



GEBRUIKSAANWIJZING

COMBI MAGNETRONOVEN LMWAC9928DB

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw magnetronoven gaat gebruiken en bewaar dit boekje als naslagwerk.

Als u de richtlijnen in de gebruiksaanwijzing toepast, dan heeft u gegarandeerd jarenlang plezier van deze aankoop.

BEWAAR DIT BOEKJE ALS NASLAGWERK

INHOUD

INHOUDSOPGAVE	Pag 1
WAARSCHUWING	Pag 2
EXTRA TOELICHTING	Pag 2
SPECIFICATIES	Pag 2
VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN	Pag 3
LETSELPREVENTIE & TOESTEL CORRECT AARDEN	Pag 7
GESCHIKTE MATERIALEN GEBRUIKEN	Pag 8
PRODUCTOVERZICHT	Pag 10
INSTALLATIERICHTLIJNEN	Pag 11
BEDIENEN	Pag 12
PROBLEMEN OPLOSSEN	Pag 19
TOESTEL AFVOEREN	Pag 19
GARANTIE & SERVICE	Pag 20

WAARSCHUWINGEN

- (a) Bedien deze oven niet met de deur open. Hierdoor kunt u worden blootgesteld aan de microgolf straling.
- (b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorzijde van de oven en de oven deur. Laat geen resten vuil- en/of reinigingsmiddel ophopen op de ovenafdichting.
- (c) Als de deur of de deurafdichting is beschadigd, gebruik de oven dan NIET totdat deze is gerepareerd. Neem hiervoor contact op met onze Servicedienst.

EXTRA TOELICHTING

Wanneer het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kunnen de oppervlakken worden aangetast en dit zal de levensduur van het toestel nadelig beïnvloeden en dit kan ook gevaarlijke situaties veroorzaken.

SPECIFICATIES

Model:	LMWAC9928DB
Spanning (Voltage)	220V~60Hz
Nominaal ingangsvermogen Magnetron	1450 W
Nominaal uitgangsvermogen Magnetron	900 W
Nominaal ingangsvermogen Grill	1100 W
Nominaal ingangsvermogen Convector	2500 W

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Om het risico op brand, elektrische schok en letsel te minimaliseren adviseren wij u onderstaande richtlijnen op te volgen wanneer u het toestel gebruikt:

1. Lees de WAARSCHUWINGEN op de vorige pagina.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, personen met verminderde fysieke-, zintuiglijke- of mentale capaciteiten en/of door personen met een gebrek aan kennis of ervaring, mits zij onder toezicht staan of duidelijke gebruiks- en veiligheidsinstructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruiken van dit apparaat waardoor zij de risico's ten volle begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, mits zij onder toezicht staan van een volwassene.
3. Laat kinderen jonger dan 8 jaar niet in de buurt van het toestel en de stroomkabel komen tijdens gebruik, tenzij dat ze voortdurend onder toezicht staan van een volwassene.
4. Als de stroomkabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, de leverancier of een gekwalificeerd elektricien van de Servicedienst om gevaarlijke situaties te voorkomen.
5. **WAARSCHUWING:** Schakel het toestel geheel uit voordat u de lamp vervangt om risico op een elektrische schok te voorkomen.
6. **WAARSCHUWING:** Reparatie en/of onderhoud waarbij de afschermplaat tegen blootstelling aan microgolfstraling verwijderd moet worden, dient alleen te worden uitgevoerd door een erkend elektricien of iemand van onze Servicedienst.

7. Tijdens het opwarmen van voedsel in een plastic- of papieren verpakking, altijd blijven opletten omdat er altijd een kans op ontbranding is.
8. Warm geen vloeistoffen en/of voedsel in een afgesloten container/verpakking op i.v.m. explosie gevaar.
9. Gebruik alleen bereidingsmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
10. Wanneer er rookontwikkeling is, schakel de magnetronoven dan uit of trek de stekker uit; Houd de deur gesloten om mogelijke vlammen te (laten) doven.
11. Bij het verwarmen van dranken in de magnetronoven kan er mogelijk een uitgesteld (borrelend) kookproces achteraf optreden; Wees daarom extra voorzichtig wanneer u de container/beker/glas etc. vastpakt en eruit haalt.
12. De inhoud van zuigflesjes en potjes babyvoeding moeten altijd worden geschud of doorgeroerd, de temperatuur moet worden gecontroleerd voor het nuttigen om brandwonden te voorkomen.
13. (Gekookte en rauwe) eieren niet in de magnetronoven verwarmen, deze kunnen exploderen, zelfs wanneer ze alweer uit de oven gehaald zijn.
14. Reinig de oven en verwijder voedselresten regelmatig.
15. Wanneer het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kunnen de oppervlakken worden aangetast en dit zal de levensduur van het toestel nadelig beïnvloeden en dit kan ook gevaarlijke situaties veroorzaken.
16. Bouw de stoomoven niet in achter een (keuken) kastdeurtje om oververhitting van het toestel te voorkomen.

17. Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen (voor ovens met de mogelijkheid om een temperatuursonde te gebruiken).
18. Bouw de stoomoven niet in achter een (keuken) kastdeurtje om oververhitting van het toestel te voorkomen, tenzij dit is getest.
19. Gebruik de magnetronoven alleen met het (keuken)deurkastje open! (dit geldt voor ovens met een deco afwerkpaneel)
20. Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare situaties:
 - keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - boerenbedrijven
 - klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen
 - Bed & Breakfasts.
21. De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Drogen van voedsel of kleding en verwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontsteking of brand.
22. Metalen houders voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan tijdens het koken met de magnetron.
23. Reinig dit toestel niet met een stoomreiniger.
24. Dit toestel is geen inbouwmodel.
25. Plaats de achterzijde van apparaat tegen een wand aan.
26. Het oppervlak van een opberglade kan heet worden.
27. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de magnetrondeur te reinigen; deze kunnen het oppervlak bekrassen, wat kan leiden tot het scheuren en/of barsten van het glas.

28. **WAARSCHUWING:** Het toestel en alle bereikbare onderdelen worden heet tijdens gebruik van de oven. Let op dat de verwarmingselementen niet worden aangeraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt houden tenzij onder zij onder toezicht staan.
29. Tijdens gebruik van de oven wordt deze erg heet. Let erop dat u de verwarmingselementen aan de binnenzijde niet aanraakt.
30. Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd daarom kinderen tijdens gebruik weg van het apparaat.
31. Wanneer het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de hoge temperaturen.

LEES ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ALS NASLAGWERK

LETSELPREVENTIE & TOESTEL CORRECT AARDEN

GEVAAR

Risico op elektrische schok(ken). Het aanraken van sommige inwendige onderdelen kan ernstig letsel of zelfs dood tot gevolg hebben. Haal dit toestel niet uit elkaar.

WAARSCHUWING

Risico op elektrische schok(ken). Het niet correct aarden, kan leiden tot elektrische schok(ken). Steek de stekker pas in het stopcontact wanneer het toestel op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard!

Dit apparaat moet geaard zijn. In geval van kortsluiting reduceert correcte aarding het risico op een elektrische schok. Dit toestel is uitgerust met een kabel met een geaarde stekker. De stekker moet worden ingestoken in een correct geïnstalleerd-èn geaard stopcontact.

Raadpleeg onze Servicedienst of een gekwalificeerd elektricien als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als er twijfel bestaat over het ja/nee correct geaard zijn van het toestel.

Wanneer een verlengsnoer persé nodig is, gebruik dan alleen een 3 aderig verlengsnoer.

1. Een korte voedingskabel is meegeleverd om risico's op struikelen en/of vallen te voorkomen.

2. Wanneer een verlengkabel wordt gebruikt:

1) De aangegeven elektrische specificaties op de verlengkabel moeten Minstens gelijk zijn aan de aangeduide elektrische gegevens op het typeplaatje van het toestel.

2) Het verlengsnoer moet 3 aderig zijn met een aardedraad.

3) Bij gebruik van een langer snoer moet dit zo worden (aan)gelegd, dat het niet over het gehele werkblad/tafel heen ligt waar kinderen eraan kunnen trekken of over vallen.

Wanneer het toestel direct op het stroomnetwerk wordt aangesloten, moet ertussen een stroomonderbreker in het stroomnetwerk worden geplaatst, die voldoet aan de gestelde elektrische normen die gelden in het land van gebruik, zodat het apparaat separaat kan worden uitgeschakeld.

REINIGEN

Zorg dat u eerst de stekker van het toestel uit het stopcontact trekt of de stroomtoevoer naar het toestel onderbreekt/afsluit.

1. Reinig de binnenzijde van de oven na elk gebruik met een licht vochtige doek.
2. Reinig de accessoires zoals gebruikelijk in een sopje met een mild reinigingsmiddel.
3. Wanneer de deuroplijsting, -afdichting en aangrenzende onderdelen vies zijn, deze met beleid reinigen met een vochtige doek.
4. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas in de oven te reinigen, omdat ze het oppervlak bekrassen. Hierdoor kan het glas scheuren of barsten.
5. Reinigingstip: Plaats een halve citroen in een kom, voeg 300 ml water toe, verwarm 10 min. in de oven op 100% magnetronvermogen. Droog daarna de wanden af met een zachte, droge doek.

WAARSCHUWING:

Reparatie en/of onderhoud waarbij de afschermplaat tegen blootstelling aan microgolfstraling verwijderd moet worden, dient alleen te worden uitgevoerd door een erkend elektricien of iemand van onze Servicedienst.

Geschikte materialen gebruiken

Zie de richtlijnen bij "Materialen die u wel/niet kunt gebruiken in de magnetron". Er zijn enkele niet-metalen gebruiksvoorwerpen die niet veilig zijn om in de magnetronoven te gebruiken . In geval van twijfel kunt u het betreffende materiaal testen volgens de onderstaande procedure.

1. Vul een magnetronbestendige container met 1 kopje koud water (250ml) met het betreffende gebruiksvoorwerp erin.
2. Kook 1 min. op maximaal magnetronvermogen.*
3. Voel voorzichtig aan het keukengerei.
4. Als het kookgerei warm is, gebruik het dan niet in de magnetronoven.
5. *De kooktijd mag niet langer zijn dan 1 minuut.

