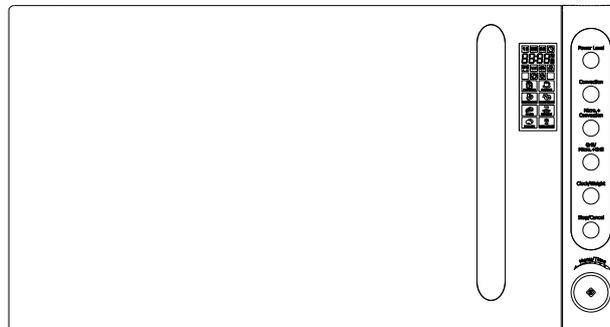




MODELL: IMO-25L63R



Mikrowellenofen - Bedienungsanleitung

www.ices-electronics.com

Lesen Sie diese Anleitungen vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.

Notieren Sie die SERIENNUMMER auf dem Typenschild, bewahren Sie alle Anleitungen für späteres Nachschlagen auf.

SERIENNUMMER:

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG VON BELASTUNG DURCH MIKROWELLEN

1. Betreiben Sie das Gerät nicht mit geöffneter Tür, dadurch können Sie sich gefährlicher Mikrowellenstrahlung aussetzen. Umgehen Sie nicht den Sicherheitsmechanismus der Tür.
2. Stellen Sie keine Gegenstände zwischen Mikrowelle und Tür und achten Sie darauf, dass sich Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln nicht auf den Türdichtungen ablagern.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Achten Sie insbesondere darauf, dass die Tür ordnungsgemäß schließt und dass folgende Bauteile nicht beschädigt sind:
 - a. Tür (verbogen);
 - b. Scharniere und Verriegelungen (gebrochen oder lose);
 - c. Türdichtungen.
4. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Kundendienst eingestellt oder repariert werden.

INHALT

| | |
|--|---------|
| SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG VON BELASTUNG DURCH MIKROWELLEN | -----1 |
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE | -----2 |
| TECHNISCHE DATEN* | -----3 |
| AUFSTELLUNG | -----3 |
| FUNKSTÖRUNGEN | -----5 |
| ERDUNG | -----5 |
| GRUNDLEGENDE HINWEISE ZUM KOCHEN MIT MIKROWELLEN | -----5 |
| BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN | -----6 |
| GESCHIRR | -----6 |
| GERÄTETEILE | -----8 |
| BEDIENTAFEL | -----9 |
| EINSTELLEN DER BEDIENELEMENTE | -----11 |
| Einstellen der digitalen Uhrzeitanzeige | -----11 |
| Schnellstart | -----11 |
| Garen mit der Mikrowelle | -----11 |
| Grillen | -----12 |
| Kombibetrieb | -----12 |
| Umluft | -----12 |
| Mikrowelle + Umluft | -----13 |
| Schnell-Auftaufunktion | -----13 |
| Mehrstufige Zubereitung | -----14 |

| | |
|-------------------------------|----|
| Automatische Zubereitung----- | 14 |
| Kindersicherung----- | 15 |
| REINIGUNG UND PFLEGE----- | 17 |
| SERVICE UND KUNDENDIENST----- | 18 |

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten müssen grundsätzlich Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dies betrifft insbesondere die folgenden:

WARNUNG: Um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, Verletzungen von Personen oder übermäßiger Mikrowellenstrahlung zu reduzieren:

1. Lesen Sie sich bitte alle Sicherheitsanweisungen vor der Inbetriebnahme durch.
2. Benutzen Sie dieses Gerät nur für Haushaltszwecke, die in dieser Anleitung beschrieben werden. Verwenden Sie keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe mit diesem Gerät. Diese Art von Gerät ist speziell zum Erhitzen, Kochen oder Trocknen von Lebensmitteln konzipiert. Es ist nicht für industriellen oder Laborbetrieb geeignet.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn es leer ist.
4. Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzteil oder Netzteilkabel bzw. wenn es Funktionsstörungen aufweist, es heruntergefallen, beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
5. **Warnung:** Wird das Gerät im Kombinationsmodus betrieben, dann sollten Kinder aufgrund der hohen erzeugten Temperaturen stets beaufsichtigt werden.
6. **WARNUNG:** Erlauben Sie Kindern die Benutzung des Geräts ohne Aufsicht nur, nachdem entsprechende Anleitungen gegeben wurden, sodass das Kind das Gerät sicher benutzen kann und die Gefahren unsachgemäßer Benutzung versteht.
7. Zur Vermeidung von Feuer im Garraum:
 - a. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern behalten Sie die Mikrowelle wegen einer möglichen Entzündung im Auge.
 - b. Entfernen Sie Metallclips von Papier- oder Plastiktüren, bevor Sie diese in das Gerät geben.
 - c. Nehmen Sie Rauchentwicklung wahr, so schalten Sie das Gerät sofort aus oder ziehen Sie den Netzstecker, halten Sie jedoch die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
 - d. Benutzen Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung. Lassen Sie keine Papiergegenstände, Kochutensilien oder Speisen im Garraum, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
8. **WARNUNG:** Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder Speisen nicht in geschlossenen Behältern, da diese explodieren können.
9. Das Erhitzen mit der Mikrowelle von Getränken kann zu einem verzögerten, explosionsartigen Überkochen führen; lassen Sie bei dem Herausnehmen des Behälters größte Vorsicht walten.
10. Braten Sie nicht in der Mikrowelle. Heißes Öl kann Teile des Geräts und Utensilien beschädigen und zu Verbrennungen auf der

- Haut führen.
11. Erhitzen Sie keine Eier in der Schale oder hartgekochte Eier in der Mikrowelle, da sie selbst noch nach der Zubereitung in der Mikrowelle explodieren können.
 12. Stechen Sie Speisen mit harten Schalen wie Kartoffeln, Kürbis, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen an.
 13. Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern muss geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur muss vor dem Füttern geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
 14. Kochutensilien können durch die von den Speisen übertragene Wärme heiß werden. Tragen Sie im Zweifel Ofenhandschuhe.
 15. Vergewissern Sie sich, dass die benutzten Utensilien mikrowellen-geeignet sind.
 16. **WARNUNG:** Die Reparatur oder Wartung einer Mikrowelle ist für nicht entsprechend ausgebildete Personen gefährlich, sofern Schutzabdeckungen der Mikrowellenstrahlung entfernt werden.
 17. Dieses Gerät ist ein Gruppe 2 Klasse B ISM

- Gerät. Definition von Gruppe 2 mit allen ISM (industriellen, wissenschaftlichen und medizinischen) Geräten, in denen Funkfrequenzen in Form elektromagnetischer Strahlung zur Behandlung von Materialien benutzt werden sowie Funkenerosionsgeräte. Klasse B-Geräte sind für die private Benutzung im Haus sowie in Einrichtungen in direkter Verbindung mit Niederspannungsnetzen, welche Gebäude für häusliche Zwecke versorgen, geeignet.
18. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.
 19. Kinder müssen so beaufsichtigt werden, dass sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

TECHNISCHE DATEN*

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Stromverbrauch: | 230 V, 50 Hz, 1400 W (Mikrowelle) |
| | 1000 W (Grill) |
| | 1950 W (Umluft) |
| Mikrowellen-Ausgangsleistung: | 900 W |
| Betriebsfrequenz: | 2450 MHz |
| Außenabmessungen: | 281 mm (H) × 483 mm (B) × 424 mm (T) |
| Innenabmessungen: | 220 mm (H) × 340 mm (B) × 344 mm (T) |
| Ofenkapazität: | 25 Liter |
| Erhitzungsgleichmäßigkeit: | Drehtellersystem |
| Nettogewicht | ca. 16 kg |

AUFSTELLUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Garraum entfernt wurden.
2. **WARNUNG:** Überprüfen Sie die Mikrowelle auf Schäden wie eine hängende oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen, gebrochene oder lose Scharniere und Verriegelungen sowie Dellen im Garraum oder innen an der Tür. Bei Schäden nehmen Sie das Gerät bitte nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
3. Die Mikrowelle muss auf einer ebenen und stabilen Arbeitsfläche aufgestellt werden, die sowohl das Gewicht der Mikrowelle wie auch der zuzubereitenden Speisen trägt.

4. Schützen Sie die Mikrowelle von Feuchtigkeit, hoher Luftfeuchtigkeit und stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von leicht entzündlichen Materialien auf.
5. Für ordnungsgemäßen Betrieb muss die Mikrowelle ausreichende Ventilation haben. Lassen Sie darüber 20 cm, hinten 10 cm und an den Seiten 5 cm Platz. Decken Sie keine Lüftungsschlitze ab. Nehmen Sie nicht die Standfüße ab.
6. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht ohne Drehteller, Rollenring und Welle korrekt eingesetzt.
7. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel unbeschädigt und unter der Mikrowelle verlegt ist und nicht über heiße oder scharfe Flächen führt.
8. Die Steckdose muss jederzeit frei erreichbar sein, um im Nichtfall den Stecker ziehen zu können.
9. Benutzen Sie die Mikrowelle nicht im Freien.

FUNKSTÖRUNGEN

Der Betrieb der Mikrowelle kann zu Funkstörungen in Ihrem Radio, Fernseher oder ähnlichen Geräten führen.

Diese Störungen können wie folgt verringert oder vermieden werden:

1. Reinigen Sie die Türdichtungen der Mikrowelle.
2. Richten Sie die Antenne Ihres Radios oder Fernsehers neu aus.
3. Stellen Sie die Mikrowelle an einem anderen Standort auf.
4. Stellen Sie die Mikrowelle weiter entfernt vom Rundfunkempfänger auf.
5. Schließen Sie die Mikrowelle an einem separaten Stromkreis an, sodass Mikrowelle und Rundfunkempfänger nicht auf dem gleichen Stromkreis betrieben werden.

ERDUNG

Dieses Gerät muss an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Das Gerät ist mit einem dreiadrigen Kabel und einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Die Steckdose muss ordnungsgemäß installiert und geerdet sein. Bei Kurzschluss verringert die Erdung die Gefahr eines Stromschlages. Wir empfehlen die Benutzung eines separaten Stromkreises für dieses Gerät. Die Benutzung von Hochspannung ist gefährlich und kann zu Feuer oder anderen Unfällen führen, die das Gerät beschädigen.

WARNUNG: Unsachgemäße Benutzung des geerdeten Steckers kann zu Feuer und Stromschlag führen.

Bitte beachten Sie:

1. Bei Fragen zur Erdung oder zum Stromanschluss wenden Sie sich bitte an einen Elektriker.
2. Hersteller und Fachhändler übernehmen keine Haftung für Schäden am Gerät oder Verletzungen aufgrund der Nichtbeachtung elektrischer Vorschriften.

Das Netzkabel ist wie folgt farbcodiert:

Grün und gelb = ERDUNG

Blau = NEUTRAL

Braun = SPANNUNGSFÜHREND

GRUNDLEGENDE HINWEISE ZUM KOCHEN MIT MIKROWELLEN

1. Ordnen Sie die Speisen mit dem dicksten Bereich außen auf dem Teller an.
2. Beobachten Sie die Zubereitung. Wählen Sie zunächst die kürzeste empfohlene Zeit und verlängern Sie diese nötigenfalls. Überkochte Speisen können sich entzünden.

3. Decken Sie die Speisen während der Zubereitung ab, das verhindert Spritzer und kocht die Speisen gleichmäßig durch.
4. Drehen Sie Speisen während der Zubereitung um, damit beispielsweise Hähnchen oder Hamburger schneller garen. Größere Speisen wie beispielsweise Braten müssen wenigstens einmal umgedreht werden.
5. Speisen wie Fleischklöße ordnen Sie nach der Hälfte der Garzeit bitte neu von oben nach unten wie auch von der Mitte nach außen.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Fehlfunktion der Mikrowelle:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in der Steckdose steckt. Falls nicht, ziehen Sie ihn zunächst ab, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie das Gerät wieder an.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Sicherung durchgebrannt oder ein Sicherungsautomat herausgesprungen ist. Testen Sie die Steckdose mit einem anderen Elektrogerät.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld korrekt programmiert und der Timer richtig eingestellt ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Tür fest verschlossen und ordnungsgemäß verriegelt ist, anderenfalls kann die Mikrowelle nicht betrieben werden.

KANN DAS PROBLEM NICHT WIE OBEN BESCHRIEBEN BEHOBEN WERDEN, SO WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST. NEHMEN SIE AUF KEINEN FALL SELBST EINSTELLUNGEN ODER REPARATUREN VOR.

GESCHIRR

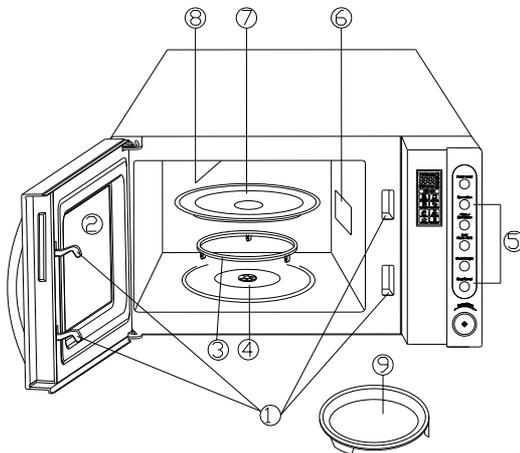
1. Das ideale Material für Utensilien ist transparent. Die Energie durchdringt den Behälter und erwärmt die Speisen.
2. Mikrowellen können nicht Metalle durchdringen, benutzen Sie daher kein Geschirr mit metallischen Verzierungen.
3. Benutzen Sie beim Kochen mit der Mikrowelle kein Umweltpapier, darin können kleinste Metallteile enthalten sein, welche Funken bzw. Feuer auslösen können.
4. Benutzen Sie eher rundes/ovales Geschirr als eckiges, Speisen überkochen schneller in den Ecken.
5. Kleine Streifen Alufolie können zum Schutz an gefährdeten Bereichen benutzt werden. Benutzen Sie nicht zu viel Alufolie und halten Sie 2,54 cm Abstand von den Seiten des Garraums.

Die nachstehende Tabelle ist ein allgemeiner Leitfaden zur Auswahl der richtigen Utensilien.

* Kombination: gültig für die Programme „Mikrowelle+Grill“ und „Mikrowelle+Konvektion“.

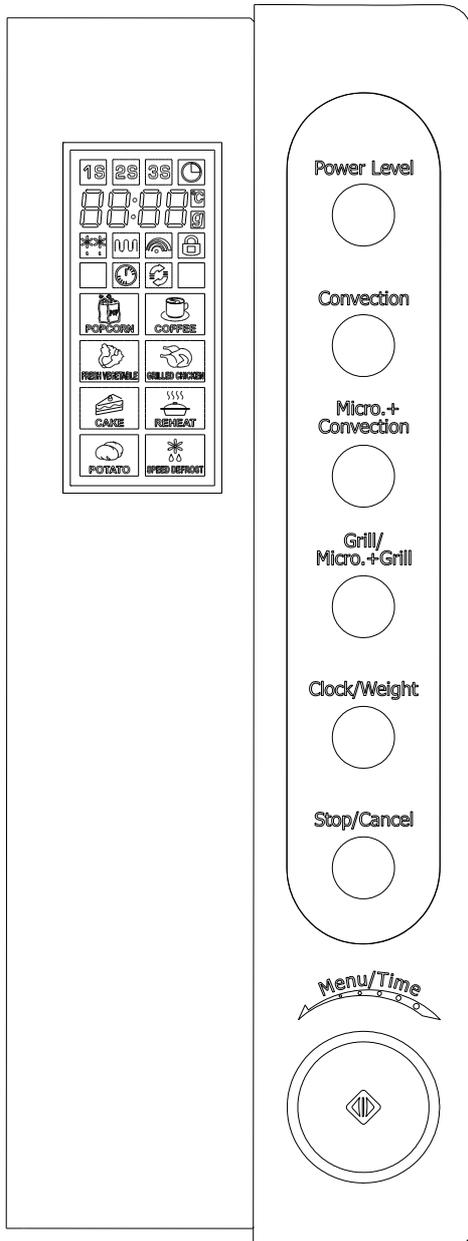
| Kochgeschirr | Mikrowelle | Grill | Kombi* |
|---|------------|-------|--------|
| Hitzebeständiges Glas | Ja | Ja | Ja |
| Nicht hitzebeständiges Glas | Nein | Nein | Nein |
| Hitzebeständige Keramik | Ja | Ja | Ja |
| Mikrowellen-geeignetes Kunststoffgeschirr | Ja | Nein | Nein |
| Küchentuch | Ja | Nein | Nein |
| Nein Metalltablett | Nein | Ja | Nein |
| Metallgestell | Nein | Ja | Nein |
| Alufolie und Folienbehälter | Nein | Ja | Nein |

GERÄTETEILE



1. Türsicherungssystem
2. Ofenfenster
3. Rollring
4. Welle
5. Bedientafel
6. Lüftungsöffnung
7. Glasdreheller
8. Grill
9. Backblech

BEDIENTAFEL



● **MENÜANZEIGE**

Anzeige der Kochzeit, Betriebszustand, Betriebsanzeige und Uhrzeit.

● **LEISTUNGSSTUFE**

Betätigen Sie diese Taste, um die Leistungsstufe der Mikrowelle einzustellen.

● **UHRIGEWICHT**

Betätigen Sie diese Taste, um das Gewicht oder die Anzahl der Portionen einzustellen.

Halten Sie die Taste gedrückt, um die Uhrzeit einzustellen.

● **UMLUFT**

Betätigen Sie diese Taste zur Auswahl eines Umluftprogramms.

● **MIKROWELLE + UMLUFT**

Betätigen Sie diese Taste zur Auswahl eines Kombinationsprogramms mit Mikrowelle und Umlufffunktion.

● **GRILLMIKROWELLE + GRILL**

Betätigen Sie diese Taste zur Auswahl eines Kombinationsprogramms mit Mikrowelle und Grillfunktion.

● **START/SCHNELLSTART (AUSWAHLSCHALTER)**

Betätigen Sie den Schalter zum Starten eines Kochprogramms.

Betätigen Sie den Schalter mehrfach, um die Kochzeit einzustellen. Kochen und der Ofen startet automatisch bei voller Leistung, wenn Sie aufhören die Taste zu betätigen.

● **STOPP/ABBRECHEN**

Betätigen Sie die Taste zum Abbrechen des Programms oder zum Zurücksetzen der Einstellung, bevor Sie das Kochprogramm gestartet haben.

Betätigen Sie die Taste einmal, um den Garvorgang vorübergehend zu stoppen oder zweimal um den Vorgang vollständig abubrechen.

Diese Taste kann auch für die Tastensperre benutzt werden, um Kindern den Zugriff auf das Gerät zu erschweren.

● **MENÜZEIT (AUSWAHLSCHALTER)**

Drehen Sie den Auswahlschalter zur Eingabe der Garzeit.

Wählen Sie die Art der Lebensmittel, die Sie kochen wollen.

