

GRUNDIG

Four Encastrable

Manuel d'utilisation

Inbouwoven

Gebruiker Handleiding



GEKW19400DX

385441451_2/ FR/ NL/ R.AC/ 08/08/23 08:09
7757787656

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques au produit.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la

mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit dans la section "Spécifications techniques".
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'élec-

trocuton. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



1.4 Sécurité des micro-ondes

- Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les aires de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les maisons de campagne ;
- pour les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels;
- pour chambres d'hôtes type environnements.
- Ne permettre aux enfants d'utiliser le four sans supervision que lorsque des instructions adéquates ont été données pour que l'enfant puisse utiliser le four à micro-ondes de façon sécuritaire et comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison de la température générée.
- Les parties exposées du produit deviennent chaudes pendant et après son utilisation.
- Vérifiez l'étuve pour voir s'il y a des dommages, comme une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et une surface d'étanchéité endommagés, des charnières et des loquets de porte brisés ou desserrés et des bosselures à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, ne pas utiliser l'étuve et ne pas contacter l'agent de maintenance agréé.

- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente ou un agent de service agréé.
- Avant d'utiliser votre four, assurez-vous que la porte est bien fermée. Un mécanisme de sécurité dans la serrure de la porte empêche votre appareil de fonctionner lorsque la porte est ouverte, ce qui interrompt les opérations de cuisson si vous ouvrez la porte. Vous ne devez pas interférer avec le système de verrouillage de la porte ni tenter de contourner ce système. Si le système de verrouillage de la porte est dépassé, le risque d'exposition aux micro-ondes se pose si l'appareil fonctionne avec une porte ouverte.
- Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte. Vous ne devriez pas faire fonctionner votre four si des objets tels que des serviettes en papier ou des serviettes empêchent qu'il soit fermé correctement.
- Interférences radio : Placez le four à au moins 2 mètres des téléviseurs, radios, modems

sans fil, points d'accès et antennes. Sinon, cela peut provoquer des interférences.

- Ne préparez pas vos repas avec le temps de cuisson et la puissance du micro-ondes réglés à un niveau trop élevé. Une cuisson excessive peut dessécher, brûler ou enflammer certaines parties du repas.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles en aluminium pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques à moins de 3 cm de la porte du four pendant la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas placer de produits chimiques corrosifs ou de matières contenant de la vapeur corrosive dans le four.

En cas d'interférence, elle peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :

- Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.

- Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur sont sur différents circuits de branche.
- Placez le four loin des autres appareils de chauffage et évitez de l'utiliser dans des environnements humides ou brumeux.
- Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente ou l'Agent de Service Autorisé d'effectuer toute opération de service ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui donne une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- Ce produit est un équipement ISM de classe B du groupe 2. La définition du groupe 2 qui contient tous les équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) dans lesquels l'énergie radio fréquence est générée intentionnellement et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux, et les équipements d'érosion par étincelles. Pour l'équipement de classe B, il s'agit de l'équipement adapté aux environnements domestiques et aux établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.
- Le four à micro-ondes est destiné à chauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements, des coussinets chauffants, des pantoufles, des éponges, des tissus humides et d'autres articles similaires peut entraîner des blessures, des inflammations ou des incendies.
- Votre four n'a pas été conçu pour sécher les êtres vivants.
- Ne faites pas fonctionner votre four lorsqu'il est vide. Cela peut endommager le four. Si vous souhaitez tester le four, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne subira aucun dommage.
- N'utilisez que des ustensiles convenant aux fours à micro-ondes.
- Ne pas utiliser de récipients en terre cuite pour la cuisson au micro-ondes. L'humidité dans la poterie peut se dilater et provoquer la fissuration de votre récipient.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

- Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation. Si de la fumée est observée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Retirer les attaches torsadées des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
- Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Si vous utilisez du papier, du bois ou du plastique pour la cuisson au micro-ondes, ne laissez pas le four sans surveillance. Le papier, le bois et les matériaux similaires peuvent s'enflammer, tandis que les matières plastiques peuvent fondre. N'utilisez pas de récipients faits de matériaux pour le four à ventilateur, la cuisson et la cuisson mixte.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être agité ou agité et la température vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants scellés, car ils sont susceptibles d'exploser.
- Le fait de chauffer les boissons au micro-ondes peut retarder l'ébullition éruptive; il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du contenant.
- Les œufs en coquille et les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser même après avoir été chauffés au micro-ondes.
- N'utilisez pas votre four pour chauffer des boissons gazeuses ou des aliments entreposés dans des contenants hermétiques comme des boîtes de conserve. Cela entraînera une accumulation de pression à l'intérieur du four qui peut entraîner des dommages ou une explosion lorsque la porte est ouverte.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire ou réchauffer des œufs non décortiqués, qu'ils soient écosés ou non. Assurez-vous de percer la peau des pommes de

terre, des pommes, des châtaignes ou des fruits et légumes similaires avant la cuisson.

- Ne pas utiliser de porcelaine contenant du métal (argent, or, etc.). Assurez-vous de retirer toutes les attaches métalliques des emballages alimentaires. Des morceaux de métal à l'intérieur du four peuvent provoquer des arcs électriques qui peuvent entraîner des dommages graves.
- Ne pas utiliser votre four avec de l'huile de friture alimentaire que vous ne serez pas en mesure d'ajuster la température de l'huile.
- Ne pas utiliser le micro-ondes pour réchauffer l'huile de cuisson ou les boissons à haut volume d'alcool seulement.
- Ne placez pas le four là où la chaleur, l'humidité ou une humidité élevée sont générées, ou à proximité de matériaux inflammables.
- N'utilisez pas l'intérieur de votre four à des fins de stockage.
- Si le contenu du four prend feu ou si vous remarquez de la fumée, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et retirez la fiche de la prise, ou bien retirez ou éteignez les fuses de votre maison.
- Ne pas appuyer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, ou laisser les enfants la bricoler. Cela va déformer la porte du four et l'empêcher de se fermer correctement.
- Mettre une cuillère à café ou une tige de verre en métal dans le récipient lors du chauffage des liquides. Cela évitera le retard de l'ébullition du liquide, empêchant ainsi le débordement soudain lorsque le récipient est déplacé.
- Ne pas utiliser le four si :
 - La porte n'est pas bien fermée.
 - Les charnières de la porte sont endommagées;
 - Les surfaces de contact entre la porte et le côté avant du four sont endommagées;
 - La fenêtre de la porte est endommagée;
 - Un arc électrique se produit dans le four, bien qu'il n'y ait pas d'objet métallique dans le segment de cuisson.
- Il est très important de ne pas choisir de longues durées ou des niveaux de puissance extrêmement élevés pendant la

cuisson d'une petite quantité de nourriture afin d'éviter de surchauffer ou de brûler le repas. Par exemple, une tranche de pain peut brûler après 3 minutes si un niveau de puissance très élevé est sélectionné.

- Ne pas utiliser le four pour faire frire car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile chauffée au micro-ondes.
- Les surfaces de contact de la porte (côté avant du segment intérieur et côté intérieur des portes) doivent être maintenues propres pour assurer le bon fonctionnement du four.

1.5 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.

- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

1.6 Sûreté des installations

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

1.7 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la

porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.



1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des ali-

ments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.



