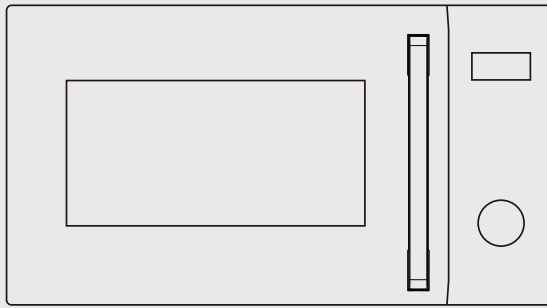




MICROWAVE OVEN

USER MANUAL

MMO-AG25VB(BK)

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER ----- EN-02

SAFETY INSTRUCTIONS ----- EN-03

SPECIFICATION ----- EN-12

PRODUCT OVERVIEW ----- EN-13

PRODUCT INSTALLATION ----- EN-15

OPERATION ----- EN-17

TROUBLE SHOOTING ----- EN-35

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT ---- EN-36

DISPOSAL AND RECYCLING ----- EN-37

DATA PROTECTION NOTICE ----- EN-38

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- a. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy.
It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- b. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- c. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - DOOR (bent)
 - HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
 - DOOR SEALS AND SEALING SURFACES
- d. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

ADDENDUM

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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:

▲ WARNING

- Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- 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.

- WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 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.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
- Only use the temperature probe recommended for this oven. (For ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
- The microwave oven must be operated with the decorative door open. (For ovens with a decorative door.)

- 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.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The appliance is intended to be used freestanding.
- The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

⚠ 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
HOUSEHOLD USE ONLY
(NOT FOR COMMERCIAL USE)**

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.

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 neighbouring 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:

- Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
- Cook on maximum power for 1 minute.
- Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
- 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.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

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

SPECIFICATION

MODEL:	MMO-AG25VB(BK)
RATED VOLTAGE/FREQUENCY:	220-240 V~ 50 Hz
RATED INPUT(MICROWAVE) :	1250 W
RATED OUTPUT(MICROWAVE):	900 W
GRILL:	850-1000 W

ENERGY CONSUMPTION

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

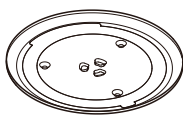
Off mode	0.5 W
The maximum time needed for the microwave oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

PRODUCT OVERVIEW

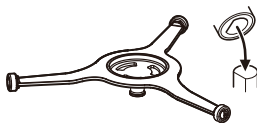
Names of Oven Parts and Accessories

In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.
Your oven comes with the following accessories:



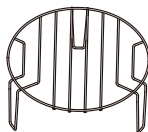
Glass Tray



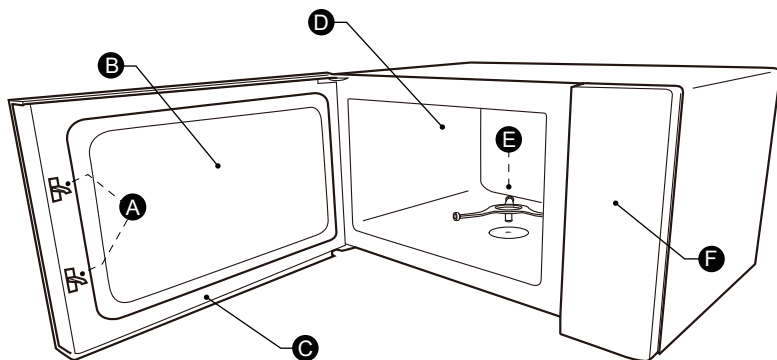
Turntable Ring Assembly



Instruction Manual



Grill Rack (Can not be used in microwave function and must be placed on the glass tray.)



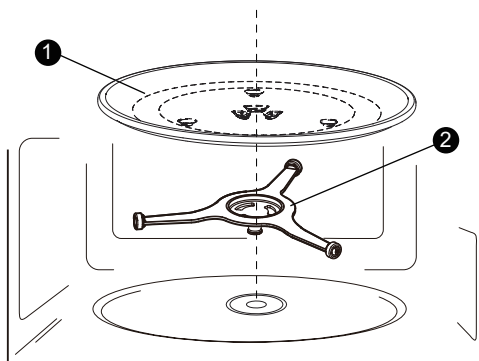
- A) Safety interlock system
- B) Observation window
- C) Door assembly

- D) Oven cavity
- E) Turntable ring assembly
- F) Control panel

PRODUCT OVERVIEW

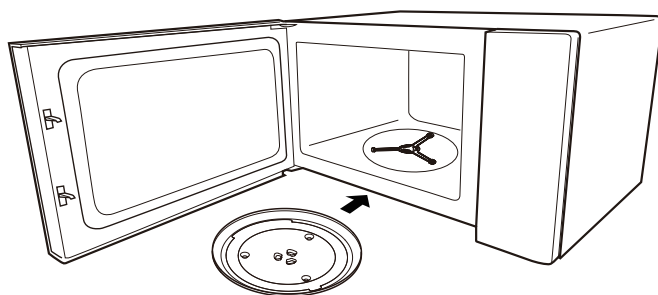
Names of Oven Parts and Accessories

Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place. For new installations, make sure all packaging and shipping tape has been removed. Before using the appliance to prepare food for the first time, you will need to put the turntable in place correctly. You must clean the cooking compartment and accessories.



1) Glass Tray

2) Turntable Ring Assembly



NOTES

1. Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
2. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
3. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
4. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
5. Never restrict the movement of the turntable.
6. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

PRODUCT INSTALLATION

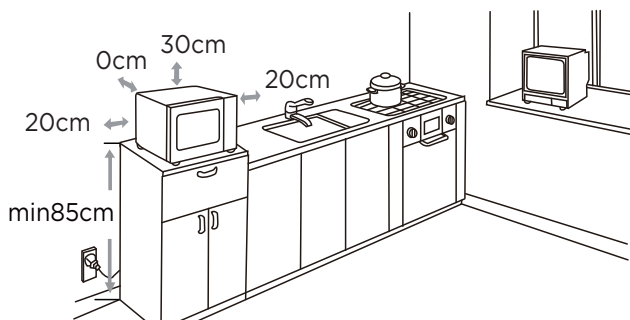
Countertop Installation

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 Waveguide 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.
 - The minimum installation height is 85cm.
 - 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.
 - Do not remove the legs from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - 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.



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

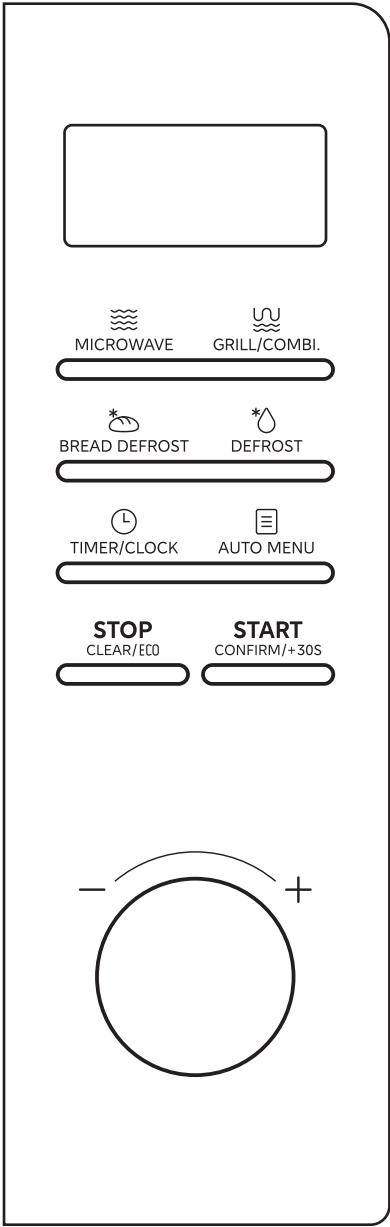
Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.



The accessible surface may be hot during operation.

OPERATION

Control Panel



OPERATION

1. Setting the Clock

- (1) Press “  ” twice and then “00:00” will display.
- (2) Turn the knob to set the hour figures.
- (3) Press “ **START** ” to confirm.
- (4) Turn the knob to set the minute figures.
- (5) Press “ **START** ” to confirm. The clock is set.

● Notes

- (1) To reset the clock, please repeat step 1 to step 5.
- (2) The clock is a 24-hour display. If the clock is not set, it will not work when powered.

2. Setting the Kitchen Timer

- (1) Press “  ” once and then “0:00” will display.
- (2) Turn the knob to set the desired time. The maximum time value is “95:00”.
- (3) Press “ **START** ” to confirm. The timer starts counting down.

● Notes

- (1) The kitchen timer is different from the 24-hour system. The kitchen timer is a timer.
- (2) Any other program can’t be set during the kitchen timer.

3. Microwave Cooking

The 5 power levels are available.

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

- (1) Press “  ” once and then “P100” will display.
- (2) Press “  ” repeatedly or turn the knob to set the power level.
The 5 power levels are available.
- (3) Press “ **START** ” to confirm.
- (4) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “95:00”.
- (5) Press “ **START** ” to start cooking.

OPERATION

4. Defrost by Weight

- (1) Press “  ” once and then the screen will display “DEF1”.
- (2) Press “ **START** ” to confirm the mode.
CONFIRM/+30S
- (3) Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 to 2000g.
- (3) Press “ **START** ” to start defrosting.
CONFIRM/+30S

Note

The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting. If no operation, the oven will continue working.

5. Defrost by Time

- (1) Press “  ” twice and then the screen will display “dEF2”.
- (2) Press “ **START** ” to confirm the mode.
CONFIRM/+30S
- (3) Turn the knob to set the desired defrosting time. The maximum defrosting time value is “95:00”.
- (4) Press “ **START** ” to start defrosting.
CONFIRM/+30S

Note

The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting. If no operation, the oven will continue working.

6. Speedy Cooking

- (1) In standby mode, first turn the knob left to set a cooking time at 100% power. Continue to turn the knob to adjust the cooking time. Then press “ **START** ” to start cooking. The maximum time value is “95:00”.
CONFIRM/+30S
- (2) In standby mode, press “ **START** ” once to cook food at 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is “95:00”.

