße 14  
65760 Eschborn

Tel.: 06196 90 20 0  
Fax: Tel.: 06196 90 20120  
Correo electrónico: [info-meg@midea.com](mailto:info-meg@midea.com)  
Página web: [www.midea-home.com](http://www.midea-home.com)

En caso de servicio:  
Tel.: 06196 90 200  
Fax: 06196 90 20120  
Correo electrónico:

[service-meg@midea.com](mailto:service-meg@midea.com) [DE]  
[service-es@midea.com](mailto:service-es@midea.com) [ES]  
[service-fr@midea.com](mailto:service-fr@midea.com) [FR]  
[assistenza@midea.com](mailto:assistenza@midea.com) [IT]

En caso de un funcionamiento incorrecto, escribe su dirección exacta, número de teléfono, número de contrato de venta y tipo de aparato (de la placa identificativa del aparato). Una descripción precisa del error le ahorra a usted y a nosotros tiempo y dinero. Si tiene cualquier pregunta especial, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

### Antes de ponerse en contacto con atención al cliente:

Compruebe si hay un error de funcionamiento o una causa que no tenga nada que ver con la función de su aparato.

Tenga en cuenta la información en las instrucciones de funcionamiento y compruebe si:

- El enchufe está conectado
- El enchufe puede estar dañado
- La puerta (s) del aparato esta/n firmemente cerradas

### Condiciones de la garantía

Este dispositivo se ha fabricado y probado usando los métodos más modernos.

El fabricante cumple de forma independiente la obligación de garantía estatutaria del vendedor / representante durante un periodo de 24 meses, válida desde el día de la compra, 12 meses de uso comercial, una garantía de estar libre de defectos de material o de mano de obra.

La reclamación por garantía expira en caso de que intervenga el comprador o una tercera persona. Los daños causados por un manejo o funcionamiento inadecuados mediante una instalación o almacenamiento incorrecto, así como debido a casos de fuerza mayor o a influencias externas, no están cubiertos por la garantía.

Nos reservamos el derecho de reparar, sustituir las piezas defectuosas o cambiar el aparato en caso de una queja. Las piezas y dispositivos sustituidos se convierten en nuestra propiedad.

Solo cuando no puede conseguirse el uso previsto del fabricante a través del nuevo trabajo o sustitución del dispositivo, puede el comprador en un plazo de 6 meses del periodo de garantía, aplicados desde la fecha de compra, obtener una reducción en el precio de la compra o una extensión del contrato de compra.

## **CONDICIONES DE LA GARANTÍA / SERVICIO**

Quedan excluidas las reclamaciones por daños, también con relación a los daños consecuentes, si son intencionados o se basan en una gran negligencia.

Si el servicio de atención al cliente se usa de forma innecesaria o sin autorización, cobraremos al consumidor el tiempo de servicio habitual al cliente y una recompensa. Las quejas se cierran inmediatamente tras la detección.

El comprador debe demostrar la reclamación de garantía presentando la facture de compra. Esta garantía es válida dentro de la República Federal de Alemania.



Importado por  
Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Str. 14  
65760 Eschborn, Alemania

Stand 9/2020

# GUIDE D'UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTION AVEC FRITEUSE SAINE À AIR

## MV-TC25T(BK)



**TOSHIBA**

# SOMMAIRE

## SÉCURITÉ DU PRODUIT

---

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	EN-4
---	------

## PRÉSENTATION DU PRODUIT

---

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES.....	EN-7
CARACTÉRISTIQUES .....	EN-7
POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE, CONNECTER L'INSTALLATION A LA TERRE	EN-8
NETTOYAGE .....	EN-9
USTENSILES.....	EN-10

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

---

CONFIGURATION ET INSTALLATION .....	EN-13
PANNEAU DE CONTRÔLE .....	EN-16
FONCTIONNEMENT .....	EN-17
1. RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	EN-17
2. CUISSON AU MICRO-ONDES .....	EN-17
3. CUISSON AU GRIL (ACCESSOIRES SUGGÉRÉS : GRILLE) .....	EN-18
4. CUISSON COMBINÉE (ACCESSOIRES SUGGÉRÉS : GRILLE).....	EN-18
5. CUISSON À CONVECTION (AVEC FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE) .....	EN-19
6. CUISSON À CONVECTION (SANS MODE DE PRÉCHAUFFAGE) .....	EN-19
7. TEMP. BASSE .....	EN-20
8. FRITEUSE SAINE À AIR .....	EN-20
9. GRILLADE CROUSTILLANTE .....	EN-21
10. MENU COMBINÉ .....	EN-21
11. CUISSON EN PLUSIEURS PHASES .....	EN-22
12. MINUTERIE DE CUISINE.....	EN-23
13. CUISSON RAPIDE AU MICRO-ONDES.....	EN-23
14. MENU AUTO .....	EN-24
15. DÉCONGÉLATION EN POIDS.....	EN-24
16. DÉCONGÉLATION EN DURÉE.....	EN-24
17. FONCTION D'INFORMATION .....	EN-25
18. COUPURE DU SON .....	EN-25

19. FONCTION DE VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS.....	EN-25
20. CARACTÉRISTIQUES.....	EN-25
21. FONCTION DE RÉINITIALISATION DE LA PLAQUE TOURNANTE.....	EN-25
TABLEAU DE MENU AUTO.....	EN-26

## **MAINTENANCE**

---

DÉPANNAGE.....	EN-28
CLAUSES DE GARANTIE/SERVICE.....	EN-29



**REMARQUE**

AVANT DE FAIRE FONCTIONNER CE PRODUIT, LIRE, COMPRENDRE  
ET SUIVRE CES INSTRUCTIONS.  
ASSUREZ-VOUS DE GARDER CE MANUEL POUR Y FAIRE RÉFÉRENCE  
À L'AVENIR



**AVERTISSEMENT  
DE SÉCURITÉ**

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

### **ATTENTION**

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'exposition à une énergie excessive du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez et suivez les spécificités : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES »
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont été informés de l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Gardez l'appareil et son cordon loin des enfants à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
4. Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
5. ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
6. ATTENTION : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des travaux de révision ou de réparation qui impliquent la dépose d'un capot qui protège de l'exposition aux micro-ondes.

**AVERTISSEMENT DE  
SÉCURITÉ****CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

7. ATTENTION : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils sont susceptibles d'exploser.
8. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil, il y a risque d'inflammation.
9. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
10. Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
11. Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, c'est pourquoi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.
12. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être agité ou secoué et la température contrôlée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
13. Ne faites pas chauffer des œufs dans leur coquille et des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes, le risque de leur éclatement existe même après la cuisson.
14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
15. Ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et probablement engendrer des risques.
16. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (pour les fours pourvus d'une possibilité d'utiliser une sonde de détection de température.)
17. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire à moins d'avoir été testé dans ce sens.



**AVERTISSEMENT DE  
SÉCURITÉ**

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - Espaces cuisine dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail
  - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences
  - exploitations agricoles
  - chambres d'hôtes.
19. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou vêtements et le chauffage des coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et autres peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
20. Les récipients métalliques pour la nourriture et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au four à micro-ondes.
21. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
22. L'appareil est destiné à être utilisé en position autostable.
23. La surface arrière des appareils doit être placée contre un mur.
24. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
25. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est allumé.
26. ATTENTION : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

**LISEZ-LE ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LE  
POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE**

## **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES**

---

- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou modifier les interverrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) ATTENTION : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne compétente.

### **ADDITIF**

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

## **CARACTÉRISTIQUES**

---

Modèle :	MV-TC25T(BK)
Tension nominale :	230 - 240 V ~ 50 Hz
Consommation électrique (micro-ondes) :	1 520 W
Puissance nominale de sortie (micro-ondes) :	1 000 W
Puissance nominale d'entrée (Grill) :	1 100 W
Puissance nominale d'entrée (Convection) :	2 100 W
Capacité du four :	25 l
Diamètre du plateau tournant :	Φ 315 mm
Dimensions extérieures (L x P x H) :	513 x 513 x 310 mm
Poids net :	Environ 18,2 kg

## **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE, CONNECTER L'INSTALLATION A LA TERRE**

---

**DANGER-** Risque de décharge électrique

Toucher des composants internes peut causer de graves blessures corporelles ou le décès. Ne pas démonter cet appareil.

