



MANUEL D'UTILISATION ACE255L-ELEC2

FR



Four à Micro-ondes

TABLE DES MATIERES

1. CONSIGNE DE SECURITE	- 2 -
2. INSTALLATION	- 12 -
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	- 13 -
4. DESCRIPTION DU MICRO-ONDES	- 15 -
5. FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE	- 16 -
6. GUIDE DES USTENSILES	- 27 -
7. CONSEILS DE CUISSON	- 28 -
8. ENTRETIEN	- 30 -
9. L'ENTRETIEN DES DISPOSITIFS DE PROTECTION	- 31 -



**Tous les papiers
se trient et se recyclent**



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES
UTILISATIONS**

CONSIGNE DE SECURITE

Prenez toujours les précautions de base suivantes lorsque vous utilisez un appareil électrique :

1) Lisez l'ensemble des instructions avant utilisation.

2) Vérifiez que la tension des prises de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et que la prise est bien reliée à la terre.

3) Afin de réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :

a) Évitez de trop cuire les aliments.

b) Retirez toutes les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les mettre au four.

c) N'utilisez pas le four pour chauffer de l'huile ou de la graisse à frire : La température de l'huile ne peut pas être contrôlée.

d) Si des matériaux à l'intérieur du four fument ou prennent feu, maintenez la porte du four fermée, mettez le four hors tension et débranchez-le de l'alimentation électrique.

e) Pendant le chauffage d'aliments dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un oeil sur le four en raison du risque d'inflammation.

4) Afin de réduire tout risque d'explosion et d'ébouillantage soudain:

a) MISE EN GARDE: Les liquides et autres denrées alimentaires ne doivent pas être

chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

b) Pour faire cuire des liquides, utilisez un contenant à ouverture large, et ne retirez pas immédiatement le liquide cuit. Afin de prévenir tout danger éventuel occasionné par un jaillissement différé de liquide en ébullition, patientez quelques instants avant de le retirer.

c) Ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et des oeufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils sont susceptibles d'exploser, même après la fin de la cuisson. Les pommes de terre, les saucisses et les châtaignes doivent être épluchées ou percées avant la cuisson.

d) Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

5) MISE EN GARDE: Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

6) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

7) Après la cuisson, le contenant est très chaud. Utilisez des gants pour retirer les aliments et dirigez la vapeur loin de votre visage et de vos mains afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.

8) Soulevez lentement le bord le plus éloigné du couvercle des plats et des emballages en plastique pour micro-ondes, et ouvrez avec précautions les sacs de pop-corn et les sacs de cuisson au four, à l'écart de votre visage.

9) Afin de prévenir toute casse du plateau tournant :

a. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.

b. Ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles chauds sur le plateau tournant froid.

c. Ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles congelés sur le plateau tournant chaud.

10) Assurez-vous que les ustensiles n'entrent pas en contact avec les parois du four au cours de la cuisson.

11) Utilisez uniquement des ustensiles adaptés pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.

12) N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou quelque objet que ce soit.

13) Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Cela endommagerait le four. MISE EN GARDE : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combinaison, les enfants peuvent utiliser le four uniquement sous la surveillance d'un adulte, en raison des températures générées.

14) Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une

supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

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

15) Tout accessoire non recommandé par le fabricant est susceptible d'entraîner des blessures corporelles.

16) Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
Conservez les présentes instructions.

Le chauffage de boissons au micro-ondes est susceptible d'entraîner un jaillissement différé de liquide en ébullition. Par conséquent, manipulez le contenant avec précautions.

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

18) La lampe du four à micro-ondes ne convient pas pour d'autres usages.

19) MISE EN GARDE: Les parties accessibles sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être maintenus à l'écart.

20) L'appareil devient chaud au cours de son utilisation. Faites preuve de prudence afin d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

21) Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

22) MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation en entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie mi-cro-ondes.

23) Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

24) Afin d'assurer une aération suffisante, la distance entre l'arrière du micro-ondes et le mur doit être d'au moins 10 cm, la distance

entre les côtés et le mur doit être d'au moins 5 cm, et l'espace libre au-dessus de la surface supérieure doit être d'au moins 20 cm.

25) Les contenants métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.

26) Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, car ils sont susceptibles de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

27) Le couvercle du guide d'onde ne doit pas être enlevé.

28) En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les joints de portes, les cavités et parties adjacentes, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

29) Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le

séchage d'aliments ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linge humide et d'autres articles similaires sont susceptibles d'entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

30) Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

31) La porte et la surface extérieure sont susceptibles de devenir chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil. Appareil de groupe 2 Classe B. Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il

produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radio électrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccorde directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique.

32)  Attention, surface chaude.

33) En cas d'émission de fumée, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le, et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes éventuelles.

34) Le four doit être nettoyé régulièrement, et tout résidu alimentaire doit être retiré.

35) Si le four n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela est susceptible d'entraîner une détérioration de la surface pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

36) Le four à micro-ondes ne peut être utilisé que de façon indépendante et ne doit pas être placé dans un placard.

37) Le four à micro-ondes est destiné à être posé librement.

