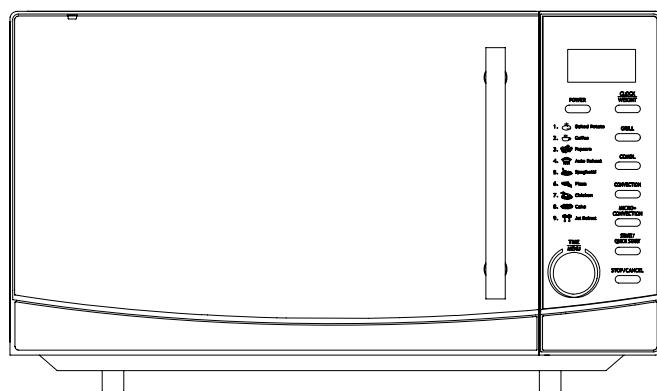




MODELE: IMO 30LS40 Steel  
FOUR A MICRO-ONDES ET A CONVECTION



Four à micro-ondes      Manuel d'utilisation

Veuillez lire ces instructions attentivement avant d'installer et d'utiliser le four pour la première fois.

# **PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE A UNE ENERGIE PAR MICRO-ONDES**

Ne tentez pas d'utiliser ce four la porte ouverte, car le fonctionnement la porte ouverte risquerait de vous exposer à une énergie micro-ondes dangereuse. Il est important de ne pas désactiver ou altérer les dispositifs de sécurité.

Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler des résidus de nourriture ou de produit de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées

Porte (voilée),

Gonds et loquets (cassés ou desserrés),

Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

Tout réglage ou réparation du four doit exclusivement être confiée à un technicien qualifié.

## **TABLE DES MATIERES**

PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE A UNE ENERGIE PAR MICRO-ONDES-----	1
SPECIFICATIONS* -----	2
AVANT DE CONTACTER LE SERVICE TECHNIQUE -----	2
INSTALLATION -----	2
INSTRUCTIONS RELATIVES A LA MISE A LA TERRE -----	3
INTERFERENCES RADIO-----	3
IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SECURITE -----	4
PRINCIPES DE CUISSON AU FOUR A MICRO-ONDES-----	4
GUIDE DES UTENSILES -----	4
COMPOSANTS -----	3
TABLEAU DE CONTRÔLE-----	4
PROGRAMMER LES FONCTIONS DE L'APPAREIL -----	5
NETTOYAGE ET ENTRETIEN-----	9

## SPECIFICATIONS

Consommation électrique:	230V, 50Hz, 1400W (Micro-Ondes)
	2050W (Convection)
	1250W (Gril)
Sortie:	900W
Fréquence d'exploitation:	2450MHz
Dimensions extérieures:	300mm(H)×539mm(L)×446mm(P)
Dimensions de la cavité:	240mm(H)×354mm(L)×358mm(P)
Capacité du four:	30Litres
Uniformité de cuisson:	Système à table tournante
Poids net:	Approx. 16.4kg

## AVANT DE CONTACTER LE SERVICE TECHNIQUE

Si le four ne fonctionne pas:

1. Vérifiez si la fiche du four est fermement branchée. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche électrique de la prise murale, attendez 10 secondes et rebranchez-la fermement.
2. Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur. S'il n'y a pas de problème à ce niveau-là, testez la prise murale avec un autre

SI LES REMEDES CI-DESSUS NE RECTIFIENT PAS LA SITUATION, CONTACTEZ UN TECHNICIEN AGREE.

appareil.

3. Vérifiez si le tableau de contrôle est programmé correctement et si la minuterie est enclenchée.
4. Vérifiez si la porte est correctement fermée de manière à actionner le verrouillage de sécurité. Sans cela, le flux d'énergie vers le four est interrompu.

## INSTALLATION

1. Assurez-vous que l'ensemble des matériaux d'emballage aient été retirés du côté intérieur de la porte.
2. **AVERTISSEMENT:** Inspectez visuellement le four afin de détecter d'éventuelles anomalies comme le mauvais alignement de la porte, des joints endommagés, charnières cassées ou desserrées, des griffes dans la cavité ou sur la porte. Si une de ces anomalies se présente, n'utilisez pas le four et contactez un technicien qualifié.

3. Ce four à micro-ondes doit être placé sur une surface horizontale suffisamment solide pour supporter son poids et celui des aliments à cuire.
4. Ne placez pas le four dans des endroits où de la chaleur ou de l'humidité sont générés, ou à proximité des matériaux inflammables.
5. En vue d'un fonctionnement correct, le four doit disposer d'une aération suffisante. Prévoyez un espace de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm de part et d'autre. Ne pas recouvrir l'appareil ni obstruer les ouvertures, ni retirer les

- pieds du four.
6. N'utilisez pas le four sans le plateau en verre, sans le guide à roulettes, les deux devant être mis en place correctement.
  7. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et ne passe pas sous le four ni sur une surface chaude ou tranchante.
  8. La prise électrique du cordon d'alimentation doit rester facilement accessible afin qu'elle puisse être retirée facilement en cas d'urgence.
  9. Ne pas utiliser le four à l'extérieur.

## INSTRUCTIONS RELATIVES A LA MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon et d'une fiche électrique conçus pour permettre la mise à la terre. Il doit être branché sur une prise électrique correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en permettant au courant électrique de s'échapper par un fil supplémentaire. Il est recommandé d'utiliser un circuit séparé servant uniquement pour le four. L'utilisation d'une tension élevée est dangereuse et peut provoquer des incendies ou d'autres accidents susceptible d'endommager le four.

**AVERTISSEMENT** Une utilisation incorrecte de la

fiche de mise à la terre peut vous exposer à des risques d'électrocution. Notes :

1. Si vous avez des questions au sujet des instructions électriques ou liées à la mise à la terre, consultez un technicien qualifié.
2. Ni la fabricant ni le concessionnaire ne peut accepter une quelconque responsabilité concernant les dommages subis par le four ou les blessures résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

Les fils du câble sont colorés selon le code suivant: **Vert et jaune = TERRE**  
**Bleu = NEUTRE Marron = SOUS TENSION**

## INTERFERENCES RADIO

Le four à micro-ondes peut provoquer des interférences au niveau de votre radio, téléviseur ou autres équipements.

Quand des interférences se produisent, il est possible de les éliminer ou de les réduire en suivant les procédures suivantes:

1. Nettoyez la porte du four et la surface d'étanchéité.

2. Réorientez l'antenne réceptrice de votre radio ou téléviseur.
3. Déplacez le four par rapport au récepteur.
4. Eloignez le four du récepteur.
5. Branchez le four sur une autre prise afin que le récepteur et le four soient raccordés à des circuits différents.

## **IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SECURITE**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines précautions de sécurité doivent toujours être prises, y compris les suivantes:

**AVERTISSEMENT:** Afin de réduire le risque de brûlures, d'électrocution, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie par micro-ondes:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Utilisez exclusivement cet appareil pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou aérosols corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour des usages industriels ou en laboratoire.
3. N'utilisez pas le four à vide.
4. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il a mal fonctionné ou s'est abîmé. Si le cordon est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son agent ou par une personne suffisamment qualifiée afin d'éviter tout risque.
5. **AVERTISSEMENT:** N'autorisez les enfants à utiliser ce four sans surveillance que si les instructions adéquates ont été données pour utiliser le four en toute sécurité et s'ils comprennent les risques liés à une mauvaise utilisation.
6. Afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:
  - ❖ Lorsque vous chauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en papier, vérifiez régulièrement si le feu n'a pas pris dans le four.
  - ❖ Retirez les attaches de fermeture des sacs avant de les mettre dans le four.
  - ❖ Si de la fumée apparaît, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
  - ❖ N'utilisez pas le four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité du four quand celui-ci n'est pas en cours d'utilisation.
7. **ATTENTION:** Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
8. Lorsque des boissons sont chauffées au four à micro-ondes, celles-ci peuvent bouillir et déborder à retardement. Par conséquent, manipulez le récipient avec précaution.
9. N'essayez pas de faire frire des aliments dans ce four. L'huile bouillante risque d'endommager le four et les ustensiles, et peut provoquer des brûlures.
10. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne peuvent être chauffés au four à micro-ondes, comme ils risquent d'exploser, même après arrêt du four.
11. Ne cuisinez pas d'aliments entourés d'une membrane, comme les pommes de terre, les courges entières, les pommes, les marrons sans les avoirs préalablement percés.
12. Le contenu de biberons ou de plats pour bébé doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
13. Les ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds en raison de la chaleur transmise par les aliments chauffés. Il peut être recommandé d'utiliser des maniques pour porter l'ustensile.
14. N'utilisez que des ustensiles conçus pour être utilisés dans les fours à micro-ondes.
15. **AVERTISSEMENT:** Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un couvercle offrant une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
16. Ce produit est un appareil ISM de Groupe 2 Class B. Le Groupe 2 se rapporte à l'ensemble des appareils ISM (Industriels, Scientifiques et Médicaux) dans lesquels des radiofréquences sont intentionnellement générées et/ou utilisées sous la forme de radiation électromagnétique pour le traitement de matériaux et par électroérosion. Les appareils de Classe B peuvent être utilisés à des fins ménagères, dans des locaux raccordés à un réseau l'alimentation électrique à faible voltage.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des

capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous étroite surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil

- par une personne responsable de leur sécurité.
18. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## PRINCIPES DE CUISSON AU FOUR A MICRO-ONDES

1. Disposez soigneusement les aliments. Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
2. Surveillez le temps de cuisson. Commencez par programmer la durée minimale indiquée, et prolongez si nécessaire. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
3. Recouvrez les aliments pendant la cuisson. Les couvercles évitent les éclaboussures et permettent une répartition régulière de la cuisson.
4. Retournez les aliments une fois pendant la cuisson afin d'accélérer la cuisson d'aliments comme les poulets ou hamburgers. Les grandes pièces comme les rôtis doivent être retournées au moins une fois.
5. Déplacez les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson en les tournant de haut en bas et en les déplaçant du centre du plat vers l'extérieur.

## GUIDE DES UTENSILES

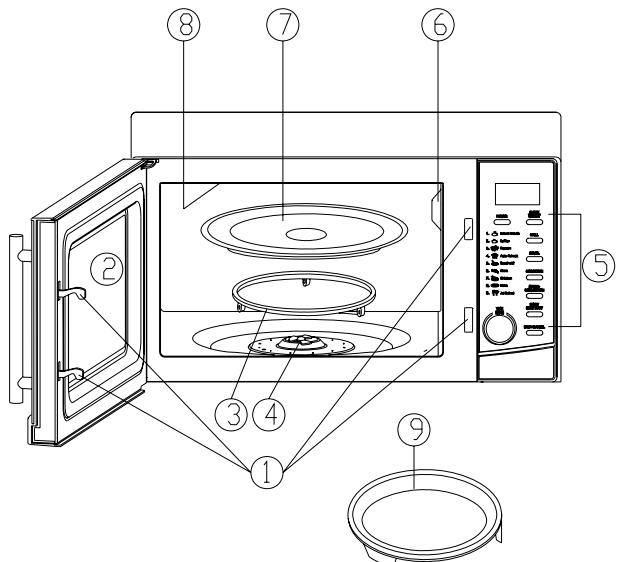
1. Le matériau idéal pour un ustensile à utiliser au micro-onde est un matériau transparent aux micro-ondes, qui permet donc à l'énergie de passer au travers des parois du récipient pour chauffer les aliments.
2. Les micro-ondes ne peuvent traverser le métal, de telle sorte que les ustensiles en métal ou assiettes à bord métallique ne peuvent être utilisés.
3. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour de la cuisson au micro-ondes, car ceux-ci peuvent contenir de petits fragments métalliques qui peuvent provoquer des étincelles et/ou prendre feu.
4. Il est conseillé d'utiliser des plats ronds ou ovales plutôt que carrés ou rectangulaires, comme dans les coins, les aliments ont tendance à être trop cuits.
5. Des bandes étroites de papier d'aluminium peuvent être utilisées pour prévenir la surcuisson des régions exposées. Faites attention à ne pas en utiliser trop et gardez un espace d'un pouce (2.54cm) entre le papier d'aluminium et la cavité. La liste suivante est un guide général pour vous aider à sélectionner les ustensiles appropriés.

