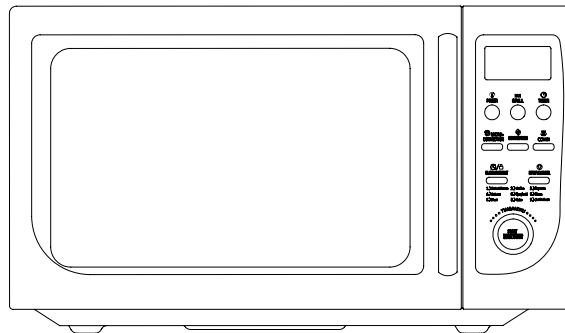


iCES[®]

Modèle : IMO25LS40Steel
FOUR A MICRO-ONDES ET CONVECTION



Four à micro-ondes Guide d'utilisation

Veuillez lire attentivement ces instructions avant toute installation et utilisation du four.

PRECAUTIONS AFIN DE PREVENIR TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO ONDES

1. Ne tentez pas de faire fonctionner ce four lorsque sa porte est ouverte, ceci peut causer une grave exposition aux micros ondes. Il est important de ne pas démonter ou modifier les verrous de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la partie avant du boîtier et la porte afin de ne pas causer de formation de saleté et de résidus sur la surface d'isolation.
3. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four soit correctement fermée et que les composants suivant ne soient pas endommagés :
 - Porte (tordue),
 - Charnières et loquets (endommagés ou desserrés),
 - Joint de la porte et surface du joint.
4. Le four ne doit pas être modifié ou réparé par une personne autre qu'un personnel de réparation qualifié.

CONTENU

PRECAUTIONS AFIN DE PREVENIR TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO ONDES -	1
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES -----	2
SPÉCIFICATIONS -----	3
INSTALLATION -----	3
LES INTERFERENCES RADIO -----	3
INSTRUCTIONS RELATIVES A LA MISE A LA TERRE -----	3
PRINCIPES DE CUISSON AVEC UN FOUR A MICRO-ONDES -----	3
AVANT DE CONTACTER NOTRE SERVICE CLIENT -----	2
GUIDE D'UTILISATION DES USTENSILES -----	2
NOM DES COMPOSANTS -----	6
PANNEAU DE COMMANDE -----	7
MODE OPERATOIRE DES COMMANDES DU FOUR -----	8
REGLAGE DE L'HORLOGE -----	8
CUISSON AU FOUR A MICRO-ONDES -----	8
MINUTERIE DE CUISSON -----	8
GRILL -----	8
CONVECTION -----	9
MICRO-ONDES + GRILL -----	9
MICRO-ONDES + CONVECTION -----	10
DEGIVRAGE -----	10
CUISSON MULTI ETAPES -----	10
MENU DE CUISSON -----	12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE -----	14

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électrique exige le respect de certaines mesures de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

ATTENTION : Afin de réduire les risques de brûlures, électrocutions, incendies, blessures corporelles aux personnes ou toute exposition aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Utilisez seulement l'unité aux fins prévues décrites dans ce manuel. Ne faites chauffer aucun produit chimique ou vapeur corrosif dans cette unité. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Celui-ci n'est pas conçu pour une utilisation industrielle et de laboratoire.
3. N'utilisez pas le four à vide.
4. Ne faites pas fonctionner cette unité lorsque son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, lorsque l'unité dysfonctionne, a été endommagée ou a subi une chute. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, veuillez en confier le remplacement exclusivement au fabricant, à son service de réparation ou à une personne possédant les mêmes qualifications afin de prévenir tout danger.
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 :
 - a. 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.
 - b. Retirez les fils de serrage des emballages papier et des sacs plastiques avant de placer le sac dans le four.
 - c. En cas de fumée, éteignez ou débranchez le cordon d'alimentation de l'unité puis maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
 - d. 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 d'assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'unité.

SPÉCIFICATIONS

Consommation d'énergie :	230-240 V, 50 Hz, 1400 W (micro-ondes)
	1950 W (Convection)
	1000 W (grill)
Puissance nominale du four à micro-ondes :	900 W
Fréquence de fonctionnement :	2450 MHz
Dimensions externes :	281 mm (H)×483 mm (L)×422 mm (P)
Dimensions de la cavité du four :	220 mm (H)×340 mm (L)×344 mm (P)
Capacité du four :	25 litres
Uniformité de cuisson :	Système de plaque tournante
Poids net :	Env. 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 AVEC UN FOUR 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.

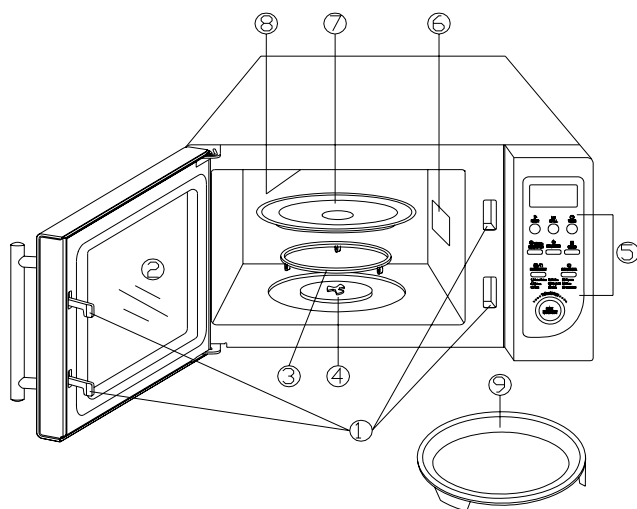
4. Utilisez des plats ronds ou ovales plutôt que des plats carrés/rectangles car les aliments situés dans les coins tentent à chauffer plus vite.
5. Des bandes de papier aluminium peuvent être enroulées autour des parties fines et exposées afin de prévenir tout excès de cuisson. Veillez à ne pas trop 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.

USTENSILE DE CUISSON	Micro-ondes	Grill	Convection	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non-résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Plat en plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non
Papier de cuisson	Oui	Non	Non	Non
Plat en métal	Non	Oui	Oui	Non
Plaque en métal	Non	Oui	Oui	Non
Papier aluminium et récipient en aluminium	Non	Oui	Oui	Non

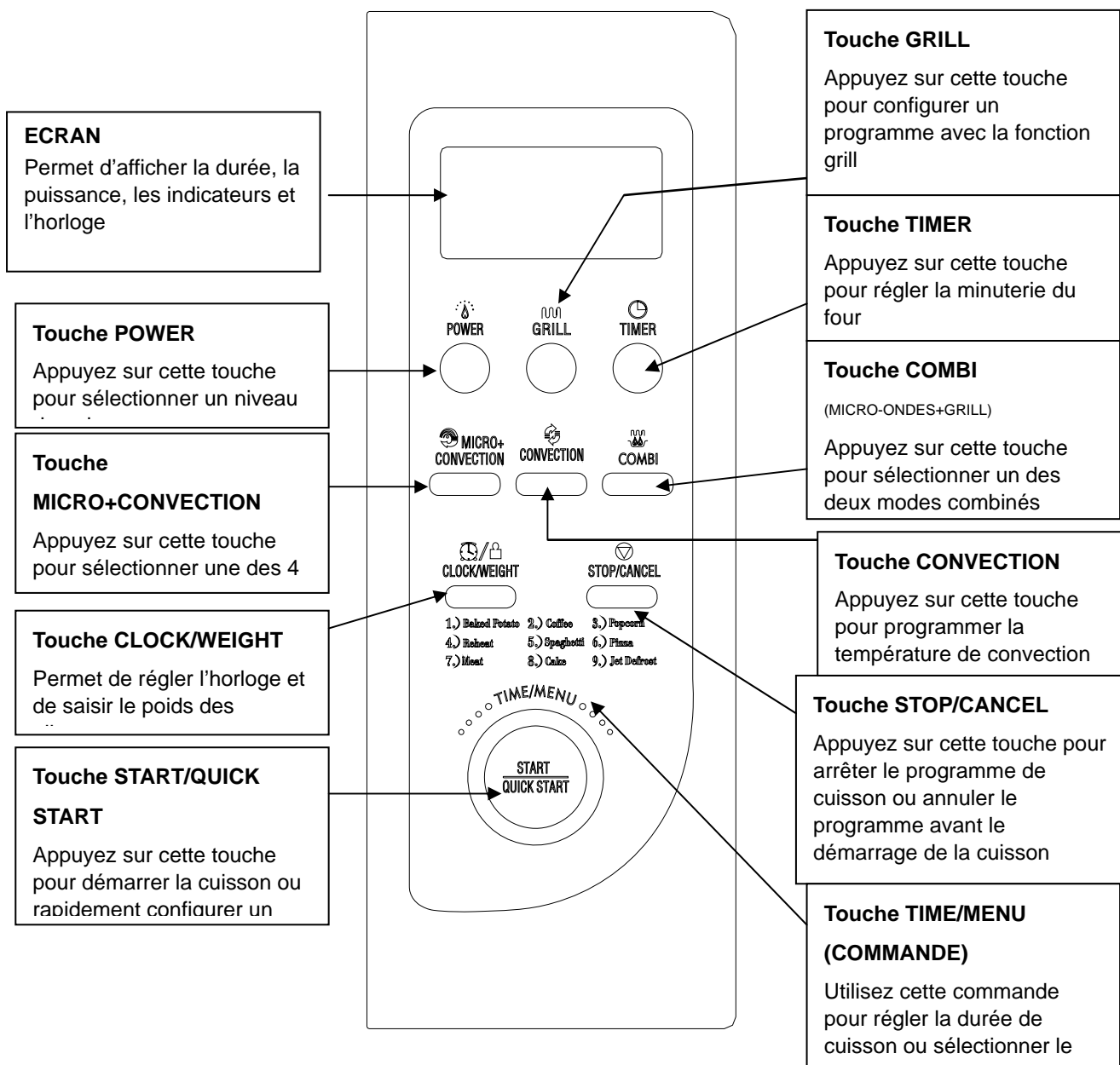
Combinaison : indique la combinaison du mode de cuisson "micro-ondes + grill", et "micro-ondes + convection".

NOM DES COMPOSANTS



1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Porte du four
3. Anneau monté sur roulements
4. Axe
5. Panneau de commande
6. Orifice d'entrée des micro-ondes
7. Plateau en verre
8. Résistance du grill
9. Plaque de cuisson

PANNEAU DE COMMANDE



(Veuillez voir également les pages suivantes pour davantage de détails)

MODE OPERATOIRE DES COMMANDES DU FOUR

REGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez une fois sur la touche CLOCK/WEIGHT en mode Attente.
2. Tournez la commande TIME/MENU jusqu'à ce que l'heure désirée s'affiche.
3. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT.
4. Tournez la commande TIME/MENU jusqu'à ce que les minutes désirées s'affichent.
5. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT pour confirmer.

