



MIKROWELLE

Gebrauchsanweisung



Everglades	EV 270

☆ Lesen und beachten Sie diese Anweisungen für zukünftige Referenzen

MIKROWELLE

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM SCHUTZ VOR ÜBERHÖHTER MIKROWELLENSTRAHLUNG

1. Bedienen Sie das Gerät nicht mit geöffneter Tür, da Sie sich dadurch gefährlicher Mikrowellenstrahlung aussetzen könnten. Die Sicherheitsverriegelungen nicht zerstören oder modifizieren.
2. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände zwischen der Mikrowelle und deren Tür gelangen, und dass sich weder Schmutz noch Reinigungsrückstände auf den Dichtungen ansammeln.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Es ist insbesondere wichtig, dass die Tür ordnungsgemäß schließt und keine Schäden an
 - a. Tür (Verbiegungen),
 - b. Scharnieren und Verriegelungen (zerbrochen oder locker),
 - c. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen vorhanden sind.
4. Die Mikrowelle darf nur von qualifizierten Service-Fachkräften repariert und eingestellt werden.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Bei Funktionsstörungen oder Ausfällen:

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät sicher angeschlossen ist. Falls nicht, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Minuten, bevor Sie den Stecker erneut sicher anschließen.
2. Überprüfen Sie, ob am Gerät die Sicherung durchgebrannt oder der Lasttrennschalter ausgelöst wurde. Wenn diese ordnungsgemäß operieren, prüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld richtig programmiert und der Timer eingestellt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Tür sicher geschlossen ist und die Sicherheitsverriegelungen eingerastet sind. Anderenfalls wird die Mikrowellenenergie nicht in das Gerät abgegeben.

WENN KEINE DER OBEN GENANNTEN MASSNAHMEN DAS PROBLEM BESEITIGT, WENDEN SIE SICH BITTE AN EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER. REPARIEREN ODER JUSTIEREN SIE DAS GERÄT AUF KEINEN FALL SELBSTÄNDIG.

INSTALLATION

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungsmaterialien von der Innenseite der Tür entfernt wurden.
2. **WARNUNG:** Prüfen Sie das Gerät auf mögliche Schäden, wie z.B. eine verstellte oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtungsoberflächen, gebrochene Scharniere und Verriegelungen, und Dellen im Garraum oder an der Tür. Wenn Schäden vorhanden sind, benutzen Sie das Gerät nicht; kontaktieren Sie einen qualifizierten Kundendienst.
3. Stellen Sie die Mikrowelle auf einen flachen, stabilen Untergrund, der das Gewicht des Geräts und der schwerst möglichen Lebensmittel tragen kann.
4. Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Hitze, Nässe oder Feuchtigkeit vorherrschen oder explosive Materialien gelagert werden.
5. Das Gerät benötigt für einen korrekten Betrieb ausreichend Belüftung. Lassen Sie über dem Ofen 20 cm, hinten 10 cm, und an den Seiten jeweils 5 cm Platz. Die Belüftungsöffnungen des Geräts dürfen nicht abgedeckt oder blockiert werden. Entfernen Sie nicht die Standfüße.
6. Die Mikrowelle nur bedienen, wenn Geständer, Drehvorrichtung und Drehachse ordnungsgemäß eingesetzt sind.
7. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel unbeschädigt und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfe Kanten verlegt ist.
8. Die Steckdose muss immer zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall umgehend getrennt werden kann.
9. Gerät nicht im Freien verwenden.

ANLEITUNGEN ZUR ERDUNG

Dieses Gerät muss geerdet sein. Das Gerät verfügt über ein Netzkabel mit Erdungsleitung und Schukostecker. Es darf nur an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung die Gefahr eines Stromschlages, indem es für den Strom eine Ausgleichsleitung bietet. Das Gerät sollte an einen separaten Stromkreis angeschlossen werden, der nur die Mikrowelle speist. Hochspannung ist gefährlich und kann Brände oder andere Unfälle mit Schäden als Folge verursachen.

WARNUNG: Der unsachgemäße Einsatz des Schukosteckers kann einen möglichen Stromschlag verursachen.

Hinweis:

1. Wenn Sie Fragen bezüglich der Erdung oder elektrischen Anschlüsse haben, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker oder Kundendienst.
2. Der Hersteller und die Händler übernehmen keine Haftung für Geräteschäden oder Verletzungen, die aufgrund der Nichtbeachtung der Vorgehensweise elektrischer Anschlüsse verursacht werden.

Die Leitungen in diesem Netzkabel sind wie folgt farbkodiert:

Gründ und Gelb	=	ERDE
Blau	=	NEUTRAL
Braun	=	PHASE

FUNKSTÖRUNGEN

Der Betrieb Ihrer Mikrowelle kann den Betrieb Ihres Radios, Fernsehers oder ähnlicher Geräte stören. Mögliche Störungen können durch die folgenden Maßnahmen abgeschwächt oder eliminiert werden:

1. Reinigen Sie die Tür und Dichtungsoberflächen des Geräts.
2. Richten Sie die Antenne Ihres Radios oder Fernsehers neu aus.
3. Stellen Sie die Mikrowelle um, unter Beachtung der jeweiligen Empfänger.
4. Stellen Sie die Mikrowelle weg von Empfängern.
5. Schließen Sie die Mikrowelle an eine andere Steckdose an, so dass sie an einem anderen Stromkreis als der Empfänger angeschlossen ist.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten besondere Vorkehrungen getroffen werden, einschließlich der nachfolgenden:

WARNUNG: Um die Gefahren von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer, Verletzungen oder überhöhter Mikrowellenstrahlung zu vermeiden:

1. Lesen Sie alle Anleitungen vor dem Gebrauch des Geräts.
2. Verwenden Sie dieses Gerät nur zweckgemäß anhand der Anleitungen in diesem Handbuch. Verwenden Sie an diesem Gerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Dieses Gerät wurde speziell zum Erhitzen, Kochen und Trocknen von Lebensmitteln entwickelt. Es ist nicht für gewerbliche oder labortechnische Zwecke bestimmt.
3. Bedienen Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel.
4. Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder -stecker benutzen, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, oder wenn es fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann unbeaufsichtigt verwenden, wenn sie entsprechende Anleitungen erhalten haben, so dass sie das Gerät sicher bedienen können und die möglichen Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.
6. **Warnung:** Im Kombi-Modus sollten Kinder das Gerät aufgrund der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
7. Um die Brandgefahr im Garraum des Geräts zu vermeiden:
 - a. Beobachten Sie den Kochvorgang beim Erwärmen von Speisen in Plastik- und Papierbehältern, da

- diese leicht entzünden können;
- b. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie diese in die Mikrowelle stellen.
 - c. Wenn Rauch auftritt, das Gerät sofort ausschalten und den Stecker ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um mögliche Flammen zu ersticken.
 - d. Den Garraum nicht als Aufbewahrungsort verwenden. Lassen Sie keine Papiergegenstände, Kochgeräte oder Lebensmittel im Garraum, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
8. **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese explodieren könnten.
 9. In der Mikrowelle erhitze Getränke können noch nachträglich überkochen; deshalb müssen solche Behälter mit Vorsicht gehandhabt werden.
 10. Keine Lebensmittel im Gerät braten. Heißes Öl kann die Ofenteile und das Geschirr beschädigen, und sogar Verbrennungen auf der Haut verursachen.
 11. Ungeschälte Eier und ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, da diese auch noch nach Beendigung der Erhitzung explodieren könnten.
 12. Stechen Sie Lebensmittel mit dicken Schalen, wie z.B. Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen an.
 13. Die Inhalte von Babyfläschchen und -gläsern sollten gerührt oder geschüttelt werden; prüfen Sie vor dem Füttern die Temperaturen, um Verbrennungen zu vermeiden.
 14. Kochgeschirr kann durch die von den Lebensmitteln weitergeleitete Wärme heiß werden. Verwenden Sie Topflappen.
 15. Überprüfen Sie Kochgeschirr dahingehend, ob es für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist.
 16. **WARNUNG:** Es ist für nicht qualifizierte Personen gefährlich, Wartungs- und Reparaturarbeiten vorzunehmen, wenn dafür Abdeckungen, die vor der Mikrowellenstrahlung schützen, entfernt werden müssen.
 17. Dieses Produkt ist ein Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Gruppe 2 beinhaltet alle ISM- (gewerblichen, wissenschaftlichen und medizinischen) Produkte, in denen Radiofrequenzen zweckbestimmt generiert und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Materialbearbeitung verwendet werden, und Funkerosionsmaschinen. Geräte der Klasse B sind geeignet für den Einsatz in privaten Haushalten und in Einrichtungen mit direktem Anschluss an eine Niederspannungsversorgung, die privat genutzte Gebäude versorgt.
 18. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn sie haben von einer für Ihre Sicherheit zuständigen Person Aufsicht oder Anleitungen zum Gebrauch des Geräts erhalten.
 19. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

KOCHANLEITUNGEN FÜR DIE MIKROWELLE

1. Ordnen Sie die Lebensmittel sorgfältig an. Die dicksten Teile sollten am Tellerrand liegen.
2. Beachten Sie die Kochzeit. Kochen Sie Lebensmittel mit der kürzesten erforderlichen Zeit, und verlängern Sie den Kochvorgang gegebenenfalls. Zu lang gekochte Speisen können Rauch entwickeln oder anbrennen.
3. Decken Sie Speisen während des Kochens ab. Dadurch werden Spritzer vermieden und Lebensmittel gleichmäßig gekocht.
4. Wenden Sie Speisen einmal während des Kochens, um den Kochvorgang von Lebensmitteln wie Hühnchen oder Hamburgern zu beschleunigen. Große Speisen wie Braten müssen wenigstens einmal gewendet werden.
5. Ordnen Sie Lebensmittel wie Fleischklöße nach der Hälfte der Kochzeit neu an, legen Sie die oberen nach unten, und die inneren nach außen.

KOCHGESCHIRR

1. Am besten eignen sich durchsichtige Behälter als Kochgeschirr, da die Mikrowellenenergie durch den Behälter dringen und die Speisen erwärmen kann.
2. Mikrowellen können nicht durch Metall dringen; verwenden Sie also kein Kochgeschirr aus Metall oder Teller mit Metallrändern.
3. Verwenden Sie keine recycelten Papierbehälter in der Mikrowelle, da diese kleine Metallfragmente enthalten könnten, die wiederum Funken und/oder Feuer verursachen könnten.
4. Verwenden Sie runde/ ovale Teller anstatt viereckige/ rechteckige, da Speisen an den Kanten normalerweise überkochen.
5. Sie können schmale Streifen aus Alu-Folie verwenden, um das Überkochen an freiliegenden Bereichen zu verhindern. Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Folie, und lassen Sie einen Abstand von 1 Inch (2,54 cm) zwischen Folie und Garraum.

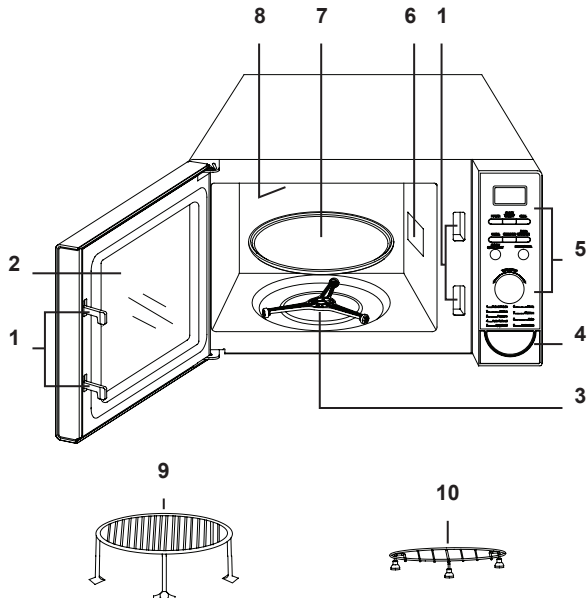
Die nachfolgende Liste gibt Ihnen einen Überblick über mögliches Kochgeschirr.

Geschirr	Mikrowelle	Grill	Umluft	Kombi-Modus*
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignetes Plastikgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metallteller	Nein	Ja	Ja	Nein
Metallrost	Nein	Ja	Ja	Nein
Aluminiumfolie & Alu-Behälter	Nein	Ja	Ja	Nein

* **Kombi-Modus: Gerät für „Mikrowelle + Grill“ und „Mikrowelle + Umluft“.**

EINZELTEILE

1. Sicherheitssystem der Tür
2. Mikrowellenfenster
3. Drehvorrichtung
4. Drucktaste zum Öffnen der Tür
5. Bedienfeld
6. Belüftungsöffnung
7. Glasteller
8. Grill-Erhitzer
9. Metallrost I
10. Metallrost II



BEDIENFELD

DISPLAYANZEIGE

Anzeige von Kochzeit, Leistungsstufe, Indikatoren und Uhrzeit.

POWER (LEISTUNG)

Wählen Sie mit dieser Taste die Leistungsstufe.

GRILL (GRILL)

Wählen Sie mit dieser Taste das Grillprogramm.

CONVECTION (UMLUFT)

Stellen Sie mit dieser Taste die Umlufttemperatur ein.

COMBI. (KOMBI-MODUS)

Wählen Sie eine der beiden Kombinationseinstellungen.

MICRO+CONVECTION (MIKRO+UMLUFT) (Kombination)

Wählen Sie eine der vier Kombinationseinstellungen.

TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ) (Drehknopf)

Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen oder das automatische Menü einschließlich Schnellauftaufunktion auszuwählen.

START / QUICK START (START / SCHNELLSTART)

Mit dieser Taste starten Sie das Kochprogramm oder das Schnellkochprogramm.

CLOCK / WEIGHT (UHRZEIT / GEWICHT)

Stellen Sie die Uhrzeit ein oder geben Sie das Gewicht oder die Anzahl der Portionen ein.

STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN)

Mit dieser Taste können Sie das Kochprogramm beenden oder alle vorherigen Einstellungen vor dem Start löschen.
Einmal drücken, um den Kochvorgang vorübergehend zu unterbrechen, oder zweimal, um den Kochvorgang vollständig zu beenden.
Sie können mit der Taste auch die Kindersicherung einstellen.

(Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie weitere Informationen.)

MIKROWELLENPROGRAMME EINSTELLEN

SIGNALE WÄHREND DER EINSTELLUNGEN

EIN TON: Gerät akzeptiert die Eingabe.

ZWEI TÖNE: Gerät akzeptiert die Eingabe nicht. Bitte versuchen Sie es erneut.

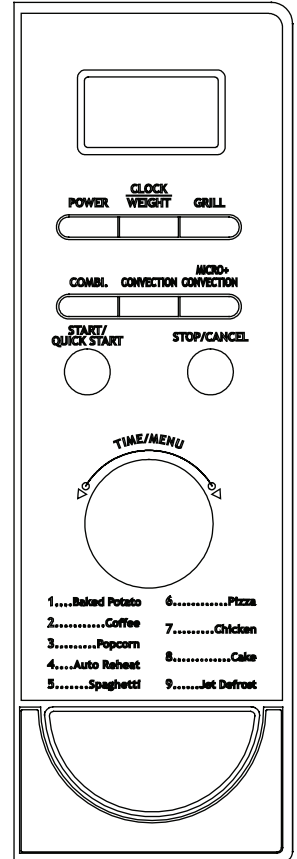
UHRZEIT EINSTELLEN

Die Uhr läuft im 24-Stundenmodus; stellen Sie die Zeit mit der Taste CLOCK/WEIGHT (UHRZEIT / GEWICHT) ein.

Stellen Sie z.B. die Uhrzeit 8:30 ein.

Vorgehensweise:

1. Drücken Sie die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drücken Sie die Taste CLOCK / WEIGHT (UHRZEIT / GEWICHT).
3. Drehen Sie den Knopf TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ), bis die richtige Stunde angezeigt wird.



4. Drücken Sie die Taste CLOCK / WEIGHT (UHRZEIT / GEWICHT) einmal.
5. Drehen Sie den Knopf TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ), bis die richtigen Minuten angezeigt werden.
6. Drücken Sie CLOCK / WEIGHT (UHRZEIT / GEWICHT) erneut zum Bestätigen.

MIT DER MIKROWELLE KOCHEN

Die maximale Kochzeit beträgt 95 Minuten.

Während des Kochens mit der Mikrowelle können Sie die Kochleistung und -zeit einstellen. Drücken Sie während des Kochens die Taste POWER (LEISTUNG), um die Leistungsstufe zu überprüfen.

Durch Drücken der Taste POWER (LEISTUNG) können Sie unterschiedliche Leistungsstufen einstellen.		
Drücken	Leistung	Beschreibung
Einmal	100 % (P100)	Hoch
Zweimal	90 % (P-90)	
Dreimal	80 % (P-80)	
Viermal	70 % (P-70)	Mittel-hoch
Fünfmal	60 % (P-60)	
Sechsmal	50 % (P-50)	Mittelmäßig
Siebenmal	40 % (P-40)	
Achtmal	30 % (P-30)	Mittelm. Niedrig / Auftauen
Neunmal	20 % (P-20)	
Zehnmal	10 % (P-10)	Niedrig
Elfmal	0 % (P-00)	

Beispiel: Sie möchten 5 Minuten bei einer Leistung von 60 % kochen.

Vorgehensweise:

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drücken Sie wiederholt die Taste POWER (LEISTUNG), bis auf dem Display P-60 erscheint.
3. Drehen Sie TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ), bis die gewünschte Kochzeit angezeigt wird.
4. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART).

HINWEIS:

1. Wenn Sie den Kochvorgang vorübergehend unterbrechen möchten, drücken Sie einmal die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN); starten Sie den Kochvorgang erneut durch Drücken von START / QUICK START (START / SCHNELLSTART); oder drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN) ein zweites Mal, um den Kochvorgang vollständig zu beenden.
2. Nach dem Ende des Kochvorgangs ertönt der Buzzer jeweils einmal alle zwei Minuten; auf dem Display erscheint END. Drücken Sie jede beliebige Taste oder öffnen Sie die Tür, um die Funktion vor der nächsten Einstellung zu löschen. (Die Schritte 1 und 2 gelten auch für andere Kochprogramme.)

GRILLEN

Die maximale Grillzeit beträgt 95 Minuten.

Grillen eignet sich besonders für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Kassler, Fleischspieße, Würstchen und Hühnchenstücke. Es eignet sich auch für heiße Sandwiches und überbackene Gerichte.

Beispiel: Sie möchten ein Grillprogramm von 12 Minuten einstellen.

Vorgehensweise:

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drücken Sie GRILL (GRILL).
3. Drehen Sie TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ), bis die gewünschte Grillzeit angezeigt wird.

4. Drücken Sie START / QUICK START (START / QUICKSTART).

UMLUFT

Die maximale Kochzeit beträgt 9 Stunden und 30 Minuten.

Während des Kochens mit Umluft wird heiße Luft im Garraum zirkuliert, um Lebensmittel schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu backen. Dieses Gerät unterstützt zehn unterschiedliche Temperaturen:

110 °C → 120 °C → 130 °C → 140 °C → 150 °C → 160 °C → 170 °C → 180 °C → 190 °C → 200 °C.

Mit Umluft kochen

Drücken Sie wiederholt die Taste CONVECTION (UMLUFT), um die Umlufttemperatur einzustellen.

Beispiel: Sie möchten bei 170 °C ungefähr 40 Minuten kochen.

Vorgehensweise:

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drücken Sie CONVECTION (UMLUFT), um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3. Drehen Sie TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ), bis die gewünschte Kochzeit angezeigt wird.
4. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART).

HINWEIS:

Sie können während des Kochvorgangs die Umlufttemperatur überprüfen, indem Sie die Taste CONVECTION (UMLUFT) drücken.

Mit Umluft vorheizen und kochen

Sie können Ihr Gerät so programmieren, dass die Funktionen Vorheizen und Umluft kombiniert werden.

Beispiel: Sie möchten bei 150 °C vorheizen und dann 35 Minuten kochen.

Vorgehensweise:

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drücken Sie CONVECTION (UMLUFT), um die Temperatur zum Vorheizen einzustellen.
3. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART). Wenn das Gerät die programmierte Temperatur erreicht, ertönen Signale, und die Anzeige „PREH“ blinkt nicht mehr im Display.
4. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie den Behälter mit Lebensmitteln in die Mitte des Drehtellers.
5. Drehen Sie TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ), bis die gewünschte Kochzeit angezeigt wird.
6. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART).

COMBI. (KOMBI-MODUS)

Die maximale Kochzeit beträgt 95 Minuten.

Diese Funktion kombiniert Grill und Mikrowelle in zwei unterschiedlichen Einstellungen. Drücken Sie zunächst die Taste COMBI. (KOMBI-MODUS) einmal or zweimal, um die entsprechende Einstellung auszuwählen. Stellen Sie dann je nach Aufforderung im Display mit dem Knopf TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ) die entsprechende Zeit ein. Drücken Sie die Taste START / QUICK START (START / SCHNELLSTART) erneut; die Kochzeit beginnt rückwärts zu laufen.

HINWEIS:

Drücken Sie diese Taste während des Kochens, um die programmierte Einstellung anzuzeigen.

KOMBINATION 1

30 % der Zeit für die Mikrowellenfunktion, 70 % für den Grill. Zum Zubereiten von Fisch oder Gratin.

Beispiel: Sie möchten mit der Kombination 1 25 Minuten kochen.

Vorgehensweise:

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drücken Sie einmal COMBI. (KOMBI-MODUS).
3. Stellen Sie mit TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ) die Kochzeit ein.
4. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART).

KOMBINATION 2

55 % der Zeit für die Mikrowellenfunktion, 45 % für den Grill. Zum Zubereiten von Pudding, Omeletts und Geflügel.

Beispiel: Sie möchten mit Kombination 2 12 Minuten kochen.

Vorgehensweise:

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drücken Sie zweimal die Taste COMBI. (KOMBI-MODUS).
3. Stellen Sie mit TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ) die gewünschte Kochzeit ein.
4. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART).

MICRO + CONVECTION (MIKRO + UMLUFT)

Die maximale Kochzeit beträgt 9 Stunden und 30 Minuten.

Dieses Gerät unterstützt vier vorprogrammierte Einstellungen, so dass Sie automatisch und gleichzeitig mit Mikrowelle und Umluft kochen können.

Drücken Sie MICRO + CONVECTION (MIKRO + UMLUFT), um die Umlufttemperatur einzustellen:

	Mikrowellentemperatur (°C)
KOMBI1	110
KOMBI2	140
KOMBI3	170
KOMBI4	200

Beispiel: Sie möchten einen Kuchen mit KOMBI3 26 Minuten backen.

Vorgehensweise:

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drücken Sie MICRO + CONVECTION (MIKRO + UMLUFT), um 170°C einzustellen.
3. Drehen Sie TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ), bis die gewünschte Backzeit angezeigt wird.
4. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART).

HINWEIS:

Während des Backens können Sie die Umlufttemperatur überprüfen, indem Sie die Taste MICRO + CONVECTION (MIKRO + UMLUFT) drücken.

SCHNELLAUFTAUFUNKTION

Mit der Schnellauftaufunktion können Sie anhand der programmierten Zeit Lebensmittel auftauen. Die maximal Zeit beträgt 95 Minuten.

Beispiel: Sie möchten tiefgekühlte Speisen 5 Minuten auftauen.

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Drehen Sie TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ) entgegen dem Uhrzeigersinn, bis im Display die Anzeige „09“ erscheint.
3. Drücken Sie einmal die Taste CLOCK / WEIGHT (UHRZEIT / GEWICHT).
4. Drehen Sie TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ), um die Auftauzeit einzustellen.
5. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART).

HINWEIS:

Während des Auftauens ertönen Signale und das Gerät stoppt, um den Benutzer aufzufordern, die Speisen zu wenden. Schließen Sie die Tür und drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART), um mit dem Auftauen fortzufahren.

STUFENWEISE KOCHEN

Sie können mit Ihrer Mikrowelle 3 automatische Kochabschnitte programmieren. Einige Rezepte erfordern mehrere Stufen, einschließlich Auftaufunktion.

Beispiel: Sie möchten das folgende Kochprogramm einstellen.



Vorgehensweise:

1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
2. Geben Sie eine Zeit für die Schnellauftaufunktion ein, ohne START / QUICK START (START / SCHNELLSTART) zu drücken.
3. Geben Sie eine Kochzeit für die Mikrowellenfunktion ein, ohne die Taste START / QUICK START (START / SCHNELLSTART) zu drücken.
4. Geben Sie eine Zeit für die Umluftfunktion ein (ohne Vorheizen).
5. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART), um das gesamte Programm zu starten.

HINWEIS:

Die SCHNELLAUFTAUFUNKTION kann nur als erste Stufe eingestellt werden. Die Funktionen SCHNELLSTART, mit Umluft vorheizen und kochen, und AUTOMATISCHE KOCHFUNKTION können nicht für das stufenweise Kochprogramm verwendet werden.

AUTOMATISCHE KOCHFUNKTION

Für die Lebensmittel des folgenden Modus müssen weder die Kochzeit noch die Leistung eingestellt werden. Es ist ausreichend, die Lebensmittelart, das Gewicht und die Anzahl der Portionen einzugeben.

- Vorgehensweise:
1. Drücken Sie STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN).
 2. Drehen Sie TIME / MENU (KOCHZEIT / MENÜ) entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Speisecode für die zu kochenden Lebensmittel einzustellen.
 3. Drücken Sie wiederholt die Taste CLOCK / WEIGHT (UHRZEIT / GEWICHT), um das Gewicht und die Anzahl der Portionen einzugeben.
 4. Drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART).

Codes / Menüs der automatischen Kochfunktion

Menücode	Menükategorie	Hinweise
01	Backkartoffeln (jeweils 230 g)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Für Kartoffeln und Kaffee zeigt das Display die Anzahl der Portionen, aber nicht das Gewicht der Lebensmittel an. 2. Während Einstellung 7 (Hühnchen) ertönt der Buzzer und das Gerät hält an, damit Sie die Speisen wenden. Schließen Sie danach die Tür und drücken Sie START / QUICK START (START / SCHNELLSTART), um mit dem Auftauen fortzufahren. 3. Fügen Sie bei Spaghetti vor dem Start kochendes Wasser hinzu. 4. Für Popcorn und Kuchen ist jeweils nur eine Gewichtseinstellung verfügbar.
02	Kaffee (jeweils 200 ml)	
03	Popcorn (99 g)	
04	Automatisch Wiedererwärmen (g)	
05	Spaghetti (g)	
06	Pizza (g)	
07	Hühnchen (g)	
08	Kuchen (475 g)	

Die Ergebnisse der automatischen Kochfunktion hängen von verschiedenen Faktoren ab, z.B. Spannungsfuktuation, Form und Größe der Lebensmittel, Ihren Vorlieben bezüglich Garzustand bestimmter Lebensmittel, und wie Sie die Speisen in der Mikrowelle anordnen. Wenn Sie mit einem Ergebnis nicht zufrieden sind, passen Sie bitte die Kochzeit entsprechend an.

ANDERE EIGENSCHAFTEN

KINDERSICHERUNG

Mit der Kindersicherung verhindern Sie eine ungewollte Bedienung durch Kinder.

Einstellung der Kindersicherung: Halten Sie die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN) ungefähr 3 Sekunden gedrückt; es ertönt ein Signal und der Indikator leuchtet auf. In diesem Sicherheitsmodus sind alle Tasten gesperrt.

Kindersicherung aufheben: Halten Sie die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN) ungefähr 3 Sekunden gedrückt; es ertönt ein Signal und der Indikator erlischt.

SCHNELLSTART

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel bei einer Leistung von 100% kochen.

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste START / QUICK START (START / SCHNELLSTART) in schneller Folge, um die Kochzeit einzustellen. Das Gerät beginnt den Betrieb automatisch nach 1 Sekunde. Die maximale Kochzeit beträgt 10 Minuten.

AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS

1. Wenn die Temperatur im Garraum zu einem bestimmten Zeitpunkt außergewöhnliche 300°C erreichen sollte, schaltet das Gerät automatisch den Selbstschutzmechanismus ein. Auf dem Display erscheint E 01 und es ertönt ein Signalton, bis der Zustand verschwindet und durch Drücken der Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN) der normale Betriebsmodus wiederhergestellt wird.
2. Im Falle von Kurzschlüssen am Sensor schaltet das Gerät den Schutzmechanismus ein. Auf dem Display erscheint E 03 und es ertönt ein Signalton, bis die Taste STOP / CANCEL (STOPP / ABBRECHEN) gedrückt wird.
3. KÜHLFUNKTION - Das Kontrollsystem der Mikrowelle ist mit einer Kühlfunktion ausgerüstet. Bei jedem beliebigen Kochprogramm wird nach dem Kochen, wenn die Kochzeit über 2 Minuten liegt, für 3 Minuten automatisch der Ventilator eingeschaltet, um das Gerät abzukühlen und somit die Nutzungsdauer zu verlängern.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie das Innere der Mikrowelle sauber. Wischen Sie Essensspritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch ab. Bei starken Verschmutzungen können Sie einen milden Reiniger verwenden. Vermeiden Sie jedoch Sprays und andere aggressiven Reiniger, da diese auf der Oberfläche der Tür Verfärbungen, Streifen oder Abstumpfungen verursachen könnten.
3. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Um Schäden an den Bedienelementen im Inneren des Geräts zu vermeiden, darf kein Wasser durch die Belüftungsöffnungen eindringen.
4. Wischen Sie die Tür und das Fenster an beiden Seiten, die Türdichtungen und angrenzenden Teile regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer oder Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie keine kratzenden Reiniger.
5. Lassen Sie das Bedienfeld nicht nass werden. Reinigen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch. Lassen Sie während der Reinigung des Bedienfelds die Tür geöffnet, damit das Gerät nicht aus Versehen eingeschaltet wird.
6. Wenn sich im Inneren oder an der Außenseite der Tür Nebel ansammelt, wischen Sie diesen mit einem weichen Tuch weg. Dieser kann auftreten, wenn die Mikrowelle bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird und ist normal.
7. Es ist von Zeit zu Zeit notwendig, den Glasteller zur Reinigung herauszunehmen. Waschen Sie den Teller im warmen Spülwasser oder im Geschirrspüler.
8. Reinigen Sie die Drehvorrichtung und den Boden des Geräts regelmäßig, um unnötigen Lärm zu vermeiden. Wischen Sie den Boden mit einem milden Reiniger sauber. Die Drehvorrichtung können Sie in mildem Spülwasser oder im Geschirrspüler abwaschen. Wenn Sie die Drehvorrichtung zum Reinigen herausnehmen, müssen Sie darauf achten, diese wieder ordnungsgemäß anzubringen.
9. Entfernen Sie Gerüche, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in einer mikrowelleneigneten Schüssel mischen und 5 Minuten in der Mikrowelle erwärmen. Danach gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
10. Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um die Mikrowellenlampe im Bedarfsfall auszuwechseln.
11. Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und Essensrückstände entfernt werden. Wenn Sie das Gerät nicht in sauberem Zustand halten, kann dies zum Verschleiß der Oberfläche führen, was wiederum die Nutzungsdauer des Geräts verkürzen und möglicherweise sogar zu gefährlichen Situationen führen könnte.
12. Entsorgen Sie das Gerät nicht über Ihren normalen Haushaltsmüll. Geben Sie es an einer öffentlichen Sammelstelle ab.

TECHNISCHE DATEN

Stromverbrauch	:	230-240V ~ 50Hz
Nennleistung der Mikrowelle	:	800W / 1200W (Mikrowelle) 1350W (Umluft) 1350W (Grill)
Betriebsfrequenz	:	2450MHz

D



HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Sie haben eine Garantie von 2 Jahren für technische Defekte nach dem Ankaufsdatum.

Ausgeschlossen ist die Garantie:

- * Bei Gebrauch, der über den normalen Haushaltsgebrauch hinausgeht (das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch gedacht).
- * Bei einer gerätefremden Ursache, wie z.B.:
Schäden durch den Transport oder durch eine falsche Behandlung, wie Dellen, Kratzer, abgebrochene Teile.
Oder infolge eines Installationsfehlers, z.B. falsche Netzspannung.
- * Bei Störungen durch u.a. unsachgemässen Gebrauch, Staub-/Flusenbildung in/am Gerät, Behinderungen der Luftzirkulation, Verstopfungen des Filters (wenn vorhanden), sowie ein Bruch im Kunststoff, Gummi, Glas, der anders als beim normalen Gebrauch entstand; die diesbezügliche Beurteilung beruht beim Monteur oder Importeur.

Sie haben eine Garantie von 2 Jahren für technische Defekte nach dem Ankaufsdatum; die Garantie kann nur in Anspruch genommen werden, wenn eine gültige Kaufquittung vorgelegt wird.

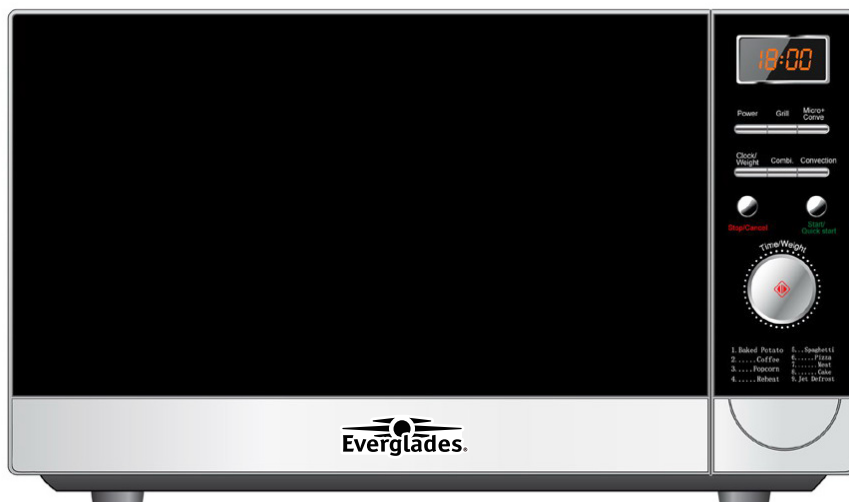
Garantierechte an dem Gerät sind nicht übertragbar.

Wenn Geräte zur Reparatur angeliefert werden, müssen sie sauber sein, da sonst die Reparatur verweigert werden kann.



MAGNETRONOVEN

Instructiehandleiding



Everglades	EV 270

☆ Lees de instructies goed door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik

MAGNETRONOVEN

VOORZORGSMAATREGELEN OM EVENTUELE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN

1. Probeer deze oven niet te gebruiken met de deur open. Dit kan resulteren in gevaarlijke blootstelling aan microgolven. Het is belangrijk de interne beveiliging niet te vernielen of aan te passen.
2. Plaats geen voorwerpen tussen de voorzijde van de oven en de deur, en zorg ervoor dat er geen vuil of resten van schoonmaakmiddelen op de verzegelingsoppervlakken blijven zitten.
3. Gebruik de oven niet wanneer het apparaat beschadigd is. Het is zeer belangrijk dat de deur van de oven goed sluit en dat er geen schade toegebracht wordt aan:
 - a. De deur (buigen),
 - b. Scharnieren en sluitingen (kapot of los),
 - c. De verzegeling van de deur en de verzegelingsoppervlakken.
4. De oven mag alleen gerepareerd of aangepast worden door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

VOORDAT U DE KLANTENSERVICE BELT

Als de oven niet werkt:

1. Controleer dat de stekker goed in het stopcontact gestoken is. Als dit niet het geval is, haal de stekker dan uit het stopcontact, wacht 10 seconden, en steek de stekker goed in het stopcontact.
2. Controleer dat er geen zekeringen gesprongen zijn of dat de installatieautomaat niet uitgeschakeld is. Als deze goed lijken te werken, test het stopcontact dan met een ander apparaat.
3. Controleer dat het bedieningspaneel juist geprogrammeerd is en de timer ingeschakeld is. Controleer dat de deur goed gesloten is en dat de veiligheidssluiting dicht zit. Anders stroomt de microgolvenenergie niet in de oven.

ALS GEEN VAN DE BOVENSTAANDE MAATREGELEN HET PROBLEEM OPLOST, RAADPLEEG DAN EEN GEKWALIFICEERD REPARATEUR. PROBEER DE OVEN NIET ZELF AAN TE PASSEN OF TE REPAREREN.

INSTALLATIE

1. Controleer dat alle verpakkingsmateriaal van de binnenzijde van de deur verwijderd is.
2. **WAARSCHUWING:** Controleer de oven op schade, zoals een verbogen of scheefstaande deur, beschadigde deurverzelingen en verzegelingsoppervlakken, kapotte of losse scharnieren en sluitingen, en deuken in de ovenruimte of de deur. Gebruik de oven niet wanneer u beschadigingen vindt, en raadpleeg gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
3. Deze oven moet op een gelijkmatig, stabiel oppervlak geplaatst worden dat het gewicht van de oven en het zwaarste voedsel dat in de oven bereid wordt kan houden.
4. Plaats de oven niet op hete, natte of vochtige plaatsen, of vlakbij ontvlambare materialen.
5. Om goed te kunnen werken moet er voldoende ventilatie mogelijk zijn rond de oven. Laat 20cm ruimte boven de oven, 10cm aan de achterzijde en 5cm aan beide zijden over. Bedek of blokkeer de openingen van het apparaat niet. Verwijder de pootjes niet.
6. Gebruik de oven alleen met de glazen plaat, de rolring en de schacht in de juiste positie.
7. Controleer dat het elektriciteits snoer niet beschadigd is en niet onder de oven doorloopt of in contact komt met een heet of scherp voorwerp.
8. Het stopcontact moet goed bereikbaar zijn, zodat de stekker makkelijk uit het stopcontact gehaald kan worden in noodgevallen.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

AARDINGSINSTRUCTIES

Dit apparaat moet geaard worden. Deze oven is voorzien van een elektriciteits snoer met een aardingsdraad en een aardingsstekker. Deze moet in een stopcontact gestoken worden dat goed geïnstalleerd en geaard is. In het geval van kortsluiting vermindert de aarding het risico op elektrische

schokken, doordat de elektrische stroom kan ontsnappen via de aardingsdraad. U wordt aangeraden een apart circuit te gebruiken waarop alleen de oven is aangesloten. Het gebruik van een te hoge spanning is gevaarlijk, en kan brand of schade aan de oven veroorzaken.

WAARSCHUWING Onjuist gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot risico op elektrische schokken.

Opmerking:

1. Als u vragen heeft over de aardingsinstructies of de elektriciteitsvoorschriften, raadpleeg dan een gekwalificeerd elektricien of reparateur.
2. Zowel de fabrikant als de verkoper kunnen geen aansprakelijkheid accepteren voor beschadigingen van de oven of lichamelijke verwondingen die opgelopen zijn doordat het de elektrische aansluitingsprocedures niet goed opgevolgd zijn.

De draden in het elektriciteits snoer zijn gekleurd volgens de volgende code:

Groen en geel	=	AARDING
Blauw	=	NEUTRAAL
Bruin	=	SPANNING

ELEKTROMAGNETISCHE STORING

De werking van de magnetron kan storing in uw radio, TV of andere soortgelijke apparatuur veroorzaken. Als er storing optreedt, kan dit verminderd of verholpen worden door de volgende maatregelen te nemen:

1. Reinig de deur en de verzegelingsoppervlakken van de oven.
2. Draai de ontvangerantenne van de radio of de televisie.
3. Verplaats de oven ten opzichte van de ontvanger.
4. Plaats de oven verder van de ontvanger vandaan.
5. Sluit de magnetron aan op een ander stopcontact, zodat de magnetron en de ontvanger op verschillende circuits zijn aangesloten.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd standaard voorzorgsmaatregelen voor de veiligheid getroffen worden, zoals de volgende:

WAARSCHUWING: Om het risico op verbrandingen, elektrische schokken, lichamenlijk letsel of blootstelling aan teveel microgolvenenergie te verkleinen:

1. Lees alle instructies voordat u het apparaat in gebruik neemt.
2. Gebruik dit apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik geen bijtende chemische middelen of damp met dit apparaat. Deze magnetronoven is gemaakt voor het verwarmen, bereiden of drogen van voedsel. Het apparaat is niet gemaakt voor industrieel of laboratoriumgebruik.
3. Laat de oven niet werken wanneer deze leeg is.
4. Gebruik dit apparaat niet wanneer het elektriciteits snoer of de stekker beschadigd is, wanneer het apparaat niet goed functioneert, of is gevallen of beschadigd. Als het elektriciteits snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, door het onderhoudspersoneel van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
5. **WAARSCHUWING:** Laat kinderen alleen zonder toezicht de oven gebruiken wanneer ze voldoende instructies hebben ontvangen, zodat het kind in staat is de oven op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.
6. **Waarschuwing:** Wanneer het apparaat gebruikt wordt in de combinatiestand, mogen kinderen de oven alleen gebruik onder toezicht van volwassenen, omdat het apparaat dan hitte genereert.
7. Om het risico op brand in de ovenruimte te verminderen:
 - a. Houd tijdens het verwarmen van voedsel in plastic of papieren containers de oven in de gaten, om er zeker van te zijn dat het materiaal niet gaat branden.
 - b. Haal sluitingen van metaal draad van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
 - c. Schakel het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact wanneer u rook waarneemt, en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
 - d. Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte. Laat geen papieren producten, kookgerei of voedsel

in de ovenruimte staan wanneer de oven niet in gebruik is.