MATERIAU DE CUISSON	Micro-onde	Grill	Convectio n	Combinaiso n*
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Récipient en plastique conçu pour micro-ondes	Oui	Non	Non	Non

Papier de cuisine	Oui	Non	Non	Non
Plaque métallique	Non	Oui	Oui	Non
Plateau métallique	Non	Oui	Oui	Non
Feuille d'aluminium & Récipients en aluminium	Non	Oui	Oui	Non

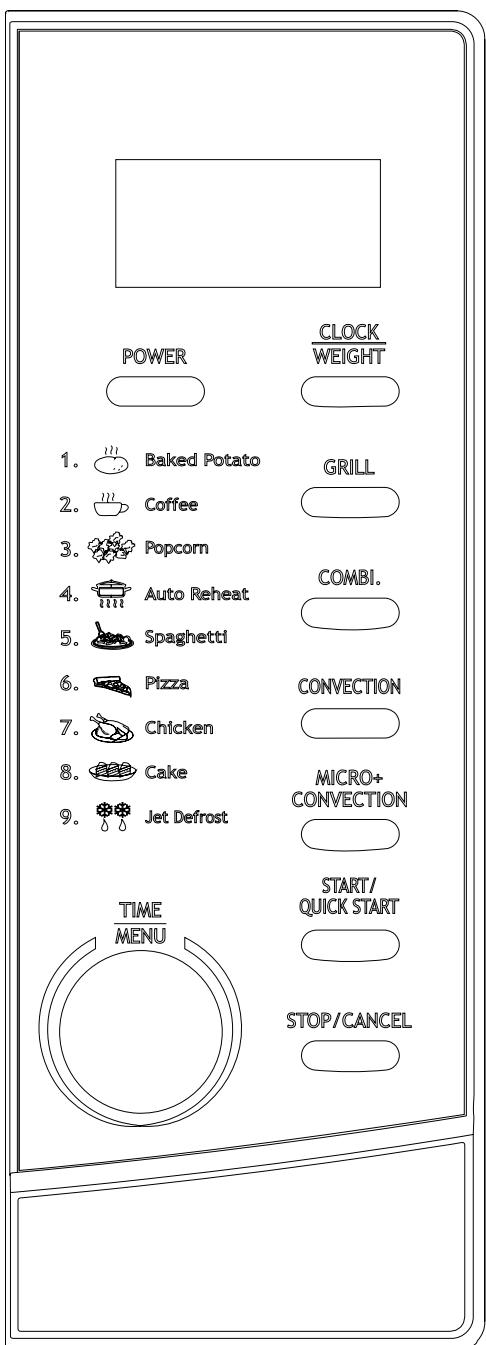
\* Combinaison: s'applique à la fois à la cuisson "micro-onde+gril", et "micro-onde+convection".

## COMPOSANTS



1. Système de verrouillage
2. Fenêtre du four
3. Guide à roulettes
4. Axe de rotation
5. Tableau de contrôle
6. Ventilation du four
7. Plateau en verre
8. Résistance du gril
9. Plateau de cuisson

## TABLEAU DE CONTRÔLE



### ECRAN

Le temps de cuisson, le démarrage, les indicateurs et l'heure en cours sont affichés.

### PIUSSANCE (POWER)

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance du four à micro-ondes.

### GRILL

Appuyez sur cette touche pour sélectionner un programme de cuisson au gril.

### CONVECTION

Appuyez sur cette touche pour programmer la température de cuisson par convection.

### COMBI.

Appuyez sur cette touche pour sélectionner un des deux programmes de cuisson combinée.

### MICRO+CONVECTION

Appuyez sur cette touche pour sélectionner un des quatre programmes de cuisson combinée.

### TIME/MENU (CADRAN TEMPS/MENU)

Tournez ce bouton pour programmer le temps de cuisson ou sélectionner le menu auto.

### START/QUICK START

Appuyez sur cette touche pour démarrer un programme de cuisson ou le programme de cuisson rapide.

### CLOCK/WEIGHT (HORLOGE/POIDS)

Utilisez cette touche pour programmer l'horloge ou introduire le poids des aliments.

### STOP/CANCEL

Appuyez sur cette touche pour arrêter le programme de cuisson ou annuler tous les programmes précédents avant de commencer la cuisson.  
(Voir pages suivantes pour plus de détails)

## PROGRAMMER LES FONCTIONS DE L'APPAREIL

### BIPS PENDANT LA PROGRAMMATION DU FOUR

- ♦ UN BIP: Le four accepte l'entrée.
- ♦ DEUX BIPS: Le four n'accepte pas l'entrée.  
Vérifiez et essayez à nouveau.

### REGLAGE DE L'HORLOGE

Après avoir allumé le four, "1:00" apparaît à l'écran. L'horloge fonctionne en cycle 24 heures.

PAR EXEMPLE: Supposez que vous voulez programmer 8:30 comme heure du four.

1. Appuyez une fois sur CLOCK/WEIGHT.
2. Tournez le cadran TIME/MENU jusqu'à ce qu'il indique 8 heures.
3. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT.
4. Tournez le cadran TIME/MENU jusqu'à ce qu'il indique 30 minutes.
5. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT pour confirmer.

### CUISSON AU MICRO-ONDES

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes. La cuisson au micro-ondes vous permet sélectionner une puissance et durée de cuisson. Commencez par sélectionner un niveau de puissance en appuyant sur la touche POWER un certain nombre de fois (voir tableau ci-dessous). Programmez ensuite la durée de cuisson en tournant le cadran TIME/MENU avant d'appuyer sur la touche START/QUICK START.

Pressions sur la touche POWER		
Pressions	Puissance	Description
1 fois	100%(P-100)	Haut
2 fois	90%(P-90)	
3 fois	80%(P-80)	
4 fois	70%(P-70)	Moyen supérieur
5 fois	60%(P-60)	
6 fois	50%(P-50)	Moyen
7 fois	40%(P-40)	

8 fois	30%(P-30)	Bas supérieur. Décongeler
9 fois	20%(P-20)	
10 fois	10%(P-10)	Bas
11 fois	0%(P-00)	

Supposez que vous souhaitez cuire pendant 5 minutes à un niveau de puissance de 60%.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche POWER pour sélectionner la puissance de cuisson.
2. Tournez le cadran TIME/MENU jusqu'à ce que la durée de cuisson correcte (5:00) soit affichée.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

### NOTE:

1. Si vous souhaitez interrompre temporairement une session de cuisson, appuyez une fois sur STOP/CANCEL. Vous pouvez alors démarrer la cuisson en appuyant à nouveau sur START/QUICK START; ou en appuyant deux fois sur STOP/CANCEL pour annuler complètement le programme de cuisson.
2. Vous pouvez vérifier le niveau de puissance pendant la cuisson en appuyant sur POWER.

### GRIL

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes. La cuisson au gril est particulièrement utile pour les fines tranches de viande, steaks, côtelettes, morceaux de poulet en sauce. Convient également pour les sandwiches chauds et les plats au gratin.

Supposez que vous souhaitez cuire au gril pendant 12 minutes.

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Appuyez sur la touche GRILL.
3. Appuyez sur la touche TIME/MENU pour afficher 12:00.
4. Appuyez sur START/QUICK START.

**NOTE:**

La puissance de cuisson au gril est réglée à pleine puissance par le système.

**CONVECTION**

Le temps de cuisson maximal est de 9 heures et 30 minutes (9H:30).

Pendant la cuisson par convection, l'air chaud circule dans la cavité du four pour brunir et dorner les aliments rapidement et de manière uniforme. Dix températures de cuisson différentes peuvent être programmées.

110°C → 125°C → 140°C → 155°C → 170°C → 185°C →  
200°C → 215°C → 230°C → 250°C

**Pour cuire par Convection**

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

Supposez que vous vouliez cuire à 200° pendant 40 minutes.

1. Appuyez un certain nombre de fois sur la touche CONVECTION pour sélectionner la température.
2. Tournez le cadran TIME/MENU jusqu'à ce que la durée de cuisson correcte soit affichée.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

**NOTE:**

1. Quand la durée programmée est écoulée, un bip retentit et End apparaît à l'affichage. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL ou ouvrez la porte pour effacer End avant de démarrer une autre fonction de cuisson.
2. Vous pouvez vérifier la température de convection pendant la cuisson en appuyant sur la touche CONVECTION.

**Pour préchauffer et cuire par convection**

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

Supposez que vous souhaitez préchauffer à 170° et ensuite cuire pendant 35 minutes.

1. Appuyez 5 fois sur la touche CONVECTION.
2. Appuyez sur la touche START/QUICK START. Quand le four atteint la température programmée, un bip retentit.

3. Ouvrez la porte et placez un récipient contenant des aliments au centre du plateau tournant.
4. Tournez le cadran TIME/MENU jusqu'à ce que la durée de cuisson correcte soit affichée.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

**Note:**

1. Il n'est pas possible de programmer la durée de préchauffage, et celle-ci est de 30 minutes au maximum.
2. Après que le temps de préchauffage soit écoulé, le système émettra un bip toutes les 5 secondes. Si aucune fonction n'est activée dans un délai de 30 minutes, le système s'arrêtera automatiquement et affichera End.

**MICRO-ONDES +GRIL**

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

Cette fonction vous permet de combiner la cuisson au gril et par micro-ondes selon deux programmes différents. Commencez par appuyer une fois ou deux fois sur cette touche pour choisir la combinaison préprogrammée souhaitée. Ensuite, quand l'écran vous y invite, entrez la durée de cuisson souhaitée en tournant le cadran TIME/MENU. Après avoir appuyé sur la touche start, le système commence le compte à rebours.

**NOTE:**

Pendant la cuisson, vous pouvez voir le réglage programmé en appuyant sur cette touche. La durée de cuisson maximale est ici de 95 minutes.

**COMBINAISON 1**

Pour cuire le poisson, les pommes de terre, ou au gratin.

Supposez que vous souhaitez programmer la combinaison 1 pour cuire pendant 25 minutes.

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

**COMBINAISON 2**

Pour cuire le pudding, les omelettes, les pommes de terre sautées et la volaille.

Supposez que vous souhaitez programmer la combinaison 2 pour cuire pendant 12 minutes.

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

#### **MICRO-ONDES+CONVECTION**

Le temps de cuisson maximal est de 9 heures et 30 minutes (9H:30).

Ce four dispose de quatre options préprogrammées qui facilitent la cuisson automatique combinée par convection et micro-ondes.

Appuyez sur la touche MICRO+CONVECTION pour sélectionner la température de cuisson par convection:

	Pressions	Température(°) du four
COMB1	1 fois	150
COMB2	2 fois	180
COMB3	3 fois	220
COMB4	4 fois	250

Supposez que vous souhaitez cuire des aliments pendant 26 minutes avec COMB3.

1. Appuyez trois fois sur la touche MICRO +CONVECTION.
2. Tournez le cadran TIME/MENU jusqu'à ce que le temps de cuisson correct soit affiché.
3. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

#### **NOTE:**

Vous pouvez vérifier la température de cuisson par convection pendant la cuisson en appuyant sur la touche MICRO+CONVECTION.