EINSTELLEN DER BEDIENELEMENTE

Jedesmal, wenn eine Taste betätigt wird, hören Sie einen Signalton zur Bestätigung.

Nachdem der Garvorgang beendet ist, hören Sie erneut einen Signalton und in der Anzeige erscheint die Meldung "END". Betätigen Sie die Stop/Cancel-Taste oder öffnen Sie die Tür, um den Garvorgang vorzeitig zu stoppen.

Einstellen der digitalen Uhrzeitanzeige

Sobald die Eingabe möglich ist, betätigen Sie die Clock/Weight-Taste einmal, um die Digitaluhr im 12- oder 24-Stundenmodus einzustellen.

BEISPIEL: Sie möchten die Uhrzeit auf 8:30 setzen.

1. Betätigen Sie die Clock/Weight-Taste ein- bzw. zweimal.
2. Drehen Sie den Menu/Time-Schalter, bis in der Anzeige die Stundenzahl 8 angezeigt wird.
3. Betätigen Sie die Clock/Weight-Taste ein weiteres Mal.
4. Drehen Sie den Menu/Time-Schalter solange, bis in der Anzeige die Uhrzeit 8:30 steht.
5. Betätigen Sie die Clock/Weight-Taste erneut, um die Einstellung zu bestätigen.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Clock/Weight-Taste jederzeit betätigen, um die Uhrzeit nachzusehen.

Schnellstart

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Ofen bei höchster Leistungsstufe sofort zu starten.

Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste mehrmals, um die Garzeit (maximal 10 min.) einzustellen. Der Ofen wird umgehend mit höchster Leistungsstufe eingeschaltet.

Garen mit der Mikrowelle

Zum Kochen mit der Mikrowelle muss die Garzeit und die Leistung festgelegt werden. Die längste einstellbare Garzeit ist 95 Minuten.

Beispiel: Sie möchten Ihre Lebensmittel in der Mikrowelle für 5 Minuten bei 60% Leistung garen.

Betätigen Sie die Power-Level-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.

Benutzen Sie die Menu/Time-Taste zum Einstellen der Garzeit 5:00.

Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie jederzeit die Power-Level-Taste betätigen, um die Leistungsstufe anzuzeigen.

| Betätigen Sie die POWER-LEVEL-Taste, um die Leistungsstufe zu wählen. | | |
|---|----------|---------|
| Betätigen Sie... | Leistung | Anzeige |
| einmal | 100% | P100 |
| zweimal | 80% | P-80 |
| dreimal | 60% | P-60 |
| viermal | 40% | P-40 |

| | | |
|----------|-----|------|
| fünfmal | 20% | P-20 |
| sechsmal | 0% | P-00 |

Grillen

Die maximale Garzeit beträgt in diesem Betriebsmodus 95 Minuten. Die Grillfunktion ist insbesondere nützlich für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebab, Würstchen oder Hähnchenfilets. Sie eignet sich allerdings auch für warme Sandwiches und Gratins.

BEISPIEL: Sie möchten die Grillfunktion für 12 Minuten benutzen.

1. Betätigen Sie die Grill/Micro.+Grill-Taste einmal.
2. Stellen Sie den Menu/Time-Schalter auf 12:00.
3. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

Kombibetrieb

Kombi1 (CO-1):

Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

Benutzen Sie diesen Betrieb für Fisch oder Gratins.

BEISPIEL: Sie möchten den Kombibetrieb 1 auf 25 Minuten einstellen.

1. Betätigen Sie die Grill/Micro.+Grill-Taste zweimal.
2. Stellen Sie den Menu/Time-Schalter auf 25:00.
3. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

Kombi2 (CO-2):

Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

Verwenden Sie diesen Betrieb für Pudding, Omelettes, Backkartoffeln und Geflügel.

BEISPIEL: Sie möchten den Kombibetrieb 2 auf 12 Minuten einstellen.

1. Betätigen Sie die Grill/Micro.+Grill-Taste dreimal.
2. Stellen Sie den Menu/Time-Schalter auf 12:00.
3. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

Umluft

Im Umluftbetrieb zirkuliert im Garraum heiße Luft, um Ihre Lebensmittel schnell und gleichmäßig braun und knusprig zu machen. Dieser Ofen kann für zehn verschiedene Gartemperaturen programmiert werden. Dies sind: 200°C → 110°C

Zubereiten mit Umluft

Betätigen Sie die Convection-Taste, um die Umluft-Temperatur einzustellen.

Angenommen, Sie möchten bei 170°C für 40 Minuten kochen.

1. Betätigen Sie die Convection-Taste, um die Temperatur einzustellen.
2. Stellen Sie den Menu/Time-Schalter auf die gewünschte Garzeit.
3. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

HINWEIS:

1. Die maximale Umluft-Garzeit beträgt 95 Minuten.

2. Sie können die Temperatur während der Zubereitung überprüfen, indem Sie die Convection-Taste betätigen.

Vorheizen mit Umluft

Der Backofen kann so programmiert werden, dass Vorheizen und Umluft kombiniert werden.

Angenommen, Sie möchten auf 150° C vorheizen und dann für 50 Minuten garen.

1. Betätigen Sie die Convection-Taste, um die Vorheiztemperatur einzustellen.
2. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste. Wenn der Ofen die programmierte Temperatur erreicht hat, ertönt alle 5 Sekunden ein Signalton.
3. Öffnen Sie die Tür und stellen einen Behälter mit Lebensmitteln in die Mitte des Drehtellers.
4. Drehen Sie den Menu/Time-Schalter auf die benötigte Garzeit.
5. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

Hinweis: Wenn die Temperatur die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat, stoppt der Countdown und ein Signalton ist alle 5 Sekunden zu hören. Dieser Zustand wird für 30 Minuten beibehalten.

Mikrowelle + Umluft

Der Ofen verfügt über vier vorprogrammierte Einstellungen, die es einfach machen, sowohl Umluft als auch Mikrowellen zur Zubereitung von Speisen automatisch zu kombinieren.

Betätigen Sie die Micro.+Convection-Taste,

um die Umluft-Temperatur einzustellen:

| | Ofentemperatur (°C) |
|-------|---------------------|
| COMB1 | 200 |
| COMB2 | 170 |
| COMB3 | 140 |
| COMB4 | 110 |

BEISPIEL: Sie möchten einen Kuchen für 24 Minuten mit der Stufe COMB3 backen.

1. Betätigen Sie die Micro.+Convection-Taste, um die Gartemperatur einzustellen.
2. Drehen Sie den Menu/Time-Schalter auf die benötigte Garzeit.
3. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

HINWEIS:

Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten. Sie können die Temperatur während der Zubereitung überprüfen, indem Sie die Micro.+Convection-Taste betätigen.

Schnell-Auftaufunktion

Der Ofen kann eingefrorene Speisen entsprechend der eingestellten Zeit schnell auftauen.

BEISPIEL: Sie möchten eingefrorene Garnelen auftauen.

1. Legen Sie die Garnelen zum Auftauen in den Ofen.
2. Drehen Sie den Menu/Time-Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn zur Auswahl des Programms 8 für die Schnell-Auftaufunktion.
3. Betätigen Sie die Clock/Weight-Taste.
4. Drehen Sie den Menu/Time-Schalter auf die gewünschte Auftauzeit.

5. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

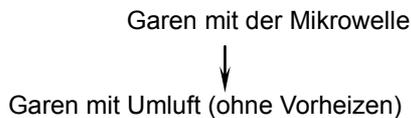
Hinweis: Die maximale Auftauzeit beträgt 95 Minuten.

Die Signaltöne, die beim Auftauen zu hören sind, dienen dazu den Benutzer darauf hinzuweisen, dass die Speisen für ein einheitliches Auftauen umgedreht werden müssen. Betätigen Sie dann die Start/Quick-Start-Taste, um mit der nächste Auftaustufe fortzufahren.

Mehrstufige Zubereitung

Der Backofen kann mit bis zu 3 automatischen Zubereitungssequenzen programmiert werden.

BEISPIEL: Sie möchten das folgende Kochprogramm einstellen.



1. Betätigen Sie die Power-Level-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
2. Drehen Sie den Menu/Time-Schalter auf die benötigte Garzeit.
3. Betätigen Sie die Convection-Taste, um die Umluft-Temperatur einzustellen.
4. Drehen Sie den Menu/Time-Schalter auf die benötigte Garzeit.
5. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

Anmerkung: Die Digitalanzeige zeigt 1S, 2S, 3S entsprechend der unterschiedlichen Einstellungsstufen an.

Die Schnellaufbau-, Schnellstartfunktion und Automatische Zubereitung können nicht als mehrstufiges Garprogramm eingestellt werden.

Automatische Zubereitung

Für bestimmte Lebensmittel bzw. den folgenden Zubereitungsprogrammen ist es nicht notwendig die Garzeit und die Leistungsstufe einzustellen. Es ist ausreichend die Lebensmittelart und das Gewicht anzugeben.

Unter Umständen müssen Sie lediglich zur Mitte des Zubereitungs Vorgangs die Speisen wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu erhalten.

Beispiel: 3 Einheiten Kartoffeln garen.

1. Drehen Sie den MENU/TIME-Schalter im Bereitschaftsbetrieb einmal entgegen dem Uhrzeigersinn und dann weiter auf das Programm 7.
2. Betätigen Sie die Clock/Weight-Taste, um die Anzahl der Kartoffel, die Sie garen wollen,

anzuzeigen.

3. Betätigen Sie die Start/Quick-Start-Taste.

Automatische Zubereitung

| Code | Lebensmittel/Zubereitungsmodus | HINWEIS |
|------|--------------------------------|--|
| 1 | Popcorn (99 g) | <ol style="list-style-type: none">1. Je nachdem wie oft Sie die Clock/Weight-Taste betätigen, wird Anzahl der Portionen oder das Gewicht eingestellt. Wählen Sie ein Gewicht, das Ihren Speisen im Gericht entspricht.2. Für gegrilltes Hähnchen ist es notwendig, das Hähnchen während des Garvorgangs zu wenden, wenn Signalton ertönt, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.3. Zum Aufwärmen von Lebensmitteln benutzen Sie bitte spezielles Mikrowellengeschirr oder Frischhaltefolie, um die Lebensmittel frisch zu halten.4. Zur Zubereitung von Kartoffeln (ca. 230 g pro ganze Kartoffel), benutzen Sie bitte spezielle Zubereitungsbeutel für die Mikrowelle, um die Kartoffeln frisch zu halten. |
| 2 | Kaffee (200 ml/Tasse) | |
| 3 | Frisches Gemüse (g) | |
| 4 | Brathähnchen (g) | |
| 5 | Kuchen (475 g) | |
| 6 | Aufwärmen (g) | |
| 7 | Kartoffeln (230 g/Stück) | |

Das Ergebnis der automatischen Zubereitung hängt von Faktoren wie Spannungsschwankungen, Form und Größe der Lebensmittel, Ihren persönlichen Vorlieben und sogar, wie gut Sie die Speisen in den Ofen gestellt haben. Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, stellen Sie einfach die Garzeit ein wenig nach.

Kindersicherung

Verwenden Sie diese Funktion, um den unbeaufsichtigten Betrieb des Ofens durch Kleinkinder zu unterbinden. Die CHILD-LOCK-Anzeige erscheint auf dem Bildschirm und der Ofen kann nicht benutzt werden, wenn die Kindersperre aktiviert ist.

Aktivieren der Kindersperre: Halten Sie die Stop/Cancel-Taste für 3 Sekunden gedrückt, bis Sie einen Signalton hören und die LOCK-Anzeige aufleuchtet.

Aufheben der Kindersperre: Halten Sie die Stop/Cancel-Taste für 3 Sekunden gedrückt, bis Sperrzeichen von der Anzeige verschwindet.

AUTOMATISCHER SCHUTZMECHANISMUS

1. Wenn der Überhitzungsschutz aktiviert wird, erscheint die Anzeige "E01" und Sie hören einen Signalton, bis das Gerät sich im Normalzustand befindet. Betätigen Sie dann die Stop/Cancel-Taste.
2. Wenn der Niedrigtemperaturschutz aktiviert wird, erscheint die Anzeige "E02" und Sie hören einen Signalton, bis das Gerät sich im Normalzustand befindet. Betätigen Sie dann die Stop/Cancel-Taste.
3. Das Gerät aktiviert den Schutzmodus, wenn der Systemsensor kurzgeschlossen wird. In der Anzeige erscheint "E03" und Sie hören einen Signalton. Betätigen Sie dann die Stop/Cancel-Taste. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um den fehlerhaften Sensor ersetzen zu lassen.

KÜHLFUNKTION – Die Steuereinheit des Mikrowellenofens verfügt über eine Kühlfunktion. Wie bei jedem Zubereitungsprogramm mit einer Garzeit von mehr als 2 Minuten, hört der eingebauter Lüfter erst nach ca. 3 Minuten auf zu arbeiten, um sicherzustellen, dass das Gerät ausreichend gekühlt wird und eine maximale Lebensdauer erreicht wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Halten Sie das Gerät innen sauber. Spritzer von Speisen oder übergelaufene Getränke kleben an den Wandungen und müssen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Bei starker Verschmutzung können Sie einen milden Neutralreiniger benutzen. Benutzen Sie keine Sprays und sonstige aggressive Reinigungsmittel, diese können zu Flecken oder Streifen der Oberfläche der Tür oder zu Abstumpfung führen.
3. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Lüftungsschlitze in das Gerät eindringt, um Schäden an den Bauteilen der Mikrowelle zu vermeiden.
4. Wischen Sie Tür und Sichtfenster sowie die Türdichtungen und die angrenzenden Teile regelmäßig mit einem feuchten Tuch auf beiden Seiten ab und entfernen Sie stets Spritzer. Benutzen Sie keine Scheuermittel. der Mikrowelle zu vermeiden.
5. Bildet sich Dampf im Garraum oder außen um die Tür, so wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Hierzu kann es bei hoher Luftfeuchtigkeit kommen, das ist völlig normal.
6. Der Glas-Drehteller muss gelegentlich gereinigt werden. Waschen Sie ihn in warmer Seifenlauge oder im Geschirrspüler ab.
7. Der Rollenring und der Boden des Garraums müssen regelmäßig gereinigt werden, um übermäßige Betriebsgeräusche zu vermeiden. Wischen Sie den Boden mit einem milden Neutralreiniger ab. Der Rollenring kann in warmer Seifenlauge oder im Geschirrspüler abgewaschen werden. Nach dem Herausnehmen des Rollenrings achten Sie beim Wiedereinsetzen bitte auf seine korrekte Position.
8. Gerüche entfernen Sie aus der Mikrowelle mit einer Kombination aus einer Tasse Wasser und dem Saft und der Schale einer Zitrone in einem tiefen mikrowellen-geeigneten Behälter, den Sie für 5 Minuten erhitzen. Anschließend mit einem weichen Tuch nachwischen und gut abtrocknen.
9. Eine defekte Innenbeleuchtung muss von Ihrem Fachhändler ausgetauscht werden.
10. Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste. Nichtbeachtung kann zu Problemen mit den Oberflächen führen, womit sich die Nutzungsdauer des Geräts verkürzt oder auch gefährliche Situationen herbeigeführt werden können.
11. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll, sondern geben Sie es an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.
12. Lassen Sie das Bedienfeld nicht nass werden. Reinigen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch. Lassen Sie beim Reinigen des Bedienfeldes die Tür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten.
13. Wenn Sie das erste Mal die Grillfunktion des Mikrowellenofens benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist vollkommen normal, da bei der Herstellung einzelne Gehäuseteile des Ofens mit Schmieröl überzogen wurden, die bei der Benutzung verbrennen und dabei Rauch und Gerüche erzeugen. Nach mehrmaliger Benutzung verschwindet dieses Problem von selbst.

Service und Kundendienst

Für weitere Informationen: <http://www.ices-electronics.com/>

Für Unterstützung: <http://icessupport.zendesk.com>

ICES-Helpdesk:

| | | |
|-------------|---------------|---------------------------|
| Deutschland | 0900-1520530 | (Ortstarif) |
| Niederlande | 0900-23553626 | (Ortstarif + 1 ct / Min.) |
| Belgien | 02-6200115 | (Ortstarif) |
| Frankreich | 0170480005 | (Ortstarif) |

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

Sollte Ihr Gerät repariert werden müssen, leitet Sie unser Helpdesk zu Ihrem Händler vor Ort weiter.

ICES bietet Dienst- und Garantieleistungen im Einklang mit europäischem Recht, sodass Sie im Falle einer Reparatur (sowohl während als auch nach der Garantiezeit) Ihren Händler kontaktieren sollten.

Bitte beachten Sie: Es ist nicht möglich, Produkte direkt an ICES zur Reparatur zu schicken.

Wichtiger Hinweis: Wenn das Gerät durch eine nicht-autorisierte Reparaturwerkstatt geöffnet oder darauf zugegriffen wird, erlischt die Garantie umgehend.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Lesen Sie alle Anleitungen sorgfältig durch.

Dieses Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder über ein externes Fernsteuerungssystem betrieben werden.

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person über den Gebrauch des Geräts angeleitet oder beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet oder beaufsichtigt werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, sofern sie beaufsichtigt werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

Ihr Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht geeignet für den Einsatz in nachfolgenden Umgebungen, die von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- Gutshäuser
- Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen,
- Umgebungen wie z.B. Frühstückspensionen.

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.



Beachten Sie bei der Entsorgung dieses Produkts folgendes: Elektronische Altgeräte dürfen nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden. Recyceln Sie das Gerät an entsprechenden Einrichtungen, sofern vorhanden. Informationen über die Entsorgung erhalten Sie auf Ihrer Gemeindeverwaltung oder von Ihrem Einzelhändler. (Richtlinie zur Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte)



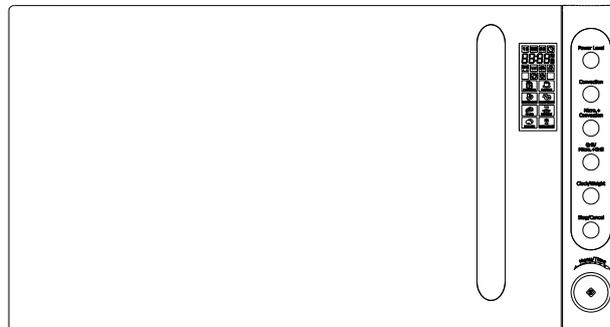
Produkte mit der CE Kennzeichnung entsprechen der EMC-Richtlinie (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC), herausgegeben von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft.

The declaration of conformity may be consulted at
<http://www.stl.nl/supportfiles/ices/CE/5905gkjd813276fnh2.pdf>

©Alle Rechte vorbehalten



MODEL: IMO-25L63R



Microwave Oven Owner's Manual

www.ices-electronics.com

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

Record in the space below the SERIAL NO. found on the nameplate on your oven and retain this information for future reference.