8. **WAARSCHUWING:** Vloeibaar of ander voedsel mag niet opgewarmd worden in dichte containers, omdat deze kunnen exploderen.
9. Het in de magnetron verwarmen van dranken kan leiden tot kookvertraging, waardoor de drank uit de container kan spatten. Wees daarom voorzichtig wanneer u de container oppakt.
10. Gebruik de oven niet om voedsel te frituren. De hete olie kan de onderdelen van de oven en de container beschadigen, en kan leiden tot verbrandingen.
11. Ongepelde en hardgekookte eieren mogen niet verwarmd worden in de magnetron; deze kunnen exploderen, zelfs nadat het verwarmingsproces afgelopen is.
12. Prik voor het bereiden gaatjes in etenswaren met dikke schillen, zoals aardappelen, pompoenen, appels en kastanjes.
13. Schud de inhoud van flessen babymelk en potjes babyvoeding en controleer de temperatuur voordat u de baby voedt, om verbrandingen te voorkomen.
14. Containers kunnen heet worden doordat ze in contact komen met het verwarmde voedsel. Het kan nodig zijn pannenlappen te gebruiken om de container op te pakken.
15. Controleer dat een container geschikt is voor gebruik in de magnetron.
16. **WAARSCHUWING:** Alleen gekwalificeerde reparateurs mogen onderhouds- of reparatiehandelingen uitvoeren waarvoor de behuizing die beschermt tegen blootstelling aan microgolven geopend moet worden. Voor ieder ander is dit gevaarlijk.
17. Dit product is een Groep 2 Klasse B ISM-apparaat. Groep 2 omvat alle ISM (industriële, wetenschappelijke en medische) apparatuur waarin radiofrequentie-energie bewust wordt opgewekt en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, en vonkersie-apparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor huishoudelijk gebruik en op plaatsen die direct aangesloten zijn op een stroomvoorzieningsnetwerk met lage spanning dat geleverd wordt aan gebouwen die gebruikt worden voor huishoudelijke doeleinden.
18. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (ook kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of door personen zonder ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan en instructies ontvangen over het gebruik van dit apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
19. Houd kinderen in het oog en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

KOOKREGELS MAGNETRON

1. Plaats het voedsel voorzichtig in de magnetron. Plaats de dikste gedeelten van het voedsel aan de buitenzijden van de container.
2. Houd de bereidingstijd in de gaten. Verwarm het voedsel gedurende de kortste aangegeven tijd en verwarm daarna langer indien nodig. Oververhit voedsel kan gaan roken of branden.
3. Dek het voedsel af tijdens de bereiding. Hierdoor wordt spatten voorkomen en wordt het voedsel gelijkmatiger verwarmd.
4. Als u voedsel als kip en hamburgers versneld bereidt, draai de etenswaren dan één keer om tijdens de bereiding. Grote etenswaren zoals braadvlees moeten tenminste één keer omgedraaid worden.
5. Verplaats etenswaren als gehaktballen nadat de helft van de bereidingstijd verstreken is, van boven naar onderen en van de binnenzijde van de container naar de buitenzijde.

CONTAINERGIDS

1. Het ideale materiaal voor een magnetroncontainer laat microgolven door, zodat de energie door de container heengaat en het voedsel opwarmt.
2. Microgolven kunnen niet door metaal dringen, dus gebruik geen metalen containers of schalen met een metalen rand.
3. Gebruik geen producten van gerecycled papier in de magnetron; deze kunnen kleine stukjes metaal bevatten die vonken en / of vuur kunnen veroorzaken.
4. U wordt aangeraden ronde / ovale schalen te gebruiken in plaats van vierkante / rechthoekige, omdat voedsel in hoeken vaak teveel verwarmd wordt.
5. U kunt kleine stukken aluminiumfolie gebruiken om oververhitting van bepaalde gedeelten te voorkomen. Maar zorg ervoor dat u niet teveel gebruikt, en dat er tenminste 2,54 cm afstand zit tussen de folie en de ovenruimte.

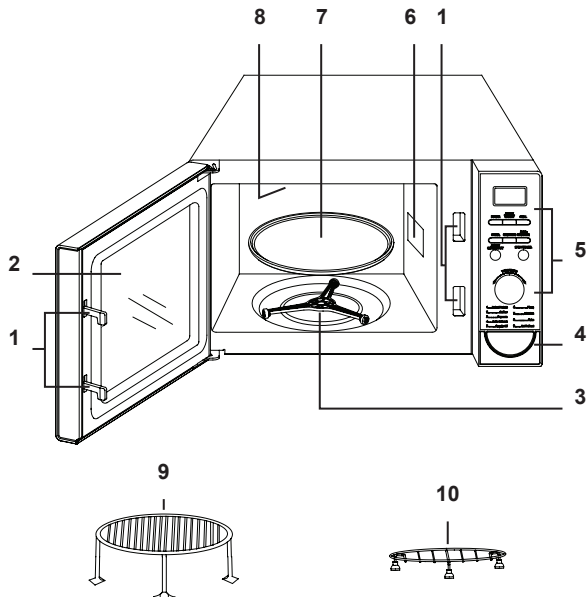
De onderstaande lijst is een algemene richtlijn om u te helpen de juiste containers te kiezen.

Materiaal	Magnetron	Grill	Convectie	Combinatie*
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Magnetronbestendig plastic	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen bakblik	Nee	Ja	Ja	Nee
Metalen rooster	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie & containers van folie	Nee	Ja	Ja	Nee

* **Combinatie:** van toepassing op zowel bereiding in “magnetron + grill” als in “magnetron + convectie”.

NAMEN ONDERDELEN

1. Veiligheidssluiting deur
2. Ovenvenster
3. Rolring
4. Ontgrendelingsknop deur
5. Bedieningspaneel
6. Luchtafvoer oven
7. Glazen plaat
8. Grillverwarming
9. Bakblik I
10. Bakblik II



BEDIENINGSPANEEL

DISPLAY SCREEN

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

DISPLAY-SCHERM

Aangegeven staan de bereidingstijd, het vermogen, indicatiesymbolen en de huidige tijd.

POWER (vermogen)

Druk op deze toets om het vermogen van de magnetron in te stellen.

GRILL

Druk op deze toets om een grillbereidingsprogramma in te stellen.

CONVECTION (convectie-oven)

Druk op deze toets om de temperatuur van de convectie-oven in te stellen.

COMBI. (combinatie)

Druk op deze toets om één van de twee combinatie-instellingen te selecteren.

MICRO+CONVECTION (magnetron+convectie-oven) (combinatie)

Druk op deze toets om één van de vier combinatie-instellingen te selecteren.

TIME / MENU (TIJD / MENU) (draaiknop)

Draai aan deze knop om de bereidingstijd in te stellen of een auto-menu te selecteren, zoals de jet-ontdooifunctie.

START / QUICK START (start / snelstart)

Druk op deze toets om het bereidingsprogramma te starten, of om een snelstartprogramma in te stellen.

CLOCK / WEIGHT (klok / gewicht)

Gebruik deze toets om de klok in te stellen of het gewicht van het voedsel of het aantal porties in te voeren.

STOP / CANCEL (stop / wissen)

Druk op deze toets om het bereidingsprogramma te stoppen of om alle instellingen te wissen voordat de bereiding start.

Druk één keer op de toets om de bereiding te onderbreken, of twee keer om de bereiding helemaal te stoppen.

Deze toets kan ook gebruikt worden om het kinderslot te activeren.

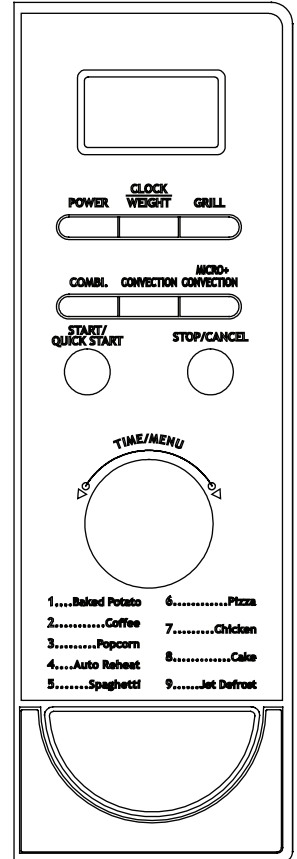
(Zie de volgende bladzijden voor meer informatie.)

DE FUNCTIES VAN DE OVEN INSTELLEN

PIEPTONEN TIJDENS HET INSTELLEN VAN DE OVEN

ÉÉN PIEPTOON: De oven accepteert de instelling.

TWEE PIEPTONEN: De oven accepteert de instelling niet. Controleer de instelling en probeer het opnieuw.



DE KLOK INSTELLEN

De klok van de oven is een 24-uurs klok, die ingesteld wordt door op de CLOCK/WEIGHT (KLOK/GEWICHT)-toets te drukken.

U wilt bijvoorbeeld de klok op 8:30 uur instellen.

Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Druk op de CLOCK / WEIGHT (KLOK / GEWICHT)-toets.
3. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop totdat de juiste urenaanduiding verschijnt.
4. Druk één keer op de CLOCK / WEIGHT (KLOK / GEWICHT)-toets.
5. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop totdat de juiste minutenaanduiding verschijnt.
6. Druk één keer op de CLOCK / WEIGHT (KLOK / GEWICHT)-toets om te bevestigen.

BEREIDING IN DE MAGNETRON

De langste bereidingstijd is 95 minuten.

U kunt het vermogen van de magnetron en de bereidingstijd instellen. Druk tijdens de bereiding op de POWER (VERMOGEN)-toets om het vermogen te controleren.

Druk op de POWER (VERMOGEN)-toets om een ander vermogen te selecteren.		
Drukken	Vermogen	Beschrijving
1 keer	100 % (P100)	Hoog
2 keer	90 % (P-90)	
3 keer	80 % (P-80)	
4 keer	70 % (P-70)	MediumHoog
5 keer	60 % (P-60)	
6 keer	50 % (P-50)	Medium
7 keer	40 % (P-40)	
8 keer	30 % (P-30)	Medi. Laag/Ontdooi
9 keer	20 % (P-20)	
10 keer	10 % (P-10)	Laag
11 keer	0 % (P-00)	

U wilt het voedsel bijvoorbeeld 5 minuten lang bereiden op een vermogen van 60%.

Stappen:

Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.

Druk een aantal keer op de POWER (VERMOGEN)-toets totdat de aanduiding P-60 op het scherm verschijnt.

Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop totdat de juiste bereidingstijd verschijnt.

Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets.

OPMERKING:

1. Als u een bereiding tijdelijk wilt onderbreken, drukt u één keer op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets, en daarna kunt u de bereiding weer starten door op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets te drukken; of druk twee keer op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets om de bereiding helemaal te stoppen.
2. Nadat het bereidingsprogramma beëindigd is, klikt er elke 2 minuten een pieptoon en staat de aanduiding END op het scherm. Druk op een toets of open de ovendeur om dit te stoppen voordat u een andere functie gebruikt. (Opmerking 1 en 2 zijn allebei ook beschikbaar bij andere bereidingsprogramma's).

BEREIDING IN DE GRILL

De langste bereidingstijd is 95 minuten.

Grillen werkt bijzonder goed voor de bereiding van dunne plakken vlees, biefstukken, koteletten, worstjes en stukjes kip. De grill is ook geschikt voor het bereiden van warme sandwiches en gegratineerde schotels. U wilt de grill bijvoorbeeld programmeren voor een bereiding van 12 minuten.

Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Druk op de GRILL-toets.
3. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets.

BEREIDING IN DE CONVECTIE-OVEN

De langste bereidingstijd is 9 uur en 30 minuten.

Bij bereiding in de convection-oven wordt hete lucht door de ovenruimte gecirculeerd, zodat de etenswaren snel en gelijkmatig bruin en knapperig worden. Deze oven kan ingesteld worden op tien verschillende bereidingstemperaturen. Dit zijn:

110 °C → 120 °C → 130 °C → 140 °C → 150 °C → 160 °C → 170 °C → 180 °C → 190 °C → 200 °C

Bereiding in de convection-oven

Druk een aantal keer op de CONVECTION (CONVECTIE-OVEN)-toets om de temperatuur van de convection-oven in te stellen.

U wilt bijvoorbeeld het voedsel 40 minuten in de oven zetten op 170 °C.

Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Druk op de CONVECTION (CONVECTIE-OVEN)-toets om de gewenste temperatuur in te voeren.
3. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop totdat de juiste bereidingstijd verschijnt.
4. Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets.

OPMERKING:

U kunt de temperatuur van de convection-oven controleren tijdens de bereiding door op de CONVECTION (CONVECTIE-OVEN)-toets te drukken.

Voorverwarming en bereiding in de convection-oven

U kunt uw oven instellen op voorverwarmen en bereiding in de convection-oven.

U wilt bijvoorbeeld de oven voorverwarmen op 150 °C en het voedsel daarna 35 minuten in de oven zetten.

Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Druk op de CONVECTION (CONVECTIE-OVEN)-toets om de gewenste temperatuur in te voeren.
3. Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets. Wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een pieptonen en houdt de aanduiding "PREH" op met knipperen op het scherm.
4. Open de deur en plaats de container met voedsel in het midden van het draaiplateau.
5. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop totdat de juiste bereidingstijd verschijnt.
6. Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets.

COMBI.(COMBINATIE)

De langste bereidingstijd is 95 minuten.

Met deze functie kunt u de grill en de magnetron op twee verschillende manieren combineren. Druk eerst één of twee keer op de COMBI-toets om de juiste combinatie-instelling te kiezen, en voer dan de gewenste bereidingstijd in door aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop te draaien. Nadat u op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets gedrukt heeft, begint het systeem met aftellen.

OPMERKING:

Tijdens de bereiding kunt u de voorgeprogrammeerde instelling zien door op deze toets te drukken.

COMBINATIE 1

30 % van de tijd bereiding in de magnetron, 70 % van de tijd in de grill. Gebruik deze stand voor het bereiden van vis of gegratineerde schotels.

U wilt bijvoorbeeld het voedsel 25 minuten lang bereiden met combinatie 1.

Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Druk één keer op de COMBI-toets.
3. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets.

COMBINATIE 2

55% van de tijd bereiding in de magnetron, 45% van de tijd in de grill. Gebruik deze stand voor het bereiden van pasteien, omeletten en kip.

U wilt bijvoorbeeld het voedsel 12 minuten lang bereiden met combinatie 2.

Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Druk twee keer op de COMBI-toets.
3. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets.

MAGNETRON + CONVECTIE-OVEN

De langste bereidingstijd is 9 uur en 30 minuten.

Deze oven heeft vier voorgeprogrammeerde instellingen die het gemakkelijker maken een combinatie van magnetron en convection-oven te gebruiken.

