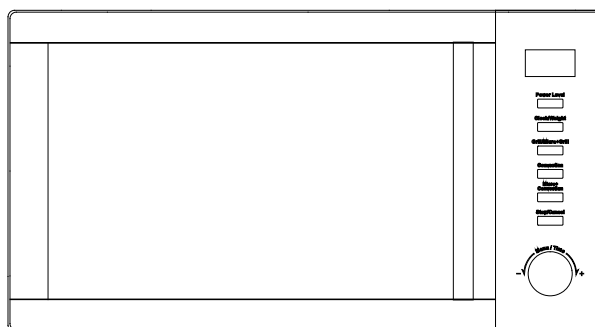


NL

Gebruikershandleiding



MODEL: D90D25ESLRIII-XC

Lees deze instructies nauwkeurig door voordat u de magnetronoven installeert en gebruikt.
Noteer hieronder het serienummer dat op het typeplaatje op de magnetronoven staat en bewaar deze informatie.

INHOUD

INHOUD	2
VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MAGNETRONSTRALING TE VOORKOMEN	3
SPECIFICATIES	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
PLAATSING	4
RADIOSTORING	3
INSTRUCTIES VOOR DE AARDING	3
ETEN BEREIDEN IN DE MAGNETRON	3
VOORDAT U DE ONDERHOUDSDIENST BELT	5
ADVIES VOOR KOOKGEREI	5
NAMEN VAN ONDERDELEN	10
BEDIENINGSPANEEL	11
INSTELLING VAN DE MAGNETRONOVEN	12
DE KLOK INSTELLEN	12
BEREIDING MET DE MAGNETRON	12
GRILLEN	13
COMBINATIE VAN MAGNETRON EN GRILL	13
CONVECTIE.....	13
COMBINATIE VAN MAGNETRON EN CONVECTIE	14
QUICK START.....	14
MENUBEREIDING	15
SNEL ONTDOOIEN	15
BEREIDING IN MEERDERE FASEN.....	16
KINDVEILIGE SLUITING	16
AUTOMATISCH BESCHERMINGSMECHANISME.....	16
REINIGING EN ONDERHOUD	0

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MAGNETRONSTRALING TE VOORKOMEN

1. Gebruik deze magnetronoven niet met de deur open, omdat u dan kunt worden blootgesteld aan schadelijke magnetronstraling. Verander niets aan de veiligheidsmechanismen en schakel deze nooit uit.
2. Plaats geen voorwerpen tussen de voorzijde van de magnetronoven en de deur. Let erop dat er zich geen vuil of reinigingsmiddel kan verzamelen op de afdichtvlakken.
3. Gebruik de magnetronoven niet wanneer deze beschadigd is. Het is met name belangrijk dat de deur van de magnetronoven goed sluit en dat er geen sprake is van schade aan de:
 - a) deur (vervormd);
 - b) scharnieren en sluitingen (defect of los);
 - c) deurafdichtingen en afdichtvlakken.
4. De magnetronoven mag alleen worden afgesteld of gerepareerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

SPECIFICATIES

Voeding	230 – 240 V ~ 50 Hz
Energieverbruik (magnetron)	1400 W
Energieverbruik (grill)	1000 W
Energieverbruik (convectieoven)	1950 W
Nominaal uitgangsvermogen magnetron	900 W
Bedrijfsfrequentie	2450 MHz
Buitenmaat	281 mm (H) x 483 mm (B) x 410 mm (D)
Binnenmaat	220 mm (H) x 340 mm (B) x 344 mm (D)
Oveninhoud	25 liter
Kookeenheid	Systeem met draaiplateau
Nettogewicht	Ca. 14,5 kg

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Wanneer u dit elektrische apparaat gebruikt, moet u zich aan de volgende eenvoudige veiligheidsvoorschriften houden.

WAARSCHUWING: vermijd de kans op brandwonden, elektrische schokken, brand, letsel bij personen of blootstelling aan overmatige magnetronstraling:

1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel en zoals wordt beschreven in deze handleiding. Gebruik geen bijtende chemicaliën of dampen in dit apparaat. Dit type magnetronoven is speciaal ontworpen voor het verwarmen, bereiden of drogen van etenswaren. Het apparaat is niet ontworpen voor industrieel gebruik of voor gebruik in laboratoria.
3. Schakel de magnetronoven niet in wanneer deze leeg is.
4. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het niet correct werkt of als het beschadigd of gevallen is. Wanneer het stroomsnoer is beschadigd, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een onderhoudsmonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
5. **WAARSCHUWING:** laat kinderen de magnetronoven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer ze voldoende zijn geïnstrueerd, zodat zij de magnetronoven op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren bij onjuist gebruik.
6. **WAARSCHUWING:** vanwege de hoge temperaturen die ontstaan wanneer het apparaat in de combinatiestand wordt gebruikt, mogen kinderen de magnetronoven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene.
7. Vermijd de kans op brand in de ovenruimte:
 - a) Houd de magnetronoven in de gaten wanneer u etenswaren in plastic of papieren bakjes opwarmt, wegens het gevaar op ontbranding.
 - b) Verwijder de binders van papieren of plastic zakken voordat u deze in de magnetronoven plaatst.
 - c) Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact, en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.
 - d) Gebruik de ovenruimte niet als bergruimte. Laat geen papieren producten, keukengerei of etenswaren achter in de ovenruimte wanneer de magnetronoven niet wordt gebruikt.
8. **WAARSCHUWING:** verwarm vloeistoffen of etenswaren niet in afgesloten bakjes, omdat deze dan kunnen ontploffen.
9. Wanneer dranken met de magnetron worden opgewarmd, kunnen ze met vertraging overkoken. Wees daarom voorzichtig wanneer u de beker of het bakje met drinken uit de magnetronoven haalt.
10. Frituur geen eten in de magnetronoven. Hete olie kan de onderdelen van de magnetron en kookgerei beschadigen en zelfs brandwonden veroorzaken.
11. Verwarm geen eieren met schaal en hele gekookte eieren met de magnetron, aangezien deze kunnen ontploffen, ook nog nadat het magnetronprogramma klaar is.
12. Prik etenswaren met dikke schil (zoals aardappelen, hele pompoenen, appels en kastanjes) in

voordat u ze bereidt.

13. De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voordat het wordt geserveerd om brandwonden te voorkomen.
14. Keukengerei kan heet worden wegens de warmte die door verwarmde etenswaren wordt overgebracht. Gebruik pannenlappen om het gerei vast te houden.
15. Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetron.
16. **WAARSCHUWING:** het is voor niet-gekwalficeerde personen gevaarlijk onderhoud of reparaties uit te voeren waarbij een deel van de behuizing moet worden verwijderd dat bescherming biedt tegen de blootstelling aan magnetronstraling.
17. Dit product is geclassificeerd als een ISM-apparaat uit Groep 2, Klasse B. Groep 2 omvat alle ISM-apparatuur (apparatuur voor industriële, wetenschappelijke en medische toepassingen) waarin radiofrequente energie opzettelijk wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materialen, plus apparatuur voor vonkerosieve bewerkingen. Klasse B-apparatuur is geschikt voor huishoudelijk gebruik en in omgevingen die direct zijn aangesloten op een elektriciteitsnet met een laag voltage, dat wordt gebruikt voor gebouwen die een huishoudelijke toepassing hebben.
18. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt op het gebruik of hiervoor instructies heeft gegeven.
19. Houd altijd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat zij niet spelen met het apparaat.

PLAATSING

1. Zorg dat alle verpakkingsmaterialen van de binnenzijde van de deur zijn verwijderd.
2. **WAARSCHUWING:** controleer of de magnetronoven geen schade vertoont, zoals een niet-uitgelijnde of vervormde deur, beschadigde afdichtstrips of afdichtvlakken op de deur, defecte of losse scharnieren en sluitingen, of deuken in de ovenruimte of op de deur. Gebruik de magnetronoven niet als deze schade vertoont en neem contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur.
3. Deze magnetronoven moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst die het gewicht kan dragen van het apparaat en van de zwaarste etenswaren die mogelijk in de magnetronoven worden bereid.
4. Plaats de magnetronoven niet op plaatsen waar hitte, vocht of een hoge vochtigheidsgraad worden gegenereerd of in de buurt van brandbare materialen.
5. Voor een juiste werking moet de magnetronoven over voldoende luchtstroom beschikken. Houd 20 cm ruimte vrij aan de bovenzijde, 10 cm aan de achterzijde en 5 cm aan de beide zijkanten van de magnetron. Zorg ervoor dat openingen van het apparaat niet worden afgedekt of geblokkeerd. Verwijder de pootjes van de magnetronoven niet.
6. Gebruik de magnetronoven niet zonder dat de glasplaat, de rolsteun en de as zich op de juiste plaats bevinden.
7. Zorg dat de stroomkabel niet is beschadigd en niet onder de magnetronoven of over hete of scherpe oppervlakken loopt.

8. Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de stekker in noodgevallen snel kan worden verwijderd.
9. Gebruik de magnetronoven niet buiten.

RADIOSTORING

Het gebruik van de magnetron kan storing veroorzaken in uw radio, tv of andere apparatuur. Wanneer er storing optreedt, kunt u dit verminderen of voorkomen door de volgende maatregelen te nemen:

1. Reinig de deur en de afdichtvlakken van de magnetronoven.
2. Draai de antenne van de radio of tv in een andere richting.
3. Verplaats de magnetronoven ten opzichte van de ontvanger.
4. Plaats de magnetronoven uit de buurt van de ontvanger.
5. Steek de stekker van de magnetronoven in een ander stopcontact, zodat de magnetron en de ontvanger op andere vertakte circuits zitten.

INSTRUCTIES VOOR DE AARDING

Dit apparaat moet worden geaard. Deze magnetronoven is voorzien van een elektriciteits snoer met aarddraad en een aardstekker. De stekker moet in een goed gemonteerde en geaarde wandcontactdoos worden gestoken. Bij kortsluiting vermindert de aarding de kans op een elektrische schok, omdat de stroom via de aarddraad wordt afgevoerd. We raden u aan een aparte groep alleen voor de magnetronoven te reserveren. Het gebruik van hoogspanning is gevaarlijk en kan tot brand of andere ongevallen leiden, waardoor de magnetronoven beschadigd kan raken.

WAARSCHUWING: bij onjuist gebruik van de aardstekker kunt u een elektrische schok krijgen.

BELANGRIJK:

1. wanneer u vragen hebt over de aarding of de elektriciteit, raadpleeg dan een gekwalificeerde installateur of onderhoudsmonteur.
2. De fabrikant en de dealer aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan de magnetronoven of persoonlijk letsel wanneer de procedures voor elektrische aansluitingen worden genegeerd.

De draden in deze kabel zijn gekleurd conform de volgende code:

Groen en geel = AARDE

Blauw = NEUTRAAL

Bruin = STROOM

ETEN BEREIDEN IN DE MAGNETRON

1. Verdeel de etenswaren zorgvuldig. Leg de dikste gedeelten zoveel mogelijk aan de rand van het bord.
2. Houd de bereidingstijd in de gaten. Houd de kortste aangegeven bereidingstijd aan en voeg indien nodig meer tijd toe. Etenswaren die te lang worden bereid, kunnen gaan roken of ontbranden.
3. Dek etenswaren af tijdens de bereiding. Hierdoor voorkomt u spatten en wordt het eten gelijkmatig verwarmd.
4. Draai de etenswaren tijdens de bereiding met de magnetron één keer om, zodat bijvoorbeeld kip en hamburgers sneller warm worden. Grote etenswaren, zoals braadstukken, moeten minimaal

- een keer worden omgedraaid.
5. Draai etenswaren als gehaktballen halverwege de bereidingstijd om en verplaats ze van het midden van het bord naar de rand.

VOORDAT U DE ONDERHOUDSDIENST BELT

Wanneer de magnetronoven niet werkt:

1. Controleer of de stekker van de magnetronoven goed in het stopcontact zit. Wanneer dat niet het geval is, verwijdert u de stekker uit het stopcontact, wacht u tien seconden en steekt u de stekker weer stevig in het stopcontact.
2. Controleer of er een zekering is gesprongen of een stroomonderbreker is geactiveerd. Wanneer deze goed lijken te werken, kunt u voor de zekerheid de werking van het stopcontact testen met een ander apparaat.
3. Controleer of het bedieningspaneel goed is geprogrammeerd en of de timer correct is ingesteld.
4. Controleer of de deur goed is gesloten, zodat de veiligheidssluiting van de deur is ingeschakeld. Anders kan de magnetronenergie de magnetronoven niet bereiken.

ALS HET PROBLEEM NOG NIET IS OPGELOST, KUNT U CONTACT OPNEMEN MET EEN GEKWALIFICEERDE MONTEUR. PROBEER DE MAGNETRONOVEN NIET ZELF AF TE STELLEN OF TE REPAREREN.

ADVIES VOOR KOOKGEREI

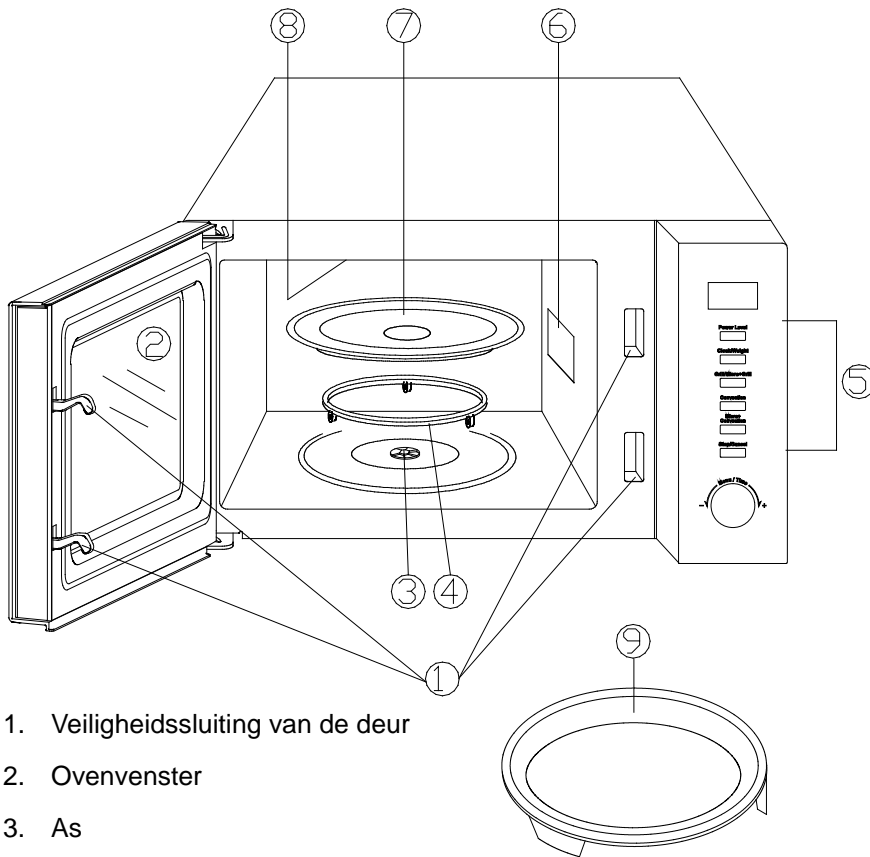
1. Het ideale materiaal voor kookgerei dat in de magnetron wordt gebruikt, is transparant voor magnetronstraling; de stralen gaan door het materiaal heen en verwarmen het eten.
2. Magnetronstraling kan niet door metaal, dus metalen kookgerei of schalen met metalen afwerking mogen niet worden gebruikt.
3. Gebruik geen producten van gerecycled papier in de magnetron, omdat deze metaaldeeltjes kunnen bevatten, die kunnen gaan vonken en/of branden.
4. Gebruik liever ronde of ovale schalen in plaats van vierkante of rechthoekige, omdat het eten in de hoeken overgaar kan worden.
5. Dunne vellen aluminiumfolie kunnen worden gebruikt (niet tijdens het gebruik van de magnetron) om oververhitting van blootgestelde delen te voorkomen. Gebruik echter niet te veel folie en houd een afstand van 2,5 cm aan tussen de folie en de ovenwanden.