Materialen die u in de magnetron kunt gebruiken:

Keukengerei: Opmerkingen:

Crispplaat	Volg instructies van de fabrikant. De onderzijde van de crispplaat moet zich minstens 5 mm boven het draaiplateau bevinden. Onjuist gebruik kan breuk van het draaiplateau veroorzaken.
Serviesgoed	Alleen magnetronbestendig. Volg instructies van de fabrikant. Gebruik geen gescheurd- of beschadigd serviesgoed.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik allen om voedsel te verwarmen tot het net warm is. Meeste potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Alleen hittebestendige ovenschalen. Let op dat er geen metalen afwerking aan zit. Gebruik geen gescheurde- of beschadigde schalen.
Oven braadzak	Volg instructies van de fabrikant. Niet sluiten met metalen bindstrips. Zorg voor gleufjes waar de stoom langs kan ontsnappen.
Papieren borden/bekers	Alleen gebruiken voor kortstondig koken/opwarmen. Laat oven tijdens het koken/opwarmen niet onbeheerd.
Keukenpapier	Te gebruiken om voedsel te bedekken tijdens het opwarmen; en voor absorberen van vet. Laat oven tijdens koken/opwarmen niet onbeheerd!
Bakpapier	Te gebruiken als afdekking om spatten te voorkomen of als wikkel om te stomen.
Plastic	Alleen magnetronbestendig. Volg instructies van fabrikant. Moet voorzien zijn van label: "Microwave safe". Sommige plastic verpakkingen worden zachter, omdat het voedsel binnenin heet wordt. "Braadzakken", goed gesloten plastic zakken insnijden, inprikken of ontluchten volgens instructies op verpakking.
Plastic folie	Alleen magnetronbestendig. Gebruikt om voedsel af te dekken tijdens het koken om vocht vast te houden. Laat niet in aanraking komen met het eten.
Thermometers	Alleen wanneer geschikt voor magnetrongebruik (vlees en suikerthermometers)
Waspapier	Te gebruiken als afdekking om spatten te voorkomen en vocht vast te houden.

Materialen die u beter niet in de magnetron gebruikt:

Keukengerei: Opmerkingen:

Aluminium materiaal	Kan vonken veroorzaken. Doe voedsel in magnetronbestendige schaal.
Voedselverpakking met metalen handvat	Kan vonken veroorzaken. Doe voedsel in magnetronbestendige schaal.
Metalen gerei of met metalen delen	Metaal laat microgolf energie niet door. Metalen delen kunnen vonken veroorzaken.
Metalen bindstrips	Kan vonken en dientengevolge brand veroorzaken in de oven.
Papieren zakken	Kan brand veroorzaken in de oven.
Schuimplastic	Schuimplastic kan bij blootstelling aan hoge temperaturen smelten, of de voedselinhoud verontreinigen.
Hout	Hout droogt uit bij gebruik in de magnetron en kan dientengevolge splijten of barsten.

PRODUCTOVERZICHT

Onderdelen en Accessoires

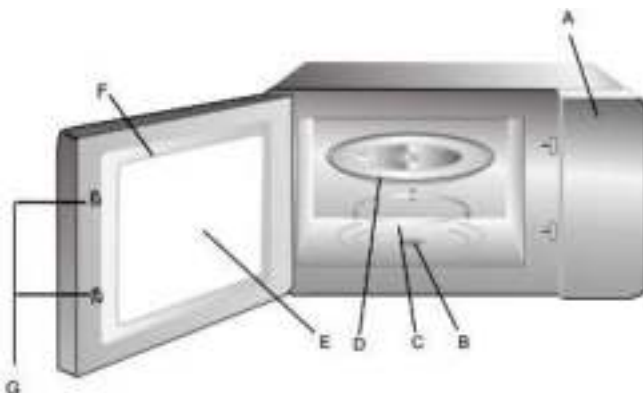
Haal de oven uit de verpakking en haal alle accessoires uit de oven.

De verpakking bevat de volgende onderdelen:

Glazen draaiplateau

Draai installatie

Gebruiksaanwijzing



Grillrooster (niet geschikt voor gebruik tijdens magnetronfunctie en moet op het glasplateau worden geplaatst).

- A) Bedieningspaneel
- B) Aandrijfas draaiplateau
- C) Draai installatie
- D) Glazen draaiplateau
- E) Venster
- F) Ovendeur
- G) Veiligheidsblokkersysteem

Draai installatie

Aansluitpunt (onderzijde)

Glazen draaiplateau

Aandrijfas draaiplateau

Rotatie ring draaiplateau



- a. Plaats het draaiplateau nooit ondersteboven er op. Hinder/blokkeer draaiplateau niet tijdens werking niet.
- b. Zowel het draaiplateau als ook de rotatie ring moeten altijd worden gebruikt tijdens gebruik van de magnetronoven.
- c. Plaats alle (verpakkingen/ bakjes/schalen etc. met) voedingswaren altijd op het glazen draaiplateau.
- d. Als het draaiplateau of de rotatie ring scheurt of kapot breekt, neem dan contact op met onze Servicedienst.

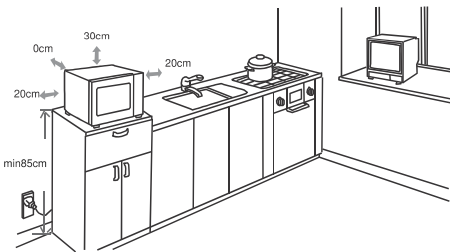
INSTALLATIERICHTLIJNEN

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en accessoires. Controleer de oven op eventuele (transport)schade zoals deuken of kapotte deur. Installeer de oven niet als deze beschadigd is.

Behuizing: Haal, indien aanwezig, alle beschermfolie op de magnetronoven er af. Verwijder NIET de lichtbruine Mica plaat die binnenin de oven is bevestigd, deze is om de magnetron te beschermen.

Installatie op werkblad

1. Kies een vlak oppervlak dat voldoende open ruimte biedt voor de aanzuig- en/of afvoeropeningen.



(1) De minimale installatie hoogte is 85cm.

(2) De achterkant van het apparaat moet tegen een muur worden geplaatst. Laat min. 30 cm ruimte aan de bovenkant van de oven; Laat min. 20 cm ruimte tussen de oven en de aangrenzende muren.

(3) Haal de pootjes niet van de onderzijde van de oven af.

(4) Het afsluiten van aanzuig- en/of afvoeropeningen kan de oven beschadigen.

(5) Plaats de oven zo ver mogelijk uit de buurt van radio's en TV. Tijdens gebruik van de magnetronoven kan er storing optreden in uw radio- of tv-ontvangst.

2. Steek de stekker van uw oven in een normaal huishoudelijk stopcontact. Zorg ervoor dat de spanning en de frequentie van het stroomnet hetzelfde is als de spanning en de frequentie aangegeven op het typeplaatje.

WAARSCHUWING:

Installeer de oven niet boven een kookinstallatie of een ander warmteproducerend apparaat. Door installatie in de buurt van of boven een warmtebron kan de oven beschadigen en hierdoor vervalt de garantie.



Bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik!



BEDIENEN

1. Klok instellen


Zodra de magnetronoven is verbonden met het stroomnet, verschijnt "0:00" op het display en u hoort 1x een geluidssignaal.

- 1) Druk 1x op " Clock/Timer " om de Klok functie te selecteren, de 0 voor de : gaat knipperen.
- 2) Draai aan de  om de uren in te stellen, de invoer moet tussen 0 – 23 zijn.
- 3) Druk op " Clock/Timer ", de 00 na de : gaan knipperen.
- 4) Draai aan de  om de minuten in te stellen, de invoer moet tussen 0 – 59 zijn.
- 5) Druk op " Clock/Timer " om de tijd definitief in te stellen. De : knippert en de tijd wordt weergegeven.

Opmerkingen: 1) De Klok functie werkt niet wanneer deze niet direct na inschakelen, wordt ingesteld.

- 2) Als u na stap 5 niet binnen 5 min. op de " Clock/Timer " drukt, zal de magnetronoven automatisch teruggaan naar de vorige status.

2. Timer functie (kookwekker)

- 1) Druk 2x op "Clock/Timer ", u ziet 00:00 op het display, de klokindicator licht op.
- 2) Draai aan de  om de tijd in te stellen.(Maximale tijd is 95 minuten.)
- 3) Druk op " Start/+30Sec. " om de ingestelde tijd te bevestigen.
De klokindicator zal oplichten.
- 4) Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, zal de klokindicator niet meer oplichten en u hoort het geluidssignaal 5x. Als de klok is ingesteld (24-uur systeem), zal de huidige tijd weer op het display worden weergegeven.

Opmerking: De weergegeven tijd van de Kookwekker of Timer functie is anders dan de tijdsweergave van het 24-uur systeem. De Kookwekker functie is een timer.

3. Magnetron gebruiken

1. Druk 1x op " Microwave ", u ziet "P100" op het display.
2. Druk herhaaldelijk op " Microwave " of draai aan de  om het gewenste percentage magnetronvermogen in te stellen van P100 tot "P10".
3. Druk vervolgens op " Start/+30Sec. " om te bevestigen.
4. Draai dan aan de  van 0:05 van 0:05 tot 95:00 om de bereidingstijd in te stellen.
5. Druk op " Confirm/+30Sec./Start " om het bereidingsproces te starten.


Opmerking: Voor het stapsgewijs toevoegen van extra tijd m.b.v. de Programma knop:

0--1	min	5 seconden
1--5	min	10 seconden
5--10	min	30 seconden
10--30	min	1 minuut
30--95	min	5 minuten

Overzicht magnetronvermogen instellingen



Niveau	Hoog	Med.hoog	Medium	Med.laag	Laag
Vermogen	P100	P80	P50	P30	P10

4. Grill gebruiken



- 1) Druk 1x op " Grill/Convec/Combi ", u ziet "G1" knipperen op het display.
- 2) Druk op " Start/+30 sec. " om te bevestigen. U ziet G1 op het display.
- 3) Draai aan  om de bereidingstijd in te stellen. (max. 95 min.)
- 4) Druk op " Start/+30Sec." om het bereidingsproces te starten.

5. Heteluchtoven (met Voorverwarm-funtie) gebruiken



Met behulp van deze functie kunt u eten bereiden zoals in een conventionele oven. De Magnetron functie wordt niet gebruikt. Het wordt aanbevolen om de oven voor te verwarmen tot de juiste temperatuur voordat u het gerecht in de oven plaatst.