Druk een aantal keer op de MICRO + CONVECTION (MAGNETRON + CONVECTIE-OVEN)-toets om de temperatuur van de convection-oven in te stellen.

	Oventemperatuur(°C)
COMB1	110
COMB2	140
COMB3	170
COMB4	200

U wilt bijvoorbeeld een taart 26 minuten lang bakken op stand COMB3.

Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Druk op de MICRO + CONVECTION (MAGNETRON + CONVECTIE-OVEN)-toets om de temperatuur in te stellen op 170 °C.
3. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop totdat de juiste bereidingstijd verschijnt.
4. Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets om te beginnen met bakken.

OPMERKING:

U kunt de temperatuur van de convection-oven controleren tijdens de bereiding door op de MICRO + CONVECTION (MAGNETRON + CONVECTIE-OVEN)-toets te drukken.

JET-ONTDOOIFUNCTIE

Met de jet-ontdooifunctie kunt voedsel in de oven ontdooien gedurende de door u ingestelde tijd. De langste ontdooitijd is 95 minuten.

U wilt bijvoorbeeld het bevroren voedsel 5 minuten lang ontdooien.

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.

2. Draai de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop tegen de klok in totdat de aanduiding "09" op het scherm verschijnt.
3. Druk één keer op de CLOCK / WEIGHT (KLOK / GEWICHT)-toets.
4. Draai aan de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop om de ontdooitijd in te stellen.
5. Druk op START / QUICK START (START / SNELSTART).

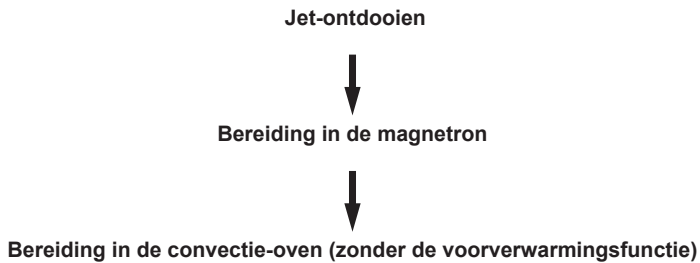
OPMERKING:

Tijdens het ontdooiproces klinkt er een pieptoon en wordt het proces onderbroken om u te herinneren het voedsel om te draaien. Sluit nadat u het voedsel heeft omgedraaid de deur weer en druk op START / QUICK START (START / SNELSTART) om het ontdooiproces te hervatten.

MULTIFASE-BEREIDING

U kunt maximaal 3 automatische bereidingsprogramma's instellen op uw oven. Voor sommige recepten heeft u een multifase-bereidingsprogramma nodig, inclusief ontdooiën.

U wilt bijvoorbeeld het volgende bereidingsprogramma instellen:



Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Stel de jet-ontdooifase in zonder op START / QUICK START (START / SNELSTART) te drukken.
3. Stel de magnetronfase in zonder op START / QUICK START (START / SNELSTART) te drukken.
4. Stel de convectie-ovenfase in (zonder de voorverwarmingsfunctie)
5. Druk op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets om het hele programma te starten.

Opmerking:

De jet-ontdooifunctie kan alleen ingesteld worden als de eerste fase in een multi-faseprogramma, en de snelstart-, voorverwarmings-, convectie-oven- en auto-bereidingsfuncties kunnen niet gebruikt worden in een multi-faseprogramma.

AUTOMATISCHE BEREIDINGSFUNCTIE

Met deze functie is het niet nodig om de duur van de bereiding en het vermogen van de magnetron in te stellen. Het is voldoende om het soort voedsel dat u wilt bereiden aan te geven, en het gewicht of het aantal porties.

Stappen:

1. Druk op de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets.
2. Draai de TIME / MENU (TIJD / MENU)-knop tegen de klok in om de code van het voedsel dat u wilt bereiden te selecteren.
3. Druk een aantal keer op CLOCK / WEIGHT (KLOK / GEWICHT) om het gewicht van het voedsel of het aantal porties in te voeren.
4. Druk op START / QUICK START (START / SNELSTART).

Automatische bereidingscode / menu

Menucode	Menucategorie	Opmerkingen
01	Gebakken aardappel (230g/stuk)	1. Voor aardappelen en koffie geeft het scherm het aantal porties aan, maar niet het gewicht van het voedsel. 2. Bij nr. 7 (kip) klinkt er een pieptoon en wordt het proces onderbroken om u te herinneren het voedsel om te draaien. Sluit nadat u het voedsel heeft omgedraaid de deur weer en druk op START/ QUICK START (START/ SNELSTART) om het ontdooiproces te hervatten. 3. Voor spaghetti: voeg kokend water toe vóór de bereiding. 4. Voor popcorn en taart: er is maar één gewichtskeuze.
02	Koffie (200ml)	
03	Popcorn (99g)	
04	Auto-opwarmen (g)	
05	Spaghetti (g)	
06	Pizza (g)	
07	Kip (g)	
08	Taart (475g)	

Het resultaat van auto-bereiding is afhankelijk van factoren zoals stroomschommelingen, de vorm en afmetingen van het voedsel, uw persoonlijke voorkeur wat betreft het doorbakken van bepaald voedsel, en zelfs de manier waarop u het voedsel in de oven plaatst. Als u het resultaat niet goed genoeg vindt, probeer de bereidingstijd dan iets aan te passen.

ANDERE HANDIGE FUNCTIES**KINDERSLOT**

Het kinderslot voorkomt dat kleine kinderen de oven zonder toezicht gebruiken.

Om het kinderslot te activeren: Houd de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets 3 seconden lang ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en het indicatielampje gaat branden. Als het kinderslot aanstaat zijn alle toetsen gedeactiveerd.

Om het kinderslot uit te schakelen: Houd de STOP / CANCEL (STOP / WISSEN)-toets 3 seconden lang ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en het indicatielampje dooft uit.

SNELSTART

Gebruik deze functie om de magnetron eenvoudig in te stellen op het bereiden van voedsel met een vermogen van 100 %.

Druk in de standby-stand een aantal keer snel achter elkaar op de START / QUICK START (START / SNELSTART)-toets om de bereidingstijd in te stellen. De magnetron schakelt 1 seconde later automatisch in. De langste bereidingstijd die ingesteld kan worden is 10 minuten.

AUTOMATISCH BEVEILIGINGSMECHANISME

1. Wanneer op een gegeven moment tijdens de bereiding de temperatuur in de ovenruimte de 300 °C bereikt, gaat de oven automatisch over op de beveiligingsstand. Op het scherm verschijnt de aanduiding E 01, en er klinkt een pieptoon totdat de temperatuur zakt. Druk op STOP / CANCEL (STOP / WISSEN) om de oven weer normaal te laten functioneren.
2. In geval van kortsluiting gaat de oven ook over op de beveiligingsstand. Op het scherm verschijnt E 03, en er klinkt een pieptoon totdat u op STOP / CANCEL (STOP / WISSEN) drukt.
3. AFKOELFUNCTIE - Het beveiligingssysteem van de oven bevat een afkoelfunctie. Als de oven meer dan 2 minuten lang heeft gewerkt, blijft de ovenventilator na de bereiding ongeveer 3 minuten aanstaan om de oven af te koelen. Hierdoor zal de oven langer meegaan.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Houd de binnenzijde van de oven schoon. Wanneer spetters voedsel of vloeistof aan de wanden van de oven blijven zitten, veeg deze dan weg met een vochtige doek. U kunt een mild afwasmiddel gebruiken wanneer de oven erg vuil wordt. Gebruik geen spray en andere agressieve schoonmaakmiddelen; deze kunnen krassen of vlekken op de deur veroorzaken.
- De buitenzijde kan gereinigd worden met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatie-openingen dringt, om beschadiging van de onderdelen binnenin de oven te voorkomen.
- Veeg de deur en het venster, de verzegelingen en de zijkanten regelmatig af met een vochtige doek om spetters en vuil te verwijderen. Gebruik geen schuurmiddel.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Veeg het af met een zachte, vochtige doek. Laat tijdens het reinigen van het bedieningspaneel de deur open, om te voorkomen dat de oven per ongeluk aangezet wordt.
- Als er zich stoom verzamelt in of rondom de deur, veeg het dan weg met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de magnetron gebruikt wordt bij een hoge luchtvochtigheid. Dit is normaal.
- De glazen plaat moet af en toe verwijderd en schoongemaakt worden. Was de plaat met warm water en afwasmiddel, of in de vaatwasser.
- De rolring en de bodem van de oven moeten regelmatig gereinigd worden om overmatig geluid te voorkomen. Veeg de bodem van de oven af met een mild afwasmiddel. De rolring kan afgewassen worden in water met wat mild afwasmiddel of in de vaatwasser. Wanneer u de rolring uit de oven haalt om te reinigen, zorg er dan voor dat u de ring weer in de goede positie terugzet.
- Verwijder geuren uit uw oven door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronbestendige schaal 5 minuten lang te verwarmen. Goed afvegen en afdrogen met een zachte doek.
- Raadpleeg de verkoper wanneer de lamp in de oven vervangen moet worden.
- De oven moet regelmatig schoongemaakt worden en voedselresten verwijderd. Als u de oven niet goed schoonhoudt, kan dit leiden tot verslechtering van het oppervlak waardoor de het apparaat aanzienlijk minder lang meegaat, en waardoor gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
- Gooi dit apparaat niet weg met het gewone huisvuil, het moet naar een speciaal afvalinzamelingspunt van de gemeente gebracht worden.

TECHNISCHE GEGEVENS

Stroomverbruik	:	230-240V ~ 50Hz
Aangegeven uitgangsvermogen magnetron	:	800W / 1200W (Magnetron) 1350W (Convectie) 1350W (Grill)
Gebruikte frequentie	:	2450MHz



INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huishoudelijke afval verwijderd worden, maar moet afgegeven worden op een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking maakt u daarop attent.

De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking herbruikbaar. Met het hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van recycling van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

Gelieve bij het gemeentebestuur informatie te vragen over het bevoegde verzamelpunt.

GARANTIE BEPALINGEN

U heeft 2 jaar garantie op technische defecten na aankoop datum.

Wat niet onder garantie valt :

- * Het gebruik; voor niet normaal huishoudelijk gebruik (het apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik)
- * Een oorzaak die aan het apparaat vreemd is, zoals;
Schade die opgelopen werd bij het transport of ingevolge een verkeerde behandeling zoals deuken, krassen, afgebroken onderdelen.
Installatie fouten bijv. (verkeerde spanning).
- * Storingen ten gevolge van o.a. ondeskundig gebruik, stof/pluivorming in/aan het apparaat w.o. verstoppingen van o.a.(indien van toepassing) luchtcirculatie, filters, als mede breuk in kunststof, rubber, glas, wat anders dan bij normaal gebruik defect is geraakt; zulks ter beoordeling van service monteur of importeur.

U heeft twee jaar garantie op het apparaat na aankoop datum, de garantie is alleen dan geldig indien een geldig aankoop bewijs kan worden getoond.

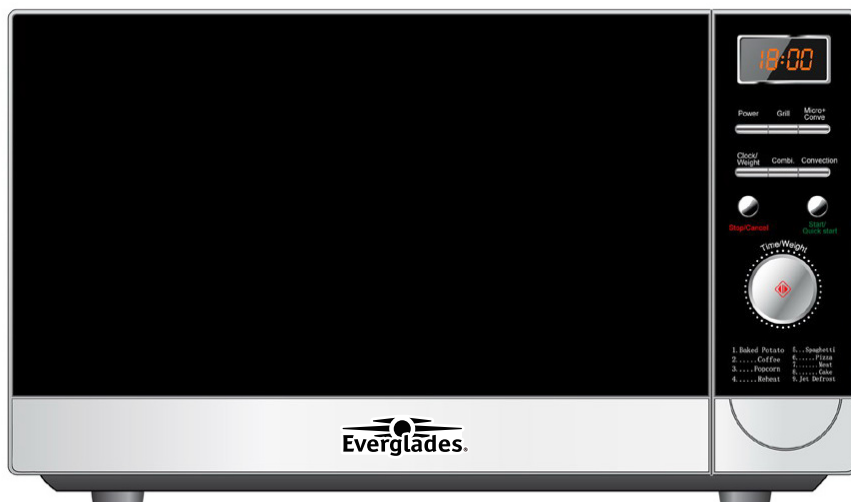
Garantie rechten op het apparaat zijn niet overdraagbaar.

Indien apparaten ter reparatie worden aangeboden dienen deze schoon te zijn, anders kan behandeling voor reparatie worden geweigerd.



FOUR À MICRO-ONDES

Manuel d'instructions



Everglades	EV 270

☆ Lisez et conservez ces instructions pour consultation future

FOUR À MICRO-ONDES

PRECAUTIONS POUR EVITER TOUTE SUREXPOSITION A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES

1. N'essayez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte sous peine d'une exposition néfaste à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ou résidu de produit de nettoyage s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.
3. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - a. Porte (déformée),
 - b. Charnières et loquets (brisés ou desserrés),
 - c. Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
4. Le four doit être réglé ou réparé uniquement par un technicien de service correctement qualifié.

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES VENTE

Si le four ne fonctionne pas :

1. Vérifiez que le four est branché en toute sécurité. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes, puis rebranchez-la sûrement.
2. Vérifiez s'il n'y a pas un fusible grillé ou un disjoncteur principal qui s'est déclenché. Si tout semble fonctionner normalement, vérifiez la prise avec un autre appareil.
3. Vérifiez pour vous assurer que le panneau de commande est programmé correctement et que la minuterie est réglée.
4. Assurez-vous que la porte est bien fermée en engageant le système de verrouillage de sécurité. Autrement, l'énergie des micro-ondes, ne circulera pas dans le four.

SI AUCUNE DES VERIFICATIONS CI-DESSUS N'AMELIORE LA SITUATION, ALORS CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE. N'ESSEYER PAS DE REGLER OU DE REPARER LE FOUR VOUS-MEME.

