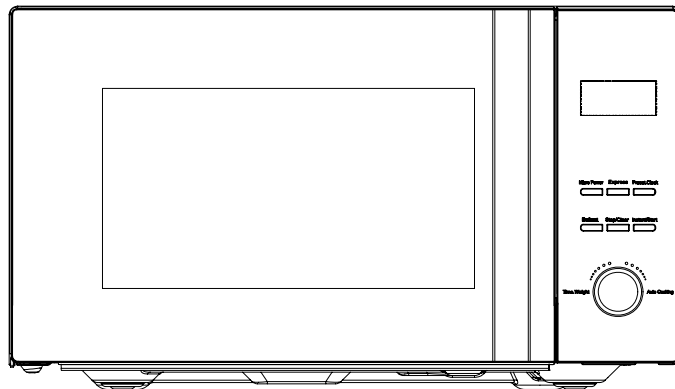


# iCES<sup>®</sup>

## MICROWAVE OVEN

Model: IMO-23L20B



## INSTRUCTION MANUAL

*Please read this booklet carefully before fixing and using, and keep it for future reference*

CE



INSTALLATION OF MICROWAVE OVEN .....	2
UTENSILS GUIDELINE .....	2
FOR THE FIRST USE .....	3
IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
PRODUCT INTRODUCTION .....	5
appearance and structure diagram .....	5
control panel .....	6
LED instruction and display .....	7
FUNCTION AND OPERATION METHOD .....	7
auto reminder .....	7
clock setting .....	7
microwave cooking .....	8
express .....	9
defrost .....	10
auto cooking .....	11
automatic starting (delayed function) .....	12
multi-sequence cooking .....	14
child lock function .....	14
cooking tips .....	15
CLEANING AND MAINTENANCE .....	16
TIPS FOR CLEANING .....	17
SERVICING .....	17
SERVICING SAFEGUARDS .....	18
SERVICE AND SUPPORT .....	20

## INSTALLATION OF MICROWAVE OVEN

1. Remove the packaging and take out the distance limiter from accessory in microwave oven (some models have been installed already), unlock the power cord, according to the specific shape of distance limiter, install by following the given instruction. The purpose of the distance limiter is to make the microwave oven to keep a certain distance from the wall.
2. Take out all the packing. Carefully check whether there is damage to the microwave oven. Such as:
  - a. the oven cavity is impacted or pressured.
  - b. the door is not flat; the switch is not smooth and flexible.
  - c. the metal Insulated mesh on the door is bended or deformed.
  - d. the power cord is loose.

**IF IT IS FOUND ABOVE, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.**

3. Microwave ovens must be placed under dry and non-corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.
4. To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm.
5. The position of the oven shall be far from the TV, Radio or antenna to avoid disturbance, the distance at least more than 5 m.
6. The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.
7. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.
8. The back of the oven must be placed against a wall.
9. As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke, It is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to place a cup of water in the turntable, setting at high Power and operate for several times.

## UTENSILS GUIDELINE

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

Material of container	Microwave	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	
Plastic film	Yes	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film

<b>Metal container</b>	<b>No</b>	<b>It should not be used in microwave oven .Microwave can not penetrate through metal.</b>
<b>lacquer</b>	<b>No</b>	<b>Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking</b>
<b>Bamboo,wood and paper container</b>	<b>No</b>	<b>Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking</b>

## **FOR THE FIRST USE**

Due to the possible presence of manufacturing residue or oil in the oven cavity or heating element, it usually would smell the odor, even a slight smoke; It is normal case and would not occur after several times use .keep the door or window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to place a cup of water in the turntable, setting at high power and operate for several times.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- 1 . Read all instructions before using .
- 2 . Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance . And the wall socket is properly grounded .
- 3 . TO reduce the risk of fire in the oven cavity :
  - a . DO not overcook the food .
  - b . Remove wire twist -ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven .
  - c . Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled .
  - d . After use wipe the waveguide cover with a damp cloth , followed by dry cloth to remove any food splashes and grease . Built -up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire .
  - e . If materials inside the oven should smoke or ignite , keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply .
  - f .Close supervision is necessary when using disposable containers made from plastic, paper or other combustible material .
- 4 . TO reduce the risk of explosion and sudden boiling :
  - a . Do not place sealed containers in the oven . Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers .
  - b . When boiling liquid in the oven , use the wide -mouthed container and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids .
  - c . Potatoes ,sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking . Eggs in their shell , whole hard -boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode , even after microwave heating has ended .
  - d . The cooked liquid should not be removed out immediately . Several moments should be waited before removing. In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids .
  - e . The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption , in order to avoid burns .

- 5 . Never operate the oven further if the door or door seals is damaged or the oven is malfunctioned or supply cord is damaged . Return the appliance to the nearest authorised service center for repair and maintenance . Never try to adjust or repair the oven yourself .
- 6 . If the supply cord is damaged ,it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard .
- 7 . After cooking , the container is very hot . Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands .
- 8 . Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face .
- 9 . TO prevent the turntable from breaking :
  - a . Let the turntable cool down before cleaning .
  - b . Do not place hot foods or utensils on the cold turntable .
  - c . Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable .
10. Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking .
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation .
- 12 . Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens .
- 13 . Do not store food or any other things inside the oven .
- 14 . Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven . This would do damage the oven .
- 15 .This appliance can be used by children aged from 8 olds and above and persons with reduced physical, sensory or metal capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 16 . When the appliance is operated in the combination mode , children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated .
- 17 . Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons .
- 18 . Do not use outdoors .
- 19 . Save these instructions .
- 20 . **WARNING** : If the door or door seals are damaged , the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person ;
- 21 . **WARNING** : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy ;
22. **WARNING**:Liquids and other foods must not be heated sealed container since they are liable to explode;
23. **WARNING**: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use ;
- 24 . Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens ;
- 25 . When heating food in plastic or paper containers , keep an eye on the oven due to the possibility of ignition ;
- 26 . If smoke is observed , switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames ;
- 27 . Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling , therefore care must be taken when handling the container ;
- 28 . The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption , in order to avoid burns ;
- 29 . 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 ;

- 30 . The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed ;
- 31 . Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation ;
- 32 . During use the appliance becomes hot . Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven .
- 33 . **WARNING** : Accessible parts may become hot during use . Young children should be kept away .
34. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface , which may result in shattering of the glass .
35. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
- 36 . Children should not play with the appliance.
- 37 . The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote -control system .
38. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating .

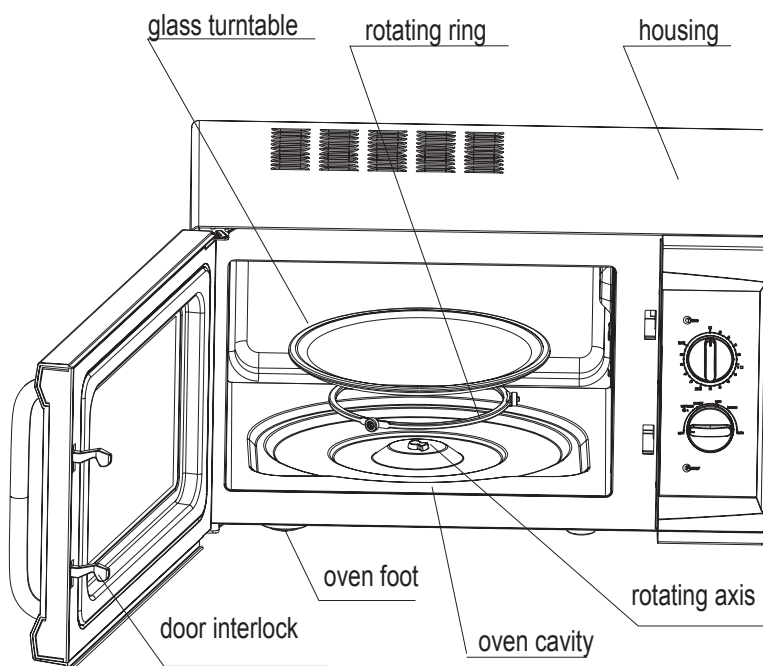


: CAUTION: HOT SURFACE

**Household use only**

## PRODUCT INTRODUCTION

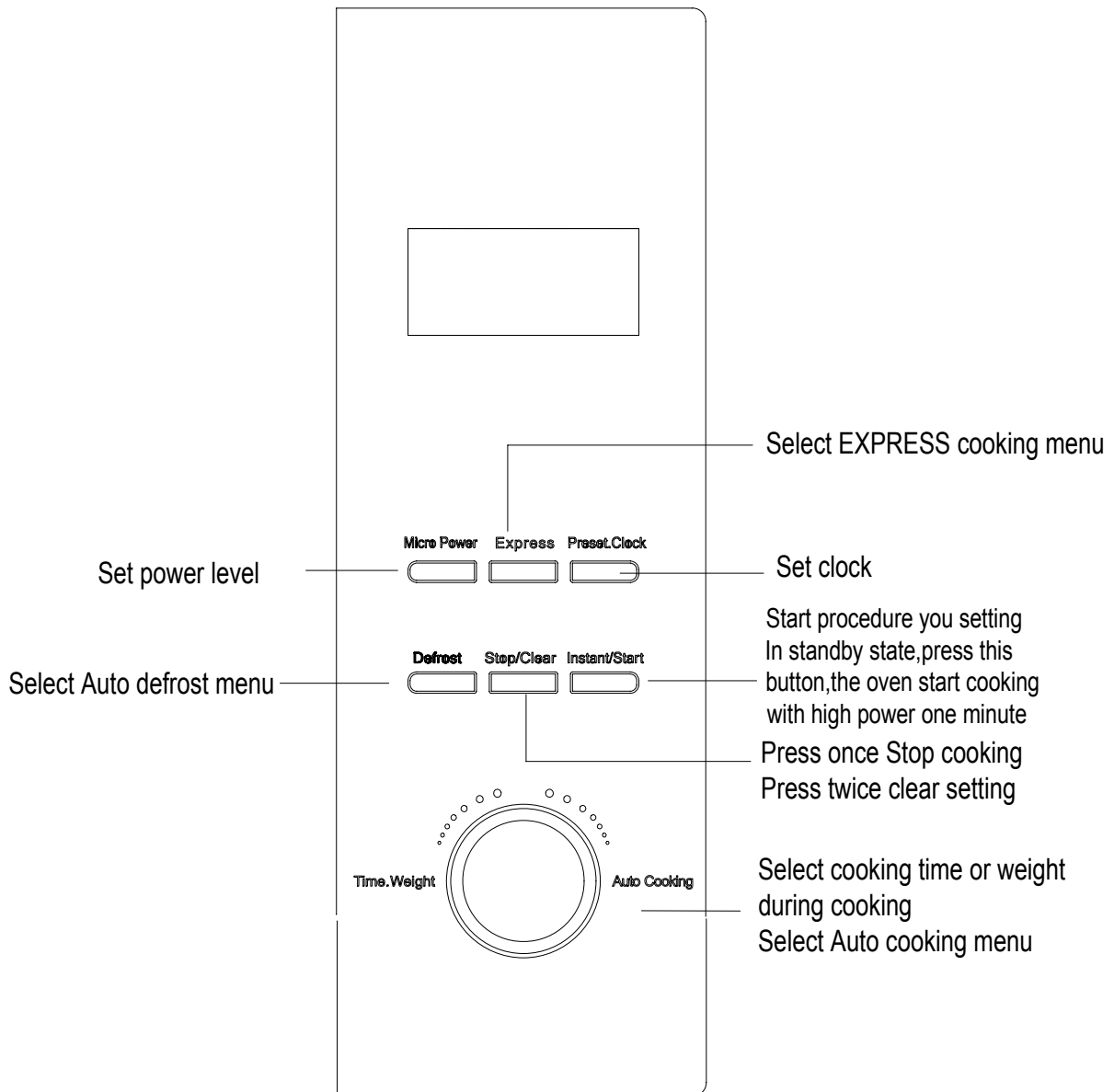
### 1. Appearance and structure diagram



# WARNING

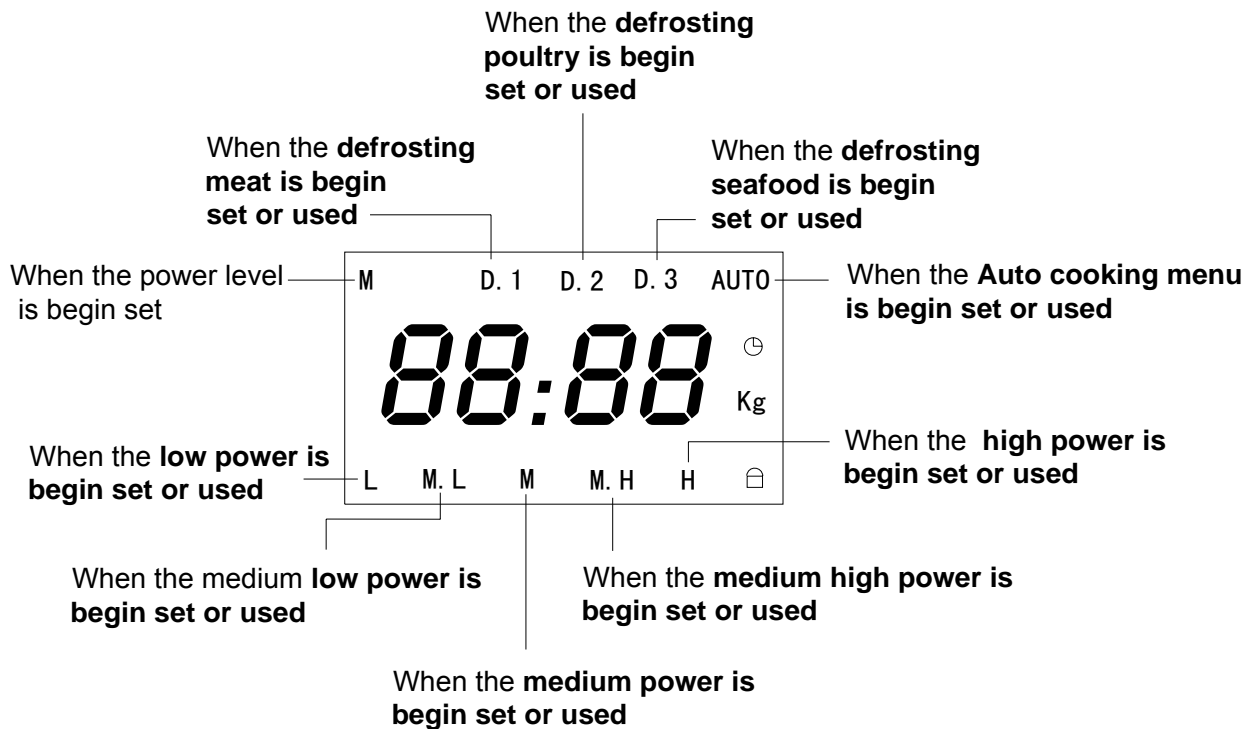
- a. Do not remove the Waveguide cover during cleaning.
- b. Make sure the Waveguide cover installation right and no damage during cooking.

## 2. Control panel





### 3、LED instruction and display



## Function and Operation method

### CAUTION

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

### 1. Auto reminder

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

### 2. Clock setting

Clock button make it available for you to input current or preset time when “:” flashes onto LED display after plugged in, or try to skip it over to continue if unnecessary.

<b>For example: to set 12:30</b>		
	<b>Depress</b>	<b>Display</b>
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press <b>Preset .Clock</b> button once	<b>00:00</b>
3	Turn <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob to set exact hours.	<b>12:00</b>
4	Press <b>Preset. Clock</b> button once again.	<b>12:00</b>
5	Turn <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob to set exact minutes.	<b>12:30</b>
6	Press <b>Preset. Clock</b> button once again or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.	

### 3. Microwave cooking

This function use for cooking and heating food. Press **Micro Power** button, **LED** cycles to show **100P—80P—60P—40P—20P**

High power	100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking
Medium High power	80% microwave power. Applicable for medium express cooking
Medium power	60% microwave power. Applicable for steaming food
Medium Low power	40% microwave power. Applicable for defrosting food
Low power	20% microwave power. Applicable for keeping warm

 CAUTION

- a. The max time which can be set is 60minutes
- b. Never operate the oven empty.
- c. If you turn the food during operation, press the Instant/Start button once and the preset cooking procedure will continue.
- d. If you intend to remove the food before the preset time, you must press Stop/Clear button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

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

 CAUTION

You may change the cooking time during cooking. And it is recommended turning the food halfway, after you turn the food. Press Instant/Start button once to continue.

## 4. Express

Press Express button LED Display will cycle to show 0:30, 1:00, 1:30. This function will allow you to heat a cup of water or beverage conveniently, omitting the steps of setting time. Choose the proper time depending on the beverage capacity.

Example: To cook with express for 1 minute		
	Depress	Display
1	After Power-up, the colon flashes	:
2	Depress <b>Express</b> button consecutively to select desired menu	<b>1:00</b>
3	Start cooking by pressing <b>Instant/Start</b> button	

## 5. Defrost

This function use for Defrost food, Press the Auto Defrost button and the LED display will cycle to show d.1 d.2 d.3.

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

### CAUTION

- a. It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- b. Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- c. If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- d. Microwave penetrates around 4cm into most food.
- e. Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

Example: To defrost 0.4kg poultry		
	Depress	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press <b>Defrost</b> button to set the food kind.	<b>d.2</b>
3	Press <b>Instant/Start</b> to confirm	<b>0.2</b>
4	Turn <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob to set the defrost weight	<b>0.4</b>
5	Start cooking by pressing <b>Instant/Start</b>	
6	In half way during defrosting 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food and shield the warm portion. Then close the door. Press <b>Instant/start</b> button again to continue defrosting	

## 6. Auto cooking

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flash colon, press the Auto Cook button and LED will cycle to show A.1,A.2 ..... A.8 Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Display	Kind	Method
<b>A.1</b>	<b>Popcorn</b>	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 85g. Popcorn prior to completing, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press <b>Stop/Clear</b> button to stop the popping process
<b>A.2</b>	<b>Popcorn</b>	Same as A.1 except 100g weight
<b>A.3</b>	<b>Pizza</b>	Warm a piece of chilled pizza of 0.15Kg
<b>A.4</b>	<b>Beverage</b>	Heating a cup of 250 ml liquid. The liquid temperature is about  5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal
<b>A.5</b>	<b>Beverage</b>	Heating a cup of 500 ml liquid. The liquid temperature is about  5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal
<b>A.6</b>	<b>Potato</b>	Cooking the potato strips, cut into 5mm width and height, length. Total weight is about 0.45kg. Place the strips on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss
<b>A.7</b>	<b>Potato</b>	Same as A.6 except the weight of potato strips is about 0.65Kg
<b>A.8</b>	<b>Fish</b>	Suitable for steaming a fish of 0.45Kg. After the fish washed and scales removed, make a slits on the skin of fish .Put the fish on a shallow dish of 22-27cm diameter sprinkle lightly with some ingredient and cover the dish with a thin film to prevent water loss. After cooking, stand for 2 minutes.

 CAUTION

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

Example: Steam 0.45kg fish	
Depress	Display
1. After power-up, the colon flashes	:
2. Turn <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob to set the cooking menu	<b>A.8</b>
3. Start cooking by pressing Instant/Start button, and LED will count down to show running time.	<b>6:30</b>

## 7. Automatic starting (delayed function)

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps:

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

<b>Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20</b>		
	<b>Depress</b>	<b>Display</b>
1	After power-up, the colon flashes	:
1.1	Depress <b>Preset .Clock</b> button	<b>00:00</b>
1.2	Set hours by turning <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob	<b>12:00</b>
1.3	Depress <b>Preset.Clock</b> button again to confirm hours	<b>12:00</b>
1.4	Set minutes by turning <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob	<b>12:30</b>
1.5	Depress <b>Preset. Clock</b> button once or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady.	<b>12:30</b>
2	Set the cooking menu and time	
2.1	Select cooking power by pressing <b>Micro Power</b> button	<b>100P</b>
2.2	Turn <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob to set cooking time	<b>9:30</b>
2.3	Press and hold Clock button for 3 seconds to return to current clock.	
3	Set the time you expect to start.Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4	
4	Depress Clock button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	
5	You may check the preset starting time by depressing Clock button.	

## 8. Multi-sequence cooking

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

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then 20P for 9 minutes. This is 2 sequence setting.		
	Depress	Display
1	100P microwave for 3min	
1.1	Press <b>Micro Power</b> button to select power level.	<b>100P</b>
1.2	Turn <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob to set cooking time.	<b>3:00</b>
2	20P for 9min	
2.1	Press <b>Micro Power</b> button to select desired power level	<b>20P</b>
2.2	Turn <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> knob to set cooking time.	<b>9:00</b>
3	Start cooking by pressing <b>Instant/Start</b>	

### CAUTION

- a. When microwave 100 power cooking is finished, microwave oven will begin next operation automatically.
- b. Max 4 sequences can be set per time, repeat the steps

## 9. Child lock function

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



	<b>Depress</b>	<b>Display</b>
set lock	Depress and hold <b>Stop/Clear</b> button about 3 seconds	<b>OFF</b>
cancel lock	Depress and hold <b>Stop/Clear</b> button about 3 seconds	:

## 10. Cooking Tips

The following factors may affect the cooking result:

### Food arrangement

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

### Cooking time length

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

### Cooking food evenly

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

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

### Allow standing time

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

### Whether the food is done

- Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:
- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

### **Browning dish**

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

### **Microwave safe plastic wrap**

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

### **Microwave safe plastic cookware**

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

## **CLEANING and MAINTENANCE**

### **Microwave oven care**



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



- 1. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy**
- 2. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning**
- 3. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation**
- 4. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed**
- 5. Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.**
- 6. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance**
- 7. Do not remove the waveguide cover**
- 8. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:**

- a. Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 min.
- b. Place a cup of red tea in oven, then heat with high power.
- c. Put some orange peel into oven, and then heat them with high power for 1 minute.