**AVERTISSEMENT-** Risque de décharge électrique

La mauvaise utilisation de la terre peut entraîner une électrocution. Ne pas brancher à une prise de courant tant que l'appareil n'est pas installé correctement et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé avec un fil électrique ayant un conducteur et une prise de terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises ou si un doute existe sur la bonne mise à la terre de l'appareil.

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'en utiliser qu'une de 3 fils.

### **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE, CONNECTER L'INSTALLATION A LA TERRE**

---

1. Le fil d'alimentation est court pour réduire le risque de le coincer ou de trébucher dessus s'il est plus long.
2. Si une grande rallonge est utilisée :
  - 1) La capacité électrique du fil ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la capacité de l'appareil.
  - 2) La rallonge doit être à 3 fils avec une mise à la terre.
  - 3) Un long fil d'alimentation doit être mis de façon à ne pas dépasser du comptoir ou de la table d'où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher.

### **NETTOYAGE**

S'assurer de débrancher l'appareil de la prise de courant.

1. Nettoyer l'intérieur du four après l'utilisation d'un chiffon humide.
2. Nettoyer les accessoires de la façon habituelle dans l'eau savonneuse.
3. Le châssis de porte et le joint, ainsi que les parties environnantes doivent être soigneusement nettoyés avec un chiffon mouillé quand ils sont sales.
4. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.
5. Conseil de nettoyage--Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité avec lesquels l'aliment cuit peut entrer en contact : Placer un citron dans un bol, ajouter 300 ml d'eau et chauffer 100 % pendant 10 minutes. Essuyer le four avec un chiffon doux et sec.

## **USTENSILES**

### **ATTENTION-** Risque de blessure corporelle

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des travaux de révision ou de réparation qui impliquent la dépose d'un capot qui protège de l'exposition aux micro-ondes.

Voir les instructions dans « Matériaux pouvant être utilisés ou non dans un four à micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques ne sont pas sûrs pour être utilisés pour le micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en procédant de la façon suivante.

### **Test d'ustensile :**

1. Remplir un conteneur à micro-ondes avec 250 ml d'eau froide et y déposer l'ustensile.
2. Chauffer à puissance max. pendant 1 minute.
3. Toucher doucement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne pas dépasser 1 minute.

## MATÉRIAUX QUE VOUS POUVEZ UTILISER DANS UN FOUR À MICRO-ONDES

USTENSILES	REMARQUES	
Plat à rôtir	Suivez les instructions du fabricant. Le fond de la plaque de brunissage doit être au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Un mauvais usage peut briser le plateau.	✓
Vaisselle	Uniquement prévue pour le micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou écaillée.	✓
Pots en verre	Toujours retirer le couvercle. Utiliser uniquement jusqu'à ce que les aliments soient chauds. La plupart des pots en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent casser.	✓
Verrerie	Uniquement le verre résistant à la chaleur. S'assurer qu'il n'y a pas de garniture métallique. Ne pas utiliser des plats fendus ou ébréchés.	✓
Sacs de cuisson au four	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec un couvercle métallique. Fendre pour permettre à la vapeur de s'échapper.	✓
Assiettes et tasses en papier	N'utiliser que pour la cuisson ou réchauffage court. Ne pas laisser la cuisson sans surveillance.	✓
Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber le gras. N'utiliser que pour la cuisson courte.	✓
Papier parchemin	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou envelopper pour cuire à la vapeur.	✓
Plastique	Uniquement prévue pour le micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant. Doit être estampillé « Sûr pour le micro-ondes ». Certains conteneurs en plastique s'amollissent quand les aliments deviennent chauds. Les sacs à bouillir et les sacs en plastique fermés doivent être fendus, percés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.	✓
Enveloppe en plastique	Uniquement prévue pour le micro-ondes. Utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson pour retenir l'humidité. Ne pas laisser l'enveloppe en plastique toucher les aliments.	✓
Papier ciré	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou retenir l'humidité.	✓

## MATÉRIAUX À ÉVITER DANS LE FOUR À MICRO-ONDES

USTENSILES	REMARQUES	
Plateau en aluminium	Peut provoquer un arc. Mettre les aliments dans un conteneur prévu pour micro-ondes.	×
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer un arc. Mettre les aliments dans un conteneur prévu pour micro-ondes.	×
Ustensiles métalliques ou recouverts de métal	Le métal bloque les micro-ondes sur les aliments. Les garnitures métalliques provoquent les arcs.	×
Liens métalliques	Peut provoquer des arcs électriques et provoquer un incendie dans le four.	×
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.	×
Mousse en plastique	La mousse en plastique peut fondre ou contaminer le liquide contenu en l'exposant à de hautes températures.	×
Bois	Le bois sèche quand il est utilisé dans le micro-ondes et peut se fendre ou craquer.	×

## CONFIGURATION ET INSTALLATION

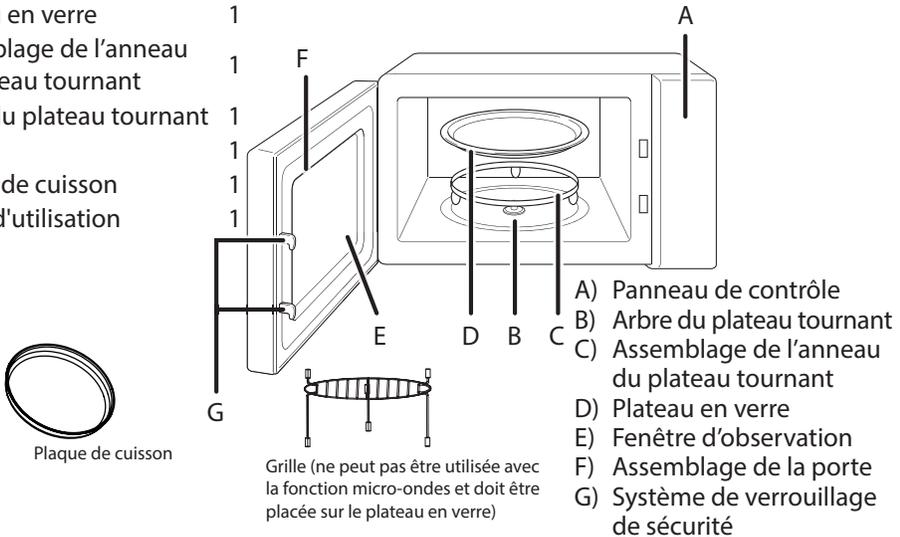
### MISE EN ŒUVRE DU MICRO-ONDES

Noms des pièces et accessoires du four

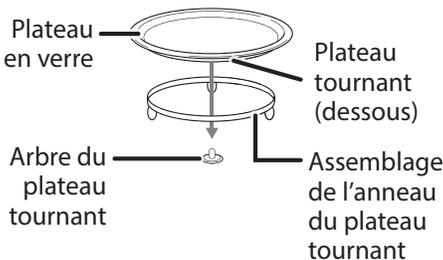
Retirer le four et tous les matériaux du carton et dans le four.

Votre four est fourni avec les accessoires suivants :

- 1 Plateau en verre
- 1 Assemblage de l'anneau du plateau tournant
- 1 Arbre du plateau tournant
- 1 Grille
- 1 Plaque de cuisson
- 1 Guide d'utilisation



### Installation du plateau tournant



- a. Ne jamais mettre le plateau en verre à l'envers. Suivez les instructions pour placer le plateau en verre sur l'anneau du plateau tournant dans la bonne direction. Le plateau en verre doit tourner de manière fluide.
- b. Le plateau en verre et l'anneau du plateau tournant doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- c. Tous les aliments et conteneurs sont toujours placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- d. Si le plateau en verre ou l'anneau du plateau tournant se fend ou casse, contacter le centre de service le plus proche.

## CONFIGURATION ET INSTALLATION

### INSTALLATION SUR COMPTOIR

Retirer tout le matériel d'emballage et les accessoires. Examiner le four pour les dommages tels que la porte ébréchée ou cassée. NE PAS installer le four s'il est endommagé.