1.9 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas

du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimi-

nation correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

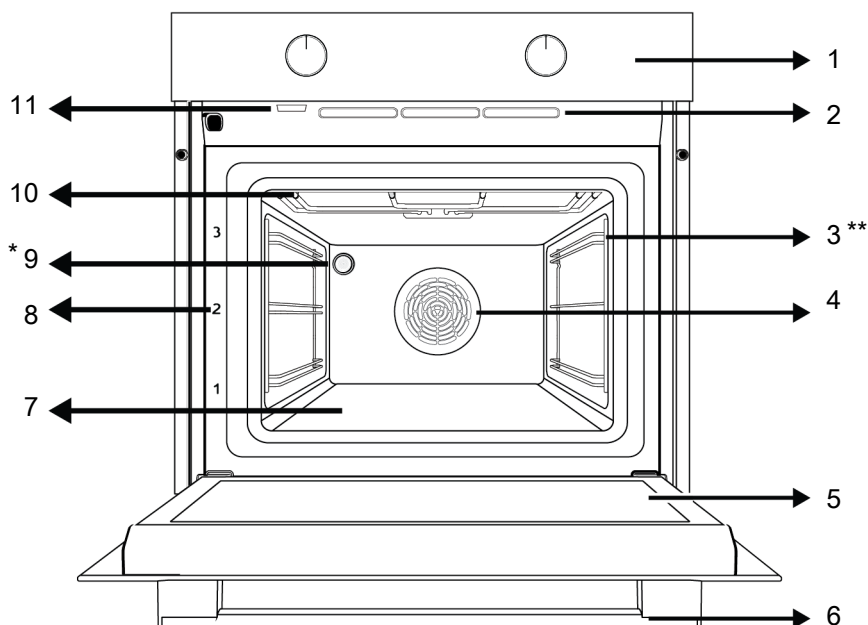
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- N'ouvrez pas la porte du four lors de la cuisson en mode "Chaleur tournante éco" de fonctionnement. Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la "Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation, et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Lampe

11 Trou de sortie de la vapeur : La vapeur est évacuée d'ici pendant le fonctionnement des micro-ondes. La condensation peut se former sur les surfaces environnantes.

2 Ouvertures de ventilation

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Chauffage supérieur

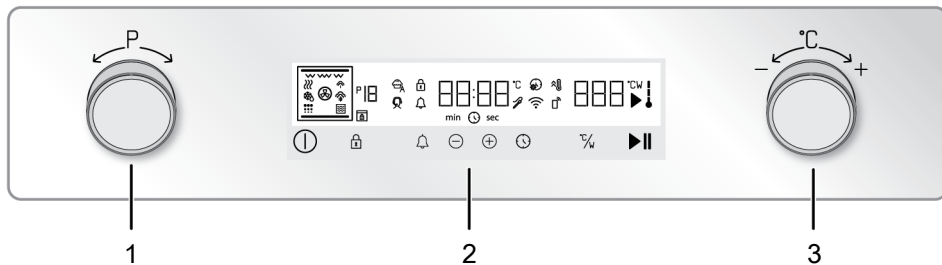
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.2.1 Panneau de commande



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 3 Bouton de/sélection de température

- 2 Unité de contrôle

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche ① et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonctions vers la droite/gauche.

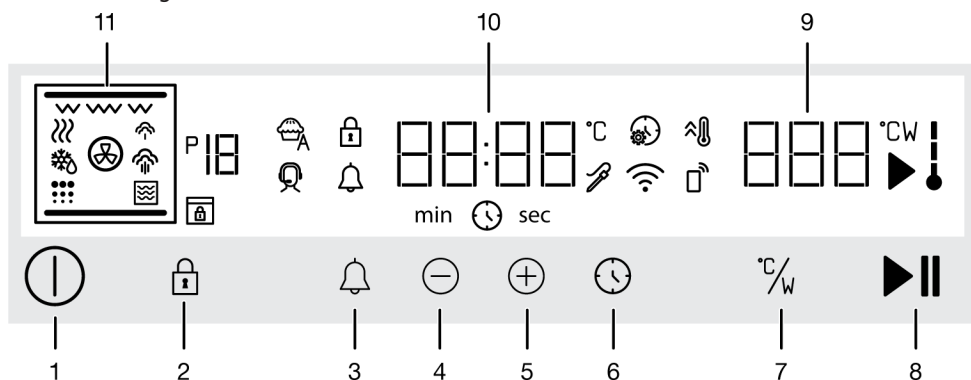
Bouton de sélection de température

Vous pouvez sélectionner la température et la puissance du micro-ondes que vous souhaitez cuire à l'aide du bouton de sélection de la température/puissance. Pour sélectionner, appuyez sur la touche ① et allumez le four. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonction vers la droite/gauche.

Symbole de température interne du four

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole est visible sur l'écran et lorsque la température intérieure atteint la température programmée, chaque niveau du symbole s'allume.

Unité de contrôle



Touches :

- 1 : Touche marche/arrêt
- 2 : Touche de verrouillage des touches
- 3 : Touche d'alarme
- 4 : Touche de diminution et d'avance
- 5 : Touche d'augmentation et d'avance
- 6 : Touche du minuteur et de réglages
- 7 : Touche température/d'énergie
- 8 : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

Zones d'indicateur :

- 9 : Zone d'indication de la température
- 10 : Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 11 : Affichage de fonction

Symboles d'affichage :

- : Symbole de l'heure de cuisson
- min : Symboles des minutes
- sec : Symbole des secondes
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de cuisson
- : Symbole de la température du four
- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- P18 : Numéro de la fonction
- : Symbole de décongélation
- : Symbole de maintien au chaud

 : Symbole du micro-onde

 : Symbole de commande à distance *

 : Symbole Wifi *

 : Symbole de vapeur à bas niveau *

 : Symbole de vapeur à haut niveau *

 : Symbole autonettoyant *

 : Symbole du thermomètre à viande *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Les fonctions de votre four fonctionnent selon trois principes différents : fonction micro-ondes uniquement, fonction four uniquement et mode combiné.

Mode de fonctionnement	Spécifications
Micro-ondes	En fonctionnant uniquement en mode micro-ondes, le four chauffe directement l'intérieur du repas. Vous pouvez utiliser le micro-ondes pour chauffer les repas et les boissons préculits, décongeler et cuisiner. Un repas serait cuire en mode micro-ondes, mais il ne serait pas rôti.
fonction du four	En utilisant uniquement les appareils de chauffage du four, il cuit le repas en le chauffant. Vous pouvez utiliser le four pour toutes vos cuissons et décongélations. Dans la fonction four, le repas à la fois cuisiniers et rôtis.
mode combiné	En mode combiné, les appareils de chauffage du four et le micro-ondes fonctionnent en même temps. Le repas cuit et rôti plus rapidement en mode combiné.

Fonction du four

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220°C. Mais; le temps de cuisson sera un peu plus long. Lorsque cette fonction est sélectionnée, "ECO" s'affiche à l'écran pendant 2 secondes. Après 2 secondes, la valeur de température suggérée s'affiche.
	Fonction Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.

	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Gril inférieur	40-280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril complet assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.