REMARQUE : En cours de cuisson, vérifiez l'horloge en appuyant sur la touche CLOCK/WEIGHT.

Cuisson au four à micro-ondes

La cuisson aux micro-ondes vous permet de personnaliser la durée et la puissance de cuisson. Tout d'abord, sélectionnez un niveau de cuisson en appuyant de manière répétée sur la touche POWER (voir le tableau ci-dessous). Définissez ensuite la durée de cuisson en tournant la commande TIME/MENU avant d'appuyer sur la touche START/QUICK START.

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

Appuyez sur la touche POWER pour sélectionner une puissance de cuisson		
Nombre de pressions de la touche	Puissance	Description
Une fois	100%(P-HI)	Elevé
Deux fois	90%(P-90)	
3 fois	80%(P-80)	
4 fois	70%(P-70)	Moyenne-élevée
5 fois	60%(P-60)	
6 fois	50%(P-50)	Moyenne
7 fois	40%(P-40)	
8 fois	30%(P-30)	Moyenne-faible/

9 fois	20%(P-20)	
10 fois	10%(P-10)	Faible
11 fois	0%(P-00)	

Supposons que vous souhaitez cuire l'aliment pendant 5 minutes à un niveau de cuisson de 60%.

1. Appuyez 5 fois sur la touche POWER.
2. Tournez la commande TIME/MENU jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée (5 :00) s'affiche.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

REMARQUE :

En cours de cuisson, vérifiez le niveau de cuisson en appuyant sur la touche POWER.

Minuterie de cuisson

Le four dispose d'une fonction Minuterie pouvant être utilisée pour vous rappeler le moment où vous souhaitez mettre en marche le four ou autre.

Cette fonction est disponible en mode Attente et Cuisson. Supposons que vous souhaitez régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche TIMER.
2. Tournez la commande pour sélectionner la durée.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

REMARQUE : La durée de cuisson la plus longue est de 95 minutes. En cours de cuisson, vérifiez le compte à rebours en appuyant sur la touche TIMER. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche TIMER puis appuyez sur la touche STOP/CANCEL.

Grill

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

La cuisson au grill est particulièrement utile pour les fines tranches de viande, les steaks, les brochettes, les kebabs, les saucisses et morceaux de poulet. Celui-ci est également adapté aux sandwichs et aux gratins.

Supposons que vous souhaitez programmer une cuisson au grill pour 12 minutes.

1. Appuyez sur la touche GRILL.
2. Tournez la commande MENU/TIME sur 12:00.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

REMARQUE :

La puissance de cuisson du mode Grill est automatiquement définie sur Maximale.

Convection

La durée de cuisson la plus longue est de 9 heures et 30 minutes. Durant la cuisson en mode Convection, de l'air chaud circule dans le four afin de rendre rapidement les aliments uniformément croustillants. Ce four peut être programmé sur 10 températures de cuisson différentes. En cours de cuisson, vérifiez la température de convection en appuyant sur la touche CONVECTION.

Pour activer la cuisson avec Convection

Appuyez sur la touche CONVECTION pour régler la température de convection de 200°C à 110°C

Supposons que vous souhaitez programmer une cuisson pour 40 minutes.

1. Appuyez sur la touche CONVECTION pour sélectionner une température.
2. Tournez la commande TIME/MENU jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

Pour préchauffer l'aliment puis activer la cuisson avec Convection

Il est possible de programmer un préchauffage de l'aliment puis une cuisson à convection.

Supposons que vous souhaitez préchauffer un aliment à 160°C puis le cuire pendant 1 heure et 30 minutes.

1. Appuyez sur la touche CONVECTION pour sélectionner une température.

2. Appuyez sur la touche START/QUICK START. Lorsque le four atteint la température programmée, un bip est émis.
3. Ouvrez la porte du four puis placez un récipient au centre du plateau tournant.
4. Tournez la commande TIME/MENU jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

Micro-ondes + grill

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

Cette fonctionnalité vous permet de combiner la cuisson au grill et aux micro-ondes. Tout d'abord, appuyez une ou deux fois sur cette touche pour sélectionner la combinaison de votre choix, ensuite, saisissez la durée de cuisson de votre choix en tournant la commande TIME/MENU. Le compte à rebours démarre une fois la touche START relâchée.

REMARQUE :

En cours de cuisson, vous pouvez afficher le programme en appuyant sur cette touche.

Combinaison 1

30% de cuisson au four à micro-ondes, 70% de cuisson au grill. Utilisez ce mode pour les poissons et les gratins.

Supposons que vous souhaitez utiliser le mode de cuisson Combinaison 1 pendant une durée de 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Appuyez une fois sur la touche COMBI..
3. Tournez la commande MENU/TIME sur 25:00.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

Combinaison 2

55% de cuisson au four à micro-ondes, 45% de cuisson au grill. Utilisez ce mode pour cuire

des omelettes, des pommes de terre cuites et la volaille.

Supposons que vous souhaitiez utiliser le mode de cuisson Combinaison 2 pendant une durée de 12 minutes.

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Appuyez deux fois sur la touche COMBI..
3. Tournez la commande TIME/MENU sur 12:00.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce four dispose de fonctions préprogrammées vous facilitant la cuisson avec l'activation automatique des modes convection et micro-ondes.

Appuyez sur la touche MICRO+CONVECTION pour sélectionner une température de convection.

	Nombre de pressions	Température du four (°C)
COMB1	Une fois	200
COMB2	Deux fois	170
COMB3	3 fois	140
COMB4	4 fois	110

Supposons que vous souhaitiez cuire des aliments pendant 26 minutes avec le mode COMB3.

1. Appuyez 3 fois sur la touche MICRO +CONVECTION.
2. Tournez la commande TIME/MENU jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer la cuisson.

REMARQUE :

En cours de cuisson, vérifiez la température de convection en appuyant sur la touche MICRO+CONVECTION. La durée de cuisson la plus longue est de 9 heures et 30 minutes.

DEGIVRAGE

La durée de dégivrage la plus longue est de 45 minutes.

Supposons que vous souhaitiez dégivrer des aliments surgelés pendant 5 minutes.

1. Tournez la commande TIME/MENU jusqu'à ce que les informations "A-09" et "CODE" s'affichent.
2. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT.
3. Tournez la commande TIME/MENU pour programmer la durée de dégivrage.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

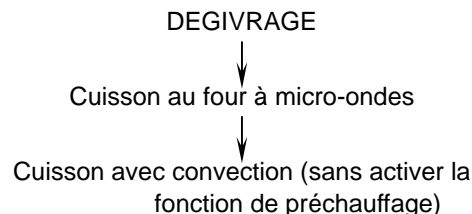
REMARQUE :

1. Arrêtez régulièrement le four afin de retirer les morceaux d'aliments dégivrés. Lorsque l'aliment n'est pas entièrement dégivré à la fin de la durée de dégivrage, programmez la durée de dégivrage par incréments d'une minute jusqu'à ce que l'aliment soit entièrement dégivré.
2. Durant le dégivrage, le four se met en pause et émet un bip afin de rappeler à l'utilisateur d'ouvrir la porte et de retourner les aliments.

CUISSON MULTI ETAPES

Votre four peut être programmé pour activer jusqu'à 3 séquences de cuisson automatique. Le DEGIVRAGE peut seulement être défini au début d'un programme de cuisson à plusieurs étapes. Cependant, le mode Menu de cuisson est indisponible.

Supposons que vous souhaitiez définir le programme de cuisson suivant.



1. Tournez la commande TIME/MENU jusqu'à ce que les informations "A-09" et "CODE" s'affichent.
2. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT.
3. Tournez la commande TIME/MENU pour programmer la durée de dégivrage.
4. Appuyez sur la touche POWER pour

- définir la puissance de cuisson.
5. Tournez la commande TIME/MENU pour programmer la durée de cuisson.
 6. Appuyez sur la touche CONVECTION pour sélectionner une température de convection.
 7. Tournez la commande TIME/MENU pour programmer la durée de cuisson.
 8. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

Menu de cuisson

Pour les aliments ou les modes de cuisson suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Il vous suffit seulement d'indiquer le type et le poids de l'aliment à cuire.

1. En mode Attente, tournez la commande TIME/MENU dans le sens horaire pour sélectionner le type d'aliment à cuire.
2. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT pour sélectionner une quantité ou un poids.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

Type d'aliment de cuisson automatique/Menu

Sélection du type d'aliment		Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT pour saisir la quantité						
A-01	Pommes de terre (environ 230 g chaque)	1	2	3				
A-02	Boissons (200 ml chaque)	1	2	3				
A-03	Popcorn (99 g)	La durée de cuisson s'affiche						
A-04	Réchauffage	1 (200 g)	2 (300 g)	3 (400 g)	4 (500 g)	5 (600 g)	6 (700 g)	7 (800 g)
A-05	Pâtes	1 (100 g)	2 (200 g)	3 (300 g)				
A-06	Pizza	1 (150 g)	2 (300 g)	3 (450 g)				
A-07	Poulet	1 (800 g)	2 (1000 g)	3 (1200 g)	4 (1400 g)			
A-08.	Gâteau (475 g)	La durée de cuisson s'affiche						
A-09.	Dégivrage	Voir la page précédente						
Remarques :								
1. L'utilisateur doit saisir le poids, la durée de cuisson est automatiquement réglée selon le poids saisi.								
2. Pour les aliments portant le code A-03 (popcorn) et A-08 (gâteaux), appuyez deux fois sur la touche CLOCK/WEIGHT, tournez ensuite la commande TIME/MENU pour définir une nouvelle durée de cuisson lorsque la durée par défaut est inappropriée, ensuite, appuyez sur la touche START/QUICK START pour confirmer. La nouvelle durée de cuisson est définie par défaut et sera conservée jusqu'à ce que vous modifiez celle-ci ou éteigniez l'unité.								
3. Pour les aliments portant le code A-07 (poulet), le four s'arrête durant la cuisson afin de vous laisser retourner les aliments puis refermer la porte, appuyez sur la touche START/QUICK START pour reprendre la cuisson.								

AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

Verrou enfants

Le verrou enfants permet de prévenir toute utilisation accidentelle par de jeunes enfants.

Pour activer le verrou enfants : Pressez et maintenez enfoncée la touche STOP/CANCEL pendant 3 secondes, un bip est émis et le témoin s'allume. Lorsque le verrou est activé, toutes les commandes sont inactives.