Hieronder ziet u een lijst die u kan helpen bij het kiezen van het juiste kookgerei.

Kookgerei	Magnetron	Grill	Convectieoven	Combinatie*
Warmtebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-warmtebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Warmtebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Plastic magnetronschaal	Ja	Nee	Nee	Nee
Bakpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen plaat	Nee	Ja	Ja	Nee
Metalen rooster	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie en bakjes van folie	Nee	Ja	Ja	Nee

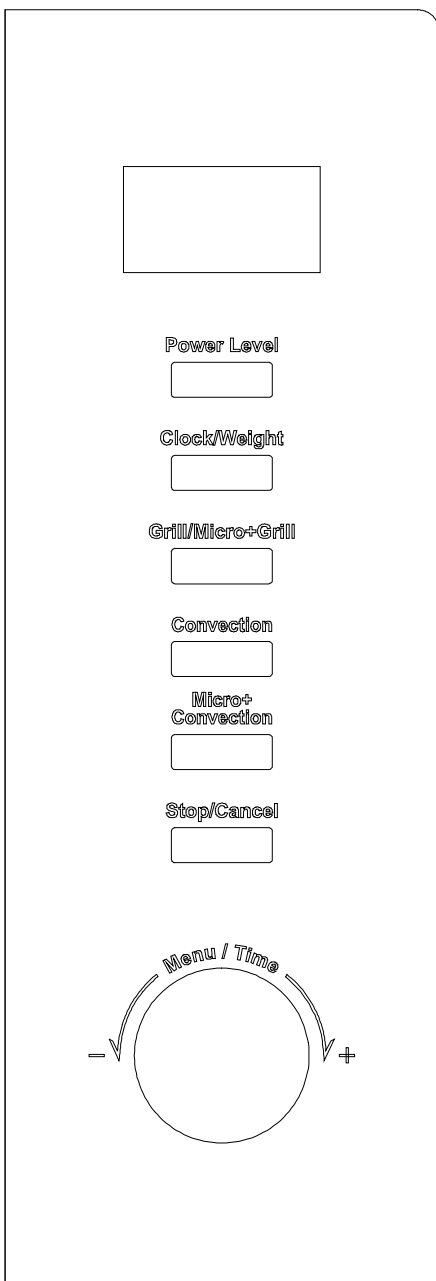
* Combinatie: van toepassing op koken met magnetron+grill en magnetron+convectieoven.

NAMEN VAN ONDERDELEN



1. Veiligheidssluiting van de deur
2. Ovenvenster
3. As
4. Rolring
5. Bedieningspaneel
6. Golfgeleider (verwijder de micaplaat die de golfgeleider afdekt niet)
7. Glasplaat
8. Grill
9. Bakplaat

BEDIENINGSPANEEL



Beeldscherm

De bereidingstijd, het vermogen, de controlelampjes en de huidige tijd worden weergegeven.

Power Level

Druk op deze knop om het vermogen van de magnetron te selecteren.

Clock/Weight

Druk op deze knop om de klok of het gewicht van het voedsel in te stellen.

Grill/Micro+Grill

Druk op deze knop om een grillprogramma in te stellen of om één of twee combinatie-instellingen te selecteren.

Convection

Druk op deze knop om de convectietemperatuur te programmeren.

Micro+Convection

Druk op deze knop om een van de vier combinatiestanden te selecteren.

Stop/Cancel

Druk op deze knop om het bereidingsprogramma te stoppen of alle instellingen te wissen voordat het programma begint.

Menu/Time

Draai aan deze knop om de bereidingstijd in te stellen of het automatische menu te selecteren.

Start/Quick Start (draaiknop)

Druk op deze knop om het bereidingsprogramma te starten of een snelprogramma in te stellen.

INSTELLING VAN DE MAGNETRONOVEN

Druk tijdens een bereidingsprogramma op STOP/CANCEL om het programma te onderbreken en druk op START/QUICK START om het programma weer te hervatten. Druk tweemaal op STOP/CANCEL om het programma helemaal te annuleren.

Er wordt END weergegeven en er klinken piepjes wanneer het programma gereed is. Deze piepjes hoort u elke twee minuten tot u op een van de knoppen drukt of de deur opent.

DE KLOK INSTELLEN

Deze klok kan worden ingesteld als een 12-uurs- of een 24-uursklok. Voor het instellen van de klok kunt u de volgende stappen volgen.

1. Druk in de wachtstand eenmaal of tweemaal op de knop Clock/Weight.
2. Draai aan de knop TIME/MENU totdat het juiste uur wordt weergegeven.
3. Druk op de knop Clock/Weight.
4. Draai aan de knop TIME/MENU totdat de juiste minuten worden weergegeven.
5. Druk op de knop Clock/Weight om de instelling te bevestigen.

BEREIDING MET DE MAGNETRON

Wanneer u eten met de magnetron bereidt, kunt u het vermogen en de tijd aanpassen. Selecteer eerst het vermogen door op de knop Power Level te drukken (zie de onderstaande tabel). De maximale bereidingstijd is 95 minuten.

Stel dat u iets 5 minuten wilt bereiden met een vermogen van 60%.

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Druk op de knop Power Level tot u het gewenste vermogen in het scherm ziet.
3. Draai aan de knop Menu/Time tot de juiste bereidingstijd (5:00) in het scherm wordt weergegeven.
4. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.

Druk op de knop Power Level	Vermogen	Druk op de knop Power Level	Vermogen
1 keer	100% (P100)	7 keer	40% (P-40)
2 keer	90% (P-90)	8 keer	30% (P-30)
3 keer	80% (P-80)	9 keer	20% (P-20)
4 keer	70% (P-70)	10 keer	10% (P-10)
5 keer	60% (P-60)	11 keer	0% (P-00)
6 keer	50% (P-50)		

BELANGRIJK: u kunt het vermogen tijdens de bereiding controleren door op de knop Power Level te drukken.

GRILLEN

Grillen is vooral handig voor dunne lappen vlees, steaks, koteletten, vleesspiezen, worstjes en stukken kip. Het is ook geschikt voor warme broodjes en gegratineerde gerechten. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.

Stel dat u een grillprogramma van 12 minuten wilt instellen.

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Druk één keer op de knop Grill/Micro+Grill.
3. Draai de knop Menu/Time op 12:00.
4. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.

COMBINATIE VAN MAGNETRON EN GRILL

Hier is de maximale bereidingstijd 95 minuten.

Stel dat u de combinatie van magnetron en grill wilt instellen op 25 minuten.

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Druk twee of drie keer op de knop Grill/Micro+Grill (zie de tabel).
3. Draai de knop Menu/Time op 25:00.
4. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.

Druk op de knop Grill/Micro+Grill	Combinatie	Bereidingstijd		Gebruik
		Magnetron	Grill	
2 keer	CO-1	30%	70%	vis, aardappelen of gegratineerde gerechten
3 keer	CO-2	55%	45%	pudding, omeletten, gebakken aardappelen en gevogelte

BELANGRIJK: tijdens de bereiding kunt u op de knop Grill/Micro+Grill drukken om de combinatiestand te controleren.

CONVECTIE

Bij gebruik van de convectionoven wordt hete lucht door de ovenruimte gecirculeerd om eten snel en gelijkmatig te bruinen en knapperig te maken. Deze oven kan op tien verschillende bereidingstemperaturen worden geprogrammeerd. De maximale bereidingstijd is 9 uur en 30 minuten (9:30).

Bereiding met de convectionoven

Voor het gebruik van de convectionoven drukt u net zo vaak op de knop Convection tot u de gewenste convectietemperatuur (110°C tot 200°C) ziet.

Stel dat u iets gedurende 40 minuten (H:40) op 170°C wilt bereiden.

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Druk net zo lang op de knop Convection tot u de bereidingstemperatuur in het scherm ziet.

3. Stel met de draaiknop Menu/Time de bereidingstijd in.
4. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.

BELANGRIJK: u kunt de convectietemperatuur tijdens de bereiding controleren door op de knop Convection te drukken.

Voorverwarming en bereiding met de convectieoven

Uw magnetronoven kan zo worden geprogrammeerd dat voorverwarming en convectie worden gecombineerd.

Stel dat u de oven wilt voorverwarmen op 170°C en daarna een gerecht in 35 minuten (H:35) wilt bereiden.

1. Druk in de wachtstand net zo vaak op de knop Convection tot u de bereidingstemperatuur in het scherm ziet.
2. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten. U hoort een paar piepjes zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
3. Open de deur en plaats het eten in het midden van het draaiplateau.
4. Stel met de draaiknop Menu/Time de bereidingstijd in.
5. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.

BELANGRIJK: de maximale voorverwarmingstijd is 30 minuten; deze tijd kan niet worden ingesteld.

COMBINATIE VAN MAGNETRON EN CONVECTIE

Deze magnetronoven heeft vier voorgeprogrammeerde instellingen waarmee u eten snel en gemakkelijk tegelijk in de convectie- en de magnetronstand kunt bereiden.

U kunt de convectietemperatuur instellen door net zo vaak op de knop Micro+Convection te drukken tot u de gewenste temperatuur (110°C – 200°C) ziet.

Stel dat u iets gedurende 24 minuten (H:24) op 170°C wilt bereiden.

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Druk op de knop Micro+Convection om de temperatuur in te stellen op 170°C.
3. Stel met de draaiknop Menu/Time de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.

BELANGRIJK: u kunt de convectietemperatuur tijdens de bereiding controleren door op de knop Micro+Convection te drukken. De maximale bereidingstijd is 9 uur en 30 minuten (9H:30).

QUICK START

Gebruik deze functie om het apparaat zo te programmeren dat de magnetron wordt gestart op 100% vermogen. De maximale tijd die kan worden ingesteld, is 10 minuten.

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Druk snel achter elkaar op de knop Start/Quick Start om de bereidingstijd in te stellen. De magnetron wordt direct automatisch gestart.

MENUBEREIDING

Voor etenswaren waarvoor een voedselcode bestaat en voor de volgende bereidingsstand is het niet nodig om de bereidingstijd en het vermogen te programmeren. Het is voldoende om het type voedsel en het gewicht ervan aan te geven.

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Draai de knop Menu/Time eenmaal tegen de klok in en draai nogmaals om de voedselcode te selecteren.
3. Druk op de knop Clock/Weight om het gewicht op te geven, controleer in het scherm het aantal porties of het voorgeprogrammeerde gewicht, dat overeen moet komen met het gewicht van het voedsel dat u in de oven hebt geplaatst.
4. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.

Voedselcode	Menu	Stand
A-1	Gebakken aardappel (à 230 g)	MICRO.
A-2	Koffie (à 200 ml)	MICRO.
A-3	Popcorn (99 g)	MICRO.
A-4	Automatisch opwarmen (g)	MICRO.
A-5	Spaghetti (g)	MICRO.
A-6	Pizza (g)	CONVECTION
A-7	Kip (g)	MICRO.+CONVECTION
A-8	Cake (475 g)	CONVECTION
A-9	Snel ontdooien	

BELANGRIJK:

1. de gebruiker moet het gewicht instellen, waarna automatisch de bereidingstijd wordt ingesteld.
2. Bij kip klinken er een paar piepjes en wordt de oven gepauzeerd om de gebruiker eraan te herinneren dat de kip moet worden omgedraaid. Daarna kunt u op de knop Start/Quick Start drukken om de bereiding te hervatten.

SNEL ONTDOOIEN

U kunt etenswaren snel ontdooien gedurende een door u opgegeven tijdsduur. De langste ontdooitijd is 95 minuten.

Stel dat u de magnetronoven wilt instellen op 5 minuten snel ontdooien.

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Draai de knop Menu/Time om voedselcode A-9 te selecteren.
3. Druk eenmaal op de knop Clock/Weight.
4. Stel met de draaiknop Menu/Time de ontdooitijd in.
5. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.

BELANGRIJK: tijdens het ontdooien wordt de magnetronoven gepauzeerd en hoort u een piepje dat u eraan herinnert het voedsel om te draaien. Druk daarna op de knop Start/Quick Start om het ontdooien te hervatten.

BEREIDING IN MEERDERE FASEN

Uw magnetronoven kan met maximaal 3 automatische bereidingsreeksen worden geprogrammeerd. Stel dat u het volgende bereidingsprogramma wilt instellen.

Bereiding met de magnetron



Bereiding met convectieoven

1. Open in de wachtstand de deur, plaats de etenswaren in de magnetronoven en sluit de deur.
2. Druk op de knop Power Level om het vermogen in te stellen.
3. Stel met de draaiknop Menu/Time de bereidingstijd in.
4. Druk op de knop Convection om de convectietemperatuur in te stellen.
5. Stel met de draaiknop Menu/Time de bereidingstijd in.
6. Druk op de knop Start/Quick Start om de bereiding te starten.
7. **BELANGRIJK:** in dit programma kunnen de functies Auto Cook en Quick Start niet worden gebruikt. De functie voor snel ontdooien kan alleen in de eerste fase worden ingesteld. Als er meer dan één programma voor de bereiding in fasen bestaat, wordt in het scherm MEM weergegeven.