#### **DECONGELATION RAPIDE**

Le temps maximal de décongélation est de 95 minutes.

Supposez que vous souhaitez décongeler des aliments pendant cinq minutes.

1. Tournez le cadran TIME/MENU jusqu'à ce que "9" et "CODE" soient affichés.
2. Appuyez sur la touche CLOCK/WEIGHT.
3. Tournez le cadran TIME/MENU pour entrer la durée de décongélation souhaitée
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

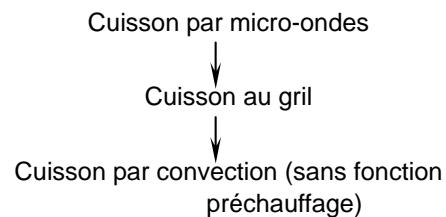
#### **NOTE:**

Pendant le processus de décongélation, le four marque une pause pour vous rappeler de retourner les aliments afin d'obtenir une décongélation uniforme.

#### **MULTI-STAGE COOKING**

Il est possible de programmer jusqu'à 3 séquences de cuisson automatique.

Supposez que vous souhaitez choisir le programme de cuisson suivant.



1. Entrez pour la première étape un programme de cuisson par micro-ondes sans appuyer sur la touche START/QUICK START.
2. Entrez pour la seconde étape un programme de cuisson au gril sans appuyer sur la touche START/QUICK START.
3. Entrez pour la troisième étape un programme de cuisson par convection.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START.

#### **Note:**

1. Les fonctions DECONGELATION RAPIDE, DEMARRAGE RAPIDE et CUISSON AUTO ne peuvent être inclus dans un programme de cuisson en plusieurs étapes.
2. Si le programme de cuisson est à 2 ou 3 étapes, MEM apparaît à l'écran.

#### **CUISSON AUTO**

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

1. En mode stand-by, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le cadran TIME/MENU afin de sélectionner le code aliment pour spécifier les aliments à cuire.
2. Appuyez sur CLOCK/WEIGHT pour entrer le poids des aliments ou le nombre de portions.
3. Appuyez sur START/QUICK START.

Code/Menu de cuisson automatique

Sélection du code aliments	Notes
1 Pommes de terres cuites (parts de 230g)	1、Il faut programmer le poids en appuyant sur la touche CLOCK/WEIGHT afin de permettre au système de déterminer le temps nécessaire pour la cuisson.
2 Café (pour 200ml)	
3 Pop-corn (99g)	
4 Réchaud Auto (g)	
5 Spaghetti (g)	
6 Pizza(g)	
7 Poulet(g)	2、Pour les aliments 7 (poulet), le four s'arrête pendant la cuisson pour vous permettre de retourner les aliments et de refermer la porte, et ensuite d'appuyer sur START/QUICK START pour reprendre la cuisson.
8. Cake(475g)	

## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### VERROUILLAGE PARENTAL

Le verrouillage parental empêche l'utilisation hors supervision par les enfants.

Pour configurer le verrouillage parental: Appuyez sur la touche STOP/CANCEL pendant 3 secondes, un bip retentit alors et un témoin lumineux s'allume. En état verrouillé, toutes les touches sont désactivées.

Pour annuler le verrouillage parental: Appuyez sur la touche STOP/CANCEL pendant trois secondes, un bip retentit alors et le témoin lumineux s'éteint.

### QUICK START (DEMARRAGE RAPIDE)

Utilisez cette option pour programmer le four pour cuire immédiatement par micro-ondes à puissance 100%.

Appuyez plusieurs fois en séquence rapide sur la touche START/QUICK START pour programmer le temps de cuisson.

### POUR ARRÊTER LE FOUR EN COURS D'UTILISATION

1. Appuyez sur la touche STOP.

Vous pouvez redémarrer le four en appuyant sur la touche START.

Appuyez sur STOP/CANCEL pour effacer toutes les instructions.

2. Ouvrez la porte.

Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche START/QUICK START.

### NOTE:

Le four cesse de fonctionner quand la porte est ouverte.

### MECHANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE

1. A tout moment pendant le fonctionnement du four, quand la température intérieure du four atteint 300°C, le four se met automatiquement en mode de protection automatique. E 01 apparaît à l'écran et un bip retentit jusqu'à ce que le phénomène disparaisse, et qu'on appuie sur STOP/CANCEL pour faire retourner le four à la normale.
2. En cas de court-circuit du capteur, le four se met en mode de protection, E 03 s'affiche et un bip retentit jusqu'à ce que la touche STOP/CANCEL soit activée.

### FONCTION DE REFROIDISSEMENT

Le système de contrôle électronique du four à micro-ondes prévoit la fonction de refroidissement. Pour tout mode de cuisson dont la durée est supérieure à 2 minutes, au terme de la cuisson, le

ventilateur du four se met automatiquement en marche pour refroidir le four afin de prolonger la durée de vie de celui-ci.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Arrêtez le four et débranchez-le avant de le nettoyer.
2. L'intérieur du four doit rester propre. Lorsque des éclaboussures ou du liquide renversé adhèrent aux parois du four, épongez avec un tissu délicat. Un détergent doux peut être utilisé si le four est très sale. L'utilisation d'un détergent corrosif ou d'abrasifs n'est pas recommandée, afin d'éviter d'endommager la surface de la porte.
3. La surface externe du four doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide. Pour éviter que des pièces situées à l'intérieur du four ne soient endommagées, il faut veiller à ce que l'eau ne coule pas dans les ouvertures d'aération.
4. Frottez fréquemment les deux côtés de la porte et de la vitre, les joints de la porte et pièces adjacentes au moyen d'un chiffon humide afin d'enlever les éclaboussures. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.
5. Ne laissez pas le tableau de contrôle s'humidifier. Nettoyez avec un chiffon délicat et humide. Lorsque vous nettoyez le tableau de contrôle, laissez la porte ouverte afin d'éviter que le four se mette en marche accidentellement.
6. Si de la vapeur s'est accumulée à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux. Ceci peut arriver lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité importante et n'indique aucun disfonctionnement de l'appareil.
7. Il peut être nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle.
8. Le guide à roulettes et la surface de la cavité du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyez simplement la surface du four avec un détergent doux. Le guide à roulettes peut être lavé dans une eau légèrement savonneuse ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez le guide à roulettes en vue du nettoyage de la cavité, assurez-vous de le replacer correctement.
9. Retirez les odeurs de votre four en mélangeant une tasse d'eau et le jus et le zeste d'un citron dans un bol profond micro-ondable. Passez-le aux micro-ondes pendant 5 minutes, essuyez bien et séchez avec un chiffon doux.
10. Lorsque vous devez remplacer l'ampoule du four, contactez un revendeur qui la remplacera.
11. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts de nourriture doivent être enlevés. Si le four n'est pas maintenu propre, vous risquez de détériorer la surface du four, ce qui risque d'affecter sa durée de vie et d'entraîner des situations de danger.
12. Lorsque l'appareil est en fin de vie, confiez-le à un centre de recyclage.

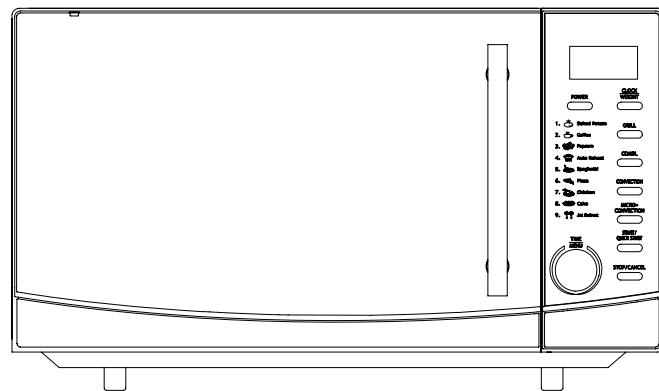


Si vous souhaitez vous débarrasser ultérieurement du produit, veuillez noter que: les déchets électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez les faire déposer dans les centres de recyclage existants. Contactez les autorités locales ou distributeurs pour obtenir de plus amples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





MODEL: IMO 30LS40 Steel  
CONVECTIE EN MAGNETRON OVEN



Magnetron

Gebruikershandleiding

Lees deze instructies aandachtig alvorens de oven te installeren en voor de eerste maal in gebruik te stellen.

# **VOORZORGSMATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN**

Gebruik de magnetronoven nooit zonder vooraf te deur te sluiten om blootstelling aan schadelijke microgolven te voorkomen. Verander nooit iets aan de deurvergrendelingen -scharnieren.

Steek nooit iets tussen de deur en de voorkant van de oven. Zorg dat afdichtingen altijd vrij blijven van etensresten of reinigingsmiddelen.

Gebruik de magnetronoven nooit als hij beschadigd is. Het is van groot belang dat de ovendeur goed afsluit en dat geen van de volgende onderdelen is beschadigd

Deur (vervormd),

Deurscharnieren (afgebroken of los),

Deurafdichtingen en deurrubbers.

Instellingen of reparaties enkel aan een geschoold technicus toevertrouwen.

## **TABLE DES MATIERES**

VOORZORGSMATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN-----	1
SPECIFICATIES -----	2
VOORDAT U DE KLANTENSERVICE BELT -----	2
INSTALLATIE -----	2
INSTRUCTIES MET BETrekking TOT DE AARDING -----	3
RADIO-INTERFERENTIES -----	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES -----	4
INSTRUCTIES VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRON-----	4
KOOKGEREI -----	4
ONDERDELEN-----	3
CONTROLEPANEEL -----	4
DE FUNCTIES VAN HET TOESTEL INSTELLEN-----	5
REINIGING EN ONDERHOUD -----	9

## SPECIFICATIES

Verbruik:	230V, 50Hz, 1400W (Magnetron)
	2050W (Convectie)
	1250W (Grill)
Output:	900W
Bedrijffrequentie:	2450MHz
Buitenafmetingen:	300mm(H)×539mm(B)×446mm(D)
Binnenafmetingen:	240mm(H)×354mm(B)×358mm(D)
Inhoud:	30Liter
Kookuniformiteit:	Systeem met draaitafel
Netto gewicht:	Ongeveer. 16.4kg

## VOORDAT U DE KLANTENSERVICE BELT

Als de magnetron niet werkt:

1. Controleer of de magnetron correct op het net is aangesloten. Als dit niet het geval is, verwijdert u de stekker uit het stopcontact, wacht u 10 seconden en sluit u de magnetron vervolgens correct op het lichtnet aan.
2. Controleer of er een zekering is doorgebrand of dat de aardlekschakelaar is

INDIEN GEEN VAN DEZE OPLOSSINGEN WERKT, DIENT U CONTACT OP TE NEMEN MET EEN GEAUTORISEERDE SERVICEDIENST.

geactiveerd. Als deze werken, dient u het stopcontact met behulp van een ander apparaat te testen.

3. Controleer of het controlepaneel correct is ingesteld en of de timer is ingesteld.
4. Controleer of de deur correct is gesloten en de deurvergrendeling is geactiveerd. Als dit niet zo is, komt de energie van de microgolven niet in de magnetron terecht.

## INSTALLATIE

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, ook aan de binnenkant.
2. WAARSCHUWING: Kijk na of de oven geen defecten vertoont, zoals een slecht sluitende deur, beschadigde afdichtingen, gebroken of losgekomen scharnieren, krassen aan de binnenkant of op de deur. Als dit het geval is, gebruik de oven niet en raadpleeg een geschoold technicus.
3. Deze magnetron moet worden opgesteld op een horizontale oppervlakte die het gewicht van de oven

plus het voedsel kan verdragen.