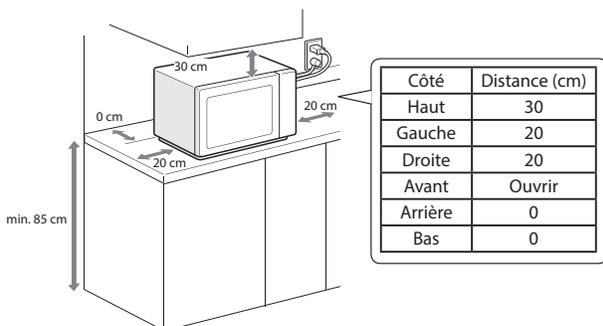
Armoire : Retirer le film de protection sur le micro-ondes.

Ne pas retirer le Mica marron qui est fixé à la cavité du four pour protéger le magnétron.

---

### INSTALLATION

1. Sélectionner une surface de niveau ayant assez d'espace pour les événements d'entrée ou de sortie.



- (1) La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
- (2) La surface arrière des appareils doit être placée contre un mur.  
Laisser un espace de 30 cm au-dessus du four, un minimum de 20 cm est requis entre le four et les murs adjacents.
- (3) Ne pas retirer les pieds en bas du four.
- (4) Le blocage des ouvertures d'entrée ou de sortie peut endommager le four.
- (5) Placer le four aussi loin que possible des radios et télévisions. Les opérations du four à micro-ondes peuvent interférer avec la réception de radio ou télévision.

## CONFIGURATION ET INSTALLATION

2. Brancher le four dans une prise de courant standard. S'assurer que la tension et la fréquence sont les mêmes que la tension et la fréquence sur la plaque signalétique.



**ATTENTION**

N'installez pas le four sur une table de cuisson ou un autre appareil de production de chaleur. Si vous l'installez près ou au-dessus d'une source de chaleur, cela pourrait l'endommager et la garantie sera annulée.

La surface accessible peut être chaude pendant les opérations.



# PANNEAU DE CONTRÔLE



## FONCTIONNEMENT

Lorsque le four est sous tension, l'écran affiche « 0:00 ». En l'absence de manipulation pendant 30 secondes, le buzzer retentit une fois et le four passe en mode d'attente.

### 1. Réglage de l'horloge

- 1) En mode d'attente, appuyez à deux reprises sur la touche « TIMER/CLOCK », « 0:00 » s'affiche.  
Les chiffres des heures clignotent ;
- 2) Tournez «  » pour régler les chiffres des heures, l'heure saisie doit être comprise entre 0 et 23.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer, les chiffres des minutes se mettent à clignoter.
- 4) Tournez «  » pour régler les chiffres des minutes, les minutes saisies doivent être comprises entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour terminer le réglage de l'horloge. « : » clignote.

#### REMARQUE

- 1) L'horloge ne fonctionne pas si elle n'est pas réglée quand elle est en marche.
- 2) Pendant le processus de réglage de l'horloge, si vous n'appuyez pas sur la touche « START/+30SEC. » et en l'absence de manipulation pendant 1 minute, le buzzer retentit une fois et le four revient au mode de réglage précédent.

### 2. Cuisson au micro-ondes

- 1) Appuyez une fois sur la touche « MICRO », « 1000W » s'affiche suivi de « 0:00 ».
- 2) Appuyez à plusieurs reprises sur la touche « MICRO » ou tournez «  » pour sélectionner la puissance du micro-ondes entre 100 % et 10 %. « 1000W », « 800W », « 500W », « 300W », « 100W » s'afficheront dans l'ordre.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (La durée sera de 0:05 à 95:00)
- 5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour démarrer la cuisson.

#### REMARQUE

les incréments d'ajustement de la durée sont les suivants

- 0 à 1 min : 5 secondes
- 1 à 5 min : 10 secondes
- 5 à 10 min : 30 secondes
- 10 à 30 min : 1 minute
- 30 à 95 min : 5 minutes

Tableau de puissance du micro-ondes

Appuyer	Une fois	Deux fois	Trois fois	4 fois	5 fois
Affichage	1 000 W	800 W	500 W	300 W	100 W

## FONCTIONNEMENT

### 3. Cuisson au grill (Accessoires suggérés : Grille)

- 1) Appuyez une fois sur la touche « GRILL CONVEC COMBI » et « G-01 » s'affiche.
- 2) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer et « 0:00 » clignote pour vous rappeler de saisir le temps de cuisson.
- 3) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (La durée sera de 0:05 à 95:00)
- 4) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour démarrer la cuisson.

#### REMARQUE

Si la moitié de la durée de grill est passée, le four sonne deux fois pour vous indiquer de retourner les aliments. Vous pouvez le laisser continuer. Mais afin d'obtenir un meilleur effet de grillade sur les aliments, vous devez les retourner, fermer la porte, puis appuyer sur la touche « START/+30SEC. » pour continuer la cuisson.

### 4. Cuisson combinée (accessoires suggérés : Grille)

- 1) Appuyez une fois sur la touche « GRILL CONVEC COMBI » et « G-01 » s'affiche.
- 2) Appuyez à plusieurs reprises sur la touche « GRILL CONVEC COMBI » ou tournez «  » pour sélectionner la puissance combinée. Arrêtez de tourner lorsque « C-01 », « C-02 », « C-03 », « C-04 » s'affiche.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (La durée sera de 0:05 à 95:00)
- 5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour démarrer la cuisson.

#### Instructions de combinaison

Puissance combinée	Micro-ondes	Grill	Convection
C-01	●		●
C-02	●	●	
C-03		●	●
C-04	●	●	●

## FONCTIONNEMENT

### 5. Cuisson à convection (avec fonction de préchauffage) (Accessoires suggérés : grille/plateau de cuisson)

La cuisson à convection vous permet de cuisiner les aliments comme avec un four traditionnel. Le micro-ondes n'est pas utilisé. Il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant de mettre les aliments dans le four.

- 1) Appuyez à deux reprises sur la touche « GRILL CONVEC COMBI » et « 150 °C » clignote. « 0:00 » s'affiche ensuite.
- 2) Appuyez à plusieurs reprises sur la touche « GRILL CONVEC COMBI » ou tournez «  » pour sélectionner la température de convection. La température peut être choisie de 150 à 220 degrés.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer la température.
- 4) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour démarrer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer émet deux sons pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four. La température de préchauffage est affichée et elle clignote.
- 5) Mettre les aliments dans le four et fermer la porte.  
Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (La durée maximum est de 95 minutes.)
- 6) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour commencer la cuisson.

#### REMARQUE

- Le temps de cuisson ne peut pas être saisi avant que la température de préchauffage ne soit atteinte. Quand la température est atteinte, la porte doit être ouverte pour entrer la durée de cuisson.
- Si la durée n'est pas entrée dans les 5 minutes, le four arrête le préchauffage. Le buzzer sonne cinq fois et se remet en mode d'attente.

### 6. Cuisson à convection (sans mode de préchauffage) (Accessoires suggérés : grille/plateau de cuisson)

- 1) Appuyez à deux reprises sur la touche « GRILL CONVEC COMBI » et « 150 °C » clignote. « 0:00 » s'affiche ensuite.
- 2) Appuyez à plusieurs reprises sur la touche « GRILL CONVEC COMBI » ou tournez «  » pour sélectionner la température de convection. La température peut être choisie de 150 à 220 degrés.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer la température.
- 4) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson. (La durée maximum est de 95 minutes.)
- 5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour commencer la cuisson.

## FONCTIONNEMENT

### 7. Temp. basse

- 1) En mode d'attente, appuyez une fois sur la touche « LOW TEMP », l'écran affiche « 35 °C ». Et « 0:00 » s'affiche également.
- 2) Appuyez à plusieurs reprises sur la touche « LOW TEMP » ou tournez  pour sélectionner la température. Elle peut être choisie entre 35 et 90 degrés.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer.
- 4) Tournez  pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale est de 12 heures.
- 5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour commencer la cuisson.

### 8. Friteuse saine à air

- 1) En mode d'attente, appuyez une fois sur la touche « HEALTHY AIR FRY », l'écran affiche « H-1 ».
- 2) Appuyez à plusieurs reprises sur la touche « HEALTHY AIR FRY » ou tournez  pour sélectionner le menu dont vous avez besoin. L'écran affiche dans l'ordre « H-1 », « H-2 », « H-3 »... et « H-8 ».
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer.
- 4) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour commencer la cuisson.