## **TIPS for cleaning**

**Exterior:**

**Wipe the enclosure with a dampened soft cloth**

**Door:**

**Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window**

**Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter**

**Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth**

**Interior walls:**

**Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth**

**Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed**

**Turntable / Rotation ring / Rotation axis:**

**Wash with mild soap water**

**Rinse with clean water and allow drying thoroughly**

## **Servicing**

**Please check the following before calling for services.**

**a. Place one cup of water (approx.150ml)in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.**

**b. Does the oven lamp light?**

**c. Does the cooling fan work?**

**(Put your hand over the rear ventilation openings.)**

**d. Does the turntable rotate?**

**(The turntable can rotate clockwise or counterclockwise. This is quite normal.)**

**e. Is the water inside the oven hot?**

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

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

## SERVICING SAFEGUARDS



**MICROWAVE RADIATION!**



It is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service for repairing operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.



The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating



The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.



**During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.**

- 1. Magnetron**
- 2. High voltage transformer**
- 3. High voltage capacitor**
- 4. High voltage diode**
- 5. High voltage fuse**



**The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.**

**Improper fitting of magnetron;**

**Improper matching of door interlock, door hinge and door;**

**Improper fitting of switch support;**

**Door, door seal or enclosure has been damaged.**



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



**If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person;**

**It is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service for repairing operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.**

**Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;**

**Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use**

## Service and support

For information: <http://www.ices-electronics.com/>  
For support: <http://icessupport.zendesk.com>

### ICES helpdesk:


Germany	0900-1520530	(Local charges)
The Netherlands	0900-23553626	(Local charges + 1ct P/min)
Belgium	02-6200115	(Local charges)
France	0170480005	(Local charges)

The helpdesk is accessible from Monday to Friday from 9 AM till 6 PM.  
In case your device needs repair, our helpdesk will redirect you to your local dealer.

ICES offers service and warranty in accordance to European law, which means that in case of repair (both during and after the warranty period), you should contact your local dealer.

**Please note:** It is not possible to send products directly to ICES for repair.

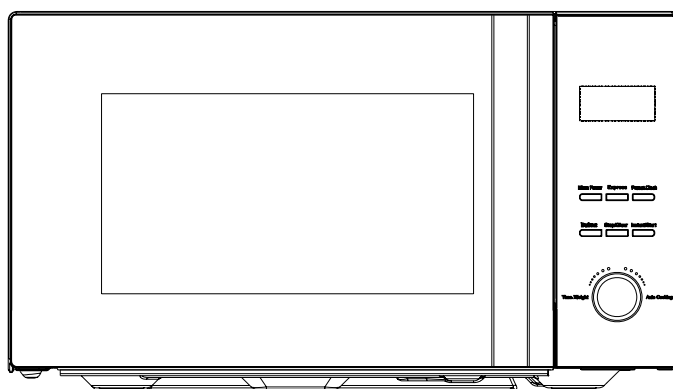
**Important note:** If this unit will be opened, or accessed in any way by a non-official service center, the warranty expires immediately.

Correct Disposal of this product	
	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>



# FOUR MICRO-ONDES

MODÈLE: IMO-23L20B



## MANUEL D'INSTRUCTION

*Veillez lire ce manuel soigneusement avant de réparer ou utiliser et conservez-le pour référence ultérieure.*



INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDE .....	23
INSTRUCTIONS SUR LES USTENSILES .....	23
POUR LA PREMIÈRE UTILISATION .....	24
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ .....	24
PRÉSENTATION DU PRODUIT .....	27
schéma de l'apparence et de la structure .....	27
panneau de commande .....	28
instruction et affichage LED .....	29
FONCTIONNALITÉS ET UTILISATION .....	29
pense-bête automatique .....	29
réglage de l'horloge .....	29
cuisson par micro-onde .....	30
express .....	31
décongeler .....	32
cuisson automatique .....	33
démarrage automatique (fonction programmée) .....	34
cuisson multi-séquence .....	36
fonction verrouillage enfants .....	37
conseils de cuisson .....	38
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	39
CONSEILS POUR LE NETTOYAGE .....	39
ENTRETIEN .....	40
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	40
SERVICE ET SUPPORT .....	42



## INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDE

1. Enlevez l'emballage et sortez le limiteur de distance des accessoires dans le four micro-ondes (certains modèles ont déjà été installés), détachez le cordon d'alimentation, en fonction de la forme particulière du limiteur de distance, installez en suivant les instructions données. L'objectif du limiteur de distance est de maintenir le four micro-onde à une certaine distance du mur.
2. Sortez tous ce qu'il y a dans l'emballage. Vérifiez soigneusement si le four micro-onde présente des dégâts. Comme :
  - a. La cavité du four est cabossée ou écrasée.
  - b. La porte n'est pas plate, l'interrupteur n'est pas lisse et flexible.
  - c. La mèche de métal isolée sur la porte est courbée ou déformée.
  - d. Le cordon d'alimentation est desserré.

**SI VOUS CONSTATEZ CES DÉFAUTS, CONTACTEZ VOTRE CENTRE DE RÉPARATION AGRÉÉ LE PLUS PROCHE;**
3. Les fours micro-onde doivent être placés dans des environnements secs et non corrosifs, maintenus à distance de l'humidité et de la chaleur, comme des réservoirs d'eau ou des cuisinières.
4. Pour garantir une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du four et le mur doit être au moins de 10 cm, la distance entre le côté du four et le mur doit être d'au moins 5 cm, et la distance au-dessus du four doit être d'au moins 20 cm.
5. La position du four doit être éloignée du téléviseur, de la radio ou des antennes pour éviter les perturbations, la distance doit être d'au moins 5m.
6. L'appareil doit être positionné afin que la prise soit accessible et vous devez assurer une bonne mise à la terre en cas de fuite, une boucle de terre peut être formée pour éviter les électrochocs.
7. Le four ne doit pas être placé dans un placard.
8. L'arrière du four doit être placé contre un mur.
9. Vu qu'il y a des éléments de fabrication ou de l'huile restée dans le four ou les éléments chauffants, vous sentirez probablement une odeur, voire une légère fumée, cela est normal et ne se produira plus après quelques utilisations, tenez la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une ventilation correcte. Il est donc fortement recommandé de placer un verre d'eau sur le plateau tournant, régler sur haute puissance et faire fonctionner plusieurs fois.

## INSTRUCTIONS SUR LES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients qui conviennent et sont sûrs pour une cuisson au four micro-onde. En général, les récipients faits en céramique résistante à la chaleur, en verre ou en plastique conviennent pour une utilisation au four micro-onde. N'utilisez jamais de récipient en métal pour la cuisson au four micro-onde et la cuisson combinée car un risque d'étincelle existe. Vous pouvez vous référer à la table suivante.

Matériau du récipient	Micro-onde	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	N'utilisez jamais les céramiques si elles sont décorées avec des rebords en métal ou vitrifiées.
Plastique résistant à la	Oui	Ne peut être utilisé pour une cuisson au micro-onde de longue durée

<b>chaleur</b>		
<b>Verre thermorésistant</b>	<b>Oui</b>	
<b>Film plastique</b>	<b>Oui</b>	<b>Il ne doit être utilisé lorsque vous cuisez des viandes ou des côtelettes car une température élevée risque d'abimer le film</b>
<b>Récipient en métal</b>	<b>Non</b>	<b>Il ne doit pas être utilisé au four micro-onde. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal.</b>
<b>Laque</b>	<b>Non</b>	<b>Faible résistance à la chaleur. Ne peut être utilisé pour une cuisson à haute température</b>
<b>Récipient en bambou, bois et papier</b>	<b>Non</b>	<b>Faible résistance à la chaleur. Ne peut être utilisé pour une cuisson à haute température</b>

## **POUR LA PREMIÈRE UTILISATION**

**Vu qu'il y a des éléments de fabrication ou de l'huile restée dans le four ou les éléments chauffants, vous sentirez probablement une odeur, voire une légère fumée, cela est normal et ne se produira plus après quelques utilisations, tenez la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une ventilation correcte. Il est donc fortement recommandé de placer un verre d'eau sur le plateau tournant, régler sur haute puissance et faire fonctionner plusieurs fois.**

## **PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ**

**Les précautions de base qui suivent doivent toujours être respectées lorsque vous utilisez un appareil électrique:**

- 1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.**
- 2. Assurez-vous que la tension là ou vous habitez correspond à celle indiquée sur la plaque de spécifications de l'appareil. Et que la prise murale est correctement raccordée à la terre.**
- 3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:**
  - a . Ne cuisez pas trop la nourriture.**
  - b . Enlevez les attaches pliables en métal des sachets plastiques avant de placer les sachets dans le four.**
  - c . Ne chauffez pas d'huile ou de matière grasse pour faire frire car la température de l'huile ne peut être contrôlée.**
  - d . Après avoir utilisé, essuyez le couvercle du guide d'onde avec un linge humide, puis avec un linge sec pour enlever les éclats de nourriture et de graisse. La graisse accumulée peut surchauffer et provoquer de la fumée ou un incendie.**
  - e . Si des aliments dans le four venait à fumer ou s'enflammer, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et déconnectez l'alimentation électrique.**
  - f. une surveillance proche est nécessaire lorsque vous utilisez des récipients jetables en plastique, papier ou autre matière combustible.**
- 4. Pour réduire le risque d'explosion et d'ébullition soudain:**
  - a . Ne placez pas de récipient fermé dans le four. Les biberons avec la tétine ou le bouchon fermé sont considérés comme des récipients fermés.**
  - b . Lorsque vous faites bouillir un liquide dans le four, utilisez un récipients à ouverture large et attendez environ 20 secondes à la fin de la cuisson pour éviter les éclats d'ébullition soudains.**

- c . Les pommes de terre, saucisses et marrons doivent être pelés ou percés avant la cuisson. Les œufs dans leur coquille, les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
  - d . Le liquide chauffé ne doit pas être sorti immédiatement. Attendez un moment avant de sortir. Afin d'éviter les dangers potentiels causés par un liquide bouillant qui éclabousse.
  - e . Les contenus de biberons et de pots pour bébé doivent être mélangés ou remués et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
5. N'utilisez jamais le four si les portes ou les joints de porte sont endommagés ou si le four fonctionne mal ou si le cordon d'alimentation est endommagé. Renvoyez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche pour les réparations et l'entretien. N'essayez jamais de réparer le four par vous-même.
  6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou un technicien qualifié, afin d'éviter un risque d'électrochoc.
  7. Après la cuisson, le récipient est très chaud. Utilisez des gants pour sortir les aliments et évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur en direction opposée du visage et des mains.
  8. Levez doucement le rebord le plus long des couvercles de plat et des emballages en plastique pour micro-onde et ouvrez soigneusement les sachets de cuisson de four ou de popcorn dans la direction opposée du visage.
  9. Pour éviter de casser le plateau tournant:
    - a . Laissez le plateau tournant refroidir avant de nettoyer.
    - b . Ne placez pas d'aliments ou ustensiles brûlants sur le plateau froid.
    - c . Ne placez pas d'aliments ou ustensiles gelés sur le plateau brûlant.
  12. Assurez-vous que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.
  13. Si vous ne maintenez pas correctement le four propre, les surfaces pourraient se détériorer et influencer négativement la durée de vie de l'appareil ou aboutir potentiellement à une situation dangereuse.
  12. N'utilisez que des ustensiles qui conviennent pour les fours micro-ondes.
  13. Ne rangez pas d'aliments ou autres objets dans le four.
  14. N'utilisez pas le four à vide. Cela l'endommagerait.
  15. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaires, sous surveillance ou s'ils ont reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil et s'ils comprennent les dangers impliqués.
  16. Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte du fait de la chaleur générée.
  17. Tout accessoire non recommandé par le fabricant peut causer des blessures physiques.
  18. Ne pas utiliser en extérieur.
  19. Conservez ces instructions
  20. **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints ont été endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente ;
  21. **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour quiconque n'étant pas qualifié de procéder à des réparations ou des opérations d'entretien qui incluent l'enlèvement d'un couvercle qui procure une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
  22. **AVERTISSEMENT**: les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

23. **AVERTISSEMENT:** N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que lorsqu'ils ont reçu les instructions adéquates afin qu'ils puissent utiliser le four sans danger et comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte.
24. N'utilisez que des ustensiles qui conviennent pour les fours micro-onde.
25. Lorsque vous faites chauffer de la nourriture dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four du fait d'une prise de feu possible ;
26. Si vous constatez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.
27. Le réchauffement au four micro-onde de boissons peut causer des éclaboussures de liquide bouillant, par conséquent soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
28. Les contenus de biberons et de pots pour bébé doivent être mélangés ou remués et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures ;
29. Les œufs dans leur coquille, les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson ;
30. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les débris de nourriture doivent être dégagés;
31. Si vous ne maintenez pas correctement le four propre, les surfaces pourraient se détériorer et influencer négativement la durée de vie de l'appareil ou aboutir potentiellement à une situation dangereuse;
32. Pendant l'utilisation, le four devient chaud. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants dans le four.
33. **AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus hors de portée.
34. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs durs ou d'éponges en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait provoquer la fissuration de la vitre.
35. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
36. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
37. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par le biais d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance.
38. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

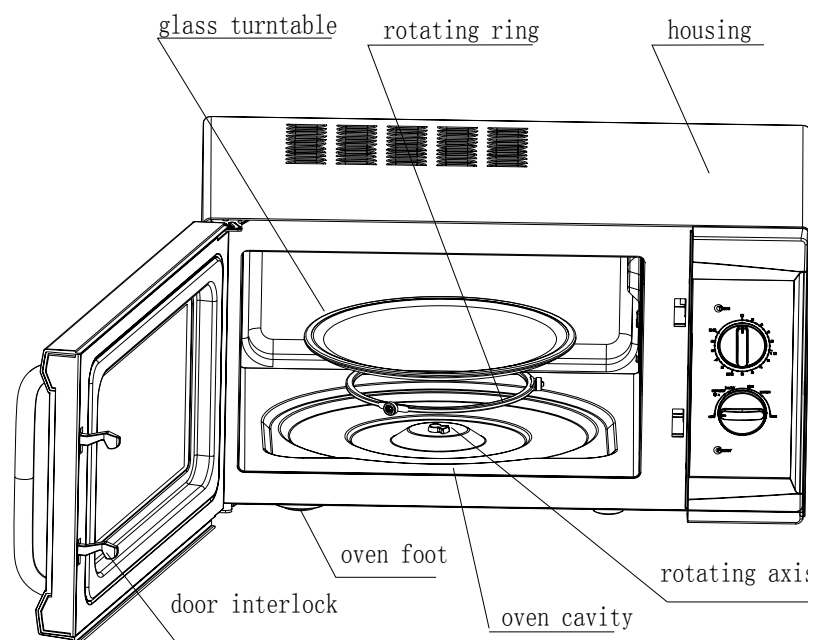


: Attention : surface chaude

**Utilisation exclusivement domestique**

# PRÉSENTATION DU PRODUIT

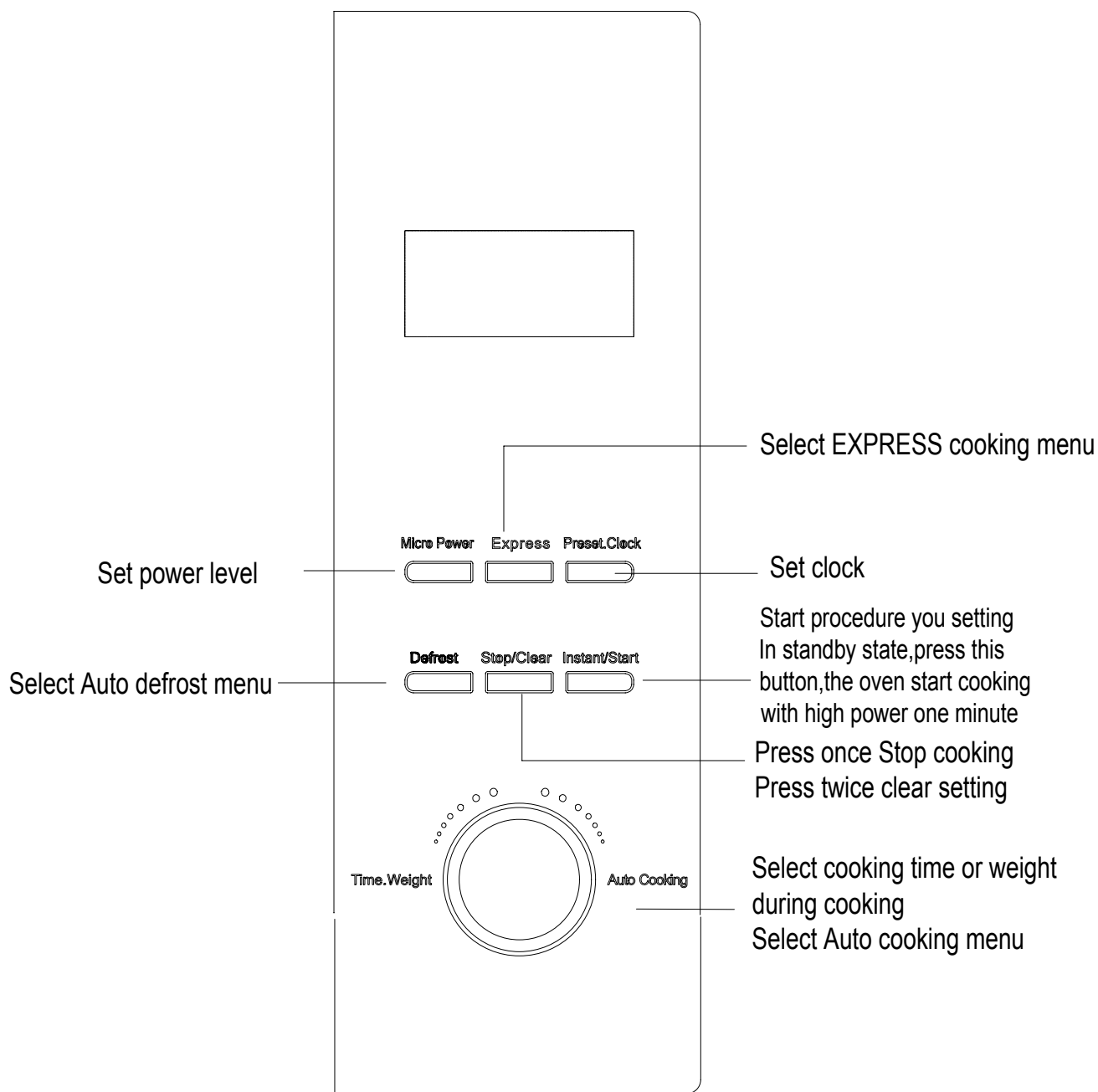
## 1. Schéma de l'apparence et de la structure



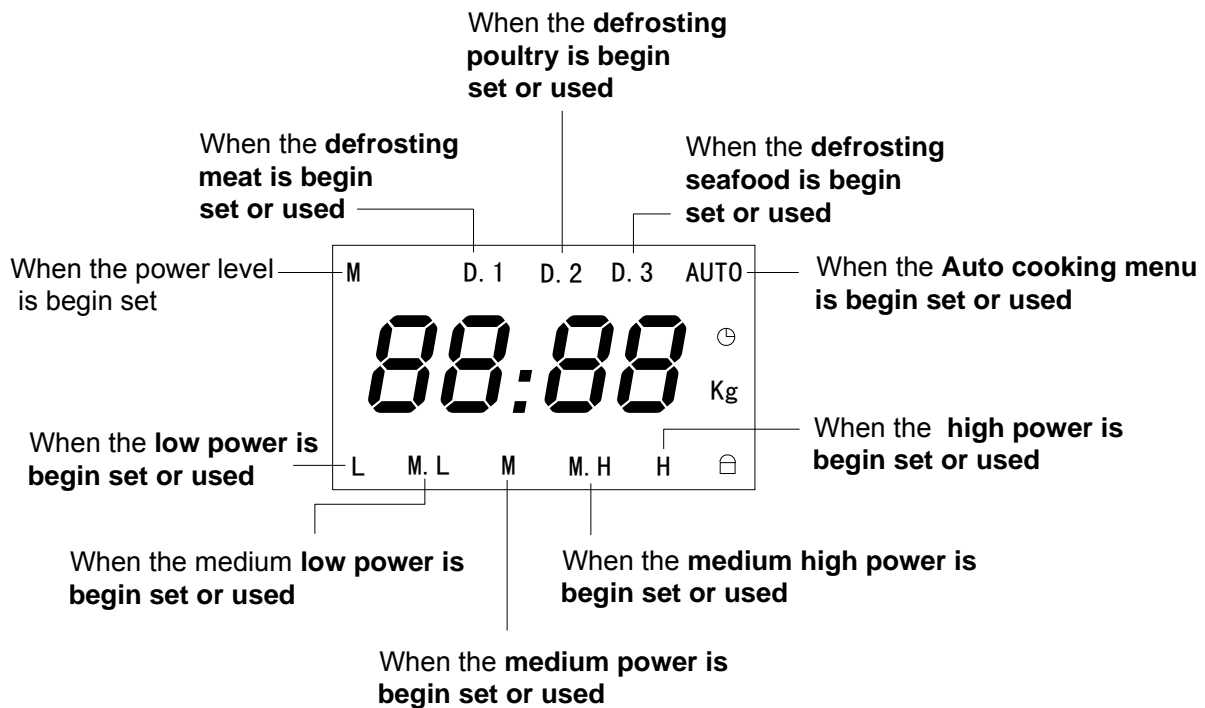
### ADVERTISSEMENT

- a. N'enlevez pas le couvercle de guide d'onde pendant le nettoyage.
- b. Assurez-vous que l'installation du couvercle de guide d'onde est correcte et ne s'abîme pas pendant la cuisson.

## 2. Panneau de commande



### 3、 Instruction et affichage LED



## Fonctionnalités et utilisation

### ATTENTION

La DEL clignote 3 fois lorsque vous branchez l'alimentation. Ensuite, elle clignote ":" pour vous demander de saisir le type de cuisson et la durée.

### 1. Pense-bête automatique

Lorsque votre procédure de cuisson est terminée, l'écran DEL affichera End et trois bips sonores se feront entendre pour vous demander de sortir la nourriture. Si vous n'appuyez pas sur la touche Stop/Clear une fois ou que vous n'ouvrez pas la porte, les bips se feront entendre toutes les trois minutes.

### 2. Réglage de l'horloge

La touche de l'horloge vous permet de saisir l'heure actuelle ou l'heure présélectionnée lorsque « : » clignote sur l'écran DEL après avoir branché ou essayez de sauter cette étape pour continuer si elle n'est pas nécessaire.