- 1) Druk 2x op de " Grill/Convec./Combi " knop, u ziet "140" knipperen.
- 2) Druk op de " Start=30 Sec." knop, om te bevestigen. U ziet '140' op het display.
- 3) Druk herhaaldelijk op " Grill/CONVEC./Combi." of draai aan de  om de temperatuur in te stellen.
Opmerking: Temperatuur instellingen mogelijk van 140°C tot 230°C.
- 4) Druk op " Start/+30Sec." om de temperatuur instelling te bevestigen
- 5.) Druk op " Start/+30Sec. " om het voorverwarmproces te starten.
Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u 2x een geluidssignaal om u te waarschuwen dat het gerecht in de oven kan worden geplaatst. De temperatuur wordt weergegeven en knippert.
- 6) Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.
Draai aan de  om de bereidingstijd in te stellen. (Max. bereidingstijd is 95 minuten)
- 7) Druk op de " Start/+30Sec." knop om het bereidingsproces te starten.

6. Heteluchtoven (zonder Voorverwarm-funtie) gebruiken

- 1) Druk 1x op de " Grill/Convec/Combi " knop, u ziet "140" knipperen.
- 2) Druk op de " Start=30 Sec." knop, om te bevestigen. U ziet '140' op het display.
- 3) Druk herhaaldelijk op " Grill/CONVEC./Combi." of draai aan de  om de temperatuur in te stellen.
Opmerking: Temperatuur instellingen mogelijk van 140°C tot 230°C.
- 4) Druk op " Start/+30Sec." om de temperatuur instelling te bevestigen
- 5) Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.
Draai aan de  om de bereidingstijd in te stellen. (Max. bereidingstijd is 95 minuten)
- 6) Druk op de " Start/+30Sec." knop om het bereidingsproces te starten.

7. Combi gebruiken

- 1) Druk 3x op " Grill/ Convec/Combi ", u ziet "C1" op het display knipperen.
- 2) Druk herhaaldelijk op " Grill/Convec/Combi " of draai aan  om de bereidingsmodus te selecteren. U heeft keuze uit C1 t/m C4.
- 3) Druk op " Start/+30Sec. " om te bevestigen.
- 4) Draai aan  om de bereidingstijd in te stellen.(Tijdsinstelling mogelijk tot 95:00)
- 5) Druk op " Start/+30Sec. " om het bereidingsproces te starten.


Opmerking: Combinatie instructies

Instructies	Display	Magnetron	Grill	Convectie
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

8. Ontdooien gebaseerd op gewicht.

- 1) Druk 1x op "Defrost ", u ziet "dEF-1" op het display.
- 2) Draai aan de  om het gewicht in te stellen.
Gewicht instelling is mogelijk tussen 100 en 2000 gram
- 3) Druk op " Start/+30Sec. " om het ontdooiproces te starten.

9. Ontdooien gebaseerd op tijd.



- 1) Druk 2x op "Defrost ", u ziet "dEF-2" op het display.
- 2) Draai aan de  om de tijd in te stellen.
- 3) Druk op de " Start/+30Sec. " knop om het ontdooiproces te starten.

10. Multi - Step bereiding




Er kunnen maximaal 2 bereidingsprocessen worden ingesteld. Als er sprake is van een ontdooiproces, stel deze dan altijd als eerste bereidingsfase in. Na elke stap hoort u 1x een geluidssignaal en de volgende bereidingsfase wordt gestart.

Opmerking: De instelling 'Timer', Auto Menu' en 'Voorverwarmen' kunnen niet worden toegepast in de Multi-Step bereiding.

Voorbeeld: Als u iets 5 minuten wenst te ontdooien en vervolgens dit met 80% magnetronvermogen 7 minuten wenst te bereiden, dan volgt u onderstaande stappen:



- 1) Druk 2x op " Defrost ", u ziet "dEF-2" op het display.
- 2) Draai aan de  om de ontdooitijd op 5 minuten in te stellen.
- 3) Druk 1x op " Microwave". 'P100" knippert op het display.
- 4) Druk op " Start/+30Sec. " om deze instelling te bevestigen. U ziet "P100" op het display.
- 5) Draai aan de  om de het magnetronvermogen in te stellen. U ziet "P0 "op het display.
- 6) Druk op " Start/+30Sec. " om te bevestigen.
- 7) Draai aan de  om de bereidingstijd van 7 minuten in te stellen.
- 8) Druk op" Start/+30Sec. " om het Multi-Step bereidingsproces te starten.

11. Low Temp functie

- 1) Druk 1x op de "Low Temp Control", u ziet "L1 knipperen op het display.
- 2) Druk herhaaldelijk op "Low Temp Control" of draai aan de  een Crispy Grill Menu instelling te selecteren tussen L1 tot L5.
- 3) Druk op "Start/+30sec."om te bevestigen.
- 4) Draai aan de  om de temperatuur in te stellen.
- 5) Druk op "Low Temp Control" om te bevestigen.
- 6) Draai aan de  om de bereidingstijd in te stellen.
- 7) Druk op "Low Temp Control" om het bereidingsproces te starten.

Display	40°C	50°C	60°C	70°C	80°C	90°C	100°C	110°C	Bereidingstijd (Max)
L1(Slow cook)						✓		✓	12 u
L2(Warmhouden)			✓	✓	✓				95min
L3(Voedsel drogen)	✓	✓	✓	✓	✓	✓			12u
L4(Yoghurt)	✓								12u
L5(Warmhoud doos)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		95min


12. Auto Menu

- 1) In de Standby-stand, draai de  rechtsom om de gewenste functie te selecteren en u ziet "A10" tot "A10" weergegeven in het display.
- 2) Druk op "Start/+30Sec." om het gekozen menu te bevestigen.
- 3) Draai de  om het gewicht in te stellen; u ziet een "g" op het display oplichten.
- 4) Druk op "Start/+30Sec." om het bereidingsproces te starten.

Opmerking:

- 1) Het Cake menu is de heteluchtoven functie met een 180°C voorverwarm functie, en u dient na het instellen van het Auto menu eerst voor te verwarmen. Wanneer de oven de ingestelde voorverwarm-temperatuur heeft bereikt, stopt de oven zijn werking, u hoort een geluidssignaal om u eraan te herinneren dat de deur mag worden geopend en de cake in de oven kan worden geplaatst. Druk nu op "Start/+30Sec." om het bereidingsproces te starten.
- 2) Wanneer de 'Kip' is geselecteerd, zal wanneer 2/3 van de bereidingstijd is bereikt, hoort u 2x een geluidssignaal om aan te geven het voedsel om te draaien voor een optimaal verdeeld grillresultaat. Sluit hierna de ovendeur weer en druk op "Start/+30sec." om het bereidingsproces verder te vervolgen.

13. Snel-Start functie

- 1) In de Standby-stand, druk op "Start/+30Sec." om het bereidingsproces met 100% magnetronvermogen te starten, waarbij elke extra druk op de knop de bereidingstijd met 30 seconden zal verlengen tot maximaal 95 minuten.
- 2) In de Standby-stand, draai de  rechtsom om de bereidingstijd direct in te stellen, druk vervolgens op de "start/+30 sec." knop om het bereidingsproces met 100% magnetronvermogen te starten.

14. Ontgeur functie

- 1) In de Standby-stand, druk 1x op "Kitchen Assistent", u ziet AS1"op het display.
- 2) Druk op "Start/+30sec." om het luchtreinigingsproces in de oven te starten.


15. Mute functie

- 1) In de Standby-stand, druk 2x op "Kitchen Assistent", u ziet AS2"op het display.
- 2) Druk op "Start/+30sec." om de Mute modus te activeren.
Er wordt nu geen geluidssignaal gegeven.
- 3) In de Mute modus, druk 2x op "Kitchen Assistent", u ziet AS2"op het display.
- 4) Druk op "Start/+30sec." om de Mute modus te de-activeren.

16. Extra info functie

- 1) Tijdens de bereiding, druk op " Clock/Timer " en u ziet de huidige tijd.
(Alleen wanneer de klok is ingesteld!)
- 2) Tijdens de bereiding met magnetron- of Grillfunctie, druk op "Magnetron " of "Grill"/Convéc./Combi" en u ziet het ingestelde vermogen 3 sec. op het display weergegeven

17. Kinderslot functie

Vergrendelen: In de Standby-stand, druk 3 sec. op " Stop/Clear/ECO ", u hoort een geluidssignaal dat aangeeft dat de Kinderslot functie is geactiveerd en de kinderslot indicator licht op. Op het display ziet u .

Ontgrendelen: In de vergrendelde status, druk 3 sec. op " Stop/Clear/ECO ", u hoort een geluidssignaal dat aangeeft dat de Kinderslot functie is opgeheven en de kinderslot indicator is uit.

18. ECO functie

In de Standby-stand, druk 1x op " Stop/Clear/ECO " en het display gaat uit.
Druk op een willekeurige knop op het display weer aan te zetten.

19. Reset functie draaiplateau

Wanneer het bereidingsproces is afgelopen en het draaiplateau staat niet in de startpositie, dan wordt de Reset functie van het draaiplateau geactiveerd. De verlichting, ventilator en het draaiplateau functioneren nu. De oven stopt wanneer de Reset functie is afgerond.

Opmerkingen:

- 1) Deze functie werkt slechts als het gehele bereidingsproces niet wordt onderbroken. Wanneer het proces tussentijds wordt gepauzeerd of de ovendeur wordt geopend, dan kan de Reset functie niet worden uitgevoerd.
- 2) Wanneer u tijdens de Reset functie de ovendeur opent of u drukt op: Stop/Clear/ECO, dan gaat de oven terug in de Standby stand.
- 3) Positie precisie: Bereidingstijd korter dan 5 min, en positie draaiplateau binnen 30 graden.

Tabel Auto Menu

Menu	Gewicht(g)	Display	Vermogen
A1 Opwarmen	150	150	100%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	600	600	
A2 Aardappel	1 (ongeveer 230 g)	1	100%
	2 (ongeveer 460 g)	2	
	3 (ongeveer 690 g)	3	
A3 Yoghurt	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A4 Groente	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
A5 Vlees	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
A6 Pasta	50 (met koud water 450 ml)	50	80%
	100 (met koud water 800 ml)	100	
	150 (met koud water 1200 ml)	150	
A7 Soep	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A8 Taart	475	475	Opwarmen op 160° C
A9 Pizza	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
A10 Kip	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	

PROBLEMEN OPLOSSEN

Normaal	
Ovenverlichting gedimd.	Tijdens bereidingen met de magnetron op laag vermogen kan de verlichting zachter branden. Dat is normaal.
Stoom op de deur, hete lucht uit de ventilatie openingen.	Tijdens het bereidingsproces komt er stoom uit het gerecht. Overgrote deel .verdwijnt via de ventilatie openingen. Een restant kan achterblijven op een koele plaats zoals de ovendeur. Dit is normaal.
Oven gestart zonder voedsel erin.	Laat het toestel niet functioneren zonder voedsel erin. Dit is erg gevaarlijk.
De magnetron veroorzaakt storing op de ontvangst van het TV signaal	Storing op de ontvangst van het radio en/of TV signaal is mogelijk. Dit gebeurt ook bij vergelijkbare kleine huishoudelijke apparatuur zoals mixer, stofzuiger of ventilator. Dit is normaal.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven start niet.	1) Stekker niet goed ingestoken.	Haal stekker eruit en steek na 10 sec. weer in.
	2) Zekering gesprongen of stroomonderbreker in werking.	Zekering omzetten/ vervang zekering reset stroomonderbreker door personeel van onze service afdeling.
	3) Probleem in contactdoos.	Test de contactdoos met een ander elektrisch apparaat uit.
Oven wordt niet warm.	4) Deur sluit niet goed	De ovendeur goed sluiten.