SERIAL NO.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

CONTENTS

| | |
|--|----|
| PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY | 1 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 2 |
| SPECIFICATIONS* | 3 |
| INSTALLATION | 3 |
| RADIO INTERFERENCE | 3 |
| GROUNDING INSTRUCTIONS | 4 |
| MICROWAVE COOKING PRINCIPLES | 4 |
| BEFORE YOU CALL FOR SERVICE | 4 |
| UTENSILS GUIDE | 5 |
| PART NAMES | 5 |
| CONTROL PANEL | 6 |
| HOW TO SET THE OVEN CONTROLS | 7 |
| Setting digital clock | 7 |
| Quick Start | 7 |
| Microwave cooking | 7 |
| Grill cooking | 7 |
| Combination cooking | 8 |
| Convection | 8 |
| Microwave+Convection | 8 |
| Speed Defrost | 9 |
| Multi-Stage Cooking | 9 |
| Auto Cook | 9 |
| Child Lock | 10 |
| CLEANING AND CARE | 11 |
| Service and support | 12 |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

domestic purpose.

18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless

they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SPECIFICATIONS*

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Power Consumption: | 230V~50Hz, 1400W(Microwave) |
| | 1000W (Grill) |
| | 1950W (Convection) |
| Rated Microwave Power Output: | 900W |
| Operation Frequency: | 2450MHz |
| Outside Dimensions: | 281mm(H)×483mm(W)×424mm(D) |
| Oven Cavity Dimensions: | 220mm(H)×340mm(W)×344mm(D) |
| Oven Capacity: | 25Litres |
| Cooking Uniformity: | Turntable System |
| Net Weight: | Approx.16kg |

INSTALLATION

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

RADIO INTERFERENCE

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV, or similar equipment.

When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.

5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

Note

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

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

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

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

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

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

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN.

DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

UTENSILS GUIDE

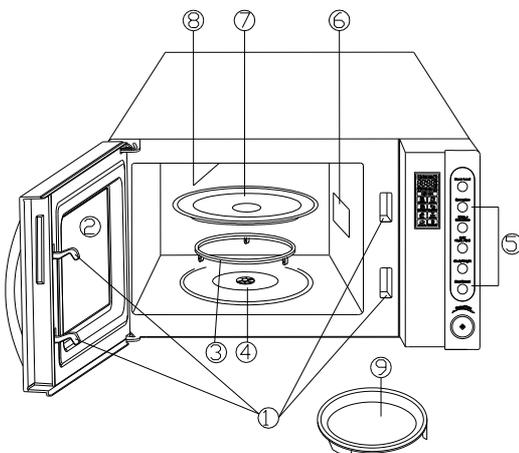
1. The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.
2. Microwave can not penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking,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

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

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

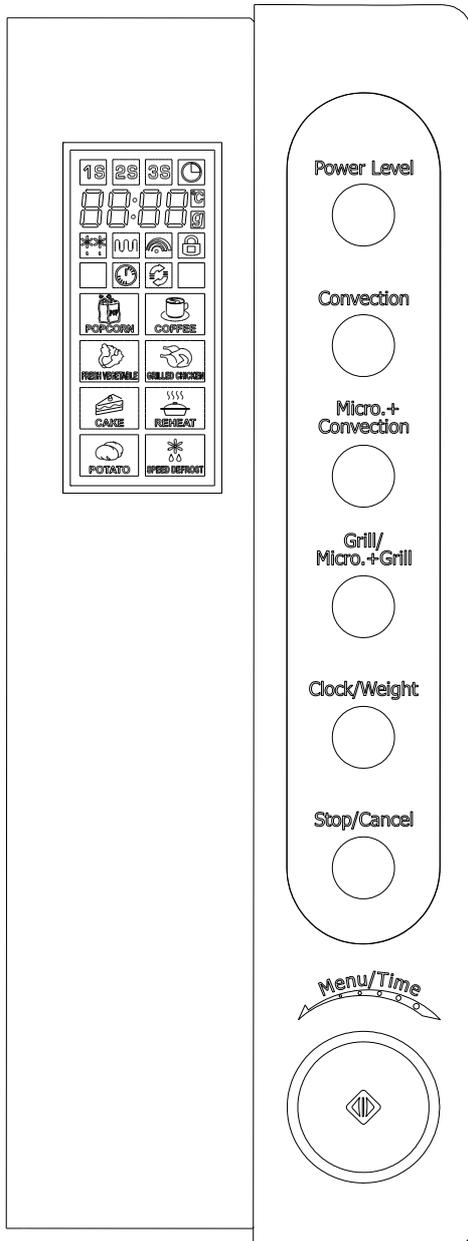
| Cookware | Microwave | Grill | Convection | Combination* |
|--------------------------------|-----------|-------|------------|--------------|
| Heat-Resistant Glass | Yes | Yes | Yes | Yes |
| Non Heat-Resistant Glass | No | No | No | No |
| Heat-Resistant Ceramics | Yes | Yes | Yes | Yes |
| Microwave-Safe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

PART NAMES



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller Ring
4. Shaft
5. Control Panel
6. Wave Guide
7. Glass Tray
8. Grill Heater
9. Baking Plate

CONTROL PANEL



- **MENU ACTION SCREEN**

Cooking time, power, action indicators, and clock time are displayed.

- **POWER LEVEL**

Touch this button a number of times to set microwave cooking power level.

- **CLOCK/WEIGHT**

Press a number of times to specify weight or number of serving.

Press and hold to set the clock.

- **CONVECTION**

Used to set a convection cooking program.

- **MICRO.+CONVECTION**

Used to set a microwave and convection combination cooking program.

- **GRILL/MICRO.+GRILL**

Use to set a grill or microwave and grill combination cooking program.

- **START/QUICK START(THE DIAL)**

Touch to start a cooking program.

Simply touch it a number of times to set cooking time and the oven will cook immediately at full power level.

- **STOP/CANCEL**

Press to cancel setting or reset the oven before Stop setting a cooking program.

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

It is also used for setting child lock.

- **MENU/TIME(DIAL)**

Turn the dial to input cooking time,

Select the kind of food you want to cook.

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

Each time a button is touched, a beep will sound to acknowledge the touch.

After a cooking program has finished, beeps will sound and End appears on display. Press Stop/Cancel button or open door to clear END before starting another cooking function.

Setting digital clock

With the oven ready for input, touch the Clock/Weight button once to set the digital clock in 12-hour cycle or in 24-hour cycle.

FOR EXAMPLE: Suppose you want to set the oven clock time to 8:30.

1. Press Clock/Weight button once or twice.
2. Turn Menu/Time to indicate the hour digit 8.
3. Press Clock/Weight button once.
4. Turn Menu/Time dial to indicate the minute digits until the screen shows 8:30.
5. Press Clock/Weight button once to confirm the setting.

Note: During cooking, press Clock/Weight button to check the clock time.

Quick Start

This feature allows you to start the oven quickly with full power level.

Press the Start/Quick Start button a number of times to set the cooking time (maximum 10 min.), the oven starts work at full power level immediately.

Microwave cooking

To cook with microwave, time and power level should be set. The longest cooking time to be set is 95 min.

Suppose you want to cook for 5 minutes at 60% of microwave power.

1. Touch Power Level button to choose desired power.
2. Use the Menu/Time to set cooking time 5:00.
3. Touch Start/Quick Start button.

Note: During cooking, press Power Level to show power level.

| Press POWER LEVEL button to select cooking power | | |
|--|-------|---------|
| Press | Power | Showing |
| once | 100% | P100 |
| twice | 80% | P-80 |
| 3 times | 60% | P-60 |
| 4 times | 40% | P-40 |
| 5 times | 20% | P-20 |
| 6 times | 0% | P-00 |

Grill cooking

The longest cooking time is 95 minutes. The grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages or piece of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

For example, suppose you want to grill for 12 minutes.

1. Press Grill/ Micro. +Grill button once.
2. Turn the Menu/Time to 12:00.
3. Press Start/Quick Start button.

Combination cooking

Combination1 (C 0-1) :

The longest cooking time is 95 minutes.

Use for fish or au gratin.

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

1. Press Grill/Micro. +Grill button twice.
2. Turn Menu/Time to 25:00.
3. Press Start/Quick Start button.

Combination2 (C 0-2) :

The longest cooking time is 95 minutes.

Use for puddings omelettes, baked potatoes and poultry.

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

1. Press Grill/Micro. +Grill button thrice.
2. Turn Menu/Time to 12:00.
3. Press Start/Quick Start button.

Convection

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and make crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different cooking temperatures. They are: 200°C → 110°C

To Cook with Convection

Press Convection button to set convection temperature.

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

1. Press Convection button to select cooking temperature.
2. Rotate the Menu/Time dial until the correct cooking time is displayed.
3. Press Start/Quick Start button.

NOTE:

1. The maximum convection cooking time is 95 minutes.
2. You can check the convection

temperature while cooking is in progress by pressing the Convection button.

To Preheat and Cook with Convection

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

Suppose you want to preheat to 150°C and then cook 50 minutes.

1. Press Convection button to select preheating temperature.
2. Press Start/Quick Start. When the oven reaches the programmed temperature, one beep will sound every 5 seconds.
3. Open the door and place container of food at the center of the turntable.
4. Rotate the Menu/Time dial to program cooking time.
5. Press Start/Quick Start button.

Note: When the temperature reaches the preheat temperature, the countdown stop with sound DE- every 5 seconds and keep the state for 30 minutes.

Microwave+Convection

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

Press Micro. +Convection button to select convection temperature:

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

Suppose you want to bake a cake for 24 minutes on COMB3.

1. Press Micro. +Convection button to select cooking temperature.
2. Rotate the Menu/Time dial to program cooking time.

3. Press Start/Quick Start button to start.

NOTE:

The maximum cooking time is 95 minutes. You can check the temperature while cooking is in progress by pressing the Micro. +Convection button.

Speed Defrost

The oven can quickly defrost food according to the set time you entered.

FOR EXAMPLE: Suppose you want to defrost shrimp.

1. Place the shrimp to be defrosted into the oven.
2. Rotate Menu/Time anti-clockwise to select cooking code 8 for speed defrost.
3. Press Clock/Weight once.
4. Rotate the Menu/Time dial to program defrosting time.
5. Press Start/Quick Start button.

Note: The maximum defrosting time you can enter is 95 minutes.

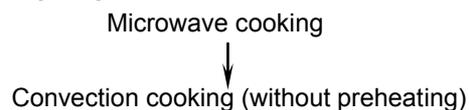
During defrosting, beeps will sound to remind user to turn food over for uniform defrosting. Then press Start/ Quick Start to continue the

next defrosting stage.

Multi-Stage Cooking

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

Suppose you want to set the following cooking program.



1. Press Power Level button to set power level.
2. Rotate the Menu/Time dial to program cooking time.
3. Press Convection button to set convection temperature.
4. Rotate the Menu/Time dial to program cooking time.
5. Press Start/Quick Start button.

Note: The digital tube will display 1S, 2S, 3S according to different stage setting.

Speed Defrost, Quick Start and Auto Cook can not set in multi-stage cooking program.

Auto Cook

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

You may need to turn food over at the middle of cooking time to obtain uniform cooking.

For example, to cook 3 units of potato.

1. In standby mode, turn Menu/Time anti-clockwise once and then continue turn the dial to select cooking code of potato 7.
2. Press Clock/Weight to indicate potato's numbers you want to cook.
3. Press Start/Quick Start button.

Auto Cook Menu

| Code | Food/cooking mode | NOTE |
|------|--------------------|--|
| 1 | Popcorn(99g) | 1. As you press Clock/Weight button once or repeatedly, number of servings or weight parameters will appear on screen, select the one equal to the weight of food you have placed in the oven. 2. For grilled chicken, the user is required to turn food over when beep sound during cooking for uniform cooking. 3. For reheating, please use microwave special utensil or film to keep food fresh. 4. For cooking potato about 230g/a whole, please use microwave special cooking bag to keep food fresh. |
| 2 | Coffee (200ml/cup) | |
| 3 | Fresh Vegetable(g) | |
| 4 | Grilled Chicken(g) | |
| 5 | Cake(475g) | |
| 6 | Reheat(g) | |
| 7 | Potato(230g/each) | |

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

Child Lock

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children. The CHILD LOCK indicator will show up on display screen, and the oven cannot be operated while the CHILD LOCK is set.

To set the CHILD LOCK: Press and hold the Stop/Cancel button for 3 seconds, a beep sounds and LOCK indicator lights.

To cancel the CHILD LOCK: Press and hold the Stop/Cancel button for 3 seconds until lock indicator on display goes off.

AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM

1. When the system enters into super high temperature protection status, the digital display shows "E01" and continues to beep till the system comes back to normal condition and then press "Stop/Cancel".
2. When the system enters into super low temperature protection status, the digital display shows "E02" and continues to beep till the system comes back to normal condition and then press "Stop/Cancel".
3. The system enters into protection mode when the system sensor is Short Circuited. The display shows "E03" and continues to beep until pressing "Stop/Cancel" button. Call consumer service to check and replace the faulty sensor.

COOLING FEATURE—The controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for any cooking mode which cooking time above 2 minutes, after finishing cooking, the oven fan will work about 3 minutes automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.

CLEANING AND CARE

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

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.

Important precautions

Please read carefully all these instructions

This appliance is not intended to be put in operation using an external timer or an external remote control system.

This appliance is not aimed to be used by persons (including children) whose physical, sensitive or mental abilities are reduced, or who don't have knowledge or experience of its use, unless they have been previously instructed about the use of this appliance, or are under surveillance of someone responsible for their safety.

This appliance can be used by children from 8 years old and the people with little experience or knowledge or whose physical, sensorial or mental abilities are reduced, if they have been trained and supervised regarding the safe use of this appliance and are aware of the risks. Children should not play with this appliance. The cleaning and maintenance by the user should not be made by children unless they are over 8 years old and under supervision.

Keep this appliance and the power cord away from children under 8 years old.

Your appliance was intended for domestic use only. It was not designed to be used in the following cases which are not covered by the warranty: -

- In kitchen spaces for the staff in shops, offices and other work environment,
- In farm houses
- By the guests in hotels, motels and other residential type environments,
- In environments such as Bed & Breakfasts.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the producer, its support service center or persons with similar qualification so as to prevent any risk.



This symbol indicates that the relevant electrical product or battery should not be disposed of as general household waste in Europe. To ensure the correct waste treatment of the product and battery, please dispose them in accordance to any applicable local laws of requirement for disposal of electrical equipment or batteries. In so doing, you will help to conserve natural resources and improve standards of environmental protection in treatment and disposal of electrical waste (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive).



Products with the CE marking comply with the EMC Directive (2004/108/EC) and the Low Voltage Directive (2006/95/EC) issued by the Commission of the European Community.

The declaration of conformity may be consulted at
<http://www.stl.nl/supportfiles/ices/CE/5905gkjd813276fnh2.pdf>

©All rights reserved



MODELO: IMO-25L63R



Horno Microondas Manual del usuario

www.ices-electronics.com

Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de instalar y usar este horno.
Anote en el espacio de debajo el NO.DE SERIE que se encuentra en la placa de identificación de su microondas y guarde esta información para futuras referencias.
NO.DE SERIE

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS

1. No intente usar este horno con su puerta abierta, ya que, de hacerlo, quedaría expuesto a energía dañina de microondas. Es muy importante no desactivar ni manipular el sistema de bloqueo de seguridad.
2. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y su puerta, ni deje que se acumulen restos de suciedad, tierra o limpiadores en las superficies de sellado.
3. No use el horno si estuviera dañado. Será especialmente importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que no haya daños en:
 - a. Puerta (deformada),
 - b. Bisagras y cierres (rotos o sueltos),
 - c. Sellos de la puerta y superficies de sellado.
4. El horno no deberá ser ajustado o reparado más que por personal de servicio cualificado.

CONTENIDOS

| | |
|---|----|
| PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS | 1 |
| IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | 2 |
| ESPECIFICACIONES* | 3 |
| INSTALACIÓN | 3 |
| INTERFERENCIAS DE RADIO | 4 |
| INSTRUCCIONES DE TOMA A TIERRA | 4 |
| PRINCIPIOS DE COCINADO | 4 |
| ANTES DE CONTACTAR CON EL SERVICIO TÉCNICO | 5 |
| GUÍA DE UTENSILIOS | 4 |
| NOMBRE DE LAS PARTES | 6 |
| PANEL DE CONTROL | 6 |
| CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO | 8 |
| Ajuste del reloj digital | 8 |
| Iniciación rápida | 8 |
| Cocinado con microondas | 8 |
| Cocinado con grill | 8 |
| cocinado combinado | 9 |
| Convección | 9 |
| Microondas+Convección | 10 |
| Descongelado rápido | 10 |
| Cocinado en múltiples fases | 10 |
| Cocinado automático | 11 |
| Bloqueo para niños | 11 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 13 |
| Servicio y asistencia | 15 |

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, deberá seguir una serie de precauciones básicas mencionadas a continuación:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones personales o una exposición excesiva a las ondas del horno:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Dele al aparato solo los usos que aparecen descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este aparato. Este tipo de horno ha sido específicamente para calentar, cocinar o secar comida. Sin embargo, no ha sido diseñado para el uso industrial o en laboratorios.
3. No use el horno cuando esté vacío.
4. No utilice este aparato si el cable de alimentación o el enchufe estuvieran dañados, si no funciona con normalidad o si ha resultado dañado o se hubiera caído. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su agente del servicio técnico o por una persona igualmente calificada, con el fin de evitar cualquier peligro.
5. **ADVERTENCIA:** Deje solo que los niños usen el horno sin supervisión cuando este haya recibido instrucciones relativas a un uso seguro y cuando entienda los riesgos que implica un uso inadecuado.
6. Advertencia: Cuando utilice el aparato en el modo combinación, los niños solo podrán usar el horno si son supervisados por un adulto, debido a las temperaturas generadas.
7. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - a. Cuando caliente comida en contenedores de plástico o de papel, no pierda de vista el horno, debido a la posibilidad de ignición.
 - b. Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de meter la bolsa en el horno.
 - c. Si observara que se desprende humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga cerrada su puerta para sofocar las llamas que pueda haber.
 - d. No use la cavidad con el propósito de almacenamiento. No deje productos e papel, utensilios de cocina ni comida en la cavidad interior cuando no esté usando el horno.
8. **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni comida en contenedores cerrados, puesto que podrían explotar.
9. Si calienta bebidas en el microondas, éstas podrían llegar a hervir, así que tenga cuidado cuando agarre el contenedor.
10. No fría comida en el horno. El aceite caliente podría dañar las partes del horno y los utensilios e incluso producir quemaduras en la piel.
11. Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deberán ser calentados en el microondas, ya que podrían explotar incluso después de que haya finalizado el tiempo de calentado.
12. Perfore los alimentos con pieles gruesas o duras, como patatas, calabacines enteros, manzanas y castañas.
13. El contenido de los biberones y jarras con comida para niños deberá ser mezclado o agitado y la temperatura comprobada antes de servirlo, para evitar quemaduras.
14. Los recipientes usados para la comida podrían calentarse debido al calor que transmite la comida caliente. Puede que necesite unas manoplas para asir los utensilios.
15. Compruebe los recipientes y contenedores para asegurarse de que son adecuados para el uso en microondas.
16. **ADVERTENCIA:** Será peligroso para cualquier persona que no haya sido formada llevar a cabo cualquier reparación que implique retirar cualquier cubierta que proteja de la exposición a las ondas del horno microondas.
17. Este producto es un equipo ISM de Clase B

Grupo 2. La definición de Grupo 2 que contienen todos los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) en que energía de radio-frecuencia es generada intencionadamente y/o usada en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de material y equipos de erosión de pista. Un equipo de Clase B es adecuado para el uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de bajo voltaje que suministra a edificios usados con fines

domésticos.