Tableau du menu de la friteuse saine à air :

Menu	Poids	Affichage	Temps de cuisson	Accessoires suggérés
H-1 Frites congelées	300 g	300 g	40 min	Plateau de cuisson et grille courte
H-2 Quartiers de pomme de terre congelés	300 g	300 g	40 min	Plateau de cuisson et grille courte
H-3 Anneaux d'oignon congelés	200 g	200 g	25 min	Plateau de cuisson et grille courte
H-4 Crevettes congelées	200 g	200 g	25 min	Plateau de cuisson et grille courte
H-5 Calmar frit	200 g	200 g	30 min	Plateau de cuisson et grille courte
H-6 Morceau de poisson	300 g	300 g	30 min	Plateau de cuisson et grille courte
H-7 Croquettes de pommes de terre congelées	500 g	500 g	25 min	Plateau de cuisson et grille courte
H-8 Nuggets de poulet congelés	400 g	400 g	30 min	Plateau de cuisson et grille courte

## FONCTIONNEMENT

### 9. Grillade croustillante

- 1) En mode d'attente, appuyez une fois sur la touche « CRISPY GRILL », l'écran affiche « G-1 ».
- 2) Appuyez à plusieurs reprises sur « CRISPY GRILL » ou tournez «  » pour sélectionner le menu dont vous avez besoin. L'écran affiche dans l'ordre « G-1 », « G-2 », « G-3 », ... et « G-8 ».
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour régler le poids du menu.
- 5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour commencer la cuisson.

Tableau du menu de la grillade croustillante :

Menu	Poids	Affichage	Temps de cuisson	Accessoires suggérés
G-1 Crostini	100 g	100 g	8 min	Plateau de cuisson et grille haute
G-2 Pizza grillée	340 g	340 g	18 min	Plateau de cuisson et grille haute
G-3 Pain grillé	100 g	100 g	6 min	Plateau de cuisson et grille haute
G-4 Frites	250 g	250 g	40 min	Plateau de cuisson et grille haute
G-5 Crêpe française	150 g	150 g	15 min	Plateau de cuisson et grille haute
G-6 Tomates au four	450 g	450 g	18 min	Plateau de cuisson et grille haute
G-7 Saucisses grillées	350 g	350 g	15 min	Plateau de cuisson et grille haute
G-8 Gratin de légumes grillés	500 g	500 g	60 min	--

### 10. Menu combiné

- 1) En mode d'attente, appuyez une fois sur la touche « COMBI MENU », l'écran affiche « C-1 ».
- 2) Appuyez à plusieurs reprises sur la touche « COMBI MENU » ou tournez «  » pour sélectionner le menu dont vous avez besoin ; l'écran affiche dans l'ordre « C-1 », « C-2 », « C-3 », ... et « C-8 ».
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer.
- 4) Tournez «  » pour régler le poids du menu.
- 5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour commencer la cuisson.

## FONCTIONNEMENT

Tableau du menu combiné :

Menu	Poids	Affichage	Puissance	Temps de cuisson	Accessoires suggérés
C1 Ailes de poulet	500 g	500 g	C-04	15 min	Grille courte
C-2 Poisson grillé	500 g	500 g	C-04	20 min	Grille courte
C-3 Rôti de bœuf	500 g	500 g	C-04	20 min	Grille courte
C-4 Cookies	225 g	225 g	Préchauffage à 180 °C	30 min	Plateau de cuisson et grille courte
C-5 Pomme au four	300 g	300 g	C-04	30 min	Grille courte
C-6 Casserole	500 g	500 g	C-01	30 min	Grille courte
C-7 Cupcakes	500 g	500 g	Préchauffage à 170 °C	30 min	Grille courte
C-8 Patate douce grillée	500 g	500 g	C-04	30 min	Plateau de cuisson et grille courte

### 11. Cuisson en plusieurs phases

Deux phases au maximum peuvent être programmées. Si une des phases est la décongélation, elle sera automatiquement mise en premier. Le buzzer sonnera une fois après chaque phase avant que la suivante démarre.

Exemple : si vous voulez décongeler l'aliment pendant 5 minutes puis le cuire au micro-ondes à 80 % pendant 7 minutes. Les étapes sont les suivantes :

- 1) Appuyez à deux reprises sur la touche « DEFROST », la puissance de dégivrage « 300W » s'allume et « 0:00 » clignote pour vous rappeler de saisir le poids à dégivrer.
- 2) Tournez «  » pour sélectionner le temps de cuisson, arrêtez jusqu'à ce que l'écran affiche « 5:00 ».
- 3) Appuyez une fois sur la touche « MICRO », « 1000W » s'affiche suivi de « 0:00 ».
- 4) Appuyez à plusieurs reprises sur la touche « MICRO » ou tournez «  » pour sélectionner la puissance finale du micro-ondes jusqu'à ce que « 800W » s'affiche.
- 5) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer.
- 6) Tournez «  » pour régler le temps de cuisson, n'arrêtez pas avant que l'écran affiche « 7:00 ».
- 7) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour démarrer la cuisson.

## FONCTIONNEMENT

### REMARQUE

- (1) Le menu automatique et la minuterie de cuisine ne peuvent pas être définis comme l'une des phases.
- (2) Pendant la cuisson en plusieurs phases, appuyer sur la touche « START/+30SEC. » peut augmenter le temps de cuisson.
- (3) Le dégivrage ne peut être réglé que sur une seule phase de la cuisson en plusieurs phases.

## 12. MINUTERIE DE CUISINE

- 1) En mode d'attente, appuyez une fois sur la touche « TIMER/CLOCK », « 0:00 » s'affiche.
- 2) Tournez «  » pour régler la minuterie. La durée maximale est de 95 minutes.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer.

### REMARQUE

- 1) La minuterie de cuisine vous permet de décompter le temps de cuisson, lorsque la cuisson n'est pas faite au four.
- 2) Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, le buzzer sonnera 5 fois et l'écran affichera « End ».
- 3) Quand la minuterie de la cuisine est active, l'heure actuelle ne peut pas être consultée.

## 13. Cuisson rapide au micro-ondes

- 1) En mode d'attente, appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour cuire avec un niveau de puissance de 1 000 W pendant 30 secondes. La durée augmente de 30 secondes à chaque fois que la même touche est appuyée. La durée de cuisson maximale est de 95 minutes.

### REMARQUE

cette fonction ne peut pas fonctionner en mode décongélation par poids ou cuisson du menu auto.

- 2) En mode d'attente, tournez «  » à gauche pour choisir le temps de cuisson directement, puis appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour cuisiner avec une puissance de micro-ondes de 1000 W.  
Ce programme peut être défini comme l'une des multiples phases.

## FONCTIONNEMENT

### 14. Menu Auto

- 1) En mode d'attente, tournez «  » à droite pour choisir la fonction souhaitée, et « A-1 », « A-2 », « A-3 », ... « A-12 » s'affichent.
- 2) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour confirmer le menu dont vous avez besoin.
- 3) Tournez «  » pour choisir le poids du menu, et le voyant « g » s'allume.
- 4) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour démarrer la cuisson.

### 15. Décongélation en poids

- 1) Appuyez une fois sur la touche « DEFROST », le voyant de décongélation et « g » s'allument, « 100 » clignote pour vous rappeler de saisir le poids de décongélation.
- 2) Tournez «  » pour sélectionner le poids des aliments. Pendant ce temps, « g » s'allume. Le poids doit être compris entre 100 et 1 000 g.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour démarrer la décongélation.

#### REMARQUE

Si 20 % du temps est écoulé, le four émet deux sons, ce qui est normal. Afin d'avoir un meilleur effet de décongélation, vous devez retourner la nourriture, fermer la porte, puis appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour continuer la cuisson. S'il n'y a pas d'opération, le four continue de fonctionner.

### 16. Décongélation en durée

- 1) Appuyez à deux reprises sur la touche « DEFROST », la puissance de dégivrage « 300W » s'allume et « 0:00 » clignote pour vous rappeler de saisir la durée de dégivrage.
- 2) Tournez «  » pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximum est de 95 minutes.
- 3) Appuyez sur la touche « START/+30SEC. » pour démarrer la décongélation. La puissance de dégivrage est de 300 W et ne peut pas être modifiée.

