



MWC25

MANUEL D'UTILISATION

MWC25

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SECURITE	FR-2
MISES EN GARDE IMPORTANTES	FR-8
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	FR-16
INSTALLATION	FR-16
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	FR-18
UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE.....	FR-20
GUIDE DES USTENSILES	FR-37
CONSEILS DE CUISSON	FR-39
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	FR-41
ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS	FR-47

INSTRUCTIONS DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions de sécurité avant d'utiliser votre appareil et conservez-les pour une éventuelle consultation ultérieure.

- **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**
LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS
- **MISE EN GARDE:** Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- **MISE EN GARDE:** Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- **MISE EN GARDE:** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
- Laissez un espace libre minimal de 30 cm au-dessus de la surface supérieure du four

- N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- Le four à micro-ondes est destiné à être posé librement, il n'est pas destiné à être encastré
- Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.
- Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

- des environnements du type chambres d'hôtes.
- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Appareil du Groupe 2 Classe B
Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).
- En ce qui concerne les informations détaillées pour nettoyer les joints de portes, les cavités, les parties adjacentes et les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».
- En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- **MISE EN GARDE:** Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- La face arrière du four doit être placée contre un mur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.



Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.



ATTENTION, surface très chaude !

- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Veillez toujours respecter les précautions de base suivantes lors de l'utilisation d'un appareil électrique :

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Veillez à ce que la tension secteur de votre logement corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Veillez à ce que la prise murale soit correctement raccordée à la terre.
3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne faites pas trop cuire les aliments.
 - b. Retirez toutes les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les mettre dans le four.

- c. Ne faites pas cuire de l'huile ou de la graisse pour déshydrater des aliments car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée.
 - d. Après utilisation, essuyez le capot du guide d'ondes avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec pour enlever les projections d'aliments et la graisse. Les accumulations de graisse peuvent surchauffer et générer de la fumée ou causer un incendie.
 - e. Si des éléments à l'intérieur du four génèrent de la fumée ou s'enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique.
 - f. Surveillez constamment le four lors de la cuisson d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier en raison du risque d'inflammation.
4. Pour réduire le risque d'explosion et d'ébullition soudaine :
- a. **MISE EN GARDE :** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils pourraient exploser. Les bouteilles de lait équipées d'un bouchon à vis ou une tétine sont considérées

- comme des récipients fermés.
- b. Utilisez le récipient à grande ouverture pour réchauffer des liquides ; les liquides réchauffés ne doivent pas être retirés immédiatement. Patientez quelques instants avant de les retirer. Cela permet d'éviter les risques causés par l'ébullition différée des liquides.
 - c. Les pommes de terre, les saucisses et les châtaignes doivent être pelées ou percées avant la cuisson. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four micro-ondes car ils risquent d'éclater, même après la fin de la cuisson micro-ondes.
 - d. Afin d'éviter tout risque de brûlures, les biberons et pots pour bébés doivent être mélangés ou secoués et la température doit être vérifiée avant consommation.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.
 6. Après la cuisson, le récipient est très chaud. Utilisez des gants pour retirer les aliments du four et évitez les brûlures dues à la vapeur en

- orientant la vapeur à l'écart de votre visage et de vos mains.
7. Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle et du film plastique recouvrant les aliments et ouvrez avec précaution les sachets de popcorn et de cuisson au four en les maintenant éloignés de votre visage.
 8. Pour éviter que le plateau rotatif se casse :
 - a. Laissez le plateau rotatif refroidir avant de le nettoyer.
 - b. Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds sur le plateau rotatif froid.
 - c. Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles congelés sur le plateau rotatif chaud.
 9. Veillez à ce que les ustensiles ne touchent pas les parois internes lors de la cuisson.
 10. Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours micro-ondes.
 11. Ne stockez pas d'aliments ni d'autres éléments à l'intérieur du four.
 12. Ne faites pas fonctionner le four sans liquide ni aliments à l'intérieur. Cela endommagerait le four.
 13. 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 élevées générées.
14. Tout accessoire non recommandé par le fabricant est susceptible de causer des blessures corporelles.
 15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 16. Conservez cette notice d'utilisation.
 17. MISE EN GARDE : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés ou si le four présente un dysfonctionnement, il ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un professionnel qualifié ;
 18. MISE EN GARDE : Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer une opération de maintenance ou de réparation impliquant le démontage d'un capot de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
 19. Si de la fumée est émise, éteignez l'appareil ou débranchez-le et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
 20. Les liquides chauffés au four micro-ondes peuvent bouillir de manière soudaine après être sortis du four ; manipulez les récipients avec précaution.

21. N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif ni de grattoir métallique affûté pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface du verre et provoquer son éclatement.
22. L'éclairage du four micro-ondes n'est pas prévu à d'autres fins.
23. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
24. Cet appareil est destiné à des applications domestiques et similaires, telles que :
 - L'espace cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Les fermes ;
 - Les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Les environnements de type chambres d'hôte.
25. Ce four micro-ondes est conçu pour chauffer les aliments et les boissons. Déshydrater des aliments, faire sécher des vêtements et réchauffer des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides

- ou des objets similaires peut entraîner un risque de blessure, d'étincelle ou d'incendie.
26. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles bénéficient d'une surveillance ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
27. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur a donné des instructions relatives à son utilisation.

28. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
29. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
30. La porte ou la surface extérieure peut être chaude lorsque l'appareil fonctionne.
31. MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
32. L'appareil devient chaud lors de son utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
33. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.



ATTENTION : Surface chaude

UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

N° DE MODÈLE	MWC25
PUISSANCE DE SORTIE	900 W
PUISSANCE D'ENTRÉE	1400 W 1300 W (Gril) 2300 W (Convection)
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230 V ~ 50 Hz

INSTALLATION

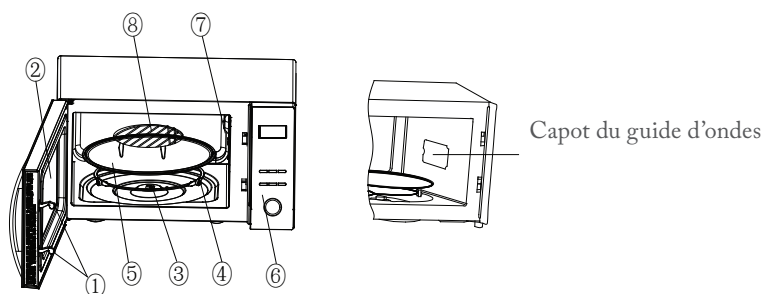
1. Retirez tout l'emballage. Si un film de sécurité est apposé sur le four, retirez-le avant utilisation. Vérifiez attentivement la présence de dommages. Si vous en constatez, informez immédiatement le revendeur ou envoyez-le au service après-vente du fabricant.
2. Les fours micro-ondes doivent être placés dans des environnements secs et non corrosifs, maintenus à l'écart de la chaleur et de l'humidité, comme des brûleurs à gaz ou des réservoirs d'eau.
3. Pour garantir une ventilation suffisante, les fours micro-ondes doivent être placés contre un mur, la distance entre le côté et le mur

doit être d'au moins 5 cm, la distance libre au-dessus de la surface supérieure d'au moins 20 cm. la distance du four micro-ondes par rapport au sol doit être d'au moins 85 cm.