INSTALLATION

1. Enlevez tous les emballages. S'il y a une pellicule sécuritaire au-dessus du four, arrachez-la avant de l'utiliser. Vérifiez soigneusement s'il n'y a pas de dommages. S'il y a lieu, avertir immédiatement le concessionnaire ou l'envoyer au centre de service du fabricant.
2. Les fours à micro-ondes doivent être placés dans un environnement sec et non corrosif, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, comme un brûleur à gaz ou un réservoir d'eau.
3. Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre le dos du micro-onde et le mur doit être d'au moins 10 cm, le côté du mur doit être d'au moins 5 cm, la distance libre au-dessus de la surface supérieure d'au moins 20 cm. la distance entre le micro-ondes et le sol doit être d'au moins 85 cm.
4. L'emplacement du four doit être tel qu'il soit éloigné de la télévision, de la radio ou de l'antenne en tant que perturbation de l'image.
5. L'appareil doit être positionné de façon à ce que la fiche soit accessible, et doit assurer une bonne mise à la terre en cas de fuite, une boucle de terre peut être formée pour éviter les chocs électriques.
6. Le four à micro-ondes doit fonctionner avec la porte fermée.
7. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire. Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé seul.
8. Comme il y a des résidus de fabrication ou de l'huile est resté sur la cavité du four ou de l'élément de chaleur, il serait généralement l'odeur, même une légère fumée, il est normal et ne se produirait pas après plusieurs fois l'utilisation, garder la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation. Il est donc fortement recommandé de mettre le four en mode grill et de le faire fonctionner à sec plusieurs fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le four devrait être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture devrait être enlevé.

1. Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale avant le nettoyage. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides lors du nettoyage.
2. Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
3. N'utilisez jamais de détergent dur, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse métallique pour nettoyer une partie quelconque de l'appareil.
4. N'enlevez pas le couvercle du guide d'ondes.
5. Lorsque le four à micro-ondes a été utilisé pendant une longue période, il peut y avoir des odeurs étranges dans le four, en suivant 3 méthodes peuvent s'en débarrasser :
 - a. Placer plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffer à puissance micro élevée pendant 2-3 min.
 - b. Placer une tasse de thé rouge dans le four, puis chauffer à puissance micro élevée.
 - c. Mettre un peu d'écorce d'orange au four, puis les chauffer à puissance micro élevée pendant 1 minute.

AVERTISSEMENT : Ne permettre aux enfants d'utiliser le four sans surveillance que lorsque des instructions adéquates ont été données afin que l'enfant soit en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'il comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

Détails pour nettoyer les joints de la porte, la cavité et les pièces adjacentes:

L'Extérieur:

Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide

Murs intérieurs:

Essuyez la cavité avec un chiffon doux et humide

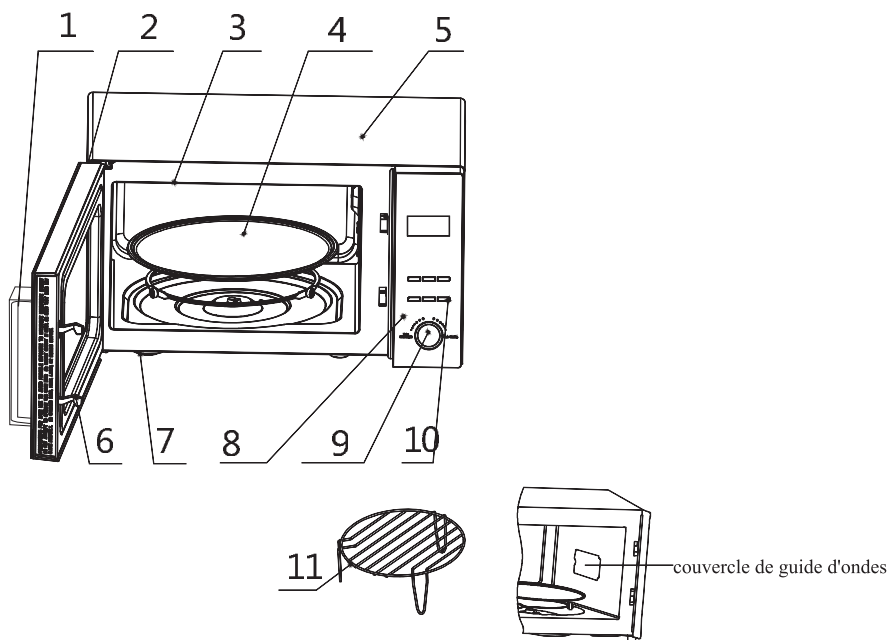
Essuyez la couverture du guide d'ondes pour éliminer les éclaboussures d'aliments

Plateau tournant / anneau de rotation / axe de rotation:

Lavez-le avec de l'eau savonneuse douce

Rincez-le avec de l'eau propre et laissez-le sécher complètement

DESCRIPTION DU MICRO-ONDES



1) Poignée

La porte du four à micro-ondes doit être correctement fermée pour qu'elle puisse fonctionner.

2) Fenêtre

Permet à l'utilisateur de voir l'état de la cuisson.

3) Cavité

4) Plateau tournant

L'aliment est posé sur la table tournante, sa rotation pendant le fonctionnement permet de cuire les aliments uniformément.

5) Corps du micro-ondes

6) Verrouillage de porte

7) Pied

8) Panneau de commande

Voir ci-dessous en détail

9) Bouton régulateur

10) Bouton

11) Grilloir

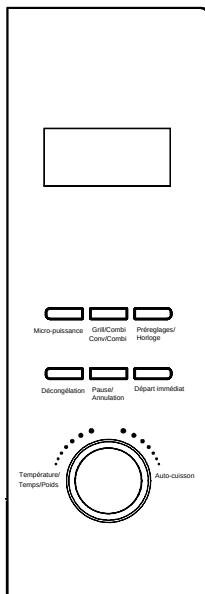
Utiliser pour placer les aliments rôtis.