## FONCTIONNEMENT

### 17. Fonction d'information

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche « TIMER/CLOCK » pour consulter l'heure actuelle.

### 18. Coupure du son

- 1) En mode d'attente, appuyez simultanément sur « MICRO » et « GRILL CONVEC COMBI », le buzzer retentit une fois et l'écran affiche « OFF » pendant 3 secondes. Le four passe en mode silencieux.
- 2) En mode d'attente, appuyez simultanément sur « MICRO » et « GRILL CONVEC COMBI », le buzzer retentit une fois et l'écran affiche « ON » pendant 3 secondes. Tout le son peut être activé avec le fonctionnement.

### 19. Fonction de verrouillage pour les enfants

Verrouillage : En mode d'attente, appuyez sur la touche « STOP/CANCEL » pendant 3 secondes, un long « bip » retentit pour indiquer que le mode verrouillage enfant et le symbole de verrouillage  s'allume. L'écran affiche la durée actuelle ou 0:00.

Déverrouillage : En mode verrouillé, appuyez sur la touche « STOP/CANCEL » pendant 3 secondes, un long « bip » indique que le verrouillage est annulé et le symbole de verrouillage  s'éteint.

### 20. Caractéristiques

- 1) Le buzzer sonne une fois en tournant le bouton ;
- 2) Il faut appuyer sur la touche « START/+30SEC. » pour continuer la cuisson si la porte est ouverte pendant la cuisson.
- 3) Une fois le programme de cuisson réglé, n'appuyez pas sur la touche « START/+30SEC. » pendant 1 minute. La durée actuelle est affichée. Le programme est annulé.
- 4) Le buzzer sonne une fois en appuyant bien ; en appuyant mal, pas de réponse.
- 5) Le buzzer sonne cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

### 21. Fonction de réinitialisation de la plaque tournante

Quand la cuisson est terminée, si le plateau n'est pas dans sa position initiale, il entrera en fonction de réinitialisation du plateau tournant. À ce moment, la lampe, le ventilateur et le plateau tournant fonctionnent, «  » s'affiche de manière dynamique. Après la réinitialisation du plateau tournant, le four s'arrête de cuire et rappelle que la cuisson est terminée.

## FONCTIONNEMENT

<b>REMARQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Cette fonction n'est valable que pour une cuisson terminée. Si une pause est entrée ou si la porte est ouverte pendant la cuisson, il ne peut pas utiliser la fonction de réinitialisation du plateau tournant.</li> <li>2. En mode réinitialisation, ouvrir la porte ou appuyer sur la touche « STOP/CANCEL » fait retourner le four en mode d'attente.</li> </ul>
-----------------	---

Tableau de menu Auto

Menu	Poids	Affichage	Puissance	Temps de cuisson
A-1 Réchauffer une tasse	1 tasse (environ 200 g)	1	100 %	1 : 10 min
	2 tasses (environ 400 g)	2		2 : 30 min
	3 tasses (environ 600 g)	3		3 : 30 min
A-2 Assiettes de diner	250 g	250	100 %	2 : 00 min
	350 g	350		3 : 00 min
	500 g	500		4 : 00 min
A-3 Réchauffer des hamburgers	1 (environ 100 g)	1	100 %	0 : 40 min
	2 (environ 200 g)	2		1 : 00 min
	3 (environ 300 g)	3		1 : 30 min
A-4 Œufs brouillés	1 (environ 50 g)	1	100 %	1 : 40 min
	2 (environ 100 g)	2		3 : 00 min
	3 (environ 150 g)	3		4 : 00 min
A-5 Bacon	1	1	100 %	1 : 10 min
	2	2		2 : 10 min
	3	3		3 : 00 min
	4	4		3 : 50 min
	5	5		4 : 40 min
	6	6		5 : 30 min
A-6 Lasagne	250 g	250	C-01	10 : 00 min
	500 g	500		20 : 00 min

## FONCTIONNEMENT

A-7 Fish and chips	250 g (poisson 100 g+ frites 150 g)	250	220 °C sans préchauffage	40 : 00 min
A-8 Poulet rôti	1 000 g	1000	C-04	35 : 00 min
	1 200 g	1200		38 : 00 min
	1 400 g	1400		41 : 00 min
A-9 Pomme de terre au four	1 (environ 230 g)	1	100 %	5 : 00 min
	2 (environ 460 g)	2		10 : 00 min
	3 (environ 690 g)	3		15 : 00 min
A-10 Pizza congelée	340 g	340	C-04	12 : 00 min
A-11 Légumes	150 g	150	100 %	2 : 30 min
	350 g	350		4 : 30 min
	500 g	500		5 : 30 min
A-12 Popcorn	100 g	100	100 %	2 : 40 min

## DÉPANNAGE

Normal	
Four à micro-ondes interférant avec la réception de télévision	Le fonctionnement du four à micro-ondes peut interférer avec la réception de la radio ou de la télévision. C'est similaire à l'interférence d'un petit appareil électrique, comme un mixeur, aspirateur et ventilateur. C'est normal.
Éclairage de four progressif	En cuisson faible au micro-ondes, l'éclairage de four peut baisser. C'est normal.
Accumulation de vapeur sur la porte, et air chaud aux événements.	Pendant la cuisson, de la vapeur peut sortir des aliments. Le plus gros sortira par les événements. Mais un peu de vapeur peut s'accumuler dans les endroits plus frais comme la porte. C'est normal.
Démarrage accidentel du four sans aliment dedans.	Il est interdit de faire fonctionner le four que sans aucun aliment à l'intérieur. C'est très dangereux.

Problème	Causes possibles	Remède
Le four ne démarre pas.	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Débrancher. Rebrancher après 10 secondes.
	(2) Fusible grillé ou disjoncteur armé.	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur (réparer par du personnel professionnel de notre entreprise).
	(3) Problème avec la prise.	Tester la prise de courant avec un autre appareil électrique.
Le four ne chauffe pas.	(4) La porte n'est pas bien fermée.	Bien fermer la porte.



Conformément à la Directive sur les Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE), les déchets doivent être triés, collectés et traités séparément. Si, dans le futur, vous devez vous débarrasser de ce produit, veuillez NE PAS le jeter avec les ordures ménagères. Veuillez apporter ce produit dans des points de collecte disponibles.

## CLAUSES DE GARANTIE/SERVICE

Nous vous félicitons pour le nouvel appareil et espérons qu'il vous plaira.

Si vous rencontrez un problème avec le produit, veuillez contacter notre service client :

Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Straße 14  
65760 Eschborn

Tél. : 06196 90 20 0  
Fax : Tél. : 06196 90 20120  
Courriel : [info-meg@midea.com](mailto:info-meg@midea.com)  
Page d'accueil : [www.midea-home.com](http://www.midea-home.com)

En cas de service :  
Tél. : 06196 90 200

Fax : 06196 90 20120

Courriel : [service-meg@midea.com](mailto:service-meg@midea.com) [DE]

[service-es@midea.com](mailto:service-es@midea.com) [ES]

[service-fr@midea.com](mailto:service-fr@midea.com) [FR]

[assistenza@midea.com](mailto:assistenza@midea.com) [IT]

En cas de dysfonctionnement, saisissez votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, votre numéro de contrat de vente et le type d'appareil (sur la plaque signalétique de l'appareil). Une description précise de l'erreur vous fait gagner du temps et de l'argent. Si vous avez des questions particulières, veuillez contacter le centre de service client.

### **Avant de contacter le service :**

Veuillez vérifier s'il ne s'agit pas d'une erreur de fonctionnement ou d'une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.

Veuillez noter les informations contenues dans le mode d'emploi et vérifier si :

- La fiche d'alimentation est branchée
- La fiche d'alimentation est peut-être endommagée
- La ou les portes de l'appareil sont fermement fermées

### **Clauses de garantie**

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes. Le fabricant remplit indépendamment de l'obligation légale de garantie du vendeur/revendeur pour une période de 24 mois, valable à partir du jour de l'achat, 12 mois pour un usage commercial, la garantie d'un matériau impeccable et une fabrication irréprochable.

La demande de garantie expire si l'acheteur ou un tiers intervient. Les dommages causés par une manipulation ou une utilisation incorrecte par une installation ou un stockage incorrect, par une installation ou une connexion incorrecte, ainsi que par un cas de force majeure ou d'autres influences externes, ne sont pas couverts par la garantie.