KINDVEILIGE SLUITING

De kindveilige sluiting voorkomt dat jonge kinderen het apparaat zonder toezicht gebruiken.

De kindveilige sluiting instellen: Druk in de wachtstand drie seconden op de knop Stop/Cancel. U hoort een piepje en het controlelampje gaat branden. In de vergrendelingsstand zijn alle knoppen uitgeschakeld.

De kindveilige sluiting weer opheffen: Druk drie seconden op de knop Stop/Cancel. U hoort een piepje en het controlelampje gaat uit.

AUTOMATISCH BESCHERMINGSMECHANISME

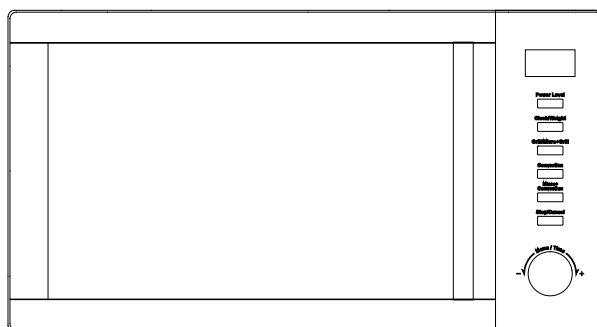
1. Wanneer, tijdens welk bereidingsprogramma dan ook, de ovenruimte een temperatuur van 300°C bereikt, wordt in het scherm een foutcode (E-1) weergegeven. Hierna wordt automatisch de beschermingsstand geactiveerd en klinken er piepjes tot u op de knop Stop/Cancel drukt.
2. Fouten die betrekking hebben op de systeemsensor, een open circuit of kortsluiting leiden er ook toe dat de beschermingsstand wordt geactiveerd, er in het scherm een foutcode (E-3) wordt weergegeven en er piepjes te horen zijn. Wanneer u op de knop Stop/Cancel drukt, wordt de normale stand weer geactiveerd.
3. **KOELFUNCTIE:** Het bedieningssysteem van de magnetronoven bevat een koelfunctie. Bij elke bereidingsstand met een bereidingstijd van meer dan 2 minuten wordt, zodra het programma gereed is, de ovenventilator automatisch ongeveer 3 minuten aangezet om de oven te laten afkoelen, waardoor de oven langer meegaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
2. Houd de binnenzijde van de magnetronoven schoon. Wanneer er etensresten of geknoeide vloeistoffen aan de wanden blijven kleven, veeg deze dan weg met een vochtige doek. U kunt een mild reinigingsmiddel gebruiken als het apparaat erg vuil wordt. Gebruik geen spuitbussen of andere agressieve schoonmaakmiddelen omdat deze vlekken, strepen of doffe plekken op het oppervlak van de deur kunnen veroorzaken.
3. De buitenkant moet met een vochtige doek worden gereinigd. Om schade aan de onderdelen binnen in het apparaat te voorkomen, mag er geen water in de ventilatieopeningen lopen.
4. Veeg de deur en het venster aan beide zijden, de deurafdichtingen en de aangrenzende onderdelen regelmatig af met een vochtige doek om vlekken of spetters te verwijderen. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen.
5. Zorg dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Reinig het met een zachte, vochtige doek. Wanneer u het bedieningspaneel reinigt, moet u de ovendeur openlaten om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
6. Wanneer er zich stoom in of rond de buitenzijde van de deur verzamelt, kunt u dit met een zachte doek wegvegen. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren wanneer de magnetron bij een hoge vochtigheidsgraad wordt gebruikt. Dit is normaal.
7. Soms moet u de glasplaat reinigen. Was de plaat af in warm sop of in een vaatwasser.
8. De rolring en bodem van de oven moeten regelmatig worden gereinigd om bijgeluiden te voorkomen. Veeg de bodem van de magnetronoven af met een mild schoonmaakmiddel. De rolring kan in mild sop of in de vaatwasser worden gewassen. Wanneer u de rolring van de bodem haalt om deze te reinigen, moet u deze niet vergeten weer in de juiste positie terug te plaatsen.
9. U verwijdert geurtjes uit het apparaat door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronschaal te plaatsen en de magnetron vijf minuten in te schakelen. Veeg het apparaat goed af en droog het met een zachte doek.
10. Wanneer het lampje van de magnetronoven niet meer werkt, ga dan naar de dealer om het te laten vervangen.
11. Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd. Als u het apparaat niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat een nadelige invloed kan hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
12. Werp dit apparaat niet weg bij het normale huishoudelijke afval; het moet worden ingeleverd bij het speciale inleverpunt van uw gemeente.
13. Wanneer de magnetronoven voor het eerst wordt gebruikt met de grillfunctie, kan het apparaat wat rook en geur afgeven. Dit is normaal. De magnetronoven is vervaardigd uit een stalen plaat die is gecoat met smeeroilolie en het nieuwe apparaat kan rook en geur afgeven die worden veroorzaakt doordat deze smeeroilolie verbrandt. Dit verschijnsel zal vanzelf na enige tijd ophouden.

GB

Owner's Manual



MODEL: D90D25ESLRIII-XC

Please read these instructions carefully before installing and operating the oven.

In the space below record the serial number found on the nameplate on your oven and save this information for future reference.

CONTENTS

CONTENTS	1
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	2
SPECIFICATIONS	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
INSTALLATION	4
RADIO INTERFERENCE	4
GROUNDING INSTRUCTIONS	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
MICROWAVE COOKING PRINCIPLES	5
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE	5
UTENSILS GUIDE	5
PART NAMES	7
CONTROL PANEL	8
HOW TO SET THE OVEN CONTROLS	9
SETTING THE CLOCK	9
MICROWAVE COOKING	9
GRILL	9
MICRO+GRILL	10
CONVECTION	10
MICROWAVE +CONVECTION	11
QUICK START	11
MENU COOK	11
JET DEFROST	12
MULTI-STAGE COOKING	12
CHILD PROOF LOCK	12
AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM	12
CLEANING AND CARE	1

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open because operation with the door open can result in harmful exposure to microwave energy. Do not cause a defect or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the front face of the oven 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 following:
 - 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.

SPECIFICATIONS

Power Supply	230V-240V~50Hz
Power Consumption (Microwave)	1400W
Power Consumption (Grill)	1000W
Power Consumption (Convection)	1950W
Rated Microwave Power Output	900W
Operation Frequency	2450MHz
Outside Dimensions	281 mm (H) × 483 mm (W) × 410 mm (D)
Oven Cavity Dimensions	220 mm (H) × 340 mm (W) × 344 mm (D)
Oven Capacity	25Litres
Cooking Uniformity	Turntable System
Net Weight	Approx. 14.5kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The following basic safety precautions should be followed when using the electrical appliance.

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 purpose as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapours 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 power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** Only allow unsupervised children to use the oven when adequate instructions have been given so that the child could use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. **WARNING:** Due to the temperatures generated when the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven with proper adult supervision.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a) When heating food in a plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
 - b) Remove any wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
 - c) If you see smoke, switch the appliance off or unplug it, and keep the door closed in order to smother 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 because they may explode.
9. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore, care has to be taken when handling the container after removal from the oven.
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 utensils.
15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in a 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 that protects against exposure to microwave energy.

17. This product is a Group 2 Class B ISM device. 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. Class B equipment is suitable for use domestically 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 proper supervision or instruction concerning the 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

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 a 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 that could support its weight and the weight of the heaviest food most 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 20 cm of space above the oven, 10 cm at the back and 5 cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove the feet of the oven.
6. Do not operate the oven without having the glass tray, the roller support, and the shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and is not placed under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The electrical socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
9. Do not use the oven outdoors.

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. Redirect the receiving antenna of the 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.

EARTHING INSTRUCTIONS

This appliance must be earthed. This oven is equipped with a power cord that has an earthing wire with an earthing plug. It must be plugged into a wall outlet that is properly installed and earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing 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 damage to the oven.

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

NOTE:

1. If you have any questions about the earthing or electrical instructions, consult a qualified electrician or service technician.
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 these cable mains are coloured in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

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

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 mains circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance to be sure.
3. Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set properly.
4. 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.

UTENSILS GUIDE

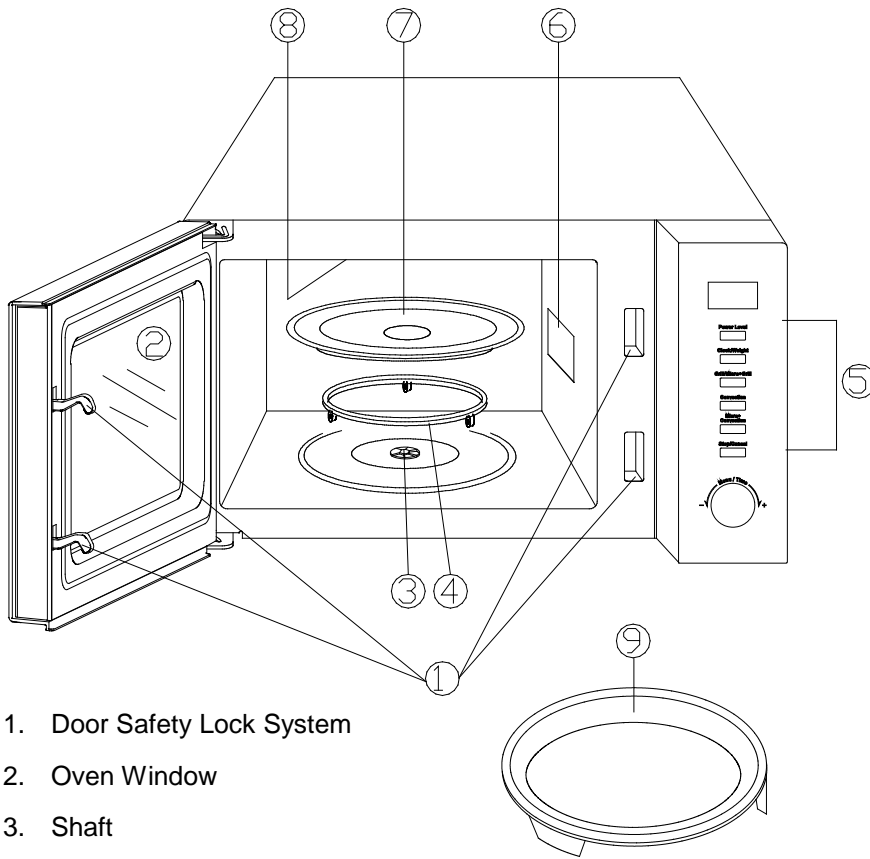
1. The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.
2. Microwave cannot penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, 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. Thin sheets of aluminium foil may be used (not during microwaving) to prevent overcooking of exposed areas. But be careful not to use too much and keep a distance of 1 inch (2.54 cm) between the foil and the oven cavity walls

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
Aluminium Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

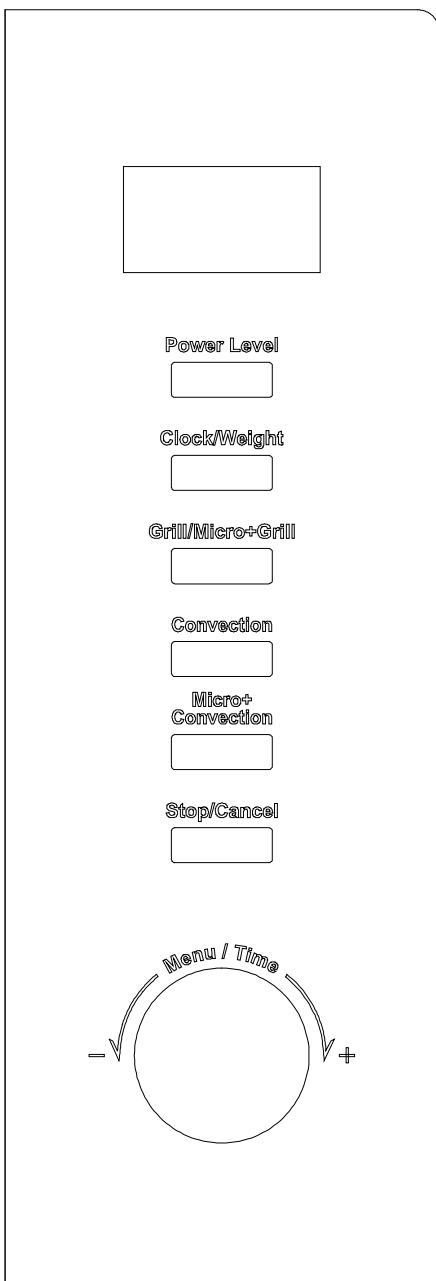
* Combination: applicable for both "microwave+grill", and "microwave+convection" cooking.

PART NAMES



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Shaft
4. Roller Ring
5. Control Panel
6. Wave Guide (Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
7. Glass Tray
8. Grill Heater
9. Baking Plate

CONTROL PANEL



Display Screen

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

Power Level

Press to select microwave power.

Clock/Weight

Press to set the clock or to set the food weight.

Grill/Micro+Grill

Press to set a grill cooking program or to select one of two combination cooking settings.

Convection

Press to program convection temperature.

Micro +Convection

Press to select one of four combination cooking settings.

Stop/Cancel

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

Menu/Time

Rotate to set cooking time or select auto-menu.

Start/Quick Start (dial)

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

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

During a cooking program, press STOP/CANCEL to pause the program, then press START/QUICK START to resume. Press STOP/CANCEL twice to cancel the program.

END will display and beeps will notify that the program is over – this will beep every two minutes until you press any button or open the door.

SETTING THE CLOCK

This clock can be set as a 12-hour or 24-hour clock. You can take the steps below to set the clock.

1. In waiting mode, press the Clock/Weight button once or twice.
2. Rotate the Menu/Time dial until the correct hour is displayed.
3. Press the Clock/Weight button.
4. Rotate the Menu/Time dial until the correct minute is displayed.
5. Press the Clock/Weight button to confirm.

MICROWAVE COOKING

Microwave cooking allows you to customize cooking power and time. First, select a Power Level by pressing the Power Level button (see the table below). The maximum cooking time is 95 minutes.

Suppose you want to cook for 5 minutes at 60% Power Level.

1. In waiting mode, open the door, place the food into the oven, and close it.
2. Press the Power Level button until the screen displays the intended power.
3. Use the Menu/Time dial to enter the cooking time until the correct cooking time (5:00) is displayed.
4. Press the Start/Quick Start button to start.