REMARQUE : Placez d'abord la bague tournante.

Positionnez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous qu'il est correctement positionné.

N'enlevez jamais le couvercle du guide d'ondes.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



1. Avant la cuisson

La LED clignote 3 fois lorsqu'elle est branchée sur l'alimentation. Puis il clignote " :", et c'est l'état de veille par défaut.

2. Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique

Vous pouvez augmenter ou diminuer la cuisson pendant le fonctionnement en tournant le bouton
Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique

3. STOP

Appuyez sur le bouton Pause/ Annulation pour annuler le réglage de l'alimentation ou programme de dégivrage. Lorsque vous cuisinez, appuyez une fois pour arrêter, appuyez deux fois pour annuler le programme. Lorsque vous réinitialisez le programme de cuisson, appuyez sur cette touche pour annuler tous les programmes de réglage précédent.

4. Rappel automatique

Lorsque votre la cuisson pré-réglée est terminée, trois bips sonores sont émis pour vous avertir de retirer les aliments.

Si vous n'appuyez pas une fois sur le bouton Pause/ Annulation ou si vous n'ouvrez pas la porte, le signal sonore retentira à chaque intervalle de 3 minutes.

5. Réglage de l'horloge

Le bouton Horloge vous permet de pré-régler l'heure lorsque «:» clignote sur l'écran LED après la mise sous tension.

Exemple: pour régler 12:30		
	Etapes	Voyant
1	Après la mise sous tension, le «:» clignote	:
2	Appuyez une fois sur le bouton Préréglages/Horloge	0:00

3	Tournez le bouton Température/Temps/Poids/Auto cuisson pour régler les heures exactes.	12:00
4	Appuyez sur le bouton Préréglages/Horloge une fois de plus.	12:00
5	Tournez le bouton Température/Temps/Poids/Auto cuisson pour régler les heures exactes.	12:30
6	Appuyez sur le bouton Préréglages/Horloge une fois de plus ou attendez 5 secondes, et les chiffres commencent à décompter.	

6. CUISSON AU MICRO-ONDES

Cette fonction est utilisée pour la cuisson et la décongélation des aliments. En appuyant sur le bouton d'alimentation Micro, la DEL affichera 100P-80P-60P-40P-20P.

Puissance forte	100% de la puissance micro-ondes. Applicable pour une cuisson rapide et complète
Puissance mi-forte	80% de la puissance micro-ondes. Applicable pour la cuisson express à puissance moyenne.
Puissance moyenne	60% de la puissance micro-ondes. Applicable pour les aliments cuits à la vapeur
Puissance mi-faible	40% de la puissance micro-ondes. Applicable pour la décongélation des aliments
Puissance faible	20% de la puissance micro-ondes. Applicable pour garder au chaud

MISE EN GARDE

- a. Le temps maximum réglé est de 60 minutes.
 - b. N'utilisez jamais le four à vide.
 - c. N'utilisez jamais la grille pendant la cuisson à micro-ondes.
 - d. Si vous tournez les aliments pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton Pause/ Annulation et la procédure de cuisson préréglée se poursuit.
 - e. Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant l'heure préréglée, vous devez appuyer une fois sur le bouton Pause/ Annulation pour effacer la procédure prédéfinie afin d'éviter un fonctionnement involontaire de l'utilisation prochaine.
- F. À la puissance maximale à micro-ondes, le four réduit automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson pour prolonger la durée de vie.

Exemple: Cuisson en 80P pendant 10 minutes		
	Etapes	Affichage
1	Après le démarrage, les deux points clignotent	:
2	Sélectionnez la puissance désirée en tournant le bouton Micro-puissance continuellement	80P
3	Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de rotation	10 :00
4	Appuyez sur le bouton Départ immédiat et la LED compte à rebours pour afficher le temps de fonctionnement.	

7. 1. Convection

C	Convection, l'unité de convection sera alimentée pendant toute la durée de fonctionnement. Dans ce mode, l'air chaud circule dans la cavité du four pour faire brunir et croquer les aliments rapidement et uniformément.
C1	Combinaison du gril à convection et de la cuisson au micro-ondes. 30% du temps de sortie micro-ondes et 70% du temps de Convection Grill.
C2	Combinaison du gril à convection et de la cuisson au micro-ondes. 55% du temps de sortie micro-ondes et 45% du temps de Convection Grill.

ATTENTION :

Réglage de la température

Sélectionner la température de fonctionnement en fonction des différentes tâches.

Les différentes températures : 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C.

Exemple : Cuisson avec convection en mode C. a 180°C pendant 20 minutes

	Etapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, le signal clignote.	:
2	Appuyez successivement sur le bouton Conv Combi /Grill Combi pour sélectionner le menu désiré.	C
3	Réglez la température de fonctionnement en tournant le bouton Température.Temps.Poids/Cuisson Automatique.	180C
4	Appuyez sur le bouton Départ immédiat pour le confirmer.	
5	Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique	20 : 00
6	Appuyez sur Instant/Start pour lancer la cuisson	

7. 2. Grillades

G	Grill, l'élément chauffant sera alimenté pendant le temps de fonctionnement. Qui est applicable pour rouler les viandes minces ou de porc, saucisses, saucisses, ailes de poulet que la bonne couleur brune peut être obtenue.
G1	Combinaison de la cuisson au grill et au micro-ondes. 30% du temps de sortie micro-ondes et 70% du temps de cuisson sur le grill.
G2	Combinaison de la cuisson au grill et au micro-ondes. 55 % du temps de sortie micro-ondes et 45 % du temps de grillage.