Pour désactiver le verrou enfants : Pressez et maintenez enfoncée la touche STOP/CANCEL pendant 3 secondes, un bip est émis et le témoin s'éteint.

Démarrage rapide

Utilisez cette fonctionnalité pour facilement programmer le four à une puissance de cuisson de 100%.

Appuyez sur la touche START/QUICK START pour définir la durée de cuisson. Le four se met instantanément en marche. La durée de cuisson la plus longue est de 10 minutes.

Pour arrêter le four en cours de cuisson

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.

Vous pouvez continuer la cuisson en appuyant sur la touche START.

Appuyez sur la touche STOP/CANCEL pour effacer toutes les informations saisies.

2. Ouvrez la porte.

Vous pouvez poursuivre la cuisson en fermant la porte et en appuyant sur la touche START/QUICK START.

REMARQUE : Le four s'arrête lorsque vous ouvrez la porte.

MEMO AUTOMATIQUE

Une fois la cuisson terminée, un bip est émis et le message END s'affiche. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte pour effacer le message END et utiliser un autre mode de cuisson.

DISPOSITIF DE PROTECTION AUTOMATIQUE

1. A tout moment lors de la cuisson, lorsque la température du four atteint 300°C, le mode de protection automatique du four s'active. L'écran affiche E 01 et le buzzer retentit, corrigez le problème puis appuyez sur la touche STOP/CANCEL pour rétablir le fonctionnement normal du four.

2. Lors d'un court-circuit du capteur, le mode de protection automatique du four s'active et l'écran affiche E 03, un bip est émis, appuyez sur la touche STOP/CANCEL pour désactiver le bip.

3. FONCTION DE REFROIDISSEMENT—Le système de contrôle du four à micro-ondes possède une fonction de refroidissement. Etant donné que plusieurs modes de cuisson fonctionnent pendant plus de 2 minutes, une fois la cuisson terminée, le ventilateur du four fonctionne automatiquement pendant 3 minutes pour refroidir le four et ainsi rallonger sa durée de service.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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.

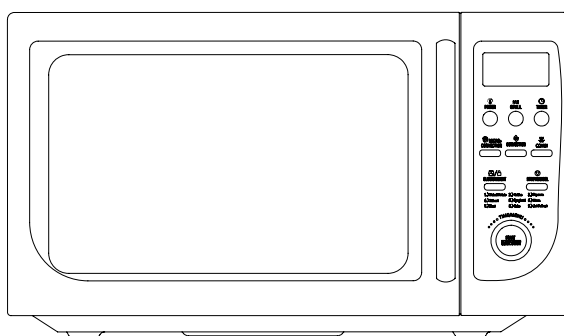


Si vous souhaitez vous débarrasser ultérieurement du produit, veuillez noter que: les déchets électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez les faire déposer dans les centres de recyclage existants. Contactez les autorités locales ou distributeurs pour obtenir de plus amples informations. (Directive de l'équipement électronique et des déchets électriques).



iCES[®]

MODEL: IMO25LS40Steel
CONVECTIE MAGNETRONOVEN



Magnetronoven Handleiding

Lees deze instructies zorgvuldig door vóór het installeren en bedienen van de oven.

VOORZORGSMAATREGELEN 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 oven en de deur en zorg ervoor dat er geen vuil- of schoonmaakmiddelresidu ophopen op de afdichtingsvlakken.
3. Bedien de oven niet als deze beschadigd is. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur 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 oven mag alleen worden aangepast of gerepareerd door juist gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

INHOUDSOPGAVE

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MAGNETRONENERGIE TE VOORKOMEN	1
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	2
SPECIFICATIES*	3
INSTALLATIE	3
RADIOSTORING	3
AARDING INSTRUCTIES	3
MAGNETRON KOOKPRINCIPES	3
ALVORENS U BELT VOOR ONDERHOUD	5
KOOKGEREI-GIDS	5
BENAMING VAN ONDERDELEN	6
BEDIENINGSPANEEL	7
HOE DE OVENBEDIENING TE GEBRUIKEN	8
DE KLOK INSTELLEN	8
MAGNETRON KOKEN	8
TIMER	8
GRILL	8
CONVECTIE	9
MAGNETRON +GRILL	9
MICRO+CONVECTIE	9
ONTDOOI	10
MEERDERE STAPPEN KOKEN	10
MENU KOKEN	11
REINIGEN EN ONDERHOUD	13

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 oven 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. **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.
6. **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.
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 sluitclipjes 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.** Kinderen moeten begeleid worden om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

SPECIFICATIES*

Stroomverbruik:	230-240V/50Hz, 1400W (Magnetron)
	1950W (Convectie)
	1000W (Grill)
Nominaal magnetron vermogen:	900W
Operatie frequentie:	2450MHz
Afmetingen:	281mm(H)x483mm(B)x422mm(D)
Afmetingen binnenruimte:	220mm(H)x340mm(B)x344mm(D)
Magnetroninhoud:	25 Liter
Gelijkmatig koken:	Draaischijf-systeem
Nettogewicht:	Ongeveer 16kg

INSTALLATIE

- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal is verwijderd van de binnenkant van de deur.
 - 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.
 - 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.
- 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.
 - 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 oven 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 oven 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 = NEUTRAAL

Bruin = FASE

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. Deksels 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 oven niet functioneert:

1. Controleer of de stekker van de oven 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 oven stromen.

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

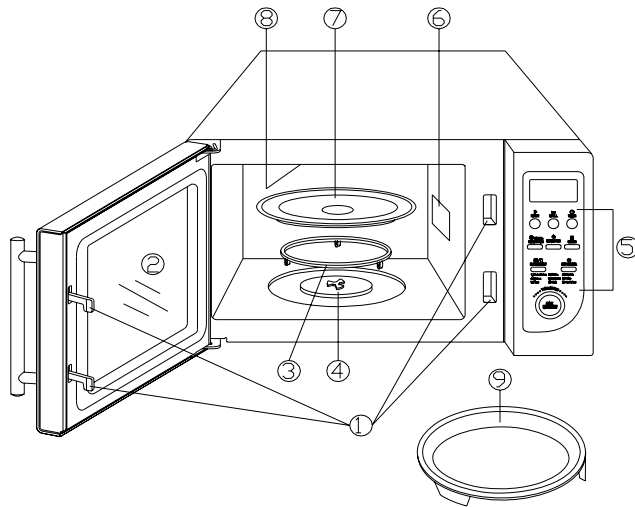
1. Het ideale kookgerei voor een magnetron is materiaal dat transparant is voor magnetrongolven, het staat toe dat energie door het bakje/schaal heen gaat en het voedsel opwarmt.
2. Magnetronstraling gaat niet door metaal, daarom dienen metalen keukengerei of schalen met een metalen rand niet te worden 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.

MATERIAAL	MAGNETRON	GRIL	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
Aluminium folie & folie bakjes	Nee	Ja	Nee

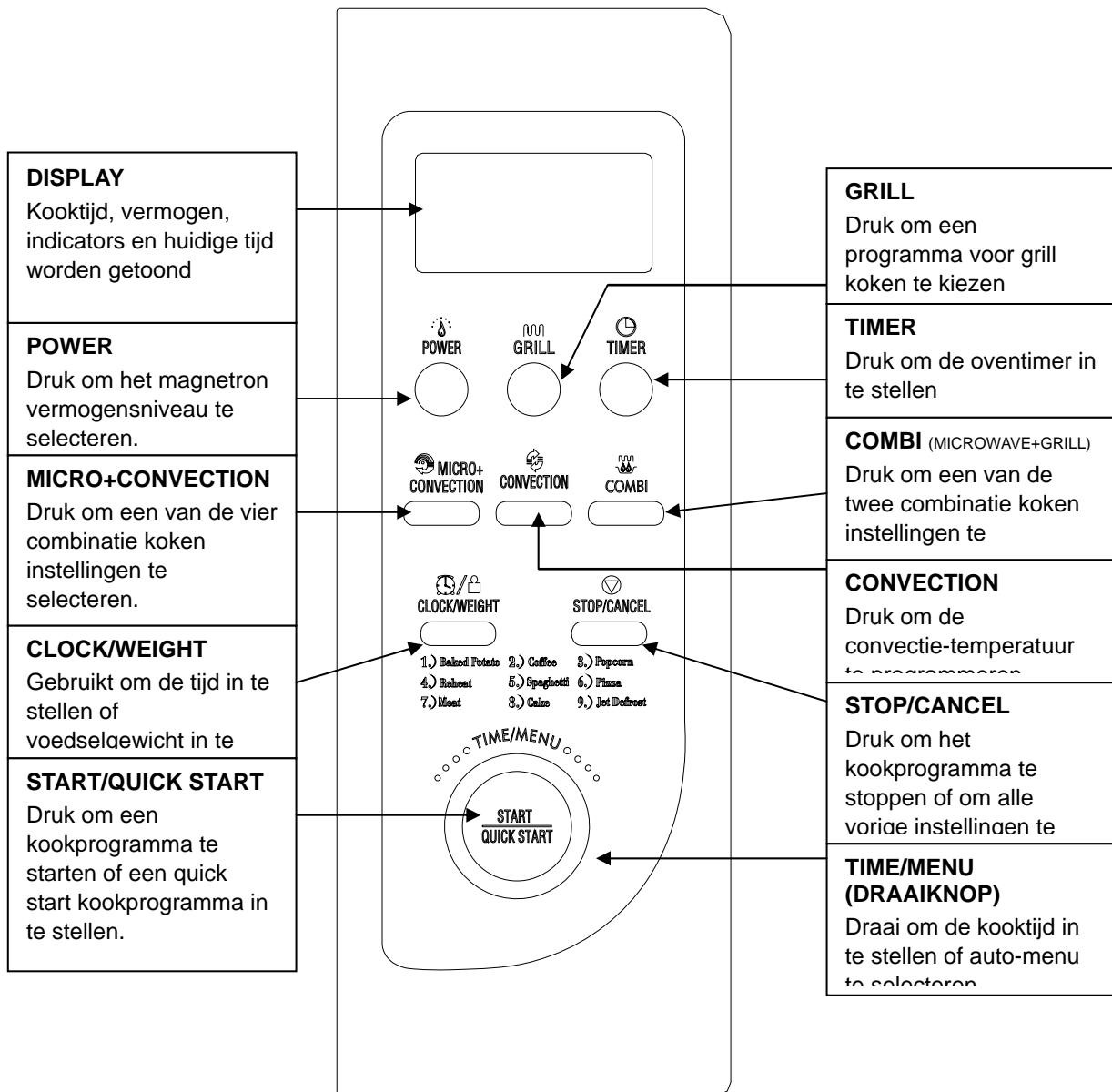
* Combinatie: toepasbaar op zowel "microwave+grill" en "microwave+convection" koken.