4. De oven niet opstellen op plaatsen waar warmte of vocht gegenereerd worden, of in de nabijheid van brandbare materialen.
5. Er waarborging van voldoende ventilatie dient de afstand van de achterkant van de magnetron tot de muur of de kastwand ten minste 10 cm te bedragen. Voor de zijkanten van de magnetron tot de muur of kastwand dient een afstand van minimaal 5 cm te worden aangehouden en tussen de bovenkant en het plafond of de kastwand dient een afstand van minimaal 10 cm te worden aangehouden. Het toestel niet bedekken en de poten niet

- wegnemen.
6. De oven niet gebruiken zonder glazen plateau, zonder geleider met wieltjes. Beide moeten correct worden opgesteld.
  7. Zorg ervoor dat het voedingssnoer niet beschadigd is, niet onder de oven loopt en niet loopt over een warme of snijdende oppervlakte.
  8. De stekker van het voedingssnoer moet steeds toegankelijk blijven in geval van nood.
  9. De oven is niet geschikt voor buitengebruik.

## INSTRUCTIES MET BETREKKING TOT DE AARDING

Dit toestel moet geaard worden. Deze oven is uitgerust met een stekker die de aarding mogelijk maakt. De stekker moet worden aangesloten op het correct geïnstalleerd en geaard stopcontact. Ingeval van kortsluiting beperkt de aarding het elektrocutiegevaar doordat de stroom langs een bijkomende draad kan worden geëvacueerd. Het is aanbevolen uitsluitend voor de oven een apart circuit te gebruiken. Het gebruik van een hoge spanning is gevaarlijk en kan brand veroorzaken of andere incidenten teweegbrengen die de oven kunnen beschadigen.

**WAARSCHUWING** Een gebrekkige aarding kan leiden tot elektrocutiegevaar.

**Nota's:**

1. Als u vragen hebt over elektrische instructies of in verband met de aarding, raadpleeg een geschoold technicus.
2. Noch de fabrikant noch de verdeler dragen enige aansprakelijkheid m.b.t. de schade geleden door de oven of de opgelopen letsels voortvloeiend uit het niet naleven van de procedures m.b.t. de elektrische aansluiting.

De draden van het voedingsnoer zijn volgens de volgende code gekleurd:

Groen en geel : Aarde

Blauw : Neutraal Bruin: Onder spanning

## RADIO-INTERFERENTIES

De magnetron kan interferenties veroorzaken ter hoogte van uw radio- of tv-toestel en andere uitrusting.

Wanneer interferenties gebeuren kunt u deze verwijderen of verminderen door de volgende procedures te volgen:

1. Reinig de deur van de oven en de afdichting.
2. Verplaats de antenne van uw radio of

Tv-toestel.

3. Verplaats de oven ten opzichte van de ontvanger.
4. Vergroot de afstand tussen de oven en de ontvanger.
5. Sluit de oven aan op een ander stopcontact opdat de oven en de ontvanger op twee verschillende circuits zouden zijn aangesloten.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Wanneer u elektrische toestellen gebruikt dient u steeds bepaalde veiligheidsvoorzorgen te nemen, waaronder de volgende:

**WAARSCHUWING:** Om het gevaar van brandwonden, elektrocutie, letsets of blootstelling aan gevaarlijke straling te beperken:

1. Lees alle instructies vóór het eerste gebruik.
2. Gebruik dit toestel uitsluitend voor zijn voorziene gebruik, zoals in dit handboek beschreven. Gebruik geen chemische producten of bijtende spuitbussen om dit toestel te reinigen. Dit type oven is ontworpen om voedsel te verwarmen, te koken of te drogen. Hij is niet geschikt voor industrieel gebruik.
3. De oven niet leeg gebruiken.
4. Gebruik het toestel niet als het snoer of de stekker beschadigd is, of als het toestel niet correct heeft gewerkt. Breng in dit geval het toestel bij een geschoold technicus binnen voor onderzoek, reparatie of regeling.
5. **WAARSCHUWING:** Laat kinderen de oven niet zonder toezicht gebruiken tenzij zij de nodige instructies hebben gekregen die ze in staat stellen de oven in alle veiligheid te gebruiken en de gevaren van een verkeerd gebruik in te schatten.
6. Om elk brandgevaar binnen de oven te voorkomen:
  - ❖ Wanneer u voedsel verwarmt dat verpakt is in papier of plastic dient u de oven in het oog te houden daar de verpakking brand zou kunnen vatten.
  - ❖ Gebruik geen metalen sluitingen voor plastic zakken.
  - ❖ Als rook ontstaat, schakel de oven uit of haal de stekker uit het stopcontact en hou de deur dicht om mogelijke vlammen te doven.
  - ❖ Gebruik de oven niet om voorwerpen erin te bewaren, zoals papieren, kookboeken, etc.
7. **OPGELET:** vloeistoffen en voedsel mogen niet worden verwarmd in gesloten verpakkingen daar deze zouden kunnen ontploffen.
8. Wanneer dranken in de magnetron worden verwarmd kunnen deze gaan overkoken. Verwarmdebekers moeten bijgevolg zorgvuldig behandeld worden.
9. Geen voedsel in de oven met olie bakken. Warme olie kan immers de oven en het kookgerei beschadigen en brandwonden veroorzaken.
10. Eieren in hun schelp en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd daar ze kunnen ontploffen, ook na het koken.
11. Kook geen voeding omringd door een membraan, zoals aardappelen, hele pompoenen, appels, kastanjezen zonder deze vooraf te hebben doorprikt.
12. De inhoud van zuigflessen en babymaaltijden moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet worden geverifieerd vóór gebruik om brandwonden te vermijden.
13. Het keukengerei kan warm worden door de warmte overgebracht door het verwarmde voedsel. In dergelijk geval is het aanbevolen handbeschermers te dragen om het gerei te dragen.
14. Gebruik enkel gerei dat geschikt is voor gebruik in een magnetron.
15. **WAARSCHUWING:** Voor elke onbevoegde persoon is het gevaarlijk een onderhoudsbeurt of reparatie uit te voeren die het wegnemen van het deksel dat bescherming biedt tegen de blootstelling aan de microgolven vereist.
16. Dit toestel valt onder de Groep 2, Klasse B van de ISM toestellen. De Groep 2 slaat op alle ISM toestellen (Industrial, Scientific and Medical) waarin opzettelijk radiofrequenties gegenereerd en/of gebruikt worden onder de vorm van een elektromagnetische straling voor de behandeling van materialen en door elektro-erosie. De toestellen van Klasse B kunnen worden gebruikt voor huishoudelijke doeleinden, in lokalen aangesloten op een elektriciteitsnetwerk met lage spanning.
17. Dit toestel is niet geschikt om gebruikt te worden door mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, behoudens onder nauw toezicht of na het verkrijgen van de nodige instructies m.b.t. het gebruik van het toestel door een

- persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
18. Laat kinderen de oven niet gebruiken als

speelgoed.

## **INSTRUCTIES VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRON**

1. Plaats het voedsel zorgvuldig op het plateau. Plaats de dikste stukken aan de buitenkant van de schotel.
2. Hou de kooktijd in de gaten. Begin met de minimale aangegeven duur in te stellen en stel zonodig bij. Voedsel dat te hard gebakken is kan rook doen ontstaan of vuur vatten.
3. Bedek het voedsel tijdens het koken. Zo vermindert u spatten en wordt het voedsel uniform gekookt.
4. Draai het voedsel éénmaal tijdens het koken om de kooktijd van voedsel zoals kip of hamburgers te verminderen. Grote stukken zoals gebraad moeten meermaals worden omgedraaid.
5. Verplaats voedsel zoals vleesballen als de helft van de kooktijd bereikt is: onderste boven en van de buitenkant naar de binnenkant.

## **KOKGEREI**

Het ideale materiaal voor het kookgerei is een materiaal dat de microgolven doorlaat om het voedsel te verwarmen.

2. Metaal laat de microgolven niet door, zodat u geen metalen gerei of borden met metalen lijst kunt gebruiken.
3. Gebruik geen producten uit gerecycleerd papier omdat deze kleine metalen fragmenten bevatten die vonken kunnen veroorzaken en/of vuur vatten.
4. Het is aanbevolen om ronde of ovalen schotels te

gebruiken eerder dan vierkante of rechthoekige daar het voedsel in de hoeken te hard gekookt kunnen raken.

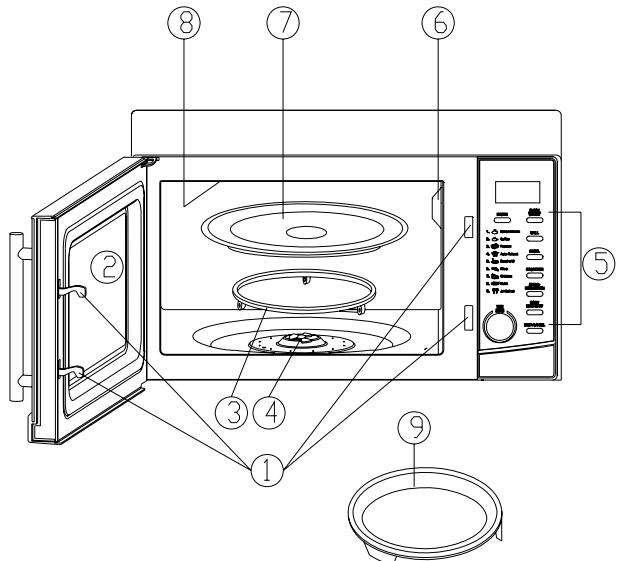
5. Smalle strookjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om te vermijden dat deze gedeelten te snel gaar zouden worden. Gebruik er echter niet te veel en laat een ruimte van ongeveer 2.50 cm tussen het papier en de wand van de oven.

Onderstaande lijst is een gids dat u moet helpen het geschikte kookgerei te gebruiken.

KOKGEREI	Magnetro n	Grill	Convectie	Combinatie*
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Plastic geschikt voor de magnetron	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen plaat	Nee	Ja	Ja	Nee
Metalen plateau	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie & Aluminiumschotel	Nee	Ja	Ja	Nee

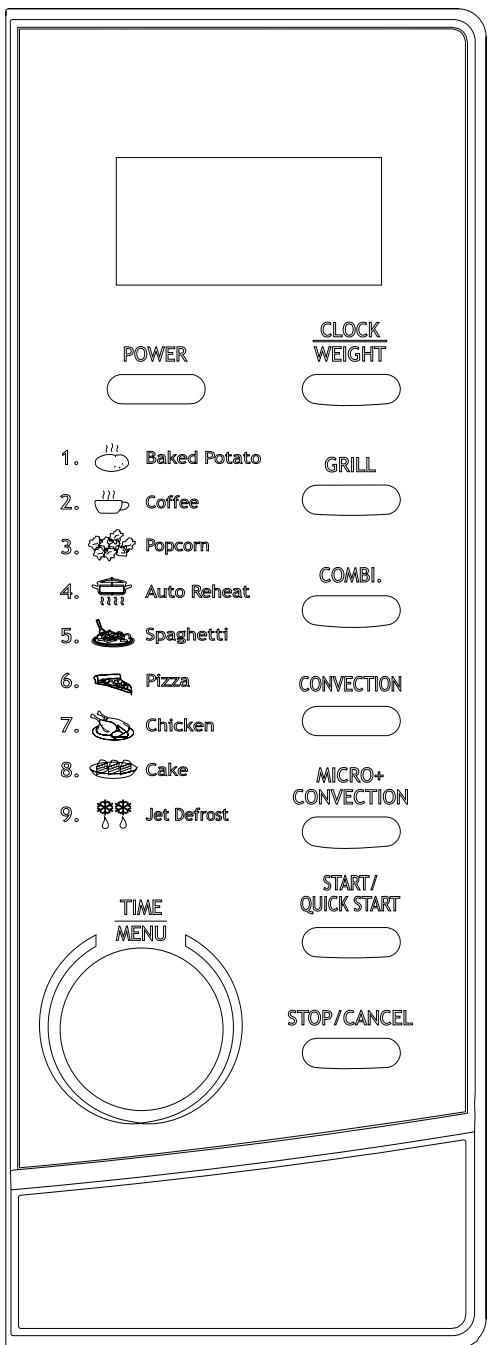
\* Combinatie: zowel van toepassing op de kookcombinatie "magnetron+grill" als "magnetron+convectie".