ATTENTION

Dans le mode convection/combi/grill, toutes les parties du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson peuvent devenir très chaudes. Soyez prudent lorsque vous retirez un article du four. Utilisez des poignées lourdes ou des mitaines de four pour PRÉVENIR LES BRÛLES.

Exemple : cuisson en G1 pendant 10 minutes

	Etapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, le cône clignote.	:
2	Appuyez sur le bouton Conv Combi /Grill Combi pour sélectionner le menu grill désiré.	G.1
3	Régler le temps de cuisson en tournant le bouton de cuisson Temp° / rature/Temps/Poids/Auto-cuisson.	10 : 00
4	Appuyez sur le bouton Départ immédiat et la LED compte à rebours pour afficher le temps de fonctionnement.	

8. DECONGELER

Cette fonction est utilisée pour le dégivrage des aliments ; appuyez sur le bouton Décongélation et l'écran LED affichera d.1, d.2, d.2, d.3.

d.1	Pour la décongélation de la viande, le poids varie de 0,1 à 2,0 kg.
d.2	Pour décongeler la volaille, le poids varie de 0,2 à 3,0 kg.
d.3	Pour la décongélation des fruits de mer, le poids varie de 0,1 à 0,9 kg.

ATTENTION

a. Il est nécessaire de retourner la nourriture pendant l'opération pour obtenir un effet uniforme.

b. Habituellement, la décongélation prendra plus de temps que la cuisson des aliments.

c. Si l'aliment peut être coupé au couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.

d. Les micro-ondes pénètrent environ de 4 cm dans la plupart des aliments.

e. Les aliments décongelés devraient être consommés le plus tôt possible, il n'est pas conseillé de les remettre au réfrigérateur et de les congeler à nouveau.

Exemple : Décongeler 0.4kg de volaille

	Etapas	Affichage
1	Après la mise sous tension, le cône clignote.	:
2	Appuyez à nouveau sur le bouton de dégivrage pour définir le type de dégivrage.	d. 2
3	Tournez le bouton Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique pour régler le poids du dégivrage.	0.4
4	Start cooking by pressing Instant/Start	
5	A mi-parcours du dégivrage, un bip sonore se fait entendre pour vous demander de	

	retourner les aliments. Ouvrez la porte et retournez la nourriture. Fermez la porte. Appuyez à nouveau sur la touche Départ immédiat pour continuer le dégivrage.	
--	---	--

9. CUISSON AUTOMATIQUE

Le four dispose d'un menu de cuisson par défaut pour une utilisation simple. Lorsque la LED clignote deux points, Tournez le bouton Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique, la LED s'allume automatiquement, cycle pour afficher A.01, A.

02 A.8

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

Affichage	Aliment	Méthode
AC.1	Riz	Poids de cuisson (0.1, 0.2, 0.3 Kgs)
AC.2	Légumes frais	Poids de cuisson (0.2 ~ 0.8 Kgs)
AC.3	Légumes congelés	Poids de cuisson (0.2 ~ 0.8 Kgs)
AC.4	Pop-corn	Poids de cuisson (3.0oz, 3.5oz)
AC.5	Boisson	Poids de cuisson (250ml, 500ml)
AC.6	Pommes de terre	Poids de cuisson (0.45Kgs, 0.65 Kgs)
AC.7	Pizza	Poids de cuisson (1 pièce)
AC.8	Poisson	Poids de cuisson (0.45Kgs)

Attention :

a. La température des aliments avant la cuisson serait de 20-25°C. Une température plus élevée ou plus basse de l'aliment avant la cuisson nécessiterait une augmentation ou une diminution du temps de cuisson.

b. La température, le poids et la forme des aliments auront une grande influence sur l'effet de cuisson. Si vous constatez un écart par rapport au facteur indiqué dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour obtenir le meilleur résultat.

Exemple : 0.45kg pommes de terre à la vapeur

	Étapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, le symbole clignote	:
2	Tournez le bouton Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique pour choisir le menu automatique.	A.6
3	Commencez la cuisson en appuyant sur la touche Départ immédiat pour confirmer et tourner le bouton de cuisson Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique pour régler le poids.	0.45
4	Appuyez sur le bouton Départ immédiat pour faire cuire à la vapeur, la LED indiquera le temps de cuisson à gauche.	

10. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE (FONCTION RETARDEMENT)

Si vous ne voulez pas que le menu soit démarré immédiatement, vous pouvez prérégler le menu et l'heure de cuisson et le menu préréglé sera automatiquement démarré à l'heure programmée.

Le réglage se compose de 2 étapes :

- 1) Réglage de l'horloge actuelle ;
- 2) Réglage du menu et de l'heure de cuisson.