BENAMING VAN ONDERDELEN



1. Deursluiting
2. Magnetronraam
3. Draairind
4. Drijf-as
5. Bedieningspaneel
6. Magnetron Luchtventilatie
7. Glasplaat
8. Verwarmingselement
9. Bakplaat

BEDIENINGSPANEEL



(Zie ook de volgende pagina's voor meer details)

HOE DE OVENBEDIENING TE GEBRUIKEN

DE KLOK INSTELLEN

1. Druk één keer op CLOCK/WEIGHT in standby-modus.
2. Draai aan de TIME/MENU-knop tot het juiste uur wordt getoond.
3. Druk op de CLOCK/WEIGHT-knop.
4. Draai aan de TIME/MENU-knop tot de juiste minuten worden getoond.
5. Druk op de CLOCK/WEIGHT-knop om te bevestigen.

OPMERKING: U kunt tijdens het koken de tijd controleren door op de CLOCK/WEIGHT-knop te drukken.

MAGNETRON KOKEN

Magnetron koken laat u het kookvermogen en de tijd aanpassen. Selecteer eerst een vermogensniveau door een aantal keren op de POWER-knop te drukken (zie onderstaande tabel). Stel vervolgens de kooktijd in door aan de TIME/MENU-knop te draaien, en vervolgens op de START/QUICK START-knop te drukken.

De maximale kooktijd is 95 minuten.

Druk op POWER-knop om vermogen te selecteren		
Druk	Vermogen	Omschrijving
Eens	100%(P-HI)	Hoog
2 keer	90%(P-90)	
3 keer	80%(P-80)	
4 keer	70%(P-70)	Medium Hoog
5 keer	60%(P-60)	
6 keer	50%(P-50)	Medium
7 keer	40%(P-40)	
8 keer	30%(P-30)	Med. Laag
9 keer	20%(P-20)	
10 keer	10%(P-10)	Laag
11 keer	0%(P-00)	

Stel dat u voor 5 minuten wilt koken met 60%

vermogen.

1. Druk 5 keer op de POWER-knop.
2. Draai aan de TIME/MENU-knop tot de juiste kooktijd (5:00) wordt getoond.
3. Druk op de START/QUICK START-knop.

Opmerking:

U kunt het vermogensniveau tijdens het koken controleren door op de POWER-knop te drukken.

TIMER

De magnetron is voorzien van een TIMER-functie om u te herinneren aan de kooktijd of anderen.

Deze functie is beschikbaar in zowel de standby- als de kookmodus. Stel dat u de TIMER op 5 minuten wilt instellen.

1. Druk één keer op de TIMER-knop.
2. Draai aan de knop om de tijd in te voeren.
3. Druk op de START/QUICK START-knop.

OPMERKING: De maximale tijd die u kunt instellen is 95 minuten. U kunt de aftellende tijd bekijken door op de TIMER-knop te drukken. Druk op TIMER en vervolgens op de STOP/CANCEL-knop om de TIMER te annuleren.

GRILL

De maximale kooktijd is 95 minuten.

Grill koken 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 grill koken.

1. Druk op de GRILL-knop.
2. Draai aan TIME/MENU om 12:00 te tonen.
3. Druk op de START/QUICK START-knop.

Opmerking:

Bij grill koken is het vermogen op volledig vermogensniveau ingesteld door het systeem.

CONVECTIE

Maximale kooktijd is 9 uur en 30 minuten. Tijdens convection koken wordt warme lucht verspreid in de oven om voedsel snel en gelijkmatig op te warmen. Deze oven kan worden geprogrammeerd op tien verschillende kooktemperaturen. U kunt de convection-temperatuur tijdens het koken controleren door op de CONVECTION-knop te drukken.

Koken met convection

Druk op de CONVECTION-knop om de convection-temperatuur in te stellen op 200°C—110°C

Stel dat u voor 40 minuten wilt koken op 180°C.

1. Druk op de CONVECTION-knop om de temperatuur te selecteren.
2. Draai aan de TIME/MENU-knop tot de juiste kooktijd wordt getoond.
3. Druk op de START/QUICK START-knop.

Voorverwarmen en koken met convection

Uw magnetron kan worden geprogrammeerd om de voorverwarm- en convection koken-operaties te combineren.

Stel, u wilt voorverwarmen tot 160°C en daarna 1 uur en 30 minuten koken.

1. Druk op de CONVECTION-knop om de temperatuur te selecteren.
2. Druk op de START/QUICK START-knop. Wanneer de magnetron de ingestelde temperatuur bereikt dan zal u een pieptoon horen om u te herinneren.
3. Open de deur en plaats het bakje met levensmiddelen in het midden van de draaischijf.
4. Draai de TIME/MENU-knop tot de juiste kooktijd wordt getoond.
5. Druk op de START/QUICK START-knop.

MAGNETRON +GRILL

Maximale kooktijd is 95 minuten.

Met deze functie kunt u grill koken en magnetron koken combineren met twee verschillende instellingen. Druk eerst één of twee keer op deze knop om de gewenste combinatie-instelling te selecteren, voer vervolgens de gewenste kooktijd in door aan de TIME/MENU-knop te draaien. Het systeem af te tellen nadat u op de START-knop heeft gedrukt.

OPMERKING:

Tijdens het koken kunt u de geprogrammeerde instelling zien door op deze knop te drukken.

COMBINATIE 1

De maximale kooktijd is 95 minuten.

30% van de tijd voor magnetron koken en 70% voor grill koken. Gebruik vis of gegratineerde gerechten.

Stel, u wilt combinatie 1 koken voor 25 minuten.

1. Druk op de STOP/CANCEL-knop.
2. Druk één keer op de COMBI-knop.
3. Draai TIME/MENU naar 25:00.
4. Druk op de START/QUICK START-knop.

COMBINATIE 2

55% van de tijd voor magnetron koken en 45% voor grill koken. Gebruiken voor puddingen, omeletten, gebakken aardappelen en pluimvee.

Stel, u wilt combinatie 2 koken instellen op 12 minuten.

1. Druk op de STOP/CANCEL-knop.
2. Druk twee keer op de COMBI-knop.
3. Draai TIME/MENU naar 12:00.
4. Druk op de START/QUICK START-knop.

MICRO+CONVECTIE

Deze oven heeft vier vooraf geprogrammeerde

instellingen die het eenvoudig maken om automatisch te koken met zowel convectie warmte als de magnetron.

Druk op de MICRO+CONVECTION-knop om de convectie-temperatuur te selecteren:

	Druk	Magnetrontemperatuur (°C)
COMB1	Eens	200
COMB2	2 keer	170
COMB3	3 keer	140
COMB4	4 keer	110

Stel dat u voedsel voor 26 minuten wilt bakken met COMB3.

1. Druk drie keer op de MICRO+CONVECTION-knop.
2. Draai aan de TIME/MENU-knop tot de juiste tijd wordt getoond.
3. Druk op de START/QUICK START-knop om te beginnen.

OPMERKING:

U kunt de convectie-temperatuur controleren door op de MICRO+CONVECTION-knop te drukken. De maximale kooktijd die u kunt instellen is 9 uur en 30 minuten.

ONTDOOI

Maximale ontdooi-tijd 45 minuten.

Stel dat u het bevroren voedsel voor 5 minuten wilt ontdooien.

1. Draai aan de TIME/MENU-knop tot "A-09" en "CODE" wordt getoond.
2. Druk op de CLOCK/WEIGHT-knop.
3. Draai aan de TIME/MENU-knop om de ontdooi-tijd in te stellen.
4. Druk op START/QUICK START.

OPMERKING:

1. Stop de magnetron altijd periodiek om porties die ontdooit zijn te scheiden of verwijderen. Als voedsel aan het eind

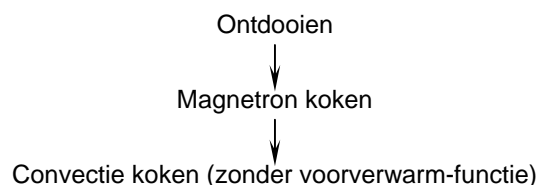
van de geschatte ontdooi-tijd nog steeds niet ontdooit is, programmeer de magnetron dan met stappen van 1 minuut, tot het voedsel geheel ontdooit is.

2. De oven zal tijdens het ontdooi-proces pauzeren en piepen om u eraan te herinneren de deur te openen en het voedsel te draaien.

MEERDERE STAPPEN KOKEN

Uw oven kan voor maximaal 3 automatische kooksequenties worden geprogrammeerd. ONTDOOI kan alleen worden ingesteld als eerste stap in een meerdere stappen koken programma. Menu koken is echter niet beschikbaar.

Stel dat u het volgende kookprogramma wilt instellen.



1. Draai aan de TIME/MENU-knop tot "A-09" en "CODE" worden getoond.
2. Druk op de CLOCK/WEIGHT-knop.
3. Draai aan de TIME/MENU-knop om de ontdooi-tijd in te stellen.
4. Druk op de POWER-knop om het vermogensniveau in te stellen.
5. Draai aan de TIME/MENU-knop om de kooktijd te programmeren.
6. Druk op de CONVECTION-knop om de convectie-temperatuur in te stellen.
7. Draai aan de TIME/MENU-knop om de kooktijd te programmeren.
8. Druk op de START/QUICK START-knop.

MENU KOKEN

Voor voedsel of de volgende kookmodus, is het niet nodig de tijd en kookvermogen te programmeren. Het is voldoende om het type voedsel dat u wilt koken, alsmede het gewicht van het voedsel in te voeren.

1. Draai in standby-modus de digitale TIME/MENU-knop met de klok mee om de voedselcode van het te koken voedsel te selecteren.
2. Druk op CLOCK/WEIGHT om de hoeveelheid of het gewicht te selecteren.
3. Druk op START/QUICK START.