4. Le four doit être positionné de façon à être éloigné des télévisions, des radios ou des antennes pour éviter toute perturbation. La distance doit être supérieure à 5 m.
5. L'appareil doit être placé de sorte que la prise soit accessible et un raccordement à la terre correct doit être assuré. En cas de fuite, une boucle de terre peut être formée pour éviter une décharge électrique.
6. Le four micro-ondes doit être utilisé avec la porte fermée.
7. Le four micro-ondes ne doit pas être installé dans un placard. Ce four micro-ondes est destiné à une pose libre.
8. Des résidus de fabrication ou de l'huile restent dans la cavité du four ou l'élément chauffant. Par conséquent, une odeur, voire une légère fumée, sont habituellement émises. Cela est normal et ne se produit plus après plusieurs utilisations. Maintenez la porte ou la fenêtre ouvertes pour assurer

une bonne ventilation. Il est donc fortement recommandé de régler le four sur le mode gril et de le faire fonctionner à sec plusieurs fois.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



1. Verrouillage de porte

La porte du four micro-ondes doit être correctement fermée pour que le four fonctionne

2. Fenêtre d'observation

Permet à l'utilisateur d'observer l'état de la cuisson

3. Axe rotatif

Le plateau rotatif en verre repose sur l'axe ; le moteur situé en-dessous fait tourner le plateau rotatif

4. Anneau guide

Le plateau rotatif en verre repose sur ses

roulettes ; il supporte le plateau rotatif et l'équilibre lors de la rotation

5. Plateau rotatif

Les aliments sont placés sur le plateau rotatif qui tourne durant le fonctionnement pour une cuisson uniforme

! ATTENTION

- Placez d'abord l'anneau guide
- Positionnez le plateau rotatif sur l'axe rotatif et veillez à ce qu'il soit bien en place.

6. Panneau de commande

Consultez les indications détaillées ci-dessous (le panneau de commande peut être modifié sans préavis)

7. Capot du guide d'ondes

Il se trouve à l'intérieur du four micro-ondes, à côté de la paroi du panneau de commande.

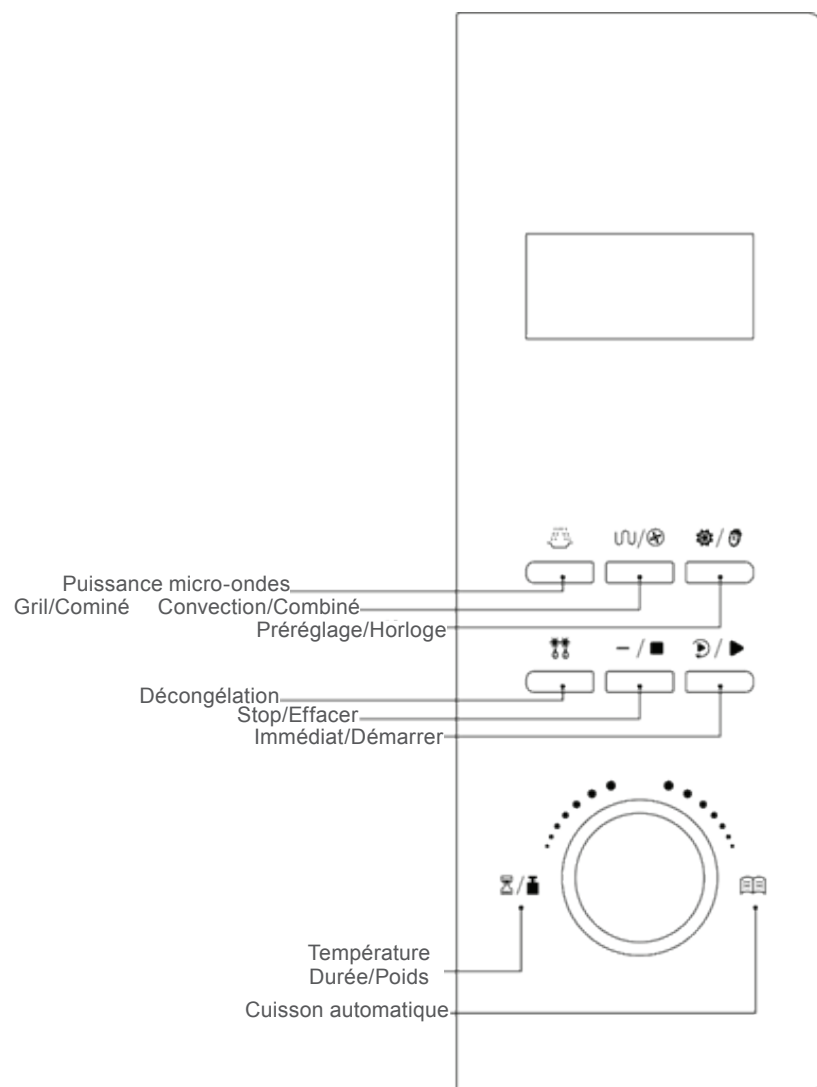
! MISE EN GARDE

Ne retirez jamais le capot du guide d'ondes.

8. Grille

Utilisez-la pour placer les aliments à rôtir

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. AVANT LA CUISSON

La LED clignote 3 fois lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Puis « : » clignote pour vous indiquer de saisir le menu et la durée de cuisson.

2. CUISSON AUTOMATIQUE/ TEMPÉRATURE BOUTON DURÉE. POIDS

Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson, le poids, la température de cuisson ou sélectionner le menu de cuisson automatique pendant l'utilisation en tournant le bouton.

3. STOP/EFFACER

Lors de la phase initiale ou de saisie : appuyez une fois pour annuler les programmes saisis et reprendre la phase initiale.

Lors de la cuisson : appuyez une fois pour arrêter le four, appuyez deux fois pour annuler les programmes de cuisson.

4. RAPPEL AUTOMATIQUE

Une fois la cuisson réglée terminée, End s'affiche sur l'écran LED et le four émet trois bips pour vous indiquer de retirer les aliments. Tant que vous n'appuyez pas une fois sur la touche **Stop/**

Effacer ou que vous n'ouvrez pas la porte, le bip est émis toutes les 3 minutes.

5. RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La touche Préréglage/Horloge vous permet de saisir l'heure actuelle ou une heure prédéfinie. Lorsque « : » clignote sur l'écran LED après avoir branché l'appareil, vous pouvez également essayer d'ignorer cette étape si elle n'est pas nécessaire.

Exemple : pour régler 12h30		
	Étapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, les deux points clignotent	:
2	Appuyez une fois sur la touche Préréglage/Horloge .	0:00
3	Tournez le bouton Cuisson automatique/Température. Durée.Poids pour régler les heures exactes.	12:00
4	Appuyez à nouveau sur la touche Préréglage/Horloge .	12:00
5	Tournez le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids pour régler les minutes exactes.	12:30

6	Appuyez à nouveau sur la touche Préréglage/Horloge ou attendez 5 secondes, les chiffres arrêtent de clignoter.	
---	---	--

6. CUISSON MICRO-ONDES

Cette fonction permet de cuire et de réchauffer les aliments. Appuyez sur la touche Puissance micro-ondes, l'écran LED affiche successivement 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

Haute puissance	100 % de la puissance des micro-ondes. Convient pour les cuissons rapides et complètes.
Puissance haute-moyenne	80 % de la puissance des micro-ondes. Convient pour les cuissons express moyennes.
Puissance moyenne	60 % de la puissance des micro-ondes. Convient pour la cuisson à la vapeur.
Puissance moyenne-basse	40 % de la puissance des micro-ondes. Convient pour la décongélation des aliments.
Basse puissance	20 % de la puissance des micro-ondes. Convient pour maintenir au chaud.



ATTENTION

- a. La durée maximale réglable est de 60 minutes.
- b. N'utilisez jamais le four à vide.
- c. N'utilisez jamais la grille pendant la cuisson micro-ondes.
- d. À la puissance maximale des micro-ondes, le four réduit automatiquement la puissance après une certaine durée de cuisson pour prolonger sa durée de vie.
- e. Si vous retournez les aliments en cours de fonctionnement, appuyez une fois sur la touche **Immédiat/Démarrer** pour poursuivre la procédure de cuisson prédéfinie.
- f. Pour sortir les aliments du four avant la durée prédéfinie, appuyez une fois sur la touche **Stop/Effacer** afin d'effacer la procédure prédéfinie et éviter une réutilisation involontaire.

Exemple : Cuire 10 minutes à P80.		
	Étapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, les deux points clignotent	:
2	Sélectionnez la puissance souhaitée des micro-ondes en appuyant plusieurs fois sur la touche Puissance micro-ondes .	80P

3	Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids	10:00
4	Appuyez sur la touche Immédiat/Démarrer pour démarrer, l'écran LED décompte la durée.	

7. CUISSON PAR CONVECTION ET AU GRIL

Cette fonction sert à griller les aliments.

Appuyez sur **Gril. Combiné/Convection**

L'affichage LED du bouton **Combiné** affiche successivement C – C.1 – C.2 – G – G.1 – G.2

7.1 Cuisson par convection

C	Convection, l'unité de convection est sous tension pendant toute la durée de fonctionnement. Dans ce mode, l'air chaud circule librement dans la cavité du four pour dorer et rendre les aliments croustillants de manière rapide et uniforme.
C.1	Cuisson combinée au gril à convection et aux micro-ondes. 30 % de la durée aux micro-ondes et 70 % de la durée au gril à convection.

C.2	Cuisson combinée au gril à convection et aux micro-ondes. 55 % de la durée aux micro-ondes et 45 % de la durée au gril à convection.
-----	--

Exemple : Faites cuire avec la fonction convection C. à 180 °C pendant 20 minutes

	Étapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, les deux points clignotent	:
2	Appuyez plusieurs fois sur la touche Combiné Gril/Combiné Convection pour sélectionner le menu souhaité.	C
3	Réglez la température de fonctionnement en tournant le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids	180C
4	Appuyez sur la touche Immédiat/Démarrer pour confirmer	
5	Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids	20:00
6	Appuyez sur la touche Immédiat/Démarrer pour démarrer la cuisson	

7.2 Cuisson au gril

G	Gril, l'élément chauffant est sous tension pendant la durée de fonctionnement. Ce mode convient pour griller les pièces de viande ou de porc fines, les saucisses, les ailes de poulet, car il permet d'obtenir un excellent brunissement.
G.1	Cuisson combinée au gril et aux micro-ondes. 30 % de la durée aux micro-ondes et 70 % de la durée au gril.
G.2	Cuisson combinée au gril et aux micro-ondes. 55 % de la durée aux micro-ondes et 45 % de la durée au gril.



ATTENTION

En mode convection/combinaé/gril, toutes les pièces du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chauds. Soyez prudent en retirant des éléments du four. Utilisez des poignées lourdes ou des gants isolants pour **ÉVITER LES BRÛLURES**.

Exemple : Cuire 10 minutes à P80.

	Étapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, les deux points clignotent	:

2	Appuyez sur la touche Combiné Gril/Combiné Convection pour sélectionner le menu grill souhaité.	G.2
3	Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids	10:00
4	Appuyez sur Immédiat/Démarrer pour démarrer la cuisson	

8. DÉCONGÉLATION

Cette fonction sert à décongeler des aliments. Appuyez sur la touche Décongélation, l'écran LED affiche successivement d.1-d.2-d.3.

d.1	Convient pour décongeler de la viande, pour un poids compris entre 0,1 et 2,0 kg.
d.2	Convient pour décongeler de la volaille, pour un poids compris entre 0,2 et 3,0 kg.
d.3	Convient pour décongeler des fruits de mer, pour un poids compris entre 0,1 et 0,9 kg.



ATTENTION

- a. Il est nécessaire de retourner les aliments pendant le fonctionnement pour obtenir un effet uniforme.

- b. Généralement, la décongélation prend plus de temps que la cuisson des aliments.
- c. Une fois que les aliments peuvent être coupés au couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- d. Les micro-ondes pénètrent à environ 4 cm dans la plupart des aliments.
- e. Les aliments décongelés doivent être consommés dès que possible. Il est déconseillé de les remettre au réfrigérateur et de les recongeler.

Exemple : Pour décongeler 0,4 kg de volaille		
	Étapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, les deux points clignotent	:
2	Appuyez sur la touche Décongélation pour sélectionner le type d'aliment.	d.2
3	Tournez le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids pour régler le poids à décongeler.	0,4
4	Démarrez la cuisson en appuyant sur Immédiat/Démarrer	

5	Pendant la décongélation, 3 bips retentissent deux fois pour vous indiquer de retourner les aliments. Ouvrez la porte et retournez les aliments. Puis refermez la porte. Appuyez à nouveau sur la touche Immédiat/Démarrer pour poursuivre la décongélation.	
---	---	--

9. CUISSON AUTOMATIQUE

Le four dispose d'un menu de cuisson par défaut simplifiant l'utilisation. Quand « : » clignote sur l'écran LED, tournez le bouton, l'écran LED affiche successivement A.1, A.2 ... A.8.