Press Power Level button	Power	Press Power Level button	Power
Once	100%(P-100)	7 times	40%(P-40)
Twice	90%(P-90)	8 times	30%(P-30)
3 times	80%(P-80)	9 times	20%(P-20)
4 times	70%(P-70)	10 times	10%(P-10)
5 times	60%(P-60)	11 times	0%(P-00)
6 times	50%(P-50)		

NOTE: You can check the power while cooking is in progress by pressing the Power Level button.

GRILL

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. The maximum cooking time is 95 minutes.

Suppose you want to program grill cooking for 12 minutes.

1. In waiting mode, open the door, place the food into the oven, and close it.
2. Press the Grill/Micro+Grill button once.
3. Turn the Menu/Time dial to 12:00.

4. Press the Start/Quick Start button to start.

MICRO+GRILL

The maximum cooking time here is 95 minutes.

Suppose you want to set combination cooking for 25 minutes.

1. In waiting mode, open the door, place the food into the oven, and close it.
2. Press the Grill/Micro+Grill button 2 or 3 times (see chart).
3. Turn the Menu/Time dial to 25:00.
4. Press the Start/Quick Start button to start.

Prece Grill/Micro+Grill button	Combination	Cooking time		Use
		Microwave	Grill	
Twice	CO-1	30%	70%	fish, potatoes or au gratin
3 times	CO-2	55%	45%	pudding, omelettes, baked potatoes and poultry

Note: During cooking, you can press the Grill/Micro+Grill button to check the combination mode.

CONVECTION

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and make crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different cooking temperatures. The maximum cooking time for convection is 9 hours and 30 minutes (9:30)

To Cook with Convection

To cook with convection, press the Convection button repeatedly to enter the desired convection temperature. (110°C to 200°C)

Suppose you want to cook at 170°C for 40 minutes (H:40).

1. In waiting mode, open the door and place the food into the oven, and close it.
2. Press the Convection button repeatedly to select cooking temperature as displayed on screen.
3. Use the Menu/Time dial to enter the cooking time.
4. Press the Start/Quick Start button to start.

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 170 °C and then cook for 35 minutes (H:35).

1. In waiting mode, press the Convection button repeatedly to select cooking temperature as displayed on the screen.
2. Press the Start/Quick Start button to start. Beeps will sound when the designated temperature has been reached.
3. Open the door and place the container of food at the centre of the turntable.

4. Use the Menu/Time dial to enter the cooking time.
 5. Press the Start/Quick Start button to start.
- NOTE:** The maximum preheat time is 30 minutes, and it cannot be set.

MICROWAVE +CONVECTION

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

Press the Micro+Convection button repeatedly to program convection temperature 110 °C – 200 °C.

Suppose you want to cook for 24 minutes (H :24) at 170 °C.

1. In waiting mode, open the door, place the food into the oven, and close it.
2. Press the Micro+Convection button to set to 170 °C.
3. Use the Menu/Time dial to enter the cooking time as desired
4. Press the Start/Quick Start button to start.

NOTE: You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the Micro+Convection button. The longest cooking time you can set is 9 hours and 30 minutes (9H:30).

QUICK START

Use this feature to program the oven to start conveniently at 100% power. The maximum time that can be set is 10 minutes.

1. In waiting mode, open the door, place the food into the oven, and close it.
2. Press the Start/Quick Start button in quick succession to set the cooking time. The oven will auto-start immediately.

MENU COOK

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

1. In waiting mode, open the door, place the food into the oven, and close it.
2. Rotate the Menu/Time dial in anti-clockwise direction once and turn it again to select the food code.
3. Press the Clock/Weight button to enter weight, check the screen for the number of servings or preset weights, which should match the weight of the food you have placed in the oven.
4. Press the Start/Quick Start button to start.

Food Code	Menu	Cook model
A-1	Baked Potato(each 230g)	MICRO.
A-2	Coffee (each 200ml)	MICRO.
A-3	Popcorn (99g)	MICRO.
A-4	Auto Reheat(g)	MICRO.
A-5	Spaghetti(g)	MICRO.
A-6	Pizza(g)	CONVECTION
A-7	Chicken(g)	MICRO.+CONVECTION

Food Code	Menu	Cook model
A-8	Cake (475g)	CONVECTION
A-9	Jet Defrost	

NOTE:

1. The user is required to set the weight and then the oven will set the cooking time automatically.
2. For chicken, beeps can be heard and the oven pauses during cooking to remind the user to turn food over, then press the Start/Quick Start button to resume.

JET DEFROST

Jet Defrost enables you to defrost food according to the time you entered. The longest defrosting time is 95 minutes.

Suppose you want to set the oven to Jet Defrost for 5 minutes.

1. In waiting mode, open the door, place the food into the oven, and close it.
2. Rotate the Menu/Time dial to select food code A-9.
3. Press the Clock/Weight button once.
4. Rotate the Menu/Time dial to enter defrosting time.
5. Press the Start/Quick Start button to start.

NOTE: During defrosting process, the oven will pause and beep to remind you to turn food over, after that, press the Start/Quick Start button to resume defrosting.

MULTI-STAGE COOKING

Your oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences.

Suppose you want to set the following cooking program.

Microwave cooking



Convection cooking

1. In waiting mode, open the door, place the food into the oven, and close it.
2. Press the Power Level button to set the power.
3. Rotate the Menu/Time dial to program the cooking time.
4. Press the Convection button to set the convection temperature.
5. Rotate the Menu/Time dial to program the cooking time.
6. Press the Start/Quick Start button to start.

NOTE: Auto Cook and Quick Start cannot be set in Multistage Cooking program. Jet Defrost can only be set in the first stage. If there are more than one stage cooking programs, MEM will display.

CHILD PROOF LOCK

The childproof lock prevents unsupervised operation by young children.

To set the childproof lock: In waiting mode, press the Stop/Cancel button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will turn on. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel the childproof lock: Press the Stop/Cancel button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will turn off.

AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM

1. During all cooking modes, when the oven cavity temperature reaches 300 °C, the screen displays

an error code (E-1), and the oven automatically enters into self-protection mode with audible beeps until the Stop/Cancel button is pressed.

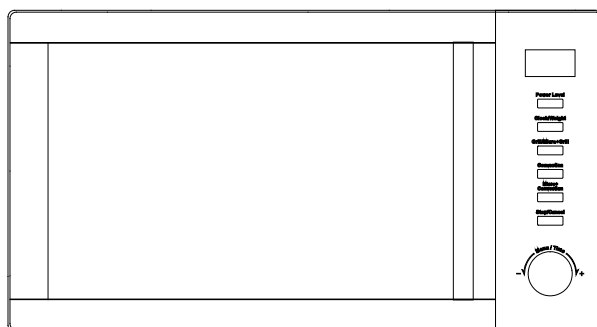
2. Errors that may occur to the system sensor, open circuit or short circuit will also cause the oven enter into self-protection mode with the screen displaying an error code (E-3) with audible beeps. Pressing the Stop/Cancel button sets the oven back to normal.
3. **COOLING FEATURE:** The control system of the microwave oven has a cooling feature. With every cooking mode that has a cooking time longer than 2 minutes, when the cooking is complete, the oven fan will operate automatically for about 3 minutes to cool the oven, which prolonging the life of the oven.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the electric outlet before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When splattered food or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. A mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray cleaners and 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. Frequently wipe both sides of the door and window, the door seals and the adjacent parts with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.
5. Do not allow the control panel to get wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the oven door open to prevent the 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 conditions of high humidity. This is normal.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy 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 a mild detergent. The roller ring may be washed in mild soapy water or a dishwasher. When removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. Remove odours from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl; microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
10. When it is 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 may 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 of this appliance in the domestic rubbish bin; it should be disposed of at the specified disposal centres provided by your local municipality.
13. When the microwave oven is first used with the grill function, it may produce a slight amount of smoke and emit an odour. This is a normal phenomenon. The oven is made of a steel plate coated with lubricating oil and the new oven will produce fumes and odour generated by the burning of this lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of usage.

FR

Manuel d'utilisation



MODÈLE : D90D25ESLRIII-XC

Lisez soigneusement les instructions avant d'installer le four et de le mettre en marche.
Notez ci-dessous le numéro de série que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre four, et conservez ces données pour vous y référer en cas de besoin.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	2
PRÉCAUTIONS POUR QUE L'UTILISATEUR NE SOIT PAS EXPOSÉ À DES DOSES EXCESSIVES DE MICRO-ONDES	3
SPÉCIFICATIONS.....	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
INSTALLATION	4
INTERFÉRENCES RADIO	2
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	2
PRINCIPES DE LA CUISINE AUX MICRO-ONDES	2
AVANT D'APPELER LE SERVICE DE MAINTENANCE	6
CHOIX DES USTENSILES	6
NOMS DES COMPOSANTS	7
PANNEAU DE COMMANDE.....	8
RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR.....	9
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	9
LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES.....	9
GRILL	10
MICRO+GRILL	10
CONVECTION	10
MICROWAVE +CONVECTION	11
DÉMARRAGE RAPIDE.....	11
MENU CUISSON.....	12
DÉCONGÉLATION EXPRESSE.....	12
CUISSON PAR ÉTAPES	13
VERROUILLAGE ENFANT	13
MÉCANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	0

PRÉCAUTIONS POUR QUE L'UTILISATEUR NE SOIT PAS EXPOSÉ À DES DOSES EXCESSIVES DE MICRO-ONDES

1. Ne tentez jamais de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car cela peut laisser échapper des doses nocives de micro-ondes. Il est interdit de désactiver ou de modifier les dispositifs de verrouillage et de sécurité.
2. N'insérez rien entre la face avant du four et la porte. Veillez à ne laisser aucun reste de saleté ni de détergent sur les surfaces de contact entre le four et la porte.
3. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four se ferme correctement et que les parties suivantes ne soient endommagées en aucune façon :
 - a) Porte (tordue)
 - b) Charnières et verrous (fendus ou desserrés)
 - c) Surfaces de contact et joints d'étanchéité de la porte
4. Les réparations et réglages doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés.

SPÉCIFICATIONS

Alimentation électrique	230 V – 240 V~50 Hz
Consommation électrique (micro-ondes)	1400 W
Consommation électrique (grill)	1000 W
Consommation électrique (convection)	1950 W
Puissance nominale de sortie des micro-ondes	900 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions extérieures	281 mm (H) x 483 mm (l) x 410 mm (P)
Dimensions de l'espace intérieur du four	220 mm (H) x 340 mm (l) x 344 mm (P)
Capacité du four	25 litres
Uniformité de la cuisson	Système de plateau tournant
Poids net	Environ 14,5 kg

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respectez toujours les règles de sécurité de base suivantes lors de l'utilisation d'appareils électriques.

ATTENTION : Les règles suivantes limitent les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez toutes les instructions avant de commencer à utiliser l'appareil.
2. Utilisez uniquement cet appareil pour l'usage auquel il est destiné, comme indiqué dans le présent manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou des gaz corrosifs dans l'appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage en laboratoire, ni dans l'industrie.
3. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
4. Ne mettez jamais l'appareil en marche en cas d'endommagement du cordon ou de la fiche, de dysfonctionnement, d'endommagement ou de chute de l'appareil. Si le cordon électrique est endommagé, ne prenez pas de risques : faites appel au fabricant, à son représentant ou à un technicien qualifié pour le remplacer.
5. **ATTENTION** : Les enfants ne doivent pas utiliser le four sans surveillance sauf s'ils ont reçu et bien compris les instructions nécessaires, s'ils sont capables de l'utiliser sans danger et s'ils sont conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.
6. **ATTENTION** : En raison des températures produites lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants doivent utiliser le four uniquement sous la surveillance d'adultes.
7. Limitez le risque d'incendie dans l'espace intérieur du four :
 - a) Lorsque vous réchauffez des aliments dans un emballage en plastique ou en carton, c'est-à-dire susceptible de s'enflammer, surveillez constamment le four.
 - b) Avant de mettre au four un sachet en papier ou en plastique, enlevez les ligatures.
 - c) si vous remarquez un dégagement de fumée, éteignez ou débranchez le four et gardez fermée la porte du four pour étouffer d'éventuelles flammes.
 - d) N'utilisez pas l'espace intérieur du four comme espace de rangement. Quand le four n'est pas utilisé, ne laissez pas de papier, d'ustensiles ou d'aliments à l'intérieur.
8. **ATTENTION** : Ne faites pas chauffer de liquides ou d'aliments dans des récipients clos, car ils pourraient exploser.
9. Dans le cas de boissons, les micro-ondes peuvent causer une ébullition éruptive à retardement, il faut donc manipuler les récipients avec prudence.
10. N'utilisez pas le four pour la friture. L'huile brûlante est susceptible d'endommager le four et les ustensiles et d'entraîner des blessures (brûlures de la peau).
11. Ne mettez jamais d'œufs entiers, ni crus, ni cuits, au four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après avoir été retirés du four.
12. Percez la peau ou l'écorce des aliments tels que les pommes et pommes de terre, les courges entières, les châtaignes, avant de les faire cuire aux micro-ondes.
13. Après avoir réchauffé un biberon ou un petit pot pour bébé, remuez ou secouez-le, et contrôlez la température avant de servir pour éviter des brûlures.

-
14. Les ustensiles s'échauffent au contact des aliments réchauffés. Utilisez des maniques pour les saisir, si nécessaire.
 15. Vérifiez que les ustensiles supportent l'usage au four à micro-ondes.
 16. **ATTENTION** : Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux de réparation ou de maintenance pour lesquels il faut enlever les plaques qui protègent contre l'exposition aux micro-ondes.
 17. Cet appareil fait partie des équipements ISM, Groupe 2, Classe B. Le Groupe 2 comprend tout l'équipement ISM (Industriel, Scientifique, Médical) dans lequel de l'énergie dans les fréquences radio est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de radiations électromagnétiques, soit pour le traitement de matériaux, soit pour l'érosion par étincelle. Les équipements de Classe B sont destinés à un usage domestique et utilisés dans des établissements directement raccordés à un réseau d'alimentation électrique de faible tension alimentant des bâtiments destinés à l'usage domestique.
 18. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne disposent pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur indique comment utiliser l'appareil.
 19. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

INSTALLATION

1. Vérifiez que l'intérieur du four et de la porte est libre de matériau d'emballage.
2. **ATTENTION** : Vérifiez que le four est en bon état ; en particulier, la porte ne doit pas être tordue ou mal alignée, la surface de contact et les joints doivent fermer parfaitement, les charnières et les verrous ne doivent être ni fendus ni desserrés, et l'espace intérieur du four ainsi que la face intérieure de la porte doivent être parfaitement lisses. Si vous constatez un dommage quelconque, n'utilisez pas le four et contactez le service technique qualifié.
3. Le four à micro-ondes doit être positionné sur une surface plane et stable, capable de supporter le poids du four plus le poids des plats les plus lourds que vous pourriez y faire cuire.
4. Ne placez pas le four à proximité d'une source de chaleur intense ou d'humidité, ni près de matériaux combustibles.
5. Pour fonctionner correctement, le four doit être entouré d'un espace libre dans lequel l'air circule librement. Réservez un espace de 20 cm au-dessus du four, 10 cm à l'arrière et 5 cm de chaque côté. Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil. N'enlevez pas les pieds du four.
6. Ne mettez pas le four en marche si le plateau de verre, le support à roulettes et l'axe ne sont pas en place.
7. Vérifiez que le cordon d'alimentation est en bon état et ne risque pas d'être brûlé ou autrement endommagé en passant sous le four, sur une surface trop chaude ou sur une arête tranchante.
8. La prise électrique doit être d'accès aisé pour que vous puissiez retirer la fiche rapidement en cas d'urgence.
9. N'utilisez jamais le four à l'extérieur.