## ONDERDELEN



1. Deurvergrendeling
2. Ovenvenster
3. Ring met wieltjes
4. As
5. Controlepaneel
6. Ventilatie van de oven
7. Glazen plateau
8. Weerstand van de Gril
9. Kookplaat

## CONTROLEPANEEL



### SCHERM

De kooktijd, het starten, de indicatoren en de huidige tijd worden weergegeven.

### VERMOGEN (POWER)

Druk op deze toets om het vermogeniveau van de magnetron te selecteren.

### GRIL

Druk op deze toets om een kookprogramma met de grill te selecteren.

### CONVECTIE

Druk op deze toets om de temperatuur van de kooktijd met de convectieoven te programmeren.

### COMBI.

Druk op deze toets om één van beide combi-kookprogramma's te selecteren.

### MICRO+CONVECTIE

Druk op deze toets om één van de vier combi-kookprogramma's te selecteren.

### TIME/MENU (DRAAIKNOP TIJD/MENU)

Draai deze knop om de kooktijd te programmeren of de auto menu te selecteren.

### START/QUICK START

Druk op deze toets om een (snel)kookprogramma te starten.

### CLOCK/WEIGHT (KLOK/GEWICHT)

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

### STOP/CANCEL

Druk op deze toets om het kookprogramma stop te zetten of alle vorige programma's te annuleren alvorens met het koken te starten.  
(Zie volgende bladzijden voor meer detail)

## DE FUNCTIES VAN HET TOESTEL INSTELLEN

### PIEPTONEN TIJDENS HET PROGRAMMEREN VAN DE OVEN

- ♦ ÉÉN PIEPTOON: De oven aanvaardt de instelling.
- ♦ TWEE PIEPTONEN: De oven aanvaardt de instelling niet.

### INSTELLEN VAN DE KLOK

Nadat de oven is ingeschakeld verschijnt "1:00" op het scherm. De klok werkt in een 24u-cyclus.

BIJVOORBEELD: U wenst 8u30 als tijd van de oven instellen.

1. Druk één maal op CLOCK/WEIGHT.
2. Draai de TIME/MENU draaiknop totdat 8 uur verschijnt.
3. Druk op CLOCK/WEIGHT.
4. Draai de TIME/MENU draaiknop totdat 30 minuten verschijnt.
5. Druk op CLOCK/WEIGHT om te bevestigen.

### KOKEN MET DE MAGNETRON

De maximale kooktijd bedraagt 95 minuten.

Voor het koken met de magnetron kunt u een kookvermogen en -duur selecteren. Selecteer eerst een vermogen niveau door een aantal keren op POWER te drukken (zie tabel hieronder). Programmeer vervolgens de kookduur door de TIME/MENU draaiknop te draaien alvorens te drukken op START/QUICK START.

Aantal drukkingen op POWER		
Drukkingen	Vermogen	Beschrijving
1 maal	100%(P-100)	Hoog
2 maal	90%(P-90)	
3 maal	80%(P-80)	
4 maal	70%(P-70)	Middelmatig hoog
5 maal	60%(P-60)	
6 maal	50%(P-50)	Middelmatig
7 maal	40%(P-40)	
8 maal	30%(P-30)	Middelmatig laag Ontdooien
9 maal	20%(P-20)	

10 maal	10%(P-10)	Laag
11 maal	0%(P-00)	

Bij voorbeeld wenst u gedurende 5 minuten te koken tegen een vermogen van 60%.

1. Druk meerdere keren op POWER om het kookvermogen te selecteren.
2. Draai de TIME/MENU draaiknop totdat de juiste kookduur (5:00) verschijnt.
3. Druk op START/QUICK START.

#### NOTA

1. Als u een kooksessie tijdelijk wenst te onderbreken, druk één maal op STOP/CANCEL. U kunt dan het koken starten door opnieuw op START/QUICK START te drukken; of door twee maal op STOP/CANCEL te drukken om het kookprogramma volledig te annuleren.
2. U kunt tijdens het koken het vermogen niveau checken door op POWER te drukken.

### GRILL

De maximale kooktijd bedraagt 95 minuten.

Het koken met de grill is bijzonder nuttig voor het koken van kleine stukjes vlees, steaks, koteletten, stukjes kip in saus. Ook geschikt voor warme sandwiches en gegratineerde schotels.

Stel dat u met de grill gedurende 12 minuten wenst te koken.

1. Druk op STOP/CANCEL.
2. Druk op GRILL.
3. Druk op TIME/MENU totdat 12:00 verschijnt.
4. Druk op START/QUICK START.

#### NOTA:

Het kookvermogen van de grill wordt door het systeem automatisch op 100% gezet.

### CONVECTIE

De maximale kooktijd bedraagt 9 uur en 30 minuten (9u:30).

Tijdens het koken met convectie circuleert warme lucht in de oven om het voedsel snel en op uniforme wijze te bakken en te braden. Tien

verschillende kooktemperaturen kunnen worden geprogrammeerd.

110°C → 125°C → 140°C → 155°C → 170°C → 185°C →  
200°C → 215°C → 230°C → 250°C

### **Om te koken met convectie**

Druk op CONVECTION om de convectietemperatuur in te stellen.

Stel dat u gedurende 40 minuten tegen 200° wenst te koken.

1. Druk een aantal keren op CONVECTION om de temperatuur te selecteren.
2. Draai de TIME/MENU draaiknop totdat de juiste kookduur verschijnt.
3. Druk op START/QUICK START.

#### **NOTA:**

1. Wanneer de geprogrammeerde duur verstrekken is weerklinkt een pieptoon en verschijnt 'End' op het scherm. Druk op STOP/CANCEL of open de deur om 'End' te wissen alvorens een andere kookfunctie te starten.
2. U kunt de convectietemperatuur tijdens het koken checken door op CONVECTION te drukken.

### **Om met convectie voor te verwarmen en te koken**

U kunt uw oven instellen om het voorverwarmen en koken met convectie te combineren.

Stel dat u tegen 170° wenst voor te verwarmen en vervolgens gedurende 35 minuten koken.

1. Druk 5 maal op CONVECTION.
2. Druk op START/QUICK START. Wanneer de oven de geprogrammeerde temperatuur bereikt heeft weerklinkt een pieptoon.
3. Open de deur en plaats een schotel met het voedsel in het midden van de draaitafel.
4. Draai de TIME/MENU draaiknop totdat de juiste kooktijd verschijnt.
5. Druk op START/QUICK START.

#### **Nota:**

1. Het is niet mogelijk de duur van het voorverwarmen in te stellen. Deze bedraagt max. 30 minuten.
2. Nadat de duur van het voorverwarmen verstrekken is weerklinkt een pieptoon om de 5 seconden. Als geen andere functie geactiveerd wordt binnen een termijn van 30

minuten stopt het systeem automatisch en verschijnt 'End'.

### **MAGNETRON +GRILL**

De maximale kooktijd bedraagt 95 minuten.

Deze functie laat het toe het koken met de magnetron en met de grill te combineren volgens twee verschillende programma's. Druk eerst één of twee maal op deze toets om de gewenste voorgeprogrammeerde combinatie te selecteren. Wanneer u hiertoe op het scherm wordt uitgenodigd, voer de gewenste kookduur in door de TIME/MENU draaiknop te draaien. Nadat u op START hebt gedrukt begint het systeem automatisch af te tellen.

#### **NOTA:**

Tijdens het koken kunt u de geprogrammeerde instelling checken door op deze toets te drukken. De maximale kookduur bedraagt hier 95 minuten.

### **COMBINATIE 1**

Om vis, aardappelen of gratteerde schotels te koken.

Stel dat u combinatie 1 wenst in te stellen om gedurende 25 minuten te koken.

1. Druk op STOP/CANCEL.
2. Druk één maal op COMBI.
3. Draai de TIME/MENU draaiknop op 25:00.
4. Druk op START/QUICK START.

### **COMBINATIE 2**

Om pudding, omeletten, gebakken aardappelen en gevogelte te koken.

Stel dat u combinatie 1 wenst in te stellen om gedurende 12 minuten te koken.

1. Druk op STOP/CANCEL.
2. Druk twee maal op COMBI.
3. Draai de TIME/MENU draaiknop op 12:00.
4. Druk op START/QUICK START.

### **MAGNETRON+CONVECTIE**

De maximale kooktijd bedraagt 9 uur en 30 minuten (9u:30).

Deze oven beschikt over vier voorgeprogrammeerde opties die het

automatisch gecombineerd koken met convectie en met de magnetron vergemakkelijken.

Druk op MICRO+CONVECTION om de temperatuur van het koken met convectie te selecteren:

	Drukkingen	Temperatuur(°) van de oven
COMB1	1 maal	150
COMB2	2 maal	180
COMB3	3 maal	220
COMB4	4 maal	250

Stel dat u gedurende 26 minuten met COMB3 wenst te koken.

1. Druk drie maal op MICRO + CONVECTION.
2. Draai de TIME/MENU draaiknop totdat de juiste kooktijd verschijnt.
3. Druk op START/QUICK START om te starten.

#### NOTA:

U kunt de temperatuur van het koken met convectie tijdens het koken checken door te drukken op MICRO+CONVECTION.

#### **SNEL ONTDOOIEN**

De maximale ontdooiingstijd bedraagt 95 minuten.

Stel dat u voedsel gedurende vijf minuten wenst te ontgooien.

1. Draai de TIME/MENU draaiknop totdat "9" en "CODE" verschijnen.
2. Druk op CLOCK/WEIGHT.
3. Draai de TIME/MENU draaiknop om de gewenste ontdooiingstijd in te stellen
4. Druk op START/QUICK START.

#### **AUTOMATISCH KOKEN**

Voor onderstaande voedselsoorten of -methodes is het niet noodzakelijk de kooktijd en -vermogen in te stellen. Het volstaat het type voedsel aan te duiden alsook het gewicht ervan..

1. In stand-by mode, draai de TIME/MENU draaiknop in de tegenovergestelde richting van de klokwijzers om de voedselcode van het te koken voedsel te selecteren.
2. Druk op CLOCK/WEIGHT om het gewicht van het voedsel of het aantal porties in te voeren.
3. Druk op START/QUICK START.

#### NOTA:

Tijdens het ontdooisproces pauzeert de oven tussentijds om u eraan te herinneren het voedsel te keren om een uniforme ontdooiing te verkrijgen.

#### **MULTI-STAGE COOKING**

Het is mogelijk tot 3 automatische kooksequenties te programmeren.

Stel dat u het volgende kookprogramma wenst te kiezen.



1. Voer voor de eerste stap een kookprogramma met de magnetron in en druk op START/QUICK START.
2. Voer voor de tweede stap een kookprogramma met de grill in zonder te drukken op START/QUICK START.
3. Voer voor de derde stap een kookprogramma met convectie in.
4. Druk op START/QUICK START.

Nota:

1. De functies SNEL ONTDOOIEN en SNEL STARTEN kunnen niet worden opgenomen in een kookprogramma met meerdere stappen.
2. Als het kookprogramma uit 2 of 3 stappen bestaat verschijnt MEM op het scherm.