Exemple : Il est 12:30, si vous espérez que le four à micro-ondes commencera automatiquement la cuisson avec 100P puissance micro-ondes pendant 9 minutes et 30 secondes à 14:20 :

	Etapes	Affichage
1	Après la mise sous tension, le symbole clignote	:
1.1	Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Préreglages/Horloge, l'heure commence à clignoter.	:
1.2	Régler les heures en tournant le bouton de cuisson Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique	12 :00
1.3	Appuyez de nouveau sur la touche Préreglages/Horloge pour confirmer les heures.	12 :00
1.4	Réglez les minutes en tournant le bouton de cuisson Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique.	12 :30
1.5	Appuyez une fois sur le bouton Préreglages/Horloge ou attendez 60 secondes, et les chiffres se stabiliseront.	12 :30
2	Régler le menu et l'heure de cuisson	
2.1	Sélectionner la puissance de cuisson en appuyant sur le bouton Micro-puissance.	100P
2.2	Tournez le bouton de cuisson Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique pour régler le temps de cuisson.	9 :30
2.3	Appuyez sur le bouton Préreglages/Horloge et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour revenir à l'horloge actuelle.	
3	Définissez l'heure à laquelle vous vous attendez à commencer. Répétez les étapes 1.2, 1.3, 1.4.	
4	Appuyez sur la touche Préreglages/Horloge pour confirmer le menu retardé. Le programme est maintenant activé. Et le menu commencera à 14h20.	14 :20
5	Vous pouvez vérifier l'heure de départ prééglée en appuyant sur le bouton Préreglages/Horloge.	

11. CUISSON MULTISÉQUENCE

Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, certaines recettes nécessitent des modes et des temps de cuisson différents. Vous pouvez programmer votre menu personnalisé comme suit :

Exemple : Vous voulez cuire les aliments au micro-ondes 100P pendant 3 minutes puis 20P pendant 9 minutes. Il s'agit de 2 réglages de séquence.

	Étapes	Affichage
1	100P micro-ondes pendant 3min.	
1.1	Appuyez sur le bouton Micro-puissance pour sélectionner le niveau de puissance.	100P
1.2	Tournez le bouton de cuisson Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique pour régler le temps de cuisson.	3 :00
2	Tournez le bouton de cuisson Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique pour régler le temps de cuisson.	
2.1	Appuyez sur le bouton Micro-puissance pour sélectionner le niveau de puissance désiré.	20P
2.2	Tournez le bouton de cuisson Temps/Poids/Température/Cuisson Automatique pour régler le temps de cuisson.	9 :00
3	Commencer la cuisson en appuyant sur Départ immédiat.	

Attention :

a. Lorsque la cuisson au micro-ondes 100 est terminée, le four à micro-ondes redémarre automatiquement.

b. Un maximum de 4 séquences peuvent être définies par temps, répétez les étapes.

12. FONCTION DE VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez ou pour que les enfants ne puissent pas utiliser le four sans surveillance. Tous les boutons sont rendus inutilisables dans ce mode.

1) Régler le verrou pour enfants---Appuyez sur le bouton Stop pendant environ 3 secondes.

2) Annuler le verrou pour enfants---Appuyez sur le bouton Stop pendant environ 3 secondes.

GUIDE DES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients appropriés et sûrs pour la cuisson au micro-ondes. En règle générale, les récipients en céramique, en verre ou en plastique résistant à la chaleur conviennent à la cuisson au micro-ondes. N'utilisez jamais les récipients métalliques pour la cuisson au micro-ondes et la cuisson combinée, car il est probable qu'il y ait des étincelles. Vous pouvez prendre les références du tableau ci-dessous.

Matériel du contenant	Micro-ondes	Grill	Convec tion	Combi	Remarques
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	Ne jamais utiliser les céramiques qui sont décorées avec un rebord métallique ou émaillé.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pour la cuisson longue durée au micro-ondes.

Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé lors de la cuisson de la viande ou des côtelettes, car la surchauffe peut endommager le film.
Grillade	Non	Oui	Oui	Oui	
Conteneur en métal	Non	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer à travers le métal.
laque	Non	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température.
Bois de bambou et papier	Non	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température.

CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent affecter le résultat de cuisson :

Arrangement des aliments.

Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat, la partie la plus fine vers le centre et étalez-la uniformément. Ne pas faire chevaucher si possible.

Durée de cuisson

Commencer la cuisson avec un réglage court, l'évaluer après le temps de cuisson et l'étendre en fonction des besoins réels. La sur-cuisson peut provoquer de la fumée et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

Les aliments comme le poulet, le hamburger ou les steaks devraient être retournés une fois pendant la cuisson.

Selon le type d'aliment, s'il y a lieu, remuer de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

Prévoir un temps d'attente après le temps de cuisson, laisser les aliments dans le four pendant une durée adéquate, ce qui lui permet de terminer son cycle de cuisson et de les refroidir progressivement.

Si la viande est cuite :

La couleur et la dureté des aliments aident à déterminer si c'est fait, y compris :

La vapeur s'échappe de toutes les parties de l'aliment, pas seulement le bord.

Les articulations de la volaille peuvent être déplacées facilement.

Le porc ou la volaille ne présente aucun signe de sang.

Le poisson est opaque et peut être tranché facilement à la fourchette.

Plat à rissoler

Lorsque vous utilisez un plat brunissant ou un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, comme une plaque de porcelaine, afin d'éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif.

Enveloppe plastique résistante aux micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, ne laissez pas la pellicule plastique entrer en contact avec les aliments, car elle pourrait fondre.

Batterie de cuisine en plastique résistante aux micro-ondes

Certains ustensiles de cuisson en plastique sans danger pour le micro-ondes peuvent ne pas convenir à la cuisson d'aliments riches en matières grasses et en sucre. De plus, le temps de préchauffage spécifié dans le mode d'emploi ne doit pas être dépassé.