<b>Par exemple : pour régler 12:30</b>		
	<b>Appuyer</b>	<b>Écran</b>
1	Après l'allumage, la colonne clignote	:
2	Appuyez sur la touche <b>Preset .Clock</b> une fois	<b>00:00</b>
3	Tournez la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> pour régler le nombre d'heures.	<b>12:00</b>
4	Appuyez sur la touche <b>Preset. Clock</b> de nouveau.	<b>12:00</b>
5	Tournez la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> pour régler le nombre de minutes.	<b>12:30</b>
6	Appuyez sur la touche <b>Preset. Clock</b> de nouveau ou attendez 5 secondes, et les nombres augmenteront régulièrement.	

### 3. Cuisson par micro-onde

**Cette fonction sert pour cuire et réchauffer des aliments. Appuyez sur la touche d'alimentation Micro la DEL circule et affiche 100P—80P—60P—40P—20P**

Puissance forte	Puissance micro-onde 100%. Applicable pour une cuisson rapide et puissante
Moyenne Puissance forte	Puissance micro-onde 80%. Applicable pour une cuisson moyenne rapide
Puissance moyenne	Puissance micro-onde 60%. Applicable pour cuire à la vapeur
Moyenne Faible puissance	Puissance micro-onde 40%. Applicable pour décongeler de la nourriture
Faible puissance	Puissance micro-onde 20%. Applicable pour garder chaud



## ATTENTION

- a. Le temps maximum programmable est de 60 minutes
- b. N'utilisez jamais le four à vide.
- c. Si vous tournez la nourriture pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche Instant/Start une fois et la procédure de cuisson présélectionnée continuera.
- d. Si vous souhaitez enlever la nourriture avant la fin du temps présélectionné, appuyez sur la touche Stop/Clear pour annuler la procédure présélectionnée pour éviter l'utilisation non désirée la prochaine fois.

Exemple : Pour cuire à P 80 pendant 10 minutes.		
Appuyer		Écran
1	Après l'allumage, la colonne clignote	:
2	Sélectionnez la puissance des micro-ondes de votre choix en abaissant la touche <b>Micro Power</b> plusieurs fois	<b>80P</b>
3	Réglez le temps de cuisson en tournant la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b>	<b>10:00</b>
4	Appuyez sur la touche <b>Instant/Start</b> pour commencer, et la DEL comptera à rebours pour afficher le temps de fonctionnement.	

## ATTENTION

**Vous pouvez changer le temps de cuisson pendant la cuisson. Il est recommandé de tourner la nourriture en milieu de cuisson, après avoir tourné la nourriture appuyez sur la touche Instant/Start pour continuer.**

## 4. Express

Appuyez sur la touche Express l'écran DEL circulera pour afficher 0:30, 1:00, 1:30.

**Cette fonction vous permet de chauffer un verre d'eau ou de boisson de manière pratique, sans avoir besoin de régler le temps. Choisissez la durée correcte en fonction de la quantité de boisson.**

Exemple : Pour chauffer rapidement pendant 1 minute.		
	Appuyer	Écran
1	Après l'allumage, la colonne clignote	:
2	Abaissez la touche <b>Express</b> à plusieurs reprises pour sélectionner le mode de votre choix	<b>01:00</b>
3	Commencez la cuisson en appuyant sur la touche <b>Instant/Start</b>	

## 5. Décongeler

Cette fonction sert à décongeler des aliments, appuyez sur la touche Auto Defrost et l'écran DEL circulera en affichant d.1 d.2 d.3.

d.1	Pour décongeler de la viande, pour un poids entre 0.1 et 2 kg.
d.2	Pour décongeler de la viande, pour un poids entre 0.2 et 3 kg.
d.3	Pour décongeler des fruits de mer, pour un poids entre 0.1 et 0.9 kg.



- a. Il est nécessaire de tourner la nourriture pendant le fonctionnement pour obtenir un effet uniforme.
- b. Habituellement, la décongélation ne prendra pas plus de temps que la cuisson des aliments.
- c. Si les aliments peuvent être coupés au couteau, le processus de décongélation est considéré comme complet.
- d. Les micro-ondes pénètrent environ de 4 cm dans la plupart des aliments.
- e. Les aliments décongelés doivent être consommés aussitôt que possible, il n'est pas conseillé de les remettre au freezer pour les congeler de nouveau.

Exemple : Pour décongeler 0,4 kg de volaille		
	Appuyer	Écran
1	Après l'allumage, la colonne clignote	:
2	Appuyez sur la touche <b>Defrost</b> pour définir le type d'aliments.	<b>0.2</b>
3	Appuyez sur la touche <b>Instant/Start</b> pour confirmer	<b>0.2</b>
4	Tournez la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> pour régler le poids à décongeler.	<b>0.4</b>
5	Commencez la cuisson en appuyant sur la touche <b>Instant/Start</b>	
6	Au milieu du temps de décongélation, 3 bips sonores se feront entendre pour vous indiquer de tourner les aliments. Ouvrez la porte et tournez les aliments et couvrez la portion chaude. Puis, fermez la porte. Appuyez sur la touche Instant/Start de nouveau pour continuer.	

## 6. Cuisson automatique

Le four dispose d'un menu de cuisson par défaut pour un fonctionnement plus simple. Lorsque la DEL clignote en colonne, appuyez sur la touche Auto Cook et la DEL circulera pour afficher A.1, A.2 .....A.8

Choisissez le menu approprié en fonction du type et du poids de nourriture et observez strictement les indications du tableau ci-dessous, autrement l'effet de cuisson sera largement influencé.

Écran	Type	Méthode
<i>A.1</i>	Popcorn	Convient pour faire éclater u sachet de maïs disponible dans les supermarchés, d'un poids de 85g. Avant que le maïs soit complètement éclaté, si la vitesse d'éclatement diminue à une ou deux fois par seconde, vous pouvez appuyer sur la touche <b>Stop/Clear</b> pour arrêter le processus d'éclatement
<i>A.2</i>	Popcorn	Idem que ci-dessus mais pour un poids de 100 g.
<i>A.3</i>	Pizza	Réchauffe un morceau de pizza de 150g
<i>A.4</i>	Boisson	Réchauffe un récipient de 250 ml de liquide. La température du liquide est environ de 5-10°C. Utilisez un récipient à ouverture large et ne le fermez pas.
<i>A.5</i>	Boisson	Réchauffe un récipient de 500 ml de liquide. La température du liquide est environ de 5-10°C. Utilisez un récipient à ouverture large et ne le fermez pas.
<i>A.6</i>	Pomme de terre	Cuisson de dés de pomme de terre d'une largeur, longueur et hauteur de 5mm. Le poids total est d'environ 450g. Placez les dés sur un grand plat et couvrez le plat avec un film fin pour prévenir la perte d'eau.
<i>A.7</i>	Pomme de terre	Comme pour A.6 sauf que le poids des dés de pomme de terre est d'environ 650g.
<i>A.8</i>	Poisson	Convient pour cuire à la vapeur un poisson de 450g; Après avoir vidé et écaillé le poisson, faites des incisions sur sa peau. Mettez le poisson sur un plat étroit d'un diamètre de 22-27 cm ajoutez quelques assaisonnements et couvrez le plat avec un film fin pour empêcher la perte d'eau. Après la cuisson, laissez 2 minutes.



- a. La température des aliments avant cuisson doit être de 20-25°C. Une température plus haute ou plus basse des aliments avant cuisson nécessitera un temps de cuisson plus court ou plus long.
- b. La température, le poids et la forme des aliments influencera largement l'effet de cuisson. Si vous constatez une différence avec les conditions décrites ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour un meilleur résultat.

<b>Exemple : Cuire un poisson de 450g.</b>	
<b>Appuyer</b>	<b>Écran</b>
1. Après l'allumage, la colonne clignote	:
2. Tournez la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> pour définir l'option de cuisson.	<i><b>A.8</b></i>
3. Commencez la cuisson en appuyant sur la touche <b>Start/Instant</b> et la <b>DEL</b> décomptera pour indiquer le temps restant.	<i><b>06:30</b></i>

## **7. Démarrage automatique (fonction programmée)**

Si vous ne souhaitez pas démarrer la cuisson tout de suite, vous pouvez présélectionner l'option et le temps de cuisson, la cuisson commencera automatiquement à l'heure que vous avez définie. Le réglage consiste en 2 étapes :

1. Régler l'heure actuelle;
2. Réglez

<b>Exemple : Il est actuellement 12.30, si vous souhaitez que le four démarre automatiquement à une puissance de 100P pendant 9 minutes et 30 secondes à 14h20</b>		
	<b>Appuyer</b>	<b>Écran</b>
1	Après l'allumage, la colonne clignote	:
1.1	Abaissez la touche <b>Preset .Clock</b>	<b>00:00</b>
1.2	Réglez les heures en tournant la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b>	<b>12:00</b>
1.3	Abaissez la touche <b>Preset.Clock</b> de nouveau pour confirmer les heures	<b>12:00</b>
1.4	Réglez les minutes en tournant la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b>	<b>12:30</b>
1.5	Abaissez <b>Preset. Clock</b> de nouveau ou attendez 5 secondes, et les nombres augmenteront régulièrement.	<b>12:30</b>
2	Réglez la fonction et le temps de cuisson.	
2.1	Sélectionnez la puissance de cuisson en appuyant sur la touche <b>Micro Power</b>	<b>100P</b>
2.2	Tournez la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> pour définir le temps de cuisson.	<b>09:30</b>
2.3	Tenez la touche <b>Clock</b> appuyée pendant 3 secondes pour revenir à l'heure actuelle .	
3	Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez commencer. répétez les étapes 1.2.1.3 1.4	
4	Abaissez la touche <b>Clock</b> pour confirmer la cuisson programmée. Le programme est désormais activé. Et la cuisson démarrera à 14h20.	
5	Vous pouvez vérifier l'heure de début programmée en abaissant la touche <b>Clock</b> .	

## 8. Cuisson multi-séquence

Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, certaines recettes demandent différents temps et modes de cuisson. Vous pouvez programmer votre cuisson personnalisée de la manière suivante:

Exemple : Vous souhaitez cuire des aliments à une puissance de 100P pendant 3 minutes et 20P pendant 9 minutes. Il s'agit d'un réglage de deux séquences.		
	Appuyer	Écran
1	Micro-onde 100P pendant 3 minutes	
1.1	Appuyez sur la touche <b>Micro Power</b> pour sélectionner le niveau de puissance.	<b>100P</b>
1.2	Tournez la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> pour définir le temps de cuisson.	<b>03:00</b>
2	20P pendant 9 minutes	
2.1	Appuyez sur la touche <b>Micro Power</b> pour sélectionner le niveau de puissance.	<b>20P</b>
2.2	Tournez la molette <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> pour définir le temps de cuisson.	<b>09:00</b>
3	Commencez la cuisson en appuyant sur la touche <b>Instant/Start</b>	



- a. Lorsque la cuisson micro-onde puissance 100 est terminée, le four micro-onde commencera l'opération suivante automatiquement.
- b. Un maximum de 4 séquences peut être défini à chaque fois, répétez les étapes.

## 9. Fonction verrouillage enfants

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. Toutes les touches deviennent inutilisables sous ce mode

	Appuyer	Écran
Régler le verrou	Tenez la touche <b>Stop/Clear</b> appuyée environ 3 secondes	<b>ÉTEINT</b>
Déverrouiller	Tenez la touche <b>Stop/Clear</b> appuyée environ 3 secondes	:

## 10. Conseils de cuisson

Les facteurs suivants peuvent influencer le résultat de cuisson:

### Disposition de la nourriture

Placez les zones plus épaisses vers l'extérieur du plat, les zones les plus fines vers le centre et répartissez de manière homogène. Ne chevauchez pas si possible.

### Temps de cuisson

Commencez la cuisson en réglant un temps de cuisson court, évaluez le temps approprié et allongez en fonction du besoin effectif. Trop cuire peut causer de la fumée et des brûlures.

### Cuisez la nourriture de manière uniforme

Les aliments comme le poulet, un hamburger ou un steak doivent être tourné une fois pendant la cuisson.

En fonction du type de nourriture, si applicable, remuez de l'extérieur vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson

### Laissez un temps de repos

Après la fin de la cuisson, laissez la nourriture dans le four pendant un temps nécessaire, cela permet à la nourriture de terminer son cycle de cuisson et refroidir graduellement

### Vérifier la cuisson

- La couleur et la dureté aident à déterminer la cuisson, cela comprend:
- La vapeur sortant des toutes les parties de la nourriture, pas seulement les bords.
- Les articulations de volaille peuvent être déplacées facilement
- Le porc ou la volaille ne présente aucune trace de sang
- Le poisson est opaque et peut être coupé facilement avec une fourchette

## **Plat brunisseur**

Lorsque vous utilisez un plat brunisseur ou un récipient auto chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur comme un plat de porcelaine en-dessous pour empêcher les dégâts sur le plateau tournant et le cercle pivotant.

## **Emballage plastique passant au four micro-onde**

Lorsque vous cuisez des aliments contenant beaucoup de graisse, ne laissez pas l'emballage plastique entrer en contact des aliments car il risque de fondre

## **Ustensile plastique passant au four micro-onde**

Certains ustensiles plastiques pour micro-onde peuvent ne pas convenir pour cuire des aliments contenant beaucoup de graisse ou de sucre. par ailleurs, le temps de préchauffage spécifié sur le manuel d'instruction du plat ne doit pas être dépassé

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## **Entretien du four micro-onde**



**Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les débris de nourriture doivent être dégagés;**



- 1. Il est dangereux pour quiconque n'étant pas qualifié de procéder à des réparations ou des opérations d'entretien qui incluent l'enlèvement d'un couvercle qui procure une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.**
- 2. Enlevez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant de nettoyer**
- 3. Si vous ne maintenez pas correctement le four propre, les surfaces pourraient se détériorer et influencer négativement la durée de vie de l'appareil ou aboutir potentiellement à une situation dangereuse;**



4. **Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les débris de nourriture doivent être dégagés;**
5. **Nettoyez en détail les joints de porte, les cavités et les parties adjacentes.**
6. **N'utilisez jamais de détergents durs, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse en métal pour nettoyer les parties de l'appareil**
7. **N'enlevez PAS les couvercles de guide d'onde.**
8. **Lorsque le four micro-ondes a été utilisé pendant un long moment, il peut se former une odeur étranger dans le four, suivez ces trois méthodes pour vous en débarrasser:**
  - a. **Placez plusieurs tranches de citron dans un verre, puis chauffer à forte puissance pendant 2-3 minutes.**
  - b. **Placez un verre de thé noir dans le four, puis chauffez à forte puissance.**
  - c. **Mettez des écorces d'orange dans le four, puis chauffez-les à forte puissance pendant une minute.**

## **Conseils pour le nettoyage**

**Extérieur:**

**Essayez l'extérieur avec un linge doux humide.**

**Porte:**

**Utilisez un linge doux humide, essuyez la porte et la vitre**

**Essayez la porte et les parties adjacentes pour enlever les éclaboussures et les éclats**

**Essayez le panneau de commande avec un linge doux humide.**

**Parois intérieurs:**

**Essayez l'intérieur avec un linge doux humide.**

**Essayez le couvercle de guide d'onde pour enlever les éclaboussures d'aliment**

**Plateau tournant / cercle pivotant / axe de rotation:**

**Lavez avec de l'eau légèrement savonneuse**

**Rincez avec de l'eau claire et laissez sécher entièrement**

## Entretien

Vérifiez ce qui suit avant d'appeler le service d'assistance.

a. Placez un verre d'eau (environ 150 ml) dans un verre mesureur dans le four et fermez la porte complètement. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Laissez le four fonctionner pendant une minute.

b. Est-ce que la lampe du four fonctionne?

c. Est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne?

(Mettez vos mains sur les ouvertures de ventilation arrière)

d. Est-ce que le plateau tournant tourne bien?

(Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire. Cela est normal).

e. Y'a-t-il de l'eau dans le four chaud?

Si la réponse est "NON", pour l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier votre prise secteur et le fusible de votre compteur électrique.

Si le compteur électrique et le fusible fonctionnent correctement, **CONTACTEZ VOTRE CENTRE DE RÉPARATION AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.**

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN



RADIATIONS MICRO-ONDE !



Il est dangereux pour quiconque n'étant pas qualifié de procéder à des réparations ou des opérations d'entretien qui incluent l'enlèvement d'un couvercle qui procure une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.



La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

## ADVERTISSEMENT

**Le condensateur à haute tension reste chargé après la déconnexion; déchargez le terminal négatif du condensateur haute tension sur le châssis du four (utilisez un tournevis) pour décharger avant de toucher.**

## ADVERTISSEMENT

**Pendant la réparation, les pièces listées ci-dessous peuvent être enlevées et donner accès à des potentiels supérieurs à 250V à la terre.**

- 1. Magnétron**
- 2. Transformateur haute tension**
- 3. Condensateur haute tension**
- 4. Diode haute tension**
- 5. Fusible haute tension**

## ADVERTISSEMENT

**Les conditions suivantes peuvent causer une exposition indésirable aux radiations pendant la réparation.**

**Installation incorrecte du magnétron;**

**Adaptation incorrecte du crochet de la porte, des charnières et de la porte;**

**Adaptation incorrecte du support d'interrupteur;**

**La porte, le joint de porte ou l'enceinte a été endommagée.**

## ATTENTION

- 1. Si la DEL affiche Err0 pendant le fonctionnement, cela indique que le capteur a été court-circuité et vous devez le remplacer dans votre centre de réparation le plus proche.**
- 2. Si la DEL affiche Err1 pendant le fonctionnement, cela indique que le capteur a été laissé en circuit ouvert et vous devez le remplacer dans votre centre de réparation le plus proche.**

## ADVERTISSEMENT

**Si la porte ou les joints ont été endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente ;**

**Il est dangereux pour quiconque n'étant pas qualifié de procéder à des réparations ou des opérations d'entretien qui incluent l'enlèvement d'un couvercle qui procure une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.**

**Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser;**

**N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que lorsqu'ils ont reçu les instructions adéquates afin qu'ils puissent utiliser le four sans danger et comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte.**

## Service et support

Pour plus d'informations : <http://www.ices-electronics.com/>  
Pour de l'aide : <http://icessupport.zendesk.com>

### Service d'assistance ICES:


Allemagne	0900-1520530	(appel local)
Pays-bas	0900-23553626	(Prix d'un appel local + 1ct P/min)
Belgique	02-6200115	(appel local)
France	0170480005	(appel local)

Le service d'assistance est joignable du lundi au vendredi entre 9 heures et 18 heures. Au cas où votre appareil aurait besoin de réparation, notre service d'assistance pour redirigera vers votre revendeur le plus proche.

ICES propose un service et une garantie conformément aux lois européenne, ce qui signifie qu'en besoin de réparation (aussi bien pendant et après la période de garantie), vous pouvez contacter votre revendeur le plus proche.

**À prendre en considération:** Il n'est pas possible de renvoyer l'appareil pour réparation directement à ICES.

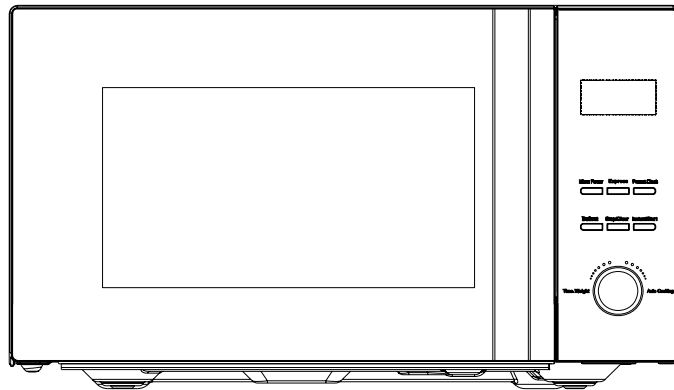
**Note importante :** Si l'unité est ouverte ou modifiée de quelque manière par un centre de service non agréé, cela mettra fin à la garantie.

Mise au rebus correcte de ce produit.	
	Cette marque indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres produits ménagers. Pour prévenir les dommages éventuels sur l'environnement ou la santé humaine causés par une élimination non-contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour rendre votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de collecte et de récupération ou contactez le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent emmener ce produit dans un lieu où il sera recyclé de manière à protéger l'environnement.



# MIKROWELLENOFEN

Modell: IMO-23L20B



## BEDIENUNGSANLEITUNG

***Lesen Sie sich dieses Benutzerhandbuch bitte sorgfältig durch und bewahren Sie es für den späteren Gebrauch auf.***



AUFSTELLUNG DES MIKROWELLENOFENS .....	45
HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR .....	45
INBETRIEBNAHME .....	46
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN .....	46
EINFÜHRUNG .....	49
aussehen und struktur .....	49
bedientafel .....	50
LED-anzeige .....	50
Funktionen und Bedienung .....	51
automatisches erinnerungssignal .....	51
uhrzeiteinstellung .....	51
garen mit der mikrowelle .....	52
express-betrieb .....	53
auftauen .....	54
automatisches kochen .....	55
einschaltautomatik (verzögerungsfunktion) .....	56
multi-sequenz-garen .....	58
kindersicherung .....	59
kochtipps .....	59
REINIGUNG UND WARTUNG .....	60
PFLEGE DES MIKROWELLENOFENS .....	60
TIPPS FÜR DIE REINIGUNG .....	61
WARTUNG .....	62
SICHERHEITSHINWEISE ZUR WARTUNG .....	62

## **AUFSTELLUNG DES MIKROWELLENOFENS**

1. Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie den Abstandshalter vom Zubehör in der Mikrowelle herunter (bei einigen Modelle bereits installiert). Schließen Sie das Netzkabel an und gehen je nach der spezifischen Form des Abstandshalters, entsprechend den folgenden Anweisungen vor. Der Zweck der Abstandshalters ist es, den Mikrowellenofen mit einem gewissen Abstand von der Wand aufzustellen.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie sorgfältig, ob Schäden am Mikrowellenofen vorhanden sind. Wie zum Beispiel:
  1. der Garraum ist verformt.
  - b. die Tür ist nicht flach, der Schalter lässt sich nur schwer betätigen.
  - c. die Metallisolation der Tür ist gebogen oder verformt.
  - d. das Netzkabel sitzt nicht richtig.