7. Grill Cooking

- (1) Press “  ” once and then “G-1” will display.
- (2) Press “ **START** ” to confirm.
CONFIRM/+30S
- (3) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “95:00”.
- (4) Press “ **START** ” to start cooking.
CONFIRM/+30S

OPERATION

 Note

The buzzer will sound to remind you to turn the food over during grilling. If no operation, the oven will continue working.

8. Combination Cooking

- (1) Press “  ” twice or thrice and then “C-1”, “C-2” will display.
- (2) Press “ **START** ” to confirm.
CONFIRM/+30S
- (2) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “95:00” .
- (3) Press “ **START** ” to start cooking.
CONFIRM/+30S

Function	Display	Microwave Power	Grill Power
Combi. 1	C-1	55%	45%
Combi. 2	C-2	36%	64%

9. Multi-Stage Cooking

Example: Defrost food for 5 minutes and then cook with 80% microwave power for 7 minutes.

- (1) Press “  ” twice and then the screen will display “dEF2”.
- (2) Press “ **START** ” to confirm the mode.
CONFIRM/+30S
- (3) Turn the knob to set the desired defrosting time to 5 minutes.
- (4) Press “  ” once and then “P100” will display.
- (5) Press “  ” again or turn the knob to set the power level to P80.
- (6) Press “ **START** ” to confirm the microwave power.
CONFIRM/+30S
- (7) Turn the knob to set the cooking time to 7 minutes.
- (8) Press “ **START** ” to start cooking.
CONFIRM/+30S

 Notes

- (1) Two cooking stages can be set in multi-stage cooking.
- (2) If you set defrost function, it will work automatically in the first stage.
- (3) The kitchen timer and auto menu cannot be set as one of the multi-stage.

OPERATION

10. Auto Menu

- (1) Press “  ” repeatedly or first turn the knob right to choose the menu you need.
Including A01 to A20, the 20 auto menus are available.
- (2) Press “ **START** ” to confirm.
CONFIRM/+30S
- (3) Turn the knob to set the weight of the food.
- (4) Press “ **START** ” to start cooking.
CONFIRM/+30S

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
A01 Reheat	200/400g	5°C	Ingredients: / Instructions: Select Auto Menu A01, select the corresponding weight and press “Start”. Note: the reheat food can be covered with the lid. But the lid must has vent hole in order to emanate the steam. Sealed utensil is forbidden Accessories: Microwave-safe bowl or plate
A02 Meat	250/350 /450g	10°C	Ingredients: Beef/Pork/Chicken: 250g/350g/450g Salt: 3g/4g/5g Oil: 10g/15g/20g Instructions: 1. Wash the meat and slice it into even slices (about 6 cm in size and about 2 cm in thickness). 2. Mix beef with oil and salt, then place the beef in a microwave-safe plate. Cover the plate with plastic wrap, poke holes to leave vents. 3. Select Auto Menu A02, select the corresponding weight and press “Start”. 4. Enjoy the food. Accessories: Microwave-safe bowl or plate

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
A03 Fresh Vegetable	200/300/ 400g	Room temperature	Ingredients: Vegetable: 200g/300g/400g Water: 20ml/25ml/30ml Instructions: 1. Wash the vegetables and cut them into even small pieces. Add water. 2. Place them in a microwave-safe large bowl. Cover the bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents. 3. Select Auto Menu A03, select the corresponding weight and press “Start”. 4. Enjoy the food. Accessories: Microwave-safe large bowl
A04 Pasta	50/100g	Room temperature	Ingredients: Pasta: 50g/100g Water: 450g/800g Instructions: 1. Place the pasta in a microwave-safe large bowl and add water (50g of spaghetti with 450g of water; 100g of spaghetti with 800g of water). 2. Cover the bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents. 3. Select Auto Menu A04, select the corresponding weight and press “Start”. 4. Enjoy the food. Accessories: Microwave-safe large bowl

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
A05 Potato	1/2/3 A potato weighs about 230g.	Room temperature	Ingredients: Potato: 230g/460g/690g Instructions: 1. Wash and dry the potatoes, use a fork to poke several holes on the surface of the potatoes. 2. Place them directly on the glass turntable of the microwave oven. 3. Select Auto Menu A05, select the corresponding quantity and press "Start". 4. Enjoy the food. Accessories: Glass turn table
A06 Fish	250/350/450g	10°C	Ingredients: Peeled fish fillets: 250g/350g/450g Salt: 3g/4g/5g Oil: 10g/15g/20g Instructions: 1. Slice the fish into even slices (about 5×8 cm in size, with a thickness of no more than 2 cm). 2. Mix the fish slices with oil and salt, then place them in a microwave-safe plate. Cover the bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents. 3. Select Auto Menu A06, select the corresponding weight and press "Start". 4. Enjoy the food. Accessories: Microwave-safe plate
A07 Beverage	1/2/3 A cup is 120ml	5°C	Ingredients: Coffee: 120ml/240ml/360ml Instructions: Select Auto Menu A07, select the corresponding number of cups and press "Start". Accessories: Microwave-safe cup

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
A08 Borscht	1300g	Room temperature	Ingredients: Chopped beef: 300g Chopped beets roots: 110g Chopped carrot: 110g Chopped onion: 110g Chopped potato: 200g Chopped tomato: 200g Chopped cabbage: 100g Chopped garlic: 5g Tomato sauce: 5g Chopped cilantro: 5g Water or broth: 450g Salt: 5g1tsp Black peppe: moderate Instructions: 1. Place all ingredients in a microwave safe bowl and mix well. 2. Cover the bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents, and place in the microwave. 3. Select Auto Menu A08 and press “Start”. 4. Enjoy the food. Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl
A09 Burgundy Beef	1200g	Room temperature	Ingredients: Beef: 454g Bacon: 50g Button Mushrooms: 8 Pieces (approx. 176g) White Onion: 100g Carrot: 100g Wine: 100g Broth: 200g Olive Oil: 20g Garlic: 2 Cloves Salt: 3g Bay Leaf: 1 Piece Thyme: 0.2g

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
			Instructions: 1. Chop the garlic and bacon, slice the button mushrooms in half, place them in a large microwave-safe bowl, and mix well with olive oil. 2. Cover the mixed ingredients with plastic wrap, poke holes to leave vents, and place in the microwave. Select Auto Menu A09 and press "Start". It will cook for 3 minutes and then pause to wait for the next step to start. 3. Slice the beef into 3 cm pieces and blanch in advance. Mix beef, wine, broth, bay leaves, and thyme well in a large microwave-safe bowl. 4. Cover the bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents, place the bowl in the microwave and press "Start". It will cook for 3 minutes and then pause to wait for the next step to start. 5. Remove the plastic wrap and stir well, add sliced onions and radishes, cover the bowl again with plastic wrap, poke holes to leave vents. 6. Press "Start". When finish, serve with salt on a plate. Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl
A10 Cheese and Potato Pie	750g	Room temperature	Ingredients: Potato: 500g Milk: 100g Mozzarella Cheese: 160g Blue Cheese: 50g Nutmeg powder: moderate Instructions: 1. Peel, wash and slice the potatoes into thin slices. Grate the mozzarella cheese and crumble the blue cheese for later use. 2. Take a microwave-safe bowl, and layer the potatoes and blue cheese alternately (each layer of potatoes 160g , mozzarella cheese 30g , blue cheese 16g), and pour milk over the top. Lay a total of three layers.

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
			3. Cover the surface with plastic wrap, poke holes to leave vents, then place the bowl in the microwave oven. Select Auto Menu A10 and press "Start". It will cook for 6 minutes 20 seconds and then pause to wait for the next step to start. 4. Remove the plastic wrap, and sprinkle 60g mozzarella cheese on top, put it back into the microwave oven (without cover) and press "Start". 5. When finish, serve with nutmeg powder. Accessories: Microwave-safe containers
A11 Haddock Fillet with Mustard	450g	Room temperature	Ingredients: Chives White: 20g Black Line Cod Fillet: 335g Fresh Cream: 75g Water: 10g Wasabi: 7.5g Lemon Juice: 15g Salt: 2g Black Pepper: 0.3g Instructions: 1. Wash, dry and chop the chives white, place them in a microwave-safe bowl, add 10g water. 2. Place the bowl in the microwave. Select Auto Menu A11 and press "Start". It will cook for 1 minute and then pause to wait for the next step to start. 3. Place the fish slices on a microwave-safe plate, drizzle with lemon juice and salt, spread evenly on the surface, cover with plastic wrap, poke holes to leave vents. Place the bowl in the microwave and press "Start". It will cook for 5 minutes and 30 seconds and then pause to wait for the next step to start. 4. Mix fresh cream and wasabi evenly in a microwave-safe bowl. Place the bowl in the microwave and press "Start".

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
			5. When finish, place the fish slices on a plate, add cooked leek whites as garnish, sprinkle with black pepper, and drizzle with the cream wasabi sauce to serve. Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl Microwave-safe plate
A12 Avocado with Quail Eggs	450g	Room temperature	Ingredients: Quail eggs: 4 pieces Avocado: 2 pieces Swiss cheese: 25g Fresh cream: 10g Salt: 1g Black pepper powder: 0.2g Instructions: 1. Cut the avocados in half, remove the pits, place Swiss cheese in each avocado cavity, and gently crack a quail egg on top. 2. Place ingredients in a microwave-safe bowl. Select Auto Menu A12 and press "Start". 3. Garnish with some herbs, serve with fresh cream, salt, and ground black pepper, Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl
A13 Velvet Mushroom Soup	800g	Room temperature	Ingredients: Mushrooms: 300g Chicken broth: 500g Milk: 30g Onion: 1 piece Chilled butter: 30g Flour: 24g Salt: 3g Black pepper: 0.3g Instructions: 1. Place butter in a microwave-safe bowl. Select Auto Menu A13 and press "Start". It will cook for 45 second to melt butter and then pause to wait for the next step to start.