Micro-ondes et modes combinés

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Plage de puissance (W)	Description et utilisation
	Micro-ondes	-	100 200 300 600 800	Ça ne marche qu'au micro-ondes. Il peut être utilisé pour chauffer les repas et les boissons préparés avant le repas, et les repas cuisinés. Les repas cuisent sans rôtir.
	Micro-ondes + Gril complet assisté par ventilateur	40-280	100 200 300 600	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Micro-ondes + Décongeler	-	100 200 300 600	Micro-onde Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Il est adapté pour faire fondre les aliments surgelés à température ambiante et refroidir les repas cuits.
	Micro-ondes + Chaleur tournante	40-280	100 200 300 600	Le chauffage arrière du four fonctionne avec le micro-ondes. L'air chauffé à l'arrière de l'appareil chauffant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Vous pouvez faire cuire le repas rapidement tout en le rôtissant.
	Micro-ondes + Convection naturelle	40-280	100 200 300 600	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Micro-ondes + Pizza	40-280	100 200 300 600	Le chauffage inférieur et le ventilateur fonctionnent avec le micro-ondes. Il convient à la cuisson des pizzas.

3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que

les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires

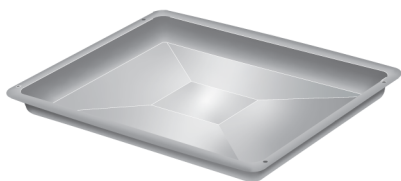
décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

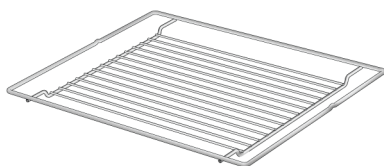
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



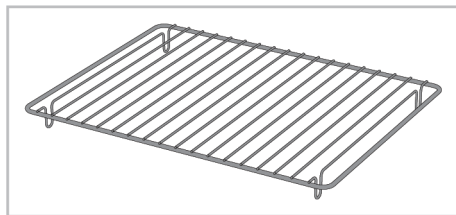
Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::



Grille métallique dans le plateau

En le plaçant sur le plateau (si fourni), on s'assure que les huiles qui s'écoulent pendant la grillade sont recueillies dans le plateau, évitant ainsi la contamination du four.

Grille métallique en plateau ne convient pas pour une utilisation en plateau profond.

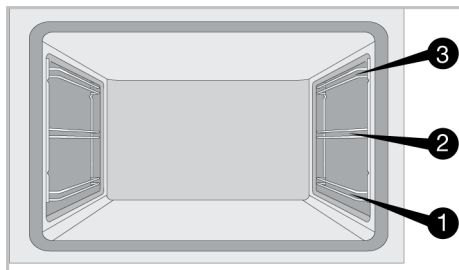


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

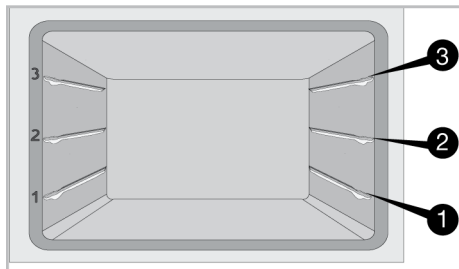
Étagères de cuisine

Il existe 3 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique ::

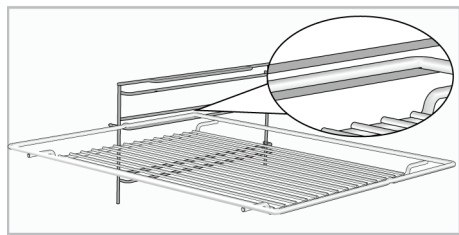


« La position de l'étagère 0 » est le plancher du four. Ne l'utilisez pas autrement que pour le micro-ondes.

Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

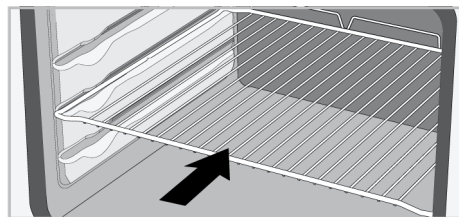
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

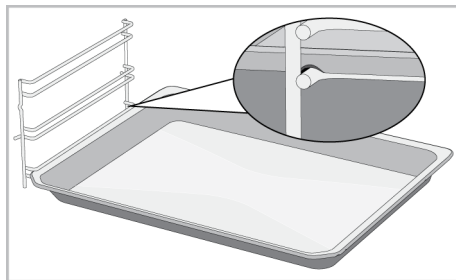
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit

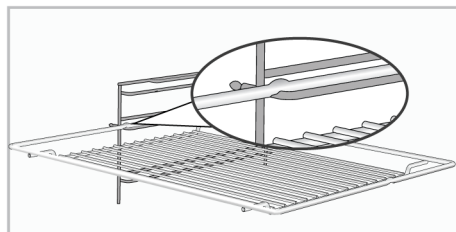
être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



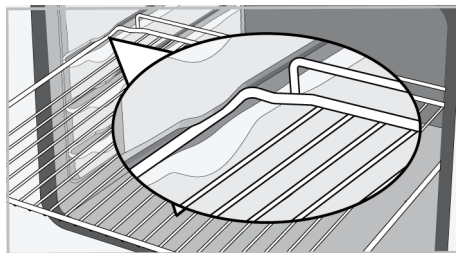
Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour la supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



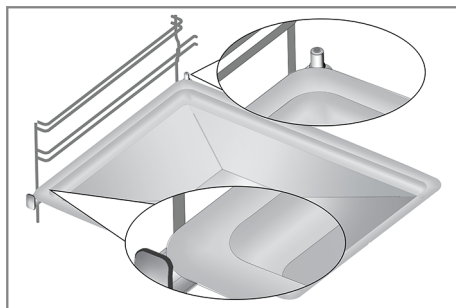
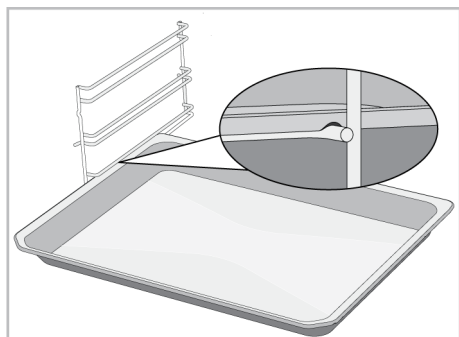
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Fonction d'arrêt de plateau

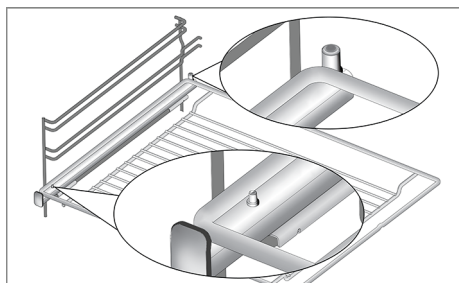
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le pla-

teau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	455 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	450 - 460 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,7
Type de fours	Four multifonction

Caractéristiques du micro-ondes	
volume net	48 lt
Puissance du micro-ondes (W)	max. 800 W
Fréquence du micro-ondes	2465 MHz

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématisques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

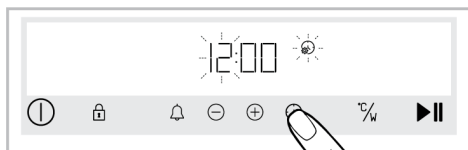
4.1 Réglage de l'heure pour la première fois



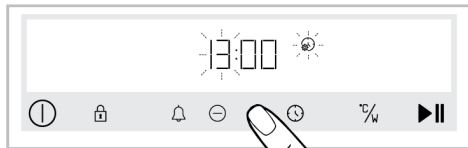
Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

1. Lors de la première utilisation du four, l'heure du jour réglée sur le four s'affiche sur l'écran.
2. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
3. Appuyez sur les touches /⊕ jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur la touche pour activer le champ du temporisateur.