TOESTEL AFVOEREN

	<p>Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 2002/96/EC voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt afgevoerd, draagt u bij om mogelijke schade aan milieu en volksgezondheid te voorkomen.</p> <p>Het symbool op dit product geeft aan dat het niet met het gewone huishoudelijk afval afgevoerd mag worden. Het moet naar een inzamelpunt worden gebracht voor elektrisch- en elektronisch apparatuur. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over het recyclen, hergebruik en verwerking van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke afvalverwerkingsinstantie, uw gemeente of uw leverancier.</p>
--	--

GARANTIE- & SERVICEVOORWAARDEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota door de 1^e koper.
3. Er is geen garantie van toepassing op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning of gebruik voor een ander doel dan het doel waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie worden gedaan wanneer het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer er door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas(keramiek), lampen, kunststof/metalen onderdelen en/of - accessoires (bijv. filters, roosters, pandragers etc.), draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van aankoop en houdt in:
Twee jaar garantie op het gehele apparaat en de elektrische onderdelen zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz. met uitzondering van de onder 4 genoemde zaken.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die alleen in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'Frilec Servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon worden omschreven.
P.S. Reparatiekosten moeten direct contant worden voldaan. Indien facturering van de monteurskosten gewenst is, wordt het notabedrag verhoogd met extra administratiekosten.
8. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de werkzaamheden of reparatiekosten, die niet in onze opdracht door derden zijn uitgevoerd. Tevens zijn we te allen tijde niet verantwoordelijk voor (extra) kosten en/of gevolgen hiervan, op wat voor manier dan ook, die direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat door derden, die niet in opdracht van Frilec of diens importeur en/of leverancier handelen, voortvloeien.
9. Vervanging van onderdelen verlengt de originele garantietermijn niet!

FRILEC SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen, maar dit direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk!
2. Tijdens de eerste 24 maanden na aankoopdatum op de originele nota wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, die onder deze garantiebepalingen vallen, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum op de originele nota wordt in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. het arbeidsloon
 - c. alle vervangen onderdelen.
4. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen direct contant te worden voldaan met inachtneming van de bepalingen aangegeven bij punt 7 van de Garantiebepalingen en bij de punten 2-4 van de Frilec Servicebepalingen, ongeacht de aard van de werkzaamheden.
5. Eventueel verzenden van onderdelen geschiedt altijd onder rembours.

Voor service → **FRILEC** www.domest.nl - zie service
Tel. 0314 - 362244 (optie 2)
Fax. 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl



Koper → Naam _____
Adres _____
Plaats _____
Aankoop _____

Importeur → **DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.**
J.F. Kennedylaan 101b 7001CZ Doetinchem NL
Tel. 0314 - 362244
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl





Microwave Oven

INSTRUCTION MANUAL

MODEL: LAMWAC9928DB

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

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

(c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

Model:	LMWAC9928DB
Rated Voltage:	220V~60Hz
Rated Input Power(Microwave):	1450 W
Rated Output Power(Microwave):	900 W
Rated Input Power(Grill):	1100 W
Rated Input Power(Convection):	2500 W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

6. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
7. WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. 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.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
15. 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.

16. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

17. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

18. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

19. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

21. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

22. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

23. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

24. The appliance is intended to be used freestanding.

25. The rear surface of appliances shall be placed against a wall.

26. Surface of a storage drawer can get hot.

27. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

28. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

30. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

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

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE
REFERENCE**

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1)The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2)The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3)The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Utensils you can use in the microwave oven:

Utensils:	Remarks:
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

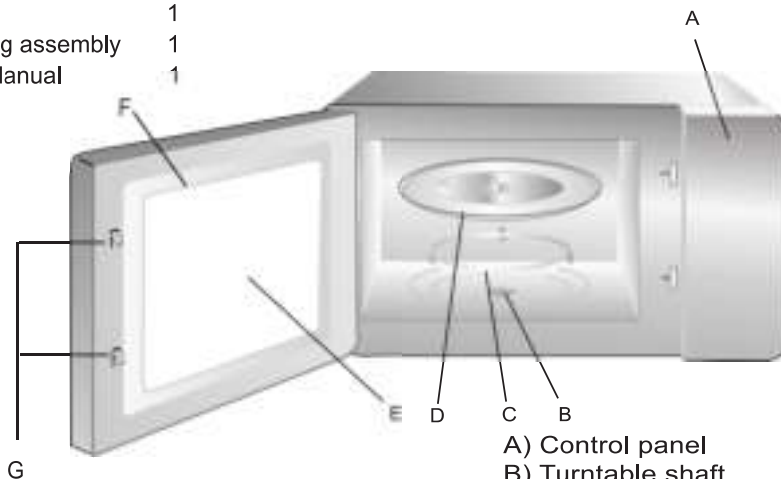
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

- Glass tray 1
- Turntable ring assembly 1
- Instruction Manual 1

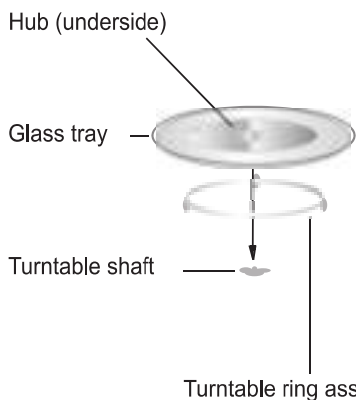


- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system



Grill Rack(Cannot be used in microwave function and must be placed on the glass tray)

Turntable Installation



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

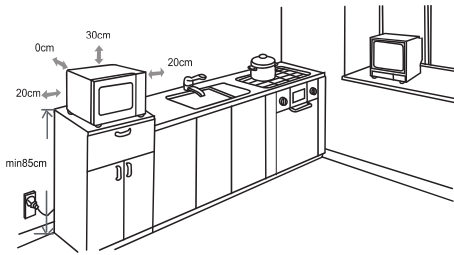
Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.





OPERATION INSTRUCTION

This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

1. Clock Setting


When the microwave oven is electrified, the screen will display "0:00", buzzer will ring once.

- 1) In waiting state, press " Clock/Timer " once ,the screen displays " 00:00 " and the hour figure will flash.
- 2) Turn "  " to adjust the hour figures . The input time should be within 0–23.
- 3) Press " Clock/Timer ", the minute figures will flash.
- 4) Turn "  " to adjust the minute figures . The input time should be within 0--59.
- 5) Press " Clock/Timer " to finish clock setting.

Note: 1) The clock will not work if it is not set when powered.

- 2) After step 5, if you do not press " Clock/Timer " within 5 minutes, the oven will go back to the previous status automatically.



2. Kitchen Timer

- 1) In waiting state, press " Clock/Timer " twice ,the screen displays "00:00".
- 2) Turn "  "to set the kitchen timer. (The maximum cooking time is 95 minutes).
- 3) Press " Start/+30Sec. " to confirm setting.
- 4) When the kitchen time is reached, The buzzer will ring 5 times.

If the clock has been set(24-hour system), the screen will display the current time.

Note: The kitchen Timer is different from 24-hour system, Kitchen Timer is a timer.

3.Microwave Cooking

- 1) Press " Microwave " once, " P100 " will flash on the screen .
- 2) Press " Microwave " repeatedly or turn "  " to select microwave power from P100 to P10.
- 3) Press the " Start/+30Sec. " to confirm the power.
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
- 5) Press the " Confirm/+30s/Start " key to start cooking.


NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

- 0---1 min : 5 seconds
- 1---5 min : 10 seconds
- 5---10 min : 30 seconds
- 10---30 min : 1 minute
- 30---95 min : 5 minutes

Microwave Power Chart

Level	High	M.High	Med	M.Low	Low
Power	P100	P80	P50	P30	P10


4.Grill Cooking

- 1) Press " Grill/Convec./Combi. " once, " G-1 " will flash on the screen .
- 2) Press " Start/+30Sec. " to confirm the function. " G-1 " will display.
- 3) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
- 4) Press the " Start/+30Sec. " key to start cooking.


Note: If half the grill time passes, the oven sounds twice to tell you to turn the food over. You can just leave continue working. But in order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, and then press " Start/+30Sec. " continue cooking. If no operation, the oven will work automatically.

5. Convection Cooking (With preheating function)


The convection cooking can let you to cook the food as a traditional oven. Microwave is not used. It is recommended that you should preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven.

- 1) Press " Grill/Convec./Combi. " twice, " 140 " will flash on the screen .
- 2) Press " Start/+30Sec. " to confirm the function. " 140 " will display.
- 3) Press "Grill/Convec./Combi." repeatedly or turn "  " to select the convection temperature .


Note: The temperature can be chosen from 140°C to 230°C .

- 4) Press the " Start/+30Sec. " to confirm the temperature.
- 5) Press the " Start/+30Sec. " to start preheating. When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven.
And the preheated temperature is displayed and flashes.
- 6) Put the food into the oven and close the door. Turn "  " to adjust the cooking time.
- 7) Press the " Start/+30Sec. " key to start cooking.



6. Convection Cooking (Without pre-heating function)

- 1) Press " Grill/Convec./Combi. " twice, " 140 " will flash on the screen .
- 2) Press " Start/+30Sec. " to confirm the function. " 140 " will display.
- 3) Press "Grill/Convec./Combi." repeatedly or turn "  " to select the convection temperature .

Note: The temperature can be chosen from 140°C to 230°C .

- 4) Press the " Start/+30Sec. " to confirm the temperature.
- 5) Turn "  " to adjust the cooking time.
- 6) Press the " Start/+30Sec. " key to start cooking.