Sélectionnez le menu approprié en fonction du type et du poids des aliments et respectez scrupuleusement les consignes du tableau ci-dessous. Dans le cas contraire, l'effet de cuisson peut être considérablement impacté.

Affichage	Type	Méthode								
A.1	Riz	Lavez le riz et faites-le tremper pendant 30 minutes Placez le riz dans un grand bol profond. Consultez les volumes d'eau suivants. <table border="1" data-bbox="529 1340 1011 1431"> <tr> <td>Riz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> </tr> </table> <p>**Riz -Après la cuisson, couvrez et laissez reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.</p>	Riz	100 g	200 g	300 g	Eau	180 ml	330 ml	480 ml
Riz	100 g	200 g	300 g							
Eau	180 ml	330 ml	480 ml							

A.2	Légumes	Placez 0,2-0,8 kg de légumes dans un bol pour four micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez avec une pellicule, Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez la quantité d'eau en fonction de la quantité de légumes. **0,2-0,4 kg : 2 cuillères à soupe **0,5-0,8 kg : 4 cuillères à soupe
A.3	Légumes surgelés	Identique aux légumes frais
A.4	Popcorn	Convient pour faire éclater un sachet de maïs, vendu dans le commerce, pesant 3,0 oz (85 g) ou 3,5 oz (100 g). Avant la fin, si la vitesse d'éclatement a été réduite à 1 fois toutes les 1~2 secondes, vous devez appuyer sur la touche Stop/Effacer pour arrêter le processus d'éclatement.
A.5	Boisson	Réchauffer une tasse de 250 ml ou de 500 ml de liquide. La température du liquide est d'environ 5-10 °C. Utilisez une tasse à grande ouverture et ne la bouchez pas.

A.6	Pommes de terre	Choisissez environ 200 g de pommes de terre de taille moyenne, lavez-les et faites-les sécher, le poids total est d'environ 0,45 kg ou 0,65 kg. Placez les pommes de terre sur un grand plat et recouvrez le plat avec un film fin pour éviter qu'elles se dessèchent. Il est nécessaire de tourner les pommes de terre à mi-cuisson.
A.7	Pizzas	Réchauffer une part de pizza froide de 150 g.
A.8	Poisson	Convient pour cuire à la vapeur un poisson de 0,45 kg. Lavez le poisson, écaillez-le, puis faites des fentes dans la peau du poisson. Placez le poisson dans un plat peu profond de 22~27 cm de diamètre, saupoudrez légèrement avec quelques ingrédients. Après la cuisson, laissez reposer 2 minutes.



ATTENTION

- a. La température des aliments avant la cuisson doit être de 20~25 °C. En fonction de la température des aliments avant la cuisson, la durée de cuisson doit être prolongée ou raccourcie.

- b. La température, le poids et la forme des aliments influencent significativement l'effet de cuisson. Si les aliments à cuire ne correspondent pas aux indications du menu ci-dessus, réglez la durée de cuisson pour optimiser le résultat.

Exemple : Cuire à la vapeur 0,45 kg de poisson		
	Étapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, les deux points clignotent	:
2	Tournez le bouton Cuisson automatique/Température.Durée. Poids pour sélectionner le menu de cuisson.	A.8
3	Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche Immédiat/Démarrer , l'écran LED décompte la durée.	

10. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE (DÉPART DIFFÉRÉ)

Si vous ne voulez pas que la cuisson commence immédiatement, vous pouvez pré-régler le menu et la durée de cuisson pour que la cuisson commence automatiquement à l'heure que vous avez réglée. La programmation comporte 2 étapes :

- Réglage de l'heure actuelle :
- Réglage du menu et de la durée de cuisson.

Exemple : L'horloge affiche 12h30 et vous voulez que le four micro-ondes démarre automatiquement la cuisson à une puissance micro-ondes de 100P pendant 9 minutes et 30 secondes à 14h20.

	Étapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, les deux points clignotent	:
1.1	Appuyez sur la touche Préréglage/Horloge	0:00
1.2	Régalez les heures en tournant le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids.	12:00
1.3	Appuyez à nouveau sur la touche Préréglage/Horloge pour confirmer les heures.	12:00
1.4	Régalez les minutes en tournant le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids.	12:30
1.5	Appuyez une fois sur la touche Préréglage/Horloge ou attendez 5 secondes, les chiffres arrêtent de clignoter.	12:30
2	Régalez le menu et la durée de cuisson.	

2.1	Régalez la puissance en appuyant sur la touche Puissance micro-ondes.	100P
2.2	Tournez le bouton Cuisson automatique/Température.Durée.Poids pour régler la durée de cuisson.	9:30
2.3	Maintenez la touche Préréglage/Horloge enfoncée pendant 3 secondes pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.	
3	Régalez l'heure de départ différé souhaitée. Répétez les étapes 1.2, 1.3, 1.4.	
4	Appuyez sur la touche Préréglage/Horloge pour confirmer le menu différé. Le programme est à présent activé. Et le menu démarrera à 14h20.	
5	Vous pouvez vérifier l'heure de départ pré réglée en appuyant sur la touche Préréglage/Horloge.	

11. CUISSON SÉQUENTIELLE

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, certaines recettes nécessitent plusieurs durées et modes de cuisson. Vous pouvez programmer un menu personnalisé comme suit :

Exemple : Vous voulez cuire des aliments à la puissance micro-ondes de 100P pendant 3 minutes, puis griller pendant 9 minutes. Ce programme comporte 2 phases.

	Étapes	Affichage
1	Puissance micro-ondes de 100P pendant 3 minutes.	
1.1	Appuyez sur la touche Puissance micro-ondes pour sélectionner la puissance.	100P
1.2	Tournez le bouton Cuisson automatique/Température. Durée.Poids pour régler la durée de cuisson.	3:00
2	Gril pendant 9 minutes.	
2.1	Appuyez sur la touche Combiné Gril/Combiné Convection pour sélectionner le menu gril souhaité.	G
2.2	Tournez le bouton Cuisson automatique/Température. Durée.Poids pour régler la durée de cuisson.	9:00
3	Démarrez la cuisson en appuyant sur Immédiat/Démarrer	



ATTENTION

- a. Une fois la cuisson aux micro-ondes terminée, le four micro-ondes démarre

automatiquement l'opération de gril suivante.

- b. Au maximum 4 séquences peuvent être définies à la fois, répétez les étapes.

12. FONCTION DE VERROUILLAGE ENFANT

Cette fonction vous permet de verrouiller le panneau de commande quand vous nettoyez le four ou pour éviter que des enfants utilisent le four sans surveillance. Toutes les touches deviennent inactives dans ce mode.