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
			2. Slice onion and mushrooms into thin slices, place them in a microwave-safe bowl, poke holes to leave vents and press "Start". It will cook for 5 minutes and then pause to wait for the next step to start. 3. Mix flour, hot chicken broth, and milk, add melted butter in two batches. Then add salt and pepper, and stir well. 4. Cover the large bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents, and place it back in the microwave. Press "Start". 5. When finish, blend evenly with a food processor, mushroom slices can be used as garnish before serving. Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl
A14 Spaghetti with Mushrooms	270g	Room temperature	Ingredients: Pasta: 130g Water: 800g Button Mushrooms: 8 pieces (approx. 140g) Cream: 120g Butter: 15g Basil: 1g Parmesan cheese: 3g Salt: 8g Ground black pepper: 0.3g Instructions: 1. Soak pasta with boiling water in a microwave-safe large bowl for 3 minutes until softened, then add 5g salt. Place the bowl in the microwave without cover. Select Auto Menu A14 and press "Start". It will cook for 14 minutes and then pause to wait for the next step to start. Remove and place the pasta in cold water to cool down. Note: do not fill the water level too high to avoid overflow during cooking.

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
			2. Slice 1 mushroom thinly, chop the remaining 7 mushrooms, and place them in a microwave-safe bowl with butter. Cover the bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents. Press "Start" and it will cook for 5 minutes and then pause to wait for the next step to start. 3. Add cream, ground black pepper, and the remaining salt, mix well. Cover the bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents, and press "Start". 4. When finish, add the sauce to the cooked pasta, garnish with sliced mushrooms, basil, and Parmesan cheese, and serve. Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl
A15 Strawberry Jam	400g	Room temperature	Ingredients: Strawberry: 300g Lemon: 25g Fine Sugar: 100 g Instructions: 1. Wash the strawberries, remove the stems, cut into 1 cm cubes, place them in a microwave-safe deep bowl, add white sugar and the juice of half a lemon, mix well, let sit for 15 minutes until the strawberries release the juice. Note: If you don't have lemon juice, you can omit it; adding lemon juice helps balance the sweetness. 2. Place the bowl in the microwave, uncovered. Select Auto Menu A15 and press "Start". It is recommended to stir 2 times during heating. 3. After cooking, let the jam cool down, then seal it in a sterilized container and store it in the refrigerator. Consume as soon as possible. Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
A16 Salmon with Lemon	350g	Room temperature	Ingredients: Salmon: 365g (length 12.5cm Thickness 3.75cm) Lemon Juice: 10g Salt: 2g Black pepper: 2g Green onion: 7.5g Instructions: 1. Place the salmon in a microwave-safe plate, and drizzle lemon juice over it. 2. Cover the plate with plastic wrap, poke holes to leave vents, place the salmon in the microwave. Select Auto Menu A16 and press "Start". 3. Sprinkle with salt, ground black pepper, and green onion for seasoning before serving. Accessories: Microwave-safe plate
A17 Pear and Walnut Cake	640g	Room temperature	Ingredients: Pears: 2 pieces (approx. 300g) Crushed walnuts: 17g Flour 80g Eggs: 2 pieces Sugar: 60g Butter: 80g Liquid vanilla: 7g Baking powder: 5g Powdered sugar: 3g Instructions: 1. Take 4 microwave-safe bowls, and coat them with a layer of butter for later use. 2. Wash and peel the pears, remove the cores, and cut into small cubes for later use. 3. Take another microwave-safe large bowl, place the butter in the bowl. Select Auto Menu A17 and press "Start". It will cook for about 1 minute until the butter melts and then pause to wait for the next step to start. Add the egg and sugar, and mix well.

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
			4. Then add the liquid vanilla, flour, and baking powder, pear pieces, and chopped walnuts. Mix evenly until a uniform dough is formed; then pour the dough into the bowls, filling each bowl with about 160g of batter. 5. Place the bowls in the microwave and press "Start". 6. Let it cool and sprinkle with powdered sugar before serving. Accessories: Microwave-safe cup
A18 Macaroni Cheese	100g	Room temperature	Ingredients: Macaroni: 32g Water: 165g Cheddar cheese: 40g Milk: 28g Instructions: 1. Place the macaroni and water in a large microwave-safe bowl, no cover. Select Auto Menu A18 and press "Start". It will cook for 8 minutes and then pause to wait for the next step to start. 2. Place the shredded cheddar cheese in another bowl and press "Start". 3. Mix well, and serve with milk. Tips : If there is too much water in the bowl after the first heating of the pasta, you can drain off the excess water before adding the cheese. Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
A19 French Mussel	350g	Room temperature	Ingredients: Mussels: 350g Onion: 50g Parsley: 15g Red Pepper: 30g White Wine: 25g Vegetable Oil: 10g Sea Salt: 3g Black Pepper: 1g Instructions: 1. Chop the onion and mix with vegetable oil well in a large microwave-safe bowl. 2. Cover the bowl with plastic wrap, poke holes to leave vents, and place it in the microwave. Select Auto Menu A19 and press "Start". It will cook for 1 minute 30 seconds and then pause to wait for the next step to start. 3. Add mussels in a large bowl, mix with white wine, sea salt, ground black pepper, chopped red chili, and parsley. 4. Cover the bowl with plastic wrap again, poke holes to leave vents, and place it in the microwave. Press "Start". 5. When finish, mix all together well , and serve on a plate. Accessories: Microwave-safe wide-mouth deep bowl
A20 Granola Yogurt Cup	750g	Room temperature	Ingredients: Blueberries: 100g Peaches: 2 piece Caramel: 40g Granola: 60g Low-fat Frozen Yogurt Balls: 200g Instructions: 1. Wash, peel, and cut the peaches into cubes; evenly distribute the peaches and blueberries in 4 pudding cups, then add granola, and sprinkle a layer of caramel on top.

OPERATION

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Temperature	Ingredients / Instructions / Accessories
			Instructions: 1. Wash, peel, and cut the peaches into cubes; evenly distribute the peaches and blueberries in 4 pudding cups, then add granola, and sprinkle a layer of caramel on top. 2. Place the pudding cups in the microwave. Select Auto Menu A20 and press "Start". Cook until the caramel and granola foam. 3. Place one low-fat frozen yogurt ball on top of the granola in each cup, and serve. Accessories: Microwave-safe cup

 Note

For the menu “A08-A20”, please skip the step 3.

OPERATION

11. Bread Defrost

- (1) Press " BREAD DEFROST" once and then the screen will display "50".
- (2) Press " BREAD DEFROST" repeatedly or turn the knob right to choose the weight of the food you need. Including 50g, 100g, 150g, 200g, 250g, 350g, 500g, 700g.
- (3) Press "**START**
CONFIRM/+30s" to start defrosting.

12. Lock Function for Children

You can use this function to disable the screen buttons and prevent your children from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

In standby mode, press and hold "**STOP**
CLEAR/ECO" for three seconds. A beep sounds and the " " will display.

To deactivate the lock:

In locked state, press and hold "**STOP**
CLEAR/ECO" for three seconds. A beep sounds.

13. ECO Function

To enter ECO mode:

In standby mode, close the oven door and press "**STOP**
CLEAR/ECO" once. The screen will turn off.

To cancel ECO mode:

In ECO mode, pressing any key or opening the door will cancel it.

14. Inquiring Function

- (1) If the clock has been set, the current time will display for three seconds by pressing

""
TIMER/CLOCK" once in the cooking state.

- (2) In the microwave cooking state, press ""
MICROWAVE" to inquire about the power level.

It will display for three seconds.

TROUBLE SHOOTING

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

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven cannot be started.	(1) Power cord is 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 is 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.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

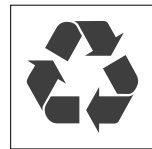


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

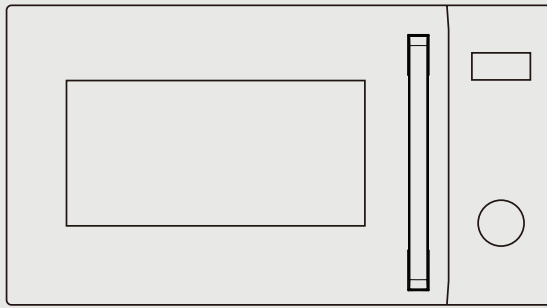


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2025 all rights reserved



MIKROWELLE

BEDIENUNGSANLEITUNG

MMO-AG25VB (BK)

Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenz auf. Das Design und die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Produktverbesserung geändert werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder Hersteller.

Das obige Diagramm dient nur als Referenz. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Standard.

DANKSCHREIBEN

Vielen Dank, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bevor Sie Ihr neues Midea-Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte dieses Handbuch aufmerksam durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Geräts auf sichere Weise nutzen können.

INHALTSVERZEICHNIS

DANKSCHREIBEN -----	DE-02
SICHERHEITSHINWEISE -----	DE-03
TECHNISCHE DATEN -----	DE-14
PRODUKTÜBERSICHT -----	DE-15
AUFSTELLEN DES PRODUKTS -----	DE-17
BETRIEB -----	DE-19
FEHLERBEHEBUNG -----	DE-40
MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS -----	DE-41
ENTSORGUNG UND RECYCLING -----	DE-42
HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ -----	DE-43

SICHERHEITSHINWEISE

Vorgesehene Verwendung

Mit den folgenden Sicherheitsrichtlinien soll nicht vorhersehbaren Risiken oder Schäden aufgrund eines unsachgemäßen oder nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts vorgebeugt werden. Wenn Sie das Gerät empfangen haben, vergewissern Sie sich bitte, dass weder die Verpackung des Geräts noch das Gerät selbst beschädigt sind/wurden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Verkäufer. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Modifikationen oder Veränderungen am Gerät untersagt. Zweckentfremdete Nutzung kann zu Gefährdungen und dem Erlöschen der Garantie führen.

Erklärung der Symbole



Gefahr

Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund leicht entflammbarer Gase hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem mittleren Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben können.



Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem niedrigen Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung leichte bis mittelschwere Verletzungen zur Folge haben können.



Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen wie beispielsweise Schäden am Eigentum hin, die jedoch keine Gefährdung sind.



Anweisungen befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Servicetechniker dieses Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten sollten.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie in der unmittelbaren Nähe des Installationsortes oder des Geräts für den späteren Gebrauch auf!