18. Este aparato no ha sido pensado para ser usado por personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltos de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad se haya encargado de su supervisión e instrucción.
19. Los niños deberán ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

ESPECIFICACIONES*

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| Consumo: | 230V~50Hz, 1400W(Microondas) |
| | 1000W (Grill) |
| | 1950W (Convección) |
| Potencia de microondas específica: | 900W |
| Frecuencia de uso: | 2450MHz |
| Dimensiones exteriores: | 281mm(Al)×483mm(An)×424mm(Pr) |
| Dimensiones de la cavidad del horno: | 220mm(Al)×340mm(An)×344mm(Pr) |
| Capacidad del horno: | 25Litres |
| Uniformidad de cocinado: | Sistema giratorio |
| Peso neto: | Aprox.16kg |

INSTALACIÓN

1. Asegúrese de haber retirado todos los materiales de embalaje del interior del horno.
2. **ADVERTENCIA:** Compruebe si hay algún daño o irregularidad en el horno, como una puerta mal alineada o curvada, sellos de puerta y superficies de sellado dañados, bisagras y cierres rotos o sueltos y abolladuras en la cavidad o en la puerta. Si hubiera algún daño, no use el horno y contacte con personal de servicio cualificado.
3. Este horno microondas deberá ser colocado sobre una superficie plana y estable capaz de soportar su peso y el tipo de alimento más pesado que pueda cocinarse en su interior.
4. No coloque el horno allá donde pueda generarse calor, humedad o humedad alta, ni cerca de materiales combustibles.
5. Para un uso correcto, el horno deberá estar lo suficientemente ventilado. Deje un espacio de al menos 20cm por encima del horno, 10cm por detrás y 5cm a ambos lados. No cubra ni obstruya las aberturas del aparato. No retire sus pies de soporte.
6. No use el horno sin que la bandeja de cristal, soporte de rodillo y el eje se encuentren en sus posiciones correspondientes.
7. Asegúrese de que el cable de alimentación se encuentra en buenas condiciones y no pasa por debajo del horno o sobre superficies cortantes o calientes.
8. La toma de corriente deberá ser fácilmente

accesible para que pueda desenchufarse el aparato en caso de emergencia.

9. No use el horno en exteriores.

INTERFERENCIAS DE RADIO

El uso del horno microondas puede causar interferencias en su radio, TV o equipo de similares características.

Cuando haya interferencias, estas podrán reducirse o eliminarse tomando las siguientes medidas:

1. Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno.
2. Reoriente la antena receptora de la radio o el televisor.
3. Reposicione el horno microondas con respecto al receptor.
4. Aleje el microondas del receptor.
5. Enchufe el horno microondas en una toma de corriente distinta, de modo que este y el receptor no se encuentren en guías de circuitos distintos.

INSTRUCCIONES DE TOMA A TIERRA

Este aparato deberá tener una conexión a tierra. Este horno viene equipado con un cable y enchufe con toma a tierra. Deberá estar conectado a una toma de corriente de pared debidamente instalada y conectada a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una vía de salida a la corriente eléctrica. Recomendamos el uso de un circuito separado y exclusivo para el horno. El uso de alto voltaje es peligroso y podría provocar un incendio u otro accidente que cause daños en el horno.

ADVERTENCIA: Un uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra representa un riesgo de descarga eléctrica.

Nota

1. Si tuviera alguna pregunta sobre las instrucciones de conexión a tierra o eléctricas, consulte a un electricista o técnico cualificado.
2. Ni el fabricante ni el distribuidor aceptarán la responsabilidad derivada de los daños en el horno o lesiones personales por no observar el procedimiento de conexiones eléctricas.

Los filamentos de este cable tienen el siguiente código de color:

Verde y amarillo = TIERRA

Azul = NEUTRAL

Marrón = VIVO

PRINCIPIOS DE COCINADO EN EL MICROONDAS

1. Coloque la comida con cuidado. Dispóngala de modo que las partes más gruesas queden en la parte exterior del plato.
2. Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el espacio de tiempo indicado y agregue más si fuera necesario. La comida demasiado cocinada podrá desprender humo o incendiarse.
3. Cubra la comida cuando la caliente. Al hacerlo, evitará salpicaduras y ayudará a que se cocine uniformemente.
4. Dele la vuelta a los alimentos durante el proceso de calentamiento para acelerar el cocinado de

carnes como el pollo o una hamburguesa. Las piezas grandes, como los asados, habrá que darles la vuelta al menos una vez.

5. Recoloque alimentos como unas albóndigas a mitad del proceso de calentado, dejando las que estaban abajo encima y las que estaban en el centro en la parte exterior.

ANTES DE CONTACTAR CON EL SERVICIO TÉCNICO

Si el horno presentara fallos en su funcionamiento:

1. Asegúrese de que el horno ha sido bien enchufado, si no, retire el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuélvalo a enchufar.
2. Busque un fusible fundido o un disyuntor que haya saltado. Si estos funcionaran correctamente, pruebe la toma de corriente con otro aparato.
3. Compruebe que el panel de control y el temporizador han sido programados correctamente.
4. Asegúrese de que ha cerrado bien la puerta, echando el cierre de seguridad que hay en ella, de lo contrario, las ondas no permanecerán dentro del horno microondas.

SI NINGUNA DE LAS MEDIDAS ANTERIORES RECTIFICARA LA SITUACIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CUALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR NI REPARAR EL HORNO POR SU CUENTA.

GUÍA DE UTENSILIOS

1. El material ideal de un utensilio para microondas es el plástico transparente, ya que permite que la energía pase por el contenedor y caliente la comida.
2. Las microondas no pueden penetrar el metal, así que evite usar utensilios de metal o los platos con bordes metálicos.
3. No use productos de papel reciclado, ya que estos podrían contener pequeños fragmentos metálicos que podrían causar chispas y/o un incendio.
4. Se recomienda el uso de platos redondos / ovales antes que unos cuadrados / alargados, ya que la comida de las esquinas tiende a cocinarse antes.
5. Podrá usar tiras estrechas de papel de aluminio para evitar que las zonas expuestas se hagan demasiado, pero tenga cuidado de no usar demasiado y de dejar una distancia de 2,5cm (1pulgada) entre el aluminio y la cavidad.

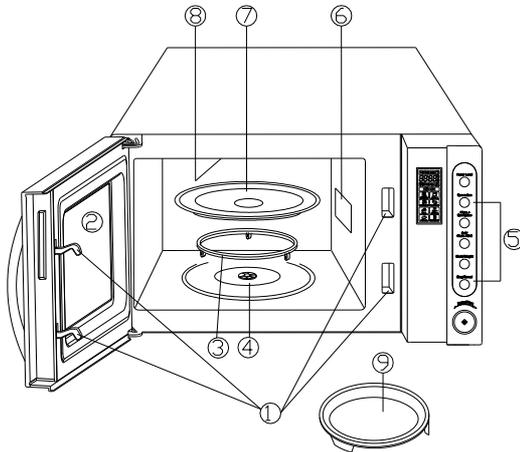
La lista de debajo le ofrece una guía para elegir los utensilios adecuados.

* Combinación: aplicable tanto para "microondas + grill", como para "microondas + convección".

| Utensilio | Microondas | Grill | Convección | Combinación* |
|-----------------------------------|------------|-------|------------|--------------|
| Cristal resistente al calor | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Cristal no resistente al calor | No | No | No | No |
| Cerámica resistente al calor | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Plato de plástico para microondas | Sí | No | No | No |
| Papel de cocina | Sí | No | No | No |
| Bandeja metálica | No | Sí | Sí | No |

| | | | | |
|--|----|----|----|----|
| Parrilla metálica | No | Sí | Sí | No |
| Papel de aluminio y contenedor de aluminio | No | Sí | Sí | No |

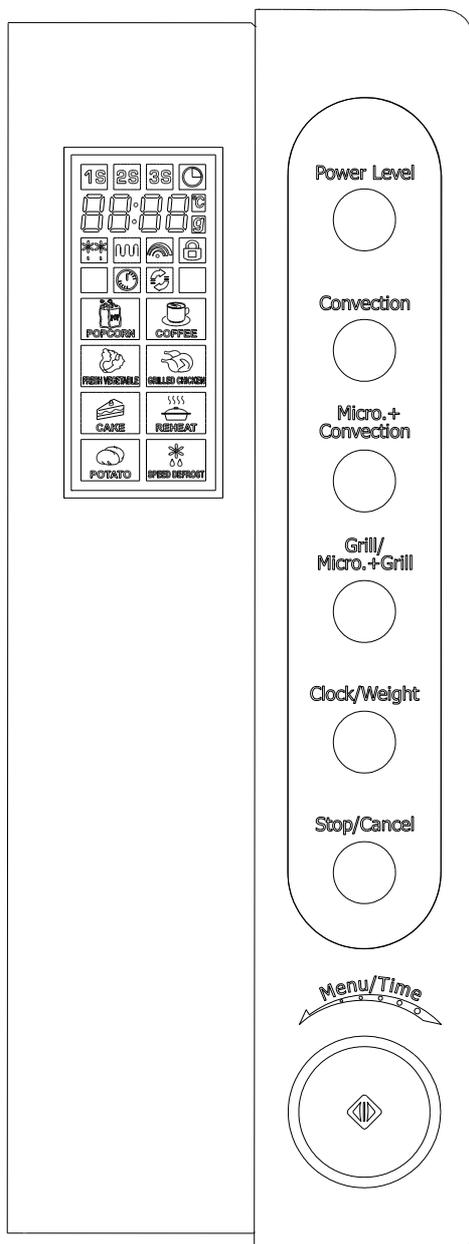
NOMBRE DE LAS PARTES



1. Sistema de cierre de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Aro giratorio
4. Eje
5. Panel de control
6. Conducto de ventilación
7. Bandeja de cristal
8. Calentador de grill
9. Plato de cocinado

PANEL DE CONTROL

● PANTALLA DE MENÚ DE ACCIONES



Se mostrará el tiempo de cocción, potencia, indicadores de operación y la hora.

● **POWER LEVEL**

Toque este botón diversas veces para seleccionar el nivel de potencia de cocinado.

● **CLOCK/WEIGHT**

Pulse diversas veces para especificar el peso o número de raciones.

Mantenga pulsado para ajustar la hora.

● **CONVECTION**

Se usa para seleccionar un programa de cocinado por convección.

● **MICRO.+CONVECTION**

Se usa para seleccionar un programa combinado de cocinado por microondas y por convección.

● **GRILL/MICRO.+GRILL**

Se usa para seleccionar un programa combinado de cocinado por grill o microondas y grill.

● **ENCENDIDO/ENCENDIDO RÁPIDO(DIAL)**

Tóquelo para iniciar un programa de cocinado.

Solo tendrá que tocarlo un número de veces para seleccionar el tiempo de cocinado, entonces el horno cocinará inmediatamente a plena potencia.

● **STOP/CANCEL**

Púlselo para cancelar la selección o reiniciar el horno antes de detener un programa de cocinado.

Púlselo una vez para interrumpir temporalmente el proceso de cocinado o dos veces para detenerlo del todo.

Usado también para establecer el bloqueo infantil.

● **MENU/TIME(DIAL)**

Gire el dial para seleccionar el tiempo de cocinado.

Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

Cada vez que toque uno de los botones, podrá oírse un pitido para avisarle de que se ha reconocido la acción.

Una vez haya terminado un programa de cocinado, podrá oírse un pitido y 'End' se mostrará en el display. Pulse Stop/Cancel o abra la puerta para que desaparezca 'End' antes de seguir con otra función de cocinado.

Ajuste del reloj digital

Con el horno listo para su operación, toque el botón Clock/Weight una vez para seleccionar el ciclo de 12-horas o el de 24-horas del reloj.

POR EJEMPLO: Supongamos que quiere seleccionar las 8:30 para su reloj.

1. Pulse el botón Clock/Weight una o dos veces.
2. Gire el dial Menu/Time para indicar el dígito 8.
3. Pulse una vez el botón Clock/Weight.
4. Gire el dial Menu/Time para indicar los dígitos de los minutos hasta que el display muestre 8:30.
5. Pulse el botón Clock/Weight una vez para confirmar el ajuste.

Nota: Durante el cocinado, pulse el botón Clock/Weight para consultar la hora.

Encendido rápido

Esta función le permitirá encender el horno rápidamente y a toda potencia.

Pulse el botón Encendido/Encendido rápido un número de veces para seleccionar el tiempo de cocinado (máximo 10 min.), y el horno empezará a funcionar inmediatamente a plena potencia.

Cocinado con microondas

Para cocinar con microondas, deberá seleccionar el tiempo y el nivel de potencia. El tiempo de cocinado máximo seleccionable es de 95 minutos.

Supongamos que usted quiere calentar durante 5 minutos a una potencia del 60%:

1. Toque el botón Power Level para seleccionar la potencia deseada.
2. Use el botón Menu/Time para seleccionar el tiempo de cocinado 5:00.
3. Toque el botón Encendido/Encendido rápido.

Nota: Durante el proceso de cocinado, pulse el botón Power Level para mostrar el nivel de potencia.

| Pulse el botón POWER LEVEL para seleccionar la potencia de cocinado | | |
|---|----------|---------|
| Pulse | Potencia | Muestra |
| Una vez | 100% | P100 |
| Dos veces | 80% | P-80 |
| 3 veces | 60% | P-60 |
| 4 veces | 40% | P-40 |
| 5 veces | 20% | P-20 |
| 6 veces | 0% | P-00 |

Cocinado con grill

El tiempo máximo de cocinado es 95 minutos. El cocinado con grill es particularmente útil para cortes finos de carne, filetes, chuletas, kebabs, salchichas o trozos de pollo. También es adecuado para bocadillos calientes y platos gratinados.

Por ejemplo, supongamos que desea utilizar el grill durante 12 minutos.

1. Pulse el botón Grill/ Micro. +Grill.
2. Gire el dial Menu/Time hasta 12:00.
3. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido.

Cocinado combinado

Combinación 1 (C 0-1) :

El tiempo máximo de cocinado es 95 minutos.

Se usa para pescados y gratinados.

POR EJEMPLO: Supongamos que desea utilizar la combinación 1 durante 25 minutos.

1. Pulse el botón Grill/Micro. +Grill dos veces.
2. Gire Menu/Time hasta 25:00.
3. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido.

Combinación 2 (C 0-2) :

El tiempo máximo de cocinado es 95 minutos.

Se usa para pudding, tortillas, patatas asadas y carnes de ave.

POR EJEMPLO: Supongamos que desea utilizar la combinación 2 durante 12 minutos.

1. Pulse el botón Grill/Micro. +Grill tres veces.
2. Gire Menu/Time hasta 12:00.
3. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido.

Convección

Durante el cocinado por convección, aire caliente circulará por la cavidad del horno para dorar y conseguir comidas crujientes de forma rápida y uniforme. Este horno podrá ser programado para diez temperaturas de cocción distintas: 200°C → 110°C

Para cocinar por convección

Pulse el botón Convection para seleccionar

la temperatura de convección.

Supongamos que usted desea cocinar a 170°C durante 40 minutos.

1. Pulse el botón Convection para seleccionar la temperatura de cocción.
2. Gire el dial Menu/Time dial hasta que se muestre el tiempo de cocción requerido.
3. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido.

NOTA:

1. El tiempo máximo de cocinado por convección es de 95 minutos.
2. Podrá comprobar la temperatura de convección durante el proceso de cocción pulsando el botón Convection.

Para precalentar y cocinar con convección

Podrá programar su horno para combinar las funciones de precalentado y cocinado por convección.

Supongamos que usted desea precalentar el horno a 150°C y después cocinar durante 50 minutos.

1. Pulse el botón Convection para seleccionar la temperatura de precalentado.
2. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido. Cuando el horno alcance la temperatura programada, podrá oírse un pitido cada 5 segundos.
3. Abra la puerta y coloque un contenedor con comida en el centro de la base giratoria.
4. Gire el dial Menu/Time para programar el tiempo de cocinado.
5. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido.

Nota: Cuando la temperatura alcance la temperatura de precalentado, la detención de cuenta atrás sonará cada 5 segundos y mantendrá el estado durante 30 minutos.

Microondas+Convección

Este horno incluye cuatro selecciones de preprograma que hacen más fácil cocinar tanto con calor por convección como con microondas automáticamente.

Pulse el botón Micro.+Convection para seleccionar la temperatura de convección:

| | Temperatura del horno(°C) |
|-------|---------------------------|
| COMB1 | 200 |
| COMB2 | 170 |
| COMB3 | 140 |
| COMB4 | 110 |

Supongamos que quiere hornear un pastel durante 24 minutos en COMB3.

1. Pulse el botón Micro.+Convection para seleccionar la temperatura de horneado.
2. Gire el dial Menu/Time dial para programar el tiempo de horneado.
3. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido para comenzar.

NOTA:

El tiempo máximo de cocinado es de 95 minutos.

Podrá comprobar la temperatura durante el uso del horno pulsando el botón Micro.+Convection button.

Descongelado rápido

El horno podrá descongelar comida rápidamente según el tiempo que usted haya seleccionado.

POR EJEMPLO: Supongamos que desea descongelar gambas.

1. Coloque las gambas que desea descongelar en el horno.
2. Gire el dial Menu/Time hacia la izquierda para seleccionar el código de cocción 8 para el descongelado rápido.
3. Pulse Clock/Weight.

4. Gire el dial the Menu/Time para programar el tiempo de descongelado.
5. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido.

Nota: El tiempo máximo de cocinado es de 95 minutos.

Durante el descongelado, se oirá un pitido de vez en cuando para recordarle que debe darle la vuelta a la comida para un descongelado uniforme. Después pulse el botón Encendido/ Encendido rápido para seguir con la siguiente fase de descongelado.

Cocinado en múltiples fases

Podrá programar su horno para hasta 3 secuencias de cocinado automáticas.

Supongamos que usted desea establecer el siguiente programa de cocinado:

Cocinado con microondas

Cocinado por convección (sin precalentamiento)

1. Pulse el botón Power Level para seleccionar el nivel de potencia.
2. Gire el dial Menu/Time para programar el tiempo de cocinado.
3. Pulse el botón Convection para seleccionar la temperatura de convección.
4. Gire el dial Menu/Time para programar el tiempo de cocinado.
5. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido.