1. Verrouiller : Maintenez la touche Stop/Effacer enfoncée environ 3 secondes.
2. Déverrouiller : Maintenez la touche Stop/Effacer enfoncée environ 3 secondes.

GUIDE DES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients appropriés et non dangereux pour la cuisson micro-ondes. D'une manière générale, les récipients en plastique, verre ou céramique résistant à la chaleur conviennent pour la cuisson micro-ondes. N'utilisez jamais de récipient métallique pour la cuisson micro-ondes ou la cuisson combinée, car des étincelles peuvent être générées. Vous pouvez consulter le tableau ci-dessous à titre indicatif.

Matériau du récipient	Micro-ondes	gril	Convection	Combiné	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais de céramique émaillée ou décorée avec des bordures métalliques.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pour la cuisson prolongée aux micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé pour cuire de la viande ou des côtelettes, car la température trop élevée peut endommager le film.
Grille	Non	Oui	Oui	Oui	
Récipient métallique	Non	Non	Non	Non	Ne pas être utilisé dans un four micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer dans le métal.
Laque	Non	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne pas utiliser pour la cuisson à haute température.

Bois et papier de bambou	Non	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne pas utiliser pour la cuisson à haute température.
--------------------------	-----	-----	-----	-----	--

CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent affecter le résultat de cuisson :

Disposition des aliments

Placez les zones plus épaisses vers l'extérieur du plat et les parties plus fines vers le centre du plat en répartissant les aliments uniformément. Dans la mesure du possible, ne les superposez pas.

Durée de cuisson

Démarrez la cuisson sur une durée courte, évaluez le résultat à la fin de cette durée et prolongez-la en fonction du résultat souhaité. Une cuisson excessive peut générer de la fumée et carboniser les aliments.

Faire cuire les aliments uniformément

Les aliments tels que le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être retournés une fois pendant la cuisson.

En fonction du type d'aliments, le cas échéant, mélangez-les de l'extérieur vers le centre du plat

une à deux fois pendant la cuisson.

Laissez un temps de repos.

Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans le four pendant une durée appropriée, ce qui leur permet de terminer leur cycle de cuisson et de refroidir progressivement.

Évaluer si les aliments sont cuits

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

- La vapeur sort de toutes les parties des aliments, pas seulement des bords.
- Les articulations des volailles peuvent être déplacées facilement.
- Le porc ou la volaille ne présentent pas de traces de sang.
- Le poisson est opaque et peut être facilement coupé avec une fourchette.

Plat brunisseur

En cas d'utilisation d'un plat brunisseur ou d'un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, tel qu'un plat en porcelaine, en dessous pour éviter d'endommager le plateau rotatif et l'anneau guide.

Film plastique compatible micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments très gras, veillez à ce que le film plastique n'entre pas en contact avec les aliments, car il risque de fondre.

Ustensiles de cuisson en plastique compatibles micro-ondes

Certains ustensiles en plastique compatibles micro-ondes peuvent ne pas convenir pour cuire des aliments très gras ou très sucrés. De plus, la durée de préchauffage spécifiée dans la notice d'utilisation du plat ne doit pas être dépassée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES



ATTENTION

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout résidu d'aliment doit être retiré.



MISE EN GARDE

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de procéder au nettoyage. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide lors du nettoyage.

2. Si le four n'est pas maintenu propre, sa surface peut se détériorer, ce qui peut avoir un impact négatif sur la durée de vie de l'appareil et créer une situation dangereuse.
3. N'utilisez jamais de détergent agressif, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse métallique pour nettoyer une pièce de l'appareil.
4. Ne retirez pas le capot du guide d'ondes.
5. Après une longue période d'utilisation du four micro-ondes, des odeurs étranges peuvent être présentes dans le four. Les 3 méthodes suivantes vous permettent de les éliminer :
 - a. Mettez plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis faites-les chauffer à puissance micro-ondes élevée pendant 2 à 3 minutes.
 - b. Mettez une tasse de thé rouge dans le four, puis faites-la chauffer à puissance micro-ondes élevée.
 - c. Mettez quelques pelures d'orange dans le four et faites-les chauffer à puissance micro-ondes élevée pendant 1 minute.
6. **MISE EN GARDE** : Les enfants ne doivent être autorisés à utiliser le four

sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données pour utiliser le four en toute sécurité et s'ils comprennent les risques liés à une utilisation incorrecte.

CONSEILS DE NETTOYAGE

Informations de nettoyage des joints de porte, de la cavité et des pièces adjacentes.

Extérieur :

- Essuyez le boîtier externe avec un chiffon doux humide.

Porte :

- Nettoyez la porte et la fenêtre en les essuyant avec un chiffon doux humide.
- Essuyez les joints de porte et les pièces adjacentes pour éliminer toutes les projections et éclaboussures.
- Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humidifié.

Parois internes :

- Essuyez la cavité avec un chiffon doux humide.
- Essuyez le capot du guide d'ondes pour enlever les projections d'aliments.

Plateau rotatif/Anneau guide/Axe rotatif :

- Lavez-les à l'eau savonneuse douce.

- Rincez-les à l'eau propre et laissez-les complètement sécher.

ENTRETIEN

Veillez procéder aux vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente.

1. Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans un verre doseur dans le four et refermez bien la porte. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est bien fermée. Laissez le four fonctionner pendant 1 minute.
2. La lampe du four s'allume-t-elle ?
3. Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ?
(Placez votre main sur les ouvertures de ventilation arrière.)
4. Le plateau rotatif tourne-t-il ?
(Le plateau rotatif peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire. Cela est normal.)
5. L'eau dans le four est-elle chaude ?

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est « NON », veuillez contrôler votre prise murale et les fusibles du tableau électrique.

Si la prise murale et les fusibles fonctionnent normalement, **CONTACTEZ LE CENTRE DE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ LE**

PLUS PROCHE.

MISES EN GARDE CONCERNANT L'ENTRETIEN

Attention : RAYONNEMENT MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension reste chargé après le débranchement. Court-circuitez la borne négative du condensateur haute tension avec le châssis du four (à l'aide d'un tournevis) pour décharger le condensateur avant de toucher le four.
2. Lors de l'entretien, les pièces indiquées ci-dessous peuvent être retirées, ce qui permet d'accéder à des potentiels supérieurs à 250 V par rapport à la terre.
 - Magnétron
 - Transformateur haute tension
 - Condensateur haute tension
 - Diode haute tension
 - Fusible haute tension
3. Les situations suivantes peuvent causer une exposition excessive aux micro-ondes pendant l'entretien.
 - Assemblage incorrect du magnétron ;
 - Non-concordance du verrouillage de porte, des charnières de porte et de la porte ;

- Assemblage incorrect du support d'interrupteur ;
- La porte, le joint de porte ou le boîtier ont été endommagés.