7. Combi. Cooking

- 1) Press " Grill/Convec./Combi. " 3 times, " C-1 " will flash on the screen .
- 2) Press "Grill/Convec./Combi." repeatedly or turn "  " to select combination mode from C-1 to C-4.
- 3) Press the " Start/+30Sec. " to confirm the selection.
- 4) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
- 5) Press the " Start/+30Sec. " key to start cooking.


Note: Combination instructions

Instructions	Display	Microwave	Grill	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

8. Defrost by W.T.

- 1) In waiting state, press " Defrost " once, the screen displays "dEF1" .
- 2) Turn "  " to select the weight of food. The weight should be 100g-2000g.
- 3) Press " Start/+30Sec. " key to start defrosting.




9. Defrost by Time

- 1) In waiting state, press " Defrost " twice, the screen displays "dEF2" .
- 2) Turn "  " to adjust cooking time.
- 3) Press " Start/+30Sec. " key to start defrosting.




10. Multi-Stage Cooking

Two stages can be maximumly set. If one stages is defrosting, it should be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin. Note: Kitchen Timer, Auto menu or Preheating cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food for 5 minutes, then to cook with 80% microwave power for 7 minutes. The steps are as following:



- 1) Press " Defrost " twice, the screen will display "dEF2";
- 2) Turn "  " to adjust the defrost time of 5 minutes;
- 3) Press " Microwave " once, " P100 " will flash on the screen .
- 4) Press " Start/+30Sec. " to confirm the function. " P100 " will display.
- 5) Turn "  " to choose 80% microwave power till "P80" display;
- 6) Press " Start/+30Sec. " to confirm;
- 7) Turn "  " to adjust the cooking time of 7 minutes;
- 8) Press " Start/+30Sec. " to start cooking.

11. Low Temp Control

- 1) In waiting state, press the " Low Temp Control " once, "L1" will flash.
- 2) Press " Low Temp Control " repeatedly or turn "  " to select crispy grill menu from L1 to L5.
- 3) Press " Start/+30Sec. " to confirm.
- 4) Turn "  " to select the temperature.
- 5) Press " Start/+30Sec. " to confirm.
- 6) Turn "  " to adjust the cooking time.
- 7) Press " Start/+30Sec. " to start cooking.

Display	40°C	50°C	60°C	70°C	80°C	90°C	100°C	110°C	Cooking time (Max)
L1(Slow cook)						✓		✓	12h
L2(Keep warm)			✓	✓	✓				95min
L3(Food dry)	✓	✓	✓	✓	✓	✓			12h
L4(Yogurt)	✓								12h
L5(Warming box)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		95min


12. Auto Menu

- 1) In waiting state, turn "  "left to choose the menu, and "A10" to "A1" will display.
- 2) Press " Start/+30Sec. " to confirm the menu you need.
- 3) Turn "  " to choose the weight of menu, and "g" indicator will light.
- 4) Press " Start/+30Sec. " to start cooking.

Note: 1) Cake menu is under convection cooking with 160 °C -warm-up function, and you should preheat first following the auto menu operation, when the oven reaches the temperature, it will stop working and sound to remind opening the door to put cake in, then press " Start/+30Sec. " to start cooking.

2) When roast chicken is selected and 2/3 of the time has passed, it will ring twice to tell you to turn over the food. You can just leave it continue. For better result, turn the food over, close the door, and then press " Start/+30Sec. " to continue cooking.

13. Quick Microwave cooking

- 1) In standby state, press " Start/+30Sec. " to start cooking with 100% power for 30 seconds, each added press will increase 30 seconds cooking time up to 95 minutes.
- 2) In standby state, turn "  " right to choose cooking time directly then press " Start/+30Sec. " key to cook with 100% microwave power.

14. Deodorization

- 1) In waiting state, press "Kitchen Assistant " once, the screen displays " AS1 " .
- 2) Press " Start/+30Sec. " to start deodorizing.

15. Mute Function

In waiting state, press "Kitchen Assistant " twice ,the screen displays " AS2 ". And then press " Start/+30Sec. " to enter mute mode. Any operation cannot make the buzzer sound.

In mute state, press "Kitchen Assistant " twice ,the screen displays " AS2 ". And then press " Start/+30Sec. " to exit mute mode.

16. Inquiring Function

- 1) If clock has been set, during cooking state, press " Clock/Timer " to check the current time.
- 2) In microwave or grill cooking state, press " Microwave " or " Grill/Convec./Combi. " the current power will be displayed for 3 seconds.

17. Lock-out Function for Children

Lock: In standby state, press " Stop/Clear/ECO " for 3 seconds, there will be a "beep" denoting entering into the children-lock state and the lock indicator will light. The screen will display

[_ _ _].

Lock quitting: In locked state, press " Stop/Clear/ECO " for 3 seconds, there will be a "beep" denoting that the lock is released, and the lock indicator will disappear.

18. ECO Function

In standby state, press " Stop/Clear/ECO " once , the screen goes off. Press any button to light the screen again.

19 .Turntable Reset Function

When cooking finished, if the turntable is not at the initial position, it will enter the turntable reset function. At this time, the lamp, fan and turntable are working.

The oven stops working when the reset is complete.

Note:

1. This function only works for one completed cooking. If pause or open the door during cooking, it cannot use the reset function.
2. Under the reset status, opening the door or pressing " Stop/Clear/ECO " will back to waiting state.
3. Position Precision: cooking time within 5 minutes and turntable degrees within 30 degrees.

Auto menu Chart

Menu	Weight	Display	Power
A1 AUTO REHEAT	150g	150	100%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	600g	600	
A2 POTATO	1 (about 230g)	1	100%
	2 (about 460g)	2	
	3 (about 690g)	3	
A3 MEAT	150g	150	100%
	300g	300	
	450g	450	
	600g	600	
A4 VEGETABLE	150g	150	100%
	350g	350	
	500g	500	
A5 FISH	150g	150	80%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	650g	650	
A6 PASTA	50g(with 450g cold water)	50	80%
	100g(with 800g cold water)	100	
	150g(with 1200g cold water)	150	
A7 SOUP	200ml	200	100%
	400ml	400	
	600ml	600	
A8 CAKE	475g	475	Preheat to 160°C
A9 PIZZA	200g	200	C-4
	300g	300	
	400g	400	
A10 CHICKEN	500g	500	C-4
	750g	750	
	1000g	1000	
	1200g	1200	

Trouble shooting

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

WARRANTY TERMS & CONDITIONS

1. These warranty conditions apply exclusively to the original buyer and for domestic use of the appliance in the Netherlands. If the appliance is resold from user to user, the warranty becomes null and void.
2. The warranty only applies if, in the event of a warranty claim, this warranty certificate with the original purchase invoice is shown by the original buyer.
3. No guarantee shall apply to defects caused by: damage, rough or injudicious handling, negligence on the part of the user, use of the appliance at an incorrect voltage or use for a purpose other than that for which it was supplied. Nor can the warranty be invoked when the rating plate with serial number has been changed or removed and/or when the device has been worked on by unqualified persons.
4. Not covered under the terms of this warranty: glass (ceramic), lighting, plastic/metal parts and/or accessories (i.e. filters, grills, pan supports), wire baskets and/or separation partitions, lacquer and/or enamel damage.
5. The warranty period commences on the day of purchase and covers:
A two-year guarantee on the entire device and its electrical parts such as thermostat, thermal protection, relay, ventilation fan, transformer, switch, etc. with the exception of all parts mentioned under 4.
6. The warranty only covers the replacement of defective- or damaged parts in accordance with the stated responsibility in these warranty conditions.
7. Call-out charges, labour costs, transport and/or packaging costs as well as the transportation risk (for equipment that can only be repaired in our service department) are not covered by the guarantee and will be charged to the user. Please also read the 'Service Terms' below in which, among other things, calculation of call-out charges and labour costs are specified.
P.S. Repair costs must be paid directly in cash. If invoicing of the mechanic's costs is required, please take into account that additional administration costs will be charged.
8. We are not responsible for any work- and/or repair costs carried out by third parties, not commissioned by us. Nor are we, at any time, responsible for any (extra) costs and/or any consequences hereof, in any case, directly or indirectly resulting from a malfunction, defect or injudicious use of the device caused by a 3rd party not deployed by Frilec, its importer and/or suppliers.
9. Replacement of parts does not extend the original warranty period.

SERVICE TERMS FRILEC

1. Do not use damaged appliances upon receipt, but report this immediately to your supplier.
It is not possible to return damaged, used appliances!
2. During the first 24 months after the date of purchase on the original invoice no costs will be charged for services which are covered by these applicable warranty terms and conditions.
3. After a warranty period of two years, starting on the date of purchase on the original invoice, costs will be charged for:
 - a. Call-out costs
 - b. Labour costs
 - c. All replaced parts
4. In case of a visit to the customer all costs and materials used, must be paid directly in cash in accordance with the stipulations stated in point 7 in the Warranty Terms & Conditions and in points 2-4 in the Service Terms Frilec, regardless of the nature of the work.
5. Dispatch of any parts will always take place under the conditions of cash on delivery, C.O.D.

For service → **FRILEC** www.domest.nl - see service
Phone 0314 - 362244 (optie 2)
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl



Buyer → Name _____
Address _____
City _____
Purchase _____

Importer → **DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.**
J.F.Kennedylaan 101b 7001CZ Doetinchem NL
Phone 0314 - 362244
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl





Manuel d'utilisation

Micro-ondes combiné

MODÈLE LMWAC9928DB

Lisez bien ces instructions avant d'utiliser votre micro-ondes combiné et gardez-les comme références en cas de besoin.

Si vous respectez ces instructions, votre micro-ondes combiné vous satisfera pendant de longues années.