## Code/Menu van het automatisch koken

Selectie van de code van het voedsel	Nota's
1 Gebakken aardappelen (porties van 230g)	
2 Koffie (per 200ml)	
3 Popcorn (99g)	
4 Auto verwarmen (g)	
5 Spaghetti (g)	
6 Pizza(g)	
7 Kip(g)	
8. Cake(475g)	1. U moet eerst het gewicht instellen door op CLOCK/WEIGHT te drukken opdat het systeem de tijd nodig voor het koken zou kunnen berekenen. 2. Voor voedselcode 7 (kip), pauzeert de oven tijdens het koken om u toe te laten het voedsel te kerlen en de deur opnieuw te sluiten. Druk vervolgens op START/QUICK START om het koken voort te zetten.

## ANDERE PRAKTISCHE FUNCTIES

### KINDERSLOT

Te gebruiken om te vermijden dat de kinderen de oven zouden gebruiken buiten uw toezicht.

Om het kinderslot in te stellen: Druk gedurende 3 seconden op STOP/CANCEL, een pieptoon weerklankt en een lampje gaat branden. In vergrendelde staat zijn alle toetsen gedeactiveerd.

Om het kinderslot te annuleren: Druk gedurende 3 seconden op STOP/CANCEL, een pieptoon weerklankt en het lampje gaat uit.

### QUICK START (SNEL STARTEN)

Gebruik deze optie om de oven in te stellen om onmiddellijk te beginnen koken met de magnetron tegen een vermogen van 100%.

Druk meermaals snel na elkaar op START/QUICK START om de kooktijd in te stellen.

### OM DE OVEN TE ONDERBREKEN TIJDENS HET KOKEN

1. Druk op STOP.

U kunt de oven opnieuw starten door te drukken op START.

Druk op STOP/CANCEL om alle instructies te wissen.

2. Open de deur.

U kunt de oven opnieuw starten door de deur opnieuw te sluiten en te drukken op

START/QUICK START.

### NOTA:

De oven stopt te werken wanneer de deur wordt opengemaakt.

### MECHANISME VAN AUTOMATISCHE BESCHERMING

1. Op elk moment tijdens de werking van de oven, gaat de oven automatisch in mode 'automatische bescherming van zodra de binnentemperatuur van de oven 300°C bereikt. E 01 verschijnt op het scherm en een pieptoon weerklankt totdat dit verschijnsel verdwijnt en dat gedrukt wordt op STOP/CANCEL om de oven opnieuw in normale toestand te brengen.

2. In geval van kortsluiting van de sensor gaat de oven in beschermingsmodus, E 03 verschijnt op het scherm en een pieptoon weerklankt totdat STOP/CANCEL wordt ingedrukt.

### FUNCTIE 'AFKOELEN'

Het elektronische controlesysteem van de magnetron voorziet in een afkoelingsfunctie. Voor elke kookmodus waarvan de duur meer dan 2 minuten bedraagt zet de ventilator zich op het einde van het koken automatisch in gang om de oven af te koelen met het oog op een langere levensduur ervan.

## **REINIGING EN ONDERHOUD**

1. De oven uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen alvorens de oven te reinigen.
2. De binnenkant van de oven moet steeds schoon blijven. Wanneer spatten op de wanden van de oven blijven kleven, reinig de oven met een zachte doek. Een zacht detergent kan worden gebruikt als de oven zeer vuil is. Het gebruik van bijtende detergентen is niet aanbevolen op de deuropervlakte niet te beschadigen.
3. De buitenkant van de oven moet worden gereinigd met een vochtige doek. Om de beschadigingen van onderdelen binnenin de oven beschadigd te vermijden, zorg dat geen water langs de ventilatieopeningen kan lopen.
4. Reinig regelmatig beide kanten van de deur en van het glas, de deurdichtingen en bijhorende stukken met een vochtig doek om de spatten te verwijderen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
5. Zorg ervoor dat de bedieningsconsole niet vochtig wordt. Bij het reinigen van de bedieningsconsole, laat de deur open staan opdat de oven niet per ongeluk in werking zou treden.
6. Als een opeenhoping van stoom zich vormt aan de binnenkant of rond de deur, veeg deze af met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de magnetron in belangrijke vochtigheidsomstandigheden werkt en het toestel geen storingen vertoont.
7. Het kan nodig zijn de glazen plaat weg te nemen om deze te reinigen. Reinig de glazen plaat met warm zeepwater of in de vaatwasmachine.
8. De ring op wieltjes en de binnenkant van de oven moeten regelmatig worden gereinigd om overdreven geluid te vermijden. Reinig de oppervlakte van de oven met een zacht detergent. De ring op wieltjes kan worden gereinigd met warm zeepwater of in de vaatwasmachine. Zorg ervoor dat u na het reinigen de ring correct terugplaatst.
9. Verwijder de slechte geuren in de oven m.b.v. een kop water en het sap van een citroen in een diepe kom geschikt voor gebruik in magnetron. De kom gedurende 5 minuten in de magnetron laten verwarmen, goed afdrogen met een zachte doek.
10. Wanneer de lamp van de oven moet worden vervangen, raadpleeg uw verkoper.
11. De oven moet regelmatig worden gereinigd en alle etensresten worden verwijderd. Als de oven niet reinig wordt gehouden kan de ovenoppervlakte beschadigd raken, wat een invloed kan hebben op zijn levensduur en gevaarlijke situaties teweegbrengen.
12. Als de toestel het einde van zijn levenscyclus heeft bereikt, breng hem binnen op een sorteercentrum.



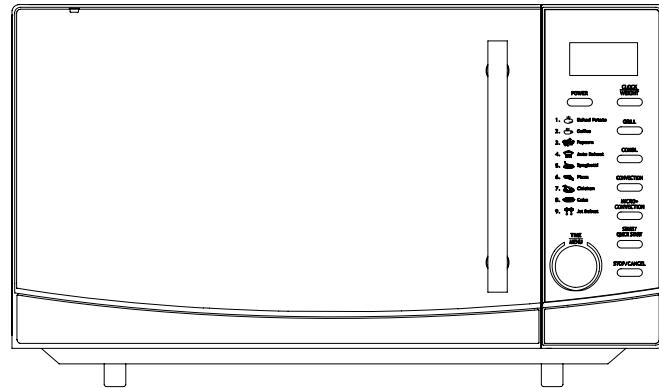
Indien u zich in de toekomst van dit toestel wenst te ontdoen, let er dan op dat elektrisch afvalmateriaal niet met huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Breng het toestel naar een kringloopwinkel of andere voorziening voor recycling. Neem contact op met uw plaatselijke autoriteit of winkelier indien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







MODELL IMO 30LS40Steel  
Umluftherd/Mikrowelle



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 -----	1
SPEZIFIKATIONEN* -----	2
BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN -----	2
INSTALLATION -----	2
ERDUNG -----	3
FUNKSTÖRUNGEN -----	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE -----	3
KOCHPRINZIPIEN MIT DER MIKROWELLE -----	4
HINWEISE ZU UTENSILIEN -----	4
BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN-----	5
BEDIENFELD-----	6
PROGRAMME EINSTELLEN -----	7
UHR EINSTELLEN -----	7
KOCHEN MIT DER MIKROWELLE -----	7
GRILL-----	7
UMLUFT -----	7
MIKROWELLE+GRILL -----	8
MIKROWELLE+UMLUFT-----	8
AUFTÄUEN-----	9
MEHRPHASIGES KOCHEN -----	9
AUTOMATISCHES KOCHEN-----	9
REINIGUNG UND PFLEGE -----	11

## SPEZIFIKATIONEN\*

Leistung:	230 V, 50 Hz, 1400 W (Mikrowelle)
	2050 W (Umluft)
	1250 W (Grill)
Mikrowelle Nennleistung:	900 W
Betriebsfrequenz:	2450 MHz
Abmessungen außen:	300 mm (H) × 539 mm (B) × 446 mm (T)
Abmessungen Garraum:	240 mm (H) × 354 mm (B) × 358 mm (T)
Kapazität:	30 Liter
Gleichmäßigkeit:	Drehteller
Gewicht (netto):	Ca. 16,4 kg

## 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

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  
AUTORIZIERTEN KUNDENDIENST. NEHMEN  
SIE AUF KEINEN FALL SELBST  
EINSTELLUNGEN ODER REPARATUREN  
VOR.

## 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 Lüftungsschlitzte 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 Notfall den Stecker ziehen zu können.
9. Benutzen Sie die Mikrowelle nicht im Freien.

## ERDUNG

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

**WARNUNG:** Unsachgemäße Benutzung des geerdeten Steckers kann zu Feuer und

Stromschlag führen.

**Bitte beachten Sie:**

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

Das Netzkabel ist wie folgt farbcodiert:

**Grün und gelb = ERDUNG**

**Blau = NEUTRAL**

**Braun = SPANNUNGSFÜHREND**

## 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.

Beachten Sie bei der Benutzung von Elektrogeräten

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.

stets allgemeine Sicherheitshinweise, einschließlich der Folgenden:

## 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 mikrowellen-geeignet sind.
16. **WARNUNG:** Die Reparatur oder Wartung einer Mikrowelle ist für nicht entsprechend ausgebildete Personen gefährlich, sofern Schutzabdeckungen der Mikrowellenstrahlung entfernt werden.
17. Dieses Gerät ist ein Gruppe 2 Klasse B ISM Gerät. Definition von Gruppe 2 mit allen ISM (industriellen, wissenschaftlichen und medizinischen) Geräten, in denen Funkfrequenzen in Form elektromagnetischer Strahlung zur Behandlung von Materialien benutzt werden sowie Funkenerosionsgeräte. Klasse B-Geräte sind für die private Benutzung im Haus sowie in Einrichtungen in direkter Verbindung mit Niederspannungsnetzen, welche Gebäude für häusliche Zwecke versorgen, geeignet.
18. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen

- 19.** 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.
- 20.** Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## 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 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
6. Garzeit bitte neu von oben nach unten wie auch von der Mitte nach außen.