INSTALLATION

1. Assurez-vous de bien retirer tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la porte.
2. **AVERTISSEMENT:** Vérifiez le four afin de vous assurer qu'il ne présente aucun signe de détérioration, comme une porte mal alignée ou déformée, des joints de portes ou des surfaces d'étanchéité endommagés, charnières et loquets brisés ou desserrés et des bosses dans la cavité ou sur la porte. Si vous constatez le moindre signe de détérioration, n'utilisez pas le four et contactez un technicien qualifié.
3. Ce four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane, résistante pour supporter son poids et la nourriture la plus lourde susceptible d'être cuisinée dans le four.
4. N'installez pas le four dans un environnement ou de la chaleur ou une forte humidité sont générées, ou près de matériels à combustible.
5. Pour un bon fonctionnement, le four doit avoir une ventilation adéquate. Laissez 20cm d'espace au-dessus du four, 10cm à l'arrière et 5cm de chaque côté. Ne couvrez pas ou n'obstruez pas les orifices de l'appareil. Les pieds ne doivent pas être enlevés.
6. Ne faites pas fonctionner le four sans que le plateau en verre, l'anneau de rotation, et le coupleur soient bien positionnés.
7. Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit en bon état et qu'il ne passe pas sous le four ou par-dessus toute autre surface chaude ou coupante.
8. La prise doit être facilement accessible afin qu'elle puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
9. N'utilisez pas ce four en extérieur.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. Celle-ci doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en permettant au courant électrique de s'échapper par un fil. Il est recommandé d'utiliser un circuit séparé qui servira uniquement au four. L'utilisation d'une haute tension est dangereuse et peut causer un incendie ou autre accident causant des dommages au four.

AVERTISSEMENT: Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Remarque:

1. Si vous avez des questions concernant les instructions de mise à la terre ou électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
2. Le fabricant ainsi que le vendeur déclinent toute responsabilité en cas de dommages au four ou de lésions corporelles résultant de l'inobservation des procédures de raccordement électrique.

Les fils du câble secteur sont colorés selon le code suivant:

Vert et jaune	=	MISE A LA TERRE
Bleu	=	NEUTRE
Marron	=	PHASE

INTERFERENCES RADIO

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences sur votre radio, TV, ou équipement similaire.

Lorsqu'il y a des interférences, ce phénomène peut être réduit ou éliminé en prenant les mesures suivantes :

1. Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
2. Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
3. Repositionnez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
4. Eloignez le four à micro-ondes du récepteur.
5. Branchez le four à micro-ondes sur une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de branchements différents.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent être respectées, incluant les suivantes:

AVERTISSEMENT: Afin de réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures aux personnes ou d'exposition à une quantité excessive d'énergie micro-ondes:

1. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire l'intégralité des consignes.
2. Utilisez ce four seulement pour les usages prévus dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour faire chauffer ou cuire les aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou en laboratoire.
3. Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
4. N'utilisez pas cet appareil s'il possède un cordon électrique ou une fiche endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par l'un de ses agents de service ou par une personne qualifiée de manière similaire afin d'éviter un danger.
5. **AVERTISSEMENT:** N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance seulement lorsque les consignes adéquates ont été données afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage impropre.
6. **Avvertissement:** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combinaison, les enfants devraient seulement utiliser le four sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.
7. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four:

- a. Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas ;
 - b. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer au four.
 - c. En cas d'émission de fumée pendant le fonctionnement, laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez l'appareil ou débranchez-le.
 - d. N'utilisez pas la cavité du four à des fins de stockage. Ne laissez aucun produit en papier, ustensile de cuisine ou nourriture dans la cavité lorsqu'il n'est pas utilisé.
8. **AVERTISSEMENT:** Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés puisqu'ils sont susceptibles d'exploser.
 9. Le chauffage de boissons aux micro-ondes peut entraîner une ébullition à retardement; il importe donc de faire extrêmement attention en manipulant les récipients.
 10. Ne faites pas frire d'aliments dans le four. L'huile chaude peut endommager les pièces et ustensiles du four et même causer des brûlures de la peau.
 11. Ne faites pas réchauffer des œufs frais ou durs dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser, même une fois le cycle de cuisson achevé.
 12. Percez les aliments qui ont une peau épaisse, comme les pommes de terre, les courges entières, les pommes et les châtaignes avant de les cuire.
 13. Le contenu des biberons et petits pots de bébé doivent être mélangés et secoués et la température doit toujours être vérifiée afin d'éviter les brûlures.
 14. Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds en raison de la chaleur transmise par la nourriture chauffée. Des maniques peuvent être nécessaires pour manipuler l'ustensile.
 15. Les ustensiles devraient être vérifiés pour s'assurer qu'ils sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
 16. **AVERTISSEMENT:** Il est dangereux pour toute personne non habilitée à effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre l'exposition aux micro-ondes.
 17. Ce produit est un appareil qui appartient au groupe 2 Classe B des ISM. La définition du groupe 2 contient tous les appareils ISM (Industriels, Scientifiques et Médicaux) dans lesquels une énergie radioélectrique est intentionnellement générée et / ou utilisée sous la forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement de la matière et d'équipement d'électroérosion. Un équipement de classe B est un appareil approprié pour une utilisation dans les établissements domestiques et dans les établissements directement reliés à un réseau d'alimentation basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.
 18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions d'utilisation appropriées par la personne responsable de leur sécurité.
 19. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PRINCIPES DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

1. Disposez les aliments avec soin. Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
2. Regardez le temps de cuisson. Cuisez pour le plus court laps de temps indiqué et prolongez si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent gravement dégager de la fumée ou s'enflammer.
3. Couvrez les aliments lors de la cuisson. Les couvercles aident à prévenir les éclaboussures et à cuire uniformément les aliments.
4. Retournez les aliments une fois au cours du processus pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros éléments comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
5. Arrangez à nouveau les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois du haut vers le bas et du centre du plat vers l'extérieur.

GUIDE DES USTENSILES

1. Il est préférable d'utiliser des ustensiles transparents car ils permettent à l'énergie des micro-ondes de passer à travers le récipient pour chauffer la nourriture.

- Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal, c'est pourquoi des ustensiles ou des plats en métal avec des garnitures métalliques ne doivent pas être utilisés.
- Ne pas utiliser de produits en papier recyclé pendant la cuisson avec des micro-ondes, car ils peuvent contenir de petits fragments de métal qui peuvent causer des étincelles et / ou des incendies.
- Des plats ronds / ovales plutôt que carrés / allongés sont recommandés car la nourriture dans les coins a tendance à trop cuire.
- D'étroites bandes de papier d'aluminium peuvent être utilisées pour empêcher de trop cuire les zones exposées. Mais attention de ne pas en utiliser trop et de garder une distance de 1 pouce (2,54 cm) entre le papier d'aluminium et la cavité.

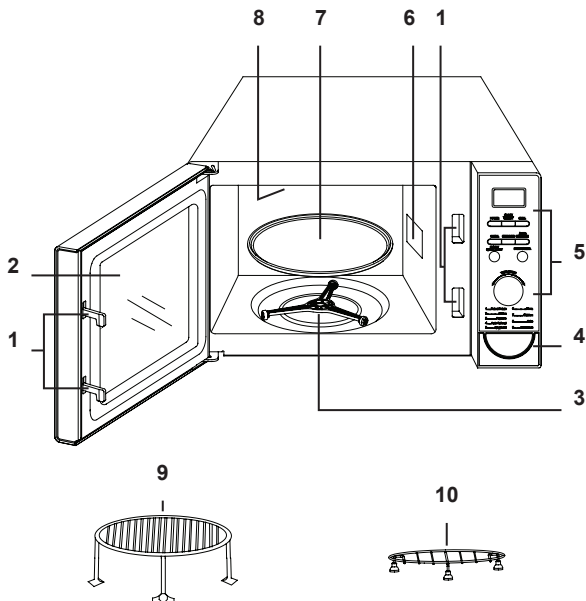
La liste ci-dessous est un guide général pour vous aider à choisir les ustensiles appropriés.

Batterie de cuisine	Micro-ondes	Grill	Convection	Combinaison*
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramiques résistantes à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Plat en plastique micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
Plateau en métal	Non	Oui	Oui	Non
Grille en métal	Non	Oui	Oui	Non
Feuille d'aluminium & récipient en aluminium	Non	Oui	Oui	Non

* **Combinaison** : applicable aussi bien pour la cuisson "micro-ondes + grill", et "micro-ondes + convection".

NOMS DES PARTIES ET ACCESSOIRES DU FOUR

- Système de verrouillage de sécurité de la porte
- Hublot d'observation
- Anneau de rotation
- Bouton d'ouverture de porte
- Panneau de commande
- Orifices de ventilation
- Plateau en verre
- Grill
- Grille en métal I
- Grille en métal II



PANNEAU DE COMMANDE

ECRAN D'AFFICHAGE

Le temps de cuisson, la puissance, les voyants et l'heure actuelle sont affichés.

POWER (PUISSANCE)

Appuyez pour choisir le niveau de puissance du four à micro-ondes.

GRILL (GRIL)

Appuyez pour régler le programme de cuisson avec le grill.

CONVECTION

Appuyez pour programmer la température de convection.

COMBI.

Appuyez pour sélectionner l'un des deux paramètres du mode cuisson combinée.

MICRO+CONVECTION (combinaison)

Appuyez pour choisir l'un des quatre paramètres du mode cuisson combinée.

TIME / MENU (HEURE / MENU) (bouton)

Tournez pour régler le temps de cuisson ou choisir le menu auto incluant la fonction de décongélation rapide.

START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE)

Appuyez pour démarrer le programme de cuisson ou régler le programme de cuisson démarrage rapide.

CLOCK / WEIGHT (HORLOGE / POIDS)

Utilisez pour régler l'heure de l'horloge ou entrer le poids des aliments ou le nombre de portions.

STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER)

Appuyez ici pour arrêter le programme de cuisson ou désactiver tous les réglages précédents avant le début de la cuisson.

Appuyez une fois pour arrêter la cuisson temporairement ou deux fois pour annuler la cuisson complètement.

Il peut également être utilisé pour régler le verrouillage de sécurité pour enfants.

(Veuillez consulter aussi les pages suivantes pour de plus amples détails.)

COMMENT PROGRAMMER LES COMMANDES DU FOUR

BIPS EMIS LORS DE LA SELECTION DES REGLAGES DU FOUR

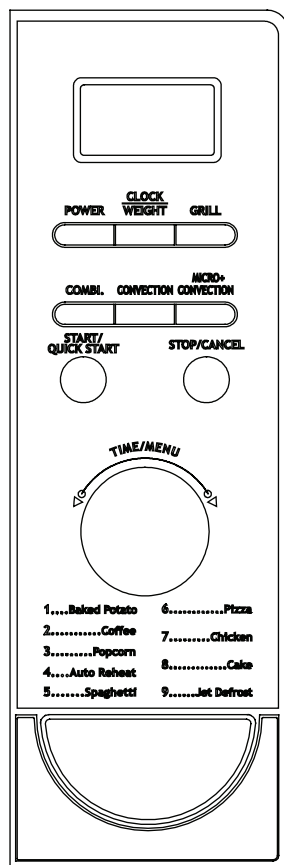
UN BIP: le four accepte la sélection.

DEUX BIPS: le four n'accepte pas la sélection. Veuillez vérifier et recommencer.

REGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge du four fonctionne avec un cycle de 24 heures, que vous pouvez régler en appuyant sur la touche CLOCK / WEIGHT (HORLOGE / POIDS).

Supposons que vous souhaitez indiquer 8 h 30.



Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Appuyez sur la touche CLOCK / WEIGHT (HORLOGE / POIDS).
3. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) jusqu'à ce que l'heure exacte s'affiche.
4. Appuyez sur CLOCK / WEIGHT (HORLOGE / POIDS) à nouveau.
5. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) jusqu'à ce que les minutes exactes s'affichent.
6. Appuyez sur CLOCK / WEIGHT (HORLOGE / POIDS) encore une fois pour confirmer le réglage.

CUISSON AU MICRO-ONDES

La durée de cuisson la plus longue est de 95 minutes.

La cuisson au four micro-ondes vous permet de personnaliser la puissance et la durée de cuisson.

Appuyez sur la touche POWER (PUISSANCE) pendant la cuisson pour vérifier le niveau de puissance.

Appuyez sur la touche POWER (PUISSANCE) pour choisir différents niveaux de puissance de cuisson		
Appuyez	Puissance	Description
Une fois	100 % (P100)	Élevé
Deux fois	90 % (P-90)	
3 fois	80 % (P-80)	
4 fois	70 % (P-70)	Moyen- Élevé
5 fois	60 % (P-60)	
6 fois	50 % (P-50)	Moyen
7 fois	40 % (P-40)	
8 fois	30 % (P-30)	Moyen Bas/Décongélation
9 fois	20 % (P-20)	
10 fois	10 % (P-10)	Bas
11 fois	0 % (P-00)	

Supposons que vous souhaitez cuire pendant 5 minutes à 60% du niveau de puissance.

Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Appuyez sur la touche POWER (PUISSANCE) un certain nombre de fois jusqu'à ce que P-60 s'affiche.
3. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) jusqu'à ce que la durée de cuisson exacte s'affiche.
4. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).

REMARQUE:

1. Si vous voulez interrompre temporairement une session de cuisson, appuyez sur STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER) une fois et ensuite, vous pouvez démarrer la cuisson à nouveau en appuyant sur START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE); ou appuyez sur STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER) deux fois pour annuler le programme de cuisson complètement.
2. Après que le programme de cuisson soit terminé, le buzzer émet un bip sonore qui retentit une fois toutes les 2 minutes avec END s'affichant sur l'écran, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour effacer avant de programmer une autre fonction. (Les remarques 1 et 2 sont aussi valables pour les autres programmes de cuisson).

CUISSON AU GRIL

La durée de cuisson la plus longue est de 95 minutes.

La cuisson au grill est particulièrement utile pour des tranches fines de viande, steaks, côtelettes, kebabs, saucisses ou morceaux de poulet. Elle est aussi pratique pour des sandwichs chauds et des plats gratinés.

Supposons que vous souhaitez programmer la cuisson du gril sur 12 minutes.

Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Appuyez sur la touche GRILL (GRIL).
3. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) pour afficher la durée de cuisson.
4. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).

CUISSON PAR CONVECTION

La durée de cuisson la plus longue est de 9 heures 30 minutes.