Conservez ce manuel pour référence future

Sommaire

Précautions à prendre	2
Addenda.....	2
Caractéristiques techniques	2
Instructions de sécurité	3
Dangers - Risques de chocs électriques	6
Nettoyage	6
Ustensiles	7
Matériaux adaptés / non adaptés	8
Installation	10
Instructions d'opérations	12
Réglage de l'horloge	12
Temps de cuisson	12
Cuisson au micro-ondes	12
Cuisson au grill	13
Cuisson par convection (avec préchauffage)	13
Cuisson par convection (sans préchauffage)	14
Cuisson en mode combiné.....	14
Décongélation en fonction du poids.....	15
Décongélation en fonction du temps.....	15
Cuisson en plusieurs étapes.....	15
Contrôle de basse température	16
Menu de cuisson automatique.....	16
Cuisson rapide au micro-ondes.....	17
Désodorisation	17
Fonction mode silencieux	17
Fonction de vérification	17
Fonction de verrouillage enfants	17
Fonction ECO	18
Fonction de réinitialisation du plateau tournant	18
Tableau des programmes automatiques.....	19
Problèmes & solutions	20
Conditions de vente & garanties	21

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- a) N'utilisez jamais le micro-ondes combiné avec la porte ouverte car cela pourrait laisser échapper des doses nocives de micro-ondes. Il est interdit de désactiver ou de modifier le dispositif de verrouillage et de sécurité.
- b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte du four et ne laissez pas de saleté ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité de l'appareil.
- c) **AVERTISSEMENT !**
N'utilisez jamais le micro-ondes combiné si la porte, les joints de la porte, ses charnières ou l'appareil lui-même sont endommagés. Faites-le réparer par un technicien qualifié.

ADDENDA

Si l'appareil reste sale, sa surface pourrait être détériorée et par conséquent sa durée de vie serait réduite. Cet état pourrait aussi conduire à une situation dangereuse.

Caractéristiques techniques

Modèle	LMWAC9928DB
Alimentation	230V~50Hz
Puissance d'entrée (micro-ondes)	1450 W
Puissance de sortie (micro-ondes)	900 W
Puissance d'entrée (grill)	1100 W
Puissance d'entrée (four)	2500 W

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou d'exposition à l'énergie excessive des micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, y compris ce qui suit :

1. Lisez et suivez les instructions citées précédemment sous : "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES"
2. Pays de l'UE : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être sous surveillance continue pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, son service après-vente ou des techniciens qualifiés afin d'éviter tout accident (Pour les appareils avec fixation de câble de type Y)
5. AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
6. AVERTISSEMENT : Les personnes non qualifiées ne doivent pas effectuer une opération d'entretien ou de réparation exigeant le retrait d'un couvercle qui protège contre l'énergie des micro-ondes.
7. AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
8. Lors du chauffage de denrées alimentaires dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
9. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes
10. Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes (éventuelles).

- 11.** Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition; manipulez donc le récipient avec précaution.
- 12.** Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant de nourrir les petits, pour éviter les brûlures.
- 13.** Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin de leur cuisson.
- 14.** Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
- 15.** Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, sa surface pourrait se détériorer, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- 16.** L'appareil ne doit pas être placé dans un meuble ou derrière une porte quelconque, cela provoquerait une surchauffe. (Ceci n'est pas applicable aux appareils avec porte décorative).
- 17.** N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four (pour les fours équipés d'une sonde de température).
- 18.** Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble, à moins qu'il n'ait été testé dans un meuble.
- 19.** Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (pour les fours avec une porte décorative).
- 20.** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
- les coins cuisines réservés au personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels;
 - les clients d'hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
 - les fermes;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- 21.** Le micro-ondes combiné est destiné à chauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le chauffage des coussins chauffants,

des pantouffles, des éponges, des tissus humides et autres peuvent entraîner des risques de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

22. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pour la cuisson par micro-ondes.

23. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.

24. L'appareil est destiné à être utilisé de manière autonome.

25. La surface arrière des appareils doit être placée contre un mur.

26. La surface d'un tiroir de stockage peut devenir chaude.

27. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

28. AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il ne faut donc pas toucher les éléments chauffants pour éviter de se brûler. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés.

29. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il ne faut donc pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

30. AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

31. AVERTISSEMENT : Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE ÉVENTUELLE RÉUTILISATION

Pour réduire le risque de blessure de l'installateur de l'appareil.

DANGER

Risque de choc électrique

Le contact avec certains composants internes de l'appareil peut provoquer des blessures graves ou la mort. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Une mauvaise utilisation de l'alimentation peut entraîner un choc électrique. Ne branchez pas l'appareil si la prise de courant n'est pas directement mise à la terre. Cet appareil doit être branché à une source d'alimentation correctement mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un câble ayant un fil supplémentaire de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas bien claires ou s'il y a un doute quelconque quant à la bonne mise à la terre de l'appareil.

S'il faut utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils.

1. Un câble d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'emmêlement et de trébuchement.
2. Si un câble long ou une rallonge est utilisé :
 - 1) La puissance électrique indiquée sur le câble ou la rallonge doit avoir au moins la même puissance électrique de l'appareil.
 - 2) La rallonge doit avoir 3 fils avec mise à la terre.
 - 3) Le câble long ne doit pas dépasser le plan de travail ou la table pour ne pas être tiré par des enfants ou causer un trébuchement.

NETTOYAGE

Veillez à débrancher l'appareil avant le nettoyage.

1. Nettoyez les parois intérieures du micro-ondes combiné après utilisation avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires de manière habituelle à l'eau savonneuse.
3. Le cadre et le joint de la porte ainsi que les pièces adjacentes doivent être nettoyés avec soin avec un chiffon humide.

4. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, car cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

5. Conseil de nettoyage : Pour faciliter le nettoyage des parois intérieures si elles sont couvertes d'éclaboussures d'aliments cuits : Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml d'eau et faites chauffer à 100 % au micro-ondes pendant 10 minutes. Essuyez ensuite le micro-ondes combiné avec un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION ! Risque de blessures personnelles

Les personnes non qualifiées ne doivent pas effectuer une opération d'entretien ou de réparation exigeant le retrait d'un couvercle qui protège contre l'énergie des micro-ondes.

Voir les instructions sur les "Matériaux adaptés à l'utilisation dans le four à micro-ondes ou ceux qu'il ne faut pas utiliser". Il existe des ustensiles non métalliques qu'on ne peut pas utiliser dans un four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible de tester l'ustensile en question en suivant les étapes suivantes :

Tester l'ustensile :

1. Remplissez un récipient adapté aux micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et placez l'ustensile en question aussi dans le four à micro-ondes.
2. Chauffez à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez soigneusement l'ustensile vide que vous vouliez tester. S'il est chaud, c'est qu'il n'est pas adapté à la cuisson par micro-ondes.
4. Rappelez-vous qu'il ne faut pas dépasser 1 minute de cuisson.

Matériaux ADAPTÉS aux micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être au moins à 5 mm au-dessus de la table tournante. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Utilisez seulement la vaisselle adaptée aux micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. N'utilisez le four à micro-ondes que pour réchauffer les aliments pour qu'ils soient juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se casser.
Récipients et plats en verre	Seul le verre adapté à la cuisson au four résiste à la chaleur. Assurez-vous que le récipient ou plat en verre n'a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec une attache métallique. Faites des trous sur le sac pour permettre à la vapeur de se dégager.
Récipients et plats en papier	N'utilisez-les que pour la cuisson/réchauffage de courte durée. Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson.
Papier absorbant	Utilisez-le uniquement pour couvrir les aliments afin de les réchauffer et d'absorber les graisses. À utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier sulfurisé ou paraffiné	Utilisez-le uniquement pour couvrir les aliments pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	N'utilisez que le plastique adapté aux micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Les ustensiles en plastique doivent porter la mention "Résistant aux micro-ondes". Certains ustensiles en plastique se ramollissent quand les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les "sacs à ébullition" et les sachets en plastique bien fermés doivent être coupés, percés ou aéré selon les instructions marquées sur l'emballage.
Film alimentaire	N'utilisez que le film alimentaire adapté aux micro-ondes. A utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Ne laissez pas le film alimentaire toucher les aliments.
Thermomètres	N'utilisez que les thermomètres adaptés aux micro-ondes (thermomètres pour la viande, confitures et autres aliments).
Papier ciré	Utilisez-le uniquement pour couvrir les aliments pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matériaux NON ADAPTÉS aux micro-ondes

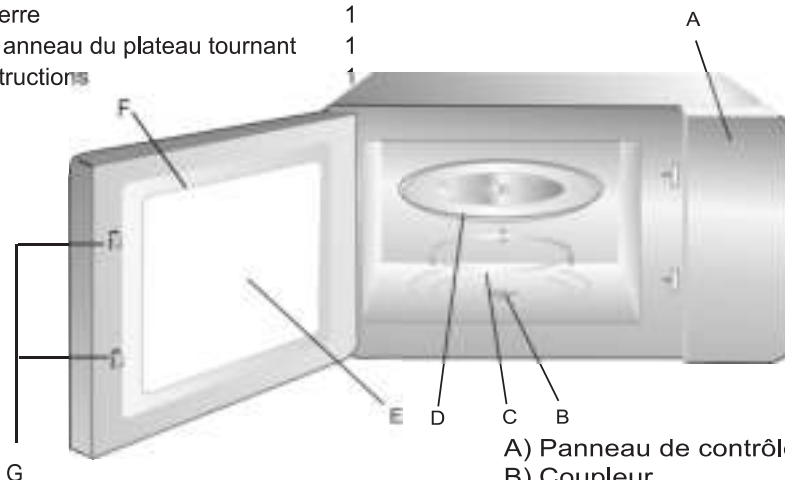
Ustensiles	Remarques
Papier aluminium	Des arcs électriques peuvent se former. Dans ce cas, utilisez un ustensile adapté aux micro-ondes.
Cartons alimentaires avec poignée métallique	Des arcs électriques peuvent se former. Dans ce cas, utilisez un ustensile adapté aux micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou avec ornements métalliques	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Attaches métalliques	Peut provoquer des arcs électriques et peut causer un incendie dans le four à micro-ondes.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four à micro-ondes.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer les aliments lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se décomposer.

INSTALLATION DE VOTRE MICRO-ONDES COMBINÉ

Noms des différentes parties et accessoires

Retirez le four et tous les matériaux de l'emballage en carton et de l'intérieur du four. Votre four est livré avec les accessoires suivants :

- Plateau en verre 1
- Assemblage anneau du plateau tournant 1
- Manuel d'instructions 1

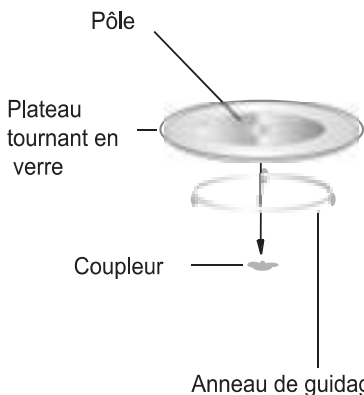


- A) Panneau de contrôle
- B) Coupleur
- C) Anneau de guidage du plateau
- D) Plateau tournant en verre
- E) Fenêtre en verre
- F) Éléments de la porte
- G) Loquets de sécurité



Grille de cuisson (Ne l'utilisez pas pour la cuisson par micro-ondes. Placez-la sur le plateau tournant en verre).