## HINWEISE ZU UTENSILIEN

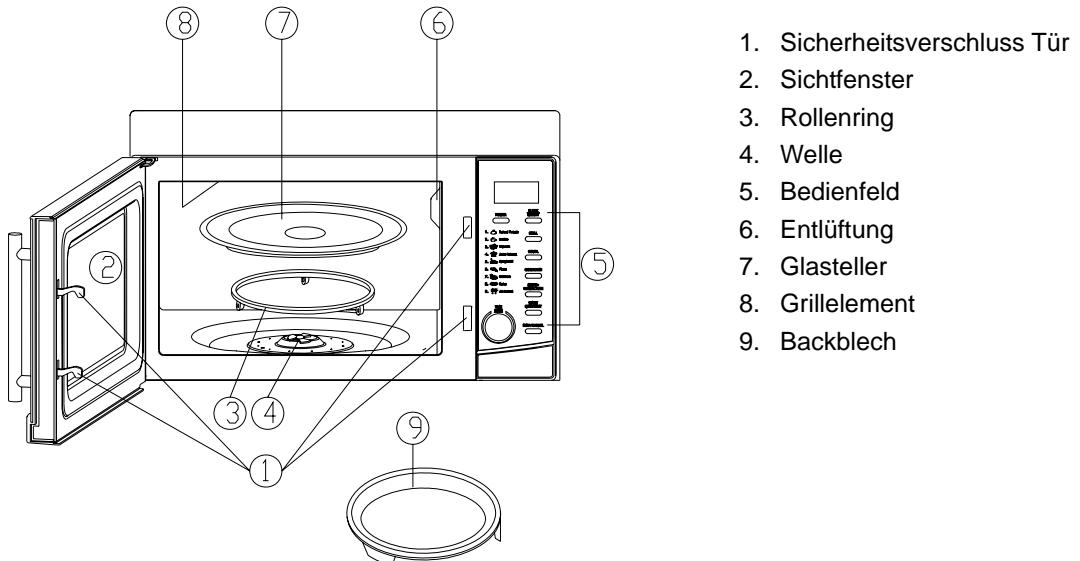
1. Das ideale Material für Utensilien ist transparent. Die Energie durchdringt den Behälter und erwärmt die Speisen.
2. Mikrowellen können nicht Metalle durchdringen, benutzen Sie daher kein Geschirr mit metallischen Verzierungen.
3. Benutzen Sie beim Kochen mit der Mikrowelle kein Umweltpapier, darin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

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

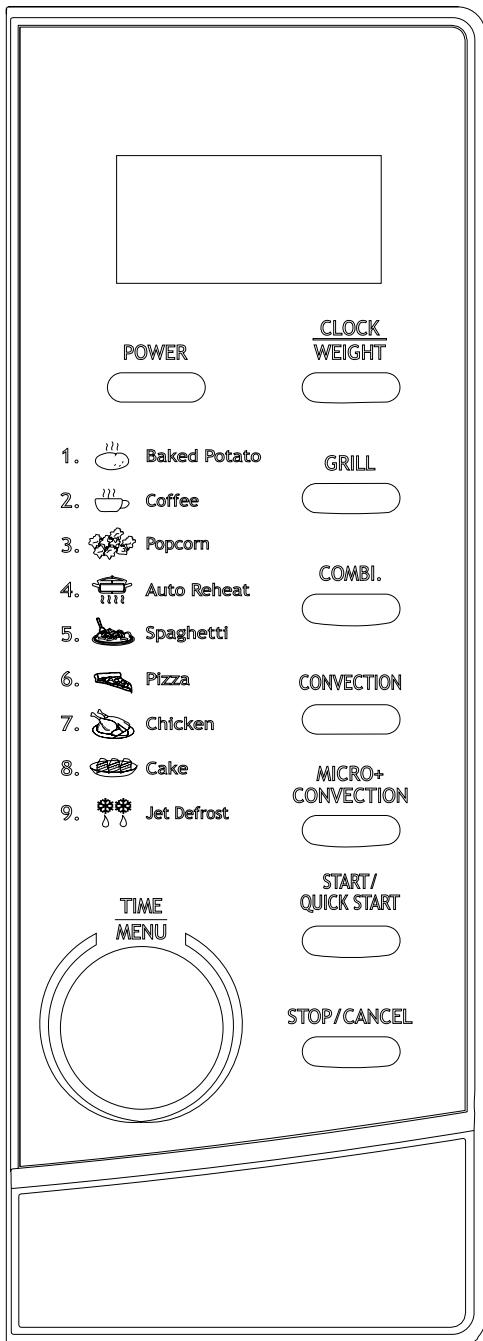
Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Umluft	Kombination*
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellen-geeignetes Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchentuch	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalltablett	Nein	Ja	Ja	Nein
Metallgestell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



## BEDIENFELD



### DISPLAY

Anzeige von Zubereitungszeit, Leistung, Anzeigen sowie Uhrzeit.

### POWER

Mit Tastendruck wählen Sie die Leistungsstufe der Mikrowelle.

### GRILL

Mit Tastendruck stellen Sie ein Grillprogramm ein.

### CONVECTION

Mit Tastendruck programmieren Sie die Umlufttemperatur.

### COMBI.

Mit Tastendruck wählen Sie zwischen den beiden Kombinationseinstellungen.

### MICRO+CONVECTION

Mit Tastendruck wählen Sie eine der vier Kombinationseinstellungen.

### TIME/MENU (DREHKNOPF)

Drehen Sie den Knopf zum Einstellen der Zubereitungszeit oder Auswahl von Auto-Menü.

### START/QUICK START

Mit Tastendruck starten Sie ein Kochprogramm oder Schnellstartprogramm.

### CLOCK/WEIGHT

Einstellen der Uhrzeit und Eingabe des Gewichts der Speisen.

### STOP/CANCEL

Mit Tastendruck beenden Sie ein Kochprogramm oder löschen Sie die Einstellungen vor dem Kochen.

(Auf den nachstehenden Seiten finden Sie weitere Einzelheiten)

## PROGRAMME EINSTELLEN

### SIGNALTÖNE WÄHREND DER EINSTELLUNG

- ♦ EIN SIGNALTON: Eingabe akzeptiert.
- ♦ ZWEI SIGNALTÖNE: Eingabe nicht akzeptiert. Bitte versuchen Sie es erneut.

### UHR EINSTELLEN

Beim Anschluss der Mikrowelle wird im Display „1:00“ angezeigt. Die Uhrzeit wird im 24-Stundenformat dargestellt.

BEISPIEL: Uhrzeit auf 8:30 Uhr einstellen.

1. Drücken Sie einmal CLOCK/WEIGHT.
2. Drehen Sie TIME/MENU, bis als Stunde 8 angezeigt wird.
3. Drücken Sie CLOCK/WEIGHT.
4. Drehen Sie TIME/MENU, bis als Minuten 30 angezeigt wird.
5. Drücken Sie CLOCK/WEIGHT zur Bestätigung.

### KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Minuten.

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.

Tastendruck auf POWER		
Tastendruck	Leistung	Beschreibung
1 x	100 % (P-100)	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)	Mit-niedrig/Auftau
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 mehrmals POWER zur Auswahl der Kochleistung.
2. Drehen Sie TIME/MENU, bis die Zubereitungszeit als (5:00) angezeigt wird.
3. Drücken Sie START/QUICK START.

### BITTE BEACHTEN SIE:

1. Möchten Sie die Zubereitung vorübergehend unterbrechen, so drücken Sie einmal STOP/CANCEL, zum Fortsetzen der Zubereitung drücken Sie START/QUICK START; alternativ drücken Sie zweimal STOP/CANCEL zum Abbruch des Programms.
2. Mit POWER zeigen Sie die eingestellte Leistungsstufe an.

### GRILL

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 STOP/CANCEL.
2. Drücken Sie GRILL.
3. Drehen Sie TIME/MENU zur Anzeige von 12:00.
4. 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.

110° C → 125° C → 140° C → 155° C → 170° C →  
185° C → 200° C → 215° C → 230° C → 250° C

### Kochem mit Umluft

Drücken Sie UMLUFT, um die Umlufttemperatur einzustellen.

Angenommen Sie möchten für 40 Minuten bei 200 °C kochen.

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

#### BITTE BEACHTEN SIE:

1. Nach dem Ablauf der Zubereitungszeit gibt das Gerät einen Signalton als Erinnerung ab und im Display wird „End“ angezeigt. Drücken Sie STOP/CANCEL oder öffnen Sie die Tür zum Löschen von „End“, bevor Sie eine andere Kochfunktion starten.
2. Mit CONVECTION zeigen Sie während der Zubereitung die Umlufttemperatur an.

### Mit Umluft vorheizen und kochen

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

Angenommen Sie möchten auf 170 °C vorheizen und dann für 35 Minuten kochen.

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

Bitte beachten Sie:

1. Sie können die Vorheizzeit nicht einstellen, die Höchstzeit beträgt 30 Minuten.
2. Nach der Vorheizzeit gibt das System alle 5 Sekunden einen Signalton ab. Wird die Zubereitung nicht innerhalb von 30 Minuten fortgesetzt, dann bricht das System den Vorgang automatisch ab und „End“ wird angezeigt.

### MIKROWELLE+GRILL

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Minuten.

Diese Funktion ermöglicht Ihnen eine Kombination aus Grillen und 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. Die maximale Zubereitungszeit beträgt hier 95 Minuten.

### KOMBINATION 1

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

Für Süßspeisen, Omeletts, gebackene Kartoffeln und Geflügel.

Angenommen Sie möchten Kombination 2 für 12 Minuten einstellen.

1. Drücken Sie STOP/CANCEL.
2. Drücken Sie zweimal COMBI.
3. Drehen Sie TIME/MENU auf 12:00.
4. Drücken Sie START/QUICK START.

### MIKROWELLE+UMLUFT

Die maximale Zubereitungszeit beträgt 9 Stunden und 30 Minuten (9:30).

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	150
COMB2	2 x	180
COMB3	3 x	220
COMB4	4 x	250

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.

#### **AUFTAUEN**

Die maximale Auftauzeit beträgt 95 Minuten.

Angenommen Sie möchten Tiefkühlkost für 5 Minuten auftauen.

1. Drehen Sie TIME/MENU, bis „9“ 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:**

Das Gerät unterbricht das Auftauen, um Sie daran zu erinnern, die Speisen für

#### **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

gleichmäßiges Auftauen umzudrehen.

#### **MEHRPHASIGES KOCHEN**

Die Mikrowelle kann auf bis zu 3 automatische Kochphasen programmiert werden.

Angenommen Sie möchten das folgende Kochprogramm einstellen.

Kochen mit der Mikrowelle

↓  
Grillen

Umluftkochen (ohne Vorheizen)

1. Geben Sie als erste Phase ein Mikrowellen-Kochprogramm ohne Tastendruck auf START/QUICK START ein.
2. Geben Sie als zweite Phase ein Grillprogramm ohne Tastendruck auf START/QUICK START ein.
3. Geben Sie als dritte Phase ein Umluftprogramm ein.
4. Drücken Sie START/QUICK START.

Bitte beachten Sie:

1. AUFTAUEN, QUICK START und AUTOMATISCHES KOCHEN können nicht in ein mehrphasiges Kochprogramm aufgenommen werden.
2. Für die Kochphasen 2 oder 3 wird im Display MEM angezeigt.

Menücode	Hinweise
1 Gebackene Kartoffel (je 230 g)	1: Stellen Sie das Gewicht mit CLOCK/WEIGHT ein, damit das System die Zubereitungszeit berechnen kann.
2 Tasse Kaffee (je 200 ml)	

Menücode	Hinweise
3 Popcorn (99 g)	
4 Automatisches Aufwärmen (g)	
5 Spaghetti (g)	
6 Pizza (g)	
7 Hähnchen (g)	
8. Kuchen (475 g)	

## 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 aktiverter 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.

### ZUBEREITUNG WÄHREND DES BETRIEBS UNTERBRECHEN

1. Drücken Sie STOP.

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.

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

### 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 Lüftungsschlitzte 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-Drehsteller 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.

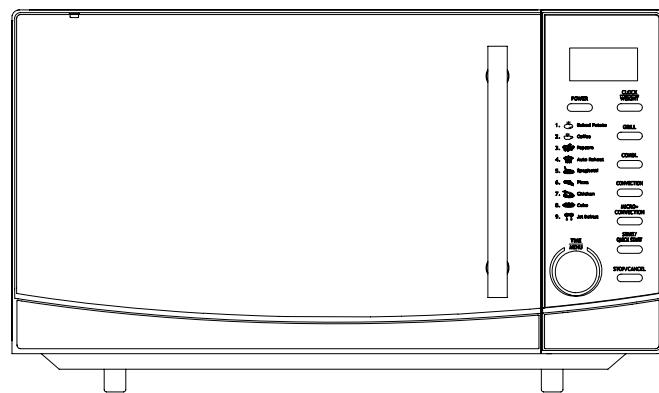


Sollten Sie irgendwann zu späterer Zeit dieses Produkt entsorgen wollen, beachten Sie bitte Folgendes: Elektroschrott sollte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie ihn, sofern Ihnen entsprechende Möglichkeiten zur Verfügung stehen. Setzen Sie sich mit Ihren kommunalen Behörden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





MODEL: IMO 30LS40 Steel  
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**

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.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

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.