Nous nous réservons le droit de réparer, de remplacer les pièces défectueuses ou d'échanger l'appareil en cas de réclamation. Les pièces ou appareils remplacés deviennent notre propriété.

Ce n'est que lorsque l'utilisation prévue par le fabricant par le biais de la retouche ou du remplacement de l'appareil ne peut être réalisée que l'acheteur peut, dans les 6 mois suivant la période de garantie, s'appliquer à partir du jour de l'achat, obtenir une réduction du prix d'achat ou une prolongation du contrat d'achat.

## **CLAUSES DE GARANTIE/SERVICE**

Les demandes de dommages-intérêts, également en ce qui concerne les dommages indirects, sont exclues, si elles sont intentionnelles ou fondées sur une négligence grave.

Si le service client est utilisé inutilement ou sans autorisation, nous le facturerons pour le temps et la récompense habituels de notre service client. Les plaintes sont fermées immédiatement après la détection.

L'acheteur doit prouver sa demande de garantie en présentant le reçu d'achat. Cette promesse de garantie est valable en République fédérale d'Allemagne.



Importé par  
Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Str. 14  
65760, Eschborn, Allemagne.

Stand 9/2020

# MULTI-FUNCTION OVEN WITH HEALTHY AIR FRY INSTRUCTION MANUAL

## MV-TC25T(BK)



**TOSHIBA**

# CONTENTS

## PRODUCT SAFETY

---

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	EN-4
-------------------------------------	------

## PRODUCT INTRODUCTION

---

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY .....	EN-7
SPECIFICATIONS .....	EN-7
GROUNDING INSTALLATION .....	EN-8
CLEANING .....	EN-9
UTENSILS .....	EN-10

## INSTRUCTION FOR USE

---

SET UP & INSTALLATION .....	EN-13
CONTROL PANEL .....	EN-16
OPERATION .....	EN-17
1. CLOCK SETTING .....	EN-17
2. MICROWAVE COOKING .....	EN-17
3. GRILL COOKING .....	EN-18
4. COMBINATION COOKING .....	EN-18
5. CONVECTION COOKING (WITH PREHEATING FUNCTION) .....	EN-19
6. CONVECTION COOKING (WITHOUT PRE-HEATING FUNCTION) .....	EN-19
7. LOW TEMP .....	EN-20
8. HEALTHY AIR FRY .....	EN-20
9. CRISPY GRILL .....	EN-21
10. COMBI MENU .....	EN-21
11. MULTI-STAGE COOKING .....	EN-22
12. KITCHEN TIMER .....	EN-23
13. MICRO QUICK COOKING .....	EN-23
14. AUTO MENU .....	EN-24
15. DEFROST BY WEIGHT .....	EN-24
16. DEFROST BY TIME .....	EN-24
17. INQUIRING FUNCTION .....	EN-25
18. MUTE FUNCTION .....	EN-25

19. LOCK-OUT FUNCTION FOR CHILDREN .....EN-25  
20. SPECIFICATION .....EN-25  
21. TURNTABLE RESET FUNCTION .....EN-25  
AUTO MENU CHART .....EN-26

## **MAINTENANCE**

---

TROUBLE SHOOTING .....EN-28  
WARRANTY CONDITIONS / SERVICE .....EN-29



BEFORE OPERATING THIS PRODUCT,  
READ, UNDERSTAND, AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS.  
BE SURE TO SAVE THIS BOOKLIST FOR FUTURE REFERENCE



**SAFETY WARNING**

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

### **WARNING**

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

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. This appliance can be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
3. Keep the appliance and its cord away from children unless they are continuously supervised.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
6. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**SAFETY WARNING****IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

7. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature- sensing probe.)
17. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.



## SAFETY WARNING

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - farm houses;
  - bed and breakfast type environments.
19. 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.
20. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
21. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
22. The appliance is intended to be used freestanding.
23. The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
24. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
25. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

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

## **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

## **ADDENDUM**

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

## **SPECIFICATIONS**

Model:	MV-TC25T(BK)
Rated Voltage:	230-240V~50Hz
Power Consumption (Microwave):	1520 W
Rated Output Power(Microwave):	1000 W
Rated Input Power (Grill):	1100 W
Rated Input Power (Convection):	2100 W
Oven Capacity:	25 L
Turntable Diameter:	Φ315 mm
Outside Dimensions (W x D x H):	513x513x310 mm
Net Weight:	Approx. 18.2 kg

## **TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION**

---

### **DANGER**-Electric Shock Hazard

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

### **WARNING**-Electric Shock Hazard

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

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

## **TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION**

---

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

## **CLEANING**

---

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

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

## **UTENSILS**

---

### **CAUTION**-Personal Injury Hazard

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

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

### **Utensil Test:**

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

## MATERIALS YOU CAN USE IN MICROWAVE OVEN

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

## MATERIALS TO BE AVOIDED IN MICROWAVE OVEN

---

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

## **SET UP & INSTALLATION**

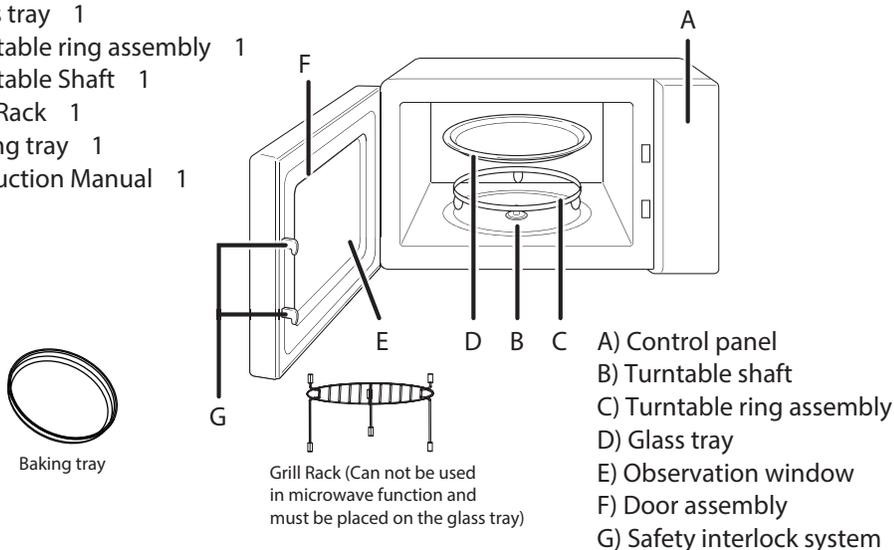
### **SETTING UP YOUR OVEN**

#### Names of Oven Parts and Accessories

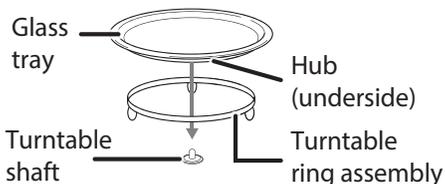
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

- Glass tray 1
- Turntable ring assembly 1
- Turntable Shaft 1
- Grill Rack 1
- Baking tray 1
- Instruction Manual 1



### **Turntable Installation**



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

# SET UP & INSTALLATION

## COUNTERTOP INSTALLATION

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

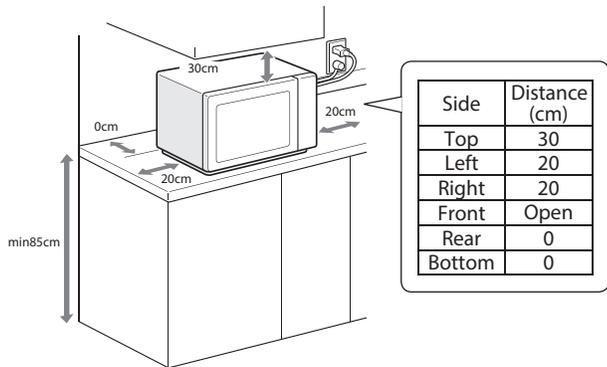
Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

---

## INSTALLATION

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



- (1) The minimum installation height is 85cm.
- (2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.  
Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
- (3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- (4) Blocking the intake and/ or outlet openings can damage the oven.
- (5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

## **SET UP & INSTALLATION**

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



**WARNING**

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

The accessible surface may be hot during operation.