⇒ Le champ Temporisateur et le symbole clignotent à l'écran.



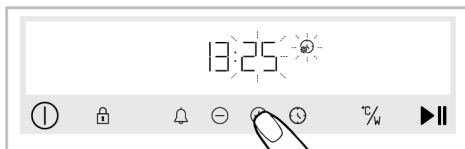
5. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches ⊕/⊖ et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .



⇒ Le champ Minutes et le symbole clignotent à l'écran.



6. Appuyez sur les touches ⊕/⊖ pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .



⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole s'allume constamment.



Si le premier réglage de l'heure n'est pas effectué, l'heure du jour commence à partir de 12 h 00. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « Réglages ».



En cas de panne de courant prolongée, le réglage de l'heure du jour est annulé. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionne-

ment du four [► 18]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les

fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps. Dans certaines fonctions de cuisson, la lampe ne s'allume jamais pour économiser de l'énergie.

Si la porte de l'appareil s'ouvre alors que le four fonctionne ou est en position fermée, l'éclairage du four s'allume automatiquement.

S'il y a  cliqué sur le panneau de contrôle : Dans les cas où la lampe du four s'allume ou s'éteint automatiquement, vous pouvez allumer et éteindre la lampe à tout moment en touchant la  touche.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures.

En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson préprogrammées sont annulées.

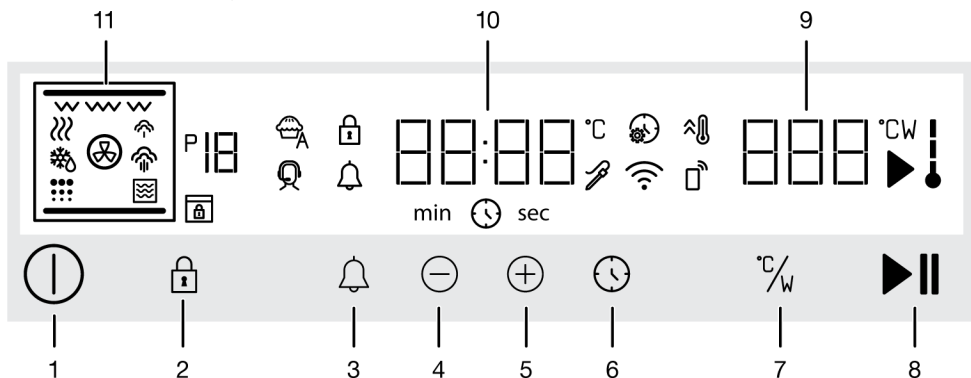
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il est nécessaire de sauvegarder les réglages ef-

fectués, soit en touchant la touche correspondante dans la description, soit en attendant un court instant.

- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Si le réglage du préchauffage rapide est actif sur l'unité de commande, le  apparaît sur l'affichage lorsque vous com-

mencez à cuisiner et que le four atteint rapidement la température que vous avez définie pour la cuisson. Pour les réglages de préchauffage rapide, voir la section « **réglages** ».

Unité de contrôle



Touches :

- 1 : Touche marche/arrêt
- 2 : Touche de verrouillage des touches
- 3 : Touche d'alarme
- 4 : Touche de diminution et d'avance
- 5 : Touche d'augmentation et d'avance
- 6 : Touche du minuteur et de réglages
- 7 : Touche température/d'énergie
- 8 : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

Zones d'indicateur :

- 9 : Zone d'indication de la température
- 10 : Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 11 : Affichage de fonction

Symboles d'affichage :

-  : Symbole de l'heure de cuisson
- min : Symboles des minutes
- sec : Symbole des secondes
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de cuisson
-  : Symbole de la température du four
-  : Symbole du chauffage rapide (booster)
-  : Symbole des réglages
-  : Le symbole de verrouillage des commandes

 : Numéro de la fonction

 : Symbole de décongélation

 : Symbole de maintien au chaud

 : Symbole du micro-onde

 : Symbole de commande à distance *

 : Symbole Wifi *

 : Symbole de vapeur à bas niveau *

 : Symbole de vapeur à haut niveau *

 : Symbole autonettoyant *

 : Symbole du thermomètre à viande *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

1. Allumez le four en touchant la touche 

⇒ Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. La fonction de fonctionnement, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés lorsque l'écran est dans cet état.



Si aucun réglage n'est effectué dans cet écran, le four s'éteint au bout de 3 minutes environ et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

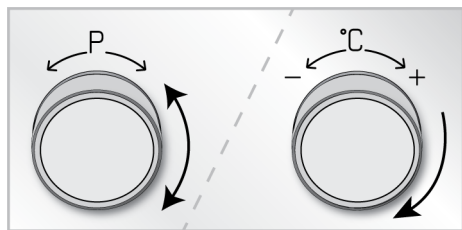
Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche ①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

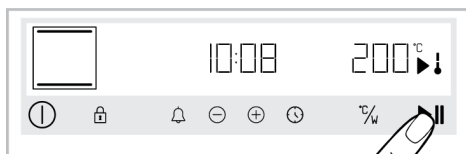
Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

1. Allumez le four en touchant la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de température/puissance si vous souhaitez la modifier.



Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température préréglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

4. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ►► démarrer la cuisson.

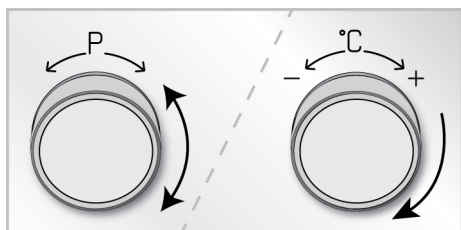


- ⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►► pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Allumez le four en touchant la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de température/puissance si vous souhaitez la modifier.



i Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

4. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.

⇒ Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.

i Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la ⊕ pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches ⊕/⊖ pour modifier l'heure.

5. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.

i Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

6. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ▶▶ pour démarrer la cuisson.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles ▶ et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le texte « **Fin** » apparaît sur l'écran, un avertissement sonore est émis et la cuisson s'arrête.

7. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Si vous touchez la touche ▶▶ alors que l'avertissement sonore est donné et que le texte « **Fin** » s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment.. Le four s'éteint si la touche ① est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

Utilisation du mode micro-ondes

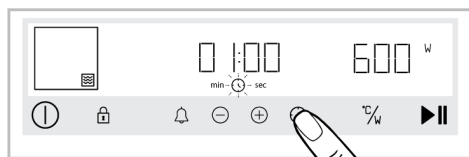
1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez « Micro-ondes » la fonction d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions.



3. Tournez le bouton de température/puissance vers la droite/gauche pour modifier le niveau de puissance du micro-ondes.

4. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.

⇒ Le symbole ⌚ clignote à l'écran.



5. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches (+)/(-).