Nota: El tubo digital mostrará 1S, 2S, 3S según las diferentes fases seleccionadas.

El descongelado rápido, Encendido rápido y el cocinado automático no podrán ser seleccionados en el programa de cocinado en múltiples fases.

Cocinado automático

Para la comida con el siguiente modo de cocinado, no será necesario programar la duración ni la potencia de cocinado. Bastará con indicar el tipo de comida que desee cocinar, así como su peso.

Puede que tenga que darle la vuelta a la comida a mitad del proceso de cocinado para obtener un resultado uniforme.

Por ejemplo, para cocinar 3 patatas.

1. En el modo en espera, gire el dial Menu/Time hacia la izquierda una vez y después continúe girando el dial para seleccionar el código 7 de cocinado de patatas.
2. Pulse Clock/Weight para indicar el número de patatas que desea cocinar.
3. Pulse el botón Encendido/Encendido rápido.

Menú de cocinado automático

| Código | Alimento/Modo de cocinado | NOTA |
|--------|---------------------------|---|
| 1 | Palomitas(99g) | 1. Si pulsa el botón Clock/Weight una vez o de forma repetida, el número de raciones o el peso aparecerán en la pantalla. Seleccione la opción igual al peso del alimento que usted haya medido en el horno. 2. Para el pollo a la parrilla, se le pedirá que le dé la vuelta cada vez que oiga el pitido durante el proceso de cocinado, para obtener un resultado uniforme. 3. Para el recalentado, por favor, use un recipiente especial para microondas o film transparente para mantener fresca la comida. 4. Para hacer patatas 230g/cada una, por favor, use una bolsa especial para microondas para mantenerlas frescas. |
| 2 | Café (200ml/cup) | |
| 3 | Vegetales frescos(g) | |
| 4 | Pollo a la parrilla(g) | |
| 5 | Pastel(475g) | |
| 6 | Recalentado(g) | |
| 7 | Patata(230g/cada una) | |

El resultado del cocinado automático dependerá de factores como la fluctuación de voltaje, la forma y el tamaño de los alimentos, de sus preferencias personales, así como de lo hechos que estén ciertos alimentos, incluso hasta de lo bien que llegue a colocar la comida en el horno. Si encuentra que el resultado no fuera del todo satisfactorio, por favor, ajuste un poco el tiempo de cocinado un poco como corresponda.

Bloqueo para niños

Se usa para evitar que los niños lleven a cabo operaciones no supervisadas del horno. El indicador CHILD LOCK se mostrará en el display, y el horno no podrá usarse mientras funcione el bloqueo para niños.

Para establecer el bloqueo para niños: Mantenga pulsado el botón Stop/Cancel durante 3 segundos, después podrá oír un pitido y el indicador LOCK se encenderá.

Para cancelar el bloqueo para niños: Mantenga pulsado el botón Stop/Cancel durante 3 segundos hasta que el indicador de bloqueo del display se apague.

MECANISMO DE PROTECCIÓN AUTOMÁTICO

1. Cuando el sistema entre en el estado de protección de temperatura muy alta, el display digital mostrará "E01" y seguirá emitiendo un pitido hasta que el sistema recupere su condición normal, después pulse "Stop/Cancel".
2. Cuando el sistema entre en el estado de protección de temperatura muy baja, el display digital mostrará "E02" y seguirá emitiendo un pitido hasta que el sistema recupere su condición normal, después pulse "Stop/Cancel".
3. El sistema entrará en el modo de protección cuando su sensor sufra un cortocircuito. El display mostrará "E03" y seguirá emitiendo un pitido hasta que pulse el botón "Stop/Cancel". Llame al servicio de atención al consumidor para revisar y sustituir el sensor defectuoso.

FUNCIÓN DE ENFRIADO—El sistema de control del horno microondas incluye la función de enfriado. En cualquier modo de cocinado que haya estado funcionando durante más de 2 minutos, cuando haya terminado, el ventilador del horno funcionará durante unos 3 minutos de forma automática para enfriar el horno y prolongar así su vida útil.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el horno y desenchúfelo de la toma de pared antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando la comida salpique o se derramen líquidos, quedando pegados los restos a las paredes del horno, límpielo con una bayeta mojada. Podrá usar detergente no agresivo en caso de que el horno esté especialmente sucio. Evite usar spray u otros limpiadores agresivos, ya que podrían dejar marcas, manchas u oscurecer la superficie de la puerta.
3. Las superficies exteriores deberán limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar dañar las partes operativas, no deje entrar agua por las aberturas de ventilación.
4. Limpie con frecuencia la puerta y la ventana por ambos lados, los sellos de la puerta y sus partes adyacentes con una bayeta húmeda para eliminar restos de salpicaduras o derrames. No utilice limpiadores abrasivos.
5. No deje que se moje el panel de control. Límpielo con una bayeta suave y húmeda. Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del horno para evitar que se encienda accidentalmente.
6. Si se acumulara vapor en el interior o por fuera de la puerta del horno, límpielo con una bayeta suave. Esto podría ocurrir cuando el horno microondas funcione en condiciones de humedad extrema, lo cual es un hecho normal.
7. Ocasionalmente, será necesario sacar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave la bandeja en agua caliente jabonosa o en lavavajillas.
8. El anillo giratorio y el suelo del microondas deberán limpiarse con regularidad para evitar un ruido excesivo. Bastará con limpiar la superficie inferior del horno con detergente no agresivo. El anillo giratorio deberá lavarse en agua jabonosa o en el lavavajillas. Cuando saque el anillo giratorio del suelo de la cavidad para limpiarlo, asegúrese de que al recolocararlo lo hace en la posición correcta.
9. Elimine los olores de su horno mezclando un vaso de agua con el zumo y la piel de un limón en un recipiente hondo apto para el microondas. Accione el microondas durante 5 minutos. Límpielo completamente y séquelo con un trapo suave.
10. Cuando sea necesario cambiar la luz del horno, por favor, consulte a su distribuidor para que se ocupe de cambiarla.
11. Limpie el horno con regularidad y elimine cualquier resto de comida. Si no consiguiera mantener el horno limpio, su superficie podría deteriorarse, afectando negativamente la vida útil del aparato y dando pie a situaciones de peligro.
12. Por favor, no elimine este aparato junto con los desechos de su hogar; deberá ser depositado en el centro de recolección específico puesto a su disposición por las autoridades municipales.
13. Cuando use el horno microondas con la función de grill por vez primera, podría producirse algo de humo y un ligero olor. Se trata de un fenómeno normal, puesto que el horno está hecho con

planchas de acero recubiertas con aceite lubricante, y el nuevo horno producirá humos y olores generados por el aceite lubricante prendido. Este fenómeno desaparecerá después de cierto tiempo de uso.

Servicio y asistencia

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

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

Teléfono de ayuda ICES:

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

El teléfono de asistencia está disponible de lunes a viernes, de 9 de la mañana a 6 de la tarde.

En caso de que su aparato necesite ser reparado, nuestro teléfono de asistencia le redirigirá a su distribuidor local.

ICES ofrece servicio y garantía en cumplimiento de la ley de la Unión Europea, lo que significa que en caso de reparación (tanto durante como después del periodo de garantía), deberá ponerse en contacto con su distribuidor.

Por favor, tenga en cuenta que: No será posible enviar su producto directamente a ICES para su reparación.

Nota importante: Si abriera o accediera a esta unidad sin contactar previamente a un centro de servicio oficial, la garantía quedará anulada inmediatamente.

Precauciones importantes

Por favor, lea atentamente todas las instrucciones

Este aparato no ha sido pensado para su funcionamiento con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia externo.

Este aparato no ha sido pensado para ser usado por personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltos de experiencia o conocimiento su uso, a menos que hayan sido instruidos previamente o se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y de personas con poca experiencia o conocimiento, o de capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, siempre y cuando hayan recibido una instrucción y supervisión sobre un uso seguro de este aparato, además de ser conscientes de sus riesgos. Los niños no deberán jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberá ser realizada por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantenga este aparato y su cable de alimentación alejado de niños menores de 8 años.

Su aparato ha sido pensado solo para su uso en el hogar. No ha sido diseñado para su uso en los siguientes casos no cubiertos por la garantía: -

- En cocinas de personal de comercios, oficinas y otros entornos de trabajo,
- En granjas,
- Por los huéspedes de un hotel, pensión u otro tipo de entorno residencial,
- En Bed & Breakfasts.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su centro de servicio técnico o por personas de una cualificación similar, con el fin de evitar riesgos.



Este símbolo indica que no deberá deshacerse del producto eléctrico o batería en cuestión tratándolo como desecho del hogar en el ámbito de la UE. Para garantizar un tratamiento residual correcto del producto y su batería, por favor, elimínelos cumpliendo con las leyes locales aplicables sobre requisitos para el desecho de equipos eléctricos y baterías. De hacerlo, ayudará a conservar recursos naturales y mejorar los estándares de protección medioambiental en el tratamiento y eliminación de residuos eléctricos (Directiva sobre la Eliminación de Equipos Eléctricos y Electrónicos).



Los productos con la marca CE cumplen con la Directiva EMC (2004/108/EC) y con la Directiva de Bajas Tensiones (2006/95/EC) emitida por la Comisión de la Unión Europea.

Podrá consultar la Declaración de Conformidad en The declaration of conformity may be consulted at <http://www.stl.nl/supportfiles/ices/CE/5905gkjd813276fnh2.pdf>

©Reservados todos los derechos

iCES[®]

MODEL: IMO-25L63R



Manuel d'instruction - four a micro ondes

www.ices-electronics.com

Veuillez lire ces instructions soigneusement avant d'installer et d'utiliser le four.

Notez dans l'espace ci-dessous le NUMERO DE SERIE trouvé sur la plaque-marque sur votre four et retenez cette information pour référence ultérieure.

NUMERO DE SERIE

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER D'ÉVENTUELLES EXPOSITIONS À UN TROP FORT NIVEAU DE RADIATION MICRO-ONDE

1. N'essayez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte car une utilisation porte ouverte entraîne une exposition dangereuse aux radiations micro-ondes. Il est important de ne pas défaire ou modifier les verrous de sécurité.
2. Ne placez pas d'objet entre la face frontale du four et la porte ou ne laissez pas des résidus de nourriture ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
3. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important de fermer la porte du four correctement et qu'aucun dégât ne soit à constater sur
 - a. 1) La porte (courbée),
 - b. 2) Charnières et loquets (casses ou desserrés),
 - c. 3) Joints de portes et surfaces d'étanchéité.
4. Le four ne doit pas être ajusté ou réparé par quelqu'un d'autre qu'une personne spécialisée adéquatement qualifiée.

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER D'ÉVENTUELLES EXPOSITIONS À UN TROP FORT NIVEAU DE RADIATION MICRO-ONDE | 1 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES | 1 |
| SPECIFICATIONS* | 3 |
| INSTALLATION | 3 |
| LES INTERFERENCES RADIO | 4 |
| INSTRUCTIONS RELATIVES A LA MISE A LA TERRE | 4 |
| PRINCIPES DE CUISSON DES FOURS A MICRO-ONDES | 4 |
| GUIDE D'UTILISATION DES USTENSILES | 5 |
| NOM DES PIECES DETACHEES | 7 |
| PANNEAU DE COMMANDE | 8 |
| COMMENT REGLER LES COMMANDES DU FOUR | 9 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 14 |
| Service et support | 15 |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent systématiquement être suivies, parmi lesquelles :

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de

brûlures, électrochoc, incendie, blessures physiques ou exposition à un excès de radiation de micro-ondes:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser

l'appareil.

2. N'utilisez que pour l'usage domestique destiné comme décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits ou vapeurs chimiques corrosives dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
3. N'utilisez pas le four à vide.
4. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la prise est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou suite à une chute. 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 tout risque inutile.
5. **ATTENTION** : Autorisez seulement les enfants à utiliser le four lorsque ceux-ci ont été instruits quant à l'utilisation du four et comprennent les dangers résultants d'une utilisation inadéquate du four.
6. **Attention** : Lorsque vous utilisez le mode combiné de l'unité, supervisez l'utilisation du four par des enfants en raison du danger que représentent les hautes températures.
7. Afin de réduire les risques d'incendie depuis la cavité du four :
 - ✧ Lorsque vous réchauffez des aliments contenus dans un récipient en plastique ou en papier, vérifiez fréquemment l'état de l'aliment afin de prévenir tout allumage.
 - ✧ Retirez les fils de serrage des emballages papiers et des sacs plastiques avant de placer le sac dans le four.
 - ✧ En cas de fumée, éteignez ou débranchez le cordon d'alimentation de l'unité puis maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
 - ✧ Ne rangez aucun objet dans le four. Ne laissez aucun produit en papier, ustensile de cuisson ou aliment dans la cavité du four lorsque vous n'utilisez pas le four.
8. **ATTENTION**: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ceci peut causer une explosion.
9. Faire chauffer des boissons avec un four à micro ondes peut se résulter par une ébullition, maniez donc le récipient avec prudence.
10. Ne faites frire aucun aliment dans le four. L'huile chaude peut endommager les composants du four, les ustensiles de cuisine et causer de graves brûlures.
11. Ne faites pas chauffer des œufs entiers et des œufs durs car ceux-ci peuvent exploser pendant ou après la cuisson.
12. Percez les aliments avec une peau épaisse tel que les pommes de terre, les courges les pommes et les noix avant la cuisson.
13. Le contenu des biberons et pots pour nouveau-nés doit être secoué et la température doit être vérifiée avant de nourrir votre enfant afin de prévenir toute brûlure.
14. Les ustensiles de cuisson peuvent être chauds en raison du transfert de chaleur des aliments chauffés. Utilisez des maniques pour manier l'ustensile.
15. Vérifiez les ustensiles afin d'assurer qu'ils sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
16. **ATTENTION** : Il est dangereux pour une personne autre qu'un professionnel qualifié d'effectuer un entretien ou une réparation impliquant le retrait d'un couvercle protégeant l'utilisateur contre les émissions de micro-ondes.
17. Ce produit est un équipement ISM de classe B, groupe 2. Le Groupe 2 qui contient tous les équipements ISM (Industriels, scientifiques et médicaux) dans lesquels une énergie radiofréquence est intentionnellement générée et/ou employée sous forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matériaux et équipements d'érosion d'étincelles. Les équipements de Classe B sont les équipements adaptés à une utilisation ménagère et dans établissements alimentés par une source d'alimentation à faible tension pour les besoins domestiques courants.
18. L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée à des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales, sensorielles réduites ainsi que celles manquant

d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de

leur sécurité.

19. Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SPECIFICATIONS*

| | |
|---|-----------------------------|
| Consommation énergétique | 230V~50Hz, 1400W(Microonde) |
| | 1000W (Grill) |
| | 1950W (Convection) |
| Sortie de puissance nominale micro-onde : | 900W |
| Fréquence d'utilisation : | 2450MHz |
| Dimensions extérieures : | 281mm(H)×483mm(L)×424mm(P) |
| Dimensions de la cavité du four : | 220mm(H)×340mm(L)×344mm(P) |
| Capacité du four : | 25Litres |
| Uniformité de cuisson : | Système de plaque rotative |
| Poids net : | Approx.16kg |

INSTALLATION

1. Assurez-vous de retirer tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur de la porte.
2. ATTENTION : Vérifiez l'état du four, tout mauvais alignement ou déformation de la porte, l'état des joints, des charnières, des loquets, des crochets situés dans la cavité ou sur la porte. En cas de dommage présent, ne faites pas fonctionner le four puis contactez un technicien qualifié.
3. Ce four à micro-ondes doit être installé sur une surface stable et plate afin de maintenir son poids ainsi que le poids de l'aliment le plus lourd que vous cuisinerez.
4. N'installez pas le four dans un endroit exposé à la chaleur, l'humidité ou aux matériaux combustibles.
5. Pour assurer un fonctionnement adéquat, installez le four dans un espace aéré. Maintenez un espace minimal de 20 cm au dessus du four, un espace de 10 cm à l'arrière du four et un espace de 5 cm sur les côtés. Ne pas couvrir ou obstruer les orifices du four. Ne pas retirer les pieds.
6. Ne faites pas fonctionner le four sans avoir correctement installé la plaque en verre, les roulements et l'axe de rotation.
7. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est en bon état, que celui-ci n'est pas situé sous le four et n'est pas en contact avec des surfaces chaudes ou tranchantes.
8. La prise de courant doit être rapidement accessible afin de pouvoir être débranchée rapidement en cas d'urgence.
9. N'utilisez pas à l'extérieur.

LES INTERFERENCES RADIO

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou tout autre équipement similaire.

En cas d'interférences, employez une ou plusieurs des mesures suivantes pour réduire ou supprimer les interférences :

1. Nettoyez la porte et les surfaces du joint.
2. Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur allumé.
3. Déplacez le four à micro-ondes jusqu'à ce que les interférences disparaissent.
4. Déplacez le four à micro-ondes à l'écart du récepteur.
5. Raccordez le four à micro-ondes à une prise de courant différente afin que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur une ligne d'électricité différente.

INSTRUCTIONS RELATIVES A LA MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche de courant mis à la terre. Celui-ci doit être raccordé à une prise de courant correctement installée et mise à la terre. Lors d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques d'électrocution en libérant la tension par un troisième fil de sortie. Il est recommandé d'installer le four sur une prise de courant individuelle et de ne pas partager celle-ci avec d'autres équipements. L'emploi d'une haute tension est dangereux et peut causer un incendie ou tout autre accident se résultant par des dommages.

AVERTISSEMENT Toute utilisation inadéquate de la fiche de mise à la terre peut causer un incendie ou une électrocution.

Remarque

1. Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les raccordements électriques, consultez un électricien qualifié ou du personnel de réparation.
2. Le fabricant et le revendeur ne seront en aucun cas tenus responsables des dommages au four ou des blessures corporelles résultant d'un non-respect des procédures de raccordements électriques.

Les fils du cordon secteur dont l'appareil est équipé portent des couleurs selon le code suivant :

Vert et jaune – Mise à la terre

Bleu = neutre

Marron – Sous tension

PRINCIPES DE CUISSON DES FOURS A MICRO-ONDES

1. Installez délicatement les aliments. Installez les surfaces les plus épaisses de l'aliment vers l'extérieur du plat.

2. Vérifiez la durée de la cuisson. Cuisez l'aliment pendant la plus courte période de cuisson indiquée, rajoutez quelques minutes de cuisson si nécessaire. Les aliments surchauffés peuvent émettre de la fumée ou créer un allumage.
3. Couvrez les aliments lors de la cuisson. Les couvercles permettent de prévenir toute éclaboussure et de garantir une cuisson uniforme des aliments.
4. Tournez les aliments au moins une fois lors de la cuisson afin d'accélérer la cuisson d'aliments tels que des poulets et des hamburgers. Les aliments de grande taille tels que les rôtis doivent être tournés au moins une fois.
5. Repositionnez les aliments tels que les boulettes de viande : retournez-les puis placez-les vers l'extérieur du plat.