ATTENTION

1. Si la LED indique Err0 pendant le fonctionnement, cela signifie que le capteur est en court-circuit et vous devez le faire remplacer par le service après-vente le plus proche.
2. Si la LED indique Err1 pendant le fonctionnement, cela signifie que le capteur est en circuit ouvert et vous devez le faire remplacer par le service après-vente le plus proche.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



INSTRUCTION MANUAL

MWC25

Thank you to have chosen the FAR quality. This product has been created by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new device, we recommend you to read carefully this user manual and keep it for record.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS.....	GB-2
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	GB-7
TECHNICAL INFORMATION.....	GB-14
INSTALLATION.....	GB-14
PRODUCT INSTRUCTION.....	GB-16
OPERATION OF CONTROL PANEL.....	GB-18
UTENSILS GUIDELINE.....	GB-33
COOKING TIPS.....	GB-35
CLEANING AND MAINTENANCE.....	GB-37
DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES.....	GB-42

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these safety instructions carefully before using your appliance and keep them safe for future reference.

- **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**
- **WARNING:** If the door or door seal is damaged, the microwave must not be switched on before being repaired by a qualified person.
- **WARNING:** It is dangerous for anyone other than a qualified person to carry out maintenance or repairs involving the removal of a cover that protects from exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers as they are liable to explode.
- Leave a minimum free space of 30cm above the top surface of the oven
- Only use cooking utensils appropriate for use in microwave ovens.
- When heating food or drink in plastic or paper containers, keep an eye on the microwave given the possibility of fire.

- If smoke appears, switch off or unplug the microwave and keep the door closed to extinguish any possible flames.
- Heating drinks in microwaves can cause sudden eruptions of boiling liquid. Caution must also be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles or jars of baby food must be stirred or mixed, and the temperature must be checked before serving to avoid burns.
- It is not recommended that whole or hard-boiled eggs be cooked or heated in their shells as they are liable to explode, even after cooking.
- It is recommended that you clean the microwave regularly and remove any food deposits.
- Failure to keep the appliance clean may lead to permanent deterioration of the surface, reducing the useful life of the appliance and potentially leading to hazardous situations.
- The microwave oven is intended to be free-standing; it is not designed to be built-in
- The microwave oven must not be placed on movable furniture.

- The microwave is designed to heat foodstuffs and drinks. Drying foodstuffs or laundry or warming heating pads, slippers, sponges, damp cloths and similar items risks causing injuries, inflammation or fire.
- This appliance is designed to be used for domestic and similar purposes, such as:
 - kitchens used by employees in shops, offices and other working environments;
 - farms;
 - use by guests in hotels, motels and other residential environments;
 - other bed and breakfast-type accommodation.
- Metal containers for food items or drinks must not be used when cooking in microwaves.
- The appliance must not be steam cleaned.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not use the appliance as a toy.
- Cleaning and user maintenance must not be

- carried out by children unless aged 8 years and older and supervised by an adult.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a qualified professional in order to avoid any hazards.
- Group 2, Class B equipment
This appliance is Group 2, Class B equipment as it intentionally produces the energy to radio-frequency energy for treating materials and is designed for domestic use in establishments directly connected to a low-voltage power supply network supplying buildings used for domestic purposes (Class B).
- Concerning the detailed information on cleaning the door hinges, cavities, adjacent parts or surfaces in contact with food items, please refer to the section “CLEANING AND MAINTENANCE”.
- Regarding the instructions for installation and electric connection of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
- **WARNING:** If the appliance does not work in combined mode, it is recommended that children only use the oven under adult

supervision due to the high temperatures generated.

- Keep the appliance and its cable out of reach of children under 8 years of age.
- The back of the oven must be placed against a wall.
- The appliance is not designed to be used in conjunction with a separate timer or with a remote-control system.
- The temperature of adjacent surfaces may be high when the appliance is on.
- The door or outer surface of the microwave may become hot while it is on.



Surfaces are likely to become hot during use.



WARNING, very hot surface!

- The power socket must remain easily accessible.
- **WARNING:** This appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Keep children under 8 years of age away from the appliance, unless they are under constant supervision.
- During use, the appliance will become hot.

Be careful not to touch the heating elements inside the oven.

- **WARNING:** The accessible parts can become hot during use. It is recommended that young children are kept away from the appliance.
- Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic precautions should always be followed when using electrical appliance:

1. Read all instructions before using.
2. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - d. Do not overcook the food.
 - e. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
 - f. Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
 - g. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease

may overheat and begin to cause smoke or catch fire.

- h. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
 - i. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
4. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
- a. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed container since they are liable to explode; Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
 - b. Use the wide -mouthed container to cook liquid, and the cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing. In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.
 - c. Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard -boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they

may explode, even after microwave heating has ended.

- d. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
6. After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
7. Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
8. To prevent the turntable from breaking:
- a. Let the turntable cool down before cleaning.
 - b. Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
 - c. Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.

9. Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.
10. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
11. Do not store food or any other things inside the oven.
12. Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage to the oven.
13. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
14. Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
15. Do not use outdoors.
16. Save these instructions.
17. **WARNING:** If the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person;
18. **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;

19. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
20. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore care must be taken when handling the container;
21. 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.
22. The lamp of microwave oven is not intended for other purposes.
23. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote -control system.
24. This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
25. 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.

26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
27. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
28. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

29. A steam cleaner is not to be used.
30. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
31. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
32. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
33. The surfaces are liable to get hot during use.



CAUTION: Hot Surface

HOUSEHOLD USE ONLY.

TECHNICAL INFORMATION

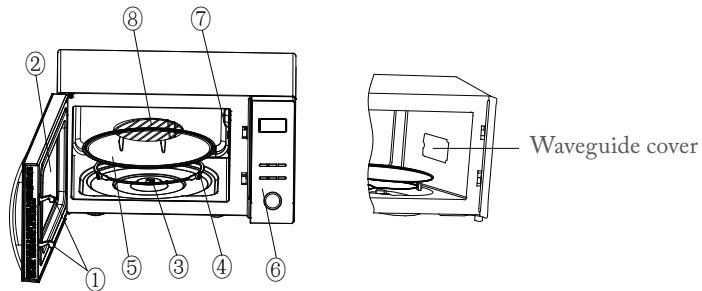
MODEL NO.	MWC25
OUTPUT POWER	900W
INPUT POWER	1400W 1300W (Grill) 2300W (Convection)
POWER SUPPLY	230V ~ 50 Hz

INSTALLATION

1. Take out all the packing. If there is a safe film over the oven, tear it off before Use. Check carefully for damage. If any, immediately notify dealer or send to the manufacturer's service center.
2. Microwave ovens must be placed under dry and non-corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.
3. To ensure sufficient ventilation, microwave ovens shall be placed against a wall, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm. the distance of the microwave to the ground should be at least 85 cm.