6. Confirmez le temps de cuisson réglé en appuyant sur la touche ⌚.



La puissance maximale des micro-ondes est limitée à 600 W lorsque le temps de cuisson sélectionné en mode micro-ondes dépasse 12 minutes. La puissance du micro-onde est automatiquement réglée sur 600 W lorsque les temps de cuisson sélectionnés dépassent 12 minutes.



Les intervalles de temps de cuisson sont déterminés automatiquement en fonction de la puissance du micro-onde que vous avez réglée et ne peuvent pas être modifiés. Les réglages 800 W/1 minute et 30 secondes sont présentés à titre d'exemple sur les photos.

7. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche ▶▶.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement en fonction et puissance micro-ondes. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Sur l'écran, les symboles ▶ et W s'affichent. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le

texte « Fin » apparaît sur l'écran, un avertissement sonore est émis et la cuisson s'arrête.

8. L'avertissement retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche ▶▶ pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « Fin » s'affiche sur l'écran, le four continue de fonctionner pendant une minute supplémentaire. Éteignez le four en appuyant sur la touche ⌚. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

Utilisation du mode Combi (four et micro-onde ensemble)

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ⌚.
2. Sélectionnez la fonction combi lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions. (ex. Micro-ondes + Convection naturelle)

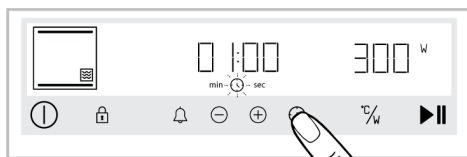


3. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de température/puissance si vous souhaitez la modifier.
4. Appuyez sur la touche °C/W et tournez le bouton de température/puissance vers la droite/gauche pour modifier le niveau de puissance du micro-onde.

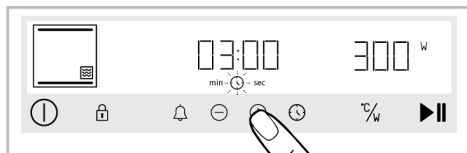


5. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.

⇒ Le symbole ⌚ clignote à l'écran.



6. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches (+)/(-).



7. Confirmez le temps de cuisson réglé en appuyant sur la touche (🕒).

i Lors de la cuisson en mode combi, la puissance maximale des micro-ondes est limitée à 600 W et ne dépend pas de la durée de cuisson sélectionnée.

i Les intervalles de temps de cuisson sont déterminés automatiquement en fonction de la puissance du micro-onde que vous avez réglée et ne peuvent pas être modifiés. Le réglage de 300 W/ 3 minutes est présenté à titre d'exemple sur les photos.

8. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche ▶▶.



- ⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction combi, la température et la puissance de micro-ondes sélectionnées. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Sur l'écran, les symboles « et » s'affichent. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le texte « Fin » apparaît

sur l'écran, un avertissement sonore est émis et la cuisson s'arrête.

9. L'avertissement retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche pendant que l'avertissement sonore retentit et que le texte « Fin » s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner pendant une minute supplémentaire. Si vous touchez la touche, le four s'éteint. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

5.3 Réglages

i Le compte à rebours 3-2-1 est affiché à l'écran dans les menus ou les réglages qui doivent être activés par une pression prolongée. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de la clé, vous pouvez protéger les interférences de l'unité de commande.

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
 - ⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.

i Lorsque le verrouillage des touches est activé, les touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole  disparaisse à l'écran.
 - » Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé..

Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson.

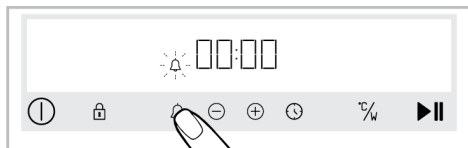
L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.



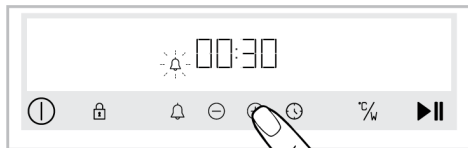
La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche pour régler le temps de l'alarme.

⇒ Le symbole commence à clignoter à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches $\oplus/\ominus$. Appuyez à nouveau sur la touche pour confirmer le réglage.



⇒ Le symbole s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

⇒ L'avertissement sonore s'arrête.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche pour réinitialiser le temps de l'alarme. Appuyez sur la touche $\ominus$ jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

Réglage du volume

Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole **b-1** ou **b-2** s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche (**b-1**, **b-2**)
4. Réglez la tonalité souhaitée à l'aide des touches $\oplus/\ominus$.

⇒ Le réglage du niveau de volume sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche pour retourner au menu Paramètres.

Réglage de la luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

2. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole **d-1**, **d-2** ou **d-3** s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant à nouveau sur la touche $\odot$.
4. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches $\oplus/\ominus$. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)
 - ⇒ Le réglage du niveau de luminosité sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche $\odot$ pour retourner au menu Paramètres.

Réglage de la fonction de préchauffage rapide (Booster)

Vous pouvez faire fonctionner la cuisson sur votre produit automatiquement avec la fonction de préchauffage rapide. Pour ce faire, vous devez activer le réglage du préchauffage rapide. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche $\odot$ pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage Préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche $\odot$.
4. Avec les touches $\oplus/\ominus$, faites passer le réglage "**OFF**" sur "**ON**" à l'écran.
 - ⇒ La sélection du réglage de préchauffage rapide se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche pour retourner au menu Paramètres.

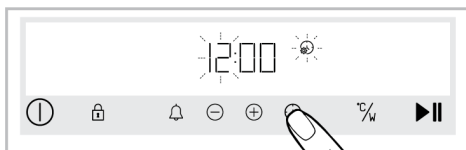


Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En tournant le réglage « **OFF** », vous pouvez annuler le réglage du préchauffage rapide.

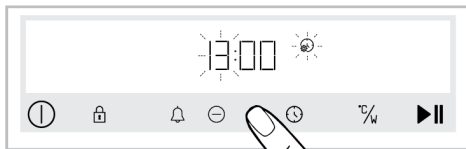
Modification de l'heure du jour

Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

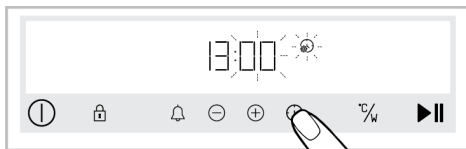
1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche $\odot$ pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur $\odot$ la touche pour activer le champ du temporisateur.
 - ⇒ Le champ Temporisateur et le symbole ⌚ clignotent à l'écran.



4. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches $\oplus/\ominus$ et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche $\odot$.



- ⇒ Le champ Minutes et le symbole ⌚ clignotent à l'écran.



5. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche $\odot$.
 - ⇒ L'heure de la journée réglée se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche $\odot$ pour retourner au menu Paramètres.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson au four

Pour éviter le débordement lors du chauffage de l'eau et d'autres liquides dans le four à micro-ondes :

- Ne pas utiliser de contenants fermés ou à couvercle étroit.
- Ne pas trop chauffer.
- Avant de mettre le récipient au micro-ondes, remuez-le avec une cuillère et ouvrez le couvercle, puis au milieu du chauffage remuez-le à nouveau. Ne laissez pas la cuillère à l'intérieur pendant que le four fonctionne.
- Pendant le chauffage de liquides comme la soupe et la sauce, ces liquides peuvent bouillonner et déborder de façon inattendue avant d'être bouillis. Tout en chauffant de tels liquides, ne pas quitter son côté.
- Pendant que vous chauffez des aliments ou des boissons pour bébé dans un biberon, avant de les donner au bébé, secouez-le et contrôlez leur température. Retirez le couvercle et l'embout buccal avant de chauffer.
- Retirez les aliments de leur emballage plastique avant de les cuire ou de les décongeler. Dans certains cas exceptionnels, il peut être nécessaire de recouvrir les aliments d'un film étirable spécial en nylon.
- Sauf si vous utilisez des sacs spécialement conçus pour les fours à micro-ondes, ne pas utiliser votre appareil pour le maïs soufflé.

- Les bonbons au chocolat et les produits de boulangerie à faible teneur en liquide doivent être chauffés soigneusement.
- Les œufs en coquille et les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser même après avoir été chauffés au micro-ondes.

Avantages des micro-ondes

- Dans les fours traditionnels, la chaleur se propage dans l'appareil par des éléments électriques et des plaques de cuisson au gaz pénètrent la nourriture de l'extérieur. À cause de cela, beaucoup d'énergie a été gaspillée pour chauffer l'air intérieur, les composants du four et les récipients alimentaires.
- Dans le four à micro-ondes, la chaleur est créée par la nourriture elle-même et la vague de chaleur se déplace à l'intérieur. Il n'y a pas de perte de chaleur aux parois intérieures du four ou des récipients (s'ils sont le bon matériau pour l'utilisation de micro-onde), en d'autres termes, seuls les aliments sont chauffés.
- Les fours à micro-ondes diminuent sérieusement le temps de cuisson. La cuisson au micro-ondes exige environ la moitié ou le tiers du temps requis dans les fours normaux. Cela dépend de la densité, de la chaleur et de la quantité du contenu à cuire.
- Vous pouvez faire cuire l'aliment dans son propre jus sans ajouter trop ou pas d'assaisonnement, et préserver son goût naturel.
- Les fours à micro-ondes gaspillent moins d'énergie. L'énergie n'est utilisée qu'à la cuisson. L'énergie ne va pas au gaspillage dans un micro-ondes.
- Vous n'avez pas besoin de vous soucier de la viande à décongeler ou non. Fours à micro-ondes décongeler les aliments congelés en peu de temps, donc vous pouvez commencer la cuisson immédiatement. Cela réduit le risque de croissance bactérienne.

- En raison du temps de cuisson plus court, il préserve les valeurs nutritionnelles de l'aliment.
- Il offre un nettoyage plus facile que les fours conventionnels.

En théorie le micro-onde

- La micro-onde est une sorte d'énergie qui est semblable aux ondes de radio et de télévision. Le tube de magnétron à l'intérieur de votre four à micro-ondes crée l'énergie du micro-onde. L'énergie du micro-onde se propage dans toutes les directions à l'intérieur du four et est réfléchiée des murs latéraux, pénétrant la nourriture uniformément. Les micro-ondes font vibrer rapidement les molécules de la nourriture. Cette vibration crée la chaleur qui fait cuire la nourriture.
- Les micro-ondes ne traversent pas les parois métalliques de votre four. Les micro-ondes peuvent traverser des matériaux tels que la céramique, le verre ou le papier.

Pourquoi la nourriture est-elle chaude ?

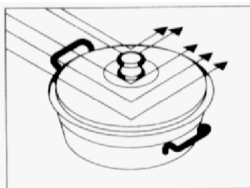
- La plupart des aliments contiennent de l'eau, et les molécules d'eau vibrent lorsqu'elles sont exposées aux micro-ondes. La friction entre les molécules crée la chaleur qui réchauffe la nourriture, décongèle les produits congelés, cuit ou garde la chaleur. En raison de la chaleur croissante à l'intérieur de la nourriture
- Les aliments peuvent être cuits avec peu ou pas d'huile du tout;
- La décongélation, le chauffage ou la cuisson sont beaucoup plus rapides dans un four à micro-ondes que dans les fours traditionnels;
- Les vitamines, les minéraux et les nutriments sont conservés dans les aliments;
- La couleur et la saveur naturelles de l'aliment ne changent pas.

Récipients appropriés pour fours à micro-ondes

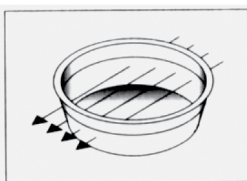
Les micro-ondes peuvent traverser la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais pas les métaux. Par conséquent, les récipients métalliques ou les récipients

avec des pièces métalliques ne peuvent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.

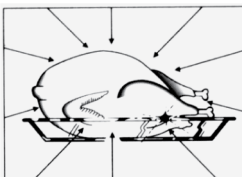
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



...mais passer par le verre ou la porcelaine...



...et sont absorbés par les aliments.



Risque d'incendie!

Ne mettez jamais vos contenants recouverts de métal ou de métal dans le four à micro-ondes.

- Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Les micro-ondes réfléchiront tout objet métallique dans le four, provoquant un arc électrique dangereux. La plupart des récipients non métalliques résistants à la chaleur peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes. Mais certains récipients peuvent inclure du matériel inapproprié pour une utilisation dans un four à micro-ondes. Pour déterminer si un récipient convient à un micro-ondes, vous pouvez utiliser le test suivant :

- Placez le récipient vide que vous voulez tester et un autre récipient rempli d'eau à l'intérieur du four.
- Faire fonctionner le four à haute puissance pendant une minute. Si l'eau est chaude et que le récipient que vous testez est froid, alors le récipient convient au micro-ondes.
- D'autre part, si l'eau est froide et le récipient à côté de lui devient chaud, c'est que les micro-ondes ont été absorbées par le récipient et que celui-ci ne convient pas à l'utilisation des micro-ondes.

Récipients en verre

- Ne pas utiliser de récipients en verre mince ou en cristal de plomb. Les récipients résistants à la chaleur sont adaptés aux fours à micro-ondes. Mais n'utilisez pas de récipients en verre fragiles comme de l'eau et des verres à vin, dont les matériaux peuvent être brisés lorsqu'ils sont chauffés, dans le four à micro-ondes.

Récipients en plastique

- Ne pas tenir les récipients et les plats faits de plastique ou de mélamine dans le micro-ondes pendant trop longtemps; qui va pour les sacs en plastique utilisés pour tenir les aliments congelés ainsi. La raison derrière cela est, la chaleur d'un repas chaud finira par fondre et déformer le matériau. Utilisez ces types de matériel dans la micro-onde pour juste une quantité limitée de temps.

Sacs de cuisine

- Les sacs de cuisson peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes aussi longtemps qu'ils sont conçus pour la cuisson.

son. N'oubliez pas de percer les sacs pour permettre à la vapeur à l'intérieur de s'échapper. N'utilisez pas de sacs de plastique ordinaires pour la cuisson, car ils fondront et s'ouvriront.

Papier

- Ne pas utiliser de papier pour une cuisson prolongée. Le papier va s'enflammer. Les assiettes en papier ne conviennent qu'aux aliments huileux ou secs qui nécessitent peu de temps pour cuire.
- N'utilisez pas de papier recyclé. Ces papiers peuvent avoir des molécules qui peuvent causer des arches.