Automatische Kookcode/Menu

Selecteer voedselcode		Druk op CLOCK/WEIGHT om de hoeveelheid in te voeren						
A-01	Aardappel(Elke hoeveelheid ongeveer 230g)	1	2	3				
A-02	Drank (elke 200ml)	1	2	3				
A-03	Popcorn (99g)	De kooktijd getoond						
A-04	Heropwarmen	1 (200g)	2 (300g)	3 (400g)	4 (500g)	5 (600g)	6 (700g)	7 (800g)
A-05	Pasta	1 (100g)	2 (200g)	3 (300g)				
A-06	Pizza	1 (150g)	2 (300g)	3 (450g)				
A-07	Kip	1 (800g)	2 (1000g)	3 (1200g)	4 (1400g)			
A-08.	Cake(475g)	De kooktijd getoond						
A-09.	Ontdooi	Zie vorige pagina						
Opmerkingen:								
1. De gebruiker moet het gewicht invoeren, de magnetron zal daarna de kooktijd dienovereenkomstig instellen.								
2. Voor voedsel met de code A-03 (popcorn) en A-08 (cake), druk twee keer op CLOCK/WEIGHT en draai vervolgens aan TIME/MENU om een nieuwe kooktijd in te stellen als de standaard kooktijd niet geschikt is, druk daarna op START/QUICK START om te bevestigen. De nieuwe kooktijd zal worden ingesteld als de standaard kooktijd tot u de magnetron opnieuw aanzet of reset.								
3. Voor voedsel A-07 (kip) zal de magnetron tijdens het koken stoppen om u het voedsel te laten draaien. Sluit de deur en druk op START/QUICK START om het koken te hervatten.								

ANDERE HANDIGE FUNCTIES

KINDERSLOT

Het kinderslot voorkomt gebruik door kleine kinderen zonder toezicht.

Om het kinderslot in te stellen: Druk 3 seconden op de STOP/CANCEL-knop, er zal een pieptoon klinken en het indicator-lampje zal oplichten. In de vergrendelde status zullen alle knoppen uitgeschakeld zijn.

Om het kinderslot te annuleren: Druk 3 seconden op de STOP/CANCEL-knop, er zal een pieptoon klinken en het indicator-lampje zal uit gaan.

QUICK START

Gebruik deze functie om de magnetron te programmeren om voedsel handig met 100% vermogen te koken.

Druk snel achter elkaar op de START/QUICK START-knop om de kooktijd in te stellen. De magnetron zal onmiddellijk automatisch starten. De maximale tijd die u kunt instellen is 10 minuten.

DE OVEN ONDER HET GEBRUIK STOPPEN

1. Druk op de STOP/CANCEL-knop.

U kunt de magnetron herstarten door op de START-pad te drukken.

Druk op STOP/CANCEL om alle instructies te wissen.

2. Open de deur.

U kunt de magnetron herstarten door de deur te sluiten en op de START/QUICK START-toets te drukken.

OPMERKING: De magnetron stopt met werken als de deur geopend is.

AUTO REMINDER

Na het koken, zal er een pieptoon klinken en er zal END op het display verschijnen. Druk vóór het starten van een andere kookfunctie op een toets of open de deur om END van het display te laten verdwijnen.

AUTOMATISCH BEVEILIGINGSMECHANISME

1. Als tijdens het gebruik van de magnetron de temperatuur van de binnenruimte op enig moment boven de 300°C wordt dan zal de magnetron automatisch in zelf-beschermingsmodus gaan. Het display zal E 01 tonen en er zal een zoemend geluid klinken, los het probleem op en druk op de STOP/CANCEL-knop, de magnetron weer normaal werken.

2. In geval van een kortsluiting naar de sensor zal de magnetron in beschermingsmodus gaan en het display zal E 03 tonen en er zullen piepgeluiden klinken tot er op STOP/CANCEL wordt gedrukt.

3. **KOELINGSFUNCTIE**—Het besturingssysteem van de magnetron heeft een koelingsfunctie. Als een kookmodus voor meer dan 2 minuten gebruikt wordt, dan zal na het voltooiën van het koken de magnetronventilator ongeveer 3 minuten aanblijven om de magnetron af te koelen en de levensduur van de magnetron 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.

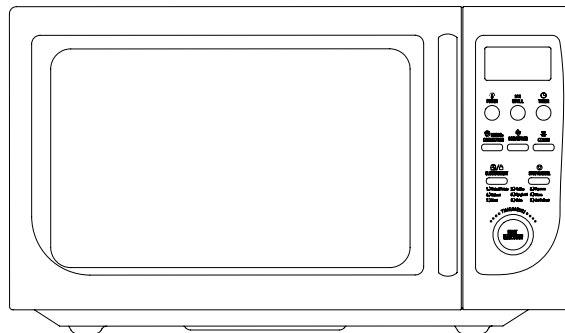


Indien u zich in de toekomst van dit toestel wenst te ontdoen, let er dan op dat elektrisch afvalmateriaal niet met huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Breng het toestel naar een kringloopwinkel of andere voorziening voor recycling. Neem contact op met uw plaatselijke aytoriteit of winkelier indien u meer informatie wenst over recycling. (richtlijn voor afval van elektrische en elektronische apparaten, AEEA)





UMLUFTHERD/MIKROWELLE



MODELL IMO25LS40Steel

Mikrowelle Bedienungsanleitung

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

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:
Tür (verbogen);
Scharniere und Verriegelungen (gebrochen oder lose);
Türdichtungen.
4. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Kundendienst eingestellt oder repariert werden.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG VON BELASTUNG DURCH MIKROWELLEN ----	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE -----	4
SPEZIFIKATIONEN* -----	3
INSTALLATION-----	3
FUNKSTÖRUNGEN-----	3
ERDUNG-----	4
KOCHPRINZIPIEN MIT DER MIKROWELLE-----	4
BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN -----	4
HINWEISE ZU UTENSILIEN-----	4
BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN -----	6
BEDIENFELD-----	6
PROGRAMME EINSTELLEN-----	7
UHR EINSTELLEN-----	7
KOCHEN MIT DER MIKROWELLE -----	7
TIMER-----	7
GRILLEN-----	7
UMLUFT -----	8
MIKROWELLE+GRILL -----	8
MIKROWELLE+UMLUFT-----	9
AUFTAUEN -----	9
MEHRPHASIGES KOCHEN-----	9
AUTOMATISCHES KOCHEN-----	10
REINIGUNG UND PFLEGE-----	11

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Zur Vermeidung von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer Verletzungen oder Belastung durch Mikrowellenstrahlung:

1. Lesen Sie alle Anleitungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Geben Sie keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in dieses Gerät. Diese Art Backofen ist besonders zum Aufwärmen, Kochen und Trocknen von Lebensmitteln konzipiert. Es ist nicht für industrielle Nutzung oder Laborgebrauch bestimmt.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht leer.
4. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Netzstecker, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt oder heruntergefallen ist. Ein beschädigtes Netzkabel muss durch einen autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. **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.
6. **Warnung:** Wird das Gerät im Kombinationsmodus betrieben, dann sollten Kinder aufgrund der hohen erzeugten Temperaturen stets beaufsichtigt werden.
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 mikrowellengeeignet 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 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.
18. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um

sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

SPEZIFIKATIONEN*

Leistung:	230-240 V/50 Hz, 1400 W (Mikrowelle)
	1950 W (Umluft)
	1000 W (Grill)
Mikrowelle Nennleistung:	900 W
Betriebsfrequenz:	2450 MHz
Abmessungen außen:	281 mm (H) × 483 mm (B) × 422 mm (T)
Abmessungen Garraum:	220 mm (H) × 340 mm (B) × 344 mm (T)
Kapazität:	25 Liter
Gleichmäßigkeit:	Drehteller
Gewicht (netto):	Ca. 16 kg

INSTALLATION

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

KOCHPRINZIPIEN MIT DER MIKROWELLE

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

BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

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

HINWEISE ZU UTENSILIEN

1. Das ideale Material für Utensilien ist

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

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.

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.

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.

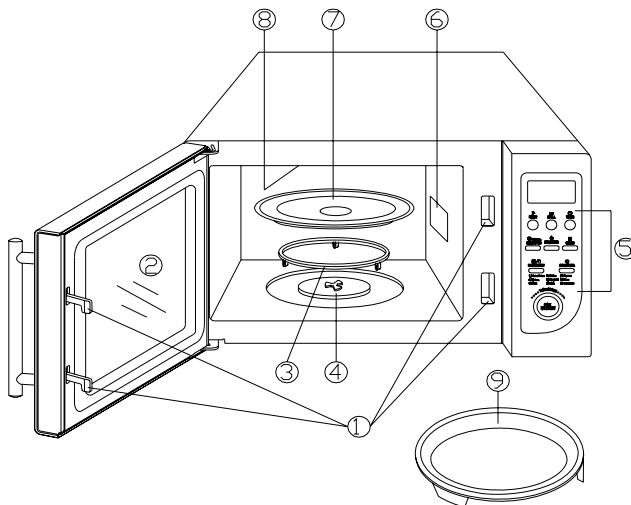
5. Kleine Streifen Alufolie können zum Schutz an gefährdeten Bereichen benutzt werden. Benutzen Sie nicht zu viel Alufolie und halten Sie 2,5 cm Abstand von den Seiten des Garraums.