ENTRETIEN

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler les services.

1. Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans une mesure en verre dans le four et fermez la porte en toute sécurité. La lampe du four devrait s'éteindre si la porte est correctement fermée. Laissez agir le four pendant 1 min.

2. La lampe du four s'allume-t-elle ?

3. Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ?

(Placez votre main sur les ouvertures de ventilation arrière.)

4. La platine tourne-t-elle ?

(La table tournante peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. C'est tout à fait normal.)

5. L'eau à l'intérieur du four est-elle chaude ?

Si "NON" est la réponse à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier votre prise murale et le fusible dans la boîte de votre compteur.

Si la prise murale et le fusible fonctionnent correctement, CONTACTEZ VOTRE CENTRE DE SERVICE LE PLUS PROCHE APPROUVÉ.

L'ENTRETIEN DES DISPOSITIFS DE PROTECTION

Attention : RAYONNEMENT MICRO-ONDES

1. Le condensateur haut tension reste chargé après la déconnexion ; court-circuitez la borne négative du condensateur H. V vers le châssis du four (utilisez un tournevis) pour le décharger avant de le toucher.

Spécifications

Modèle:	ACE255L-ELEC2
Alimentation électrique :	230V~,50Hz
Puissance absorbée(Micro-ondes):	1400W
Puissance restituée(Micro-ondes):	900W
Capacité du four :	25L
Diamètre du plateau tournant :	28.5CM
Dimensions du produit :	W48.2xH28.1xD39.4CM
Poids net:	13.5KG
Puissance du grill:	1200W
Puissance de convection:	1200W

2. Pendant l'entretien, les pièces énumérées ci-dessous sont susceptibles d'être enlevées et de donner accès à des potentiels supérieurs à 250V à la terre.

- Magnétron
- Transformateur haute tension
- Condensateur haute tension

- Diode haute tension
- Fusible haute tension

3. Les conditions suivantes peuvent causer une exposition induite aux micro-ondes pendant l'entretien.

Mauvais montage du magnétron ;

Mauvaise adaptation de l'inter verrouillage de porte, de la charnière de porte et de la porte ;

Montage incorrect du support d'interrupteur ;

La porte, le joint de porte ou le boîtier a été endommagé.

Attention :

1. Si la LED Err0 s'affiche pendant le travail, cela signifie que le capteur a été court-circuité et que vous devez le remplacer dans le service de réparation le plus proche.

2. Si la LED Err1 s'affiche pendant le travail, cela signifie que le capteur a été en circuit ouvert et que vous devez le remplacer dans le service de réparation le plus proche.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENACERS USAGES



La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsables de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.



INSTRUCTIONS FOR USE ACE255L-ELEC2

EN



Microwave Oven

TABLE OF CONTENTS

1. IMPORTANT SAFEGUARDS	- 34 -
2. INSTALLATION	- 40 -
3. CLEANING	- 41 -
4. PRODUCT INSTRUCTION	- 43 -
5. OPERATION OF CONTROL PANEL	- 45 -
6. UTENSILS GUIDELINE	- 56 -
7. COOKING TIPS	- 57 -
8. MAINTENANCE	- 59 -



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD
USE ONLY!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR
FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1.** Read all instructions before using.
- 2.** Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
- 3.** To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a.** Do not overcook the food.
 - b.** Remove wire twist -ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
 - c.** Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
 - d.** After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built -up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
 - e.** If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect

the power supply.

f. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

4. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:

a. WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed container since they are liable to explode; Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.

b. Use the wide -mouthed container to cook liquid, and the cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing. In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.

c. Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard -boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

d. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.

6. After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.

7. Slowly lift the furthest edge of dishes cover and

microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

8. To prevent the turntable from breaking:

a. Let the turntable cool down before cleaning.

b. Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.

c. Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.

9. Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.

10. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

11. Do not store food or any other things inside the oven.

12. Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would damage the oven.

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

14. Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.

15. Do not use outdoors.

16. Save these instructions.

17. WARNING: If the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person;

18. 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;

- To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10cm, the side to the wall should be at least 5cm, the free distance above the top surface at least 20cm.

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

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

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- The microwave oven is only used in freestanding, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. Unplug the appliance before cleaning.

19. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

20. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore care must be taken when handling the container;

21. 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.

22. The lamp of microwave oven is not intended for other purposes.

23. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

25. 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.

26. 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.

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

- 28.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 29.** The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- 30.** The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- 31. WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- 32.** During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 33.** The surfaces are liable to get hot during use.
- 34.** The waveguide cover should not be removed.
- 35.** For details about how to clean the door seals, cavities and adjacent parts, please refer to section "CLEANING AND MAINTENANCE".
- 36.** This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
- 37.** The microwave oven is intended to be used freestanding.



: CAUTION:HOT SURFACE

Household use only

INSTALLATION

1. Take out all the packing. If there is a safe film over the oven, tear it off before Use. Check carefully for damage. If any, immediately notify dealer or send to the manufacturer's service center.
2. Microwave ovens must be placed under dry and non-corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.
3. To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm. the distance of the microwave to the ground should be at least 85 cm.
4. The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance. The distance should be more than 5m.
5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.
6. The microwave oven must be operated with the door closed.