AVANT DE CONTACTER NOTRE SERVICE CLIENT

Lorsqu'il vous est impossible d'utiliser le four :

1. Assurez-vous que le four est fermement raccordé à la prise de courant. Si ce n'est pas le cas, débranchez la fiche de la prise de courant, patientez 10 secondes puis raccordez-la à nouveau.
2. Vérifiez que le fusible n'a pas grillé ou que le disjoncteur de votre installation n'a pas été déclenché. Lorsque ceux-ci fonctionnent normalement, testez la prise de courant avec un autre équipement.
3. Vérifiez que le panneau de commandes est correctement programmé et que la minuterie est définie.
4. Vérifiez que la porte est correctement fermée par le verrou. Autrement, les micro-ondes ne circuleront pas dans le four.

LORSQUE LES INFORMATIONS CI-DESSUS NE PERMETTENT PAS DE RESOUDRE LA PANNE, CONTACTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE. NE TENTEZ PAS DE REGLER OU DE REPARER LE FOUR VOUS-MEME.

GUIDE D'UTILISATION DES USTENSILES

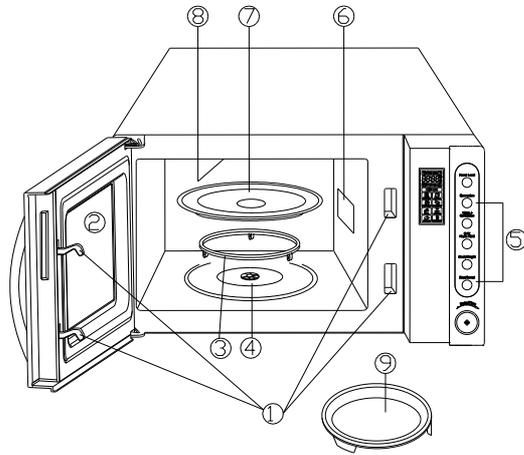
1. Il est préférable d'utiliser des ustensiles transparents, car ceux-ci permettent le passage de l'énergie micro-ondes à travers le récipient.
2. Les micro-ondes ne peuvent pénétrer à travers le métal, n'utilisez donc pas d'ustensiles ou de plats en métal.
3. N'utilisez pas de produits papiers recyclés lors de l'utilisation d'un four à micro-ondes, ceux-ci peuvent contenir des petits fragments de métal pouvant causer des étincelles et ou un incendie.
4. Utilisez des plats ronds ou ovales plutôt que des plats carrés/rectangles car les aliments situés dans les coins tentent à chauffer plus vite.
5. Des bandes de papier aluminium peuvent être enroulées autour des parties fines et exposées afin de prévenir tout excès de cuisson. Veillez à ne pas trop utiliser de papier aluminium et à conserver une distance d'un pouce (2.54 cm) entre le papier aluminium et la cavité du four.

La liste ci-dessous est un guide général vous permettant d'utiliser les ustensiles de cuisson adaptés.

* Combinaison : Applicable pour la cuisson « micro-onde+grill » et « micro-onde+convection ».

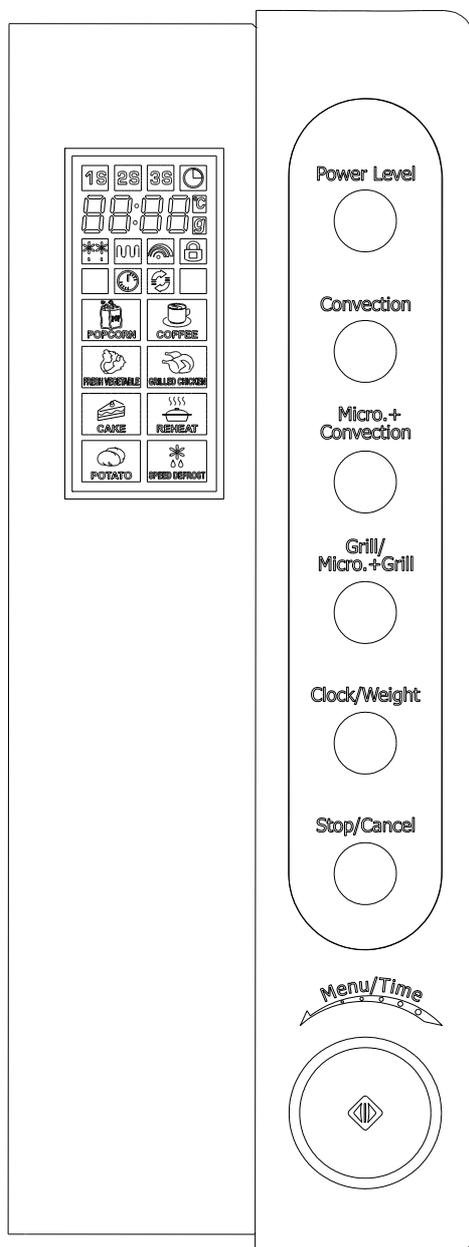
| USTENSILE DE CUISSON | Micro-ondes | Grill | Combinaison |
|--|-------------|-------|-------------|
| Verre résistant à la chaleur | Oui | Oui | Oui |
| Verre non-résistant à la chaleur | Non | Non | Non |
| Verre résistant à la chaleur | Oui | Oui | Oui |
| Plat en plastique résistant à la chaleur | Oui | Non | Non |
| Non Non Papier de cuisson | Oui | No | Non |
| Plat en métal | Non | Oui | Non |
| Plaque en métal | Non | Oui | Non |
| Papier aluminium et récipient en aluminium | Non | Oui | No |

NOM DES PIECES DETACHEES



1. Système de verrou de sécurité de la porte
2. Fenêtre du four
3. Anneau de roulement
4. Axe
5. Panneau de contrôle
6. Ventilation d'aération du four
7. Plateau en verre
8. Salamandre
9. Assiette de cuisson

PANNEAU DE COMMANDE



● **ÉCRAN DE MENU DES COMMANDES**

Le Temps de cuisson, la puissance, les indicateurs et l'heure actuelle s'affichent.

● **NIVEAU DE PUISSANCE**

Appuyez sur cette touche plusieurs fois pour régler la puissance de cuisson du micro onde.

● **HORLOGE/POIDS**

Appuyez plusieurs fois pour spécifier le poids ou le nombre de service.

Maintenez appuyé pour régler l'horloge.

● **CONVECTION**

Appuyez sur cette touche pour définir un programme de cuisson par convection.

● **MICRO +CONVECTION**

Appuyez sur cette touche pour définir un programme de cuisson mixte par convection et grill.

● **GRILL/MICRO.+GRILL**

Appuyez sur cette touche pour définir un programme de cuisson combinée micro onde et grill.

● **START/DÉMARRAGE RAPIDE (LA MOLETTE)**

Appuyez sur cette touche pour démarrer un programme de cuisson.

Appuyez simplement plusieurs fois pour définir le temps de cuisson et cuire immédiatement au niveau de puissance maximum.

● **STOP/CANCEL**

Appuyez sur cette touche pour annuler la configuration ou réinitialiser le four avant de régler un programme de cuisson.

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

Cela sert également à activer le verrou de protection enfants.

● **MENU/TIME(MOLETTE)**

Tournez la molette pour saisir le temps de cuisson, Choisissez le type d'aliments que vous souhaitez cuisiner.

COMMENT REGLER LES COMMANDES DU FOUR

Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un bip sera émis pour confirmer la touche.

Une fois qu'un programme de cuisson s'est terminé, des bips se feront entendre et End apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur la touche Stop/Cancel ou ouvrez la porte pour terminer le programme et commencer une nouvelle fonction de cuisson.

Régler l'horloge numérique

Une fois que le four est prêt à fonctionner, appuyez sur la touche Clock/Weight pour régler l'horloge numérique par cycle de 12 heures ou 24 heures.

PAR EXEMPLE : Supposons que vous souhaitiez régler l'horloge du four sur 8h30.

1. Appuyez sur la touche Clock/Weight une fois ou deux fois.
2. Tournez Menu/Time pour indiquer le nombre 8.
3. Appuyez sur la touche Clock/Weight une fois.
4. Tournez la molette Menu/Time pour indiquer le nombre de minutes jusqu'à ce que l'écran indique 8: 30.
5. Appuyez sur la touche Clock/Weight une fois pour confirmer le réglage.

Remarque: Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche Clock/Weight pour vérifier l'heure

Démarrage rapide

Cette fonction vous permet de démarrez le four rapidement avec le niveau de puissance maximale.

Appuyez sur la touche Start/Quick Start plusieurs fois pour régler le temps de cuisson (maximum 10 minutes), le four commence à fonctionner à puissance maximale immédiatement.

Cuisson par micro-onde

Pour cuisiner au micro onde, le temps et la puissance doivent être réglés. La plus longue durée de cuisson doit être réglée à 95 min.

Par exemple, supposons que vous souhaitez cuire cinq minute à 60% de la puissance du micro onde.

1. Appuyez sur la touche Level pour choisir la puissance de votre choix.
2. Utilisez le Menu/Time pour régler le temps de cuisson sur 5:00.
3. Appuyez sur la touche Start / Quick Start.

Remarque: Pendant la cuisson, appuyez sur le niveau de puissance pour afficher la puissance.

| Appuyez sur la touche POWER LEVEL de manière répétée pour sélectionner la puissance cuisson | | |
|---|--------------|-----------|
| Appuyez | Alimentation | Affichage |
| Une fois | 100% | P100 |
| Deux fois | 80% | P-80 |
| 3 fois | 60% | P-60 |
| 4 fois | 40% | P-40 |
| 5 fois | 20% | P-20 |
| 6 fois | 0% | P-00 |

Cuisson au grill

Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes. La cuisson au grill est particulièrement utile pour les fines tranches de viandes, steak, brochette, kebabs, saucisses et morceaux de poulet. Elle

convient également pour les sandwichs chauds et les plats gratinés

Par exemple, supposons que vous souhaitiez griller 12 minutes

1. Appuyez sur la touche Grill/Micro. +Grill une fois.
2. Tournez le Menu/Time sur 12:00.
3. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Cuisson combinée

Combinaison 1 (C 0-1) :

Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.

Utilisez cette fonction pour faire des gratins ou des poissons.

PAR EXEMPLE : Supposons que vous souhaitiez programmer la cuisson mixte 1 pendant 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche Grill/Micro. +Grill deux fois.
2. Tournez le Menu/Time sur 25:00.
3. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Combinaison2 (C 0-2) :

Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.

Utilisez cette fonction pour cuire des omelettes, des gâteaux, des patates au four et des volailles.

PAR EXEMPLE : Supposons que vous souhaitiez programmer la cuisson mixte 2 pendant 12 minutes.

1. Appuyez sur la touche Grill/Micro. +Grill trois fois.
2. Tournez le Menu/Time sur 12:00.
3. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Convection

Pendant la cuisson par convection, de l'air chaud circule dans la cavité du four pour

caraméliser la nourriture et la rendre croustillante rapidement et uniformément. Ce four peut être programmé sur dix températures de cuissons différentes. Qui sont les suivantes: 200°C→110°C

Pour cuisiner avec convection

Appuyez sur la touche Convection pour régler la température de convection.

Supposons que vous souhaitiez cuisiner à 170°C pendant 40 minutes.

1. Appuyez sur la touche Convection pour régler la température de convection.
2. Tournez la molette Menu/Time jusqu'à ce que la durée de cuisson appropriée s'affiche.
3. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

REMARQUE :

1. Le temps de cuisson maximum est de 95minutes.
2. Vous pouvez vérifier la température de convection pendant la progression de la cuisson en appuyant sur la touche Convection.

Pour préchauffer et cuisiner avec Convection

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

Supposons que vous souhaitiez préchauffer à 150°C et cuire 50 minutes.

1. Appuyez sur la touche Convection pour régler la température de préchauffage.
2. Appuyez sur la touche Start/Quick Start. Lorsque le four atteint la température programmée, un Bip sonore sera émis toutes les 5 secondes.
3. Ouvrez la porte et placez le récipient de nourriture au centre de la plaque tournante.
4. Tournez la molette Menu/Time pour programmer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Remarque: Lorsque la température atteint le degré de préchauffage, le compte à rebours s'arrête avec un bip sonore toutes les 5

secondes et conserve l'état pendant 30 minutes.

Micro-onde +Convection

Ce four dispose de quatre configurations préprogrammées qui rendent facile de cuisiner en combinant automatiquement la chaleur de convection et de micro-onde.

Appuyez sur la touche Micro. +Convection pour régler la température de convection:

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

Supposons que vous souhaitez cuire un gâteau pendant 24 minutes sur COMB3.

1. Appuyez sur la touche Micro. +Convection pour régler la température de cuisson.
2. Tournez la molette Menu/Time pour programmer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start/Quick Start pour démarrer.

REMARQUE :

Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.

Vous pouvez vérifier la puissance pendant la progression de la cuisson en appuyant sur la touche Micro. +Convection .

Décongélation Rapide

Le four peut décongeler rapidement des aliments en fonction de la durée que vous avez saisie.

PAR EXEMPLE : Supposons que vous souhaitiez décongeler des crevettes.

1. Placez les crevettes à décongeler dans le four
2. Tournez le Menu/Time dans le sens anti-horaire pour choisir le code de cuisson 8 pour une décongélation

rapide.

3. Appuyez sur la touche Clock/Weight une fois.
4. Tournez la molette Menu/Time pour programmer le temps de décongélation.
5. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Remarque: Vous pouvez régler le temps de décongélation sur un temps maximum de 95 minutes.

Pendant la décongélation, des bips se feront entendre pour rappeler à l'utilisateur de tourner l'aliment pour une décongélation uniforme. Puis appuyez sur Start/ Quick Start pour passer au niveau de décongélation suivant.

Cuisson à plusieurs étapes

Votre four peut être programmé pour jusqu'à 3 séquences de cuisson automatiques.

Supposons que vous souhaitiez régler le programme de cuisson suivant.

Cuisson par micro-onde



Cuisson par convection (sans préchauffage)

1. Appuyez sur la touche Power Level pour régler le niveau de puissance.
2. Tournez la molette Menu/Time pour programmer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Convection pour régler la température de convection.
4. Tournez la molette Menu/Time pour programmer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Remarque: L'affichage numérique affichera 1S, 2S, 3S en fonction des différents réglages de temps.

Décongélation rapide, démarrage rapide et cuisson automatique ne peuvent être réglés dans un programme de cuisson à plusieurs étapes.

Cuisson automatique

Pour la nourriture ou le mode de cuisson suivant, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Il suffit d'indiquer le type de nourriture que vous souhaitez cuisiner ainsi que le poids de la nourriture.

Vous devrez peut-être tourner la nourriture au milieu de la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.

Par exemple, pour cuire 3 pommes de terre.

1. En mode veille, tournez Menu/Time dans le sens anti-horaire une fois puis continuez à tourner la molette pour choisir le code de cuisson pour pomme de terre 7.
2. Appuyez sur Clock/Weight pour indiquer le nombre de pomme de terre que vous souhaitez cuisiner.
3. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Menu cuisson automatique

| Code | Aliment/code de cuisson | REMARQUE |
|------|-----------------------------|--|
| 1 | Popcorn (99g.) | 1. Alors que vous appuyez sur la touche une fois ou plusieurs fois, le nombre de portions ou les paramètres de poids apparaîtront sur l'écran, choisissez celui qui équivaut au poids de nourriture que vous avez placé dans le four. 2. Pour du poulet grillé, l'utilisateur doit tourner la nourriture lorsque l'appareil sonne pendant la cuisson pour une cuisson uniforme. 3. Pour réchauffer, veuillez utiliser un ustensile spécial pour micro-onde ou un film pour garder la nourriture fraîche. 4. Pour cuire des pommes de terre d'environ 230 g, utilisez des sachets de cuisson spéciale pour micro-onde pour garder la nourriture fraîche. |
| 2 | Lait/café (200ml/tasse) | |
| 3 | Légumes frais(g) | |
| 4 | Poulet grillé(g) | |
| 5 | Gâteau (475g) | |
| 6 | Réchauffer(g) | |
| 7 | Pomme de terre(230g/chaque) | |

Le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs tels que la forme et la taille des aliments, vos préférences personnelles sur le degré de cuisson de certains aliments et même de la manière dont vous placez les aliments dans le four. Si vous trouvez que le résultat n'est pas entièrement satisfaisant, veuillez régler le temps de cuisson légèrement différemment.

Verrou parental

Utilisez cette touche pour éviter l'utilisation non surveillée par des enfants en bas âge. L'indicateur de verrou parental s'affichera sur l'écran, et le four ne pourra pas être utilisé pendant que le verrou parental est activé.

Pour régler le verrou de protection enfants : En mode veille, maintenez la touche Stop/Cancel appuyée pendant 3 secondes, un bip sonore sera émis et un indicateur s'allumera.

Pour annuler le verrou de protection enfants : Maintenez la touche Stop/Cancel appuyée pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran s'éteigne.

MECANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE

1. Lorsque le système passe en état de protection contre la surchauffe, l'écran digital affiche "E01" et continue de bipper jusqu'à ce que le système revienne à une condition normale, puis appuyez sur "Stop/Cancel".
2. Lorsque le système passe en état de protection contre la surchauffe, l'écran digital affiche "E02" et continue de bipper jusqu'à ce que le système revienne à une condition normale, puis appuyez sur "Stop/Cancel".
3. Le système passe en mode de protection lorsque le capteur du système est court-circuité. L'écran affiche "E03" et continue de bipper jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche "Stop/Cancel". Appelez le service client pour vérifier et remplacer le capteur défectueux.