INTERFÉRENCES RADIO

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut brouiller la réception radio, la télévision ou d'autres appareils similaires. En cas d'interférence, vous pouvez réduire ou éliminer le brouillage comme suit :

1. Nettoyez la porte et les joints du four.
2. Corrigez l'orientation de l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
3. Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
4. Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
5. Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise, de telle sorte que le four et le récepteur soient alimentés par des circuits séparés.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être raccordé à la terre. Le four est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de terre et d'une fiche de terre. La fiche doit être connectée à une prise de courant murale installée et mise à la terre correctement. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car le fil de terre offre un chemin par lequel le courant électrique peut s'échapper. Nous recommandons d'utiliser un circuit séparé desservant uniquement le four. L'utilisation d'une tension élevée est dangereuse. Elle peut causer un incendie ou un accident et endommager le four.

ATTENTION : Si la fiche de mise à terre n'est pas mise en service comme il faut, il y a risque de choc électrique.

REMARQUE :

1. En cas de doute sur les instructions concernant la mise à la terre ou l'installation électrique, consultez toujours un électricien ou un technicien qualifié.
2. Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité pour les dommages au four ou les blessures qui pourraient survenir si les procédures de branchement électrique ne sont pas suivies correctement.

Les fils du cordon d'alimentation sont codés avec les couleurs suivantes :

Vert et jaune = TERRE

Bleu = NEUTRE

Marron = COURANT

PRINCIPES DE LA CUISINE AUX MICRO-ONDES

1. Positionnez les aliments avec soin. Les parties épaisses se trouveront au bord du plat, les plus minces au milieu.
2. Surveillez le temps de cuisson. Commencez par la durée minimum indiquée et prolongez selon les besoins. Les aliments cuits trop longtemps peuvent se mettre à fumer, voire prendre feu.
3. Couvrez les aliments pendant la cuisson. Le couvercle arrête les éclaboussures et permet d'uniformiser la cuisson.
4. Pour accélérer la cuisson au micro-ondes d'aliments tels que le poulet ou les hamburgers, retournez-les une fois. Retournez une ou plusieurs fois les aliments plus grands, tels qu'un rôti.
5. Dans le cas d'un plat rempli de petits aliments, tels que des boulettes de viande, déplacez les aliments du centre vers le bord et du haut vers le bas (et vice-versa) à mi-cuisson.

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE MAINTENANCE

Si le four ne fonctionne pas :

1. Vérifiez que le four est bien branché sur le réseau électrique. En cas de doute, retirez la fiche, attendez 10 secondes, puis branchez-la de nouveau, en l'ajustant bien dans la prise.
2. Vérifiez si les fusibles et disjoncteurs sont intacts. S'ils semblent en bon état, branchez un autre appareil pour vérifier que la prise donne du courant.
3. Vérifiez que le panneau de commande du four est correctement programmé et que la minuterie est correctement paramétrée.
4. Vérifiez que la porte est bien fermée et que le verrouillage de sécurité de la porte fonctionne. Si ce n'est pas le cas, la diffusion des micro-ondes à l'intérieur du four est bloquée.

SI LES MESURES CI-DESSUS RESTENT SANS EFFET, VEUILLEZ CONTACTER UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ JAMAIS VOUS-MÊME DE MODIFIER LES RÉGLAGES DU FOUR NI DE LE RÉPARER.

CHOIX DES USTENSILES

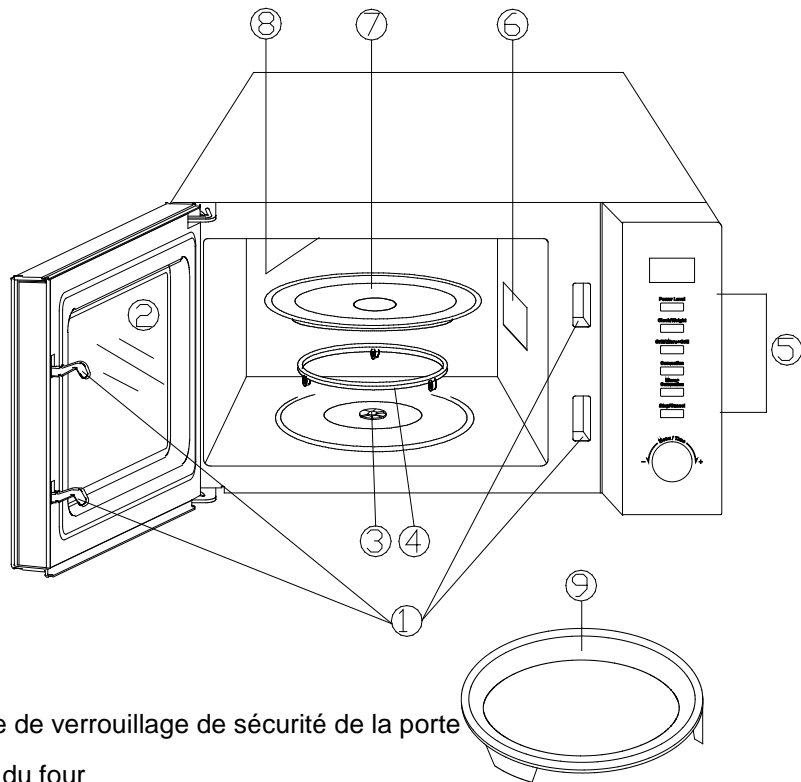
1. Le matériau idéal pour vos ustensiles est entièrement transparent aux micro-ondes, c'est-à-dire qu'il les laisse passer pour ne réchauffer que les aliments.
2. Le métal arrête les micro-ondes, c'est à dire qu'il ne faut pas utiliser de plats ou autres ustensiles (partiellement) métalliques.
3. Évitez de mettre au four à micro-ondes des produits en papier recyclé, car celui-ci peut contenir des fragments métalliques susceptibles de provoquer des étincelles, voire un incendie.
4. Les plats ronds ou ovales sont préférables aux plats carrés ou rectangulaires, car les aliments ont tendance à trop cuire dans les angles.
5. Vous pouvez utiliser des bandes de feuilles d'aluminium étroites (sauf pour la cuisson aux micro-ondes) pour protéger les parties exposées des aliments contre la cuisson excessive. Faites cependant attention à ne pas en utiliser trop et laissez une distance de 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois du four.

La liste ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles qui conviennent.

Ustensiles de cuisson	Micro-ondes	Grill	Convection	Combiné*
Verre thermorésistant	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non thermorésistant	Non	Non	Non	Non
Céramique thermorésistante	Oui	Oui	Oui	Oui
Plats en plastiques homologués pour micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Papier de cuisine	Oui	Non	Non	Non
Plateau métallique	Non	Oui	Oui	Non
Grille métallique	Non	Oui	Oui	Non
Feuille d'aluminium et godets en feuille d'aluminium	Non	Oui	Oui	Non

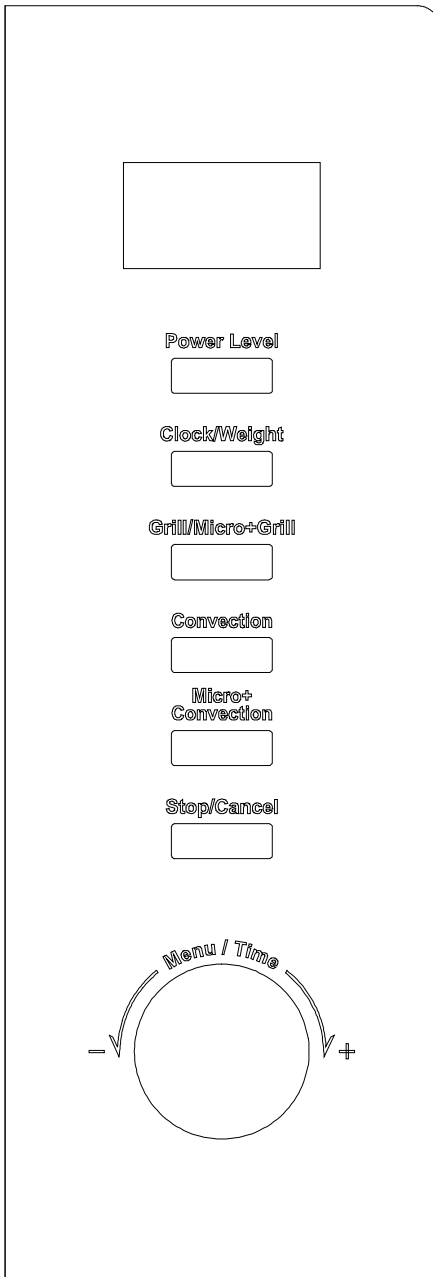
*Combiné : valable tant pour les modes de cuisson « micro-ondes+grill » et « micro-ondes+convection ».

NOMS DES COMPOSANTS



1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Fenêtre du four
3. Axe
4. Anneau à roulement
5. Panneau de commande
6. Guide d'ondes (Veuillez ne pas retirer la plaque de mica couvrant le guide d'ondes)
7. Plateau de verre
8. Chauffage grill
9. Plaque de cuisson

PANNEAU DE COMMANDE



Écran d'affichage

L'écran affiche la durée de cuisson, la puissance, les témoins et l'heure actuelle.

Power level

Sélection du niveau de puissance des micro-ondes.

Clock/Weight

Réglage de l'horloge ou choix du poids des aliments.

Grill/Micro+Grill

Sélection d'un programme de cuisson au grill ou d'un des deux paramètres de cuisson combinée.

Convection

Sélection de la température de convection.

Micro+Convection

Sélection de l'une de quatre combinaisons préprogrammées.

Stop/Cancel

Arrêt du programme de cuisson en cours, ou, avant le démarrage de la cuisson, remise à zéro tous les réglages précédents.

Menu/Time

Sélection de la durée de cuisson ou du menu Auto.

Bouton Start/Quick Start.

Démarrage/Démarrage rapide. Démarre le programme de cuisson ou déclenche le démarrage rapide.

RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Lors d'un programme de cuisson, appuyez sur STOP/CANCEL pour interrompre le programme, puis appuyez START/QUICK START pour reprendre la cuisson. Appuyez deux fois sur STOP/CANCEL pour annuler le programme.

END s'affiche, tandis qu'un signal sonore vous indique que le programme est terminé. Il retentit toutes les deux minutes jusqu'à l'actionnement d'un bouton ou l'ouverture de la porte.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Cette horloge est réglable en mode 12 ou 24 heures. Suivez les étapes ci-dessous pour la régler.

6. En mode d'attente, appuyez une ou deux fois sur le bouton Clock/Weight.
1. Tournez le bouton Menu/Time jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur voulue pour les heures.
2. Appuyez sur le bouton Clock/Weight.
3. Tournez le bouton Menu/Time jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur voulue pour les minutes.
4. Appuyez sur le bouton Clock/Weight pour confirmer.

LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

La cuisson aux micro-ondes vous permet d'ajuster exactement l'intensité et la durée de la cuisson. Sélectionnez d'abord un niveau de puissance en appuyant sur le bouton Power Level (voir le tableau ci-dessous). La durée de cuisson maximale est de 95 minutes.

Admettons que vous voulez programmer une cuisson de 5 minutes à un niveau de puissance de 60 %.

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Appuyez sur le bouton Power Level jusqu'à ce que l'écran affiche la puissance souhaitée.
3. Utilisez le bouton Menu/Time pour saisir le temps de cuisson souhaité (5:00), qui s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.

Appuyez sur le bouton Power Level.	Puissance	Appuyez sur le bouton Power Level.	Puissance
Une fois	100 % (P-100)	7 fois	40 % (P-40)
Deux fois	90%(P-90)	8 fois	30 % (P-30)
3 fois	80 % (P-80)	9 fois	20 % (P-20)
4 fois	70 % (P-70)	10 fois	10 % (P-10)
5 fois	60 % (P-60)	11 fois	0 %(P-00)
6 fois	50 % (P-50)		

REMARQUE : Pour contrôler la puissance en cours de cuisson par convection, appuyez sur le bouton Power Level.

GRILL

La cuisson au grill est particulièrement recommandée pour les fines tranches de viande, les steaks, côtelettes, brochettes, saucisses, ainsi que pour le poulet. Il permet aussi de faire des sandwiches grillés et des gratins. La durée de cuisson maximale est de 95 minutes.

Admettons que vous voulez programmer une cuisson de 12 minutes au grill.

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Appuyez une fois sur le bouton Grill/Micro+Grill.
3. Tournez le bouton Menu/Time sur 12:00.
4. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.

MICRO+GRILL

La durée de cuisson maximale est de 95 minutes.

Admettons que vous voulez programmer une cuisson combinée de 25 minutes.

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Appuyez deux ou trois fois sur le bouton Grill/Micro+Grill (voir le graphique).
3. Tournez le bouton Menu/Time sur 25:00.
4. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.

Appuyez sur le bouton Grill/Micro+Grill.	Combiné	Durée de cuisson		Utilisation
		Micro-ondes	Grill	
Deux fois	CO-1	30 %	70 %	poisson, pommes de terre et gratins.
3 fois	CO-2	55 %	45 %	puddings, omelettes, pommes de terre au four et volaille

REMARQUE : Lors de la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton Grill/Micro+Grill pour vérifier le mode combiné.