# CONTROL PANEL



## OPERATION

When the oven is electrified, the screen will display "0:00". If no operation in 30 seconds, the buzzer will sound once and the oven will enter the waiting state.

### 1. Clock Setting

- 1) In waiting state, press "TIMER/ CLOCK" twice, "0:00" displays.  
The hour figures flash.
- 2) Turn "👉" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.
- 3) Press "START/+30SEC." to confirm, the minute figures will flash.
- 4) Turn "👉" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.
- 5) Press "START/+30SEC." to finish clock setting. ":" will flash.

#### NOTE

- 1) The clock will not work if is not set when powered.
- 2) During the process of clock setting, if "START/+30SEC." is not press, and no operation within 1 minute, the buzzer sounds once and the oven turns back to former setting state.

### 2. Microwave Cooking

- 1) Press the "MICRO" key once, "1000W" displays, meanwhile "0:00" display.
- 2) Press "MICRO" for times or turn "👉" to select the microwave power from 100% to 10%. "1000W", "800W", "500W", "300W", "100W" will display in order.
- 3) Press "START/+30SEC." to confirm.
- 4) Turn "👉" to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05- 95:00.)
- 5) Press "START/+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	Thrice	4 times	5 times
Display	1000W	800W	500W	300W	100W

## OPERATION

### 3. Grill Cooking (Suggested accessories: Grill rack)

- 1) Press the " GRILL CONVEC COMBI " key once, and "G-01" displays.
- 2) Press " START/+30SEC. " to confirm and "0:00" flashes to remind you input cooking time.
- 3) Turn "  " to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05- 95:00.)
- 4) Press " START/+30SEC. " to start cooking.

#### NOTE

If half the grill time passes, the oven will sound twice to tell you turn over the food. You can just leave it continue. But in order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, and then press" START/+30SEC. " to continue cooking.

### 4. Combination Cooking (Suggested accessories: Grill rack)

- 1) Press the " GRILL CONVEC COMBI " key once, and "G-01" displays.
- 2) Press " GRILL CONVEC COMBI " for times or turn "  " to select the combination power. Stop turning when "C-01", "C-02", "C-03", "C-04" displays.
- 3) Press " START/+30SEC. " to confirm.
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The time setting should be 0:05- 95:00.)
- 5) Press " START/+30SEC. " to start cooking.

#### Combination instructions

Combination power	Microwave	Grill	Convection
C-01	●		●
C-02	●	●	
C-03		●	●
C-04	●	●	●

## OPERATION

### 5. Convection Cooking(With preheating function) (Suggested accessories: Grill rack/Baking tray)

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 " GRILL CONVEC COMBI " key twice, and "150 °C " flashes.  
And "0:00" is displayed.
- 2) Press " GRILL CONVEC COMBI " for times or turn "  " to select the convection temperature. The temperature can be chosen from 150 degrees to 220 degrees.
- 3) Press the " START/+30SEC. " to confirm the temperature.
- 4) Press the " START/+30SEC. " 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 flashed.
- 5) Put the food into the oven and close the door.  
Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)
- 6) Press the " START/+30SEC. " key to start cooking.

#### NOTE

- Cooking time cannot be input until the preheating temperature arrives. If the temperature arrives, door must be opened to input the cooking time.
- If the time not input in 5 minutes, the oven will stop preheating. The buzzer sound five times and turn back to waiting states.

### 6. Convection Cooking( Without pre-heating function) (Suggested accessories: Grill rack/Baking tray)

- 1) Press the " GRILL CONVEC COMBI " key twice, and "150 °C " flashes. And "0:00" is displayed.
- 2) Press " GRILL CONVEC COMBI " for times or turn "  " to select the convection temperature . The temperature can be chosen from 150 degrees to 220 degrees.
- 3) Press the " START/+30SEC. " to confirm the temperature.
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)
- 5) Press the " START/+30SEC. " key to start cooking.

## **OPERATION**

### **7.Low Temp**

- 1) In waiting state, press " LOW TEMP " once, the screen will display "35 ° C ".  
And "0:00" is also displayed.
- 2) Press " LOW TEMP " for times or turn "  " to select the temperature; The temperature can be chosen from 35 degrees to 90 degrees.
- 3) Press" START/+30SEC. " to confirm;
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time, the maximum setting time is 12 hours;
- 5) Press the " START/+30SEC. " key to start cooking.

### **8.Healthy air fry**

- 1) In waiting state, press "HEALTHY AIR FRY " once, the screen will display "H-1".
- 2) Press " HEALTHY AIR FRY " for times or turn "  " to select the menu you need; The screen will display "H-1", "H-2", "H-3" ...."H-8" in turn.
- 3) Press" START/+30SEC. " to confirm;
- 4) Press the "START/+30SEC. " key to start cooking.

Healthy air fry menu chart:

Menu	Weight	Display	Cooking time	Suggested accessories
H-1 Frozen french fries	300g	300g	40 min	Baking tray & Short grill rack
H-2 Frozen potato wedges	300g	300g	40 min	Baking tray & Short grill rack
H-3 Frozen onion rings	200g	200g	25 min	Baking tray & Short grill rack
H-4 Frozen prawns	200g	200g	25 min	Baking tray & Short grill rack
H-5 Fried squid	200g	200g	30 min	Baking tray & Short grill rack
H-6 Fish cutlet	300g	300g	30 min	Baking tray & Short grill rack
H-7 Frozen potato croquettes	500g	500g	25 min	Baking tray & Short grill rack
H-8 Frozen chicken nuggets	400g	400g	30 min	Baking tray & Short grill rack

## OPERATION

### 9.Crispy grill

- 1) In waiting state, press " CRISPY GRILL " once, the screen will display "G-1".
- 2) Press " CRISPY GRILL " for times or turn " " to select the menu you need; The screen will display "G-1", "G-2", "G-3" ..... "G-8" in turn.
- 3) Press " START/+30SEC. " to confirm;
- 4) Turn " " to adjust the weight of menu;
- 5) Press the " START/+30SEC. " key to start cooking.

Crispy grill menu chart:

Menu	Weight	Display	Cooking time	Suggested accessories
G-1 Crostini	100g	100g	8 min	Baking tray & Tall grill rack
G-2 Grilled pizza	340g	340g	18 min	Baking tray & Tall grill rack
G-3 Grilled bread	100g	100g	6 min	Baking tray & Tall grill rack
G-4 French Fries	250g	250g	40 min	Baking tray & Tall grill rack
G-5 French pancake	150g	150g	15 min	Baking tray & Tall grill rack
G-6 Baked tomatoes	450g	450g	18 min	Baking tray & Tall grill rack
G-7 Grilled sausages	350g	350g	15 min	Baking tray & Tall grill rack
G-8 Grilled vegetables gratin	500g	500g	60 min	--

### 10.Combi menu

- 1) In waiting state, press " COMBI MENU " once, the screen will display "C-1".
- 2) Press " COMBI MENU " for times or turn " " to select the menu you need; The screen will display "C-1", "C-2", "C-3" ..."C-8" in turn.
- 3) Press " START/+30SEC. " to confirm;
- 4) Turn " " to adjust the weight of menu;
- 5) Press the "START/+30SEC. " key to start cooking.

## OPERATION

Combi menu chart:

Menu	Weight	Display	Power	Cooking time	Suggested accessories
C-1 Chicken wings	500g	500g	C-04	15 min	Short grill rack
C-2 Roast fish	500g	500g	C-04	20 min	Short grill rack
C-3 Roast beef	500g	500g	C-04	20 min	Short grill rack
C-4 Cookies	225g	225g	180 °C preheat	30 min	Baking tray & Short grill rack
C-5 Baked apple	300g	300g	C-04	30 min	Short grill rack
C-6 Casserole	500g	500g	C-01	30 min	Short grill rack
C-7 Cup cakes	500g	500g	170 °C preheat	30 min	Short grill rack
C-8 Grilled sweet potato	500g	500g	C-04	30 min	Baking tray & Short grill rack

### 11. Multi-Stage Cooking

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

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 " DEFROST " key twice, the defrost power "300W" will light, and "0:00" will flash to remind you input defrost weight.
- 2) Turn "  " to select the cooking time, stop until the screen display "5:00".
- 3) Press the " MICRO " key once, "1000W" displays, meanwhile "0:00" display.
- 4) Press " MICRO " for times or turn "  " to select the microwave power stop until "800W" display.
- 5) Press " START/+30SEC. " to confirm.
- 6) Turn "  " to adjust the cooking time, stop until the screen display "7:00".
- 7) Press " START/+30SEC. " to start cooking.