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

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

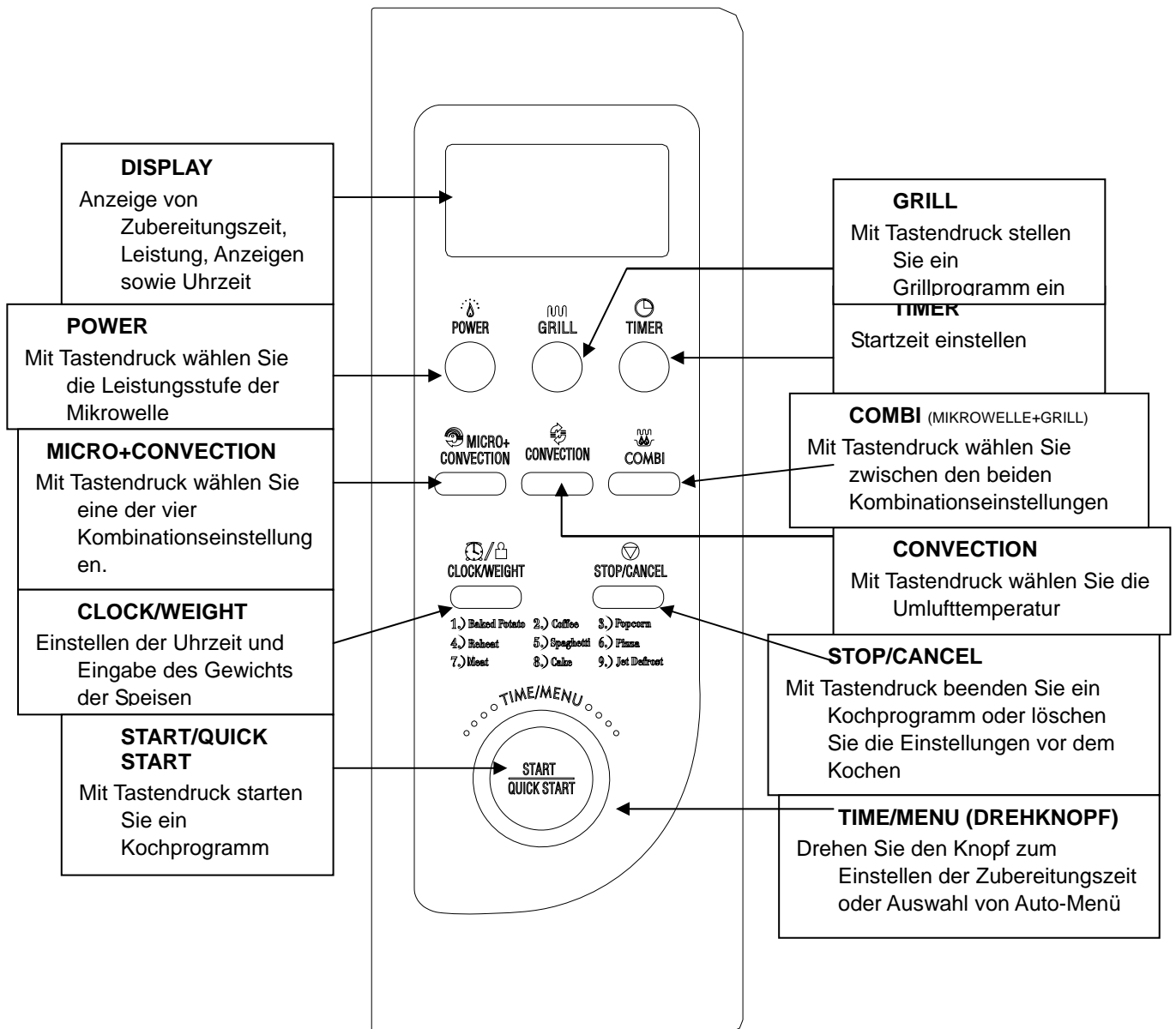
* Kombination: bezieht sich auf das Kochen mit „Mikrowelle+Grill“ und „Mikrowelle+Umluft“.

BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN



1. Sicherheitsverschluss Tür
2. Sichtfenster
3. Rollenring
4. Welle
5. Bedienfeld
6. Ventilationsschlitze
7. Glasteller
8. Grillelement
9. Backblech

BEDIENFELD



(Auf den nachstehenden Seiten finden Sie weitere Einzelheiten)

PROGRAMME EINSTELLEN

UHR EINSTELLEN

1. Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal CLOCK/WEIGHT.
2. Drehen Sie TIME/MENU, bis die korrekte Stunde eingestellt ist.
3. Drücken Sie CLOCK/WEIGHT.
4. Drehen Sie TIME/MENU, bis die korrekten Minuten eingestellt sind.
5. Drücken Sie CLOCK/WEIGHT zur Bestätigung.

Bitte beachten Sie: Während der Zubereitung können Sie mit CLOCK/WEIGHT die Uhrzeit anzeigen.

KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

Das Kochen mit der Mikrowelle ermöglicht Ihnen die individuelle Einstellung von Kochleistung und Zeit. Wählen Sie zunächst die Leistungsstufe mit mehrmaligem Tastendruck auf POWER (siehe nachstehende Tabelle). Dann stellen Sie mit dem Drehknopf TIME/MENU die Zubereitungszeit ein, bevor Sie START/QUICK START drücken.

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Minuten.

Tastendruck auf POWER		
Tastendruck	Leistung	Beschreibung
1 x	100 % (P-HI)	Hoch
2 x	90 % (P-90)	
3 x	80 % (P-80)	
4 x	70 % (P-70)	Mittelhoch
5 x	60 % (P-60)	
6 x	50 % (P-50)	Mittel
7 x	40 % (P-40)	
8 x	30 % (P-30)	Mittelniedrig
9 x	20 % (P-20)	
10 x	10 % (P-10)	Niedrig
11 x	0 % (P-00)	

Angenommen, Sie möchten für 5 Minuten mit 60 % Leistung kochen.

1. Drücken Sie fünfmal POWER.
2. Drehen Sie TIME/MENU, bis die korrekte Zubereitungszeit (5:00) angezeigt wird.
3. Drücken Sie START/QUICK START.

BITTE BEACHTEN SIE:

Mit POWER zeigen Sie die eingestellte Leistungsstufe an.

TIMER

Der TIMER erinnert Sie an die Zubereitungszeit.

Diese Funktion haben Sie sowohl im Stand-by-Modus wie auch beim Kochen. Angenommen Sie möchten den TIMER auf 5 Minuten einstellen.

1. Drücken Sie einmal TIMER.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Zeit.
3. Drücken Sie START/QUICK START.

BITTE BEACHTEN SIE: Die maximale Einstellungszeit beträgt 95 Minuten. Sie können die verbleibende Zeit mit Tastendruck auf TIMER anzeigen. Zum Abbrechen der Timerfunktion drücken Sie TIMER und dann STOP/CANCEL.

GRILLEN

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Minuten.

Grillen ist besonders für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Hähnchenteile geeignet. Es ist ebenfalls zur Zubereitung von überbackenen Sandwiches und gratinierten Gerichten geeignet.

Angenommen, Sie möchten den Grill für 12 Minuten Zubereitungszeit programmieren.

1. Drücken Sie GRILL.

2. Drehen Sie TIME/MENU auf 12:00.
3. Drücken Sie START/QUICK START.

BITTE BEACHTEN SIE:

Beim Grillen wird die Leistungsstufe vom System auf volle Leistung eingestellt.

UMLUFT

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 9 Stunden und 30 Minuten (9:30). Beim Umluftkochen wird der Garraum mit heißer Luft erhitzt, um Ihre Speisen schnell und gleichmäßig knusprig und braun zu machen. Das Gerät kann für 10 verschiedene Temperaturen programmiert werden. Mit CONVECTION zeigen Sie während der Zubereitung die Umlufttemperatur an.

Kochem mit Umluft

Drücken Sie CONVECTION, um die Umlufttemperatur zwischen 200 °C und 110 °C einzustellen.

Angenommen Sie möchten für 40 Minuten bei 180 °C kochen.

1. Drücken Sie mehrmals CONVECTION, um die Umlufttemperatur einzustellen.
2. Drehen Sie TIME/MENU, bis die richtige Zubereitungszeit angezeigt wird.
3. Drücken Sie START/QUICK START.

Mit Umluft vorheizen und kochen

Ihre Mikrowelle kann programmiert werden, um Vorheizen und Umluftkochen miteinander zu kombinieren.

Angenommen Sie möchten auf 10 °C vorheizen und dann für 1 Stunde und 30 Minuten kochen.

1. Drücken Sie CONVECTION zur Auswahl der Temperatur.
2. Drücken Sie START/QUICK START. Beim Erreichen der programmierten Temperatur ertönt ein Signalton.
3. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen mittig auf den Drehteller.

4. Drehen Sie TIME/MENU, bis die richtige Zubereitungszeit angezeigt wird.
5. Drücken Sie START/QUICK START.

MIKROWELLE+GRILL

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Minuten.

Diese Funktion ermöglicht Ihnen eine Kombination aus Grillen and Kochen mit der Mikrowelle auf zwei verschiedenen Einstellungen. Drücken Sie diese Taste zunächst einmal oder zweimal, um die gewünschte Kombination zu wählen, dann, nach Aufforderung durch das Display, geben Sie die gewünschte Zubereitungszeit mit TIME/MENU ein. Nach dem Drücken der Starttaste beginnt das System mit der Zubereitung.

BITTE BEACHTEN SIE:

Während der Zubereitung zeigen Sie mit dieser Taste die programmierte Einstellung an.

KOMBINATION 1

30 % Mikrowellenleistung und 70 % Grill. Für Fisch, Kartoffeln oder gratinierte Speisen.

Angenommen Sie möchten Kombination 1 für 25 Minuten einstellen.

1. Drücken Sie STOP/CANCEL.
2. Drücken Sie einmal COMBI.
3. Drehen Sie TIME/MENU auf 25:00.
4. Drücken Sie START/QUICK START.

KOMBINATION 2

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Minuten.

55 % Mikrowellenleistung und, 45 % Grill. Für Süßspeisen, Omeletts, gebackene Kartoffeln und Geflügel.

Beispiel: Angenommen Sie möchten Kombination 2 auf 12 Minuten einstellen.

1. Drücken Sie PAUSE/CANCEL.
2. Drücken Sie zweimal COMBI.
3. Drehen Sie MENU/TIME auf 12:00.

4. Drücken Sie START/QUICK START.

MIKROWELLE+UMLUFT

Die Mikrowelle hat vier vorprogrammierte Einstellungen, mit welchen Sie leicht automatisch mit Umluft und Mikrowelle kochen können.

Mit MICRO+CONVECTION wählen Sie die Umlufttemperatur:

	Tastendruck	Temperatur (°C)
COMB1	1 x	200
COMB2	2 x	170
COMB3	3 x	140
COMB4	4 x	110

Angenommen Sie möchten für 26 Minuten mit COMB3 backen.

1. Drücken Sie dreimal MICRO+CONVECTION.
2. Drehen Sie TIME/MENU, bis die richtige Zubereitungszeit angezeigt wird.
3. Drücken Sie START/QUICK START.

BITTE BEACHTEN SIE:

Mit MICRO+CONVECTION können Sie während der Zubereitung die Umlufttemperatur anzeigen. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 9 Stunden und 30 Minuten.

AUFTAUEN

Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten.

Angenommen Sie möchten Tiefkühlkost für 5 Minuten auftauen.

1. Drehen Sie TIME/MENU, bis „A-09“ und „CODE“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie CLOCK/WEIGHT.
3. Drehen Sie TIME/MENU, um die Auftauzeit einzugeben.
4. Drücken Sie START/QUICK START.

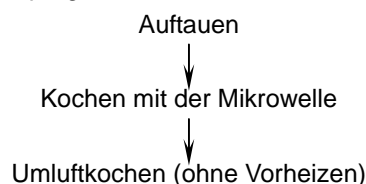
BITTE BEACHTEN SIE:

1. Unterbrechen Sie den Vorgang von Zeit zu Zeit, um Teile, die bereits aufgetaut sind, zu entnehmen oder zu andere Teile zu trennen. Sind die Speisen am Ende der eingestellten Zeit noch nicht aufgetaut, so verlängern Sie den Zeitraum jeweils in 1-Minuten-Schritten.
2. Das Gerät unterbricht das Auftauen, um Sie daran zu erinnern, die Speisen für gleichmäßiges Auftauen umzudrehen.