**WENN SIE EINES DER OBEN GENANNTEN SYMPTOME BEMERKEN, WENDEN SIE SICH BITTE UMGEHEND AN EINEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST.**
3. Mikrowellenherde müssen in trockenen, nicht-korrosiven Umgebungen aufgestellt werden, sowie von Hitze und Feuchtigkeit, wie z. B. von Gasbrennern oder Wasserbehältern, ferngehalten werden.
4. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, ist ein Abstand des Mikrowellenofens von der Wand von mindestens 10 cm nach hinten und mindestens 5 cm zu den Seiten nötig. Der Freiraum über dem Gerät muss mindestens 20 cm betragen.
5. Der Ofen sollte in ausreichender Entfernung (mindestens 5 m) zu Fernsehgeräten, Radios oder Antennen aufgestellt werden, um Störungen zu vermeiden.
6. Das Gerät muss so positioniert werden, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich bleibt. Eine korrekte Erdung muss gewährleistet sein, für den Fall, dass Kurzschlüsse oder Fehlerstrom auftreten, um elektrische Schläge zu vermeiden.
7. Der Mikrowellenofen darf nicht in einem Schrank platziert werden.
8. Die Rückseite des Ofens muss nach der Aufstellung zu einer Wand zeigen.
9. Da bei der Herstellung Rückstände oder Öl im Garraum und auf den Wärmeelementen zurückbleiben können, kann es passieren, dass es während des Betriebs zu einer leichten Rauch- und Geruchsbildung kommt. Dies ist vollkommen normal und verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch. Halten Sie die Tür oder das Fenster geöffnet, um eine gute Belüftung zu gewährleisten. Es wird empfohlen, eine Tasse Wasser auf den Drehteller zu stellen und das Gerät bei hoher Leistung mehrere Male einzuschalten.

## **HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR**

Es wird eindringend empfohlen nur Behälter zu benutzen, die geeignet und sicher für die Verwendung in Mikrowellenherden sind. Im allgemeinen sind Behälter, die aus hitzebeständigen Keramik, Glas oder Kunststoff hergestellt wurden, geeignet für Mikrowellenherde. Verwenden Sie niemals die Metallbehälter mit der Mikrowellen- und Kombinationsfunktion, da eine Funkenbildung wahrscheinlich ist. Benutzen Sie die folgende Tabelle als Referenz..

Behältermaterial	Mikrowelle	Hinweise
Hitzebeständiges Keramik	Ja	Verwenden Sie niemals die Keramikbehälter mit Metallrand oder glasierte Keramikbehälter
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja	Nicht geeignet für längere Garzeiten in der Mikrowelle
Hitzebeständiges Glas	Ja	
Kunststoffolie	Ja	Sollte nicht verwendet werden, wenn Fleisch oder Koteletts gegart werden, da die hohen Temperaturen den Film beschädigen können
Metallbehälter	Nein	Darf nicht im Mikrowellenofen verwendet werden. Mikrowellen können Metall nicht durchdringen.
Lacke	Nein	Wendig hitzebeständig. Kann nicht zum Garen mit Hochtemperaturen verwendet werden
Bambus-, Holz- und Papierbehälter	Nein	Wendig hitzebeständig. Kann nicht zum Garen mit Hochtemperaturen verwendet werden

## INBETRIEBNAHME

Aufgrund der möglichen Anwesenheit von Fertigungsrückständen oder Öl im Ofenraum oder auf den Heizelementen, ist es möglich, dass bei der Inbetriebnahme eine leichte Rauchentwicklung entsteht. Dies ist normal und verschwindet nach mehrfacher Benutzung. Öffnen Sie einfach Türen und Fenster, um eine gute Belüftung zu gewährleisten. Es wird empfohlen, eine Tasse Wasser auf den Drehteller zu stellen und das Gerät bei hoher Leistung mehrere Male einzuschalten.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer befolgt werden:

1. Lesen Sie sich bitte alle Sicherheitsanweisungen vor der Inbetriebnahme durch.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
3. Zur Vermeidung von Feuergefahr im Inneren des Ofens:
  - a. Garen Sie Ihre Speisen nicht zu lange.
  - b. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie sie in den Ofen legen.
  - c. Erhitzen Sie niemals Öl oder Fett zum Frittieren, da die Temperatur des Öls nicht beherrscht werden kann.
  - d. Wischen Sie nach jedem Gebrauch den Wellenleiter mit einem feuchten Tuch ab und mit einem trockenen Tuch nach, um alle Lebensmittelspritzer und Fett zu entfernen. Fettrückstände können überhitzen und anfangen zu rauchen oder Feuer fangen.
  - e. Wenn Materialien im Inneren des Ofens anfangen zu rauchen oder sich entzünden, halten Sie die Ofentür geschlossen, schalten Sie den Ofen aus und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
  - f. Aufsicht ist notwendig, wenn Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden.
4. Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:
  - a. Stellen Sie keine verschlossenen Behälter in den Ofen. Babyflaschen, die mit einem



- Schraubverschluss oder Sauger ausgestattet werden, sind solche Behälter.
- b. Wenn Flüssigkeit in dem Ofen kochen, verwenden Sie die weitmündigen Behälter und lassen Sie ihn etwa 20 Sekunden nach dem Ende des Garvorgangs stehen, um ein verspätetes Aufkochen durch Siedeverzug von Flüssigkeiten zu vermeiden.
  - c. Kartoffeln, Würstchen und Kastanien müssen geschält oder durchbohrt gegart werden. Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie u. U. explodieren können, selbst nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist.
  - d. Gekochte Flüssigkeit sollten niemals sofort entfernt werden. Warten Sie einige Augenblicke, bevor Sie sie entfernen. Dadurch vermeiden Sie mögliche Gefahren durch verzögertes, plötzliches Überkochen der Flüssigkeiten.
  - e. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte anschließend gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden, um zu vermeiden, dass Verbrennungen auftreten.
5. Unterlassen Sie den Betrieb, wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, der Ofen Fehlfunktionen aufweist oder das Netzkabel beschädigt ist. Geben Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Kundenservice zur Überprüfung und Reparatur. Versuchen Sie niemals das Gerät eigenhändig zu justieren oder zu reparieren.
  6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vor der nächsten Benutzung vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einem entsprechend qualifizierten Techniker ausgewechselt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
  7. Durch den Garvorgang wird der Garbehälter sehr heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe zum Entfernen der Speisen und achten Sie darauf Verbrennungen durch Dampf an Gesicht und Händen zu vermeiden.
  8. Heben Sie vorsichtig den äußeren Rand des Behälterdeckels bzw. Mikrowellenfolie oder Popcorn-/Kochbeutels vom Gesicht entfernt.
  9. Zur Vermeidung eines Brechen des Drehtellers:
    - a. Lassen Sie den Drehteller abkühlen, bevor ihn reinigen.
    - b. Stellen Sie keine heißen Speisen oder Utensilien auf einen kalten Drehteller.
    - c. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel oder kalte Utensilien auf einen heißen Drehteller.
  10. Achten Sie darauf, dass keine Utensilien die Innenwände des Ofens während des Garvorgangs berühren.
  11. Wenn Sie den Ofen nicht in sauberem Zustand halten, kann dies zur Folge haben, dass die Ofenoberfläche in Mitleidenschaft gezogen wird und damit die Lebensdauer des Geräts verkürzt wird oder Gefahrensituationen entstehen.
  12. Benutzen Sie nur Küchenutensilien, die für die Benutzung mit Mikrowellenöfen geeignet sind.
  13. Lagern Sie keine Lebensmittel oder Gegenstände in dem Ofen.
  14. Benutzen Sie den Ofen niemals ohne Flüssigkeiten oder Speisen im Ofen. Dies kann zu Schäden am Ofen führen.
  15. Dieses Gerät darf von Kindern, die mindestens 8 Jahre alt sind und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder ausreichend zur sicheren Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung des Geräts bestehen, verstehen.
  16. Wenn das Gerät im Kombinationsbetrieb verwendet wird, dürfen Kinder das Gerät nur unter der Aufsicht von Erwachsenen benutzen, da besonders hohe Temperaturen entstehen.
  17. Alle Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können Verletzungen verursachen.
  18. Nicht im Freien verwenden.
  19. Bewahren Sie diese Anleitung auf.
  20. **WARNUNG:** Wenn die Ofentür oder deren Abdichtung beschädigt ist, darf der Ofen solange nicht benutzt werden, bis er von einer entsprechend qualifizierten Person repariert wurde.
  21. **WARNUNG:** Es ist nur für entsprechend ausgebildete Personen ungefährlich Reparaturen am Gerät vorzunehmen, die das Öffnen des Geräts und damit eine Gefahr der Aussetzung gefährlicher Mikrowellen, erfordern.

22. **WARNUNG:** Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in abgeschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese sonst explodieren können.
23. **WARNUNG:** Erlauben Sie Kindern nur dann die Benutzung des Geräts ohne Beaufsichtigung, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, die dem Kind erlauben den Ofen auf sichere Weise zu benutzen und die Gefahren unsachgemäßer Benutzung klar machen.
24. Benutzen Sie nur Küchenutensilien, die für die Benutzung mit Mikrowellenöfen geeignet sind.
25. Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, behalten Sie den Ofen im Auge, um sofort reagieren zu können, wenn sich die Behälter entzünden.
26. Wenn Rauch entsteht, schalten Sie das Gerät umgehend aus und halten Sie die Ofentür geschlossen, damit die Flammen ersticken.
27. Wenn Getränke mit der Mikrowelle erhitzt werden, kann dies zum nachträglichen Aufkochen führen. Gehen Sie deshalb vorsichtig mit dem benutzten Behälter um.
28. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte anschließend gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden, um zu vermeiden, dass Verbrennungen auftreten.
29. Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie u. U. explodieren können, selbst nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist.
30. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.
31. Wenn Sie den Ofen nicht in sauberem Zustand halten, kann dies zur Folge haben, dass die Ofenoberfläche in Mitleidenschaft gezogen wird und damit die Lebensdauer des Geräts verkürzt wird oder Gefahrensituationen entstehen.
32. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie unbedingt darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.
33. **WARNUNG:** Alle zugänglichen Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder müssen in ausreichender Entfernung gehalten werden.
34. Verwenden Sie keine scharfe Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Ofentür zu reinigen, da sie die Oberfläche des Glas zerkratzen, was zu einer Beschädigung des Glases führen kann.
35. Reinigung und Wartung darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht erfolgen.
36. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
37. Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht mithilfe eines externen Zeitschalters oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.
38. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein.

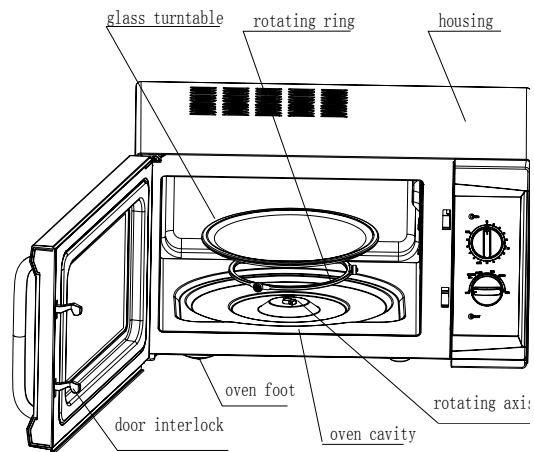


**: ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE**

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**

# EINFÜHRUNG

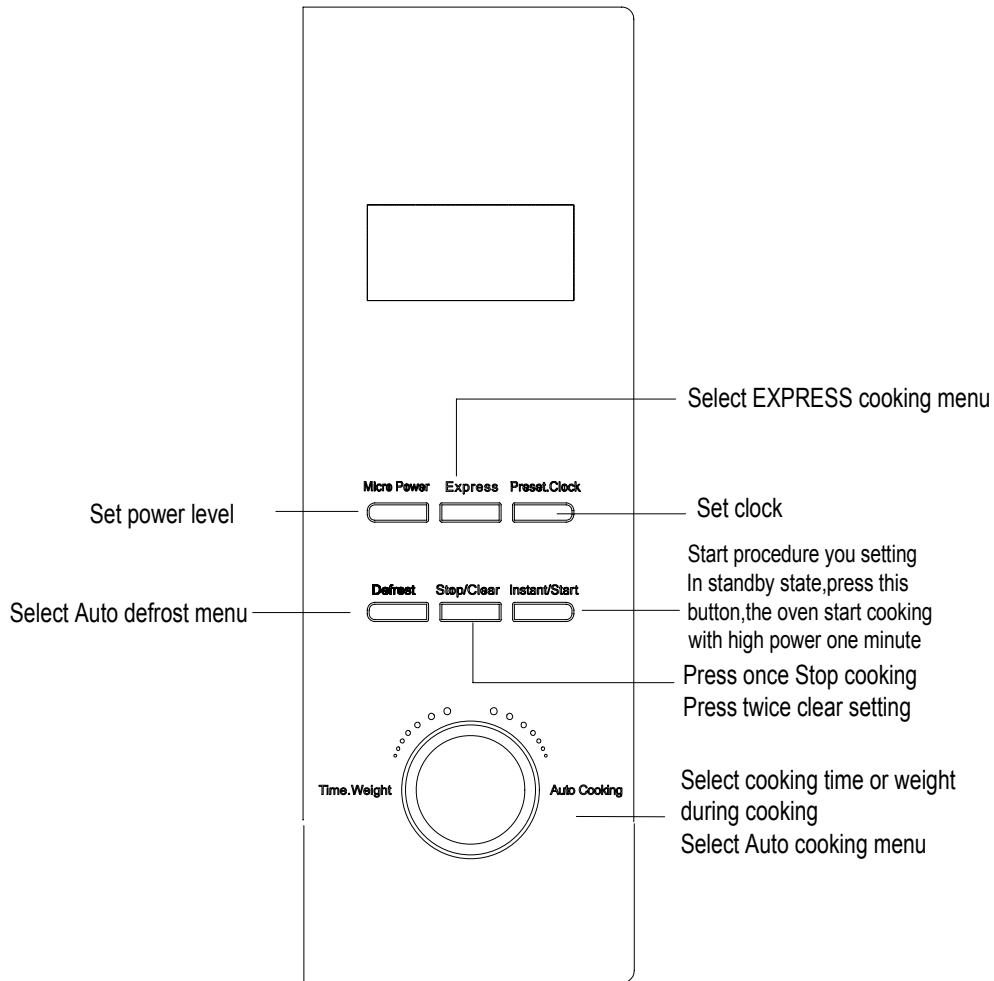
## 1. Aussehen und Struktur



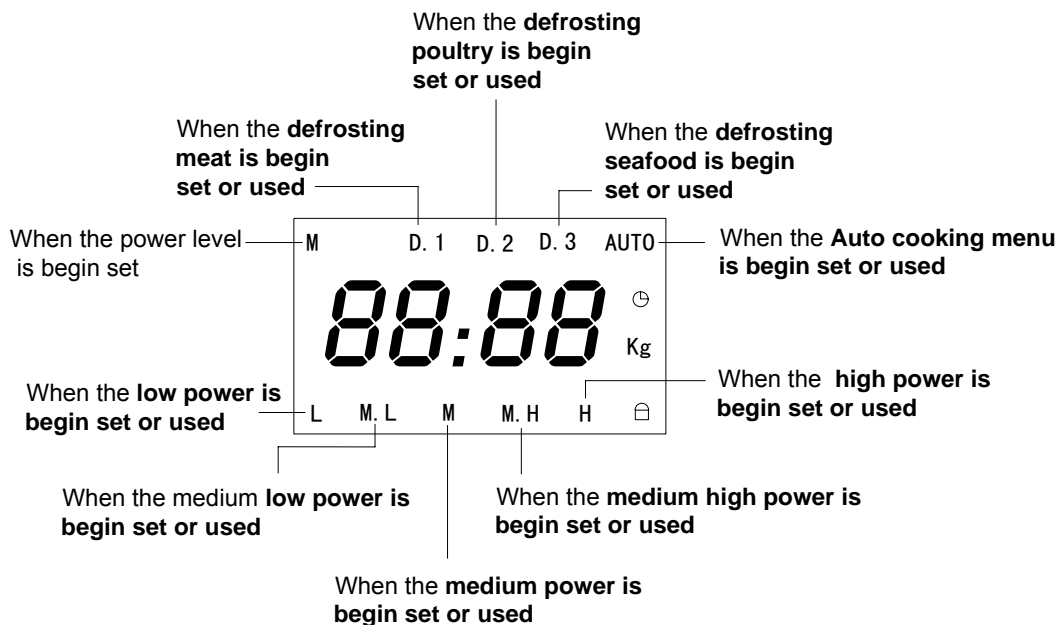
### WARNUNG

- a. Entfernen Sie zur Reinigung niemals die Abdeckung des Hohlleiters.
- b. Achten Sie darauf, dass die Hohlleiterabdeckung richtig installiert ist und keine Schäden aufweist, bevor Sie den Garvorgang starten.

## 2. Bedientafel



## 3. LED-Anzeige



- M - Wenn die Leistungsstufe eingestellt ist
- D.1 - Wenn die Fleisch-Auftaufunktion eingestellt ist oder benutzt wird
- D.2 - Wenn die Geflügel-Auftaufunktion eingestellt ist oder benutzt wird
- D.3 - Wenn die Meeresfrüchte-Auftaufunktion eingestellt ist oder benutzt wird
- AUTO - Wenn die Auto-Kochfunktion eingestellt ist oder benutzt wird
- H - Wenn die hohe Leistungsstufe eingestellt ist oder benutzt wird
- M.H - Wenn die mittelhohe Leistungsstufe eingestellt ist oder benutzt wird
- M - Wenn die mittlere Leistungsstufe eingestellt ist oder benutzt wird
- M.L - Wenn die mittelniedrige Leistungsstufe eingestellt ist oder benutzt wird
- L.-Wenn die niedrige Leistungsstufe eingestellt ist oder benutzt wird

## Funktionen und Bedienung



**Die LED-Anzeige blinkt dreimal, wenn das Gerät an der Stromversorgung angeschlossen wird. Dann blinkt ":" auf und das Gerät fordert Sie zur Eingabe des Kochmenüs und der Garzeit auf.**

### 1. Automatisches Erinnerungssignal

**Wenn der eingestellte Kochvorgang beendet ist, erscheint END in der LED-Anzeige und drei Signaltöne sind zu hören. Sie können Ihre Speisen dann herausnehmen. Wenn Sie die Stop/Clear-Taste nicht betätigen oder öffnen die Tür öffnen, wird der Signalton einem 3-Minuten-Intervall wiederholt.**

### 2. Uhrzeiteinstellung

**Die Clock-Taste dient dazu die Zeit einzustellen, wenn ":" in der LED-Anzeige blinkt bzw. die Einstellung zu überspringen, um bei Bedarf mit dem Betrieb fortzufahren.**

<b>Beispiel: 12:30</b>		
	Tastenbetätigung	Anzeige
1	Nach dem Einschalten blinkt der Doppelpunkt	:
2	Betätigen Sie die <b>Preset.Clock</b> -Taste	<b>00:00</b>

3	Drehen Sie am <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopf, um die genaue Stundenzzeit einzustellen.	<b>12:00</b>
4	Betätigen Sie die <b>Preset.Clock</b> -Taste erneut.	<b>12:00</b>
5	Drehen Sie am <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopf, um die genaue Minutenzeit einzustellen.	<b>12:30</b>
6	Betätigen Sie die <b>Preset.Clock</b> -Taste erneut oder warten Sie 5 Sekunden und die Zahlen hören auf zu blinken.	

### 3. Garen mit der Mikrowelle

Diese Funktion dient zum Kochen und Erwärmen von Speisen. Betätigen Sie die **Micro Power**-Taste. Die Anzeige wird dabei in folgender Reihenfolge geändert: **100P - 80P - 60P - 40P - 20P**

Hohe Leistung	100% Mikrowellenleistung. Für schnelles und gründliche Garen
Mittel-Hohe Leistung	80% Mikrowellenleistung. Für mittleres Schnellgaren
Mittlere Leistung	60% Mikrowellenleistung. Zum dämpfen von Speisen
Mittel-Niedrige Leistung	40% Mikrowellenleistung. Zum Auftauen von Speisen
Niedrige Leistung	20% Mikrowellenleistung. Zum Warmhalten



- a. Die maximale Garzeit, die eingestellt werden kann, beträgt 60 Minuten.
- b. Betreiben Sie den Ofen niemals leer.
- c. Wenn Sie die Speisen während des Betriebs gewendet haben, betätigen Sie die **Instant/Start**-Taste noch einmal und der eingestellte Garvorgang wird fortgesetzt.
- d. Wenn Sie die Speisen vor der eingestellten Zeit herausnehmen wollen, müssen Sie die **Stop/Clear**-Taste betätigen, um den Garvorgang abubrechen und einen unbeabsichtigten Leerbetrieb zu vermeiden.

Beispiel: bei P80 für 10 Minuten kochen		
Tastenbetätigung		Anzeige
1	Nach dem Einschalten blinkt der Doppelpunkt	:
2	Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung durch wiederholtes Betätigen der <b>Micro Power-Taste</b> .	<b>80P</b>
3	Stellen Sie die Garzeit mithilfe des <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopfs ein.	<b>10:00</b>
4	Betätigen Sie die <b>Instant/Start</b> -Taste zum Starten der LED-Countdown wird angezeigt.	



Sie können die Garzeit während der Zubereitung ändern. Es wird empfohlen die Speisen zur Mitte der Zubereitungszeit einmal zu wenden. Betätigen Sie die Instant/Start-Taste, um fortzufahren.

## 4. Express-Betrieb

Betätigen Sie die Express-Taste und in der LED-Anzeige erscheint 0:30, 1:00, 1:30.

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, eine Tasse Wasser oder Getränke auf einfache Weise zu erhitzen und die Einstellungsdauer erheblich zu verkürzen. Wählen Sie die richtige Zeit für das entsprechende Getränkevolumen.

Beispiel: Schnellbetrieb für 1 Minute		
	Tastenbetätigung	Anzeige
1	Nach dem Einschalten blinkt der Doppelpunkt	:
2	Betätigen Sie die <b>Express</b> -Taste mehrmals zum Einstellen der gewünschten Zeit	<b>1:00</b>
3	Starten Sie den Kochvorgang, indem Sie die <b>Instant/Start</b> -Taste betätigen.	