Pendant la cuisson par convection, l'air chaud est distribué dans toute la cavité du four pour faire dorer et rendre croustillant les aliments rapidement et uniformément. Ce four peut être programmé pour dix températures de cuisson différentes. A savoir:

110 °C → 120 °C → 130 °C → 140 °C → 150 °C → 160 °C → 170 °C → 180 °C → 190 °C → 200 °C

Cuire avec la convection

Appuyez sur la touche CONVECTION un certain nombre de fois pour régler la température de convection. Supposons que vous souhaitez cuire à 170 °C pendant 40 minutes.

Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Appuyez sur la touche CONVECTION pour indiquer la température souhaitée.
3. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) jusqu'à ce que la durée de cuisson exacte s'affiche.
4. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).

REMARQUE:

Vous pouvez vérifier la température de convection durant le processus de cuisson en appuyant sur la touche CONVECTION.

Pour préchauffer et cuire par convection

Votre four peut être programmé pour combiner les opérations de préchauffage et de cuisson par convection.

Supposons que vous souhaitez préchauffer à 150 °C et ensuite cuire pendant 35 minutes.

Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Appuyez sur la touche CONVECTION pour régler la température de préchauffage.
3. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE). Lorsque le four atteint la température programmée, des bips sont émis et "PREH" s'arrêtera de clignoter sur l'affichage.
4. Ouvrez la porte et placez le récipient avec les aliments au centre du plateau tournant.
5. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) jusqu'à ce que la durée de cuisson exacte s'affiche.
6. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).

COMBI.

La durée de cuisson la plus longue est de 95 minutes.

Cette fonction vous permet de combiner la cuisson au gril et au four à micro-ondes avec deux réglages différents. Tout d'abord, appuyez sur la touche COMBI. une fois ou deux pour choisir le réglage de combinaison approprié, puis, entrez aussitôt sur l'écran la durée de cuisson souhaitée en tournant le cadran TIME / MENU (HEURE / MENU). Après avoir appuyé sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE), le système commence le compte à rebours.

REMARQUE :

Durant la cuisson, vous pouvez voir le réglage programmé en appuyant sur cette touche.

COMBINAISON 1

30 % du temps pour la cuisson micro-ondes, 70 % pour la cuisson gril. S'utilise pour cuire du poisson ou

pour faire gratiner.

Supposons que vous souhaitez régler la cuisson combinée 1 pour 25 minutes.

Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Appuyez sur la touche COMBI. une fois.
3. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) pour indiquer la durée de cuisson.
4. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).

COMBINAISON 2

55 % du temps pour la cuisson micro-ondes, 45 % pour la cuisson gril. S'utilise pour cuire du pudding, des omelettes et de la volaille.

Supposons que vous souhaitez régler la cuisson combinée 2 pour 12 minutes.

Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Appuyez sur la touche COMBI. deux fois.
3. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) pour indiquer la durée de cuisson. Entrez la durée de cuisson.
4. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).

MICRO + CONVECTION

La durée de cuisson la plus longue est de 9 heures 30 minutes.

Ce four a quatre réglages préprogrammés qui rendent facile la cuisson avec la chaleur par convection et par micro-ondes automatiquement. Appuyez sur la touche MICRO + CONVECTION pour sélectionner la température de convection:

	Température du four (°C)
COMB1	110
COMB2	140
COMB3	170
COMB4	200

Supposons que vous souhaitez cuire un gâteau pendant 26 minutes avec COMB3.

Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Appuyez sur MICRO + CONVECTION pour régler à 170 °C.
3. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) jusqu'à ce que la durée de cuisson exacte s'affiche.
4. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

REMARQUE:

Vous pouvez vérifier la température de convection durant le processus de cuisson en appuyant sur la touche MICRO + CONVECTION.

CUISSON DECONGELATION RAPIDE

Le programme de cuisson de décongélation rapide permet au four de décongeler les aliments en fonction du temps choisi par l'utilisateur. La durée maximale de cuisson est de 95 minutes.

Supposons que vous souhaitez décongeler des aliments surgelés pendant 5 minutes.

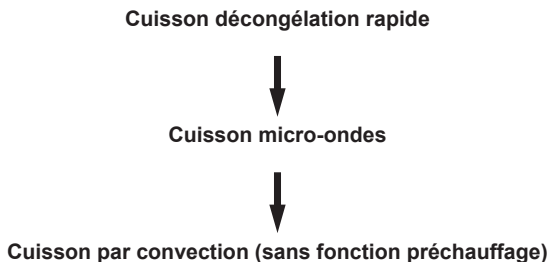
1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que "09" s'affiche.
3. Appuyez sur la touche CLOCK / WEIGHT (HORLOGE / POIDS) une fois.
4. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) pour entrer la durée de décongélation.
5. Appuyez sur START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).

REMARQUE:

Pendant le processus de décongélation, le buzzer émettra des bips et fera des pauses pour rappeler à l'utilisateur de tourner les aliments. Après cela, fermez la porte du four et appuyez sur START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE) pour poursuivre la décongélation.

CUISSON EN PLUSIEURS ETAPES

Votre four peut programmer jusqu'à 3 séquences de cuisson automatique. Certaines recettes peuvent nécessiter de régler le programme cuisson en plusieurs étapes comportant la cuisson de décongélation. Supposons que vous souhaitez régler le programme de cuisson suivant.

**Étapes:**

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Entrez une étape de programme de cuisson décongélation rapide sans appuyer sur START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).
3. Entrez une étape de programme de cuisson micro-ondes sans appuyer sur START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).
4. Entrez une étape de programme de cuisson par convection (sans fonction préchauffage)
5. Appuyez sur la touche START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE) pour démarrer le programme entier.

REMARQUE:

CUISSON DECONGELATION RAPIDE peut être réglé seulement lors de la première étape dans le programme de cuisson en plusieurs étapes, alors que les fonctions DEMARRAGE RAPIDE, préchauffage et cuisson par convection et AUTO-CUISSON ne peuvent pas être réglées dans le programme de cuisson en plusieurs étapes.

AUTO-CUISSON

Pour la nourriture ou les méthodes de cuisson suivantes, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner ainsi que le poids ou le nombre d'aliments.

Étapes:

1. Appuyez sur la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
2. Tournez le bouton TIME / MENU (HEURE / MENU) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner un code pour spécifier l'aliment à cuire.
3. Appuyez sur CLOCK / WEIGHT (HORLOGE / POIDS) un nombre déterminé de fois pour indiquer le poids de l'aliment à cuire ou le nombre de portions.
4. Appuyez sur START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE).

Code / Menu d'auto-cuisson

Code menu	Catégorie de menu	Remarques
01	Pommes de terre cuites (230 g / chacune)	1. Pour la pomme de terre et le café, l'écran affichera le nombre de portions et non pas le poids de l'aliment. 2. Pour l'aliment 7 (poulet), le buzzer émettra des bips et marquera des pauses pour rappeler à l'utilisateur de tourner les aliments. Après cela, fermez la porte du four et appuyez sur START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE) pour poursuivre la décongélation. 3. Pour les spaghettis, ajoutez de l'eau bouillante avant la cuisson. 4. Pour popcorn et gâteau, il y a une seule mesure à choisir.
02	Café (chaque 200 ml)	
03	Popcorn (99 g)	
04	Réchauffage (g)	
05	Spaghettis (g)	
06	Pizza (g)	
07	Poulet (g)	
08	Gâteau (475 g)	

Le résultat de l'auto-cuisson dépend de facteurs tels que la fluctuation de la tension électrique, la forme et la taille de l'aliment, de votre goût personnel en ce qui concerne certains aliments et même de la manière dont vous placez la nourriture dans le four. Si vous trouvez que le résultat n'est pas tout à fait satisfaisant, veuillez ajuster un peu le temps de cuisson en conséquence.

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES**VERROU DE SECURITE ENFANT**

Le verrou de sécurité est utilisé pour prévenir l'utilisation du four par de jeunes enfants non supervisés. Pour mettre en place le verrou de sécurité enfant : appuyez et maintenez la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER) pendant 3 secondes, ensuite un bip retentira et la lumière du voyant s'allumera. En mode verrouillage, toutes les touches sont désactivées.

Pour annuler le verrou de sécurité: appuyez et maintenez la touche STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER) pendant 3 secondes, ensuite un bip retentira et la lumière du voyant s'éteindra.

DEMARRAGE RAPIDE

Utilisez cette fonction pour programmer le four pour cuire de façon commode la nourriture aux micro-ondes à 100 % de puissance.

En mode veille, appuyez sur START / QUICK START (DEMARRER / DEMARRAGE RAPIDE) en succession rapide pour régler la durée de cuisson, le four démarrera automatiquement 1 seconde plus tard. La durée maximale de cuisson qui peut être réglée est de 10 minutes.

MECANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE

1. A tout moment lors du fonctionnement du four, lorsque la température de la cavité du four atteint 300 ° C, le four se met automatiquement en mode d'autoprotection. L'affichage montre E 01, avec un bip jusqu'à ce que le phénomène disparaisse, et il faut appuyer sur STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER) pour faire revenir le four à la normale.
2. En cas de court-circuit du senseur, le four entre en mode protection alors que l'affichage montre E 03 et les bips sonnent jusqu'à ce que l'on appuie sur STOP / CANCEL (ARRETER / ANNULER).
3. CARACTERISTIQUE DE REFROIDISSEMENT - Le système de contrôle du four à micro-ondes possède la caractéristique de refroidissement. Pour chaque mode de cuisson d'une durée de cuisson supérieure à 2 minutes, après la cuisson terminée, le ventilateur du four fonctionnera environ 3 minutes automatiquement pour rafraîchir le four afin de prolonger sa durée de vie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Arrêtez le four et débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale avant le nettoyage.
2. Gardez l'intérieur du four propre. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou de liquides renversés

adhérent aux parois du four, essuyez avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si le four devient très sale. Évitez d'utiliser des aérosols et autres nettoyants corrosifs qui peuvent tacher, marquer ou abîmer la surface de la porte.

3. Les surfaces extérieures devraient être nettoyées avec un chiffon humide. Pour empêcher d'endommager les pièces à l'intérieur du four, ne laissez pas d'eau pénétrer dans les orifices de ventilation.
4. Essuyez fréquemment la porte et le hublot d'observation des deux côtés, les joints de porte et les pièces adjacentes avec un chiffon humide pour enlever toute éclaboussure ou débordement. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.
5. Ne laissez pas le panneau de commande devenir humide. Nettoyez avec un linge doux et humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de cuisson, gardez la porte ouverte afin d'éviter un démarrage accidentel du four.
6. Si l'humidité s'accumule à l'intérieur ou près du châssis de la porte du four, veuillez l'essuyer avec un linge doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes est utilisé dans des conditions d'humidité extrêmes, ce qui est alors normal.
7. Il est nécessaire occasionnellement d'enlever le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle.
8. L'anneau de rotation et la base du four devraient être nettoyés régulièrement pour éviter le bruit excessif. Essuyez simplement la base du four avec un détergent doux. L'anneau de rotation peut être lavé dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Lorsque vous enlevez l'anneau de rotation de la cavité pour le nettoyer, assurez-vous de le replacer dans sa position d'origine.
9. Enlevez les odeurs du four en combinant un tasse d'eau avec le jus et l'écorce d'un citron dans un bol profond pouvant aller au micro-ondes, et faites cuire pendant 5 minutes. Essuyez en profondeur et séchez avec un linge doux.
10. Lorsqu'il est nécessaire de remplacer la lumière du four, veuillez consulter un détaillant.
11. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts alimentaires retirés. Le défaut de maintenance du four dans un bon état de propreté pourrait conduire à une dégradation de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement conduire à une situation dangereuse.
12. Veuillez ne pas jeter cet appareil dans les ordures ménagères, mais le déposer dans un centre de mise au rebut spécifique mis à disposition par les municipalités.

DONNEES TECHNIQUES

Alimentation électrique	:	230-240V ~ 50Hz
Puissance maximale de sortie	:	800W / 1200W (Micro-ondes) 1350W (Convection) 1350W (Grill)
Fréquence de fonctionnement	:	2450MHz

F



INDICATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage.

Vous apportez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à la municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

GARANTIE

Vous avez 2 ans de garanties concernant les défauts techniques après achat des appareils.

Pas inclus dans la garantie:

- * Autre qu'une utilisation domestique normale (cet appareil est pour une utilisation seule domestique).
- * Les causes qui ne sont pas liées à l'appareil, Les dommages causés lors du transport ou à cause d'un mauvais usage comme les bosses, les scratches, les pièces cassées.

Une erreur d'installation (comme les mauvais voltages).

- * Un mal fonctionnement à cause d'un usage impropre sur l'appareil entre autres en bloquant la circulation d'air, ou en cassant le plastique, le caoutchouc, le verre qui autre qu'une utilisation normale, est considéré comme faute. Cela est jugé par un homme du service.

Vous avez 2 ans de garanties sur les défauts techniques sur un appareil après la date d'achat, la garantie est seule valide si une facture d'achat peut être montrée.

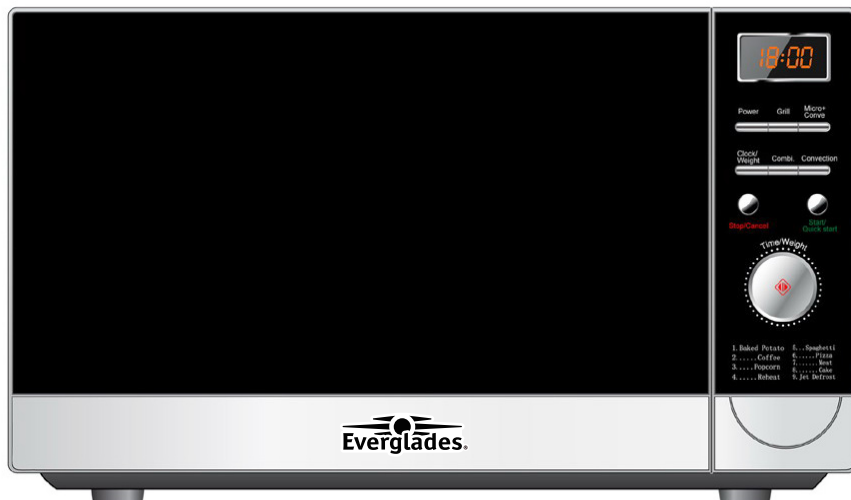
Les garanties sont strictement personnelles.