MEHRPHASIGES KOCHEN

Die Mikrowelle kann auf bis zu 3 automatische Kochphasen programmiert werden. AUFTAUEN kann nur als erste Phase eingestellt werden. Die Menüfunktion steht Ihnen nicht zur Verfügung.

Angenommen Sie möchten das folgende Kochprogramm einstellen.



1. Drehen Sie TIME/MENU, bis „A-09“ und „CODE“ angezeigt werden.
2. Drücken Sie CLOCK/WEIGHT.
3. Drehen Sie TIME/MENU zur Programmierung der Auftauzeit.
4. Drücken Sie POWER zum Einstellen der Leistungsstufe.
5. Drehen Sie TIME/MENU, um die Zubereitungszeit einzugeben.
6. Drücken Sie CONVECTION, um die Umlufttemperatur einzustellen.
7. Drehen Sie TIME/MENU, um die Zubereitungszeit einzugeben.
8. Drücken Sie START/QUICK START.

AUTOMATISCHES KOCHEN

Bei der Zubereitung im nachstehenden Kochmodus ist es nicht notwendig, die Zubereitungszeit und die Leistung zu programmieren. Es ist ausreichend, die Art und das Gewicht der zuzubereitenden Speisen einzugeben.

1. Drehen Sie TIME/MENU im Stand-by-Modus nach links, um den Code für die zuzubereitenden Speisen zu wählen.
2. Drücken Sie CLOCK/WEIGHT, um das Gewicht oder die Anzahl der Portionen einzugeben.
3. Drücken Sie START/QUICK START.

Automatisches Kochmenü

Menücode		Drücken Sie CLOCK/WEIGHT, um das Gewicht einzugeben						
A-01	Kartoffeln (je ca. 230 g)	1	2	3				
A-02	Getränke (je 200 ml)	1	2	3				
A-03	Popcorn (99 g)	Zubereitungszeit wird angezeigt						
A-04	Aufwärmen	1 (200 g)	2 (300 g)	3 (400 g)	4 (500 g)	5 (600 g)	6 (700 g)	7 (800 g)
A-05	Pasta	1 (100 g)	2 (200 g)	3 (300 g)				
A-06	Pizza	1 (150 g)	2 (300 g)	3 (450 g)				
A-07	Hähnchen	1 (800 g)	2 (1000 g)	3 (1200 g)	4 (1400 g)			
A-08.	Kuchen (475 g)	Zubereitungszeit wird angezeigt						
A-09.	Auftauen	Siehe oben						
<p>Bitte beachten Sie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie das Gewicht ein, damit das System die Zubereitungszeit berechnen kann. 2. Für Menücode A-03 (Popcorn) und A-08 (Kuchen) drücken Sie zweimal CLOCK/WEIGHT und drehen Sie dann TIME/MENU zur Einstellung der neuen Zubereitungszeit, falls die Standardzeit nicht angemessen ist. Dann drücken Sie START/QUICK START zur Bestätigung. Die neue Zubereitungszeit wird als Standardzeit eingestellt, bis sie zurückgestellt wird (oder nächstes Einschalten). <p>Für Menücode A-07 (Hähnchen) unterbricht die Mikrowelle die Zubereitung, damit Sie die Speisen umdrehen können. Danach schließen Sie die Tür und drücken Sie START/QUICK START, um die Zubereitung fortzusetzen.</p>								

WEITERE NÜTZLICHE AUSSTATTUNGSMERKMALE

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert die unbeaufsichtigte Benutzung durch kleine Kinder.

Kindersicherung aktivieren: Halten Sie STOP/CANCEL für 3 Sekunden gedrückt, ein Signalton ertönt und die Anzeige leuchtet auf. Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Tasten blockiert.

Kindersicherung deaktivieren: Halten Sie STOP/CANCEL für 3 Sekunden gedrückt, ein Signalton ertönt und die Anzeige erlischt.

SCHNELLSTART

Mit dieser Funktion programmieren Sie das Gerät auf 100 % Mikrowellenleistung.

Drücken Sie START/QUICK START schnell nacheinander, um die Zubereitungszeit einzustellen.

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten.

ZUBEREITUNG WÄHREND DES BETRIEBS UNTERBRECHEN

1. Drücken Sie STOP/CANCEL.

Mit START nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb.

Mit STOP/CANCEL löschen Sie alle Eingaben.

2. Öffnen Sie die Tür.

Sie starten das Gerät, wenn Sie die Tür wieder schließen und START/QUICK START drücken.

BITTE BEACHTEN SIE: Bei geöffneter Tür arbeitet das Gerät nicht.

AUTOMATISCHE ERINNERUNG

Nach der Zubereitung hören Sie einen Signalton und END wird angezeigt. Drücken Sie eine beliebige Taste oder öffnen Sie die Tür, um END vor der nächsten Zubereitung zu löschen.

AUTOMATISCHER ÜBERLASTUNGSSCHUTZ

1. Erreicht die Temperatur im Garraum 300 °C, so begibt sich das Gerät automatisch in Schutzmodus. Im Display blinkt E 01 und ein Signalton ertönt, bis die Fehlfunktion behoben ist. Drücken Sie STOP/CANCEL zur Rückstellung der Mikrowelle.

2. Bei Sensorausfall begibt sich das Gerät automatisch in Schutzmodus. Im Display blinkt E 03 und ein Signalton ertönt, bis STOP/CANCEL gedrückt wird.

3. KÜHLFUNKTION: Das elektronische System der Mikrowelle hat eine Kühlfunktion. Für jede Zubereitungszeit länger als 2 Minuten schaltet sich anschließend für etwa 3 Minuten automatisch der Kühlventilator ein, um den Garraum zu kühlen und damit die Nutzungsdauer des Geräts zu verlängern.

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.
5. 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 der Mikrowelle zu vermeiden.
6. 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.
7. Der Glas-Drehteller muss gelegentlich gereinigt werden. Waschen Sie ihn in warmer Seifenlauge oder im Geschirrspüler ab.
8. 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.
9. 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.
10. Eine defekte Innenbeleuchtung muss von Ihrem Fachhändler ausgetauscht werden.
11. 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.
12. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll, sondern geben Sie es an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

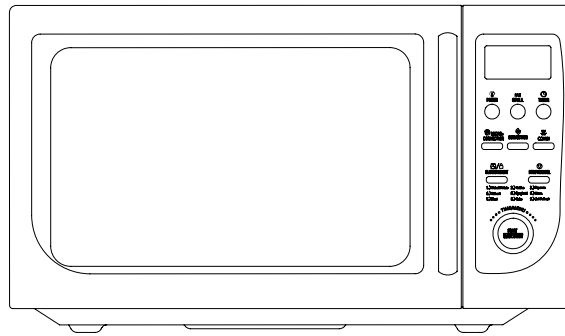


Sollten Sie irgendwann zu späterer Zeit dieses Produkt entsorgen wollen, beachten Sie bitte Folgendes: Elektroschrott sollte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie ihn, sofern Ihnen Entsprechende Möglichkeiten zur Verfügung stehen. Setzen Sie sich mit Ihren kommunalen Behörden oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung und fragen Sie diese um Rat bezüglich der Wiederverwertung. (Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Richtlinie (WEEE))





MODEL: IMO 25LS40STEEL
CONVECTION MICROWAVE OVEN



Microwave Oven Owner's Manual

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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to 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
 - Door (bent),
 - Hinges and latches (broken or loosened),
 - 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 THE CLOCK-----	7
MICROWAVE COOKING-----	7
TIMER-----	7
GRILL-----	7
CONVECTION-----	7
MICROWAVE +GRILL-----	8
MICRO+CONVECTION-----	8
DEFROST-----	9
MULTI-STAGE COOKING-----	9
MENU COOK-----	10
CLEANING AND CARE-----	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 handling the container.
10. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
11. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
12. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
13. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
14. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
16. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
17. This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.

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

instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

SPECIFICATIONS*

Power Consumption:	230-240V/50Hz, 1400W (Microwave)
	1950W (Convection)
	1000W (Grill)
Rated Microwave Power Output:	900W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions:	281mm(H) × 483mm(W) × 422mm(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.

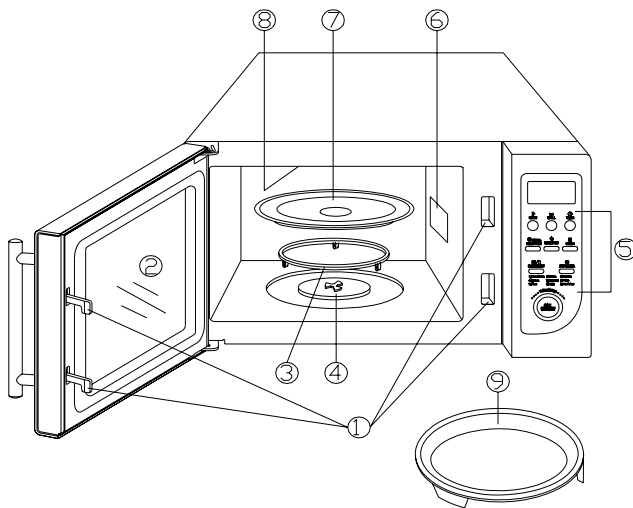
UTENSILS GUIDE

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.