4. The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance .The distance should be more than 5m.
5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.
6. The microwave oven must be operated with the door closed.
7. The microwave oven must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used freestanding.
8. As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke, It is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to set the oven to grill mode and operate dry several times.

PRODUCT INSTRUCTION



1. Door lock

Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate

2. Viewing window

Allow user to see the cooking status

3. Rotating axis

The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate

4. Rotating ring

The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when rotating

5. Turntable

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly

⚠ CAUTION

- Place the rotating ring first
- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly

6. Control panel

See below in details (the control panel is subject to change without prior notice)

7. Waveguide cover

It is inside the microwave oven, next to the wall of control panel.

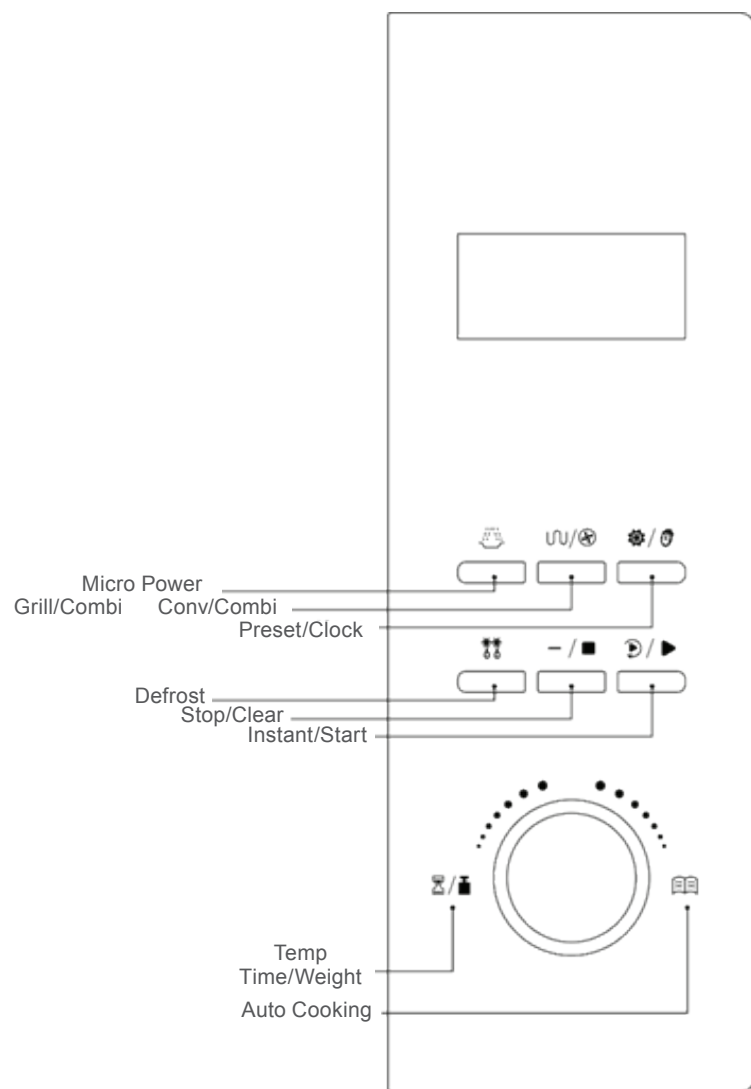
⚠ WARNING

Never remove the waveguide cover

8. Grill rack

Use to place the roasting food

OPERATION OF CONTROL PANEL



1. BEFORE COOKING

The LED flashes 3 times when plugged in power supply. Then it flashes “:”, prompting you to input the cooking menu and time.

2. AUTO COOKING/TEMP. TIME. WEIGHT KNOB

You can increase or decrease cooking time, weight, cooking temperature or select auto cooking menu during operation by turning the knob.

3. STOP/CLEAR

At the initial or input stage: press once to cancel input programs and resume initial stage.
During cooking: press once to stop oven operation, press twice to cancel cooking programs.

4. AUTO REMINDER

When your preset cooking procedure have finished, the LED display will show End and three beeps sound will be heard to prompt you to take out the food. If you do not press **Stop/Clear** button once or open the door, the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.

5. CLOCK SETTING

Preset/Clock button make it available for you to input current or preset time. When “:” flashes

onto LED display after plugged in, or try to skip it over to continue if unnecessary.

Example: to set 12:30		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Preset/Clock button once	0:00
3	Turn Auto cooking/ Temp.Time. Weight knob to set exact hours.	12:00
4	Press Preset/Clock button once again.	12:00
5	Turn Auto cooking/ Temp.Time. Weight knob to set exact minutes.	12:30
6	Press Preset/Clock button once again or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.	

6. MICROWAVE COOKING

This function is used for cooking and heating food. Press Micro Power button, LED cycles to show 100P – 80P – 60P – 40P – 20P.

High power	100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking
Medium High power	80% microwave power. Applicable for medium express cooking
Medium power	60% microwave power. Applicable for steaming food

Medium Low power	40% microwave power. Applicable for defrosting food
Low power	20% microwave power. Applicable for keeping warm



CAUTION

- The max time which can be set is 60minutes
- Never operate the oven empty.
- Never use the grill rack when microwave cooking.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.
- If you turn the food during operation, press the Instant/Start button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press **Stop/Clear** button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

Example: To cook at P80 for 10 minutes.		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Select the desired microwave power by pressing Micro Power button consecutively	80P
3	Set cooking time by turning Auto cooking/ Temp.Time.Weight knob	10:00
4	Press Instant/Start button to start and LED will count down to show running time.	

7. CONVECTION AND GRILL COOKING

This function is used for grilling food. Press Grill. Combi /Conv. Combi button LED display will cycle to show C – C.1 –C.2 – G – G.1 – G.2

7.1 Convection cooking

C	Convection, convection unit will be energized during entire operation time. In this mode, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.
C.1	Combination of Convection Grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time Convection Grill

C.2	Combination of Convection Grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time Convection Grill
-----	--

Example: Cook with convection function C. at 180°C for 20 minutes		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Grill Combi/ Conv Combi button consecutively to select desired menu	C
3	Set the operating temperature by turning Auto cooking/ Temp. Time.Weight knob	180C
4	Press Instant/Start button confirm it	
5	Set the cooking time by turning Auto cooking/ Temp. Time.Weight knob	20:00
6	Press Instant/Start button start cooking	

7.2 Grill cooking

G	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained
G.1	Combination of grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time grilling
G.2	Combination of grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time grilling



CAUTION

In the mode of convection/combi/grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

Example: To cook at P80 for 10 minutes.		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Grill Combi/ Conv Combi button to select desired grill menu	G.2

3	Set cooking time by turning the Auto cooking/ Temp.Time. Weight knob	10:00
4	Press Instant/Start to start cooking	

8. DEFROST

This function use for defrost food; press Defrost button and the LED display will cycle to show d.1-d.2-d.3.

d.1	For defrosting meat, the weight range from 0.1 to 2.0 kg.
d.2	For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0kg.
d.3	For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9kg.