FONCTION REFROIDISSEMENT—Le système de contrôle du four dispose d'une option de refroidissement. Quel que soit le mode de cuisson, lorsque le four fonctionne plus de 2 minutes, le ventilateur se mettra en route automatiquement pendant 3 minutes après la fin de cuisson pour refroidir le four et prolonger sa durée d'utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Eteignez l'appareil puis retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Maintenez les parois internes du four propres. Lorsqu'un aliment éclate ou qu'un liquide est éjecté sur les parois internes du four, nettoyez le tout avec un chiffon humide. Utilisez un détergent doux lorsque le four est très sale. N'utilisez pas d'aérosols et autres nettoyeurs abrasifs car ceux-ci peuvent tâcher, causer des traînées et ternir la porte du four.
3. Le boîtier extérieur doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide. Afin de prévenir tout dommage aux composants situés à l'intérieur du four, ne laissez pas de l'eau pénétrer à l'intérieur de l'unité via les orifices de ventilation.
4. Nettoyez fréquemment la porte et les orifices intérieurs et extérieurs, le joint de la porte et les autres composants avec un chiffon humide pour retirer les éclaboussures et tâches. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
5. N'exposez pas le panneau de commandes à l'humidité Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Une fois le nettoyage du panneau de commandes terminé, laissez la porte du four ouverte afin de prévenir toute mise en marche accidentelle.
6. Lorsque de la vapeur s'accumule sur les parois internes ou externes du four, nettoyez la vapeur avec un chiffon doux. Ceci peut se produire lorsque vous utilisez le four à micro-ondes dans un endroit humide. Ceci est normal.
7. De temps en temps, nettoyez le plateau en verre. Lavez le plateau de verre à l'eau tiède ou au lave-vaisselle.
8. L'anneau monté sur roulements et la paroi inférieure du four doivent être régulièrement nettoyés afin de prévenir tout bruit excessif. Nettoyez simplement la paroi inférieure du four avec un détergent doux. L'anneau monté sur roulements peut être nettoyé avec de l'eau tiède ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez l'anneau de la paroi inférieure du four pour le nettoyer, assurez-vous de correctement le replacer ensuite.
9. Supprimez toute odeur présente dans votre four en faisant chauffer de l'eau, un jus de citron et de la peau de citron dans un bol compatible avec le four à micro-ondes pendant 5 minutes. Nettoyez l'unité avec un chiffon doux et sec.
10. Lorsque la lampe du four nécessite un remplacement, consultez un revendeur pour procéder au remplacement de l'ampoule.
11. Nettoyez régulièrement le four et tout dépôt d'aliment. Ne pas maintenir le four propre peut mener à une détérioration des parois internes, affecter la durée de service de l'unité et créer des risques.
12. Veuillez ne pas déposer cet appareil avec vos ordures ménagères ; celui-ci doit être disposé dans un centre de collecte approprié désigné par votre municipalité.
13. Lorsque le micro-onde avec la fonction grill est utilisée pour la première fois, il peut produire une légère fumée et une odeur. Ceci est un phénomène normal, car le four est fait avec une plaque en acier revêtue d'huile de lubrification et un four neuf produira de la fumée et une odeur générée par l'huile de lubrification. Ce phénomène disparaîtra après une période d'utilisation.

Service et support

Pour plus d'informations : <http://www.ices-electronics.com/>

Pour de l'aide: <http://icessupport.zendesk.com>

Bureau d'aide ICES:

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

Remarque importante : Si cette unité est ouverte ou démontée de quelque manière par un centre de réparation non agréé, la garantie expire immédiatement.

Précautions Importantes

Prenez le temps de lire toutes les instructions.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissance ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'il soit âgés de 8 ans et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :-

- Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- Dans des fermes,
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin de prévenir tout danger.



Ce symbole indique que le produit électrique concerné ou la batterie ne doit pas être jeté parmi les autres déchets ménagers en Europe. Pour garantir un traitement correct du déchet de la batterie ou de l'appareil, veuillez vous en débarrasser en vous conformant aux règlements en vigueur dans votre secteur en ce qui concerne le des appareils électriques et autres batteries. En agissant de la sorte, vous contribuerez à la préservation des ressources naturelles et à l'amélioration des niveaux de protection environnementale concernant le traitement et la destruction des déchets électriques. (Directive sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques).



Les produits avec la marque CE sont conformes à la directive CEM (2004/108/CE) et à la directive basse tension (2006/95/EC) émises par la commission de la communauté européenne.

La déclaration de conformité peut être consultée sur The declaration of conformity may be consulted at
<http://www.stl.nl/supportfiles/ices/CE/5905gkjd813276fnh2.pdf>

®Tous droits réservés



MODEL: IMO-25L63R



Magnetron Handleiding

www.ices-electronics.com

Lees deze instructies zorgvuldig door vóór het installeren en bedienen van de magnetron.
Schrijf in de ruimte hieronder het SERIENUMMER op ,dat gevonden kan worden op de
naamplaat van uw oven, en bewaar deze informatie voor toekomstige referentie.
SERIENR.

VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MAGNETRONENERGIE TE VOORKOMEN

1. Probeer deze oven niet met open deur bedienen, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan magnetronenergie. Het is belangrijk dat er niet met de veiligheidsvoorzieningen wordt geknoeid.
2. Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de magnetron en de deur en zorg ervoor dat er geen vuil- of schoonmaakmiddelresidu ophopen op de afdichtingsvlakken.
3. Bedien de magnetron niet als deze beschadigd is. Het is vooral belangrijk dat de magnetrondeur naar behoren gesloten is en dat er geen schade is aan de
 - a. Deur (gebogen),
 - b. Scharnieren en grendels (gebroken of los),
 - c. Deurafdichtingen en afdichtingsvlakken.
4. De magnetron mag alleen worden aangepast of gerepareerd door juist gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|----|
| VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MAGNETRONENERGIE TE VOORKOMEN | 1 |
| BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES | 2 |
| SPECIFICATIES* | 3 |
| INSTALLATIE | 3 |
| RADIOSTORING | 4 |
| AARDING INSTRUCTIES | 4 |
| MAGNETRON KOOKPRINCIPES | 4 |
| ALVORENS U BELT VOOR ONDERHOUD | 5 |
| KOOKGEREI-GIDS | 5 |
| BENAMING ONDERDELEN | 6 |
| BEDIENINGSPANEEL | 7 |
| DE MAGNETRON BEDIENING GEBRUIKEN | 8 |
| De digitale klok instellen | 8 |
| Quick Start | 8 |
| Magnetron koken | 8 |
| Grillen | 8 |
| Combinatie koken | 9 |
| Convectie | 9 |
| Magnetron+Convectie | 9 |
| Snel ontdooien | 10 |
| Koken met meerdere fasen | 10 |

| | |
|-------------------------------|----|
| Automatisch koken----- | 10 |
| Kinderslot----- | 11 |
| REINIGEN EN ONDERHOUD----- | 13 |
| Service en ondersteuning----- | 14 |

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient men een aantal basis veiligheidsmaatregelen op te volgen, inclusief de volgende:

WAARSCHUWING: Om het risico van brandwonden, elektrische schok, brand, verwondingen aan personen of blootstelling aan overmatige magnetronenergie te verlagen:

1. Lees alle instructies voor het gebruik van het apparaat.
2. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik geen bijtende chemicaliën of dampen in dit apparaat. Dit type oven is special ontworpen om voedsel te verwarmen, koken of drogen. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratorium gebruik.
3. Gebruik de magnetron niet wanneer deze leeg is.
4. Gebruik dit apparaat niet als het een beschadigd snoer of stekker heeft, as het niet naar behoren werkt of als het beschadigd of gevallen is. Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, door een service agent of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
5. **5**Waarschuwing: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in combinatie-modus, dan mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken door de generatie van hoge temperaturen.
6. **WAARSCHUWING:** Sta kinderen alleen wanneer er afdoende instructies zijn gegeven toe de oven zonder toezicht te gebruiken, zodat het kind in staat is de oven op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.
7. Om het risico van brand te verlagen in de magnetronruimte:
 - a. Indien u eten verwarmt welke in een plastic of papieren bakje zit, houdt u de magnetron dan in de gaten wegens de mogelijkheid tot ontbranding
 - b. Verwijder sluitklipjes van papieren en plastic zakken voordat u de zak in de magnetron plaatst.
 - c. Indien u rook signaleert, zet de magnetron uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten ter voorkoming van vlammen.
 - d. Gebruik de magnetron niet voor opslag doeleinden. Laat geen papieren producten, kookgerei of eten in de magnetron staan indien u deze niet gebruikt
8. **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen of ander voedsel moeten niet worden verwarmd in een gesloten bak vanwege de mogelijkheid tot exploderen.
9. Het verwarmen van drank is spatgevaarlijk daarom is voorzichtigheid geboden indien u het bakje vastpakt.
10. Frituur geen voedsel in de magnetron. Hete olie kan schade veroorzaken aan de magnetron en onderdelen en zelfs resulteren in brandwonden.
11. Eieren mogen niet worden verwarmd in de magnetron omdat deze kunnen exploderen
12. Steek door voedsel met dikke schil zoals aardappels, pompoen, appels en kastanjes heen alvorens het koken.
13. De inhoud van voedingflessen en babyflessen moeten zijn geroerd of geschud en de temperatuur moet zijn gecontroleerd alvorens het voeden om verbranding te voorkomen.
14. Kookgerei kan heet worden vanwege de

warmte die van het verhitte eten afkomt. Pannelappen dienen gebruikt te worden om het kookgerei vast te pakken.

15. Kookgerei moet worden gecontroleerd of deze geschikt zijn voor de magnetron.
16. **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk om een ander dan een bevoegd persoon een reparatie of andere service uit te laten voeren welke betrekking heeft op het verwijderen van een beschermkap welke bescherming geeft tegen blootstelling aan magnetronenergie.
17. Dit product is een groep 2 klasse B ISM-apparatuur. De definitie van groep 2 die alle ISM bevat (industriële, wetenschappelijke en medische) apparatuur in welke radiofrequentie-energie wordt opgewekt met opzet en / of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor

de behandeling van materiaal, apparatuur en erosie vonk. Voor apparatuur van klasse B geldt dat deze geschikt is voor gebruik in woningen en in inrichtingen die rechtstreeks zijn aangesloten op een stroomnetwerk met een laag voltage dat gebouwen die worden gebruikt voor huishoudelijke doeleinden van stroom voorziet.

18. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructie over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid is gegeven.
19. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

SPECIFICATIONS*

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| Stroomverbruik: | 230V~50Hz, 1400W(Magnetron) |
| | 1000W (Grill) |
| | 1950W (Convectie) |
| Nominaal vermogen magnetron: | 900W |
| Werkfrequentie: | 2450MHz |
| Afmetingen buitenkant: | 281mm(H)×483mm(B)×424mm(D) |
| Afmetingen binnenruimte: | 220mm(H)×340mm(B)×344mm(D) |
| Magnetroninhoud: | 25Liter |
| Gelijkmatig koken: | Draaischijfsysteem |
| Nettogewicht: | Ca. 16kg |

INSTALLATIE

1. Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal is verwijderd van de binnenkant van de deur.
2. **WAARSCHUWING:** Controleer de magnetron op schade, zoals een beschadigde of gebogen deur, beschadigde deursluitingen en afdichtingsvlakken, gebroken of losse deurscharnieren en grendels en deuken aan de binnenkant van de magnetron of op de deur. Als er enige schade is, gebruik de magnetron niet en neem contact op met gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
3. Deze magnetronoven moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst welke het gewicht moet kunnen dragen van de magnetron en het zwaarste voedsel wat in deze magnetron bereid wordt.
4. Plaats de magnetron niet op een warme of vochtige plaats of op een plaats waar een hoge luchtvochtigheid is, of in de buurt van brandbare materialen.
5. Voor een correcte werking van de

magnetron moet er een goede luchtstroom zijn. Laat 20cm ruimte aan de bovenkant van de magnetron, 10cm aan de achterkant en 5cm aan beide zijden. Bedek of blokkeer de openingen van het apparaat niet. Verwijder de voetjes niet.

6. Gebruik de magnetron niet zonder dat de glasplaat, draairing en drijfjas in de juiste positie.
7. Zorg ervoor dat het netsnoer niet beschadigd is en dat het niet onder de magnetron ligt of op een hete of scherpe ondergrond.
8. Het stopcontact moet toegankelijk zijn, zodat de magnetron eenvoudig kan worden losgekoppeld in geval van nood.
9. Gebruik de magnetron niet buitenshuis.

RADIOSTORING

Werking van de magnetronoven kan storingen op uw radio, TV of soortgelijke apparatuur veroorzaken. Als er storing is, dan kan deze worden verminderd of verholpen door de volgende maatregelen:

1. Maak de deur en de afdichtingsvlakken van de magnetron schoon.
2. Heroriënteer de ontvangstantenne van de radio of televisie.
3. Plaats de magnetronoven anders t.o.v. de ontvanger.
4. Plaats de magnetronoven uit de buurt van de ontvanger.
5. Steek de stekker van de magnetronoven in een ander stopcontact, zodat de magnetronoven en de ontvanger op verschillende circuits zitten.

AARDING INSTRUCTIES

Dit apparaat moet worden geaard. Deze oven is uitgerust met een snoer met een geaarde draad met een geaarde stekker. Het moet worden aangesloten op een stopcontact dat naar behoren geïnstalleerd en geaard is. In het geval van een elektrische kortsluiting vermindert geaarde apparatuur het risico van elektrische schok omdat deze is voorzien van een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor de magnetron te gebruiken. Gebruik van hoog voltage is gevaarlijk en kan resulteren in brand of andere ongevallen die leiden tot ovenschade.

WAARSCHUWING Onjuist gebruik van de geaarde stekker kan resulteren in risico van elektrische schok.

Opmerking

1. Als u vragen heeft over het aarden of de elektrische instructies, neem dan contact op met een elektricien of een gekwalificeerd onderhoudspersoon.
2. De fabrikant en de leverancier kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade aan de magnetron of persoonlijk letsel indien deze is veroorzaakt door het niet juist opvolgen van de elektrische aansluit procedure van de magnetron.

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

Groen en Geel = AARDE

Blauw = NEUTR

MAGNETRON KOOKPRINCIPES

1. Rangschik voedsel zorgvuldig. Plaats de dikste delen aan de buitenkant van de schotel.
2. Let op de kooktijd. Kook de kortste tijd aangegeven en voeg meer tijd toe als dit nodig is.

- Overkookt eten kan roken of verbranden.
3. Bedek voedsel tijdens het koken. Dekfels voorkomen spatten en helpen om het voedsel gelijkmatig te koken.
 4. Draai voedsel tijdens het koken één keer om, om het koken van voedingsmiddelen als kip en hamburgers te versnellen. Grote stukken moeten minimaal één keer gedraaid worden.
 5. Herschik voedsel zoals gehaktballen halverwege het koken, zowel van boven naar beneden als van het centrum van de schotel naar buiten.

ALVORENS U BELT VOOR ONDERHOUD

Als de magnetron niet functioneert:

1. Controleer of de stekker van de magnetron stevig is aangesloten. Als dit niet het geval is, verwijder de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek de stekker weer stevig in het stopcontact.
2. Controleer of er geen zekering is gesprongen in de stoppenkast en of de schakelaar goed staan. Indien deze goed zijn, test het stopcontact met een ander apparaat.
3. Controleer of het bedieningspaneel correct is geprogrammeerd en de timer goed is ingesteld.
4. Controleer of de deur goed is gesloten en het veiligheidssluiting werkt. Anders zal er geen magnetronenergie door de magnetron stromen.
5. ALS GEEN VAN DE BOVENSTAANDE MAATREGELEN DE SITUATIE HERSTELT, DAN VERZOEKEN WIJ U CONTACT OP TE NEMEN MET EEN GEKWALIFICEERDE TECHNICUS. PROBEER NIET ZELF DE MAGNETRON AAN TE PASSEN OF TE REPAREREN.

KOOKGEREI-GIDS

1. Het ideale kookgerei voor een magnetron is materiaal dat transparant is voor magnetrongolven, het staat toe dat energie door het bakje/schaal heen gaat en het voedsel opwarmt.
2. Magnetronstraling gaat niet door metaal, daarom dienen metalen keukengerei of schalen met een metalen rand niet te worden gebruikt.
3. Indien u de magnetron gebruikt, gebruik dan geen producten waarin recycleer papier is verwerkt, deze kunnen namelijk kleine metalen onderdeeljes bevatten welke vonken en/of brand kunnen veroorzaken
4. Wij adviseren ronde / ovale schalen te gebruiken, liever dan rechthoekige / vierkante schalen omdat voedsel in hoeken de neiging heeft om over te koken.
5. Er mogen smalle stroken aluminiumfolie worden gebruikt om overkoken van bepaalde gebieden te voorkomen. Maar wees voorzichtig, gebruik niet te veel en houd een afstand van ca. 2,5 cm tussen het folie en het voedsel.

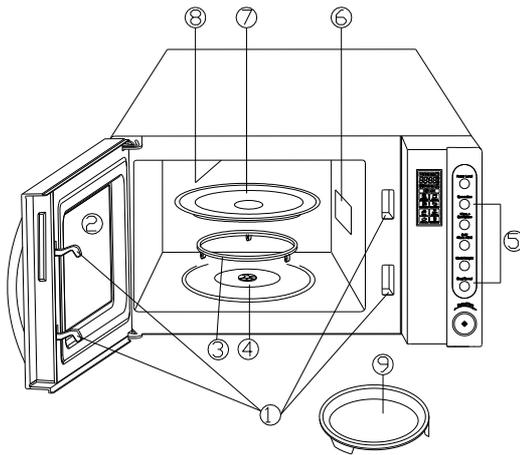
Onderstaande lijst is algemene info om u te helpen met het bepalen van het juiste keukengerei.

* Combinatie toepasbaar op zowel "microwave+grill" als "microwave+convection" koken.

| MATERIAAL | Magnetron | Grill | Combinatie |
|--------------------------|-----------|-------|------------|
| Hittebestendig glas | Ja | Ja | Ja |
| Geen hittebestendig glas | Nee | Nee | Nee |
| Hittebestendig porselein | Ja | Ja | Ja |

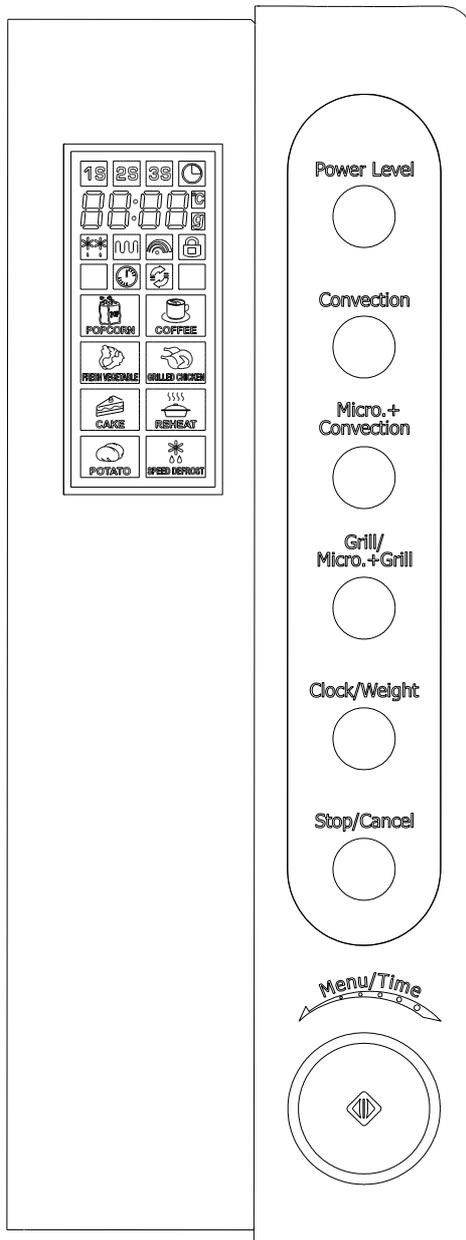
| | | | |
|-------------------|-----|-----|-----|
| Magnetron plastic | Ja | Nee | Nee |
| Keukenpapier | Ja | Nee | Nee |
| Metalen braadslee | Nee | Ja | Nee |
| Metalen rekje | Nee | Ja | Nee |
| MATERIAAL | Nee | Ja | Nee |

BENAMING ONDERDELEN



1. Deursluiting
2. Magnetronraam
3. Draairing
4. Drijf-as
5. Bedieningspaneel
6. Ontluchter
7. Glasplaat
8. Verwarmingselement
9. Bakplaat

BEDIENINGSPANEEL



● **MENU-ACTIE SCHERM**

Kooktijd, vermogen, actie-indicators en tijd worden getoond..