## 5. Auftauen

Diese Funktion dient dem Auftauen von Lebensmitteln. Betätigen Sie die Auto Defrost-Taste und in der LED-Anzeige erscheint d.1, d.2, d.3.

d.1	Zum Auftauen von Fleisch mit einem Gewicht von 0,1 bis 2,0 kg.
d.2	Zum Auftauen von Geflügel mit einem Gewicht von 0,2 bis 3,0 kg.
d.3	Zum Auftauen Meeresfrüchten mit einem Gewicht von 0,1 bis 0,9 kg.



- Es ist notwendig die Lebensmittel während des Betriebs zu wenden, um eine einheitliche Wirkung zu erzielen.
- Normalerweise benötigt der Auftauvorgang mehr Zeit als das Kochen von Nahrung.
- Wenn die Lebensmittel mit einem Messer durchgeschnitten werden können, kann der Auftauvorgang abgeschlossen werden.
- Mikrowellen dringen etwa 4 cm in den meisten Lebensmitteln ein.
- Aufgetaute Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verzehrt werden sollten. Es ist nicht ratsam sie erneut einzufrieren.

Beispiel: Auftauen von 0,4 kg Geflügel		
	Tastenbetätigung	Anzeige
1	Nach dem Einschalten blinkt der Doppelpunkt	:
2	Betätigen Sie die <b>Defrost</b> -Taste zum Einstellen der Lebensmittelart.	<b>d.2</b>
3	Betätigen Sie die <b>Instant/Start</b> -Taste zur Bestätigung.	<b>0.2</b>
4	Drehen Sie am <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopf, um das Auftaugewicht einzustellen	<b>0.4</b>
5	Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die <b>Instant/Start</b> -Taste betätigen.	
6	Zur Mitte des Auftauens hören Sie zweimal drei Signaltöne, um Sie aufzufordern die Lebensmittel zu wenden. Öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Lebensmittel mit der warmen Seite nach unten. Schließen Sie dann die Tür. Betätigen Sie die <b>Instant/Start</b> -Taste, um mit dem Auftauen fortzufahren.	



## 6. Automatisches Kochen

Der Ofen verfügt über **Standard-Kochmenüs** für einfache Bedienung. Wenn der Doppelpunkt der LED-Anzeige blinkt, betätigen Sie die **Auto Cook-Taste** und die Anzeige zeigt **A.1, A.2 ..... A.8**

Wählen Sie das gewünschte Menü und beachten Sie unbedingt die Anweisungen in der unten angegebenen Tabelle, da ansonsten das Ergebnis stark beeinflusst wird.

Anzeige	Speisen	Zubereitung
<b>A.1</b>	<b>Popcorn</b>	Geeignet für eine Tüte im Handel erhältlichen Popcorn-Mais (85 g). Ihr Popcorn ist fertig, wenn sich das Knallen auf 1 Mal pro 1 - 2 Sekunden reduziert. Betätigen Sie dann die <b>Stop/Clear</b> -Taste, um den Kochvorgang zu stoppen.
<b>A.2</b>	<b>Popcorn</b>	Siehe A.1. Für 100 g Gewicht.
<b>A.3</b>	<b>Pizza</b>	Aufwärmen eines Stücks gekühlter Pizza von 0,15 kg.
<b>A.4</b>	<b>Getränke</b>	Erhitzen einer Tasse mit 250 ml Flüssigkeit. Die Temperatur der Flüssigkeit beträgt ca. 5 - 10 °C. Verwenden Sie eine Tasse mit einem großen Mund Tasse und verschließen Sie sie nicht.
<b>A.5</b>	<b>Getränke</b>	Erhitzen einer Tasse mit 500 ml Flüssigkeit. Die Temperatur der Flüssigkeit beträgt ca. 5 - 10 °C. Verwenden Sie eine Tasse mit einem großen Mund Tasse und verschließen Sie sie nicht.
<b>A.6</b>	<b>Kartoffeln</b>	Kochen von Kartoffelstreifen geschnitten in 5 mm Breite, Höhe und Länge. Gesamtgewicht ca. 0,45 kg. Legen Sie die Streifen in eine großen Schale und decken Sie die Schale mit einem dünnen Film ab, um Wasserverlust zu verhindern.
<b>A.7</b>	<b>Kartoffeln</b>	Wie A.6 nur mit Kartoffelstreifen von ca. 0,65 kg.
<b>A.8</b>	<b>Fisch</b>	Geeignet zum Dämpfen von einen Fisch von 0,45 kg. Nachdem der Fisch gewaschen und geputzt wurde, schneiden Sie mehrere Schnitte in die Haut des Fisches. Legen Sie den Fisch auf einen flachen Teller mit 22 - 27 cm Durchmesser, bestreuen Sie ihn leicht mit einigen Zutaten und decken dem Teller mit einem dünnen Film ab, um Wasserverlust zu verhindern. Lassen Sie das Gericht nach dem Garen für 2 Minuten stehen.



- a. Die Garzeiten gehen von einer Ausgangstemperatur der Speisen vor dem Kochen von 20 - 25 °C aus. Höhere oder niedrigere Temperaturen vor dem Kochen erfordern eine kürzere bzw. längere Garzeit.
- b. Temperatur, Gewicht und Form der Speisen beeinflussen den Kochvorgang weitgehend. Wenn eine Abweichung zu den oben genannten Rezepten auftritt, können Sie die Garzeit für optimale Ergebnisse entsprechend anpassen.

Beispiel: Dämpfen von 0,45 kg Fisch	
Tastenbetätigung	Anzeige
1. Nach dem Einschalten blinkt der Doppelpunkt	:
2. Drehen Sie am <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopf, um das Kochmenü einzustellen.	<b>A.8</b>
3. Starten Sie den Kochvorgang, indem Sie die Instant/Start-Taste betätigen und ein LED-Countdown wird angezeigt.	<b>6:30</b>

## 7. Einschaltautomatik (Verzögerungsfunktion)

Wenn Sie nicht möchten, dass das Programm sofort gestartet wird, dann können Sie das Kochmenü und die Garzeit so einstellen, dass es automatisch zu einer von Ihnen eingestellten Zeit gestartet wird. Die Einstellung besteht aus 2 Schritten:

1. Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
2. Einstellen des Kochmenüs und der Garzeit.

<b>Beispiel: Es ist 12:30 Uhr und Sie wollen, dass der Mikrowellenofen automatisch mit dem Garen bei 100P Mikrowellenleistung für 9 Minuten und 30 Sekunden um 14:20 Uhr beginnt.</b>		
	<b>Tastenbetätigung</b>	<b>Anzeige</b>
1	Nach dem Einschalten blinkt der Doppelpunkt	:
1.1	Betätigen Sie die <b>Preset.Clock</b> -Taste	<b>00:00</b>
1.2	Stellen Sie die Stundenzzeit mithilfe des <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopfes ein.	<b>12:00</b>
1.3	Betätigen Sie die <b>Preset.Clock</b> -Taste erneut, um die Stundeneinstellung zu bestätigen.	<b>12:00</b>
1.4	Stellen Sie die Minutenzeit mithilfe des <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopfes ein.	<b>12:30</b>
1.5	Betätigen Sie die <b>Preset.Clock</b> -Taste oder warten Sie 5 Sekunden und die Zahlen hören auf zu blinken.	<b>12:30</b>
2	Stellen Sie das Kochmenü und Garzeit ein.	
2.1	Wählen die Kochleistung mithilfe der <b>Micro Power</b> -Taste.	<b>100P</b>
2.2	Drehen Sie den <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopf zum Einstellen der Garzeit.	<b>09.30</b>
2.3	Halten Sie die Clock-Taste für 3 Sekunden gedrückt, um zur aktuelle Uhrzeit <b>zurückzukehren</b> .	
3	Stellen Sie die Startzeit ein. Wiederholen Sie die Schritte 1.2, 1.3, 1.4	
4	Betätigen Sie die Clock-Taste, um das Verzögerungsprogramm zu bestätigen. Das Programm wird damit aktiviert. Und dann um 14:20 Uhr gestartet.	
5	Sie können die voreingestellte Startzeit durch Betätigen der Clock-Taste überprüfen.	

## 8. Multi-Sequenz-Garen

Um optimale Kochergebnisse zu erhalten, können Sie einige Rezepte mit verschiedenen Programmen und Zeiteinstellungen kombinieren. Sie können Ihr persönliches Menü wie folgt programmieren:

Beispiel: Sie wollen Speisen bei 100P Mikrowellenleistung für 3 Minuten und danach bei 20P Mikrowellenleistung für 9 Minuten garen. Dies ist 2-Sequenz-Einstellung.		
	Tastenbetätigung	Anzeige
1	100P Mikrowelle für 3 Minuten	
1.1	Betätigen Sie die <b>Micro Power</b> -Taste, um die Leistungsstufe einzustellen.	<b>100P</b>
1.2	Drehen Sie am <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.	<b>3:00</b>
2	20P für 9 Minuten.	
2.1	Betätigen Sie die <b>Micro Power</b> -Taste, um die Leistungsstufe einzustellen.	<b>20P</b>
2.2	Drehen Sie am <b>Auto Cooking/Time.Weight</b> -Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.	<b>9:00</b>
3	Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die <b>Instant/Start</b> -Taste betätigen.	



- a. Wenn der Mikrowellenofen mit der 100%-Leistungskochen fertig ist, geht er automatisch zum nächsten Programmvorgang.
- b. Sie können bis zu 4 Sequenzen programmieren. Wiederholen Sie dazu einfach die genannten Schritte.

## 9. Kindersicherung

Verwenden Sie diese Funktion, um das Bedienfeld sperren, damit das Gerät von Kindern nicht verwendet werden kann, wenn der Ofen unbeaufsichtigt ist. Alle Tasten wiedergegeben sind in diesem Modus unzugänglich.

	Tastenbetätigung	Anzeige
Sperrern	Halten Sie die <b>Stop/Clear</b> -Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt	<b>AUS</b>
Sperre aufheben	Halten Sie die <b>Stop/Clear</b> -Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt	:

## 10. Kochtipps

**Die folgenden Faktoren können die Garergebnis beeinflussen:**

### Anordnung der Speisen

Legen Sie dickeren Stellen zur Außenseite des Behälters und dünnere Stellen zur Mitte. Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig verteilen. Vermeiden Sie Überlappungen, soweit möglich.

### Garzeit

Beginnen Sie mit kurzen Garzeiten, um den Garvorgang zu bewerten. Verlängern Sie die Zeit nach dem tatsächlichen Bedarf. Eine zu lange Garzeit kann zur Rauchbildung und Verbrennen.

### Gleichmäßiges Garen

Lebensmittel wie Huhn, Hackbraten oder Steak sollten während des Garvorgangs mindestens einmal gewendet werden.

Abhängig von der Art der Lebensmittel, müssen Sie von außen zur Mitte des Behälter ein- oder zweimal während des Garvorgangs umrühren.

### Ruhezeit

Nachdem der Timer ausgeht, lassen Sie die Speisen für eine ausreichend lange Zeit im Ofen ruhen, um sicher zu gehen, dass der Garvorgang vollständig abgeschlossen ist und auf eine handhabbare Temperatur abkühlen.

### Überprüfen ob die Speisen durchgegart sind

Die Farbe und Konsistenz der Lebensmittel helfen Ihnen zu bestimmen, ob sie gar sind:

- Dampf entweicht aus allen Teilen der Speisen, nicht nur an den Seiten
- Gelenke von Geflügel können leicht bewegt werden

- Schweinefleisch oder Geflügel zeigen keine Anzeichen von Blut
- Fisch ist undurchsichtig und kann leicht mit einer Gabel geschnitten werden

### **Bräunungsgeschirr**

Bei Verwendung von Bräunungsgeschirr oder bei der Eigenerwärmung der Lebensmittel muss eine hitzebeständige Isolierung, wie ein Porzellanteller verwendet werden, um Schäden an der Drehscheibe und des Drehrings durch Hitzestress zu vermeiden.

### **Mikrowellengeeignete Plastikfolie**

Beim Zubereiten von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt, darf die Plastikfolie nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen, da sie ansonsten schmelzen kann.

### **Mikrowellengeeignetes Plastikgeschirr**

Bestimmtes mikrowellensicheres Plastikgeschirr ist möglicherweise nicht geeignet zum Kochen von Lebensmitteln mit hohem Fett- und Zuckergehalt. Außerdem darf die Garzeit für den Behälter den in dessen Anleitung angegebenen Wert nicht überschreiten.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

### **Pflege des Mikrowellenofens**



**Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.**



- 1. Es ist nur für entsprechend ausgebildete Personen ungefährlich Reparaturen am Gerät vorzunehmen, die das Öffnen des Geräts und damit eine Gefahr der Aussetzung gefährlicher Mikrowellen, erfordern.**
- 2. Ziehen Sie das Netzkabel vor der Reinigung aus der Steckdose heraus.**
- 3. Wenn Sie den Ofen nicht in sauberem Zustand halten, kann dies zur Folge haben, dass**

die Ofenoberfläche in Mitleidenschaft gezogen wird und damit die Lebensdauer des Geräts verkürzt wird oder Gefahrensituationen entstehen.

4. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.
5. Achten Sie bei der Reinigung auf Details, wie Türdichtungen, Hohlräume und anliegende Teile.
6. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, Benzin, Scheuermittel oder Metallbürsten, um irgendein Teil des Geräts zu reinigen/
7. Entfernen Sie niemals die Abdeckung des Hohlleiters.
8. Wenn der Mikrowellenofen für bereits längere Zeit verwendet wurde, kann zur Geruchsbildung kommen. Benutzen Sie die folgenden drei Methoden, um die Gerüche los zu werden:
  - a. Legen Sie mehrere Zitronenscheiben in eine Tasse und erhitzen Sie sie bei hoher Leistung für 2 - 3 Minuten.
  - b. Stellen Sie eine Tasse schwarzen Tee in den Ofen und erhitzen Sie bei hoher Leistung.
  - c. Legen Sie einige Orangenschalen in den Ofen erhitzen Sie sie bei hoher Leistung für 1 Minute.

## *Tipps für die Reinigung:*

Außenseite:

Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Tür:

Benutzen Sie ein feuchtes, weiches Tuch zum Abwischen der Tür und des Sichtfensters.

Wischen Sie die Türdichtung und die angrenzenden Teile ab, um Spritzer und Rückstände zu entfernen.

Wischen Sie das Bedienfeld mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch ab.

Innenwände:

Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Wischen Sie die Hohlleiterabdeckung ab, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Drehteller / Drehring / Drehachse:

Waschen mit einer milden Seifenlauge ab.

Spülen Sie klarem Wasser ab und lassen sie gründlich abtrocknen.

# Wartung

Bitte überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

a. Stellen Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in einem Messbecher in den Ofen und schließen Sie die Tür. Die Ofenlampe erlischt, wenn die Tür richtig geschlossen ist. Schalten Sie das Gerät für 1 Minute ein.

b. Geht die Ofenlampe während des Betrieb ein?

c. Arbeitet der Lüfter?

(Halten Sie Ihre Hand über den hinteren Lüftungsöffnungen.)

d. Dreht sich der Drehteller?

(Der Drehteller kann sich nach rechts oder links drehen. Das ist vollkommen normal.)

e. Wird das Wasser im Ofen heiß?

Wenn eine der Antworten zu den obigen Fragen "NEIN" ist, überprüfen Sie bitte Ihre Steckdose und die Sicherung in Ihrem Zählerkasten.

**Wenn sowohl die Steckdose und die Sicherung ordnungsgemäß funktionieren, WENDEN SIE SICH AN UNSEREN NÄCHSTLIEGENDEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST.**

## SICHERHEITSHINWEISE ZUR WARTUNG



### **MIKROWELLENSTRAHLUNG!**



**Es ist gefährlich für alle, außer einem qualifizierten Reparaturtechniker, an dem Gerät Reparaturen zu unternehmen oder das Gehäuse oder Abdeckungen, die Schutz vor Mikrowellenstrahlung bieten, zu öffnen.**



**Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein.**





**Der Hochspannungskondensator bleibt nach dem Abschalten geladen. Schalten Sie den Minuspol des Hochspannungskondensators mit dem Ofengehäuse kurz (mit einem Schraubendreher), bevor Sie ihn berühren.**



**Bei der Wartung sind die folgende Teile u. U. zu entfernen und verfügen über ein Potential von mehr als 250 V zur Erde.**

- 1. Magnetron**
- 2. Hochspannungstransformator**
- 3. Hochspannungskondensator**
- 4. Hochspannungsdiode**
- 5. Hochspannungssicherung**



**Die folgenden Bedingungen können dazu führen, dass während der Wartung eine unnötige Aussetzung mit Mikrowellen entsteht.**

**Unsachgemäße Montage des Magnetrons.**

**Unsachgemäßes Einsetzen der Türverriegelung, Türanschlags und Tür.**

**Unsachgemäße Montage der Schalterhalterung.**

**Tür, Dichtung oder Gehäuse wurden beschädigt.**



- 1. Wenn in der Anzeige während des Betriebs Err0 erscheint, dann bedeutet dies, dass der Sensor kurzgeschlossen wurde und Sie ihn durch den Kundendienst ersetzen lassen müssen.**
- 2. Wenn in der Anzeige während des Betriebs Err1 erscheint, dann bedeutet dies, dass der Sensor im Leerlauf steht und Sie ihn durch den Kundendienst ersetzen lassen müssen.**



**Wenn die Ofentür oder deren Abdichtung beschädigt ist, darf der Ofen solange nicht benutzt werden, bis er von einer entsprechend qualifizierten Person repariert wurde.**

**Es ist gefährlich für alle, außer einem qualifizierten Reparaturtechniker, an dem Gerät Reparaturen zu unternehmen oder das Gehäuse oder Abdeckungen, die Schutz vor Mikrowellenstrahlung bieten, zu öffnen.**

**Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in abgeschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese sonst explodieren können.**

**Erlauben Sie Kindern nur dann die Benutzung des Geräts ohne Beaufsichtigung, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, die dem Kind erlauben den Ofen auf sichere Weise zu benutzen und die Gefahren unsachgemäßer Benutzung klar machen.**

## Kundendienst und Hilfe

Für Informationen: <http://www.ices-electronics.com/>  
Für Hilfe: <http://icessupport.zendesk.com>

### ICES Hotline:

Deutschland	0900-1520530	(Ortsgebundener Tarif)
Die Niederlande	0900-23553626	(Ortsgebundener Tarif + 1ct p/min)
Belgien	02-6200115	(Ortsgebundener Tarif)
Frankreich	0170480005	(Ortsgebundener Tarif)


Die Hotline erreichen Sie montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr.

Falls Ihr Gerät repariert werden muss, wird Sie unsere Hotline an Ihren Einzelhändler vor Ort weiterleiten.

ICES bietet Leistungen und Garantien in Übereinstimmung mit dem Europäischen Gesetz. Im Falle von Reparaturen (sowohl während als auch nach Ablauf der Garantiezeit) sollten Sie also Ihren Einzelhändler kontaktieren.

**Beachten Sie:** Es ist nicht möglich, Geräte für Reparaturen direkt an ICES zu schicken.

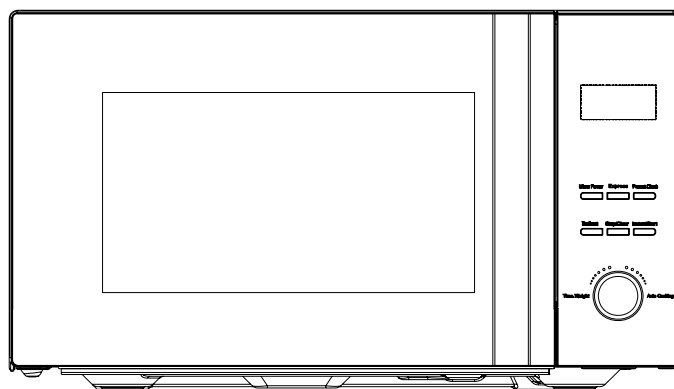
**Wichtiger Hinweis:** Falls dieses Gerät von einem nicht autorisierten Kundendienst geöffnet oder darauf zugegriffen wird, erlischt die Garantie.

Sachgemäße Entsorgung des Geräts	
	Dieses Zeichen gibt an, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Gehen Sie verantwortlich mit Altgeräten um und geben Sie die verwendeten Materialien in den Wertstoffkreislauf zurück. Dies hilft der Umwelt, sowie der Gesundheit aller. Geben Sie Altgeräte bei Sammelstellen ab oder wenden Sie sich an den Händler bei dem das Gerät gekauft wurde. Dort wird das Gerät dann auf umweltverträgliche Weise entsorgt.



# HORNO MICROONDAS

Modelo: IMO-23L20B



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

*Por favor, lea atentamente este cuadernillo antes de la instalación y el uso y consérvelo para futuras referencias*



INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS .....	68
GUÍA DE UTENSILIOS .....	68
PRIMER USO .....	69
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	69
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO .....	72
Aspecto externo y diagrama de estructura .....	72
Panel de control .....	73
Instrucciones del LED y display .....	74
Funciones y método de uso .....	74
Recordatorio automático .....	75
Ajuste de la hora .....	75
Cocinado con microondas .....	75
Exprés .....	77
Descongelado .....	77
Cocinado automático .....	78
Funcionamiento automático (programado) .....	80
Cocinado multisequencia .....	82
Función de bloqueo para niños .....	83
Consejos para el cocinado .....	83
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	84
Cuidado del horno microondas .....	84
CONSEJOS para la limpieza .....	85
Reparación .....	86
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DE LA REPARACIÓN .....	86
Servicio y asistencia .....	88

## INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

1. Retire el embalaje y quite el limitador de distancia del accesorio en el horno microondas (algunos modelos ya habrán sido instalados), suelte el cable de alimentación, según la forma específica del limitador de distancia, instale siguiendo las instrucciones ofrecidas. El propósito del limitador de distancia es mantener el horno microondas a una cierta distancia de la pared.
2. Retire todos los embalajes y envoltorios. Compruebe si el horno microondas presenta algún daño, como:
  - a. la cavidad del horno ha recibido algún impacto o presión.
  - b. la puerta no está plana; el interruptor no está blando ni es flexible.
  - c. la malla metálica aislante de la puerta está curvada o deformada.
  - d. el cable de alimentación está suelto.