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER AUSSETZUNG GEGENÜBER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENSTRAHLUNG

- a. Versuchen Sie nicht, diese Mikrowelle mit geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb mit geöffneter Tür zu schädlicher Mikrowellenstrahlung führen kann. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen weder umgangen noch modifiziert werden.
- b. Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite der Mikrowelle und die Tür oder lassen Sie Schmutz- oder Reinigungsrückstände auf den Dichtflächen haften.
- c. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Tür einwandfrei schließt und keine Beschädigungen an der Tür vorhanden sind:
 - TÜR (verbogen)
 - SCHARNIERE UND RIEGEL (gebrochen oder locker)
 - TÜRDICHTUNGEN UND DICHTFLÄCHEN
- d. Die Mikrowelle darf nur von qualifiziertem Kundendienstpersonal eingestellt oder repariert werden.

NACHTRAG

Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt sowie seine Lebensdauer verkürzt werden; dadurch können gefährliche Situationen entstehen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um bei der Verwendung Ihres Geräts die Gefahr von Feuer, Stromschlag, Personenschäden oder übermäßiger Mikrowellenstrahlung verringern, befolgen Sie grundlegende Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:

⚠️ WARNUNG

- Lesen und befolgen Sie das Spezifische: „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENSTRAHLUNG“.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und dessen Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Innenbeleuchtung der Mikrowelle wechseln, um Stromschlag vorzubeugen.

- **WARNUNG:** Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt, entfernt werden muss, durch eine nicht qualifizierte Person ist gefährlich.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden. Explosionsgefahr.
- Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Pappbehältern sollten Sie den Herd im Auge behalten, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Nur mikrowellengeeignetes Zubehör verwenden.
- Wenn Rauch beobachtet wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um jegliche Flammen zu ersticken.
- Die Mikrowellenerhitzung von Getränken kann zu verzögertem explosionsartigem Sieden führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Der Inhalt von Nuckelflaschen und von Gläschen mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, weil diese selbst dann noch explodieren können, wenn das Erhitzen bereits beendet ist.
- Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie dabei alle Lebensmittelreste.
- Wenn Sie die Mikrowelle nicht sauber halten, kann die Oberflächenbeschichtung beschädigt werden und dies kann zu einer verkürzten Lebensdauer des Geräts und damit zu gefährlichen Situationen führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür eingebaut werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Dies gilt nicht für Geräte, die bereits eine Ziertür haben.)

- Verwenden Sie nur die für diese Mikrowelle empfohlene Temperatursonde. (für Mikrowellen zum Anschluss eines Temperaturmessfühlers).
- Die Mikrowelle darf nicht in einen Schrank gestellt werden, es sei denn, sie wurde in einem Schrank getestet.
- Die Mikrowelle muss bei geöffneter Ziertür betrieben werden. (Für Mikrowellen mit Ziertür.)
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:
 - Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Landwirtschaftliche Gebäude;
 - Frühstückspensionen.
- Die Mikrowelle ist für das Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln und Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Feuer oder Funkenbildung führen.
- Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind während des Mikrowellengarens nicht erlaubt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Gerät ist für eine freistehende Verwendung bestimmt.
- Die Rückfläche des Geräts soll gegen eine Wand platziert werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Die erreichbaren Oberflächen können während der Benutzung des Geräts heiß sein.

⚠ WARNUNG

Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder die Mikrowelle nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden, aufgrund der erzeugten Temperaturen.

**LESEN SIE ALLE HINWEISE
AUFMERKSAM DURCH UND
BEWAHREN SIE SIE FÜR
ZUKÜNFTIGES NACHSCHLAGEN
AUF
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
(NICHT ZUR GEWERBLICHEN
NUTZUNG)**

ZUR VERRINGERUNG DES VERLETZUNGSRISIKOS FÜR PERSONEN, DIE DIE INSTALLATION ERDEN

⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr:

Das Berühren einiger Bauteile im Inneren kann zu schweren Personenschäden oder zum Tod führen. Zerlegen Sie dieses Gerät nicht.

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr:

Die unsachgemäße Verwendung der Erdung kann zu einem Stromschlag führen.

Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Dieses Gerät muss geerdet sein. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung die Gefahr eines Stromschlags, indem sie einen Ableitungsdraht für den elektrischen Strom bereitstellt.

Dieses Gerät ist mit einem Kabel mit einem Erdungsdraht und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden werden oder Zweifel bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

Wenn es notwendig ist, ein Verlängerungskabel zu verwenden, verwenden Sie nur ein 3-adriges Verlängerungskabel.

1. Für das Gerät wird nur ein kurzes Netzkabel mitgeliefert, um die Risiken langer Kabel wie verheddern oder darüber stolpern zu reduzieren.
2. Wenn ein langes Kabel oder ein Verlängerungskabel verwendet werden:
 - 1) Die markierte elektrische Nennleistung des Kabels oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts.
 - 2) Das Verlängerungskabel muss ein 3-adriges Erdungskabel sein.
 - 3) Ein langes Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht über Arbeitsplatten hängt, wo Kinder daran ziehen können oder man versehentlich darüber stolpern kann.

REINIGUNG

Trennen das Gerät immer vom Stromnetz.

1. Reinigen Sie den Garraum der Mikrowelle nach der Verwendung mit einem leicht feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt in Seifenwasser.
3. Der Türrahmen, die Dichtung und die benachbarten Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zur Reinigung der Glastür, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zersplittern des Glases führen kann.

5. Reinigungstipp: Zur leichteren Reinigung der Wände des Garraums, die das Gargut berühren kann: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, fügen Sie 300 ml (1/2 Pint) Wasser hinzu und erhitzen Sie sie bei 100 % Mikrowellenleistung für 10 Minuten. Wischen Sie die Mikrowelle mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.

ZUBEHÖR

VORSICHT

Verletzungsgefahr:

Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt, entfernt werden muss, durch eine nicht qualifizierte Person ist gefährlich.

Siehe die Anweisungen zu „Materialien, die Sie in der Mikrowelle verwenden oder nicht verwenden können.“ Bestimmte nicht-metallische Utensilien sind für die Mikrowelle nicht geeignet. Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie das jeweilige Utensil wie nachstehend beschrieben testen.

Utensilien-Test:

- Füllen Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) und legen/stellen Sie das zu testende Utensil hinein.
- Garen Sie ihn 1 Minute lang bei maximaler Leistung.
- Fühlen Sie das Utensil vorsichtig. Wenn das Utensil warm ist, dann verwenden Sie es nicht zum Garen in der Mikrowelle.
- Überschreiten Sie nicht die Garzeit von 1 Minute.

Materialien, die Sie in der Mikrowelle verwenden können

Zubehör	Hinweise
Bräter	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Der Boden der Bräunungsschale muss sich mindestens 5 mm (3/16 Zoll) über dem Drehteller befinden. Eine falsche Verwendung kann dazu führen, dass der Plattenspieler beschädigt wird.
Essgeschirr	Nur Mikrowellengeeignetes. Befolgen Sie die Hinweise des Herstellers. Verwenden Sie weder zerbrochenes noch gesprungenes Geschirr.
Glasbehälter	Entfernen Sie stets den Deckel. Nur zum Erwärmen von Lebensmitteln, bis sie gerade warm sind. Die meisten Glasbehälter sind nicht hitzebeständig und können zerbrechen.
Glaswaren	Nur hitzebeständige Mikrowellengläser. Stellen Sie sicher, dass keine metallische Zierleiste vorhanden ist. Verwenden Sie weder zerbrochenes noch gesprungenes Geschirr.
Bratbeutel	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verschließen Sie sie nicht mit Metallverschlüssen. Zum Entweichen des Dampfes Einschnitte vornehmen.
Papierplatten und -becher	Nur für kurzes Garen/Wärmen verwenden. Lassen Sie den Herd während des Garens nicht unbeaufsichtigt.
Papierhandtücher	Zum Abdecken von Lebensmitteln zum Wiedererwärmen und Absorbieren von Fett. Nur unter Aufsicht für kurzfristiges Garen verwenden.
Pergamentpapier	Verwenden Sie es zum Abdecken, um Spritzer zu vermeiden oder um Lebensmittel zum Dünsten einzuwickeln.
Kunststoff	Nur Mikrowellengeeignetes. Befolgen Sie die Anleitungen des Herstellers. Sollte mit „Mikrowellensicher“ gekennzeichnet sein. Einige Plastikbehälter werden weich, wenn die darin befindlichen Lebensmittel heiß werden. „Boiling bags“ und fest verschlossene Plastiktüten sollten gemäß den Anweisungen auf der Verpackung eingeschnitten, durchstochen oder belüftet werden.
Frischhaltefolie	Nur Mikrowellengeeignetes. Zum Abdecken von Lebensmitteln während des Garens, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Frischhaltefolie nicht mit Lebensmitteln in Kontakt bringen.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignet (Fleisch- und Süßigkeitenthermometer).
Wachspapier	Als Abdeckung verwenden, um Spritzer zu verhindern und die Feuchtigkeit zu bewahren.

Materialien, die in der Mikrowelle zu vermeiden sind

Zubehör	Hinweise
Aluminiumschale	Kann Funkenbildung verursachen. Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Schüssel umfüllen.
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Kann Funkenbildung verursachen. Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Schüssel umfüllen.
Metallisches oder metallbeschichtetes Zubehör	Metall hält die Mikrowellenstrahlung von den Lebensmitteln fern. Metallische Verzierungen können Funkenbildung verursachen.
Metalldrehverschlüsse	Kann Lichtbögen verursachen und einen Brand in der Mikrowelle verursachen.
Papiertüten	Kann einen Brand in der Mikrowelle verursachen.
Schaumstoff	Wenn Schaumstoff hohen Temperaturen ausgesetzt wird, dann kann er schmelzen oder die darin befindliche Flüssigkeit verunreinigen.
Holz	Wenn Holz in der Mikrowelle verwendet wird, trocknet es aus und kann splintern oder reißen.

TECHNISCHE DATEN

Modell	MMO-AG25VB(BK)
Nennspannung/-frequenz	220 - 240 V- 50 Hz
Mikrowelle Eingang	1250 W
Mikrowellenleistung	900 W
Grill	850-1000 W

STROMVERBRAUCH

Produktinformationen für den Stromverbrauch und die maximale Zeit bis zum Erreichen des anwendbaren Stromsparmmodus.