7. The microwave oven must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used freestanding.

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

CLEANING

MICROWAVE OVEN CARE

CAUTION

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

WARNING

1. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
2. 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
3. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance
4. Do not remove the waveguide cover

5. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:

a. Place several lemon slices in a cup, then heat with high Micro Power for 2-3 min.

b. Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.

c. Put some orange peel into oven, and then heat them with high Micro Power for 1 minute.

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

TIPS FOR CLEANING

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:

Wipe the enclosure with a dampened soft cloth

Door:

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

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

Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth

Interior walls:

Wipe clean the cavity with a dampened soft cloth

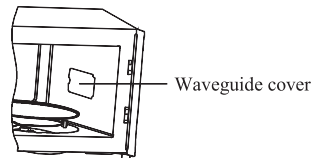
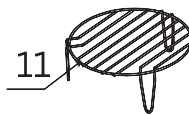
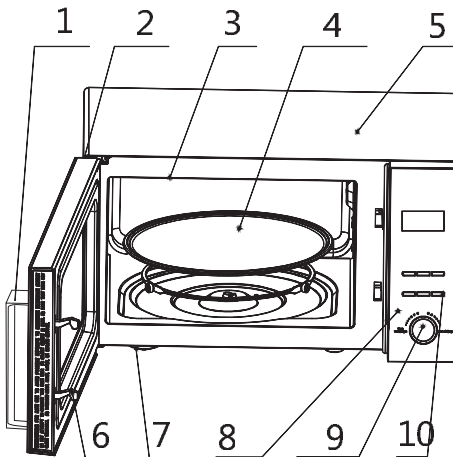
Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed

Turntable/ Rotation ring/ Rotation axis:

Wash with mild soap water

Rinse with clean water and allow drying thoroughly

PRODUCT INSTRUCTION



1) Handle

Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate

2) Viewing window

Allow user to see the cooking status

3) Cavity

4) Turntable

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly

5) Housing

6) Door lock

7)Foot

8) Control panel

See below in details (the control panel is subject to change without prior notice)

9) Knob

10) Button

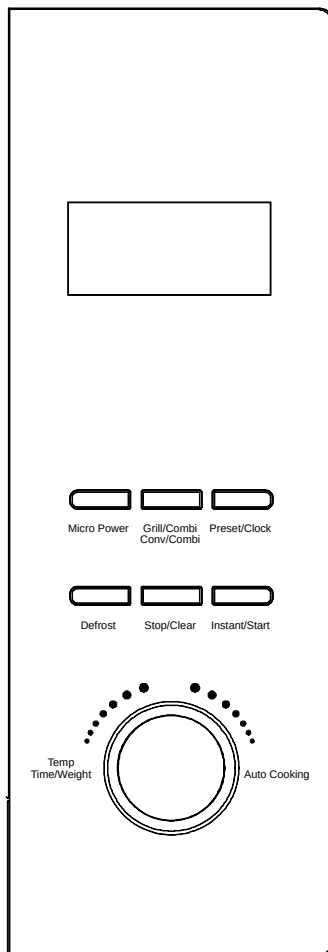
11) Grill rack

Use to place the roasting food.

 CAUTION

- Place the rotating ring first
- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly
- Never remove the wave guide cover

OPERATION OF CONTROL PANEL



1. BEFORE COOKING

The LED flashes 3 times when plugged in power supply. Then it flashes “:”, and this is the default standby status.

2.TIME/WEIGHT/TEMP/AUTO COOKING KNOB

You can increase or decrease cooking

TIME/WEIGHT/TEMP/AUTO COOKING during operation by turning the knob.

3.STOP/CLEAR

Press **Stop/Clear** button can cancel the setting power. cooking or defrost program. When cooking, press once is stop, press twice is canceling program. When reset cooking program, should press this to cancel all setting programs before.

4. AUTO REMINDER

When your preset cooking procedure have finished, and three beeps sound will be heard to prompt you to take out the food.

If you do not press **Stop/Clear** button once or open the door, the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.

5. CLOCK SETTING

Clock button make it available for you to input current or preset time when “:” flashes onto LED display after power on.

Example: to set 12:30		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Preset .Clock button once	0:00
3	Turn Temp.Time.Weight/Auto cooking knob to set exact hours.	12:00
4	Press Preset. Clock button once again.	12:00
5	Turn Temp.Time.Weight/Auto cooking knob to set exact minutes.	12:30
6	Press Preset. Clock button once again or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.	

6. MICROWAVE COOKING

This function is used for cooking and heating food. Pressing **Micro Power** button, LED will cycle to show 100P — 80P — 60P — 40P — 20P.

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

CAUTION

- a. The max time which can be set is 60 minutes.
- b. Never operate the oven empty.
- c. Never use the grill rack during microwave cooking.
- d. If you turn the food during operation, press the **Stop/Clear** button once and the preset cooking procedure will continue.
- e. If you intend to remove the food before the preset time, you must press **Stop/Clear** button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.
- f. At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.

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

7. CONVECTION AND GRILL COOKING

This function is used for grill food. Press **Conv. Combi/Grill. Combi** button, LED display will cycle to show C...C1...C2...G...G1...G2.

7.1 Convection cooking

C	Convection, convection unit will be energized during entire operation time. In this mode, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.
C1	Combination of Convection Grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time Convection Grill.
C2	Combination of Convection Grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time Convection Grill.

CAUTION

Temperature setting

Select operating temperature by different task.

Temperature Includes 80°C,100°C,120°C,140°C,160°C,180°C.