CONVECTION

Pour la cuisson par convection, de l'air chaud est soufflé dans le four et produit rapidement des aliments uniformément dorés et croustillants. Vous pouvez programmer dix températures de cuisson différentes. La durée de cuisson maximale en mode convection est de 9 heures et 30 minutes (9:30).

Cuisson par convection d'air chaud

Pour effectuer une cuisson par convection, appuyez plusieurs fois sur le bouton Convection jusqu'à saisir la température souhaitée (110 à 200 °C).

Admettons que vous voulez programmer une cuisson de 40 minutes (H:40) à 170 °C.

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Convection pour sélectionner la température de cuisson s'affichant à l'écran.

-
3. Utilisez le bouton Menu/Time pour entrer la durée de cuisson.
 4. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Pour contrôler la température pendant la cuisson par convection, appuyez sur le bouton Convection.

Préchauffage et cuisson par convection d'air chaud

Vous pouvez programmer votre four sur un mode combinant préchauffage et cuisson par convection d'air chaud.

Admettons que vous voulez programmer le préchauffage suivi d'une cuisson de 35 minutes(H:35) à 170 °C.

1. En mode d'attente, appuyez plusieurs fois sur le bouton Convection pour sélectionner la température de cuisson s'affichant à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson. Un signal sonore retentit lorsque la température sélectionnée est atteinte.
3. Ouvrez la porte et placez le récipient contenant les aliments à faire cuire au milieu du plateau tournant.
4. Utilisez le bouton Menu/Time pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : La durée de préchauffage maximale est de 30 minutes. Elle ne peut pas être réglée.

MICROWAVE +CONVECTION

Votre four est équipé de quatre programmes combinant automatiquement la cuisson par convection et la cuisson aux micro-ondes.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton Micro+Convection pour programmer la température de convection (110 °C – 200 °C).

Admettons que vous voulez programmer une cuisson de 24 minutes (H:24) à 170 °C.

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Appuyez sur le bouton Micro+Convection pour le régler sur 170 °C.
3. Utilisez le bouton Menu/Time pour entrer la durée de cuisson souhaitée.
4. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Vous pouvez vérifier la température pendant la cuisson par convection en appuyant sur le bouton Micro+Convection. La durée de cuisson maximale réglable est de 9 heures et 30 minutes (9H:30).

DÉMARRAGE RAPIDE

Cette fonction vous permet de programmer le four pour chauffer commodément des aliments à pleine puissance. La durée maximale réglable est de 10 minutes.

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Appuyez rapidement sur le bouton Start/Quick Start le nombre de fois nécessaire pour programmer la durée de cuisson. Le four démarrera immédiatement.

MENU CUISSON

Pour les codes d'aliment ou les modes de cuisson suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la durée ni la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type d'aliments que vous souhaitez cuire, ainsi que le poids de cet aliment.

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Tournez une fois le bouton Menu/Time dans le sens antihoraire, puis tournez-le à nouveau pour sélectionner le code de l'aliment.
3. Appuyez sur le bouton Clock/Weight pour entrer le poids. Vérifiez aussi le nombre de parts ou les poids prédéfinis qui doivent correspondre au poids de l'aliment que vous avez placé dans le four.
4. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.

Code d'aliment	Menu	Mode de cuisson
A-1	Pomme de terre au four (230 g chacune)	MICRO.
A-2	Café (200 ml chacun)	MICRO.
A-3	Popcorn (99 g)	MICRO.
A-4	Réchauffage automatique (g)	MICRO.
A-5	Spaghetti (g)	MICRO.
A-6	Pizza (g)	CONVECTION
A-7	Poulet (g)	MICRO.+CONVECTION
A-8	Gâteau (475 g)	CONVECTION
A-9	Décongélation expresse	

REMARQUE :

1. L'utilisateur doit définir le poids. Le four définit ensuite automatiquement la durée de cuisson.
2. Pour la cuisson du poulet, un signal sonore retentit et le fonctionnement du four s'interrompt pour rappeler à l'utilisateur de retourner l'aliment. Il suffit ensuite d'appuyer sur le bouton Start/Quick Start pour reprendre la cuisson.

DÉCONGÉLATION EXPRESSE

La décongélation expresse vous permet de décongeler des aliments en sélectionnant une durée. La durée de décongélation maximale est de 95 minutes.

Admettons que vous voulez programmer une décongélation expresse de 5 minutes.

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Tournez le bouton Menu/Time pour sélectionner le code d'aliment A-9.
3. Appuyez une fois sur le bouton Clock/Weight.
4. Tournez le bouton Menu/Time pour entrer la durée de décongélation.

5. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Lors de la décongélation, le fonctionnement du four s'interrompt et un signal sonore retentit pour vous rappeler de retourner l'aliment. Une fois cette opération effectuée, appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour reprendre la décongélation.

CUISSON PAR ÉTAPES

Vous pouvez programmer votre four : il retient jusqu'à 3 étapes de cuisson automatiques.

Admettons que vous voulez programmer la séquence de cuisson suivante.

Cuisson aux micro-ondes



Cuisson par convection d'air chaud

1. En mode d'attente, ouvrez la porte, placez l'aliment dans le four et fermez-le.
2. Appuyez sur le bouton Power Level pour réguler la puissance.
3. Tournez le bouton Menu/Time pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton Convection pour entrer la température.
5. Tournez le bouton Menu/Time pour entrer la durée de cuisson.
6. Appuyez sur le bouton Start/Quick Start pour démarrer la cuisson.
7. **REMARQUE** : Impossible de définir les modes Auto Cook et Quick Start dans le programme de cuisson par étapes. La décongélation expresse peut être défini uniquement dans la première étape. S'il existe plusieurs programmes de cuisson par étapes, MEM s'affiche.

VERROUILLAGE ENFANT

Le verrouillage de sécurité enfant empêche les jeunes enfants sans surveillance de faire fonctionner l'appareil.

Pour enclencher le verrouillage enfant : En mode d'attente, appuyez sur le bouton Stop/Cancel pendant 3 secondes ; un signal sonore retentit et le voyant s'allume. Quand l'appareil est verrouillé, aucun des boutons ne fonctionne.

Pour désactiver le verrouillage enfant : Appuyez sur le bouton Stop/Cancel pendant 3 secondes ; un signal sonore retentit et le voyant s'éteint.

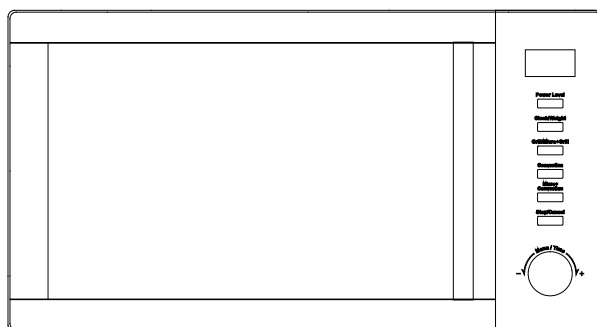
MÉCANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE

1. Dans tous les modes de cuisson, lorsque la température de l'espace intérieur du four atteint 300 °C, l'écran affiche un code d'erreur (E-1) et le four passe automatiquement en mode d'autoprotection avec un signal sonore lorsque vous appuyez sur le bouton Stop/Cancel.
2. Des erreurs relatives aux capteurs système, un circuit ouvert ou un court-circuit peuvent également entraîner l'activation du mode d'auto-protection du four. L'écran affiche un code d'erreur (E-3) avec un signal sonore. En appuyant sur le bouton Stop/Cancel, le four revient à la normale.
3. **FONCTION DE REFROIDISSEMENT** : Le système de contrôle du four à micro-ondes est doté d'une fonction de refroidissement. À l'issue de tous les modes de cuisson d'une durée supérieure à 2 minutes, le ventilateur du four se met en marche automatiquement pendant 3 minutes pour le refroidir, ce qui accroît sa longévité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Arrêtez le four et débranchez la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage.
2. L'intérieur du four doit toujours être propre. Essuyez immédiatement avec un chiffon humide d'éventuelles éclaboussures d'aliments ou de liquides. Si le four est très sale, vous pouvez utiliser un détergent doux. Évitez les sprays et les détergents agressifs qui peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.
3. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon humide. Prenez soin de ne pas laisser l'humidité entrer dans les ouvertures de ventilation du four pour préserver les composants intérieurs de l'appareil.
4. Essuyez fréquemment les deux faces de la porte et de la fenêtre, les joints de la porte ainsi que les parties voisines, pour enlever tous les liquides renversés et les éclaboussures. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
5. Ne mouillez pas le panneau de commande. Nettoyez-le avec un chiffon doux humide. Laissez la porte du four ouverte pendant que vous nettoyez le panneau de commande pour ne pas le mettre en marche accidentellement.
6. Si la vapeur s'accumule sur l'intérieur ou l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Lorsque le four opère dans des conditions très humides, ceci peut arriver. Cette situation est normale.
7. Le plateau de verre doit être sorti et nettoyé de temps en temps. Lavez le plateau à la main, à l'eau savonneuse tiède, ou au lave-vaisselle.
8. L'anneau à roulement et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour prévenir le bruit excessif. Il suffit d'essuyer le fond du four avec un chiffon humide savonneux. Lavez l'anneau à roulement à la main, à l'eau savonneuse tiède, ou au lave-vaisselle. Lorsque vous avez sorti l'anneau à roulement pour le nettoyer, veillez à le remettre en place correctement.
9. Pour éliminer d'éventuelles odeurs désagréables de votre four à micro-ondes, mettez le jus et le zeste d'un citron dans un bol (résistant aux micro-ondes) à demi rempli d'eau, et mettez-le au four pendant 5 minutes. Essuyez bien et séchez avec un chiffon doux.
10. S'il est nécessaire de remplacer l'ampoule d'éclairage du four, veuillez consulter votre revendeur.
11. Il faut nettoyer régulièrement le four et ne jamais y laisser de restes de nourriture. Si le four n'est maintenu suffisamment propre, la surface peut se détériorer ; ceci peut affecter la durée de vie de l'appareil, voire causer des situations dangereuses.
12. Lorsque vous mettez cet appareil au rebut, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le à la déchetterie municipale prévue à cet usage.
13. Lorsqu'elle est utilisée pour la première fois, la fonction grill du four micro-ondes est susceptible de produire un peu de fumée et de dégager une odeur. Il s'agit d'un phénomène normal. Le four est fabriqué à partir d'une plaque d'acier recouverte d'huile lubrifiante. Dans un nouveau four, la combustion de cette huile produit de la fumée et une odeur. Ce phénomène disparaît après une certaine période utilisation.

Bedienungshandbuch



MODELL: D90D25ESLRIII-XC

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Mikrowelle anschließen und in Betrieb nehmen.

Tragen Sie in das folgende Feld die Seriennummer ein, die Sie auf dem Typenschild der Mikrowelle finden, und bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	2
VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENSTRAHLUNG	3
TECHNISCHE DATEN	3
WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN	4
INSTALLATION	4
FUNKINTERFERENZ	2
HINWEISE ZUR ERDUNG	2
PRINZIPIEN FÜR DAS ZUBEREITEN MIT DER MIKROWELLE	2
BEVOR SIE DEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN	5
LEITFADEN FÜR KOCHGERÄTSCHAFTEN	5
TEILEBEZEICHNUNGEN	7
BEDIEN Tafel	8
SO STELLEN SIE DIE MIKROWELLENSTEUERUNG EIN	9
EINSTELLEN DER UHRZEIT	9
MIKROWELLENZUBEREITUNG.....	9
GRILL	10
MIKROWELLE+GRILL	10
HEISSLUFT	10
MIKROWELLE UND HEISSLUFT	11
SCHNELLSTART	11
MENÜ KOCHEN	12
SCHNELLAUFTAUEN	12
MEHRSTUFIGE ZUBEREITUNG.....	13
KINDERSICHERUNG	13
AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS	13
REINIGUNG UND PFLEGE	14

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG

ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENSTRAHLUNG

1. Versuchen Sie nicht, die Mikrowelle mit offener Tür zu betreiben. Bei Betrieb mit offener Tür könnten Sie sich gefährlicher Mikrowellenstrahlung aussetzen. Verursachen Sie keinen Defekt und setzen Sie die Sicherheitsverriegelungen auf keinen Fall außer Betrieb.
2. Bringen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite der Mikrowelle und die Tür. Vermeiden Sie die Ablagerung von Reinigungsmittelrückständen auf Dichtflächen.
3. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist. Insbesondere muss die Tür ordnungsgemäß schließen und folgende Teile dürfen nicht beschädigt sein:
 - a) Tür (verzogen)
 - b) Scharniere und Verschlüsse (gebrochen oder lose)
 - c) Türdichtungen und Dichtoberflächen
4. Die Mikrowelle darf nur von ordnungsgemäß qualifiziertem Wartungspersonal eingestellt oder repariert werden.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	230 V – 240 V~ 50 Hz
Stromverbrauch (Mikrowelle)	1400 W
Stromverbrauch (Grill)	1000 W
Stromverbrauch (Heißluft)	1950 W
Nennausgangsleistung der Mikrowelle	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Äußere Abmessungen	281 mm (H) × 483 mm (B) × 410 mm (T)
Abmessungen des Garraums	220 mm (H) × 340 mm (B) × 344 mm (T)
Garraumgröße	25 Liter
Gleichmäßige Garung	Drehteller
Nettogewicht	Ca. 14,5 kg

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beachten Sie bei der Verwendung elektrischer Geräte die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen.

WARNUNG: Zur Verringerung des Risikos von Verbrennungen, elektrischen Schlägen, Personenschäden oder der Aussetzung übermäßiger Mikrowellenenergie:

1. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Verwenden Sie das Gerät nur für den im Handbuch beschriebenen vorgesehenen Verwendungszweck. Verwenden Sie innerhalb des Gerätes keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe. Diese Art Mikrowelle ist speziell zum Aufwärmen, Kochen und Trocknen von Lebensmitteln entwickelt. Sie ist nicht für industriellen oder Laborgebrauch gedacht.
3. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie leer ist.
4. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es beschädigt oder fallen gelassen wurde. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder gleichermaßen qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Lassen Sie Kinder die Mikrowelle nur dann unbeaufsichtigt verwenden, wenn diese angemessene Anweisungen erhalten haben, sodass sie die Mikrowelle sicher bedienen können und die Gefahren einer unsachgemäßen Verwendung verstehen.
6. **WARNUNG:** Aufgrund der Temperaturen, die bei Betrieb des Gerätes im Kombinationsmodus entstehen, dürfen Kinder die Mikrowelle nur bei angemessener Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen verwenden.
7. So reduzieren Sie die Brandgefahr im Garraum:
 - a) Behalten Sie die Mikrowelle beim Erwärmen von Lebensmitteln in einem Kunststoff- oder Papierbehälter wegen der Entzündungsgefahr im Auge.
 - b) Entfernen Sie jegliche Beutelclips aus Metall von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor sie diese in die Mikrowelle legen.
 - c) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
 - d) Verwenden Sie den Garraum nicht als Lagerraum. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochgerätschaften oder Lebensmittel im Garraum, wenn die Mikrowelle nicht verwendet wird.
8. **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese explodieren können.
9. Das Erhitzen von Getränken kann zu verzögertem Überkochen führen; der Behälter ist daher nach Entnahme aus der Mikrowelle mit äußerster Vorsicht zu handhaben.
10. Verwenden Sie die Mikrowelle nicht zum Braten von Lebensmitteln. Heißes Fett kann Teile der Mikrowelle und des Zubehörs beschädigen und sogar zu Hautverbrennungen führen.
11. Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellen erhitzt werden, da sie auch nach Abschluss des Erhitzungsvorgangs explodieren können.
12. Stechen Sie Lebensmittel mit starker Schale wie Kartoffeln, Äpfel und Kastanien vor dem Zubereiten

ein.