**SI HALLARA ALGUNO DE LOS PROBLEMAS APENAS MENCIONADOS, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO MÁS CERCANO.**

3. Los hornos microondas deberán ser instalados en entornos secos y no corrosivos, alejados del calor y la humedad, como los emitidos por un fuego de cocina o depósito de agua.
4. Para garantizar una ventilación suficiente, la distancia entre la parte posterior del microondas y la pared deberá ser de al menos 10 cm, a los lados de un mínimo de 5 cm y de no menos de 20 cm por encima.
5. El horno deberá estar alejado al menos 5m de un TV, radio o antena para evitar interferencias.
6. El aparato deberá estar colocado de modo que el enchufe quede accesible, asegurando una buena conexión a tierra en caso de fugas, ya que podrá formarse un bucle de tierra que evitará descargas eléctricas.
7. No instale el horno microondas en un armario.
8. La parte posterior el horno deberá estar colocado contra la pared.
9. Debido a la posibilidad de la presencia de residuos de manufactura o aceite en la cavidad del horno o en el elemento de calentado, podrá notar un olor o incluso advertir algo de humo. Se trata de un hecho normal. Dejará de notarlo después de haber usado el horno unas cuantas veces. Mantenga la puerta o la ventana abierta para una adecuada ventilación. Le recomendamos colocar un vaso de agua sobre el plato giratorio, seleccionar la máxima potencia y usarlo varias veces.

## GUÍA DE UTENSILIOS

Le recomendamos usar los contenedores adecuados y seguros para el cocinado con microondas. Por lo general, los contenedores hechos de cerámica, cristal o plásticos que sean resistentes al calor son adecuados para el cocinado con microondas. No use nunca contenedores de metal para el cocinado con microondas o cocinado combinado, puesto que, de hacerlo, podrían saltar chispas. Podrá tomar como referencia la tabla de debajo.

Material del contenedor	Microondas	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	No use cerámicas decoradas con bordes o esmalte de metal
Plástico resistente al calor	Sí	No puede usarse por un tiempo prolongado con microondas
Cristal resistente al calor	Sí	
Film de plástico	Sí	No conviene usarlo al cocinar carnes o costillas, ya que una temperatura muy alta podría derretir

		el film
Contenedor de metal	No	No conviene usarlo en el microondas. Las microondas no pueden atravesar el metal.
Lacado	No	Pobre resistencia al calor. No puede someterse a altas temperaturas.
Contenedores de bambú, madera y papel	No	Pobre resistencia al calor. No puede someterse a altas temperaturas.

## PRIMER USO

Debido a la posibilidad de la presencia de residuos de manufactura o aceite en la cavidad del horno o en el elemento de calentado, podrá notar un olor o incluso advertir algo de humo. Se trata de un hecho normal. Dejará de notarlo después de haber usado el horno unas cuantas veces. Mantenga la puerta o la ventana abierta para una adecuada ventilación. Le recomendamos colocar un vaso de agua sobre la bandeja giratoria, seleccionar la máxima potencia y usarlo varias veces.

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las siguientes precauciones básicas deberán seguirse siempre que use un aparato eléctrico:

- 1 . Lea todas las instrucciones antes del uso .
- 2 . Asegúrese de que el voltaje de su vivienda corresponde con el indicado en la placa de voltaje especificado en su aparato. Compruebe que la toma de pared tiene conexión a tierra.
- 3 . Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - a . No cocine en exceso los alimentos.
  - b . Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de meterlas en el horno.
  - c . No caliente aceite ni grasa para fritos, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.
  - d . Después del uso, limpie la cubierta de la guía de ondas con una bayeta mojada, después con una seca para eliminar cualquier resto de salpicadura de comida o grasa. La grasa acumulada podría recalentarse hasta producir humo o incluso prender.
  - e . Si los materiales dentro del horno desprendieran humo o prendieran, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desenchúfelo.
  - f .Será necesaria una especial supervisión cuando utilice contenedores de plástico, papel u otros materiales combustibles.
- 4 . Para reducir el riesgo de explosión y ebullición repentina:
  - a . No coloque contenedores sellados en el horno. Los biberones con tapón de rosca o tetilla se consideran contenedores sellados.
  - b . Cuando hierva líquido en el horno, use el contenedor de boca ancha y espere unos 20 segundos después del final del calentado-/cocinado para evitar la ebullición tardía de líquidos.
  - c . Las patatas, salchichas y castañas deberán pelarse o trocearse antes de ser cocinadas. Los huevos en su cáscara y los huevos duros no deberán calentarse en el microondas, puesto que podrían explotar, incluso después de que el calentado de microondas haya terminado.
  - d . Un líquido calentado no deberá ser retirado del horno inmediatamente. Espere unos

- momentos antes de hacerlo, con ello evitar los peligros provocados por una ebullición tardía.
- e . El contenido de los biberones y recipientes con comida para bebés deberá ser removido o agitado y su temperatura comprobada antes del consumo, con ello evitará quemaduras.
  - 5 . Deje de usar el horno si los sellos de la puerta o la misma puerta estuvieran dañados, si el horno no funcionara bien o si el cable de alimentación estuviera dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico más cercano para su reparación y mantenimiento. No intente ajustar o reparar el horno por su cuenta.
  - 6 . Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su agente del servicio técnico o por un técnico cualificado, para evitar así el riesgo de descarga eléctrica.
  - 7 . Después del calentado, el contenedor estará muy caliente. Use guantes para sacar la comida y evite quemaduras por vapor apartando la dirección que toma el vapor de su cara y manos.
  - 8 . Levante despacio el borde de la tapa de los platos que quede más alejado de usted y el envoltorio de plástico para microondas y abra con cuidado las bolsas de las palomitas y de cocinado en horno alejándolas de su cara.
  - 9 . Para evitar que el plato giratorio se rompa:
    - a . Deje que se enfríe antes de limpiarlo.
    - b . No coloque comida ni utensilios calientes sobre el plato.
    - c . No coloque comida ni utensilios congelados sobre el plato.
  10. Asegúrese de que los utensilios no tocan el interior de las paredes del horno durante el cocinado.
  11. Si no mantiene el horno limpio podría acabar deteriorando su superficie, lo que afectaría negativamente a la vida del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa.
  - 12 . Utilice únicamente utensilios y recipientes adecuados para el uso con microondas.
  - 13 . No almacene alimentos ni comida en el interior del horno.
  - 14 . No use el horno si no hay ningún líquido ni comida en su interior, de lo contrario, podría estropearlo.
  - 15 .Este aparato podrá ser usado por niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltos de experiencia o conocimiento, siempre y cuando una persona responsable de su seguridad se haya encargado de su supervisión e instrucción, de modo que entiendan los potenciales peligros que implica su uso.
  - 16 . Cuando use el aparato en el modo combinado, los niños solo podrán usar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las altas temperaturas generadas.
  - 17 . El uso de cualquier accesorio no recomendado por el fabricante podrían provocar lesiones en las personas.
  - 18 . No use el aparato en exteriores .
  - 19 . Conserve estas instrucciones.
  - 20 . **ADVERTENCIA:** si la puerta o su sello estuvieran dañados, no use el horno hasta que una persona competente se haya ocupado de su reparación;
  - 21 . **ADVERTENCIA:** será peligroso para cualquier persona no cualificada llevar a cabo el mantenimiento o una reparación que implique retirar la protección contra la exposición a la energía de microondas;
  22. **ADVERTENCIA:** los líquidos y los alimentos no deberán ser calentados en recipientes sellados, ya que podrían explotar;
  23. **ADVERTENCIA:** deje que los niños usen el aparato sin supervisión solo cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas, de modo que el niño sea capaz de usar el horno de un modo seguro y entienda los peligrosos de un uso incorrecto;
  - 24 . Utilice únicamente utensilios y recipientes adecuados para el uso con microondas;
  - 25 . Cuando caliente comida en contenedores de plástico o de papel, no pierda de vista el



- horno, debido a la posibilidad de ignición;
- 26 . Si observara humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para contener las llamas que pudiera haber;
  - 27 . El calentado por microondas de bebidas podría causar la ebullición tardía, por lo tanto, tenga mucho cuidado cuando manipule el contenido;
  - 28 . El contenido de los biberones y recipientes con comida para bebés deberá ser removido o agitado y su temperatura comprobada antes del consumo, con ello evitará quemaduras;
  - 29 . Los huevos en su cáscara y los huevos duros no deberán calentarse en el microondas, puesto que podrían explotar, incluso después de que el calentado de microondas haya terminado;
  - 30 . Limpie el horno con regularidad y elimine los restos de comida que pueda haber;
  - 31 . Si no mantiene el horno limpio podría acabar deteriorando su superficie, lo que afectaría negativamente a la vida del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa;
  - 32 . El aparato se calentará durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos generadores de calor del interior del horno.
  - 33 . **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles podrían calentarse durante su uso. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato.
  - 34 . No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podría rayar su superficie, lo que acabaría rompiendo el cristal.
  - 35 . La limpieza y el mantenimiento del usuario no deberá ser llevada a cabo por niños si estos no están supervisados.
  - 36 . Los niños no deben jugar con el aparato.
  - 37 . Los aparatos no han sido diseñados para ser usados mediante un temporizador externo o un sistema separado de mando a distancia.
  - 38 . La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta cuando el horno esté en funcionamiento.

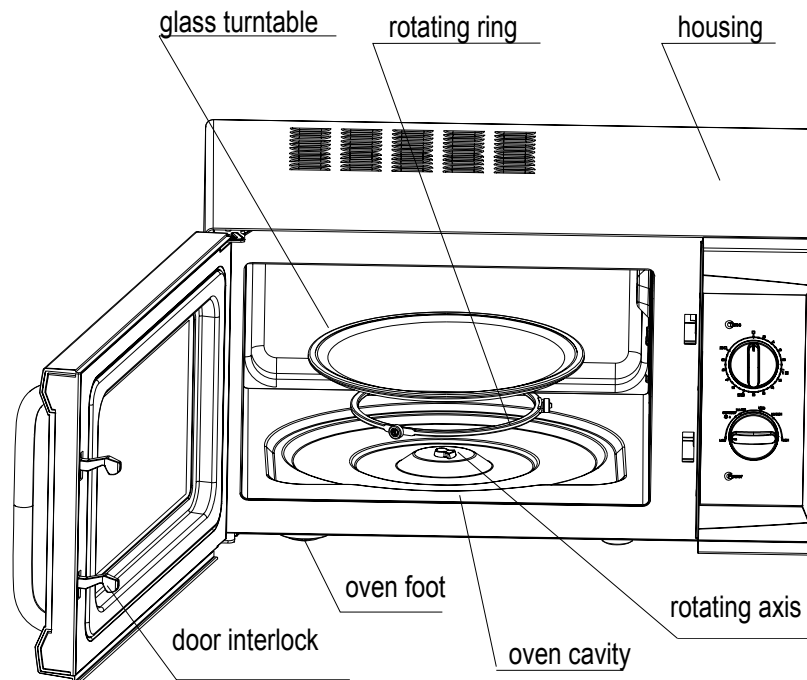


**: Precaución: superficie caliente**

**Destinado exclusivamente para su uso en el hogar**

# PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

## 1. Aspecto externo y diagrama de estructura



Waveguide cover = Cubierta de la guía de ondas

Housing = Estructura externa

Oven cavity = Cavidad del horno

Rotating axis = Eje giratorio

Door interlock = Sistema de bloqueo de la puerta

Glass turntable = Plato giratorio de cristal

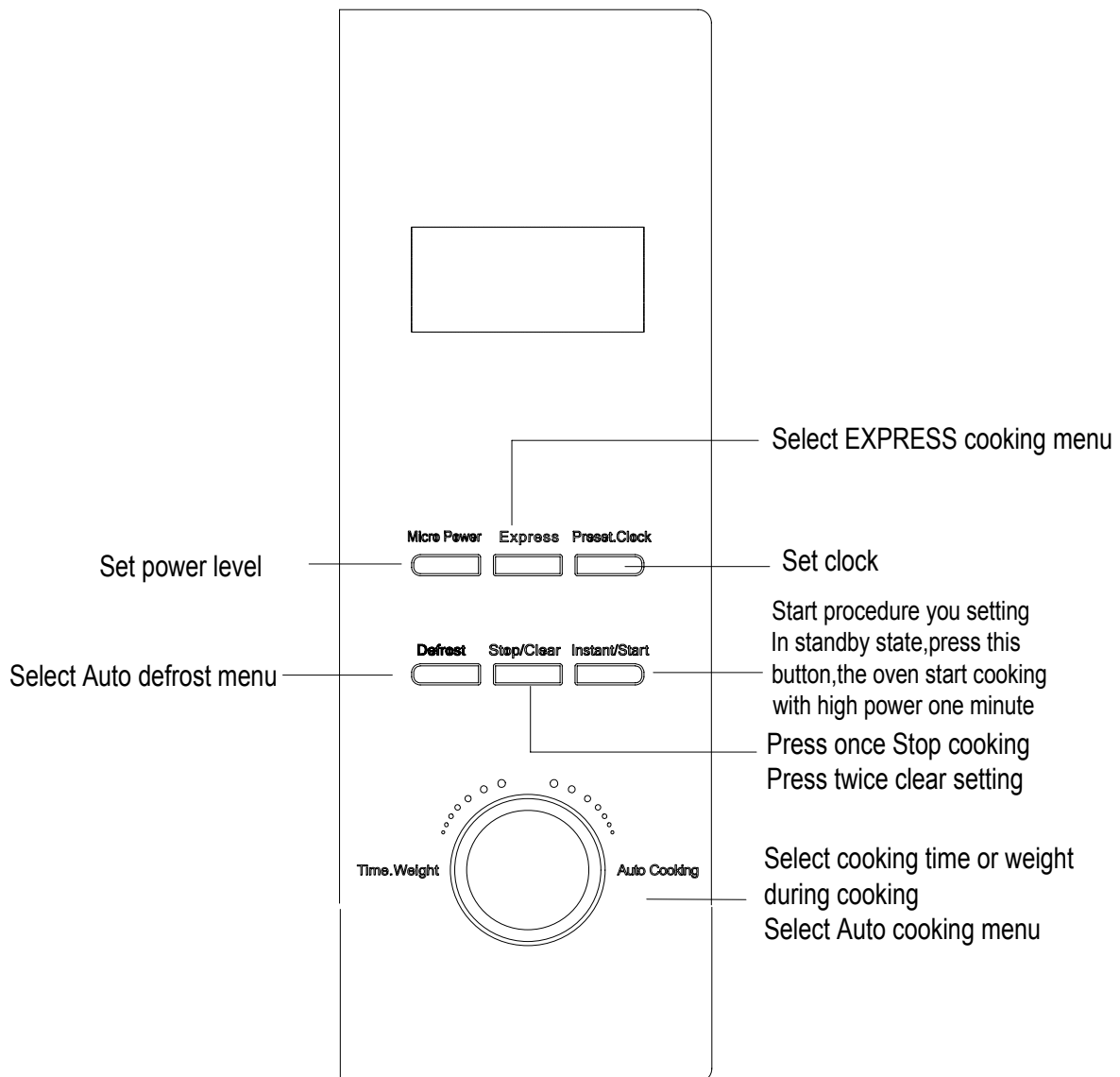
Rotating ring = Aro giratorio



## ADVERTENCIA

- No retire la cubierta de la guía de ondas durante la limpieza.**
- Asegúrese de que la instalación de la cubierta de la guía de ondas se encuentra en buen estado y no está dañada durante el proceso de cocinado.**

## 2. Panel de control



Selección del menú de cocinado EXPRESS

Selección del nivel de potencia

Ajuste de la hora

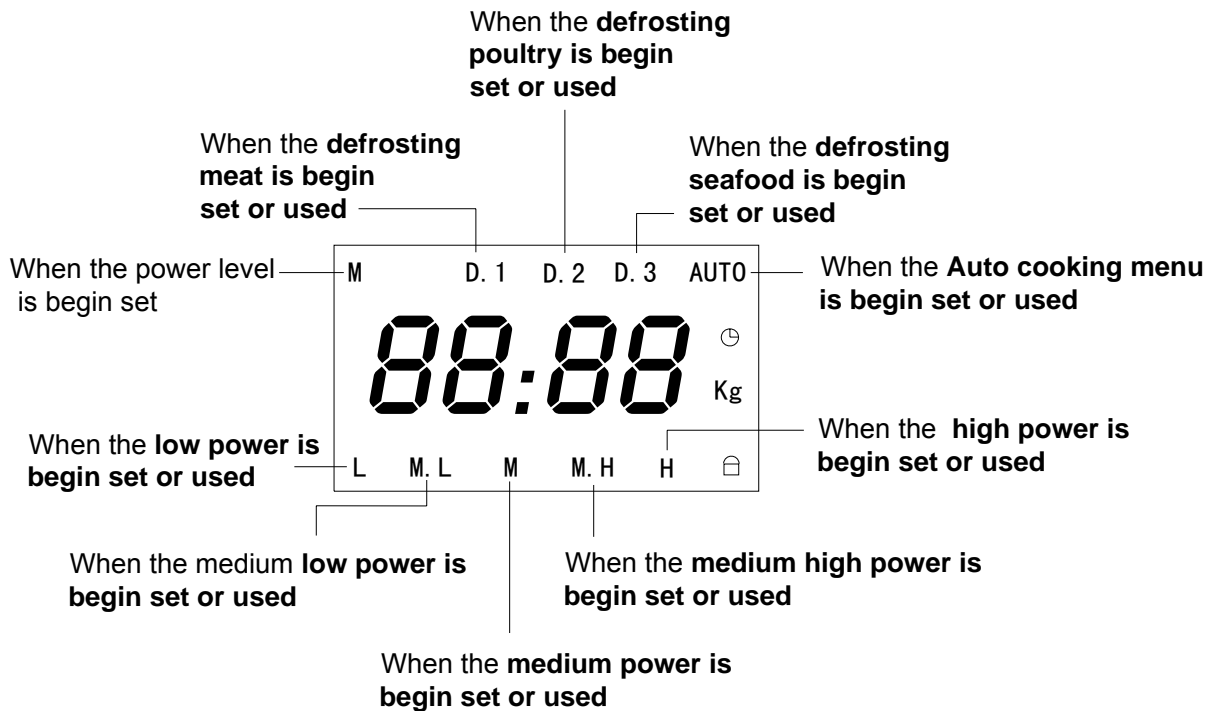
Selección del menú de descongelado automático

Inicio del proceso seleccionado en el estado en espera pulsando este botón, entonces el horno empezará cocinar a alta potencia durante un minuto.

Pulse una vez para detener el proceso. Pulse dos veces para reiniciar la selección.

Selección del tiempo de cocinado o el peso durante el proceso de cocinado. Selección del menú de cocinado automático.

### 3、 Instrucciones del LED y display



D. 2 Cuando se ha seleccionado o usado el descongelado de pollo o aves de corral

D. 1 Cuando se ha seleccionado o usado el descongelado de carne

D. 3 Cuando se ha seleccionado o usado el descongelado de marisco

M Cuando se ha seleccionado el nivel de potencia

AUTO Cuando se ha seleccionado o usado el menú de cocinado automático

L Cuando se ha seleccionado o usado el nivel bajo de potencia

M.L Cuando se ha seleccionado o usado el nivel medio bajo de potencia

M Cuando se ha seleccionado o usado el nivel medio de potencia

M.H Cuando se ha seleccionado o usado el nivel de medio alto de potencia

H Cuando se ha seleccionado o usado el nivel alto de potencia

## Funciones y método de uso



**El LED parpadeará 3 veces cuando conecte el aparato a una toma de alimentación. Después parpadeará “:”, indicándole que introduzca el menú de cocinado y el tiempo.**

## 1. Recordatorio automático

Cuando haya terminado el proceso de cocinado programado, el display LED mostrará End y podrán oírse 3 pitidos, avisándole de que ya puede sacar la comida. Si no pulsa una vez el botón Stop/Clear o abre la puerta, el pitido podrá oírse cada 3 minutos.

## 2. Ajuste de la hora

El botón Clock hará posible que usted introduzca la hora actual o programada cuando “:” parpadee en el display LED después de la conexión, o podrá saltarlo si lo desea para continuar.

Por ejemplo: para seleccionar 12:30		
	Pulse	Display
1	Después del encendido, los dos puntos parpadearán	:
2	Pulse el botón <b>Preset .Clock</b> una vez	<b>00:00</b>
3	Gire el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> para seleccionar las horas exactas	<b>12:00</b>
4	Pulse el botón <b>Preset. Clock</b> de nuevo	<b>12:00</b>
5	Gire el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> para seleccionar los minutos exactos	<b>12:30</b>
6	Pulse el botón <b>Preset. Clock</b> una vez más o espere 5 segundos, entonces los números dejarán de parpadear	

## 3. Cocinado con microondas

Esta función se usa para cocinar y calentar la comida. Pulse el botón Micro Power, y el LED pasará por las opciones 100P—80P—60P—40P—20P

Potencia alta	100% de potencia de microondas. Aplicable para el cocinado rápido y completo
Potencia media alta	80% de potencia de microondas. Aplicable para el cocinado medio exprés
Potencia media	60% de potencia de microondas. Aplicable para comida al vapor
Potencia media baja	40% de potencia de microondas. Aplicable para el descongelado de comida
Potencia baja	20% de potencia de microondas. Aplicable para mantener la comida caliente

## PRECAUCIÓN

- a. El tiempo máximo seleccionable es de 60 minutos.
- b. No use el horno cuando esté vacío.
- c. Si le da la vuelta a la comida durante el proceso de cocinado, pulse el botón Instant/Start durante el proceso de cocinado para que continúe.
- d. Si desea retirar la comida antes de que finalice el tiempo seleccionado, deberá pulsar el botón Stop/Clear para eliminar el proceso de cocinado seleccionado y evitar así que se ponga en funcionamiento sin quererlo la próxima vez que use el horno.

Ejemplo: Para cocinar a P80 durante 10 minutos.		
Pulse		Display
1	Después del encendido, los dos puntos parpadearán	:
2	Seleccione la potencia de microondas pulsando el botón <b>Micro Power</b> repetidamente	<b>80P</b>
3	Seleccione el tiempo de cocinado girando el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b>	<b>10:00</b>
4	Pulse el botón <b>Instant/Start</b> para comenzar, y el LED iniciará la cuenta atrás del tiempo.	

## PRECAUCIÓN

**Podrá modificar el tiempo de cocinado durante el mismo proceso de cocinado. Se recomienda darle la vuelta a la comida a mitad del proceso de cocinado. Después de hacerlo, pulse el botón Instant/Start para continuar.**

## 4. Exprés

Pulse el botón Express y el display LED pasará por las opciones 0:30, 1:00, 1:30. Esta función le permitirá calentar un vaso de agua o una bebida convenientemente, sin necesidad de los pasos de selección de tiempo. Elija el tiempo necesario dependiendo de la capacidad de la bebida.