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

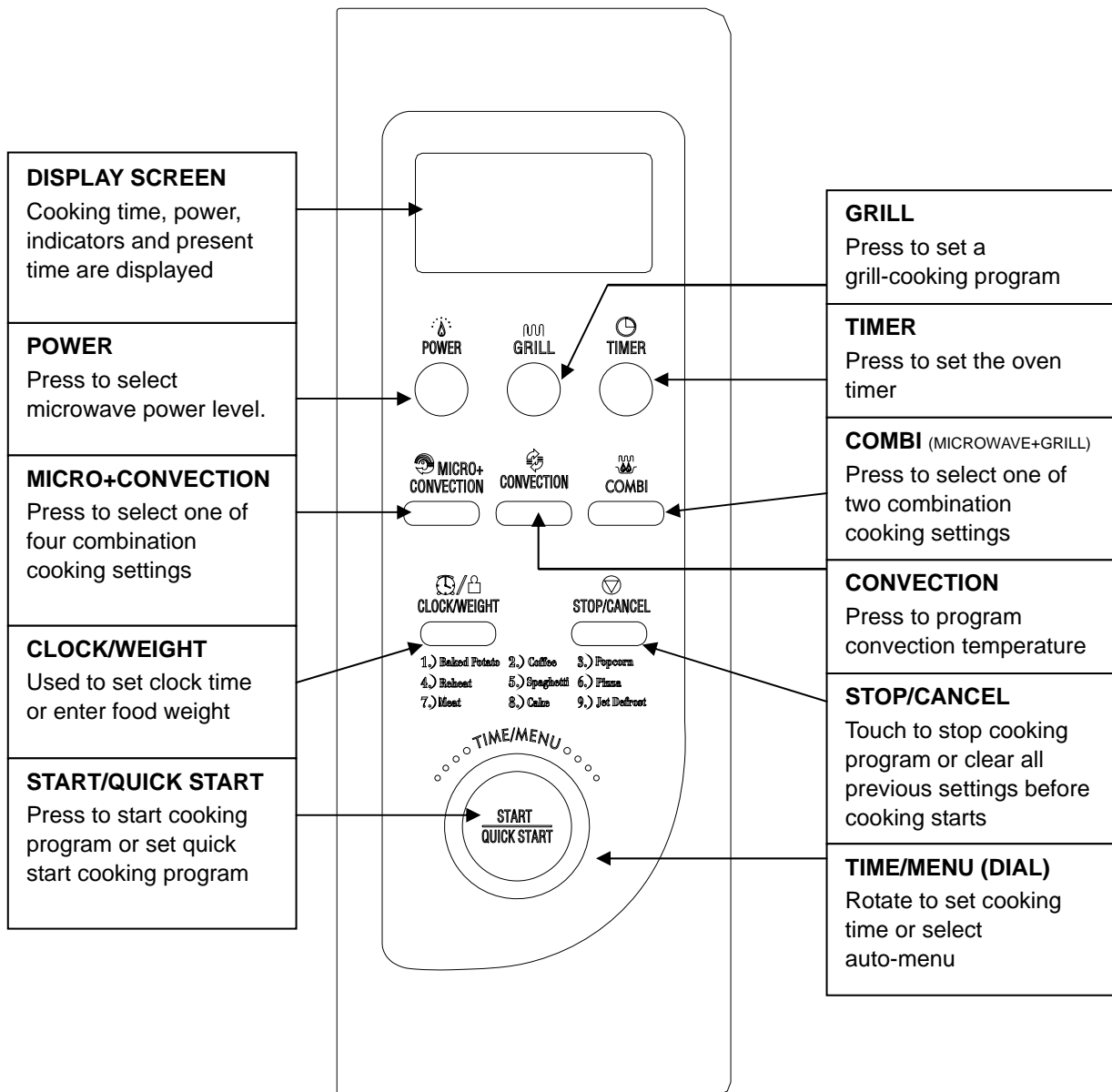
* Combination: applicable for both "microwave+grill", and "microwave+convection" cooking.

PART NAMES



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

CONTROL PANEL



(Please also see the following pages for more detail)

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

SETTING THE CLOCK

1. Press CLOCK/WEIGHT once in standby mode.
2. Rotate the TIME/MENU dial until the correct hour is displayed.
3. Press CLOCK/WEIGHT button.
4. Rotate the TIME/MENU dial until the correct minute is displayed.
5. Press CLOCK/WEIGHT button to confirm.

NOTE: You can check the time during cooking by pressing CLOCK/WEIGHT button.

MICROWAVE COOKING

Microwave cooking allows you to customize cooking power and time. First, select a power level by pressing the POWER button a number of times (see the table below). Then set the cooking time by rotating the TIME/MENU dial, before pressing the START/QUICK START button.

Maximum cooking time is 95 minutes.

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

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

1. Press POWER button 5 times.
2. Rotate the TIME/MENU dial until the correct cooking time (5:00) is displayed.

3. Press START/QUICK START button.

NOTE:

You can check the power level during cooking by pressing POWER button.

TIMER

The oven provides TIMER function to be use to remind you the cooking time or others.

This function is available in both standby and cooking mode. Suppose you want to set the TIMER for 5 minutes.

1. Press TIMER button once.
2. Rotate the dial to enter the time.
3. Press START/QUICK START button.

NOTE: The longest time you can set is 95 minutes. You can check the time counting down by pressing TIMER button. To cancel the TIMER, press TIMER and then press STOP/CANCEL button.

GRILL

Maximum cooking time is 95 minutes.

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

Suppose you want to program grill cooking for 12 minutes.

1. Press GRILL button.
2. Turn TIME/MENU to display 12:00.
3. Press START/QUICK START button.

NOTE:

Grill cooking power is set at full power level by the system.

CONVECTION

Maximum cooking time is 9 hours 30 minutes.

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to crisp foods quickly and evenly. This oven can be

programmed for ten different cooking temperatures. You can check the convection temperature during cooking by pressing the CONVECTION button.

To Cook with Convection

Press CONVECTION button to set convection temperature. 200°C—110°C

Suppose you want to cook at 180°C for 40 minutes.

1. Press CONVECTION button to select temperature.
2. Rotate the TIME/MENU dial until the correct cooking time is displayed.
3. Press START/QUICK START 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 160°C and then cook 1 hour and 30 minutes.

1. Press CONVECTION button to select temperature.
2. Press START/QUICK START button.
When the oven reaches the programmed temperature, beeps will sound to remind you.
3. Open the door and place container of food at the center of the turntable.
4. Rotate the TIME/MENU dial until the correct cooking time is displayed.
5. Press START/QUICK START button.

MICROWAVE +GRILL

Maximum cooking time is 95 minutes.

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

NOTE:

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

COMBINATION 1

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

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

1. Press STOP/CANCEL button.
2. Press COMBI button once.
3. Turn TIME/MENU to 25:00.
4. Press START/QUICK START button.

COMBINATION 2

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

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

1. Press STOP/CANCEL button.
2. Press COMBI button twice.
3. Turn TIME/MENU to 12:00.
4. Press START/QUICK START button.

MICRO+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:

	Press	Oven temperature(°C)
COMB1	once	200
COMB2	twice	170
COMB3	3 times	140
COMB4	4 times	110

Suppose you want to bake food for 26 minutes with COMB3.

1. Press MICRO +CONVECTION button 3 times.
2. Rotate the TIME/MENU dial until the correct cooking time is displayed.
3. Press START/QUICK START button to start.

NOTE:

You can check the convection temperature during cooking by pressing the MICRO+CONVECTION button. The longest cooking time you can set is 9 hours and 30 minutes.

DEFROST

Maximum defrost time is 45 minutes.

Suppose you want to defrost frozen food for five minutes.

1. Rotate the TIME/MENU dial until "A-09" and "CODE" is displayed.
2. Press CLOCK/WEIGHT button.
3. Rotate the TIME/MENU dial to program defrosting time.
4. Press START/QUICK START.

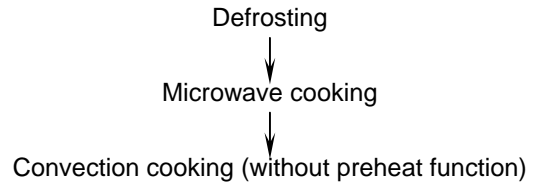
NOTE:

1. Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1-minute increments until totally defrosted.
2. During defrost process, the oven will pause and beep to remind you to open the door and turn food over.

MULTI-STAGE COOKING

Your oven can be programmed for up to 3 automatic cooking sequences. DEFROST can only be set as the first stage in a multi-stage cooking program. However, Menu Cook is unavailable.

Suppose you want to set the following cooking program.



1. Rotate the TIME/MENU dial until "A-09" and "CODE" are displayed.
2. Press CLOCK/WEIGHT button.
3. Rotate the TIME/MENU dial to program defrosting time.
4. Press POWER button to set power level.
5. Rotate the TIME/MENU dial to program cooking time.
6. Press CONVECTION button to set convection temperature.
7. Rotate the TIME/MENU dial to program cooking time.
8. Press START/QUICK START button.

MENU COOK

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

1. In standby mode, rotate the digital knob TIME/MENU in clockwise direction to select food code to specify the food to be cooked.
2. Press CLOCK/WEIGHT. to select amount or weight.
3. Press START/QUICK START.

Auto Cook Code/Menu

Select food code		Press CLOCK/WEIGHT. to enter amount						
A-01	Potato(each amount about 230g)	1	2	3				
A-02	Beverage (each 200ml)	1	2	3				
A-03	Popcorn (99g)	The cooking time displayed						
A-04	Reheat	1 (200g)	2 (300g)	3 (400g)	4 (500g)	5 (600g)	6 (700g)	7 (800g)
A-05	Pasta	1 (100g)	2 (200g)	3 (300g)				
A-06	Pizza	1 (150g)	2 (300g)	3 (450g)				
A-07	Chicken	1 (800g)	2 (1000g)	3 (1200g)	4 (1400g)			
A-08.	Cake(475g)	The cooking time displayed						
A-09.	Defrost	See previous page						

Notes:

1. The user is required to enter the weight, then the oven will set the cooking time accordingly.
2. For foods coded A-03 (popcorn) and A-08 (cake), press the CLOCK/WEIGHT twice, and then turn the TIME/MENU to set a new cooking time if the default cooking time is inappropriate, then, press START/QUICK START to confirm. The new cooking time will be set as the default one until you reset it or next power on.
3. For food A-07 (chicken), oven will stop during cooking to let you to turn food over and then close the door, press the START/QUICK START to resume cooking..

OTHER CONVENIENT FEATURES

CHILD PROOF LOCK

The child proof lock prevents unsupervised operation by little children.

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

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

QUICK START

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

Press START/QUICK START button in quick succession to set the cooking time. The oven will auto-start immediately. The longest time you can set is 10 minutes.

TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1. Press STOP/CANCEL button.

You can restart the oven by pressing START pad.

Touch STOP/CANCEL to erase all instructions.

2. Open the door.

You can restart the oven by closing the door and pressing START/QUICK START pad.

NOTE: Oven stops operating when door is opened.

AUTO REMINDER

After cooking, beeps sound and END appears in display. Touch any pad or open oven door to clear END before starting another cooking function.

AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM

1. Anytime in the operation of the oven, when the oven cavity temperature reaches a phenomenon of 300°C, the oven automatically enters into self-protection mode. The display shows E 01 with buzzer sounding, eliminate the problem and press the STOP/CANCEL button, the oven will be back to normal.

2. In case of a shortcut to the sensor, the oven will enter into protection mode as display shows E 03 and beeps sound until STOP/CANCEL is touched.

3. COOLING FEATURE—The controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for any cooking mode works for more than 2 minutes, after finishing, the oven fan will work for 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 splatters. 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.



If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that: Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