Conteneurs en bois et en osier

- Il ne faut pas utiliser de grands contenants en bois, car la micro-onde fait sécher la structure du bois et la rend cassante.

Récipients en porcelaine

- Généralement, les récipients faits de ces types de matériel sont bons à utiliser à l'intérieur des fours à micro-ondes, mais vous devez les tester pour être sûr.

Récipients métalliques

- Les récipients métalliques réfléchissent les micro-ondes loin des aliments. Alors ne les utilisez pas !



Certains ustensiles de cuisine à haute teneur en fer et en plomb ne conviennent pas aux fours à micro-ondes. Assurez-vous de vérifier si vos contenants peuvent aller au micro-ondes.

Récipients de cuisson	Micro-ondes	Gril inférieur	Convection naturelle	modes combinés
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre transmetteur de chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique à l'épreuve de la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui

Récipients de cuisson	Micro-ondes	Gril inférieur	Convection naturelle	modes combinés
Plaque en plastique pouvant être utilisée dans un micro-onde	Oui	Non	Non	Non
Papier papier de cuisine	Oui	Non	Non	Non
Plateau métallique	Oui*	Oui	Oui	Oui*
Grille métallique	Non	Oui	Oui	Non
Feuille d'aluminium & Conteneur en aluminium	Non	Oui	Oui	Non
* Utiliser uniquement le plateau métallique fourni avec le four.				

Placement de la nourriture

- Vous obtiendrez le résultat optimal si vous répartissez la nourriture également sur le récipient. Cette méthode peut être appliquée de nombreuses façons avec des résultats satisfaisants.
- Vous pouvez faire cuire de grandes quantités d'articles semblables (p. ex., pommes de terre) ensemble. Ils cuiront mieux si vous les placez dans le four en cercles régulièrement espacés. Veillez à ne pas faire se chevaucher les pièces.
- Lorsque vous faites cuire des plats de formes et d'épaisseurs différentes, placez les parties les plus épaisses au milieu du plateau, car les micro-ondes auront un effet plus important sur les couches extérieures de ces aliments. Vous les ferez donc cuire plus rapidement
- Placez le poisson et les autres aliments irréguliers avec la queue sur le bord du plateau.
- Vous pouvez empiler des morceaux de viande finement coupés les uns sur les autres. Les articles plus épais comme les saucisses et les morceaux de viande doivent être placés côte à côte.
- Chauffer le bouillon et les sauces dans une autre assiette. Les assiettes étroites et profondes conviennent mieux à cette tâche que les assiettes larges et peu profondes. Lorsque vous chauffez du bouillon, de la sauce ou de la soupe, les contenants ne doivent pas être remplis à plus des deux tiers.

- Si vous faites cuire le poisson entier, percez des trous pour que la peau ne éclate pas.
- Lorsque vous utilisez un film étirable, des sacs ou du papier sulfurisé, percez des trous ou laissez une ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les gros morceaux, les morceaux égaux cuisent plus vite que les morceaux inégaux. Pour de meilleurs résultats, coupez vos aliments en portions égales.

Hauteur des aliments

- Les aliments très épais (généralement les rôtis) cuisent plus rapidement sur le fond. Cela signifie que vous devrez peut-être les retourner plusieurs fois.
- Les pièces épaisses ou denses peuvent être placées dans une position plus élevée de sorte que les micro-ondes peuvent également affecter la partie inférieure et centrale de la pièce.

conseils culinaires

Facteurs affectant le temps de micro-onde :

- Le temps de micro-onde dépend de quelques facteurs. La chaleur des ingrédients utilisés dans la recette peut affecter considérablement le temps de cuisson requis. Par conséquent, un gâteau fait avec du beurre glacé, du lait et des œufs prendra plus de temps à cuire qu'un gâteau fait avec des ingrédients à température ambiante.

- Particulièrement, certaines recettes de pain, de gâteaux et de sauces à la crème recommandent de les retirer du four avant qu'ils ne soient complètement cuits. Ces plats, maintenus fermés à l'extérieur du four, permettront aux aliments de continuer à cuire lorsque la chaleur se déplace de l'extérieur vers l'intérieur.
- Si vous gardez les morceaux dans le four jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits, il y a un risque de brûler la couche extérieure. Au fil du temps, vous saurez quels sont les plats à laisser cuire et ceux à sortir et à attendre.
- Ne laissez pas les morceaux de côté pendant la cuisson. La lumière du four à micro-ondes s'allumera automatiquement pendant le fonctionnement, et vous permettra de voir l'état des morceaux cuits.

Dégivrage :

- Le temps de décongélation peut varier en fonction de la taille de l'emballage. Les emballages rectangulaires peu profonds se décongèlent plus rapidement que les récipients profonds.
- Séparez les morceaux qui commencent à fondre. De cette façon, ils fondront plus facilement.
- Plus la quantité d'aliments à cuire augmente, plus le temps nécessaire augmente aussi. Un repas deux fois plus grand prendra environ deux fois plus de temps. Si une pomme de terre met quatre minutes à cuire, deux pommes de terre mettront environ sept minutes. Quelle que soit la quantité d'aliments que vous mettez dans le four, la quantité de micro-ondes créée restera la même. Autrement dit, plus vous mettez d'aliments à l'intérieur, plus le temps de cuisson sera long.

Contenu liquide

- Comme les micro-ondes sont sensibles aux liquides, la teneur en liquide affectera le temps de cuisson. Les repas avec des ingrédients liquides naturels (par ex. légumes, poisson et volaille) se-

ront cuisis plus rapidement et plus facilement. Il est recommandé d'ajouter de l'eau lors de la cuisson d'aliments secs comme le riz et les légumineuses.

- Il convient de noter que le micro-ondes élimine l'humidité. Par conséquent, avant de cuire des aliments plus secs, comme certains légumes, il est conseillé de les tremper dans un peu d'eau ou de les emballer pour qu'ils conservent leur humidité.
- Lors de la cuisson d'aliments qui contiennent très peu d'eau (comme la décongélation du pain, le pop-corn qui éclate), l'évaporation se produit très rapidement. Dans ce cas, le four fonctionne comme s'il était vide et les aliments risquent de brûler. Dans ce cas, le four et le récipient peuvent être endommagés. Par conséquent, ne le réglez que sur le temps de cuisson requis et surveillez attentivement le four pendant le processus de cuisson.

Vapeur

- L'humidité contenue dans les aliments peut parfois provoquer la formation de vapeur à l'intérieur du four pendant son fonctionnement. C'est normal.

Sucre

- Suivez les recommandations du livre de recettes pour micro-ondes lorsque vous préparez des plats à très forte teneur en sucre, comme les puddings et les tartes. Si vous dépassez le temps de cuisson recommandé, les aliments risquent de brûler ou d'endommager le four.

Densité alimentaire

- Les aliments légers et poreux comme le pain et les gâteaux cuisent plus rapidement que les aliments plus lourds et denses comme les rôtis et les ragoûts. Soyez prudent lorsque vous chauffez des aliments poreux sans surfaces dures et sèches dans le micro-ondes.

Teneur en os et en graisse

- Les os transmettent la chaleur et la graisse cuit plus vite que la viande. Lorsque vous faites cuire des morceaux

de viande contenant des os et de la graisse, veillez à ce qu'ils soient répartis de manière égale et ne soient pas trop cuits.