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
SPECIFICATIONS* -----	2
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE-----	2
INSTALLATION -----	2
GROUNDING INSTRUCTIONS-----	3
RADIO INTERFERENCE-----	3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS-----	3
MICROWAVE COOKING PRINCIPLES -----	4
UTENSILS GUIDE -----	5
PART NAMES -----	5
CONTROL PANEL -----	6
HOW TO SET THE OVEN CONTROLS -----	7
SETTING THE CLOCK -----	7
MICROWAVE COOKING -----	7
GRILL-----	7
CONVECTION-----	7
MICROWAVE +GRILL-----	8
MICRO+CONVECTION-----	8
JET DEFROSTING-----	9
MULTI-STAGE COOKING-----	9
AUTO COOK-----	9
CLEANING AND CARE -----	10

## SPECIFICATIONS\*

Power Consumption:	230V, 50Hz, 1400W (Microwave)
	2050W (Convection)
	1250W (Grill)
Rated Microwave Power Output:	900W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions:	300mm(H) × 539mm(W) × 446mm(D)
Oven Cavity Dimensions:	240mm(H) × 354mm(W) × 358mm(D)
Oven Capacity:	30Litres
Cooking Uniformity:	Turntable System
Net Weight:	Approx. 16.4kg

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

1. Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
2. Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
3. Check to ensure that the control panel is

programmed correctly and the timer is set.

Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

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

## INSTALLATION

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

- oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
9. Do not use the oven outdoors.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

### Note

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

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

**Green and Yellow = EARTH**

**Blue = NEUTRAL**

**Brown = LIVE**

## RADIO INTERFERENCE

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

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

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or

television.

3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

1. Read all instructions before using the appliance. 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.

Do not operate the oven when empty.

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

**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.

Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

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.

**WARNING:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.

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.

Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.

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.

Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.

**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.

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.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

## MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest

amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.

3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

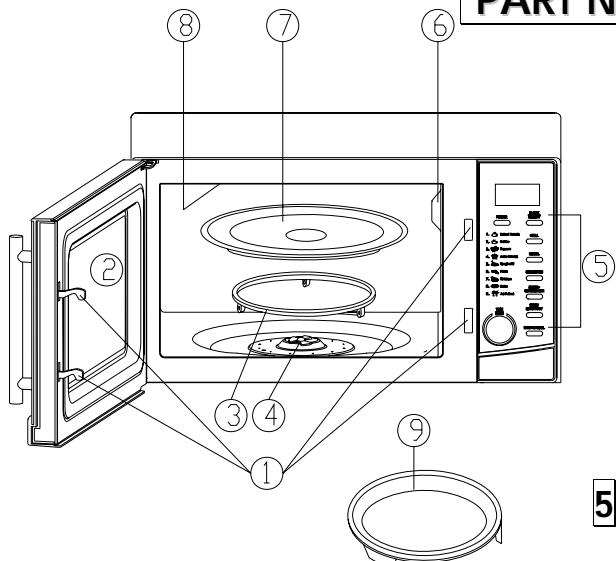
## UTENSILS GUIDE

1. The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.
  2. Microwave can not penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
  3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
  4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommended, 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

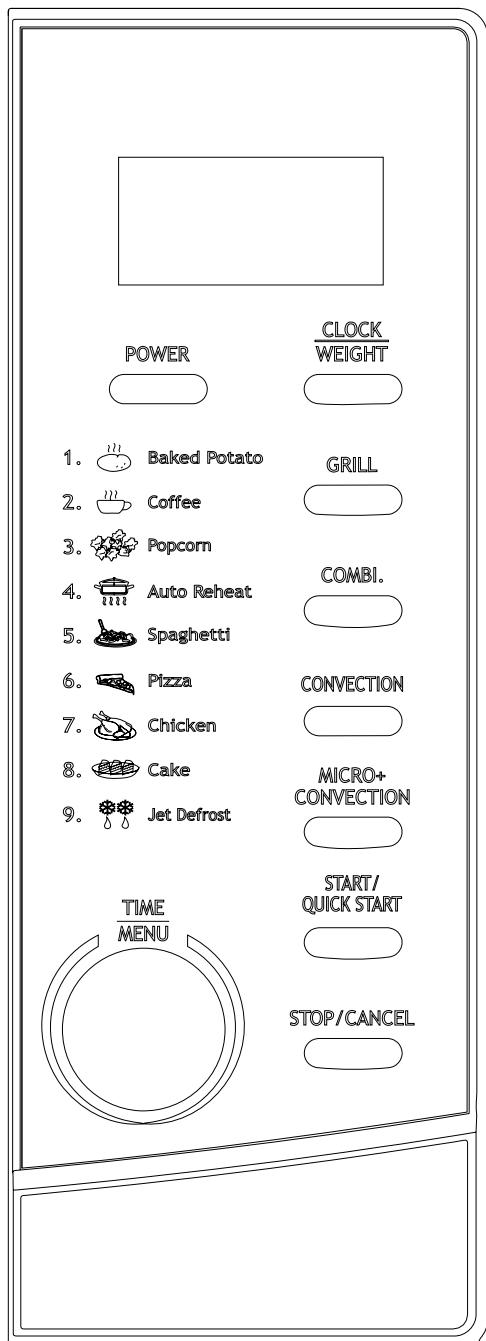
\* Combination: applicable for both "microwave+grill", and "microwave+convection" cooking.

## PART NAMES



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

## CONTROL PANEL



### DISPLAY SCREEN

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

### POWER

Press to select microwave power level.

### GRILL

Press to set a grill-cooking program.

### CONVECTION

Press to program convection temperature.

### COMBI.

Press to select one of two combination cooking settings.

### MICRO+CONVECTION

Press to select one of four combination cooking settings.

### TIME/MENU (DIAL)

Rotate to set cooking time or select auto-menu.

### START/QUICK START

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

### CLOCK/WEIGHT

Used to set clock time or enter food weight.

### STOP/CANCEL

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

## HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

(Please also see the following pages for more detail)

### BEEPS DURING OVEN SETTINGS

- ♦ ONE BEEP: Oven accepts the entry.
- ♦ TWO BEEPS: Oven does not accept the entry. Please check and try again.

### SETTING THE CLOCK

When the oven was plugged in, "1:00" should have appeared in the display. This clock is 24-hour cycle.

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

1. Press CLOCK/WEIGHT button once.
2. Rotate the TIME/MENU dial until the 8 hour is displayed.
3. Press CLOCK/WEIGHT button.
4. Rotate the TIME/MENU dial until the 30 minute is displayed.
5. Press CLOCK/WEIGHT button to confirm.

### MICROWAVE COOKING

Maximum cooking time is 95 minutes.

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

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

10 times	10%(P-10)	Low
11 times	0%(P-00)	

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

1. Press POWER repeatedly to select cooking power.
2. Rotate the TIME/MENU dial until the correct cooking time (5:00) is displayed.
3. Press START/QUICK START button.

#### NOTE:

1. If you want to temporarily stop a cooking session, press the STOP/CANCEL once and then you can start the cooking again by press START/QUICK START; or press the STOP/CANCEL twice to cancel the cooking program altogether.
2. You can check the power level during cooking by pressing POWER.

### 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 STOP/CANCEL button.
2. Press GRILL button.
3. Turn TIME/MENU to display 12:00.
4. Press START/QUICK START button.

#### NOTE:

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

### CONVECTION

The maximum cooking time is 9 hours and 30 minutes (9H:30).

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

programmed for ten different cooking temperatures.  
110°C → 125°C → 140°C → 155°C → 170°C → 185°C  
→ 200°C → 215°C → 230°C → 250°C

### To Cook with Convection

Press CONVECTION button to set convection temperature.

Suppose you want to cook at 200°C for 40 minutes.

1. Press CONVECTION button a number of times to select temperature.
2. Rotate the TIME/MENU dial until the correct cooking time is displayed.
3. Press START/QUICK START button.

#### NOTE:

1. After time has elapsed the system will sound to remind you and End appears in display. Press STOP/CANCEL button or open door to clear End before starting another cooking function.
2. You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the CONVECTION button.

### To Preheat and Cook with Convection

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

Suppose you want to preheat to 170°C and then cook 35 minutes.

1. Press CONVECTION button 5 times.
2. Press START/QUICK START button. When the oven reaches the programmed temperature, one beep will sound.
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.

#### Note:

1. You can not set the preheat time, and the maximum is 30 minutes.
2. After the preheat time elapsed, the system will sound DE- every 5 seconds. If there is no any operation within 30 minutes, the system will stop automatically and display End.

### 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, at the screen prompt, enter the desired cooking time by turning the TIME/MENU dial. After you have pushed the start button, the system begins to count down.

#### NOTE:

During cooking, you can see the programmed setting by pressing this button. The maximum cooking time here is 95 minutes.

### COMBINATION 1

Use for fish, potatoes 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

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

The maximum cooking time is 9 hours and 30 minutes (9H:30).

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	150
COMB2	twice	180
COMB3	3 times	220
COMB4	4 times	250

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 while cooking is in progress by pressing the MICRO+CONVECTION button.

### **JET DEFROSTING**

Maximum defrosting time is 95 minutes.

Suppose you want to defrost frozen food for five minutes.

1. Rotate the TIME/MENU dial until "9" and "CODE" are displayed.
2. Press CLOCK/WEIGHT button.
3. Rotate the TIME/MENU dial to enter the fit defrosting time
4. Press START/QUICK START.

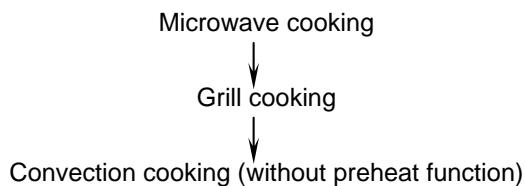
**NOTE:**

During defrosting process, the oven will pause to remind user to turn food over to obtain uniform defrosting.

### **MULTI-STAGE COOKING**

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

Suppose you want to set the following cooking program.



1. Enter into the first stage of a microwave cooking program without pressing the START/QUICK START button.
2. Enter into the second stage of a grill cooking program without pressing the START/QUICK START button.
3. Enter into the third stage of a convection cooking program.
4. Press START/QUICK START button.

Note:

1. JET DEFROSTING, QUICK START and AUTO COOK functions can not set into multi-stage cooking program.
2. If the cooking stages are 2 stage or 3 stage, MEM will appear in display.

### **AUTO COOK**

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

1. In standby mode, rotate anti-clockwise the digital knob TIME/MENU to select food code to specify the food to be cooked.
2. Press CLOCK/WEIGHT to enter the food weight or the number of serving.
3. Press START/QUICK START.

Auto Cook Code/Menu

Select food code	Notes
1 Baked Potato (each 230g)	
2 Coffee (each 200ml)	
3 Popcorn (99g)	
4 Auto Reheat(g)	
5 Spaghetti (g)	
6 Pizza(g)	
7 Chicken(g)	
8. Cake(475g)	1、The user is required to set weight by pressing CLOCK/WEIGHT button for the system to determine the time needed to do the job. 2、For food 7 (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 come on. In the lock state, all buttons are disabled.

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

### QUICK START

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

Press START/QUICK START button in quick succession to set the cooking time.

### TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1. Press STOP 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.

### AUTOMATIC PROTECTION MECHANISM

1. Anytime in the operation of the oven, when the oven cavity temperature reaches a phenomenon of 300°C, the oven automatically enters into self-protection mode. The display shows E 01, with one beeping until the said phenomenon disappears, and STOP/CANCEL is pressed to make the oven back to normal.

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

### COOLING FEATURE

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

## CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy

water or in a dishwasher.

8. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
9. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
11. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin, it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.



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)