Assemblage du plateau tournant en verre



- a. Ne placez jamais le plateau tournant en verre à l'envers.
- b. N'utilisez jamais le micro-ondes combiné sans le plateau tournant en verre et l'anneau de guidage.
- c. Déposez toujours les récipients avec les aliments sur le plateau en verre pour la cuisson.
- d. Si le plateau tournant en verre ou l'anneau de guidage se fissurent ou se cassent, contactez le centre de service agréé le plus proche.

Installation sur un plan de travail

Retirez tout élément d'emballage et accessoires du four à micro-ondes. Examinez le micro-ondes combiné pour détecter tout dommage tel que des bosses ou une porte cassée. Ne l'installez pas s'il est endommagé.

Déballage de l'appareil

Enlevez tout film protecteur se trouvant sur la surface du four à micro-ondes. Ne retirez pas la couverture du guide d'ondes en Mica brun clair qui est fixé à l'intérieur du four pour protéger le micro-ondes.

Installation

1. Installez l'appareil sur une surface plane avec suffisamment d'espace pour les orifices de ventilation.



- (1) La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
- (2) Le côté arrière de l'appareil doit être placé contre un mur. Laissez un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four, un espace libre d'au moins 20 cm est requis entre le four et les murs adjacents.
- (3) N'enlevez pas les pieds du four.
- (4) N'obstruez jamais les orifices de ventilation du four car cela pourrait endommager le four.
- (5) Placez le four aussi loin que possible de votre radio et télévision car son fonctionnement pourrait causer des interférences avec ces appareils.

2. Branchez votre four sur une prise secteur munie d'une mise à la terre. La tension et la fréquence doivent être les mêmes que celles de la prise de courant et de celles mentionnées sur la notice de l'appareil.

AVERTISSEMENT !

Ne pas installer le four au-dessus d'une plaque de cuisson ou d'un autre appareil produisant de la chaleur. S'il est installé à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourrait être endommagé et la garantie serait annulée.





La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.

INSTRUCTION D'OPÉRATION

Ce micro-ondes combiné est muni d'un contrôle électronique moderne pour ajuster les paramètres de cuisson afin de mieux répondre à vos besoins.

1. Réglage de l'horloge


Lorsque le four à micro-ondes est branché, l'écran affiche "00:00", le buzzer sonne une fois.

- 1) En état d'attente, appuyez une fois sur "Clock/Timer". L'écran affiche "00:00" et le chiffre de l'heure se met à clignoter.
- 2) Tournez la commande  pour ajuster l'heure
L'heure saisie doit être comprise entre 0 et 23 heures.
- 3) Appuyez encore une fois sur "Clock/Timer" et les chiffres de minutes se mettent à clignoter.
- 4) Tournez la commande  pour ajuster les minutes
Les minutes saisies doivent être comprises entre 0 et 59.
- 5) Appuyez une dernière fois sur "Clock/Timer" pour terminer le réglage de l'horloge.


Note :


- 1) L'horloge ne fonctionne que si elle est réglée quand l'appareil est sous tension.
- 2) Après l'étape 5, si vous n'appuyez pas sur "Clock/Timer" dans les 5 minutes qui suivent, l'horloge/minuteur du four à micro-ondes reviendra automatiquement à son état précédent.

2. Temps de cuisson

- 1) En état d'attente, appuyez deux fois sur "Clock/Timer", l'écran affiche "00:00".
 - 2) Tournez la commande  pour sélectionner le temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes).
 - 3) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer le réglage.
 - 4) Lorsque le temps programmé pour la cuisson est atteint, le buzzer sonne 5 fois. Si l'horloge a été réglée (format 24 heures), l'écran affichera l'heure actuelle.
- Note : L'horloge de cuisson est différente du format 24 heures, c'est une horloge de minuterie.

3. Cuisson au micro-ondes

- 1) Appuyez une fois sur "Microwave" et l'écran affichera "P100" clignotant
- 2) Appuyez plusieurs fois sur "Microwave" ou tournez la commande de réglage  pour sélectionner la puissance des micro-ondes de P100 à P10

- 3) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer le réglage.
- 4) Tournez la commande  pour régler le temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes).
- 5) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer le réglage.

REMARQUE


Les étapes d'ajustement du temps de réglage du commutateur sont les suivantes :

0—1 min	:	5 secondes
1—5 min	:	10 secondes
5—10 min	:	30 secondes
10—30 min	:	1 minute
30—95 min	:	5 minutes

Tableau de puissance des micro-ondes

Niveau	Élevé	Moy. élevée	Moyenne	Moy. faible	Faible
Puissance	P100	P80	P50	P30	P10

4. Cuisson au grill

- 1) Appuyez une fois sur "Grill/Convec/Combi". L'écran affiche "G-1".
- 2) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer la fonction. "G-1" s'affiche sur l'écran
- 3) Tournez la commande  pour ajuster le temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes).
- 4) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la cuisson.


Remarque : si la moitié du temps de grillage s'écoule, le four émet deux fois un son pour vous dire de retourner les aliments. Vous pouvez bien sûr l'ignorer, mais pour obtenir une meilleure grillade, retournez les aliments, refermez la porte, puis appuyez sur "Start/+30Sec" pour continuer la cuisson. Si aucune manipulation n'est effectuée, le four se remettra en marche automatiquement.

5. Cuisson par convection (avec fonction de préchauffage)

La cuisson par convection peut vous permettre de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est pas utilisée. Il est recommandé de préchauffer le four à la température désirée avant de mettre les aliments dans le four.

- 1) Appuyez deux fois sur "Grill/Convec./Combi". "140" s'affiche en clignotant à l'écran.

2) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer la fonction. "140 " s'affiche sur l'écran.


3) Appuyez plusieurs fois sur "Grill/Convec./Combi" ou tournez la commande  pour sélectionner la température de convection.

Note : La température peut être choisie entre 140°C et 230°C .

4) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer la température

5) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer le préchauffage. Lorsque la température du préchauffage est atteinte, le buzzer sonnera deux fois pour vous rappeler de mettre les aliments au four.

La température préchauffée s'affiche et clignote.


6) Mettez les aliments dans le four et fermez la porte. Tournez la commande  pour ajuster le temps de cuisson.

7) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la cuisson.

6. Cuisson par convection (sans préchauffage)

1) Appuyez deux fois sur "Grill/Convec./Combi", " 140 " s'affiche et clignote.

2) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer la fonction. "140 " s'affiche.

3) Appuyez plusieurs fois sur "Grill/Convec./Combi" ou tournez la commande  pour sélectionner la température de convection.

Note : La température peut être choisie entre 140°C et 230°C .

4) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer la température.

5) Tournez la commande  pour régler le temps de cuisson.


6) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la cuisson.

7. Cuisson en mode combiné

1) Appuyez 3 fois sur "Grill/Convec./Combi". "C-1" s'affiche et clignote à l'écran.

2) Appuyez plusieurs fois sur "Grill/Convec./Combi" ou tournez la commande  pour sélectionner la combinaison du mode combiné de C-1 à C-4

3) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer la sélection.


4) Tournez la commande  pour ajuster le temps de cuisson. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes).

5) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la cuisson.


Instructions de combinaisons

Instructions	Affichage	Micro-ondes	Grill	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

8. Décongélation en fonction du poids

- 1) En état d'attente, appuyez une fois sur la commande "Defrost", l'écran affiche "dEF1"
- 2) Tournez la commande  pour sélectionner le poids de la nourriture. Le poids doit être de 100 g - 2000 g.
- 3) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer le dégivrage.

9. Décongélation en fonction du temps

- 1) En état d'attente, appuyez 2 fois sur la commande "Defrost", l'écran affiche "dEF2"
- 2) Tournez la commande  pour ajuster le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer le dégivrage.


10. Cuisson en plusieurs étapes



Deux étapes peuvent être fixées au maximum. Si l'une des phases est le dégivrage, celle-ci sera automatiquement mise en premier. Le buzzer sonnera une fois après chaque étape. Après la 1ère étape, la suivante commencera automatiquement.

Note : La minuterie de cuisson, le menu automatique ou le préchauffage ne peuvent pas être réglés dans la cuisson en plusieurs étapes.




Exemple : si vous voulez décongeler les aliments pendant 5 minutes, puis les faire cuire avec 80% de puissance au micro-ondes pendant 7 minutes.

Les étapes se présenteront ainsi :

- 1) Appuyez 2 fois sur la commande "Dégivrage", l'écran affiche "dEF2"
- 2) Tournez la commande  pour ajuster le temps de dégivrage à 5 minutes ;
- 3) Appuyez une fois sur "Microwave". " P100 " s'affiche et clignote à l'écran.
- 4) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer la fonction. "P100" s'affiche à l'écran.



- 5) Tournez la commande  pour régler la puissance du micro-ondes à 80% jusqu'à ce que "P80" s'affiche.
- 6) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer.
- 7) Tournez la commande  pour ajuster le temps de cuisson à 7 minutes.
- 8) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la cuisson.

11. Contrôle de basse température

- 1) En état d'attente, appuyez une fois sur "Low Temp Control", "L1" s'affiche et clignote.
- 2) Appuyez plusieurs fois sur "Low Temp Control" ou tournez la commande  pour sélectionner le menu du grill croustillant de L1 à L5
- 3) Appuyez sur " Start/+30Sec" pour confirmer.
- 4) Tournez la commande  pour sélectionner la température.
- 5) Appuyez sur " Start/+30Sec" pour confirmer.
- 6) Tournez la commande  pour régler le temps de cuisson.
- 7) Appuyez sur " Start/+30Sec" pour lancer la cuisson

Écran	40°C	50°C	60°C	70°C	80°C	90°C	100°C	110°C	Temps de cuisson max.
L1(cuisson lente)						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	12 h
L2 (garder chaud)			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				95 min
L3 (Sécher aliments)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			12 h
L4 (Yaourt)	<input checked="" type="checkbox"/>								12 h
L5 (boîte de chauffage)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		95 min

12. Menu de cuisson automatique (Auto Menu)

- 1) En état d'attente, tournez la commande  vers la gauche pour choisir le menu, et "A10" à "A1" s'affichera.
- 2) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour confirmer le menu de votre choix.
- 3) Tournez la commande  pour choisir le poids et l'indicateur "g" s'allumera.
- 4) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la cuisson.