## OPERATION

### NOTE

- (1) Auto menu and kitchen timer cannot be set as one of the multi-stage.
- (2) During multi-stage cooking, pressing " START/+30SEC. " can increase cooking time.
- (3) Defrosting can only be set as one stage of multi-stage cooking.

## 12. KITCHEN TIMER

- 1) In waiting state, press " TIMER/ CLOCK " once, "0:00" displays.
- 2) Turn "  " to adjust the timer. The MAX.time is 95 minutes.
- 3) Press " START/+30SEC. " to confirm.

### NOTE

- 1) The Kitchen timer is for you to count down the cooking time, when the cooking is not doing by the oven
- 2) When the timer time is reached, the buzzer will sound 5 times and the screen will display "End" .
- 3) During kitchen timer, current time cannot be inquired.

## 13. Microwave quick cooking

- 1) In waiting state, press " START/+30SEC. " key to cook with 1000W power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds. The maximum cooking time is 95 minutes.

### NOTE

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

- 2) In waiting state, turn "  " left to choose cooking time directly then press " START/+30SEC. " key to cook with 1000W microwave power.  
This program can be set as one of multi-stage.

## OPERATION

### 14. Auto Menu

- 1) In waiting state, turn "  " right to choose the function wanted, and "A-1", "A-2", "A-3" .... "A-12" will be displayed.
- 2) Press " START/+30SEC. " to confirm the menu you need.
- 3) Turn "  " to choose the weight of menu, and "g" indicator will light.
- 4) Press " START/+30SEC. " to start cooking.



### 15. Defrost by Weight

- 1) Press " DEFROST " pad once, the defrost indicator and "g" will light, "100" will flash to remind you input defrost weight.
- 2) Turn "  " to select the weight of food. At the same time, "g" will light, The weight should be 100-1000g.
- 3) Press " START/+30SEC. " key to start defrosting.

#### NOTE

If 20% of the time passes, the oven sounds twice, and this is normal. In order to have a better effect of defrosting, you should turn the food over, door, and then press " START/+30SEC. " to continue cooking. If no operation, the oven will continue working.

### 16. Defrost by Time

- 1) Press " DEFROST " key twice, the defrost power "300W" will light, and "0:00" will flash to remind you input defrost time.
- 2) Turn "  " to select the cooking time. The maximum setting time is 95 minutes.
- 3) Press " START/+30SEC. " key to start defrosting.  
The defrosting power is 300W and it cannot be changed.

## OPERATION

### 17. Inquiring Function

During cooking state, press "TIMER/ CLOCK " to check the current time.

### 18. Mute Function

- 1) In waiting state, press " MICRO " and " GRILL CONVEC COMBI " at the same time, the buzzer will sound once and the screen will display "OFF" for 3 seconds. The oven enters mute state.
- 2) In waiting state, press " MICRO " and " GRILL CONVEC COMBI " at the same time, the buzzer will sound once and the screen will display "ON" for 3 seconds. All the sound can be activated along with operation.

### 19. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press " STOP/CANCEL " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and locked indicator  will light. Screen will display current time or 0:00.

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

### 20. Specification

- 1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- 2) " START/+30SEC. " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- 3) Once the cooking programme has been set , " START/+30SEC. " is not pressed in 1 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.

### 21. Turnable 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, " E - - J " will dynamic display. After the turntable has reset, the oven stops cooking and reminds cooking is finished.

## OPERATION

### NOTE

- 1. This function only works for one completed cooking. If pause or open the oven door during cooking, the current cooking cannot enter the turntable reset function.
- 2. Under the reset state, opening the door or " STOP/CANCEL button is pressed, the oven will go back to waiting state.

### Auto menu Chart

Menu	Weight	Display	Power	Cooking time
A-1 Reheat cup	1 cup (about 200g)	1	100%	1: 10 min
	2 cup (about 400g)	2		2: 30 min
	3 cup (about 600g)	3		3: 30 min
A-2 Dinner plate	250g	250	100%	2: 00 min
	350g	350		3: 00 min
	500g	500		4: 00 min
A-3 Reheat burgers	1 (about 100g)	1	100%	0: 40 min
	2 (about 200g)	2		1: 00 min
	3 (about 300g)	3		1: 30 min
A-4 Scrambled eggs	1 (about 50g)	1	100%	1: 40 min
	2 (about 100g)	2		3: 00 min
	3 (about 150g)	3		4: 00 min
A-5 Bacon	1	1	100%	1: 10 min
	2	2		2: 10 min
	3	3		3: 00 min
	4	4		3: 50 min
	5	5		4: 40 min
	6	6		5: 30 min
A-6 Lasagna	250g	250	C-01	10: 00 min
	500g	500		20: 00 min

## OPERATION

A-7 Fish and chips	250g( fish 100g+ chips 150g)	250	220 °C without preheat	40: 00 min
A-8 Roast chicken	1000g	1000	C-04	35: 00 min
	1200g	1200		38: 00 min
	1400g	1400		41: 00 min
A-9 Jacket potato	1 (about 230g)	1	100%	5: 00 min
	2 (about 460g)	2		10: 00 min
	3 (about 690g)	3		15: 00 min
A-10 Frozen pizza	340g	340	C-04	12: 00 min
A-11 Vegetables	150g	150	100%	2: 30 min
	350g	350		4: 30 min
	500g	500		5: 30 min
A-12 Popcorn	100g	100	100%	2: 40 min

## TROUBLE SHOOTING

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

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



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

## WARRANTY CONDITIONS / SERVICE

---

We congratulate you on the new device and hope you enjoy it.

Should you find a problem for the product, please contact our customer service:

Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Straße 14  
65760 Eschborn

Tel.: 06196 90 20 0  
Fax: Tel.: 06196 90 20120  
E-Mail: [info-meg@midea.com](mailto:info-meg@midea.com)  
Homepage: [www.midea-home.com](http://www.midea-home.com)

In case of service:  
Tel.: 06196 90 200  
Fax: 06196 90 20120  
Email: [service-meg@midea.com](mailto:service-meg@midea.com) [DE]  
[service-es@midea.com](mailto:service-es@midea.com) [ES]  
[service-fr@midea.com](mailto:service-fr@midea.com) [FR]  
[assistenza@midea.com](mailto:assistenza@midea.com) [IT]

In case of a malfunction, enter your exact address, telephone number, sales contract number and device type (from the rating plate of the device).

A precise description of the error saves you and us time and money. If you have any special questions, please contact the customer service center.

### Before you contact the service:

Please check whether it is not an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please note the information in the operating instructions and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- The door (s) of the device is / are firmly closed

### Guarantee conditions

This device was manufactured and tested using the most modern methods. The manufacturer fulfills independently of the statutory warranty obligation of the seller / dealer for a period of 24 months, valid from the day of purchase, 12 months for commercial use, guarantee of flawless material and flawless manufacturing.

The warranty claim expires if the buyer or a third party intervenes. Damage caused by improper handling or operation through incorrect installation or storage, through improper installation or connection, as well as due to force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair, replace the defective parts or exchange the device in the event of a complaint. Replaced parts and devices become our property.

Only when the manufacturer's intended use through rework or replacement of the device cannot be achieved, can the buyer within 6 months of warranty period, apply from the day of purchase, get a reduction in the purchase price or extension of the purchase contract.

## **WARRANTY CONDITIONS / SERVICE**

---

Claims for damages, also with regard to consequential damage, are excluded, if they are intentional or based on gross negligence.

If the customer service is used unnecessarily or without authorization, we will charge this for our customer services usual time and reward. Complaints are closed immediately after detection.

The buyer must prove the warranty claim by presenting the purchase receipt. This guarantee promise is valid within the Federal Republic of Germany.



Imported by  
Midea Europe GmbH  
Ludwig-Erhard-Str. 14  
65760 Eschborn, Germany

Stand 9/2020