Ejemplo: Para el calentado exprés durante 1 minuto		
	Pulse	Display
1	Después del encendido, los dos puntos parpadearán	:
2	Pulse el botón <b>Express</b> repetidamente para seleccionar el menú que desee	<b>1:00</b>
3	Empiece a cocinar pulsando el botón <b>Instant/Start</b>	

## 5. Descongelado

Esta función se usa para descongelar alimentos. Pulse el botón Auto Defrost y el display LED mostrará d.1 d.2 d.3.

d.1	Para descongelar carne con un peso de entre 0,1 y 2,0 kg.
d.2	Para descongelar pollo y otras aves de corral con un peso de entre 0,2 y 3,0kg.
d.3	Para descongelar marisco con un peso de entre 0,1 y 0,9kg.



- Será necesario darle la vuelta a la comida durante el proceso de cocinado para obtener un efecto uniforme.
- El descongelado suele llevar más tiempo que el cocinado o calentado.
- Cuando la comida pueda cortarse con un cuchillo, el descongelado se podrá dar por finalizado.
- Las microondas penetran alrededor de 4cm en la mayoría de alimentos.
- La comida descongelada deberá ser consumida lo antes posible. No le recomendamos volver a meterla en el frigorífico para congelarla de nuevo.

<b>Ejemplo: Para descongelar una pieza de pollo de 0,4kg</b>		
	<b>Pulse</b>	<b>Display</b>
1	Después del encendido, los dos puntos parpadearán	:
2	Pulse el botón <b>Defrost</b> para seleccionar el tipo de comida	<b>d.2</b>
3	Pulse <b>Instant/Start</b> para confirmar	<b>0.2</b>
4	Gire el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> para seleccionar el peso de descongelado	<b>0.4</b>
5	Empiece a cocinar pulsando el botón <b>Instant/Start</b>	
6	Durante el descongelado se oirán 3 pitidos dos veces en todo el proceso para avisarle de que tiene que darle la vuelta a la comida. Abra la puerta y dele la vuelta a la comida protegiendo la parte ya caliente. Después cierre la puerta y pulse de nuevo el botón <b>Instant/start</b> para reanudar el descongelado.	

## 6. Cocinado automático

El horno incluye un menú de programas de cocinado predeterminado para facilitar su uso. Cuando los dos puntos del LED parpaddeen, pulse el botón **Auto Cook** y el LED pasará por las distintas opciones: **A.1,A.2 ..... A.8**

Elija el menú apropiado al tipo de comida y el peso, siguiendo estrictamente las instrucciones de la tabla de debajo, de otro modo, el resultado deseado se verá alterado.



Display	Tipo	Método
A.1	Palomitas	Adecuado para hacer una bolsa de palomitas, de venta en comercios, con un peso de 85g. Antes de que finalice el proceso, si la frecuencia en que se abre el maíz ha disminuido a 1 vez cada 1-2 segundos, pulse el botón <b>Stop/Clear</b> para detener el proceso
A.2	Palomitas	Igual que A.1 pero para bolsas de palomitas de 100g
A.3	Pizza	Caliente una porción de pizza fría de 0,15Kg
A.4	Bebidas	Para calentar un recipiente con 250 ml de líquido a una temperatura de 5-10°C. Utilice un recipiente de boca ancha no sellado
A.5	Bebidas	Para calentar un recipiente con 500 ml de líquido a una temperatura de 5-10°C. Utilice un recipiente de boca ancha no sellado
A.6	Patatas	Para cocinar patatas, cortadas con un anchura de 5mm altura y longitud. El peso total será de 0,45kg. Coloque las titas en un plato grande y cubra el plato con film transparente para evitar que pierdan agua
A.7	Patatas	Igual que A.6 pero el peso de las tiras de patatas será de 0.65Kg
A.8	Pescado	Apropiado para cocer pescado de 0,45Kg. Después de lavar el pescado y quitarle las escamas, haga pequeños cortes en él. Coloque el pescado en un plato no hondo de 22-27cm de diámetro, aderécelo con algún ingrediente y cubra el plato con film transparente para evitar la pérdida de agua. Cuando el proceso de cocinado haya terminado, espere unos 2 minutos antes de sacarlo del horno.



a. La temperatura de la comida antes de cocinarla deberá encontrarse a 20-25°C.

Una temperatura superior o inferior a la indicada podría precisar un menor o mayor tiempo de cocinado.

b. La temperatura el peso y la forma de los alimentos influirán en gran medida al efecto de cocinado. Si observara alguna desviación respecto a lo anotado en el menú anterior, podrá ajustar el tiempo de cocinado para unos mejores resultados.

<b>Pulse</b>	<b>Display</b>
1. Después del encendido, los dos puntos parpadearán	:
2. Gire el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> para seleccionar el menú de cocinado	<b>A.8</b>
3. Empiece el proceso de cocinado pulsando el botón Instant/Start y el LED iniciará la cuenta atrás del tiempo.	<b>6:30</b>

## 7. Funcionamiento automático (programado)

Si no desea que el menú empiece inmediatamente, podrá preseleccionar el menú de cocción y el tiempo para que el menú comience automáticamente a la hora que usted haya programado. El ajuste consistirá en dos pasos:

1. Ajuste de la hora;
2. Ajuste del menú de cocinado y su hora de inicio.

Ejemplo: Ahora son las 12:30. Si usted desea que el horno microondas empiece a cocinar automáticamente con una potencia de 100P durante 9 minutos y 30 segundos a las 14:20

	<b>Pulse</b>	<b>Display</b>
1	Después del encendido, los dos puntos parpadearán	:
1.1	Pulse el botón <b>Preset .Clock</b>	<b>00:00</b>
1.2	Ajuste las horas girando el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b>	<b>12:00</b>
1.3	Pulse de nuevo el botón <b>Preset.Clock</b> para confirmar las horas	<b>12:00</b>
1.4	Ajuste los minutos girando el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b>	<b>12:30</b>
1.5	Pulse el botón <b>Preset. Clock</b> o espere 5 segundos, y los números dejarán de parpadear	<b>12:30</b>
2	Selección del menú y el tiempo de cocción	
2.1	Seleccione la potencia de cocinado pulsando el botón <b>Micro Power</b>	<b>100P</b>
2.2	Gire el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> para seleccionar el tiempo de cocción	<b>9:30</b>
2.3	Mantenga pulsado el botón Clock button durante 3 segundos para regresar a la hora.	
3	Seleccione la hora a la que desea que comience el cocinado automático repitiendo los pasos 1.2, 1.3, 1.4	
4	Pulse el botón Clock para confirmar el menú programado. La programación habrá quedado activada y el menú comenzará a las 14:20.	
5	Podrá comprobar la hora de inicio del menú programado pulsando el botón Clock.	

## 8. Cocinado multisequencia

Para obtener los mejores resultados, cada receta pedirá un modo y tiempo de cocción distinto. Podrá programar su menú personalizado de la forma siguiente:

Ejemplo: Desea cocinar a una potencia de 100P durante 3 minutos y a 20P durante 9 minutos. Este es un ajuste de 2 secuencias.		
	Pulse	Display
1	Microondas a 100P durante 3min	
1.1	Pulse el botón <b>Micro Power</b> para seleccionar el nivel de potencia.	<b>100P</b>
1.2	Gire el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> para seleccionar el tiempo de cocinado	<b>3:00</b>
2	Microondas a 20P durante 9min	
2.1	Pulse el botón <b>Micro Power</b> para seleccionar el nivel de potencia deseado	<b>20P</b>
2.2	Gire el control <b>Auto Cooking/ Time .Weight</b> para seleccionar el tiempo de cocinado	<b>9:00</b>
3	Empiece a cocinar pulsando el botón <b>Instant/Start</b>	



- a. Cuando el proceso de cocinado a la potencia 100 haya finalizado, el horno microondas comenzará el siguiente proceso de forma automática.
- b. Podrán efectuarse hasta 4 secuencias cada vez. Repita los pasos anteriores.

## 9. Función de bloqueo para niños

Utilice esta función para bloquear el panel de control cuando este limpiando el horno o para evitar que los niños usen el horno sin supervisión. No podrá usarse ninguno de los botones en este modo.

	Pulse	Display
Activación del bloqueo	Mantenga pulsado el botón <b>Stop/Clear</b> durante 3 segundos	<b>OFF</b>
Desactivación del bloqueo	Mantenga pulsado el botón <b>Stop/Clear</b> durante 3 segundos	:

## 10. Consejos para el cocinado

Los siguientes factores podrían afectar el resultado del cocinado:

### Disposición de la comida

Coloque las zonas más gruesas hacia la parte exterior del plato, las más finas hacia el centro y distribúyalas de forma uniforme. Intente no superponerla.

### Duración del tiempo de cocinado

Empiece a cocinar seleccionando un periodo corto. Evalúe si transcurrido dicho tiempo es necesario extenderlo, según sea su necesidad. Un cocinado pasado de tiempo podría producir humo y quemaduras.

### Cocinado uniforme de los alimentos

Podrá darle la vuelta una vez a alimentos tales como hamburguesas, filetes o pollo.

Dependiendo del tipo de comida, si fuera posible, remuévala desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante el proceso.

### Tiempo de espera después del proceso de cocinado

Cuando se agote el tiempo seleccionado para el cocinado, deje la comida en el horno durante un tiempo para permitir que se acabe de cocer y se enfríe de forma gradual.

### **Si la comida está hecha**

**El color y la dureza de la comida ayudarán a determinar si está hecha o no, que incluye:**

- **El vapor que emana del interior de la comida, no solo de los bordes**
- **Las articulaciones de las aves de corral pueden moverse fácilmente**
- **El pollo o las aves de corral no sueltan sangre**
- **El pescado es opaco y puede trocearse fácilmente con un tenedor**

### **Platos para dorar**

**Cuando use un plato para dorar o un recipiente autocalentable, coloque debajo un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, para evitar dañar el plato de cristal y el aro giratorio.**

### **Film para envolver de uso en hornos microondas**

**Cuando cocine alimentos con alto contenido en grasas, no deje que el film de plástico que los envuelve entre en contacto con ellos, pues se podría derretir.**

### **Recipientes de plástico de uso en hornos microondas**

**Algunos recipientes de plástico que se pueden usar en microondas podrían no ser adecuados para cocinar alimentos con alto contenido en grasa y azúcares. Además, el tiempo de precalentado especificado en el manual de instrucciones del plato no deberá sobrepasarse.**

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

### **Cuidado del horno microondas**



**Limpie el horno con regularidad y elimine los restos de comida.**



**1. Será peligroso para cualquier persona no cualificada llevar a cabo el mantenimiento o una reparación que implique retirar la protección contra la exposición a la energía de microondas.**

- 2.Desenchufe el aparato antes de proceder a su limpieza.**
- 3. Si no mantiene el horno limpio podría acabar deteriorando su superficie, lo que afectaría negativamente a la vida del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa.**
- 4. Limpie el horno con regularidad y elimine los restos de comida que pueda haber.**
- 5.Preste especial atención a la limpieza de los sellos de las puertas, las cavidades y partes adyacentes.**
- 6.No use detergentes duros, gasolina, limpiadores detergentes agresivos ni cepillos metálicos para limpiar ninguna de las partes del aparato.**
- 7.No retire la cubierta de la guía de ondas.**
- 8. Cuando haya estado usando el horno microondas durante mucho tiempo, en su interior podría haber olores extraños. Podrá seguir los métodos siguientes para eliminar dichos olores:**
  - a. Coloque varias rodajas de limón en un vaso, después caliéntelo a máxima potencia durante 2-3 min.**
  - b. Meta un vaso con té negro en el horno, después caliéntelo a máxima potencia.**
  - c. Meta varias peladuras de naranja en el horno, después caliéntelo a máxima potencia durante 1 minuto.**

## CONSEJOS para la limpieza

Exterior:

Limpie la parte exterior con una bayeta suave humedecida

Puerta:

Use un paño suave humedecido para limpiar la puerta y el cristal de la puerta.

Limpie los sellos de la puerta y las partes adyacentes para eliminar las salpicaduras.

Limpie el panel de control con una bayeta ligeramente humedecida.

Paredes interiores:

Limpie las superficies interiores con una bayeta humedecida

Limpie la cubierta de la guía de ondas para eliminar los restos de comida

Plato de cristal / Aro giratorio / Eje giratorio:

Limpie con agua y jabón no agresivo

Aclare con agua corriente limpia y deje que se seque del todo

## Reparación

Por favor, haga las siguientes comprobaciones antes de llamar al servicio técnico.

a. Meta un vaso con agua (aprox.150ml) en el horno y cierre bien su puerta. La luz del horno debería apagarse si la puerta ha sido bien cerrada. Deje el horno funcionando durante 1min.

b. ¿Se enciende la luz del horno?

c. ¿ Funciona el ventilador refrigerante?

(Coloque su mano junto a las aberturas de ventilación posteriores)

d. ¿Gira el plato de cristal?

(El plato de cristal puede girar hacia la derecha o hacia la izquierda. Es bastante habitual.)

e. ¿El agua del horno está caliente?

Si la respuesta a alguna de las preguntas es “NO”, por favor, compruebe su toma de pared y el fusible de su caja de contadores.

**Si tanto la toma de pared como los fusibles funcionan sin problemas, PÓNGASE EN CONTACTO CN SU CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO.**

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DE LA REPARACIÓN



ADVERTENCIA

**¡RADIACIONES DE MICROONDAS!**



ADVERTENCIA



**Será peligroso para cualquier persona no cualificada llevar a cabo el mantenimiento o una reparación que implique retirar la protección contra la exposición a la energía de microondas.**



**La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta cuando el horno esté en funcionamiento.**



**El condensador de alto voltaje seguirá cargado después de la desconexión; una el terminal negativo del condensador de alto voltaje al chasis del horno (use un destornillador) para descargarlo antes de tocarlo.**



**Durante la reparación, las partes que aparecen debajo son susceptibles de ser desmontadas para dar acceso a potencias superiores a 250V de conexión a tierra.**

- 1. Magnetrón**
- 2. Transformador de alto voltaje**
- 3. Condensador de alto voltaje**
- 4. Diodo de alto voltaje**
- 5. Fusible de alto voltaje**



**Las siguientes condiciones podrían causar una exposición indebida a microondas durante la reparación.**

**Un ajuste incorrecto del magnetrón;**

**Una combinación incorrecta del mecanismo de bloqueo de la puerta, de la bisagra de la puerta y de la puerta;**

**Un ajuste incorrecto del soporte del interruptor;**

**La puerta, sello de la puerta o parte externa están dañados.**



- 1. Si el LED muestra Err0 durante el funcionamiento, estará indicando que el sensor ha sufrido un corto circuito y será necesario sustituirlo en el centro de servicio más cercano.**
- 2. Si el LED muestra Err1 durante el funcionamiento, estará indicando que el sensor ha sufrido un circuito abierto y será necesario sustituirlo en el centro de servicio más cercano.**



**Si la puerta o el sello de la puerta estuvieran dañados, no use el horno hasta que una persona competente se haya ocupado de reparación;**

**Será peligroso para cualquier persona no cualificada llevar a cabo el mantenimiento o una reparación que implique retirar la protección contra la exposición a la energía de microondas.**

**Los líquidos y los alimentos no deberán ser calentados en recipientes sellados, ya que podrían explotar;**

**Deje que los niños usen el aparato sin supervisión solo cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas, de modo que el niño sea capaz de usar el horno de un modo seguro y entienda los peligrosos de un uso incorrecto.**

## Servicio y asistencia

Para información: <http://www.ices-electronics.com/>

Para asistencia: <http://icessupport.zendesk.com>


### Teléfono de asistencia ICES:

Alemania	0900-1520530	(Tarifa local)
Países Bajos	0900-23553626	(Tarifa local + 1ct P/min)
Bélgica	02-6200115	(Tarifa local)
Francia	0170480005	(Tarifa local)

El teléfono de asistencia está disponible de lunes a jueves, de 9 de la mañana a 6 de la tarde. ICES ofrece servicio y garantía en cumplimiento de la ley de la Unión Europea, lo cual implica que en caso de que su producto precise ser reparado (tanto durante como después del periodo de garantía), deberá contactar directamente con su distribuidor.

**Por favor, recuerde:** No es posible enviar sus reparaciones directamente a ICES.

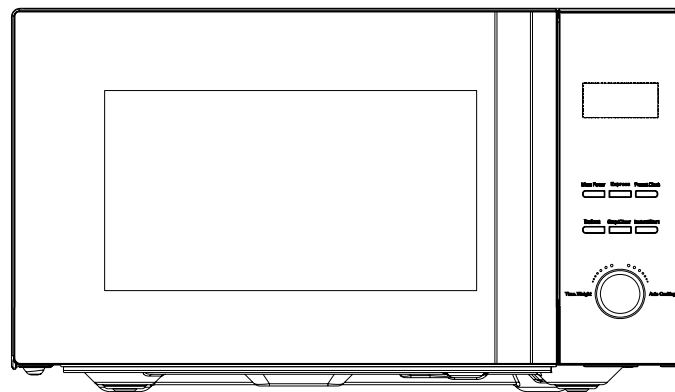
**Nota importante:** Si la unidad es abierta por un centro de servicio no oficial, la garantía quedará anulada.

Correcta eliminación de este producto	
	Esta marca indica que este producto no deberá ser eliminado junto con los desechos del hogar en el ámbito de la UE. Para evitar los posibles daños en el medio ambiente y a la salud humana causados por la eliminación incontrolada de residuos, recicle de forma responsable para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Si desea depositar su aparato usado, por favor, utilice los sistemas de devolución y recolección o contacte con el establecimiento en el que compró el producto. Ellos podrán hacerse cargo del producto para su reciclaje respetuoso con el medio ambiente.



# MAGNETRON

Model: IMO-23L20B



# HANDLEIDING

***Lees deze handleiding zorgvuldig door vóór de installatie en het gebruik en bewaar hem voor toekomstige referentie***



Inhoud	
INSTALLATIE VAN MAGNETRON .....	92
RICHTLIJNEN KEUKENGEREI .....	92
VOOR HET EERSTE GEBRUIK .....	93
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN .....	93
OMSCHRIJVING PRODUCT .....	95
BEDIENINGVAN HET BEDIENINGSPANEEL .....	97
BEDIENING .....	98
ONTDOOITIPS .....	98
KOOKTIPS .....	98
REINIGEN & ONDERHOUD .....	99
ONDERHOUD .....	99
SERVICE EN ONDERSTEUNING .....	101

## INSTALLATIE VAN MAGNETRON

1. De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst
2. Zorg ervoor dat er ten minste 20 cm vrije ruimte boven de magnetron is en 10 cm aan beide zijanten
3. Plaats geen voorwerpen op de magnetron
4. De magnetron moet niet in de buurt van een TV, radio of antenne worden geplaatst, omdat dit kan leiden tot storingen en ruis
5. Selecteer een vlak oppervlak dat voldoende ruimte biedt voor gebruik:
  - a: Verwijder de voetjes aan de onderkant van de magnetron niet
  - b: De glasplaat en draairing moeten altijd in de magnetron worden geplaatst tijdens gebruik
6. De achterkant van de magnetron moet tegen een muur worden geplaatst tijdens de installatie
7. De magnetron moet met gesloten deur worden gebruikt.

## RICHTLIJNEN KEUKENGEREI

Het wordt sterk aanbevolen om containers te gebruiken die geschikt en veilig zijn voor gebruik in de magnetron. Over het algemeen zijn containers die gemaakt zijn van hittebestendig keramiek, glas of plastic geschikt voor gebruik in de magnetron. Gebruik nooit metalen containers in de magnetron of tijdens combinatie koken, omdat er dan vonken kunnen ontstaan. De onderstaande tabel geeft aanbevelingen.

Materiaal van container	Magnetron	Opmerkingen
Hittebestendig keramiek	Ja	Gebruik nooit keramiek met metalen of geglansde randen
Hittebestendig plastic	Ja	Kan niet te lang worden gebruikt voor koken in magnetron
Hittebestendig glas	Ja	
Plastic folie	Ja	Het mag niet worden gebruikt bij het koken van vlees of karbonades, omdat de hoge temperatuur het folie kan beschadigen
Metalen container	Nee	Dit mag niet worden gebruikt in de magnetron. De magnetron kan niet door het metaal penetreren.
Lak	Nee	Slechte hittebestendigheid, kan niet worden gebruikt voor koken met hoge temperatuur
Bamboe, hout en papieren containers	Nee	Slechte hittebestendigheid, kan niet worden gebruikt voor koken met hoge temperatuur

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vanwege de mogelijke aanwezigheid van fabricageresten of olie in de magnetronruimte of het verwarmingselement kan er de eerste keren dat het apparaat wordt gebruikt wat geur vrijkomen of zelfs lichte rook. Dit is normaal en zal na herhaaldelijk gebruik niet meer gebeuren. Houd de deur of het raam open om ervoor te zorgen dat er goede ventilatie is. Het wordt sterk aanbevolen om een kopje water op de draaischijf te zetten, het vermogen hoog in te stellen en de magnetron een aantal keren te gebruiken.

## BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

De volgende elementaire voorzorgsmaatregelen moeten altijd worden gevolgd bij het gebruik van elektrische apparaten:

- 1 . Lees alle instructies voor gebruik.
- 2 . Zorg ervoor dat de spanning in uw huis overeenkomt met de spanning op het label van het apparaat. En dat het stopcontact goed is geaard.
- 3 . Om het risico van brand in de binnenruimte van de magnetron te reduceren:
  - a . Kook voedsel niet te gaar.
  - b . Verwijder draadsluitingen van zakjes voordat u het zakje in de magnetron plaatst.
  - c .Verwarm geen olie of vet bij het frituren omdat de temperatuur van olie niet kan worden gecontroleerd.
  - d . Veeg na gebruik de golfgeleider deksel af met een vochtige doek, gevolgd door een droge doek om alle voedselresten en vet te verwijderen. Vetresten kunnen oververhitten en rook of brand veroorzaken.
  - e . Als er materialen in de magnetron beginnen te roken of ontbranden, houd de magnetrondeur dan gesloten. Schakel de magnetron uit en haal de stekker uit het stopcontact.
  - f .Nauw toezicht is vereist bij het gebruik van wegwerpcontainers gemaakt van plastic, papier of brandbare materialen.
- 4 . Om het risico op explosies en spatten door koken te reduceren:
  - a . Plaats geen gesloten containers in de magnetron. Zuigflessen met schroefdoop of speen worden beschouwd als gesloten containers.
  - b . Gebruik bij het koken van vloeistoffen in de magnetron een container met een brede opening en laat de container na het koken ongeveer 20 seconden staan om te voorkomen dat kokende vloeistoffen uit de container kunnen spatten.
  - c . Aardappelen, worst en kastanjes moeten voor het koken worden geschild of doorboord. Eieren in de schaal, hele hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in magnetrons omdat zij kunnen exploderen, zelfs nadat het opwarmen met de magnetron is voltooid.
  - d . U moet de gekookte vloeistof niet direct uit de magnetron halen. U moet even wachten voordat u de vloeistof uit de magnetron haalt om gevaren door vertraagde spatten van kokende vloeistoffen te voorkomen.
  - e . De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd, om brandwonden te voorkomen.
- 5 . Gebruik de magnetron niet als de deur of de afdichting is beschadigd of als de magnetron defect is of als het netsnoer is beschadigd. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde service center voor reparatie en onderhoud. Probeer de magnetron nooit zelf aan te passen of te repareren.
- 6 . Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een erkend elektricien om schokgevaar te voorkomen.
- 7 . Als de container na het koken erg heet is, gebruik dan handschoenen om het voedsel uit de magnetron te halen. Voorkom brandwonden veroorzaakt door stoom door de stoom uit de buurt van het gezicht en de handen te richten.
- 8 . Til langzaam de rand op die het verst weg is van de bedekking van het voedsel en het magnetronfolie en open popcorn en magnetronzakjes voorzichtig uit de buurt van het

gezicht .

- 9 . Om te voorkomen dat de draaischijf breekt:
  - a . Laat de draaischijf afkoelen voor het reinigen.
  - b . Plaats geen heet voedsel of keukengerei op de koude draaischijf.
  - c . Plaats geen bevroren voedsel of keukengerei op de hete draaischijf.
12. Zorg ervoor dat het keukengerei niet in aanraken komt met de binnenwanden tijdens het koken.
13. Als de magnetron niet schoon wordt gehouden, dan kan dit leiden tot verslechtering van het oppervlak en dat kan een ongunstige invloed hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk resulteren in een gevaarlijke situatie.
- 12 . Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- 13 . Bewaar geen voedsel of andere zaken in de magnetron.
- 14 . Gebruik de magnetron niet als er geen voedsel of vloeistoffen in de magnetron zijn geplaatst. Dit kan de magnetron beschadigen .
- 15 .Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.
- 16 . Als het apparaat wordt bediend in de combinatiemodus, dan mogen kinderen de magnetron alleen gebruiken onder het toezicht van ouders vanwege de hoge temperaturen die gegenereerd worden.
- 17 . Accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kunnen letsel bij personen veroorzaken.
- 18 . Gebruik de magnetron niet buitenshuis.
- 19 . Bewaar deze instructies.
- 20 . WAARSCHUWING: Als de deur of de afdichting is beschadigd, dan mag de magnetron niet worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een erkend elektricien;
- 21 . WAARSCHUWING: Het is voor mensen die niet bekwaam zijn gevaarlijk om reparaties of onderhoud uit te voeren waarbij de behuizing die bescherming geeft tegen blootstelling aan magnetronenergie wordt verwijderd;
22. WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet worden verwarmd in een gesloten verpakking omdat ze dan kunnen exploderen;
23. WAARSCHUWING: Laat kinderen zonder toezicht alleen gebruik maken van de magnetron als ze adequate instructies hebben ontvangen, zodat de kinderen de magnetron veilig kunnen gebruiken en bekend zijn met de gevaren van onjuist gebruik;
- 24 . Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons;
- 25 . Houd bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren containers een oogje op de magnetron vanwege de mogelijkheid tot ontsteking;
- 26 . Als er rook wordt waargenomen, schakel het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven;
- 27 . Bij het opwarmen van drank in de magnetron kan het voorkomen dat de drank begint te koken en spatten, u moet dus voorzichtig zijn wanneer u de container vasthoudt en uit de magnetron haalt;
- 28 . De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen;
- 29 . Eieren in de schaal, hele hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in magnetrons omdat zij kunnen exploderen, zelfs nadat het opwarmen met de magnetron is voltooid.
- 30 . De magnetron moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten moeten worden verwijderd;
- 31 . Als de magnetron niet schoon wordt gehouden, dan kan dit leiden tot verslechtering van het oppervlak en dat kan een ongunstige invloed hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk resulteren in een gevaarlijke situatie;



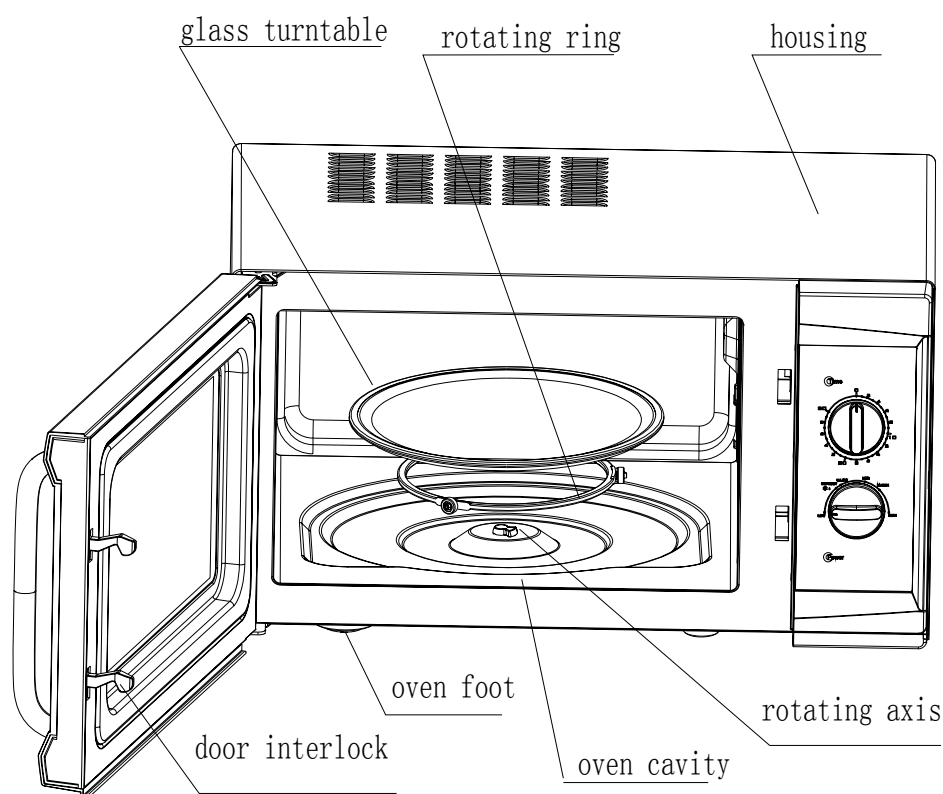
- 32 . Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen in de magnetron niet aan.
- 33 . WAARSCHUWING: Het is mogelijk dat onderdelen die aangeraakt kunnen worden tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- 34. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas op de deur van de magnetron te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen bekrassen. Dit kan leiden tot het breken van het glas .
- 35. Reinigen en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- 36 . Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- 37 . De apparaten zijn niet bedoeld voor gebruik met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- 38. De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.



**PAS OP: HEET OPPERVLAK**

**Alleen voor huishoudelijk gebruik**

## OMSCHRIJVING PRODUCT



- 1) Vergrendeling deur  
De deur van de magnetron moet goed worden gesloten om te kunnen functioneren.
- 2) Kijkvenster  
De gebruiker kan door hem venster de kookstatus bekijken.

- 3) Draai-as  
De glazen draaischijf is op de as geplaatst, de motor onder de as zorgt ervoor dat de draaischijf draait.
- 4) Draairing  
De glazendraaischijf is op de wielen geplaatst, zij ondersteunen de draaischijf en zorgen voor balans tijdens het draaien
- 5) Draaischijf  
Het voedsel ligt op de draaischijf, de rotatie tijdens het koken zorgt ervoor dat voedsel gelijkmatig wordt gekookt.



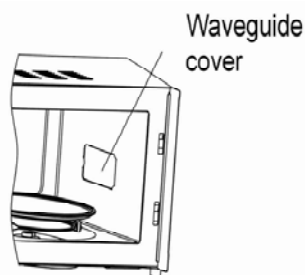
- Plaats de draairing eerst, daarna:

- Plaats de draaischijf op de draai-as en zorg ervoor dat hij goed op de draai-as wordt geplaatst

- 6) Bedieningspaneel  
Kijk hieronder voor details (het bedieningspaneel is onderhevig aan verandering zonder voorafgaande berichtgeving)

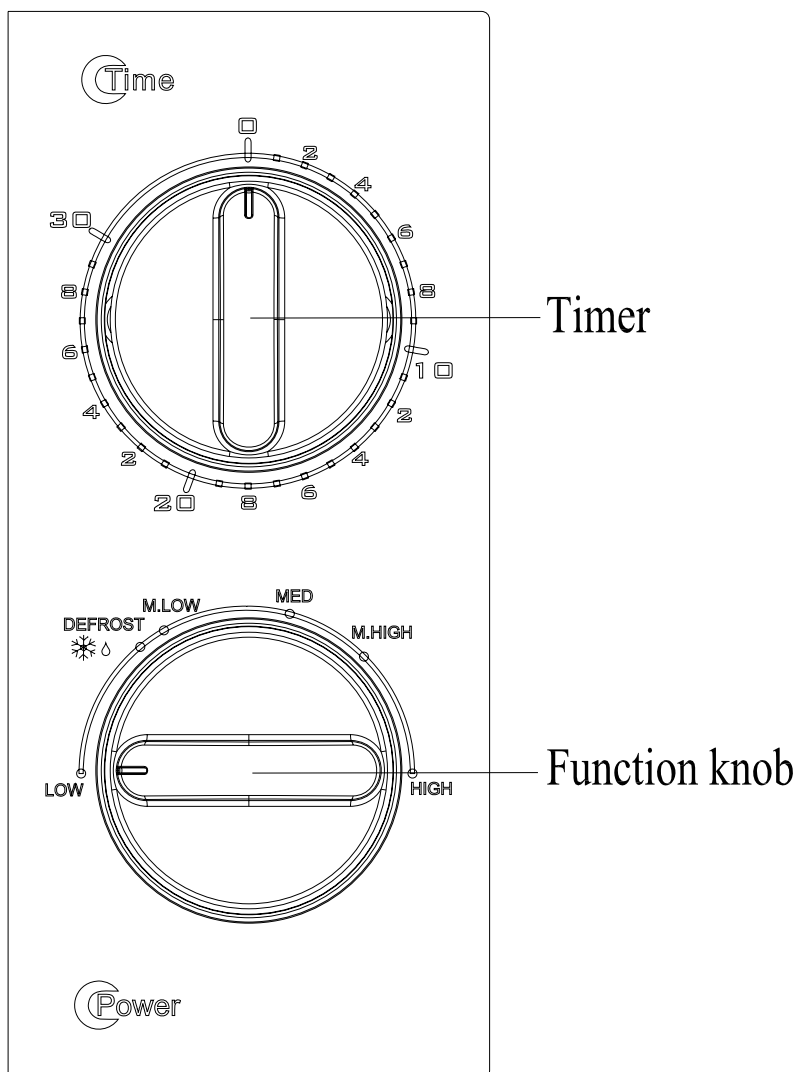
- 7) Golfgeleiderdeksel

Deze zit inde magnetron, naast de wand van het bedieningspaneel, zie de afbeelding hieronder



Verwijder het golfgeleider deksel nooit

## BEDIENING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



### 1) **Timer**

- De maximale kooktijd die kan worden ingesteld is 30 minuten
- Elke instelling is 2 minuten
- Er klinkt een bel wanneer de timer is afgeteld en de 0 heeft bereikt

### 2) **Functie / Power-knop**

Er zijn 6 vermogensniveaus:

Max	100% vermogen	(Snel koken)
High	85% vermogen	(Normaal koken)
Medium	66% vermogen	(Langzaam koken)
Low	40% vermogen	(Drank of soep)
Defrost	37% vermogen t	(Ontdooien)
Mini	17% vermogen t	(Warmhouden)

De volgende tabel geeft een indicatie voor de ontdooitijd voor verschillende soorten voedsel:

	GEWICHTBEREIK	ONTDOOITIJD
Vlees	0,1~1,0kg	1:30~26:00
Gevogelte	0,2~1,0kg	2:30~22:00
Vis en schaaldieren	0,1~0,9kg	1:30~14:00

## BEDIENING

- 1) Sluit het netsnoer aan



- Zorg er vóór u het netsnoer aansluit voor dat de timer is ingesteld op "0"
- Blokkeer de ventilatie niet

- 2) Plaats het voedsel op de glazen draaischijf en sluit de deur



- Voedsel moet in keukengerei zijn geplaatst

- 3) Selecteer het gewenste vermogensniveau
- 4) Stel de timer in



Als de gewenste tijd korter is dan 2 minuten, draai de timerknop dan eerst naar meer dan 3 minuten en draai de knop daarna terug naar de gewenste tijd

- 5) Zodra de gewenste tijd is ingesteld begint het koken. Als u het koken wilt pauzeren, open dan gewoon de deur op het gewenste moment, en sluit de deur om het koken te hervatten
- 6) Als de timer de 0 heeft bereikt en het koken is voltooid, dan klinkt er een bel. De lamp in het apparaat zal ook automatisch worden uitgeschakeld



Als voedsel wordt verwijderd voordat de timer de 0 heeft bereikt, zorg er dan voor dat u de timer instelt op "0", dit voorkomt dat de lege magnetron blijft opwarmen

## ONTDOOITIPS

De magnetron dringt tot ongeveer 4cm door in de meeste voedingsmiddelen, voor een maximaal ontdooi-effect raden we het volgende aan:

- 1) Voor dik en stevig voedsel, draai het voedsel regelmatig om tijdens het gebruik om ervoor te zorgen dat het voedsel gelijkmatig wordt opgewarmd
- 2) Als u meer dan 0,5 Kg in de magnetron plaatst, draai het voedsel dan ten minste 2 keer om
- 3) Ontdooid voedsel moet zo snel mogelijk worden geconsumeerd, het wordt afgeraden om het voedsel terug in de diepvries te plaatsen en opnieuw te bevriezen

## KOOKTIPS

De volgende factoren kunnen het kookresultaat mogelijk beïnvloeden:

### Plaatsing voedsel

Plaats dickere delen aan de buitenkant van het bord, de dunnere delen in het midden en verspreid het gelijkmatig. Niet overlappen indien mogelijk.

### Lengte kooktijd

Start het koken met een korte tijdstelling, evalueer het voedsel als het koken is voltooid en verleng het koken indien nodig. Te lang koken kan leiden tot rook en brandplekken.

### Voedsel gelijkmatig koken

Voedsel zoals kip, hamburger of steak moet een keer worden omgedraaid tijdens het koken. Afhankelijk van het soort voedsel, indien van toepassing, roer het van buiten naar binnen of draai een of twee keer tijdens het koken

### Laat het voedsel even staan

Laat het voedsel na het koken even in de magnetron staan voor voldoende tijd, zodat het kookcyclus voltooid kan worden en het voedsel geleidelijk kan afkoelen

### Is het voedsel klaar?

De kleur en hardheid van het voedsel helpen om te bepalen of het voedsel klaar is, u kunt hierbij letten op:

- Er komt stoom uit alle delen van het voedsel, niet alleen uit de randen
- De gewrichten van pluimvee kunnen eenvoudig worden bewogen
- Varkensvlees of gevogelte vertoont geen tekenen van bloed
- Vis is ondoorzichtig en kan eenvoudig met een vork worden gesneden

### Bruineringserviesgoed

Wanneer u gebruik maakt van bruineringserviesgoed of een zelfverwarmende container, plaats er dan altijd een hittebestendige isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord onder om schade aan de draaischijf en draairing te voorkomen.

### Magnetronbestendige plastic folie

Als u voedsel met een hoog vetgehalte wilt koken, laat het plastic folie dan niet in aanraking komen met het voedsel omdat het kan smelten

### Magnetronbestendig plastic kookgerei

Bepaald magnetronbestendig plastic kookgerei is mogelijk niet geschikt voor het koken van voedsel met een hoog vetgehalte of suikergehalte. Daarnaast mag de voorverwarmtijd die is aangegeven in de gerechtenhandleiding niet worden overschreden

## **REINIGEN & ONDERHOUD**

### **Waarschuwingen:**

1. Laat reparatie of ander onderhoud waarbij het deel van de behuizing dat bescherming geeft tegen blootstelling aan magnetronenergie moet worden verwijderd alleen uitvoeren door erkende reparateurs
2. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen
3. Als de magnetron niet schoon wordt gehouden, dan kan dit leiden tot verslechtering van het oppervlak en dat kan een ongunstige invloed hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk resulteren in een gevaarlijke situatie
4. De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd
5. Details voor het reinigen van de deurafdichtingen, holtes en aangrenzende delen.
6. Gebruik nooit harde reinigingsmiddelen, benzine, schuurmiddel of een metalen borstel om delen van het apparaat te reinigen
7. Verwijder het golfgeleiderdeksel niet

### **TIPS voor reinigen:**

#### **Buitenkant:**

Veeg de behuizing af met een vochtige, zachte doek

#### **Deur:**

Gebruik een vochtige, zachte doek om de deur en het venster schoon te vegen

Veeg de deurafdichtingen en aangrenzende delen af om resten of spatten te verwijderen

Veeg het bedieningspaneel af met een licht bevochtigde en zachte doek

#### **Binnenkant en wanden:**

Veeg de oppervlakken aan de binnenkant af met een vochtige, zachte doek

Veeg het golfgeleiderdeksel af om voedselresten te verwijderen

#### **Draaischijf / draairing / draai-as:**

Was met een mild sopje

Reinig met schoon water en laat het goed drogen

## **ONDERHOUD**

### **Controleer het volgende voordat u contact op neemt met de klantenservice.**

1. Plaats een kop water (ca.150ml) in een glas in de magnetron en sluit de deur goed. De

magnetronlamp zal uitschakelen als de deur goed is gesloten. Laat de magnetron 1 minuut werken.

2. Gaat de magnetronlamp branden?

3. Werkt de koelventilator?

(Plaats uw hand boven de ventilatieopeningen aan de achterkant.)

4. Draait de draaischijf?

(De draaischijf kan met de klok mee of tegen de klok in draaien. Dit is normaal.)

5. Is het water in de magnetron warm?

**Als het antwoord op een van de bovenstaande vragen "NEE" is, controleer dan het stopcontact en de zekering in de meterkast.**

**Als zowel het stopcontact als de zekering naar behoren werkt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde goedgekeurde service center.**

## **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ONDERHOUD**

**Let op: MICROGOLFSTRALING**

**WAARSCHUWING:** Laat reparatie of ander onderhoud waarbij het deel van de behuizing dat bescherming geeft tegen blootstelling aan magnetronenergie moet worden verwijderd alleen uitvoeren door erkende elektriciens.

**WAARCHUWING:** De hoogspanningscondensator blijft geladen nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald; Sluit de negatieve pool van H. V condensator kort om het chassis van de magnetron (gebruik een schroevendraaier) te ontladen voordat u deze aanraakt.

Tijdens reparaties moeten onderstaande onderdelen worden verwijderd. Deze onderdelen hebben een vermogen van boven 250V.

1. Magnetron
2. Hoogspanningstransformator
3. Hoogspanningscondensator
4. Hoogspanningsdiode
5. Hoogspanningszekering

De volgende omstandigheden kunnen leiden tot onnodige blootstelling aan microgolven tijdens onderhoud.

Onjuiste montage van de magnetron;

Onjuist afstemmen van de deurvergrendeling, deurscharnier en deur;

Onjuiste montage van de schakelaarsteun;

Deur, deurafdichting of behuizing is beschadigd.

## **BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN**

**--- WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafsluitingen zijn beschadigd, dan mag de magnetron niet worden gebruikt tot deze is gerepareerd door een erkend reparateur;

**--- WAARSCHUWING:** Laat reparatie of ander onderhoud waarbij het deel van de behuizing dat bescherming geeft tegen blootstelling aan magnetronenergie moet worden verwijderd alleen uitvoeren door erkende reparateurs.

**--- WAARSCHUWING:** Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet worden verwarmd in afgesloten containers omdat deze kunnen exploderen;

**--- WAARSCHUWING:** Laat kinderen zonder toezicht alleen gebruik maken van de magnetron als ze adequate instructies hebben ontvangen, zodat de kinderen de magnetron veilig kunnen gebruiken en bekend zijn met de gevaren van onjuist gebruik.

## SERVICE EN ONDERSTEUNING

Voor informatie: <http://www.ices-electronics.com/>  
Voor ondersteuning: <http://icessupport.zendesk.com>

### ICES helpdesk:



Duitsland	0900-1520530	(Lokaal tarief)
Nederland	0900-23553626	(Lokaal tarief + 1ct p/min)
België	02-6200115	(Lokaal tarief)
Frankrijk	0170480005	(Lokaal tarief)

De helpdesk is beschikbaar van maandag t/m vrijdag van 9.00 uur tot 18.00 uur.  
Indien uw apparaat een reparatie dient te ondergaan zal onze helpdesk u doorsturen naar uw lokale dealer.

ICES biedt service en garantie aan in overeenstemming met de Europese wetgeving, wat betekent dat u uw lokale dealer dient te contacteren in geval van reparatie (zowel tijdens of na de garantieperiode).

**Belangrijke mededeling:** Het is niet mogelijk om producten rechtstreeks naar ICES te sturen voor reparatie.

**Belangrijke mededeling:** Wanneer dit apparaat geopend wordt of er op welke manier dan ook toegang wordt verschaft tot het apparaat door een niet-officieel service center, verloopt de garantie onmiddellijk.

Dit product correct verwijderen	
 	Deze markering geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met het overige huisvuil in de gehele EU. Om schade aan het milieu en de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u op een verantwoorde manier recyclen en zo duurzaam hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Breng uw gebruikte product terug naar een inzamelpunt of neem contact op met de dealer waar u het product heeft gekocht. Zij kunnen dit product aannemen voor milieuvriendelijke recycling.