Ausgeschaltet	0,5 W
Die maximale Zeit, die die Mikrowelle benötigt, um automatisch den entsprechenden Niedrigleistungsmodus oder -zustand zu erreichen.	20 Minuten

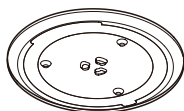
PRODUKTÜBERSICHT

Bezeichnung der Mikrowellen- und Zubehörteile

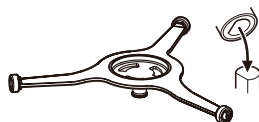
Bei Abweichungen zwischen dem Gerät und den Abbildungen in diesem Handbuch hat das Produkt Vorrang.

Nehmen Sie die Mikrowelle aus der Verpackung und alle sich im Garraum der Mikrowelle befindlichen Teile heraus.

Ihre Mikrowelle wird mit folgendem Zubehör geliefert:



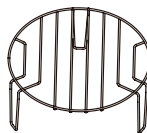
Glasscheibe



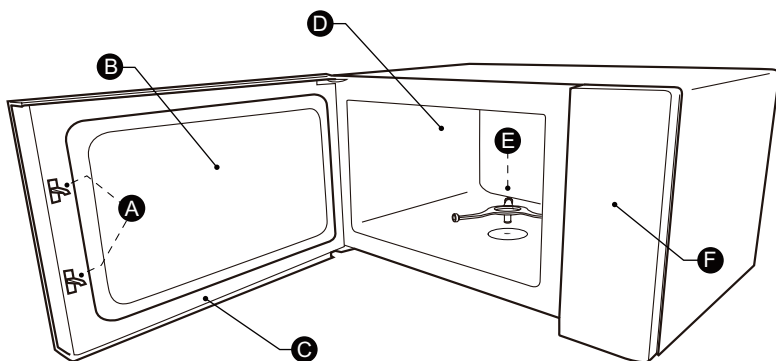
Drehtellerring



Bedienungsanleitung



Grillrost (Kann nicht in der Mikrowellenfunktion verwendet werden und muss auf die Glasscheibe platziert werden.)



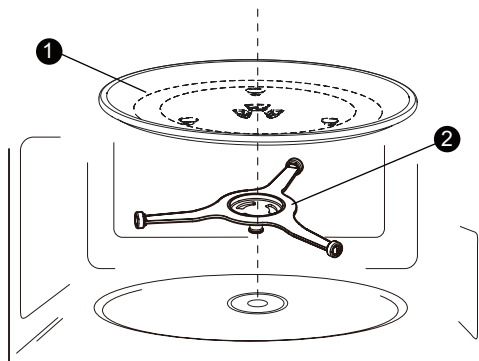
- A) Sicherheitsverriegelung
- B) Beobachtungsfenster
- C) Tür

- D) Garraum
- E) Drehtellerring
- F) Bedienfeld

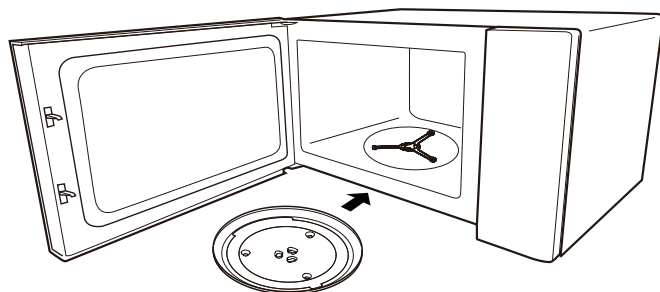
PRODUKTÜBERSICHT

Bezeichnung der Mikrowellen- und Zubehörteile

Reinigen Sie den Garraum und setzen Sie den Drehteller an den für ihn vorgesehenen Platz. Vergewissern Sie sich bei Neuinstallationen, dass alle Verpackungsmaterialien und Klebebänder entfernt wurden. Bevor Sie das Gerät das erste Mal für die Zubereitung von Lebensmitteln verwenden können, müssen Sie den Drehteller ordnungsgemäß einsetzen. Weiterhin müssen Sie den Garraum und die Zubehörteile reinigen.



1) Glasscheibe
2) Drehtellerring



HINWEISE

1. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Drehteller. Vergewissern Sie sich, dass er ordnungsgemäß eingerastet ist. Der Drehteller kann sich im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Setzen Sie die Glasscheibe keinesfalls verkehrt herum ein. Die Glasscheibe darf niemals blockiert werden.
3. Sowohl die Glasscheibe als auch die Drehtellerring-Baugruppe müssen während des Garens stets verwendet werden.
4. Alle Lebensmittel und Behälter mit Lebensmitteln werden immer auf die Glasscheibe zum Garen gestellt.
5. Behindern Sie niemals die Bewegung des Drehtellers.
6. Wenn die Glasscheibe oder der Drehtellerring Risse aufweist oder bricht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

AUFSTELLEN DES PRODUKTS

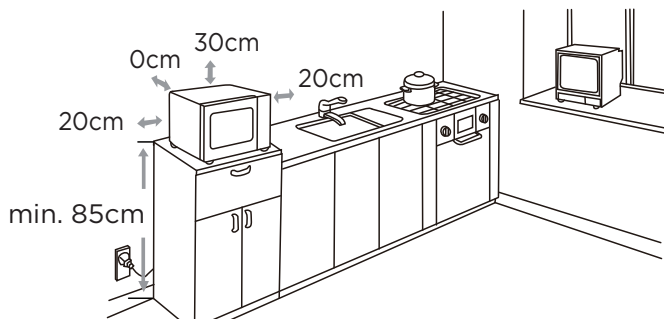
Aufstellen auf einer Arbeitsplatte

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Zubehörteile. Untersuchen Sie die Mikrowelle auf Schäden wie Dellen oder defekte Türen. Nicht installieren, wenn die Mikrowelle beschädigt ist.

Gehäuse: Entfernen Sie alle Schutzfolien auf dem Gehäuse der Mikrowelle. Entfernen Sie nicht die Wellenleiterabdeckung, die zum Schutz des Magnetrons im Garraum angebracht ist.

AUFSTELLEN

1. Wählen Sie eine ebene Fläche, die genügend Freiraum für die Einlass- und/oder Auslassöffnungen bietet.
 - Die minimale Einbauhöhe beträgt 85 cm.
 - Die Rückseite des Geräts muss einer Wand zugewandt sein. Lassen Sie einen Mindestabstand von 30 cm über der Mikrowelle. Ein Mindestabstand von 20 cm ist zwischen der Mikrowelle und angrenzenden Wänden erforderlich.
 - Entfernen Sie die Beine an der Unterseite der Mikrowelle nicht.
 - Das Blockieren der Einlass- und/oder Auslassöffnungen kann die Mikrowelle beschädigen.
 - Stellen Sie die Mikrowelle so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt auf. Der Betrieb einer Mikrowelle kann Störungen beim Empfang Ihres Radios oder Fernsehers verursachen.



2. Schließen Sie Ihre Mikrowelle an eine normale Haushaltssteckdose an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung und die Frequenz mit der Spannung und der Frequenz auf dem Typenschild übereinstimmen.

⚠ WARNUNG

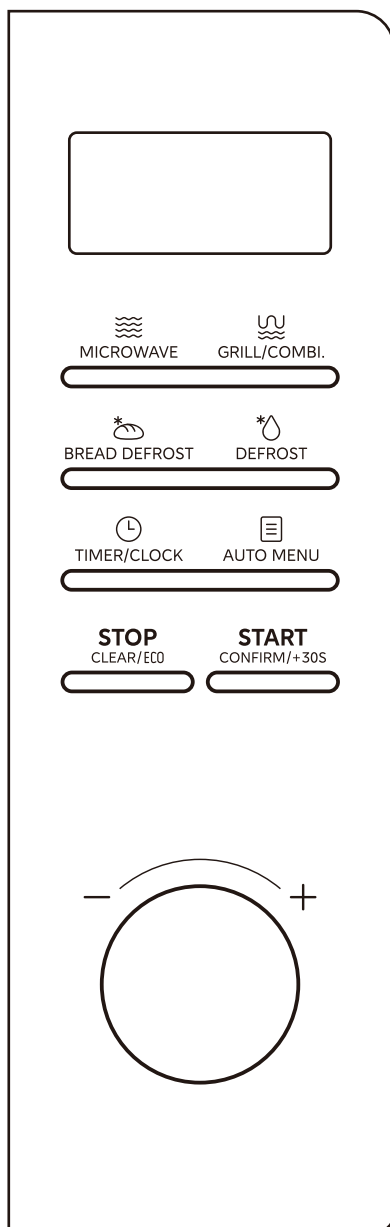
Installieren Sie die Mikrowelle nicht über einem Kochfeld oder einem anderen wärmeerzeugenden Gerät. Wenn die Mikrowelle in der Nähe oder über einer Wärmequelle installiert wird, kann sie beschädigt werden und die Garantie erlischt.



Die zugängliche Oberfläche kann während des Betriebs heiß sein.

BETRIEB

Bedienfeld



BETRIEB

1. Einstellen der Uhr

- (1) Drücken Sie zweimal "  ", dann wird "00:00" angezeigt.
TIMER/CLOCK
- (2) Stellen Sie die Stunden mit dem Drehknopf ein.
- (3) Drücken Sie **START** " CONFIRM/+30S " zum Bestätigen.
- (4) Stellen Sie die Minuten mit dem Drehknopf ein.
- (5) Drücken Sie **START** " CONFIRM/+30S " zum Bestätigen. Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweise

- (1) Um die Uhr zurückzusetzen, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5.
- (2) Die Uhr ist eine 24-Stunden-Anzeige. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert sie nicht, wenn die Mikrowelle eingeschaltet ist.

2. Einstellen des Küchentimers

- (1) Drücken Sie einmal "  ", „0:00“ wird angezeigt.
TIMER/CLOCK
- (2) Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Zeit ein. Der maximale Zeitwert ist „95:00“.
- (3) Drücken Sie **START** " CONFIRM/+30S " zum Bestätigen. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

Hinweise

- (1) Der Küchentimer unterscheidet sich vom 24-Stunden-System. Der Küchentimer ist ein Timer.
- (2) Während der Küchentimer läuft, kann kein anderes Programm eingestellt werden.