Example: Cook with convection function C. at 180°C for 20 minutes		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Conv Combi /Grill Combi button consecutively to select desired menu	C
3	Set the operating temperature by turning Time /Weight/Temp/Auto cooking knob.	180C
4	Press Instant/Start button confirm it	
5	Set the cooking time by turning Time/Weight/Temp/Autocooking knob.	20:00
6	Press Instant/Start button start cooking	

7.2 Grill cooking

G	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained
G.1	Combination of grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time grilling
G.2	Combination of grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time grilling

CAUTION

In the mode of convection/combi/grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

Example: To cook at G.1 for 10 minutes.		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Conv Combi /Grill Combi button to select desired grill menu	G.1
3	Set cooking time by turning Time/Weight/Temp/Auto cooking knob	10:00
4	Press Instant/Start button and LED will count down to show running time.	

8. DEFROST

This function is used for defrosting food; Press the

Defrost button and the LED display will cycle to show d.1, d.2, d.3.

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

 CAUTION

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

Example: To defrost 0.4kg poultry		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Defrost button again to set defrost kind	d.2
3	Turn Time/Weight/Temp/Auto ooking knob to set the defrost weight	0.4
4	Start cooking by pressing Instant/Start	

5	In half way during defrosting beep sounds will be heard to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food. Then close the door. Press Instant/Start button again to continue defrosting	
---	---	--

9. AUTO COOKING

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flashes colon, Turn **Time/Weight/Temp/Auto cooking** knob ,LED will be lighted automatically ,cycle to show A.01, A.02 A.8

Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Display	Kind	Method
AC.1	Rice	Cooking weight (0.1,0.2,0.3Kgs)
AC.2	Fresh vegetable	Cooking weight (0.2~0.8Kgs)
AC.3	Frozen vegetable	Cooking weight (0.2~0.8Kgs)
AC.4	Popcorn	Cooking weight (3.0oz,3.5oz)
AC.5	Beverage	Cooking weight (250ml、 500ml)
AC.6	Potato	Cooking weight (0.45Kgs、 0.65Kgs)
AC.7	Pizza	Cooking weight (1 piece)
AC.8	Fish	Cooking weight (0.45Kgs)

CAUTION

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

Example: Steam 0.45kg potatoes		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Turn Time/Weight/Temp/Auto cooking/ knob to choose auto menu	A.6
3	Start cooking by pressing Instant/Start button to confirm and turn Time/Weight/Temp/Auto cooking knob to set weight	0.45
4	Press Instant/Start button to steam, LED will the cooking left time.	

10. AUTOMATIC STARTING (DELAYED FUNCTION)

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time.

The setting will consist of 2 steps:

- 1) Setting the current clock;

2) Setting the cooking menu and time.

Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
1.1	Press and hold Preset/Clock button, hour begin to flash.	:
1.2	Set hours by turning Time/Weight/Temp/Auto cooking knob	12:00
1.3	Press Preset/Clock button again to confirm hours	12:00
1.4	Set minutes by turning Time/Weight/Temp/Auto cooking knob	12:30
1.5	Press Preset/Clock button once or waiting for 60 seconds, and the numbers will go steady.	12:30
2	Set the cooking menu and time	
2.1	Select cooking power by pressing Micro Power button	100P
2.2	Turn Time/Weight/Temp/Auto cooking knob to set cooking time	9:30
2.3	Press and hold Preset/Clock button for 3 seconds to return to current clock.	
3	Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4	
4	Press Preset/Clock button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	14:20
5	You may check the preset starting time by pressing Preset/Clock button.	

11. MULTI-SEQUENCE COOKING

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

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

CAUTION

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

12. CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven

unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

- 1) Set lock---Hold **Stop/clear** button about 3 seconds.
- 2) Cancel lock---Hold **Stop/clear** button about 3 seconds.

UTENSILS GUIDELINE

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

Material of container	Microwave	grill	Convection	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temper

					ature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	Yes	
Metal container	No	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	No	Poor heat resistant. Can not be used for high temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	No	Poor heat resistant. Can not be used for high temperature cooking

COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

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

Cooking time length

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

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be

turned once during cooking.

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

Allow standing time

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

Whether the food is done

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

Browning dish

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

Microwave safe plastic wrap

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

Microwave safe plastic cookware

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

MAINTENANCE

SERVICING

Please check the following before calling for services.

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

2. Does the oven lamp light?

3. Does the cooling fan work?
(Put your hand over the rear ventilation openings.)

4. Does the turntable rotate?
(The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)

5. Is the water inside the oven hot?

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

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

SERVICING SAFEGUARDS

Caution: MICROWAVE RADIATION

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

Specifications

Model	ACE255L-ELEC2
Rated Voltage	230V~,50Hz
Rated Input Power(Microwave)	1400W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Oven capacity	25L

Turntable Diameter	28.5CM
External Dimensions	W48.2xH28.1xD39.4CM
Net Weight	13.5KG
Grill Power	1200W
Convection Power	1200W

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

- Magnetron
- High voltage transformer
- High voltage capacitor
- High voltage diode
- High voltage fuse

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

Improper fitting of magnetron;

Improper matching of door interlock, door hinge and door;

Improper fitting of switch support;

Door, door seal or enclosure has been damaged.

CAUTION

1. If LED displays Err0 during working, it indicates that sensor has been short circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

2. If LED displays Err1 during working, it indicates that sensor has been open circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

Correct Disposal of this product



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

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.



Tous les papiers
se trient et se recyclent

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France