CAUTION

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.

- d. Microwave penetrates around 4cm into most food.
- e. Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

Example: To defrost 0.4 kg poultry		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Defrost button to set the food kind.	d.2
3	Turn Auto cooking/ Temp.Time. Weight knob to set the defrost weight	0.4
4	Start cooking by pressing Instant/ Start	
5	During defrosting, 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food. Then close the door. Press Instant/ start button again to continue defrosting	

9. AUTO COOKING

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flash colon, turn the knob and LED will cycle to show A.1, A.2 ... A.8

Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Display	Kind	Method								
A.1	Rice	<p>Wash rice and soak for 30 minutes Place rice in a deep and large bowl. Refer to the water volume as follows.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Rice</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Water</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> </tr> </tbody> </table> <p>**Rice -After cooking, stand cover for 5 minutes or until water is absorbed.</p>	Rice	100 g	200 g	300 g	Water	180 ml	330 ml	480 ml
Rice	100 g	200 g	300 g							
Water	180 ml	330 ml	480 ml							
A.2	Vegetable	<p>Place 0.2-0.8kg vegetable in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap, After cooking, stir and allow standing. Add water amount according to the vegetable quantity. **0.2-0.4 kg: 2 Tablespoon **0.5-0.8 kg: 4 Tablespoon</p>								
A.3	Frozen vegetable	Same as Fresh vegetable								

A.4	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighting 3.0 oz (85 g) or 3.5oz (100 g). Prior to completion, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Stop/Clear button to stop the popping process.
A.5	Beverage	Heating a cup of 250 ml or 500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal.
A.6	Potato	Choose medium sized potatoes approx. 200 g, wash and dry it, total weight is about 0.45 kg or 0.65 kg. Place potatoes on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss. Turning the potatoes is necessary halfway.
A.7	Pizza	Warm a piece of chilled pizza of 0.15 kg.
A.8	Fish	Suitable for steaming a fish of 0.45kg. After the fish washed and scales removed, make a slits on the skin of fish .Put the fish on a shallow dish of 22-27 cm diameter sprinkle lightly with some ingredient. After cooking, stand for 2 minutes.



CAUTION

- a. The temperature of food before cooking would be 20-25°C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.
- b. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

Example: Steam 0.45 kg fish		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Turn Auto cooking/Temp.Time. Weight knob to set the cooking menu	A.8
3	Start cooking by pressing Instant/Start button and LED will count down to show running time.	

10. AUTOMATIC STARTING (DELAYED FUNCTION)

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking

menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps:

- Setting the current clock;
- Setting the cooking menu and time.

Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20

	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
1.1	Press Preset/Clock button	0:00
1.2	Set hours by turning Auto cooking/ Temp.Time.Weight knob	12:00
1.3	Press Preset/Clock button again to confirm hours	12:00
1.4	Set minutes by turning Auto cooking/ Temp.Time.Weight knob	12:30
1.5	Press Preset/ Clock button once or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady.	12:30
2	Set the cooking menu and time	
2.1	Set power level by pressing Micro Power button	100P

2.2	Turn Auto cooking/ Temp.Time.Weight knob to set cooking time	9:30
2.3	Press and hold Preset/Clock button for 3 seconds to return to current clock.	
3	Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4	
4	Press Preset/Clock button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	
5	You may check the preset starting time by pressing Preset/Clock button.	

11. MULTI-SEQUENCE COOKING

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook mode and time. You may program your personalized menu as follow:

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then grilling for 9 minutes. This is 2 sequence setting.

	Steps	Display
1	100P microwave for 3min	
1.1	Press Micro Power button to select power level.	100P
1.2	Turn Auto cooking/ Temp.Time. Weight knob to set cooking time.	3:00
2	Grill for 9min	
2.1	Press Grill Combi/ Conv Combi button to select desired grill menu	G
2.2	Turn Auto cooking/ Temp.Time. Weight knob to set cooking time.	9:00
3	Start cooking by pressing Instant/ Start	



CAUTION

- a. When microwave power cooking is finished, microwave oven will begin grilling operation automatically.
- b. Max 4 sequences can be set per time, repeat the steps.

12. CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

1. Set lock: Hold Stop/Clear button about 3 seconds.
2. Cancel lock: Hold Stop/Clear button about 3 seconds.

UTENSILS GUIDELINE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	grill	Convection	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	Yes	
Metal container	No	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	No	Poor heat resistant. Can not be used for high temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	No	Poor heat resistant. Can not be used for high temperature cooking

COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

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

Cooking time length

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

Cooking food evenly

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

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

Allow standing time

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

Whether the food is done

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

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

Browning dish

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

Microwave safe plastic wrap

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

Microwave safe plastic cookware

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

CLEANING AND MAINTENANCE**MICROWAVE OVEN CARE****CAUTION**

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

**WARNING**

1. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
2. 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
3. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance
4. Do not remove the waveguide cover
5. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:

- a. Place several lemon slices in a cup, then heat with high Micro Power for 2-3 min.
 - b. Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
 - c. Put some orange peel into oven, and then heat them with high Micro Power for 1 minute.
6. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use;

TIPS FOR CLEANING

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:

- Wipe the enclosure with a dampened soft cloth

Door:

- Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window
- Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter
- Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth

Interior walls:

- Wipe clean the cavity with a dampened soft cloth
- Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed

Turntable/ Rotation ring/ Rotation axis:

- Wash with mild soap water
- Rinse with clean water and allow drying thoroughly

SERVICING

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx.150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.
2. Does the oven lamp light?
3. Does the cooling fan work?
(Put your hand over the rear ventilation openings.)
4. Does the turntable rotate?
(The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)
5. Is the water inside the oven hot?

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, **CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.**

SERVICING SAFEGUARDS

Caution: MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.
 - Magnetron
 - High voltage transformer
 - High voltage capacitor
 - High voltage diode
 - High voltage fuse
3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.
 - Improper fitting of magnetron;

- Improper matching of door interlock, door hinge and door;
- Improper fitting of switch support;
- Door, door seal or enclosure has been damaged.

CAUTION

1. If LED displays Err0 during working, it indicates that sensor has been short circuit and you need replace it at the nearest repaired department.
2. If LED displays Err1 during working, it indicates that sensor has been open circuit and you need replace it at the nearest repaired department.


DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.





CONFORAMA France SA
80 Boulevard du Mandinet
Lognes
77432 Marne la Vallée Cedex 2
FRANCE