13. Die Inhalte von Fläschchen und Babygläsern sollten umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Servieren geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Kochgerätschaften können heiß werden, weil sich die Hitze von den erhitzten Lebensmitteln auf sie überträgt. Ggf. sind für den Umgang mit den Gerätschaften Topflappen erforderlich.
15. Prüfen Sie, ob die Gerätschaften, die Sie verwenden möchten, mikrowelleneeignet sind.
16. **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine der Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden muss, sind gefährlich und dürfen nur von entsprechend qualifizierten Personen durchgeführt werden.
17. Dieses Produkt ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte (industriell, wissenschaftlich und medizinisch), in denen Hochfrequenzenergie erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Material verwendet wird, sowie Funkenerosionsgeräte. Zur Klasse B gehören Geräte für den Hausgebrauch oder an Stromversorgungsnetzen, die Wohngebäude speisen.
18. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (und Kinder) mit verminderten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung oder Kenntnissen gedacht, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angemessen beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet.
19. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

INSTALLATION

1. Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial von der Innenseite der Tür entfernt haben.
2. **WARNUNG:** Untersuchen Sie die Mikrowelle auf eventuelle Beschädigungen wie eine verzogene oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen oder Dichtungsflächen, gebrochene oder lose Türscharniere und -verriegelungen oder Beulen innerhalb des Garraums oder an der Tür. Wenn irgendeine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb und wenden Sie sich an einen qualifizierten Wartungstechniker.
3. Die Mikrowelle muss auf einer ebenen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden, die das Gewicht der Mikrowelle einschließlich des schwersten Essens, das darin zubereitet werden soll, tragen kann.
4. Stellen Sie die Mikrowelle nicht in die Nähe von Geräten, die Wärme, Feuchte oder hohe Luftfeuchtigkeit erzeugen, oder in die Nähe von brennbaren Materialien.
5. Damit die Mikrowelle ordnungsgemäß funktioniert, muss die Luft frei zirkulieren können. Lassen Sie 20 cm Platz über der Mikrowelle, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten frei. Die Öffnungen des Geräts dürfen nicht abgedeckt oder blockiert werden. Die Füße der Mikrowelle dürfen nicht entfernt werden.
6. Betreiben Sie die Mikrowelle nur dann, wenn Glasteller, Rollenring und Welle sich in der richtigen Position befinden.
7. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter der Mikrowelle oder über heiße oder scharfe Oberflächen verläuft.
8. Die Steckdose muss frei zugänglich sein, so dass der Stecker im Notfall leicht herausgezogen werden kann.
9. Verwenden Sie die Mikrowelle nicht im Freien.

FUNKINTERFERENZ

Der Betrieb der Mikrowelle kann Interferenzen für Radio, Fernseher und ähnliche Geräte verursachen. Wenn Interferenzen auftreten, können sie durch die folgenden Maßnahmen reduziert oder eliminiert werden:

1. Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsfläche der Mikrowelle.
2. Richten Sie die Empfangsantenne des Radios oder Fernsehgeräts neu aus.
3. Stellen Sie die Mikrowelle im Bezug zum Empfänger um.
4. Stellen Sie die Mikrowelle weiter entfernt vom Empfänger auf.
5. Schließen Sie die Mikrowelle an eine andere Steckdose an, sodass Mikrowelle und Empfänger sich an unterschiedlichen Stromzweigen befinden.

HINWEISE ZUR ERDUNG

Das Gerät muss geerdet werden. Die Mikrowelle hat ein Netzkabel mit einem Erdungsdraht und einem Erdungsstecker. Dieser muss in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Wandsteckdose eingesteckt werden. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung die Gefahr eines elektrischen Schlags, da sie einen Weg zur Ableitung des Stroms bildet. Es wird empfohlen, einen separaten Stromkreis zu verwenden, der nur die Mikrowelle speist. Die Verwendung einer höheren Spannung ist gefährlich und kann zu Bränden oder anderen Unfällen führen, durch die die Mikrowelle beschädigt wird.

WARNUNG: Bei unsachgemäßer Verwendung des Erdungssteckers besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

HINWEIS:

1. Bei Fragen zur Erdung oder Elektrik wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker.
2. Weder der Hersteller noch der Händler übernehmen irgendeine Haftung für Beschädigungen der Mikrowelle oder Personenschäden, die aus der Nichtbeachtung der Verfahren für den elektrischen Anschluss resultieren.

Die Drähte in diesem Netzkabel sind wie folgt farbcodiert:

Grün und Gelb = ERDE

Blau = NEUTRAL

Braun = STROMFÜHREND

PRINZIPIEN FÜR DAS ZUBEREITEN MIT DER MIKROWELLE

1. Verteilen Sie die Lebensmittel sorgfältig. Platzieren Sie die dicksten Teile in den äußeren Bereichen des Tellers.
2. Beachten Sie die Zubereitungszeit. Stellen Sie zunächst den kürzesten angegebenen Zeitraum ein und verlängern Sie diese Zeit dann bei Bedarf. Viel zu lange zubereitetes Essen kann rauchen oder Feuer fangen.
3. Decken Sie die Lebensmittel für die Zubereitung ab. Abdeckungen verhindern Spritzer und fördern eine gleichmäßige Garung.
4. Wenden Sie die Lebensmittel während des Mikrowellenvorgangs, um die Garung von Lebensmitteln wie Hähnchen oder Hamburgern zu beschleunigen. Große Stücke wie Braten müssen mindestens einmal umgedreht werden.

-
5. Drehen oder rühren Sie Lebensmittel wie Gehacktes nach der Hälfte der Zubereitungszeit um.

BEVOR SIE DEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig eingesteckt ist. Wenn das nicht der Fall ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sek. und stecken Sie ihn richtig wieder ein.
2. Prüfen Sie, ob eine Netzsicherung durchgebrannt ist bzw. ein Sicherungsautomat ausgelöst hat. Wenn diese ordnungsgemäß funktionieren, testen Sie sicherheitshalber die Steckdose mit einem anderen Gerät.
3. Vergewissern Sie sich, ob die Bedientafel richtig programmiert und der Timer eingestellt ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen und die Verriegelung eingerastet ist. Andernfalls gelangt keine Mikrowellenenergie in den Garraum.

WENN DAS PROBLEM DURCH DIE OBEN GENANNTEN MASSNAHMEN NICHT BEHOBEN WIRD, WENDEN SIE SICH AN EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER. VERSUCHEN SIE NICHT, DIE MIKROWELLE SELBST EINZUSTELLEN ODER ZU REPARIEREN.

LEITFADEN FÜR KOCHGERÄTSCHAFTEN

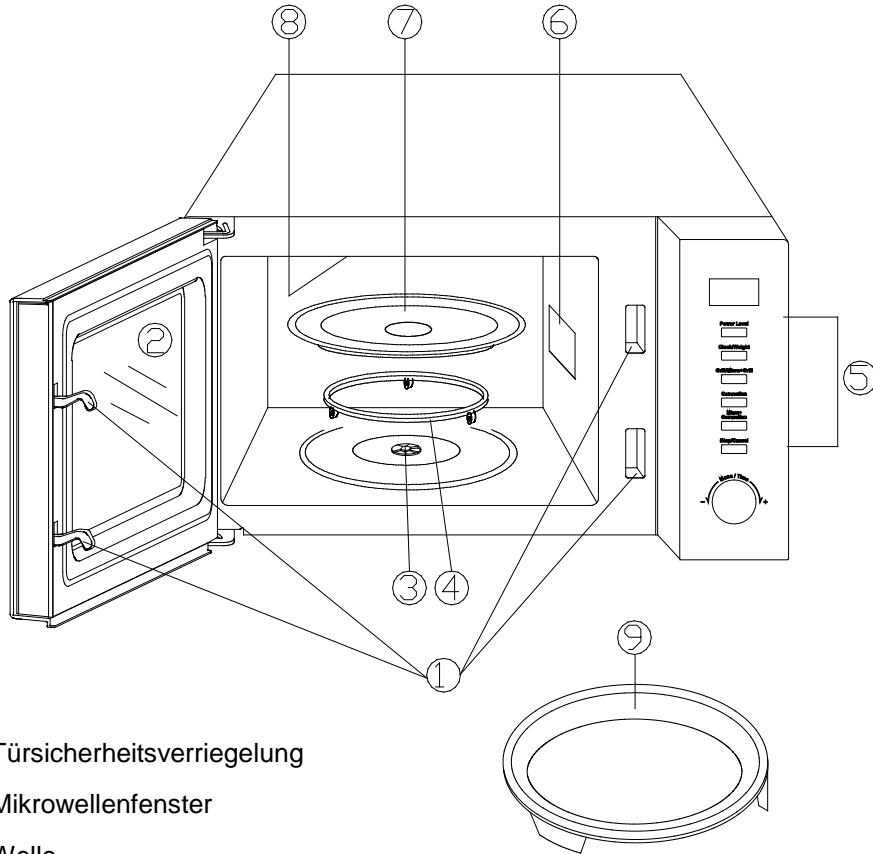
1. Ideale Materialien für Kochgerätschaften für die Mikrowelle sind durchlässig für Mikrowellen. Sie lassen die Energie den Behälter passieren und das Lebensmittel aufheizen.
2. Mikrowellen können kein Metall durchdringen. Daher sollten keine Gerätschaften aus Metall oder Teller mit Metallrand verwendet werden.
3. Verwenden Sie für die Zubereitung in der Mikrowelle keine Produkte aus Altpapier. Diese können kleine Metallfragmente enthalten, was zu Funken und/oder Feuer führen kann.
4. Runde/ovale Teller sind besser geeignet als rechteckige, da Lebensmittel in den Ecken oft zu stark gegart werden.
5. Mit Alufolie kann eine zu starke Garung in den entsprechenden Bereichen verhindert werden (nicht im Mikrowellenbetrieb). Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Folie und achten Sie auf einen Mindestabstand von 2,54 cm (1 Zoll) zwischen Folie und den Innenwänden der Mikrowelle.

Die Liste unten gibt Ihnen einige Anhaltspunkte zur Auswahl der richtigen Gerätschaften.

Geschirr	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombination*
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignete Plastikteller	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metallschale	Nein	Ja	Ja	Nein
Metallgestell	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein

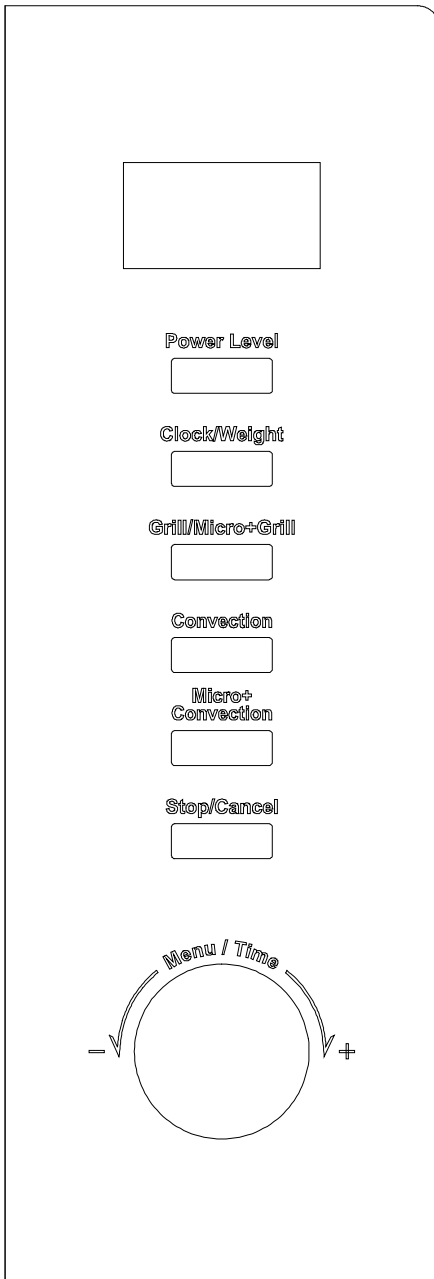
* Kombination: zutreffend für Zubereitung mit „Mikrowelle+Grill“ und „Mikrowelle+Heißluft“.

TEILEBEZEICHNUNGEN



1. Türsicherungsverriegelung
2. Mikrowellenfenster
3. Welle
4. Rollenring
5. Bedientafel
6. Wellenleiter (die Mica-Platte, die den Wellenleiter abdeckt, darf nicht entfernt werden)
7. Glasteller
8. Grill
9. Backblech

BEDIENTAFEL



Display

Zubereitungszeit, Leistung, Anzeigen und aktuelle Uhrzeit werden angezeigt.

Power Level (Leistungsstufe)

Drücken Sie diese Taste, um die Leistung der Mikrowelle zu wählen.

Clock/Weight (Uhr/Gewicht)

Drücken Sie diese Taste, um die Uhr oder das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.

Grill/Micro+Grill (Grill/Mikrowelle+Grill)

Drücken Sie diese Taste, um ein Grillprogramm einzustellen oder eine von zwei Kombinationseinstellungen auszuwählen.

Convection (Heißluft)

Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur für Heißluft zu programmieren.

Micro+Convection (Mikrowelle+Heißluft)

Drücken Sie diese Taste, um eine von vier Kombinationseinstellungen zu wählen.

Stop/Cancel (Stopp/Abbruch)

Drücken Sie diese Taste, um das Programm zu beenden oder alle vorherigen Einstellungen zu löschen, bevor die Zubereitung beginnt.