Note : 1) Le menu Cake est en mode de cuisson par convection avec une fonction de réchauffement de 160°C. Vous devez d'abord préchauffer le four selon le menu

automatique. Quand le four atteint la température nécessaire, il s'arrête de fonctionner et un signal sonore vous rappelle d'ouvrir la porte pour mettre le cake / gâteau. Appuyez ensuite sur "Start/+30Sec." pour lancer la cuisson.

2) Quand le mode Poulet rôti est sélectionné et que les 2/3 du temps se sont écoulés, le buzzer sonnera deux fois pour vous dire de retourner la nourriture. Vous pouvez l'ignorer ou retourner la nourriture pour un meilleur résultat. Pour ce faire, fermez la porte puis appuyez sur "Start/+30sec" pour continuer la cuisson.

13. Cuisson rapide au micro-ondes

1) En état de veille, appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la cuisson à 100% de puissance pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmentera le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à un maximum de 95 minutes.

2) En état de veille, tournez la commande  vers la droite pour choisir directement le temps de cuisson puis appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la cuisson à 100% de puissance au micro-ondes.

14. Désodorisation

1) En état d'attente, appuyez une fois sur la commande "Kitchen Assistant", l'écran affiche "AS1".

2) Appuyez sur "Start/+30Sec" pour lancer la désodorisation.

15. Fonction mode silencieux

En état d'attente, appuyez deux fois sur "Kitchen Assistant", l'écran affiche "AS2". Puis appuyez sur " Start/+30Sec " pour passer en mode silencieux (mute). Le buzzer ne sonnera plus.


En mode silencieux, appuyez deux fois sur "Kitchen Assistant", l'écran affiche "AS2". Puis appuyez ensuite sur " Start/+30Sec " pour quitter le mode silencieux.

16. Fonction de vérification

1) Si le minuteur a été réglé, pendant la cuisson, appuyez sur "Clock/Timer" pour vérifier l'heure actuelle.

2) En état de cuisson au micro-ondes ou au grill, appuyez sur "Microwave" ou sur "Grill/Convec./Combi" pour que la puissance actuelle soit affichée pendant 3 secondes.

17. Fonction de verrouillage enfants

Verrouillage : en état d'attente, appuyez sur "Stop/Clear/ECO" pendant 3 secondes, un "bip" se fait entendre pour vous dire que le verrouillage enfants est activé. Le témoin de verrouillage s'allume et l'écran affiche .

Désactivation du verrouillage : En état verrouillé, appuyez sur "Stop/Clear/ECO" pendant 3 secondes, un "bip" se fait entendre indiquant que le verrouillage est désactivé et l'indicateur de verrouillage disparaît.

18. Fonction ECO

En mode veille, appuyez une fois sur "Stop/Clear/ECO", l'écran s'éteint. Appuyez sur n'importe quel bouton pour rallumer l'écran.

19. Fonction de réinitialisation du plateau tournant

Lorsque la cuisson est terminée, si le plateau tournant n'est pas à sa position initiale, il entrera dans la fonction de réinitialisation. À ce stade, la lampe, le ventilateur et le plateau tournant se mettent à fonctionner.

Le four s'arrête de fonctionner lorsque la réinitialisation est terminée.

Note :

1. Cette fonction n'est valable que pour une cuisson terminée. Si le micro-ondes combiné est en mode de pause, de cuisson ou si la porte est ouverte, cette fonction ne pourra pas être activée.
2. En mode de réinitialisation, si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez sur la commande "Stop/Clear/ECO" le micro-ondes retournera en état d'attente.
3. Précision de la position : temps de cuisson max 5 minutes et degrés du plateau tournant max 30 degrés.

Tableau des programmes automatiques

Menu	Poids	Affichage	Puissance
A1 Préchauffage automatique	150g	150	100%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	600g	600	
A2 Pommes de terre	1	1	100%
	2	2	
	3	3	
A3 Viande	150g	150	100%
	300g	300	
	450g	450	
	600g	600	
A4 Légumes	150g	150	100%
	350g	350	
	500g	500	
A5 Poisson	150g	150	80%
	250g	250	
	350g	350	
	450g	450	
	650g	650	
A6 Pâtes	50g (avec 450g d'eau froide)	50	80%
	100g (avec 800g d'eau froide)	100	
	150g (avec 1200g d'eau froide)	150	
A7 Soupe	200ml	200	100%
	400ml	400	
	600ml	600	
A8 Cake	475g	475	Préchauffer à 160%
A9 Pizza	200g	200	C-4
	300g	300	
	400g	400	
A10 Volaille	500g	500	C-4
	750g	750	
	1000g	1000	
	1200g	1200	

Problèmes & Solutions

Normal	
Micro-ondes combiné interférant avec la télé	La réception radio ou télévision peut être perturbée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Il peut aussi y avoir des interférences entre les petits appareils électriques comme le mixeur, l'aspirateur et le ventilateur électrique, c'est normal.
La lumière s'affaiblit	Lors de la cuisson au micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut devenir faible. C'est normal
La vapeur s'accumule sur la porte, l'air chaud sort par les événements	Lors de la cuisson, de la vapeur peut se dégager des aliments, la plupart de cette vapeur s'échappe par les événements. Mais une partie peut s'accumuler dans un endroit frais comme la porte du four.
Le four a démarré accidentellement sans qu'il n'y ait d'aliments.	Il est interdit de faire fonctionner le micro-ondes sans aliments à l'intérieur. C'est très dangereux.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne s'allume pas	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché	Débranchez puis rebranchez-le après 10 min.
	(2) Le fusible qui saute ou le disjoncteur est en marche.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le circuit disjoncteur (faire réparer par un technicien qualifié)
	(3) Des problèmes avec la prise de courant	Tester la prise avec d'autres appareils électriques
Le four ne chauffe pas	(4) La porte n'est pas bien fermée	Fermer la porte correctement



Selon la directive des Déchets d'équipements électroniques et électriques (DEEE), les DEEE doivent être collectés et traités séparément. Si, à l'avenir, vous devez vous débarrasser de cet appareil, veuillez ne PAS le jeter avec les déchets ménagers. Déposez-le à un point de collecte des DEEE près de chez vous.

GARANTIE, TERMES & CONDITIONS

1. Les présentes conditions de garantie s'appliquent exclusivement à l'acheteur initial et à un usage domestique de l'appareil. Si l'appareil est revendu d'utilisateur à utilisateur, la garantie devient nulle et non avenue.
2. La garantie ne s'applique que si, en cas de recours à la garantie, le certificat de garantie accompagné de la facture d'achat originale est présenté par l'acheteur initial.
3. La garantie ne s'applique pas aux défauts causés par : des dommages, une manipulation brutale ou imprudente, une négligence de la part de l'utilisateur, une utilisation de l'appareil à une tension incorrecte ou une utilisation dans un but autre que celui pour lequel il a été conçu. La garantie ne peut pas non plus être assurée si la plaque signalétique avec le numéro de série a été changée ou retirée et/ou si l'appareil a été installé par des personnes non qualifiées.
4. Ne sont pas couverts par cette garantie : le verre (céramique), les éclairages, les pièces et/ou accessoires en plastique/métal (tels les filtres, grilles, supports de casseroles), les paniers en fil métallique et/ou les cloisons de séparation, les dommages causés par la laque et/ou à l'email.
5. La période de garantie commence le jour de l'achat de l'appareil et couvre :
Une garantie de deux ans sur l'ensemble de l'appareil et ses parties électriques telles que le thermostat, la protection thermique, le relais, le ventilateur, le transformateur, l'interrupteur, etc. à l'exception de toutes les pièces mentionnées au point 4.
6. La garantie couvre uniquement le remplacement des pièces défectueuses ou endommagées conformément à la responsabilité indiquée dans les présentes conditions de garantie.
7. Les frais d'appel, les coûts de main-d'œuvre, les frais de transport et/ou d'emballage ainsi que le risque de transport (pour les équipements qui ne peuvent être réparés que par notre service après-vente) ne sont pas couverts par la garantie et seront facturés à l'utilisateur. Veuillez également lire les "Conditions de service" ci-dessous, qui précisent notamment le calcul des frais d'intervention et des coûts de main-d'œuvre.
P.S. Les frais de réparation doivent être payés directement en espèces. La facturation des frais du réparateur spécialisé est obligatoire, veuillez tenir compte du fait que des frais administratifs supplémentaires pourront être facturés.
8. Nous ne sommes pas responsables des travaux et/ou des réparations effectués par des tiers qui ne sont pas mandatés par nos soins. Nous ne sommes pas non plus responsables, en aucun cas, des coûts (supplémentaires) et/ou des conséquences de ces travaux pouvant résulter directement ou indirectement à un dysfonctionnement, d'un défaut ou d'une utilisation imprudente de l'appareil causé par un/des tiers non engagé(s) par Frilec, son distributeurs et/ou ses fournisseurs.
9. Le remplacement des pièces ne prolonge en aucun cas la période de garantie initiale.

TERMES DE SERVICE FRILEC

1. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez qu'il est endommagé à la réception. Contactez le vendeur / fournisseur et tenez-le immédiatement au courant.
Il n'est pas possible de retourner un appareil endommagé s'il a déjà été utilisé !
2. Dans les 24 premiers mois après la date d'achat du produit aucun coût ne sera facturé pour les services mentionnés et couverts dans les conditions des garanties applicables.
3. Après la période de garantie de deux ans, à compter de la date d'achat figurant sur la facture originale, les coûts seront facturés pour les :
 - a) Frais d'appel,
 - b) Coûts du travail,
 - c) Toutes les pièces remplacées
4. En cas de visite au client tous les coûts et matériaux utilisés, doivent être payés directement en espèces conformément aux clauses mentionnées au point 7 des conditions de garantie et aux points 2-4 des conditions de service Frilec, quelle que soit la nature du travail.
5. L'expédition éventuelle de pièces de rechange respectera toujours les conditions du paiement contre remboursement (C.R.)

Pour service ⇨ FRILEC : www.domest.nl - Voir services
Téléphone : +31-(0)314 36 22 44 (option 2)
Fax : +31-(0)314 37 82 32
E-mail : service@domest.nl



Vendeur ⇨ Nom :
Adresse :
Ville :
Appareil :

Fournisseur ⇨ DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.
J.F. Kennedylaan 101b
7001 CZ Doetinchem
Pays-Bas
Téléphone : +31-(0)314 36 22 44 (option 2)
Fax : +31-(0)314 37 82 32
E-mail : service@domest.nl