Si un appareil est offert pour entretien, cela demande à être clair, autrement le service peut être refusé.



MICROWAVE OVEN

Instruction Manual



Everglades	EV 270

☆ Read and retain these instructions for future reference

MICROWAVE OVEN

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. 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 destroy/defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
 - a. Door (bent),
 - b. Hinges and latches (broken or loosened),
 - c. Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

1. Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
2. Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
3. Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

INSTALLATION

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **WARNING:** Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
9. Do not use the oven outdoors.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Note:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow	=	EARTH
Blue	=	NEUTRAL
Brown	=	LIVE

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
3. Do not operate the oven when empty.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard
5. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
8. **WARNING:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
9. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling; therefore care has to be taken when handling the container.
10. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
11. 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.
12. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
 13. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
 14. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
 15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
 16. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
 17. This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and / or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
 18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

UTENSILS GUIDE

1. The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.
2. Microwave can not penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
4. Round / oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54 cm) between foil and cavity.

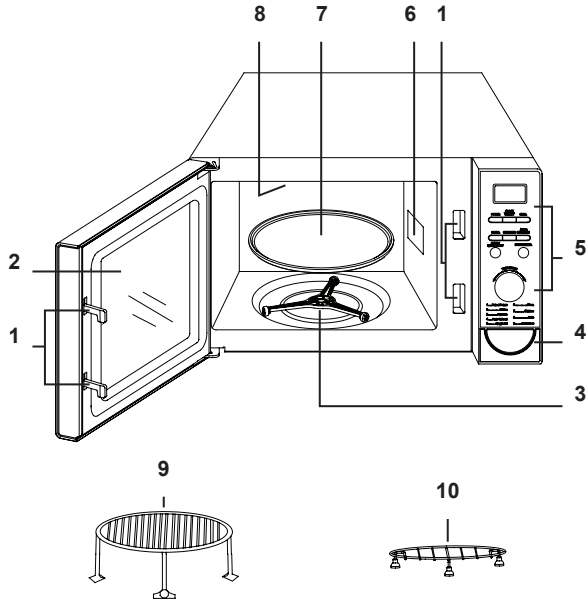
The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination*
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	No	Yes	Yes	No
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

* **Combination:** applicable for both “microwave + grill”, and “microwave + convection” cooking.

PART NAMES

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Support
4. Door Release Button
5. Control Panel
6. Oven Air Vent
7. Glass Tray
8. Grill Heater
9. Metal Rack
10. Metal Rack



CONTROL PANEL

DISPLAY SCREEN

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

POWER

Press to select microwave power level.

GRILL

Press to set a grill-cooking program.

CONVECTION

Press to program convection temperature.

COMBI.

Press to select one of two combination cooking settings

MICRO+CONVECTION (combination)

Press to select one of four combination cooking settings.

TIME / MENU (dial)

Rotate to set cooking time or select auto-menu including jet defrost function.

START / QUICK START

Press to start cooking program or set quick start cooking program.

CLOCK/WEIGHT

Used to set clock time or enter food weight or number of servings.

STOP / CANCEL

Press to stop cooking program or clear all previous settings before cooking starts.

Press once to stop cooking temporarily or twice to cancel cooking altogether.

It also can be used to set child proof lock.

(Please also see the following pages for more detail.)

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

BEEPS DURING OVEN SETTINGS

ONE BEEP: Oven accepts the entry.

TWO BEEPS: Oven does not accept the entry. Please check and try again.

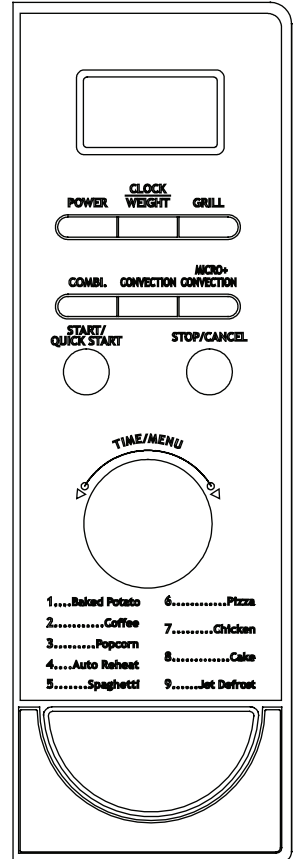
SETTING THE CLOCK

The oven clock run in 24-hour cycle, set by pressing CLOCK / WEIGHT button.

Suppose you want to set 8:30 o'clock.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Press CLOCK / WEIGHT button.
3. Rotate the TIME / MENU dial until the correct hour is displayed.
4. Press CLOCK / WEIGHT button once.
5. Rotate the TIME / MENU dial until the correct minute is displayed.



6. Press CLOCK / WEIGHT button once to confirm.

MICROWAVE COOKING

The longest cooking time is 95 minutes.

Microwave cooking allows you to customize cooking power and time. Press POWER button during cooking to check power level.

Press POWER button to select different cooking power		
Press	Power	Description
once	100 % (P-100)	High
twice	90 % (P-90)	
3 times	80 % (P-80)	
4 times	70 % (P-70)	Medium High
5 times	60 % (P-60)	
6 times	50 % (P-50)	Medium
7 times	40 % (P-40)	
8 times	30 % (P-30)	Med. Low / Defrost
9 times	20 % (P-20)	
10 times	10 % (P-10)	Low
11 times	0 % (P-00)	

Suppose you want to cook for 5 minute at 60 % power level.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Press POWER LEVEL button a number of times until showing P-60.
3. Rotate the TIME / MENU dial until the correct cooking time is displayed.
4. Press START / QUICK START button.

NOTE:

1. If you want to temporarily stop a cooking session, press the STOP / CANCEL once and then you can start the cooking again by press START / QUICK START; or press the STOP / CANCEL twice to cancel the cooking program altogether.
2. After cooking program has finished, the buzzer will sound beeps once every 2 minutes with END showing on screen, press any button or open oven door to clear that before setting another function. (Both note 1 and 2 are also available for other cooking program.)

GRILL COOKING

The longest cooking time is 95 minutes.

Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

Suppose you want to program grill cooking for 12 minutes.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Press GRILL button.
3. Turn TIME / MENU to display cooking time.
4. Press START / QUICK START button.

CONVECTION COOKING

The longest cooking time is 9 hours 30 minutes.

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different cooking temperatures. They are:

110 °C → 120 °C → 130 °C → 140 °C → 150 °C → 160 °C → 170 °C → 180 °C → 190 °C → 200 °C

To Cook with Convection

Press CONVECTION button a number of times to set convection temperature.

Suppose you want to cook at 170 °C for 40 minutes.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Press CONVECTION button to enter desired temperature.
3. Rotate the TIME / MENU dial until the correct cooking time is displayed.
4. Press START / QUICK START button.

NOTE:

You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the CONVECTION button.

To Preheat and Cook with Convection

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations.

Suppose you want to preheat to 150 °C and then cook 35 minutes.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Press CONVECTION button to set preheat temperature.
3. Press START / QUICK START button. When the oven reaches the programmed temperature, beeps will sound and "PREH" will stop flashing onflickering in the display.
4. Open the door and place container of food at the center of the turntable.
5. Rotate the TIME / MENU dial until the correct cooking time is displayed.
6. Press START / QUICK START button.

COMBI.

The longest cooking time is 95 minutes.

This feature allows you to combine grill and microwave cooking on two different settings. First, press COMBI. button once or twice to choose an appropriate combination setting, then, onat the screen promptly, enter the desired cooking time by turning the TIME / MENU dial. After you have pushed the START / QUICK START button, the system begins to count down.

NOTE:

During cooking, you can see the programmed setting by pressing this button.

COMBINATION 1

30 % time for microwave cooking, 70 % for grill cooking. Use for cooking fish or au gratin.

Suppose you want to set combination 1 cooking for 25 minutes.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Press COMBI. button once.
3. Turn TIME / MENU to enter cooking time.
4. Press START / QUICK START button.

COMBINATION 2

55 % time for microwave cooking, 45 % for grill cooking. Use for cooking pudding, omelets and poultry.

Suppose you want to set combination 2 cooking for 12 minutes.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Press COMBI. button twice.
3. Turn TIME / MENU to enter cooking time.
4. Press START / QUICK START button.

MICRO + CONVECTION

The longest cooking time is 9 hours 30 minutes.

This oven has four pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically.

Press MICRO + CONVECTION button to select convection temperature:

	Oven temperature (°C)
COMB1	110
COMB2	140
COMB3	170
COMB4	200

Suppose you want to bake a cake for 26 minutes with COMB3.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Press MICRO + CONVECTION button to set 170 °C.
3. Rotate the TIME / MENU dial until the correct cooking time is displayed.
4. Press START / QUICK START button to start.

NOTE:

You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the MICRO + CONVECTION button.

JET DEFROST COOKING

Jet defrost cooking program allow the oven to defrost food based on the time the user set. The maximum cooking time is 95 minutes.

Suppose you want to defrost frozen food for 5 minutes.

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Rotate the TIME / MENU dial anti-clockwise until "09" is displayed.
3. Press CLOCK / WEIGHT button once.
4. Rotate the TIME / MENU dial to enter defrosting time.
5. Press START / QUICK START.

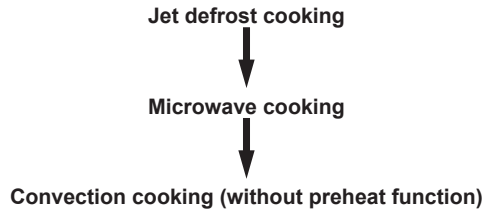
NOTE:

During defrosting process, the buzzer will sound beeps and pause to remind user to turn over food. After that, close oven door and press START / QUICK START to resume defrosting.

MULTI-STAGE COOKING

Your oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences. Some recipes may require to set multi-stage cooking program involving defrost cooking.

Suppose you want to set the following cooking program.

**Steps:**

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Enter a stage of Jet defrost cooking program without pressing START / QUICK START.
3. Enter a stage of Microwave cooking program without pressing START / QUICK START.
4. Enter a stage of Convection cooking program (without preheat function).
5. Press START / QUICK START button to start the whole program.

NOTE:

JET DEFROST COOKING can be only set on the first stage in a multi-stage cooking program, while QUICK START, To Preheat and Cook with Convection and AUTO COOK functions can not be set in multi-stage cooking program.

AUTO COOK

For food or the following cooking mode, it is not necessary to program the duration and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook as well as the weight or number of this food.

Steps:

1. Press STOP / CANCEL button.
2. Rotate the TIME / MENU dial anti-clockwise to select food code to specify the food to be cooked.
3. Press CLOCK / WEIGHT a number of times to enter food weight or the number of servings.
4. Press START / QUICK START.

Auto Cook Code / Menu

Menu code	Menus category	Notes
01	Baked Potato (230 g / each)	<ol style="list-style-type: none"> 1. For potato and coffee, the screen will show the number of serving but not weight of food. 2. For food 7 (chicken), the buzzer will sound beeps and pause to remind user to turn over food. After that, close oven door and press START / QUICK START to resume defrosting. 3. For Spaghetti add boiling water before cooking. 4. For popcorn and cake, there is only one weight to choose.
02	Coffee (each 200 ml)	
03	Popcorn (99 g)	
04	Auto Reheat (g)	
05	Spaghetti (g)	
06	Pizza (g)	
07	Chicken (g)	
08	Cake (475g)	

The result of auto cooking depends on factors such as voltage fluctuation, the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to place food in the oven. If you find the result at any rate not quite satisfactory, please adjust the cooking time a little bit accordingly.

OTHER CONVENIENT FEATURES

CHILD PROOF LOCK

The child proof lock prevents unsupervised operation by little children.

To set the child proof lock: Press and hold STOP / CANCEL button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come on. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel the child proof lock: Press and hold STOP / CANCEL button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come off.

QUICK START

Use this feature to program the oven to microwave food at 100 % power conveniently.

In standby mode, Press START / QUICK START button in quick succession to set the cooking time, the oven will auto-start 1 second later. The maximum cooking time that can be set is 10 minutes.

AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM

1. Anytime in the operation of the oven, when the oven cavity temperature reaches a phenomenon of 300 °C, the oven automatically enters into self-protection mode. The display shows E 01, with one beeping until the said phenomenon disappears, and STOP / CANCEL is pressed to make the oven back to normal.
2. In case of a shortcut to the sensor, the oven will enter into protection mode as display shows E 03 and beeps sound until STOP / CANCEL is pressed.
3. COOLING FEATURE - The controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for any cooking mode which cooking time above 2 minutes, after finishing cooking, the oven fan will work about 3 minutes automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
9. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwavable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
11. 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.
12. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin, it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.

TECHNICAL DATA

Power Consumption	:	AC 230-240V ~ 50Hz
Rated Microwave Power Output	:	800W / 1200W (Microwave) 1350W (Convection) 1350W (Grill)
Operation Frequency	:	2450MHz

**INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION**

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle; hand it over at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods for disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment. Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WARRANTY

You have 2 years warranty on technical defects after purchase

Not included in warranty :

- * Other than normal domestic use (this appliance is for normal domestic use only).
- * Causes not being related directly to the appliance such as;
Damage occurring during transport or because of wrong usage such as dents, scratches, broken parts.
Installation errors (such as wrong voltage).
- * Malfunctioning because of improper usage, dust/fluff in and on the appliance, amongst others blocking of air circulation, as well as breaking of plastics, rubber, glass which other than by normal use has gone defect, such to be judged by the service man and or importer.

You have 2 year warranty on technical defects on the appliance after date of purchase, warranty is only valid if a valid notice of purchase/invoice can be shown.

Warranty rights are not transferable.

If appliance is offered for servicing it needs to be clean, otherwise service can be refused.



-
- DE** Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- NL** Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of om gebruikt te worden door personen zonder ervaring en/of met een gebrekkige kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid instaat of van die persoon instructies hebben gekregen hoe ze het apparaat moeten gebruiken. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- FR** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles en sont sous surveillance ou on reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez toujours les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- GB** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-