● **POWER LEVEL**

Druk een aantal keren op deze knop om het vermogensniveau van de magnetron in te stellen.

● **CLOCK/WEIGHT**

Druk een aantal keren op deze knop om het gewicht of het aantal porties in te stellen.

Houd ingedrukt om de klok in te stellen.

● **CONVECTION**

Druk op deze knop om een convectie kookprogramma in te stellen.

● **MICRO.+CONVECTION**

Druk op deze knop om een gecombineerd magnetron en convectie-programma in te stellen.

● **GRILL/MICRO.+GRILL**

Druk op deze knop om een grill- of magnetron en grill-programma in te stellen.

● **START/QUICK START(DE DRAAIKNOP)**

Druk om een kookprogramma te starten.

Druk een aantal keren op de knop om de kooktijd in te stellen, de oven zal onmiddellijk op hoogste vermogensniveau beginnen met koken.

● **STOP/CANCEL**

Druk vóór het instellen van een kookprogramma op de knop om de instelling te annuleren of de oven te resetten.

Druk één keer tijdens het koken om het koken tijdelijk te stoppen, druk twee keer om het koken helemaal te annuleren.

Deze knop wordt ook gebruikt voor het instellen van het kinderslot.

● **MENU/TIME(DRAAIKNOP)**

Draai aan de knop om de kooktijd in te voeren of het soort voedsel dat u wilt koken te selecteren.

DE MAGNETRON BEDIENING GEBRUIKEN

Na elke druk op de knop zal er een pieptoon klinken om de druk te bevestigen.

Er zal nadat een kookprogramma is voltooid een pieptoon klinken en er zal "End" op het display verschijnen. Druk voordat u een andere kookfunctie start op de knop Stop/Cancel of open de deur om END te wissen.

De digitale klok instellen

Druk als de oven klaar is voor invoer één keer op de knop Clock/Weight om de digitale klok in 12- of 24-uurscyclus in te stellen.

BIJVOORBEELD: Stel dat u de ovenklok wilt instellen op 8:30.

1. Druk één of twee keer op de knop Clock/Weight.
2. Draai aan Menu/Time om het uurgijfer in te stellen op 8.
3. Druk één keer op de knop Clock/Weight.
4. Draai aan Menu/Time om het minuutcijfer in te stellen, tot het scherm 8:30 toont.
5. Druk één keer op de knop Clock/Weight om de instelling te bevestigen.

Opmerking: Druk tijdens het koken op de knop Clock/Weight om de tijd te tonen.

Quick Start

Deze functie stelt u in staat om de oven snel te starten met het hoogste vermogensniveau.

Druk een aantal keren op de knop Start/Quick Start om de kooktijd in te stellen (maximaal 10 min.), de oven begint onmiddellijk te werken met het hoogste vermogensniveau.

Magnetron koken

De tijd en het vermogensniveau moeten worden ingesteld om te koken met de magnetron. De kooktijd kan maximaal op 95 min. worden ingesteld.

Stel dat u voor 5 minuten wilt koken met 60% van het magnetronvermogen.

1. Druk op de knop Power Level om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
2. Gebruik de knop Menu/Time om de kooktijd in te stellen op 5:00.
3. Druk op de knop Start/Quick Start.

Opmerking: druk tijdens het koken op Power Level om het vermogensniveau te tonen.

| Druk op de knop POWER LEVEL om het kookvermogen te selecteren | | |
|---|----------|------|
| Druk | Vermogen | |
| 1 keer | 100% | P100 |
| 2 keer | 80% | P-80 |
| 3 keer | 60% | P-60 |
| 4 keer | 40% | P-40 |
| 5 keer | 20% | P-20 |
| 6 keer | 0% | P-00 |

Grillen

De maximale kooktijd is 95 minuten. . Grillen is voornamelijk handig voor dunne lapjes vlees, steaks, koteletten, kebabs, worstjes, of stukjes kip. Het is ook geschikt voor warme sandwiches en gegratineerde gerechten.

Bijvoorbeeld, stel dat u 12 minuten wilt grillen.

1. Druk één keer op de knop Grill/ Micro.

+Grill.

2. Draai de knop Menu/Time naar 12:00.
3. Druk op de knop Start/Quick Start.

Combinatie koken

Combinatie1 (C 0-1) :

De maximale kooktijd is 95 minuten.

Gebruiken voor vis of gegratineerde gerechten.

BIJVOORBEELD: Stel, u wilt gedurende 25 minuten combinatie 1 koken.

1. Druk één keer op de knop Grill/Micro. +Grill.
2. Draai Menu/Time naar 25:00.
3. Druk op de knop Start/Quick Start.

Combinatie2 (C 0-2) :

De maximale kooktijd is 95 minuten.

Gebruiken voor puddingen, omeletten, gebakken aardappelen en pluimvee.

BIJVOORBEELD: Stel, u wilt gedurende 12 minuten combinatie 2 koken.

1. Druk drie keer op de knop Grill/Micro. +Grill.
2. Draai Menu/Time naar 12:00.
3. Druk op de knop Start/Quick Start.

Convectie

Tijdens convectie koken wordt hete lucht in de oven verspreid om voedsel snel en gelijkmatig te bruinen en knapperig te maken. Deze oven kan worden geprogrammeerd voor tien verschillende kooktemperaturen. Het temperatuurbereik is: 200°C → 110°C

Koken met convectie

Druk op de knop Convection om de convectietemperatuur in te stellen.

Stel u wilt koken op 170°C voor 40 minuten

1. Druk op de knop Convection om de

kooktemperatuur te selecteren..

2. Draai aan de knop Menu/Time tot de juiste kooktijd wordt getoond.
3. Druk op de knop Start/Quick Start.

OPMERKING:

1. De maximale convectie kooktijd is 95 minuten.
2. U kunt de convectietemperatuur onder het koken controleren door op de knop Convection te drukken.

Voorverwarmen en convectie koken

Uw oven kan worden geprogrammeerd om voorverwarmen en convectie koken te combineren.

Stel dat u wilt voorverwarmen naar 150°C en daarna 50 minuten koken.

1. Druk op de knop Convection om de voorverwarmtemperatuur te selecteren.
2. Druk op Start/Quick Start. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, dan zal er elke 5 seconden een pieptoon klinken.
3. Open de deur en plaats de container met voedsel in het midden van het draaiplateau.
4. Draai aan de knop Menu/Time om de kooktijd in te stellen
5. Druk op de knop Start/Quick Start.

Opmerking: Als de temperatuur de voorverwarmtemperatuur bereikt, dan zal het aftellen stoppen en zal er geluid klinken - elke 5 seconden, de oven zal 30 minuten in deze staat blijven

Magnetron+Convectie

Deze oven heeft vier voorgeprogrammeerde instellingen die het eenvoudig maken om automatisch te koken met zowel convectiewarmte als de magnetron.

Druk op de knop Micro. + Convection om de convectietemperatuur te selecteren:

| | Oventemperatuur(°C) |
|-------|---------------------|
| COMB1 | 200 |

| | |
|-------|-----|
| COMB2 | 170 |
| COMB3 | 140 |
| COMB4 | 110 |

Stel, u wilt een cake bakken voor 24 minuten met COMB3.

1. Druk op de knop Micro. + Convection om de kooktemperatuur te selecteren.
2. Draai de knop Menu/Time om de kooktijd te selecteren
3. Druk op Start/Quick Start om te starten.

OPMERKING:

De maximale kooktijd is 95 minuten.

U kunt de temperatuur onder het koken controleren door op de knop Micro. + Convection te drukken.

Snel ontdooien

Deze oven kan snel voedsel ontdooien, in overeenstemming met de door u ingevoerde tijd.

BIJVOORBEELD: Stel dat u garnalen wilt ontdooien.

1. Plaats de te ontdooien garnalen in de oven.
2. Draai Menu/Time tegen de klok in om de kookcode 8 te selecteren voor snel ontdooien.
3. Druk één keer op Clock/Weight.
4. Draai aan de knop Menu/Time om de ontdooitijd in te stellen..
5. Druk op de knop Start/Quick Start.

Opmerking: De maximale ontdooitijd die u kunt invoeren is 95 minuten.

Automatisch koken

Voor de volgende voedingsmiddelen of kookoperaties hoeft u geen kookvermogen en tijd in te voeren. Het is voldoende om het soort en het gewicht van het voedsel dat u wilt koken aan te geven.

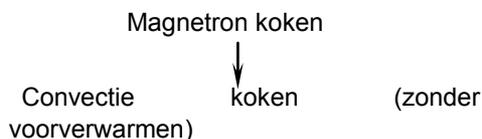
Het is mogelijk dat u het voedsel halverwege het koken een keer moet omdraaien om het gelijkmatig te

Tijdens het ontdooien zullen er pieptonen klinken om u te herinneren aan het omdraaien van het voedsel, voor gelijkmatig ontdooien. Druk daarna op Start/ Quick Start om door te gaan naar de volgende ontdooifase.

Koken met meerdere fasen

Uw oven kan worden geprogrammeerd om maximaal 3 automatische kookfasen uit te voeren.

Stel dat u het volgende kookprogramma wilt instellen



1. Druk op de knop Power Level om het vermogensniveau in te stellen.
2. Draai aan Menu/Time om de kooktijd te programmeren
3. Druk op de knop Convection om de convectietemperatuur in te stellen.
4. Draai aan Menu/Time om de kooktijd te programmeren.
5. Druk op de knop Start/Quick Start.

Opmerking: De digitale buis toont 1S, 2S, 3S volgens de verschillende kookfasen.

Snel ontdooien, snel starten en automatisch koken kunnen niet worden gebruikt in een kookprogramma met meerdere fasen.

koken.

Bijvoorbeeld om 3 eenheden aardappel te koken.

1. Draai in standby-modus één keer Menu/Time tegen de klok in en ga vervolgens door met draaien om de kookcode van aardappel 7 te selecteren.
2. Druk op Clock/Weight om aan te geven hoeveel porties u wilt koken.
3. Druk op de knop Start/Quick Start.

Automatisch kookmenu

| Code | Voedsel/Kookmodus | OPMERKING |
|------|---------------------|--|
| 1 | Popcorn(99g) | 1. Als u één keer of herhaaldelijk op de knop Clock/Weight drukt, dan zullen het aantal porties of de gewichtsparemeters op het scherm verschijnen, selecteer de waarde die overeenkomt met het gewicht van het voedsel dat u in de oven heeft geplaatst. 2. Tijdens het grillen van kip moet de gebruiker het voedsel omdraaien wanneer er een piepton klinkt om te zorgen dat het voedsel gelijkmatig wordt gekookt. 3. Gebruik voor het opwarmen van voedsel speciaal magnetrongereedschap of -folie om het voedsel vers te houden. 4. Gebruik voor het koken van aardappelen ongeveer 230g/p portie en een speciale magnetronzak om het voedsel vers te houden. |
| 2 | Koffie (200ml/cup) | |
| 3 | Verse groente(g) | |
| 4 | Gegrilde kip(g) | |
| 5 | Cake(475g) | |
| 6 | Opwarmen(g) | |
| 7 | Aardappel(230g/elk) | |

Het resultaat van automatisch koken is afhankelijk van verschillende factoren, zoals spanningsschommelingen, de vorm en de grootte van het voedsel, uw persoonlijke voorkeur met betrekking tot de gaarheid van voedsel en zelfs hoe goed u het voedsel in de oven plaatst. Als het resultaat niet helemaal bevredigend is, pas de kooktijd dan een beetje aan.

Kinderslot

Kinderslot wordt gebruikt om gebruik om te vermijden dat kinderen zonder toezicht de oven gebruiken. De KINDERSLOT-indicator zal op het scherm verschijnen, en de oven kan niet worden bediend als KINDERSLOT is ingesteld.

Om KINDERSLOT in te stellen: Druk en houd de knop Stop/Cancel voor 3 seconden ingedrukt, er klinkt een piepton en de LOCK-indicator licht op.

Om KINDERSLOT te annuleren: Druk en houd de knop Stop/Cancel voor 3 seconden ingedrukt tot de lock-indicator op het display uit gaat.

AUTOMATISCH BESCHERMINGSMECHANISME

1. Als de ovenruimte tijdens het gebruik van de oven een extreem hoge temperatuur bereikt, dan zal de oven automatisch in een beschermmodus gaan, het scherm zal de foutcode E01 tonen en er zullen pieptonen klinken. Als de temperatuur weer op een normaal niveau is, dan zal de oven met een druk op de knop Stop/Cancel weer normaal werken.
2. Als de ovenruimte tijdens het gebruik van de oven een extreem lage temperatuur bereikt, dan zal

de oven automatisch in een beschermmodus gaan, het scherm zal de foutcode E02 tonen en er zullen pieptonen klinken. Als de temperatuur weer op een normaal niveau is, dan zal de oven met een druk op de knop Stop/Cancel weer normaal werken.

3. Als de sensor kortsluiting maakt, dan zal het systeem ook in de beschermmodus gaan. Het display toont "E03" en de oven maakt pieptonen tot u op "Stop/Cancel" drukt. Bel de klantenservice om de kapotte sensor te laten nakijken en eventueel vervangen.

KOELFUNCTIE—Het besturingssysteem van de magnetronoven beschikt over een koelfunctie. Als er in een kookmodus voor meer dan 2 minuten wordt gekookt, dan zal de oven nadat het koken is voltooid de ovenventilator ongeveer 3 minuten inschakelen om de oven automatisch af te koelen en de levensduur van de oven te verlengen

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Zet de magnetron voor het reinigen uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Houdt de binnenkant van de magnetron schoon. Indien voedselresten of vloeistoffen op de magnetronmuren terechtkomen neem deze dan af met een vochtige doek. Zacht schoonmaakmiddel mag worden gebruikt indien de magnetron erg smerig is geworden. Vermijd het gebruik van sprays en overige ruwe schoonmaakmiddelen want deze kunnen de deuropervlakte beschadigen.
3. De buitenkant moet worden gereinigd met een vochtige doek. Om schade aan de operationele onderdelen aan de binnenkant van de magnetron te voorkomen mag er geen water in de ventilatie-openingen sijpelen.
4. Veeg de deur en het raam aan beide kanten schoon en maak de deursluiting en aangrenzende delen regelmatig schoon met een vochtige doek om restjes of spetters te verwijderen. Gebruik geen schuurmiddel.
5. Laat het bedieningspaneel niet nat worden. Reinigen met een zachte, natte doek. Laat de deur bij het reinigen van het bedieningspaneel open om te voorkomen dat u de magnetron per ongeluk aanzet.
6. Als stoom ophoopt binnen of rond de buitenkant van de magnetrondeur, veeg deze dan af met een zachte doek. Dit kan voorkomen wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in omstandigheden met hoge luchtvochtigheid. Dit is normaal.
7. Het is soms nodig om de glasplaat te verwijderen voor reiniging. Was de plaat in warm schuimend water of in een vaatwasser.
8. De draairing en magnetronbodem moeten regelmatig worden gereinigd om overmatig lawaai te voorkomen. Veeg de bodem van de magnetron schoon met een mild reinigingsmiddel. De draairing kan worden gewassen in mild schuimend water of in de vaatwasser. Zorg er bij het verwijderen van de draairing uit de magnetronbodem voor dat u de ring op de juiste plaatst terug plaatst.
9. Verwijder geurtjes uit uw magnetron door het combineren van een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronkom, magnetron 5 minuten. Droog de magnetron grondig met een zachte doek.
10. Neem contact op met een dealer wanneer het noodzakelijk is om de magnetronlamp te vervangen.
11. De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd. Wanneer de magnetron niet goed schoon gehouden wordt dan kan dit leiden tot verslechtering van het oppervlak wat een ongunstige invloed kan hebben op de levensduur en mogelijk kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
12. Gooi dit apparaat niet weg in een normale huisvuil, raadpleeg de gemeentereinigingsdienst voor informatie over de recycling- en vuilophaalvoorzieningen in uw omgeving.
13. Als de magnetronoven met grillfunctie voor het eerst wordt gebruikt, dan kan er lichte rook en geur ontstaan. Dit is een normaal fenomeen, omdat de oven is gemaakt van een stalen plaat gecoat in smeerolie. De nieuwe oven zal rook en geur genereren door het verbranden van de smeerolie. Dit fenomeen zal na een periode van gebruik verdwijnen.

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 bereikbaar van maandag tot vrijdag van 9:00 tot 18:00.

Als uw apparaat gerepareerd moet worden, dan zal onze helpdesk u naar uw lokale dealer doorverwijzen.

ICES biedt service en garantie in overeenstemming met de Europese wetgeving, dit houdt in dat u contact moet opnemen met uw lokale dealer als er reparaties vereist zijn (zowel tijdens als na de garantieperiode).

Opmerking: Het is niet mogelijk om producten rechtstreeks naar ICES te versturen voor reparaties.

Belangrijke opmerking: Als het apparaat wordt geopend door een niet-officieel service center, dan vervalt de garantie.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen
Lees alle instructies zorgvuldig door

Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden in combinatie met een externe timer of een externe afstandsbediening.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door mensen met weinig ervaring of kennis of door mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens indien zij instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat, worden begeleid en zich bewust zijn van de risico's die samengaan met het gebruik van het apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij deze kinderen ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

Houd dit apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen om te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen: -

- In keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere werkomgevingen,
- In boerderijen
- Door de gasten van hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen,
- In omgevingen zoals Bed & Breakfasts.

Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om zo elk risico te voorkomen.



Dit symbool geeft aan dat het betreffende elektrische product of de batterij niet moet worden verwijderd als algemeen huishoudelijk afval in Europa. Zorg voor een juiste afvalverwerking door het product en de batterij in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale wetten voor het verwijderen van elektrische apparatuur of batterijen te verwijderen. Als u dit doet, helpt u de natuurlijke hulpbronnen te behouden en de standaard van milieubescherming te verbeteren bij de behandeling en verwijdering van elektrisch afval (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur).



Producten met een CE keurmerk houden zich aan de EMC richtlijn (2004/108/EC) en de Richtlijn voor Lage Voltage (2006/95/EC) uitgegeven door de Europese Commissie.

De verklaring van conformiteit kan worden geraadpleegd op The declaration of conformity may be consulted at
<http://www.stl.nl/supportfiles/ices/CE/5905gkjd813276fnh2.pdf>

©Alle rechten voorbehouden