3. Garen in der Mikrowelle

5 Leistungsstufen sind verfügbar.

Leistung	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %
Anzeige	P100	P80	P50	P30	P10

- (1) Drücken Sie einmal "  ", „P100“ wird angezeigt.
MICROWAVE
- (2) Drücken Sie mehrmals "  " oder drehen Sie den Knopf, um die Leistungsstufe einzustellen.
5 Leistungsstufen sind verfügbar.
- (3) Drücken Sie **START** " CONFIRM/+30S " zum Bestätigen.

BETRIEB

(4) Stellen Sie mit dem Drehknopf die Zubereitungszeit ein. Der maximale Zeitwert ist „95:00“.

(5) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um den Garvorgang zu starten.

4. Auftauen nach Gewicht

(1) Drücken Sie einmal , der Bildschirm zeigt „dEF1“ an.

(2) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um den Modus zu bestätigen.

(3) Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Lebensmittel ein. Der Gewichtsbereich beträgt 100 bis 2000 g.

(4) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um das Auftauen zu starten.

Hinweis

Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel während des Auftauens zu wenden. Falls kein Vorgang stattfindet, setzt die Mikrowelle den Betrieb fort.

5. Auftauen nach Zeit

(1) Drücken Sie zweimal , auf dem Bildschirm wird „dEF2“ angezeigt.

(2) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um den Modus zu bestätigen.

(3) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Abtauzeit einzustellen. Der maximale Auftauzeitwert ist „95:00“.

(4) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um das Auftauen zu starten.

Hinweis

Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel während des Auftauens zu wenden. Falls kein Vorgang stattfindet, setzt die Mikrowelle den Betrieb fort.

6. Schnelles Garen

(1) Im Standby-Modus den Drehknopf nach links drehen, um die Garzeit bei 100 % Leistung einzustellen. Den Drehknopf weiter drehen, um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie dann **START** „CONFIRM/+30S“, um mit dem Garen zu beginnen. Der maximale Zeitwert ist „95:00“.

(2) Im Standby-Modus drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“ einmal, um Lebensmittel 30 Sekunden lang mit 100 % Leistung zu garen. Jeder Tastendruck erhöht die Zeit um 30 Sekunden, die maximale Zeit ist „95:00“.

BETRIEB

7. Grillen

- (1) Drücken Sie  „GRILL/COMBI.“ einmal, und dann wird „G-1“ angezeigt.
- (2) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“ zum Bestätigen.
- (3) Stellen Sie mit dem Drehknopf die Zubereitungszeit ein. Der maximale Zeitwert ist „95:00“.
- (4) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis

Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel während des Grillens zu wenden. Falls kein Vorgang stattfindet, setzt die Mikrowelle den Betrieb fort.

8. Kombiniertes Garen

- (1) Drücken Sie  „GRILL/COMBI.“ zweimal oder dreimal und dann werden „C-1“, „C-2“ angezeigt.
- (2) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“ zum Bestätigen.
- (3) Stellen Sie mit dem Drehknopf die Zubereitungszeit ein. Der maximale Zeitwert ist „95:00“.
- (4) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um den Garvorgang zu starten.

Funktion	Anzeige	Mikrowellenleistung	Grilleistung
Kombiniertes Garen 1	C-1	55 %	45 %
Kombiniertes Garen 2	C-2	36 %	64 %

9. Mehrstufiges Garen

Beispiel: Lebensmittel für 5 Minuten auftauen und dann für 7 Minuten mit 80 % Mikrowellenleistung garen.

- (1) Drücken Sie zweimal  „DEFROST“, auf dem Bildschirm wird „dEF2“ angezeigt.
- (2) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um den Modus zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Abtauzeit auf 5 Minuten einzustellen.
- (4) Drücken Sie einmal  „MICROWAVE“, „P100“ wird angezeigt.
- (5) Drücken Sie  „MICROWAVE“ erneut oder drehen Sie den Knopf, um die Leistungsstufe auf P80 einzustellen.

BETRIEB

- (6) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um die Mikrowellenleistung zu bestätigen.
- (7) Stellen Sie mit dem Drehknopf die Zubereitungszeit auf 7 Minuten ein.
- (8) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um den Garvorgang zu starten.

Hinweise

- (1) Zum mehrstufigen Garen können zwei Garstufen eingestellt werden.
- (2) Wenn Sie die Auftaufunktion einstellen, wird sie automatisch in der ersten Stufe ausgeführt.
- (3) Die Küchenzeitschaltuhr und das Automatikmenü können nicht in verschiedenen Stufen eingestellt werden.

10. Auto-Menü

- (1) Drücken Sie  „AUTO MENU“ wiederholt oder drehen Sie zunächst den Knopf nach rechts, um das gewünschte Menü auszuwählen. Inklusive A01 bis A20 sind die 20 Auto-Menüs verfügbar.
- (2) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“ zum Bestätigen.
- (3) Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Lebensmittel ein.
- (4) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um den Garvorgang zu starten.

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A01 Aufwärmen	200/ 400 g	5 °C	Zutaten: / Anweisung: Wählen Sie das Auto-Menü A01, wählen Sie das entsprechende Gewicht und drücken Sie „Start“. Hinweis: Die aufzuwärmenden Lebensmittel können mit dem Deckel abgedeckt werden. Aber der Deckel muss ein Entlüftungsloch haben, um den Dampf entweichen zu lassen. Versiegeltes Utensil ist verboten. Zubehör: Mikrowellengeeignete Schüssel oder Teller

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A02 Fleisch	250/350 /450 g	10 °C	Zutaten: Rind/Schwein/Huhn: 250 g/350 g/450 g Salz: 3 g/4 g/5 g Öl: 10 g/15 g/20 g Anweisung: 1. Waschen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in gleichmäßige Scheiben (etwa 6 cm groß und etwa 2 cm dick). 2. Mischen Sie Rindfleisch mit Öl und Salz, dann legen Sie das Rindfleisch auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Die Platte mit Frischhaltefolie abdecken und Löcher für die Belüftung ausstechen. 3. Wählen Sie im Auto-Menü A02 das entsprechende Gewicht und drücken Sie „Start“. 4. Genießen Sie die gegarten Lebensmittel. Zubehör: Mikrowellengeeignete Schüssel oder Teller
A03 Frisches Gemüse	200/300/ 400 g	Raumtemperatur	Zutaten: Gemüse: 200 g/300 g/400 g Wasser: 20 ml/25 ml/30 ml Anweisung: 1. Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in gleichmäßige kleine Stücke. Fügen Sie Wasser hinzu. 2. Geben Sie sie in eine mikrowellengeeignete große Schüssel. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und Löcher in die Schüssel stechen, damit die Luft entweichen kann. 3. Wählen Sie im Automatikmenü A03 das entsprechende Gewicht und drücken Sie „Start“. 4. Genießen Sie die gegarten Lebensmittel. Zubehör: Mikrowellengeeignete große Schüssel

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A04 Nudeln	50/100 g	Raumtemperatur	Zutaten: Paste: 50 g/100 g Wasser: 450 g / 800 g Anweisung: 1. Geben Sie die Pasta in eine mikrowellengeeignete große Schüssel und fügen Sie Wasser hinzu (50 g Spaghetti mit 450 g Wasser; 100 g Spaghetti mit 800 g Wasser). 2. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und Löcher in die Schüssel stechen, damit die Luft entweichen kann. 3. Wählen Sie das Auto-Menü A04, wählen Sie das entsprechende Gewicht und drücken Sie „Start“. 4. Genießen Sie die gegarten Lebensmittel. Zubehör: Mikrowellengeeignete große Schüssel
A05 Kartoffeln	1/2/3 Eine Kartoffel wiegt etwa 230 g.	Raumtemperatur	Zutaten: Kartoffel: 230 g/460 g/690 g Anweisung: 1. Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln, stechen Sie mit einer Gabel mehrere Löcher in die Oberfläche der Kartoffeln. 2. Legen Sie sie direkt auf den Glasdrehteller der Mikrowelle. 3. Wählen Sie das Auto-Menü A05, wählen Sie die entsprechende Menge und drücken Sie „Start“. 4. Genießen Sie die gegarten Lebensmittel. Zubehör: Glas-Drehteller

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A06 Fisch	250/350/ 450 g	10 °C	Zutaten: Enthäutete Fischfilets: 250 g/350 g/450 g Salz: 3 g/4 g/5 g Öl: 10 g/15 g/20 g Anweisung: 1. Schneiden Sie den Fisch in gleichmäßige Scheiben (ca. 5 × 8 cm groß, mit einer Dicke von nicht mehr als 2 cm). 2. Die Fischeiben mit Öl und Salz vermischen, dann auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und Löcher in die Schüssel stechen, damit die Luft entweichen kann. 3. Wählen Sie das Auto-Menü A06, wählen Sie das entsprechende Gewicht und drücken Sie „Start“. 4. Genießen Sie die gegarten Lebensmittel. Zubehör: Mikrowellengeeigneter Teller
A07 Getränke	1/2/3 Eine Tasse entspricht 120 ml	5 °C	Zutaten: Kaffee: 120 ml/240 ml/360 ml Anweisung: Wählen Sie das Auto-Menü A07, wählen Sie die entsprechende Anzahl der Tassen und drücken Sie „Start“. Zubehör: Mikrowellengeeignete Tasse

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A08 Borschtsch	1300 g	Raumtemperatur	Zutaten: Rinderhack: 300 g Gehackte Rote Bete: 110 g Gehackte Karotte: 110 g Gehackte Zwiebel: 110 g Gehackte Kartoffel: 200 g Gehackte Tomate: 200 g Gehacktes Kraut: 100 g Gehackter Knoblauch: 5 g Tomatensauce: 5 g Gehackter Koriander: 5 g Wasser oder Brühe: 450 g Salz: 5 g, 1 Teelöffel Schwarzer Pfeffer: mäßig Anweisung: 1. Alle Zutaten in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und gut vermischen. 2. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher hinein, um Belüftungsöffnungen zu lassen, und stellen Sie sie in die Mikrowelle. 3. Wählen Sie Auto Menü A08 und drücken Sie „Start“. 4. Genießen Sie die gegarten Lebensmittel. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung
A09 Burgunder Rindfleisch	1200 g	Raumtemperatur	Zutaten: Rindfleisch: 454 g Speck: 50 g Champignons: 8 Stück (ca. 176 g) Weiße Zwiebel: 100 g Karotte: 100 g Wein: 100 g Brühe: 200 g Olivenöl: 20 g Knoblauch: 2 Gewürznelken Salz: 3 g Lorbeerblatt: 1 Stück Thymian: 0,2 g