Menu/Time (Menü/Zeit)

Drehen Sie den Schalter, um die Garzeit einzustellen oder das Auto-Menü zu wählen.

Start/Quick Start (Start/Schnellstart, Wählschalter)

Drücken Sie diese Taste, um das Programm zu starten, oder das Schnellstart-Programm einzustellen.

SO STELLEN SIE DIE MIKROWELLENSTEUERUNG EIN

Drücken Sie während eines Garvorgangs auf STOP/CANCEL, um das Programm zu unterbrechen, und setzen Sie das Programm anschließend mit START/QUICK START fort. Drücken Sie zweimal auf STOP/CANCEL, um das Programm abzubrechen.

END im Display und Pieptöne weisen daraufhin, dass das Programm beendet ist – die Pieptöne ertönen alle zwei Minuten, bis eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Die Uhr kann im 12- oder 24-Stundenformat eingestellt werden. Gehen Sie zur Einstellung der Uhrzeit wie folgt vor.

1. Drücken Sie im Wartemodus einmal oder zweimal auf die Taste Clock/Weight.
2. Drehen Sie den Wählschalter Menu/Time, bis die richtige Stunde angezeigt wird.
3. Drücken Sie auf die Taste Clock/Weight.
4. Drehen Sie den Wählschalter Menu/Time, bis die richtige Minute angezeigt wird.
5. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste Clock/Weight.

MIKROWELLENZUBEREITUNG

Im Mikrowellenmodus können Sie die Garleistung und -zeit einstellen. Wählen Sie zunächst eine Leistungsstufe, indem Sie auf die Taste Power Level drücken (siehe unten stehende Tabelle). Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Min.

Angenommen, Sie möchten Lebensmittel für 5 Minuten bei 60 % Leistung zubereiten.

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie auf die Taste Power Level, bis im Display die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
3. Drehen Sie den Wählschalter Menu/Time, bis die gewünschte Garzeit (5:00) angezeigt wird.
4. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.

Taste Power Level drücken	Leistung	Taste Power Level drücken	Leistung
einmal	100%(P100)	siebenmal	40%(P-40)
zweimal	90%(P-90)	achtmal	30%(P-30)
dreimal	80%(P-80)	neunmal	20%(P-20)
viermal	70%(P-70)	zehnmal	10%(P-10)
fünfmal	60%(P-60)	elfmal	0%(P-00)
sechsmal	50%(P-50)		

HINWEIS: Sie können die Heißlufttemperatur während der Zubereitung überprüfen, indem Sie auf die Taste Power Level drücken.

GRILL

Die Grillstufe ist besonders praktisch für dünne Fleischscheiben, Steaks, Spieße, Kebab, Würstchen und Hähnchenstücke. Sie eignet sich auch für heiße Sandwichs und überbackene Gerichte. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Min.

Angenommen, Sie möchten die Grillstufe auf 12 Min. programmieren.

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie einmal auf die Taste Grill/Micro+Grill.
3. Drehen Sie den Wählschalter Menu/Time auf 12:00.
4. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.

MIKROWELLE+GRILL

Die maximale Zubereitungszeit beträgt hier 95 Min.

Angenommen, Sie möchten die kombinierte Zubereitung auf 25 Min. programmieren.

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie zwei- oder dreimal auf die Taste Grill/Micro+Grill (siehe Tabelle).
3. Drehen Sie den Wählschalter Menu/Time auf 25:00.
4. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.

Drücken Sie auf die Taste Grill/Micro+Grill.	Kombination	Zubereitungszeit		Für
		Mikrowelle	Grill	
zweimal	CO-1	30%	70%	Fisch, Kartoffeln oder überbackene Gerichte
dreimal	CO-2	55%	45%	Pudding, Omeletten, gebackene Kartoffeln und Geflügel

HINWEIS: Wenn Sie während des Garvorgangs auf die Taste Grill/Micro+Grill drücken, können Sie die Kombinationseinstellung überprüfen.

HEISSLUFT

Bei der Heißluftstufe zirkuliert heiße Luft durch den Garraum, damit Lebensmittel schnell und gleichmäßig braun und knusprig werden. Für diese Stufe können zehn verschiedene Temperaturen eingestellt werden. Die maximale Zubereitungszeit für Heißluft beträgt 9 Stunden, 30 Minuten (9:30).

So bereiten Sie mit Heißluft zu

Für die Zubereitung mit Heißluft **drücken Sie wiederholt auf die Taste** Convection, um die gewünschte Heißlufttemperatur (110 °C bis 200 °C) einzugeben.

Angenommen, Sie möchten 40 Min. bei 170 °C zubereiten (H:40).

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.

-
2. Drücken Sie wiederholt auf die Taste Convection, um die Heißlufttemperatur, die im Display angezeigt wird, auszuwählen.
 3. Geben Sie mit dem Wählschalter Menu/Time die Zubereitungszeit ein.
 4. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.

HINWEIS: Sie können die Heißlufttemperatur während der Zubereitung überprüfen, indem Sie auf die Taste Convection drücken.

So können Sie mit Heißluft vorheizen und zubereiten

Die Mikrowelle kann so programmiert werden, dass Vorheizen und Zubereiten mit Heißluft in einem Vorgang kombiniert werden.

Angenommen, sie möchten auf 170 °C vorheizen und dann 35 Minuten zubereiten (H:35).

1. Drücken Sie im Wartemodus wiederholt auf die Taste Convection, um die Heißlufttemperatur, die im Display angezeigt wird, auszuwählen.
2. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten. Ein Piepton zeigt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
3. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie den Behälter mit Lebensmitteln in die Mitte des Drehtellers.
4. Geben Sie mit dem Wählschalter Menu/Time die Zubereitungszeit ein.
5. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.

HINWEIS: Die Vorheizzeit beträgt maximal 30 Minuten. Sie kann nicht eingestellt werden.

MIKROWELLE UND HEISSLUFT

Die Mikrowelle hat vier vorprogrammierte Einstellungen, mit denen Sie leicht automatisch sowohl die Heißluft- als auch die Mikrowellenstufe nutzen können.

Drücken Sie wiederholt auf die Taste Micro+Convection, um die Heißlufttemperatur (110 °C – 200 °C) zu programmieren.

Angenommen, Sie möchten 24 Minuten (H:24) bei 170 °C.

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie auf die Taste Micro+Convection, um 170 °C einzustellen.
3. Geben Sie mit dem Wählschalter Menu/Time die gewünschte Zubereitungszeit ein.
4. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.

HINWEIS: Sie können die Heißlufttemperatur während der Zubereitung überprüfen, indem Sie auf die Taste Micro+Convection drücken. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 9 Stunden, 30 Minuten (9H:30).

SCHNELLSTART

Verwenden Sie diese Funktion, um die Mikrowelle direkt mit 100 % Leistung einzuschalten. Die maximale Zeit beträgt 10 Minuten.

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die Taste Start/Quick Start schnell hintereinander, um die Zubereitungszeit einzustellen. Die Mikrowelle schaltet sofort automatisch ein.

MENÜ KOCHEN

Für die Zubereitung durch Eingabe des Lebensmittelcodes bzw. den folgenden Zubereitungsmodus muss weder eine Zubereitungszeit noch eine Leistung programmiert werden. Es genügt, das Lebensmittel und das Gewicht anzugeben.

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den Wählschalter Menu/Time einmal nach links und dann noch einmal, um den Lebensmittelcode einzustellen.
3. Drücken Sie auf die Taste Clock/Weight, um das Gewicht einzugeben, überprüfen Sie die im Display angegebene Anzahl an Portionen oder Gewichtsvoreinstellungen; diese sollte mit dem Gewicht des Lebensmittels, das Sie in die Mikrowelle gestellt haben, übereinstimmen.
4. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.

Lebensmittelcode	Menü	Zubereitungsmodus
A-1	Gebackene Kartoffeln (je 230 g)	MIKROWELLE
A-2	Kaffee (je 200 ml)	MICRO.
A-3	Popcorn (99 g)	MICRO.
A-4	Automatisches Aufwärmen (g)	MICRO.
A-5	Spaghetti (g)	MICRO.
A-6	Pizza (g)	CONVECTION
A-7	Hähnchen (g)	MICRO.+CONVECTION
A-8	Kuchen (475 g)	CONVECTION
A-9	Schnellauftauen	

HINWEIS:

1. Der Nutzer muss das Gewicht einstellen; die Zubereitungszeit wird automatisch eingestellt.
2. Bei der Zubereitung von Hähnchen wird der Garvorgang automatisch unterbrochen und Pieptöne erinnern Sie daran, das Lebensmittel zu wenden. Drücken Sie anschließend auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung fortzusetzen.

SCHNELLAUFTAUEN

Mit Schnellauftauen können Sie Lebensmittel in einer von Ihnen eingegebenen Zeit auftauen. Die maximale Auftauzeit beträgt 95 Min.

Angenommen, Sie möchten eine Schnellauftauzeit von 5 Min. programmieren.

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den Wählschalter Menu/Time, um den Lebensmittelcode A-9 auszuwählen.
3. Drücken Sie einmal auf die Taste Clock/Weight.
4. Geben Sie mit dem Wählschalter Menu/Time die Auftauzeit ein.

5. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.

HINWEIS: Der Auftauvorgang wird automatisch unterbrochen und Pieptöne erinnern Sie daran, das Lebensmittel zu wenden. Drücken Sie anschließend auf die Taste Start/Quick Start, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

MEHRSTUFIGE ZUBEREITUNG

Ihre Mikrowelle kann für bis zu drei automatische Zubereitungssequenzen programmiert werden. Angenommen, Sie möchten das folgende Programm einstellen:

Mikrowellenzubereitung



Heißluftzubereitung

1. Öffnen Sie im Wartemodus die Tür, stellen Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie auf die Taste Power Level, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Geben Sie mit dem Wählschalter Menu/Time die Zubereitungszeit ein.
4. Drücken Sie auf die Taste Convection, um die Temperatur für Heißluft einzustellen.
5. Geben Sie mit dem Wählschalter Menu/Time die Zubereitungszeit ein.
6. Drücken Sie auf die Taste Start/Quick Start, um die Zubereitung zu starten.
7. **HINWEIS:** Automatisches Kochen und Schnellstart können bei mehrstufiger Zubereitung nicht verwendet werden. Schnellauftauen ist nur auf der ersten Stufe möglich. Bei mehreren mehrstufigen Programmen erscheint MEM im Display.

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert die unbeaufsichtigte Bedienung durch kleine Kinder.

So stellen Sie die Kindersicherung ein: Drücken Sie im Wartemodus 3 Sekunden lang auf die Taste Stop/Cancel; ein Piepton ertönt und die Anzeige leuchtet auf. Im gesperrten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.

So schalten Sie die Kindersicherung aus: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste Stop/Cancel; ein Piepton ertönt und die Anzeige erlischt.

AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS

1. Unabhängig vom Zubereitungsmodus erscheint ein Fehlercode (E-1), wenn die Garraumtemperatur 300 °C erreicht. Die Mikrowelle schaltet automatisch in den Selbstschutzmodus und gibt Pieptöne aus, bis die Taste Stop/Cancel gedrückt wird.
2. Wenn der Systemsensor fehlerhaft ist, der Stromkreis unterbrochen wird oder ein Kurzschluss auftritt, wechselt die Mikrowelle ebenfalls in den Selbstschutzmodus. Im Display erscheint ein Fehlercode (E-3) und Pieptöne sind zu hören. Mit der Taste Stop/Cancel wird die Mikrowelle wieder in den normalen Zustand zurückversetzt.
3. **KÜHLFUNKTION:** Die Steuerung der Mikrowelle verfügt über eine Kühlfunktion. In jedem Zubereitungsmodus mit einer Zubereitungszeit von über 2 Minuten läuft das Gebläse der Mikrowelle nach Ablauf der Garzeit etwa 3 Minuten lang weiter, um die Mikrowelle zu kühlen und ihre Lebensdauer zu verlängern.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Schalten Sie die Mikrowelle vor der Reinigung ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Halten Sie das Innere der Mikrowelle sauber. Wenn Lebensmittelspritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Wänden haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Wenn die Mikrowelle sehr stark verschmutzt ist, verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Reinigungssprays oder aggressive Reinigungsmittel, da diese die Türoberfläche fleckig, streifig oder matt machen können.
3. Die äußeren Oberflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schäden an den Betriebsteilen innerhalb der Mikrowelle zu vermeiden, darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringen.
4. Wischen Sie Tür und Fenster (innen und außen), Türdichtungen und umliegende Teile häufig mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Spritzer zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
5. Lassen Sie die Bedientafel nicht nass werden. Verwenden Sie für die Reinigung ein weiches, feuchtes Tuch. Lassen Sie bei der Reinigung der Bedientafel die Tür geöffnet, damit die Mikrowelle sich nicht versehentlich einschaltet.
6. Wenn sich Dampf auf der Innen- oder Außenseite der Ofentür sammelt, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch ab. Das kann vorkommen, wenn die Mikrowelle bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird. Dies ist normal.
7. Der Glasteller muss gelegentlich für die Reinigung entfernt werden. Reinigen Sie den Teller in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.
8. Der Rollenring und der Boden der Mikrowelle müssen regelmäßig gereinigt werden, um übermäßigen Lärm zu verhindern. Wischen Sie die untere Fläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel ab. Der Rollenring kann in einer milden Seifenlösung oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Wenn Sie den Rollenring zur Reinigung aus der Vertiefung im Boden entnehmen, achten Sie darauf, ihn in der richtigen Lage wieder einzusetzen.
9. Sie können die Mikrowelle von Gerüchen befreien, indem Sie Saft und Schale einer Zitrone zusammen mit einer Tasse Wasser in eine tiefe mikrowellengeeignete Schale geben und für fünf Minuten erwärmen. Gründlich mit einem weichen Tuch trocken reiben.
10. Wenn die Birne in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an einen Händler, um sie austauschen zu lassen.
11. Die Mikrowelle muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelrückstände entfernt werden. Wenn die Mikrowelle nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen und Gefahrensituationen hervorrufen.
12. Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer entsprechenden kommunalen Entsorgungsstelle gebracht werden.
13. Wenn die Grillfunktion der Mikrowelle zum ersten Mal verwendet wird, kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein völlig normales Phänomen. Das Stahlblech, aus dem die Mikrowelle hergestellt ist, ist mit Schmieröl beschichtet, das zu rauchen beginnt und riecht, wenn es heiß wird. Dieses Phänomen verschwindet nach einiger Zeit.