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
			Anweisung: 1. Hacken Sie den Knoblauch und den Speck, halbieren Sie die Champignons, geben Sie sie in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel und vermischen Sie sie gut mit Olivenöl. 2. Decken Sie die gemischten Zutaten mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher hinein, um Öffnungen zu lassen, und stellen Sie sie in die Mikrowelle. Wählen Sie das Auto-Menü A09 und drücken Sie „Start“. Sie garenent 3 Minuten lang und pausier dann, um auf den nächsten Schritt zu warten. 3. Schneiden Sie das Rindfleisch in 3 cm große Stücke und blanchieren Sie es im Voraus. Rühren Sie Rindfleisch, Wein, Brühe, Lorbeerblätter und Thymian gut in einer großen mikrowellengeeigneten Schüssel um. 4. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher zum Lüften hinein, stellen Sie die Schüssel in die Mikrowelle und drücken Sie „Start“. Sie garenent 3 Minuten lang und pausier dann, um auf den nächsten Schritt zu warten. 5. Entfernen Sie die Frischhaltefolie und rühren Sie gut um, fügen Sie geschnittene Zwiebeln und Radieschen hinzu, decken Sie die Schüssel wieder mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher hinein, um Belüftungsöffnungen zu schaffen. 6. Drücken Sie „Start“. Wenn fertig, mit Salz auf einem Teller servieren. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A10 Käse- und Kartoffel- kuchen	750 g	Raumtemperatur	Zutaten: Kartoffel: 500 g Milch: 100 g Mozzarella: 160 g Blauschimmelkäse: 50 g Muskatnusspulver: moderat Anweisung: 1. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Mozzarella reiben und den Blauschimmelkäse für die spätere Verwendung zerbröseln. 2. Nehmen Sie eine mikrowellengeeignete Schüssel, schichten Sie die Kartoffeln und den Blauschimmelkäse abwechselnd (jede Schicht aus 160 g Kartoffeln, 30 g Mozzarella und 16 g Blauschimmelkäse) und gießen Sie Milch darüber. Legen Sie insgesamt drei Schichten an.
			3. Decken Sie die Oberfläche mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher, um Lüftungsöffnungen zu lassen, und stellen Sie dann die Schüssel in die Mikrowelle. Wählen Sie das Auto-Menü A10 und drücken Sie „Start“. Es wird 6 Minuten 20 Sekunden garen und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten. 4. Entfernen Sie die Plastikfolie, streuen Sie 60 g Mozzarella obenauf, stellen Sie es wieder in die Mikrowelle (ohne Abdeckung) und drücken Sie „Start“. 5. Wenn fertig, mit Muskatnusspulver servieren. Zubehör: Mikrowellengeeignete Behälter

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A11 Kabeljau- filets mit Senf	450 g	Raumtemperatur	Zutaten: Weißer Schnittlauch: 20 g Black Line Kabeljaufilet: 335 g Frische Sahne: 75 g Wasser: 10 g Wasabi: 7,5 g Zitronensaft: 15 g Salz: 2 g Schwarzer Pfeffer: 0,3 g Anweisung: 1. Den Schnittlauch waschen, trocknen und weiß hacken, in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben, 10 g Wasser hinzufügen. 2. Stellen Sie die Schüssel in die Mikrowelle. Wählen Sie das Auto-Menü A11 und drücken Sie „Start“. Es wird 1 Minute lang garen und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten. 3. Die Fischescheiben auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen, mit Zitronensaft und Salz beträufeln, gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und Löcher zum Lüften einstechen. Stellen Sie die Schüssel in die Mikrowelle und drücken Sie „Start“. Es wird 5 Minuten und 30 Sekunden lang garen und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten. 4. Frische Sahne und Wasabi gleichmäßig in einer mikrowellengeeigneten Schüssel vermischen. Stellen Sie die Schüssel in die Mikrowelle und drücken Sie „Start“. 5. Wenn fertig, die Fischescheiben auf einen Teller legen, gegartes Lauchweiß als Garnitur hinzufügen, mit schwarzem Pfeffer bestreuen und mit der Wasabi-Creme-Sauce beträufeln, um zu servieren. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung Mikrowellengeeigneter Teller

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A12 Avocado mit Wachtel- Eiern	450 g	Raumtemperatur	Zutaten: Wachtelei: 4 Stück Avocado: 2 Stück Schweizer Käse: 25 g Frische Sahne: 10 g Salz: 1 g Schwarzes Pfefferpulver: 0,2 g Anweisung: 1. Schneiden Sie die Avocados in der Mitte durch, entfernen Sie die Kerne, legen Sie Schweizer Käse in jede Avocadohöhle und schlagen Sie darauf vorsichtig ein Wachtelei auf. 2. Geben Sie die Zutaten in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Wählen Sie das Auto-Menü A12 und drücken Sie „Start“. 3. Mit einigen Kräutern garnieren, mit frischer Sahne, Salz und gemahlenem schwarzem Pfeffer servieren. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung
A13 Samtige Pilzsuppe	800 g	Raumtemperatur	Zutaten: Pilze: 300 g Hühnerbrühe: 500 g Milch: 30 g Zwiebel: 1 Stück Gekühlte Butter: 30 g Mehl: 24 g Salz: 3 g Schwarzer Pfeffer: 0,3 g Anweisung: 1. Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Wählen Sie das Auto-Menü A13 aus und drücken Sie „Start“. Es wird 45 Sekunden lang garen, um die Butter zu schmelzen, und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten. 2. Zwiebel und Pilze in dünne Scheiben schneiden, in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben, Löcher stechen, um Lüftungsöffnungen zu lassen, und „Start“ drücken. Es wird 5 Minuten lang garen und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten.

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
			3. Mehl, heiße Hühnerbrühe und Milch vermischen, geschmolzene Butter in zwei Portionen hinzufügen. Dann Salz und Pfeffer hinzufügen und gut umrühren. 4. Decken Sie die große Schüssel mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher hinein, um Lüftungslöcher zu lassen, und stellen Sie sie zurück in die Mikrowelle. Drücken Sie „Start“. 5. Wenn Sie fertig sind, vermischen Sie alles gleichmäßig mit einer Küchenmaschine. Die Pilzscheiben können vor dem Servieren als Garnitur verwendet werden. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung
A14 Spaghetti mit Pilzen	270 g	Raumtemperatur	Zutaten: Spaghetti: 130 g Wasser: 800 g Champignons: 8 Stück (ca. 140 g) Sahne: 120 g Butter: 15 g Basilikum: 1 g Parmesankäse: 3 g Salz: 8 g Gemahlener schwarzer Pfeffer: 0,3 g Anweisung: 1. Weichen Sie die Spaghetti in kochendem Wasser in einer mikrowellengeeigneten großen Schüssel 3 Minuten lang ein, bis sie weich ist, und fügen Sie dann 5 g Salz hinzu. Stellen Sie die Schüssel ohne Deckel in die Mikrowelle. Wählen Sie das Auto-Menü A14 und drücken Sie „Start“. Es wird 14 Minuten lang garen und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten. Nehmen Sie die Pasta heraus und legen Sie sie in kaltes Wasser, um sie abzukühlen. Hinweis: Füllen Sie den Wasserstand nicht zu hoch, um ein Überlaufen während des Garns zu vermeiden.

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
			2. 1 Champignon in dünne Scheiben schneiden, die restlichen 7 Champignons hacken und mit der Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und Löcher in die Schüssel stechen, damit die Luft entweichen kann. Drücken Sie „Start“ und es wird 5 Minuten lang garen und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten. 3. Sahne, gemahlenen schwarzen Pfeffer und das restliche Salz hinzugeben und gut vermischen. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher hinein, um Lüftungsöffnungen zu lassen, und drücken Sie „Start“. 4. Wenn fertig, die Sauce zu der gegarten Pasta geben, mit in Scheiben geschnittenen Pilzen, Basilikum und Parmesan garnieren und servieren. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A15 Erdbeer- konfitüre	400 g	Raumtemperatur	Zutaten: Erdbeeren: 300 g Zitrone: 25 g Feiner Zucker: 100 g Anweisung: 1. Waschen Sie die Erdbeeren, entfernen Sie die Stiele, schneiden Sie sie in 1 cm große Würfel, geben Sie sie in eine mikrowellengeeignete tiefe Schüssel, fügen Sie weißen Zucker und den Saft einer halben Zitrone hinzu, mischen Sie gut, lassen Sie sie 15 Minuten stehen, bis die Erdbeeren Saft freisetzen. Hinweis: Wenn Sie keinen Zitronensaft haben, können Sie ihn weglassen; das Hinzufügen von Zitronensaft hilft, die Süße auszugleichen. 2. Stellen Sie die Schüssel unbedeckt in die Mikrowelle. Wählen Sie das Auto-Menü A15 und drücken Sie „Start“. Es wird empfohlen, während des Erhitzens 2-mal umzurühren. 3. Nach dem Garen die Marmelade abkühlen lassen, dann in einem sterilisierten Behälter verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So schnell wie möglich verbrauchen. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung

BETRIEB

Übersicht Auto-Menüs

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A16 Lachs mit Zitrone	350 g	Raumtemperatur	Zutaten: Lachs: 365 g (Länge 12,5 cm; Dicke 3,75 cm) Zitronensaft: 10 g Salz: 2 g Schwarzer Pfeffer: 2 g Grüne Zwiebel: 7,5 g Anweisung: 1. Legen Sie den Lachs auf einen mikrowellengeeigneten Teller und beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft. 2. Decken Sie den Teller mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher hinein, um Lüftungsschlitze zu lassen, und legen Sie den Lachs in die Mikrowelle. Wählen Sie Auto Menu A16 und drücken Sie „Start“. 3. Vor dem Servieren mit Salz, gemahlenem schwarzen Pfeffer und grünen Zwiebeln abschmecken. Zubehör: Mikrowellengeeigneter Teller
A17 Birnen- Walnuss- Kuchen	640 g	Raumtemperatur	Zutaten: Birnen: 2 Stück (ca. 300 g) Gehackte Walnüsse: 17 g Mehl 80 g Eier: 2 Stück Zucker: 60 g Butter: 80 g Flüssige Vanille: 7 g Backpulver: 5 g Puderzucker: 3 g Anweisung: 1. Nehmen Sie 4 mikrowellengeeignete Schalen und bestreichen Sie sie mit einer Schicht Butter für die spätere Verwendung. 2. Die Birnen waschen und schälen, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden zur späteren Verwendung.

BETRIEB

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
			3. Nehmen Sie eine weitere mikrowellengeeignete große Schüssel, geben Sie die Butter in die Schüssel. Wählen Sie das Auto-Menü A17 und drücken Sie „Start“. Es wird etwa 1 Minute lang garen, bis die Butter schmilzt, und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten. Das Ei und den Zucker hinzufügen und gut vermischen. 4. Dann die flüssige Vanille, Mehl und Backpulver, Birnenstücke und gehackte Walnüsse hinzufügen. Gleichmäßig mischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht; dann den Teig in die Schalen gießen und jede Schale mit etwa 160 g Teig füllen. 5. Stellen Sie die Schalen in die Mikrowelle und drücken Sie „Start“. 6. Lassen Sie es abkühlen und bestreuen Sie es vor dem Servieren mit Puderzucker. Zubehör: Mikrowellengeeignete Tasse

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
A18 Käse- Makkaronis	100 g	Raumtemperatur	Zutaten: Makkaroni: 32 g Wasser: 165 g Cheddar: 40 g Milch: 28 g Anweisung: 1. Geben Sie die Makkaroni und das Wasser in eine große mikrowellengeeignete Schüssel, ohne Abdeckung. Wählen Sie das Auto-Menü A18 und drücken Sie „Start“. Es wird 8 Minuten lang garen und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten. 2. Geben Sie den geriebenen Cheddar in eine andere Schüssel und drücken Sie „Start“. 3. Gut mischen und mit Milch servieren. Tipps: Wenn nach dem ersten Erhitzen der Pasta zu viel Wasser in der Schüssel ist, können Sie das überschüssige Wasser abgießen, bevor Sie den Käse hinzufügen. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung
A19 Französische Muscheln	350 g	Raumtemperatur	Zutaten: Muscheln: 350 g Zwiebel: 50 g Petersilie: 15 g Rote Paprika: 30 g Weißwein: 25 g Pflanzenöl: 10 g Meersalz: 3 g Schwarzer Pfeffer: 1 g Anweisung: 1. Zwiebel hacken und gut mit Pflanzenöl in einer großen mikrowellengeeigneten Schüssel vermischen. 2. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher hinein, um Belüftungslöcher zu lassen, und stellen Sie sie in die Mikrowelle. Wählen Sie das Auto-Menü A19 und drücken Sie „Start“. Es wird 1 Minute 30 Sekunden lang garen und dann pausieren, um auf den nächsten Schritt zu warten.

Menü	Gewicht	Temperatur	Zutaten / Anweisungen / Zubehör
			3. Geben Sie die Miesmuscheln in eine große Schüssel, mischen Sie sie mit Weißwein, Meersalz, gemahlenem schwarzem Pfeffer, gehackter roter Chili und Petersilie. 4. Decken Sie die Schüssel wieder mit Frischhaltefolie ab, stechen Sie Löcher hinein, um Lüftungsöffnungen zu lassen, und stellen Sie sie in die Mikrowelle. Drücken Sie „Start“. 5. Wenn fertig, alles gut zusammenmischen und auf einem Teller servieren. Zubehör: Mikrowellengeeignete, tiefe Schüssel mit weiter Öffnung
A20 Granola Joghurt Becher	750 g	Raumtemperatur	Zutaten: Blaubeeren: 100 g Pfirsiche: 2 Stück Karamell: 40 g Müsli: 60 g Fettarme gefrorene Joghurtkugeln: 200 g Anweisung: 1. Waschen, schälen und die Pfirsiche würfeln; die Pfirsiche und Blaubeeren gleichmäßig auf 4 Puddingbecher verteilen, dann Müsli hinzufügen und eine Schicht Karamell darüber streuen. 2. Stellen Sie die Puddingbecher in die Mikrowelle. Wählen Sie Auto Menü A20 und drücken Sie „Start“. Garen, bis der Karamell und das Müsli schäumen. 3. Setzen Sie jeweils eine Kugel fettarmen gefrorenen Joghurt auf das Müsli in jedem Becher und servieren Sie. Zubehör: Mikrowellengeeignete Tasse

Hinweis

Für das Menü „A08-A20“ überspringen Sie bitte Schritt 3.

11. Brot auftauen

- (1) Drücken Sie  „BREAD DEFROST“ einmal und dann wird auf dem Bildschirm „50“ angezeigt.
- (2) Drücken Sie  „BREAD DEFROST“ wiederholt oder drehen Sie den Knopf nach rechts, um das Gewicht der benötigten Lebensmittel zu wählen. Inklusive 50 g, 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 350 g, 500 g, 700 g.
- (3) Drücken Sie **START** „CONFIRM/+30S“, um das Auftauen zu starten.

12. Kindersicherung

Mit dieser Funktion können Sie die Steuertasten deaktivieren und verhindern, dass Ihre Kinder die Mikrowelle versehentlich einschalten.

Kindersicherung aktivieren:

Im Standby-Modus **STOP** „CLEAR/ECO“ drei Sekunden gedrückt halten. Ein Signalton ertönt und der „[]“ wird angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren:

Halten Sie im gesperrten Zustand **STOP** „CLEAR/ECO“ für drei Sekunden gedrückt. Es ertönt ein Signalton.

13. Die ECO-Funktion

ECO-Modus aufrufen:

Im Standby-Modus schließen Sie die Mikrowellentür und drücken Sie **STOP** „CLEAR/ECO“ einmal. Der Bildschirm schaltet sich aus.

ECO-Modus abbrechen:

Im ECO-Modus wird durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Tür dieser Modus beendet.

14. Abfragefunktion

- (1) Wenn die Uhr eingestellt wurde, wird die aktuelle Zeit für drei Sekunden angezeigt, indem Sie  „TIMER/CLOCK“ einmal im Garzustand drücken.
- (2) Drücken Sie im Mikrowellenbetrieb  „MICROWAVE“, um die Leistungsstufe abzufragen. Diese wird 3 Sekunden angezeigt.

FEHLERBEHEBUNG

Normal	
Die Mikrowelle stört den Fernsehempfang	Radio- und Fernsehempfang können durch den Betrieb der Mikrowelle gestört werden. Dies ähnelt den Störungen durch kleine Elektrogeräte wie beispielsweise Mixer, Staubsauger und Ventilator. Das ist normal.
Schwache Innenbeleuchtung der Mikrowelle	Bei Mikrowellengarprozessen mit niedriger Leistung kann das Mikrowellenlicht schwächer werden. Das ist normal.
Dampf, der sich an der Tür ansammelt, warme Luft aus den Lüftungsschächten	Beim Garen kann Dampf aus Lebensmitteln austreten. Die meisten werden aus den Lüftungsschlitzen austreten. Einige können sich jedoch an kühlen Orten wie der Herdtür ansammeln. Das ist normal.
Die Mikrowelle wurde versehentlich ohne Lebensmittel gestartet.	Der Betrieb des Gerätes ohne Lebensmittel im Gerät ist unzulässig. Das ist sehr gefährlich.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Mikrowelle kann nicht gestartet werden.	(1) Das Netzkabel ist nicht fest eingesteckt.	Ziehen Sie das Netzkabel. Nach 10 Sekunden wieder einstecken.
	(2) Die Sicherung brennt durch oder der Leistungsschalter wird ausgelöst.	Wechseln Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück (Reparatur durch Fachpersonal).
	(3) Probleme mit der Steckdose.	Überprüfen Sie die Steckdose mit anderen Elektrogeräten.
Mikrowelle heizt nicht.	(4) Die Tür ist nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Tür gut schließen.



Gemäß der Richtlinie über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte (WEEE) müssen diese getrennt gesammelt und entsorgt werden. Falls Sie dieses Produkt zukünftig entsorgen müssen, entsorgen Sie dieses Produkt bitte NICHT mit dem Hausmüll. Bitte senden Sie dieses Produkt an WEEE-Sammelstellen, wo verfügbar.

MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS

 Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte der Midea Group und/oder ihrer verbundenen Unternehmen ("Midea"), an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere Rechte an geistigem Eigentum besitzt, sowie alle Geschäfts- oder Firmenwerte, die sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergeben. Die Verwendung der Midea-Marke zu kommerziellen Zwecken ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen und gegen die einschlägigen Gesetze verstoßen.

Dieses Handbuch wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle Urheberrechte daran vor. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea darf weder eine juristische noch eine natürliche Person dieses Handbuch ganz oder teilweise verwenden, vervielfältigen, verändern, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Handbuchs auf dem neuesten Stand. Das tatsächliche Produkt kann jedoch aufgrund von verbesserten Funktionen und Designs abweichen.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise zum Umweltschutz

Übereinstimmung mit der WEEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte:
Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Das Altgerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um diese Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rücknahme und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.

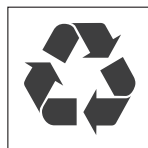


Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen gekaufte Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in dieser Richtlinie aufgeführten schädlichen und verbotenen Materialien.

Hinweise zur Verpackung

Verpackungsmaterialien des Produkts werden aus recycelbaren Materialien gemäß unseren Nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderem Abfall. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen, verpflichten wir uns gemäß Vereinbarung mit den Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, zur uneingeschränkten Einhaltung sämtlicher Bestimmungen des geltenden Datenschutzrechts sowie ggf. der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO).

Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über **MideaDPO@midea.com** kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über **MideaDPO@midea.com**. Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