Couleur du plat

- La viande ou la volaille qui a été cuite pendant quinze minutes ou plus noircira légèrement avec sa propre graisse. Pour préparer un repas rapidement cuit avec un aspect appétissant et grillé, vous pouvez l'enrober de sauce barbecue ou de sauce de soja. Si vous utilisez une petite quantité de cette sauce, elle n'affectera pas le goût de l'aliment lui-même.

Réduire la pression interne des aliments

- La plupart des aliments sont recouverts de peau. Au fur et à mesure qu'ils cuisent, une pression s'accumule à l'intérieur, ce qui peut les faire éclater. Pour éviter cela, la peau doit être perforée à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau. Vous devriez appliquer ce procédé sur les pommes de terre, les foies de poulet, les moules, les jaunes d'œufs, les saucisses et certains types de fruits et légumes.

Tourner et remuer les morceaux pendant la cuisson

- Il est important de remuer les aliments lors de la cuisson au micro-ondes. Pendant la cuisson de façon régulière, vous devez remuer les aliments de sorte qu'ils ne s'écrasent pas ensemble. En revanche, lors de la cuisson au micro-ondes, vous devez remuer les aliments pour que la chaleur les répartisse de manière égale. Comme la couche extérieure se réchauffe plus vite que l'intérieur, remuez toujours de l'extérieur vers l'intérieur.
- Les gros morceaux longs, comme les rôtis et les volailles entières, doivent être retournés pour assurer une cuisson uniforme du dessus et du dessous. Ainsi, vous devrez probablement aussi retourner la viande coupée et le poulet.

- Il est important de retourner et de remuer les morceaux pendant la cuisson pour vous assurer qu'ils sont cuits de manière uniforme.

Différents temps de cuisson

- Au début, essayez toujours le temps de cuisson minimum et contrôlez si le repas est prêt ou non. Les temps de cuisson indiqués dans ce manuel sont des estimations précises. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, du type d'aliment et de récipient.

Temps d'attente

- Laissez reposer les aliments pendant un certain temps après les avoir sortis du four. Lors de la décongélation, de la cuisson et du réchauffage, le fait de laisser reposer les morceaux pendant un certain temps donne toujours de meilleurs résultats. C'est parce que la chaleur est répartie sur les aliments de façon uniforme.
- Dans le four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire même après l'arrêt du four. Le temps d'attente fait augmenter la température des aliments entre 3 °C et 8 °C. Ce processus n'est pas effectué par le four à micro-ondes, mais par la chaleur présente dans l'aliment. Le temps d'attente varie en fonction du type de nourriture. Parfois, ce temps peut être aussi court que de sortir les aliments du four et de les mettre sur la table. Ou bien il peut prendre jusqu'à dix minutes pour les gros morceaux.
- Retirez les aliments de leur emballage plastique avant de les cuire ou de les décongeler. Dans certains cas exceptionnels, il peut être nécessaire de recouvrir les aliments d'un film étirable spécial en nylon.
- Il est particulièrement recommandé de sortir du four certains plats tels que la viande, le poulet, le pain, les gâteaux et la sauce à la crème avant qu'ils ne soient complètement cuits et de les laisser attendre jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits.

6.2 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.2.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.

- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
 - Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
 - Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Conseils pour la pâtisserie**
- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
 - Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
 - Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
 - Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	2	180	20 ... 30
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	2	150	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	150 ... 160	35 ... 50
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	1	160	35 ... 45
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	2	170	25 ... 35
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1	170	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	180	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	1 ou 2	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 60
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Plateau standard *	Fonction Pizza	2	200 ... 220	10 ... 15

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson avec fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco »

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.
- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	2	160	30 ... 40
Biscuit	Plateau standard *	2	180	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	2	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	2	200	35 ... 45

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

6.2.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	1	15 mn 250/max, après 190	70 ... 90
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	1	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.2.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	2	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	2	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	2	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	2	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	2	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	2	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	2	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	2	250	3 ... 5

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

6.2.4 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	2	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	2	150	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	150 ... 160	35 ... 50
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	1	160	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 60

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	2	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	2	250	3 ... 5

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

6.2.5 Micro-ondes

- « La position de l'étagère 0 » est le plancher du four. Ne l'utilisez pas autrement que pour le micro-ondes.
- Il est recommandé d'effectuer la cuisson au micro-ondes dans la « position d'étagère 0 ». Pour les utilisations autres que la « position de l'étagère 0 », reportez-vous à la rubrique « Cuisson ».
- Le préchauffage doit être effectué avec les modes de fonctionnement du four.

Tableau de cuisson pour les modes micro-ondes et combiné

Aliment	Fonction d'utilisation	Poids (g)	Position de l'étagère	Accessoire à utiliser	Température (°C)	Puissance du micro-onde (W)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Baguette de poulet	Micro-ondes + Chaleur tournante	1000	1	Plateau standard *	210	600	25 ... 30
Poulet entier	Micro-ondes + Chaleur tournante	1500	1	Plateau standard *	15 mn 230 / après	600	32 ... 38
Pizza congelée	Micro-ondes + Pizza	450	1	Plateau standard *	230	200	10 ... 15
Cuisse de dinde (vande avec os)	Micro-ondes + Gril complet assisté par ventilateur	1000	1	Plateau standard *	230	300	28 ... 32
Cuisse de dinde (vande avec os)	Micro-ondes + Chaleur tournante	1000	1	Plateau standard *	180	600	25 ... 30
Gratin de pommes de terre	Micro-ondes + Chaleur tournante	1250	1	Un moule à manqué rond de 20 cm de diamètre sur un plateau standard*.	180	600	25 ... 30
Boulettes de viande de Dalyan	Micro-ondes + Chaleur tournante	1800	1	Plateau standard *	5 mn 230 / après 170	300	18 ... 23

Aliment	Fonction d'utilisation	Poids (g)	Position de l'étagère	Accessoire à utiliser	Température (°C)	Puissance du micro-onde (W)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson entier	Micro-ondes + Gril complet assisté par ventilateur	1000	1	Plateau standard *	250	600	8 ... 14
Bâtonnets de poisson panés	Micro-ondes + Chaleur tournante	600	1	Plateau standard *	230	300	10 ... 15
Sauce de boulettes de viande accompagnées des pommes de terre	Micro-ondes + Chaleur tournante	1500	1	Plateau standard *	210	200	32 ... 40
Aliments prêts à servir (pois chiches avec viande)	Micro-ondes	400	1	Plateau standard *	-	600	3 ... 5
plat à base de riz	Micro-ondes	400	1	Plateau standard *	-	600	3 ... 5
Maïs frais (80 g , 17 g huile , 3 g sel)	Micro-ondes	80	0	Couvercle en verre de borate sur le plateau en verre **	-	800	8 ... 11
Maïs conditionné prêt à cuire	Micro-ondes	100	2	Plateau en verre **	-	800	4 ... 7

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Micro-ondes + Décongeler - Table

Aliment	Poids (g)	Position de l'étagère	Accessoire à utiliser	Puissance du micro-onde (W)	Durée de congélation (en min) (environ)	Temps d'attente (min.)	Suggestion
Viande rouge entière	250	1	Plateau standard *	200	8 ... 10	10	Retournez après la moitié du temps
	500	1	Plateau standard *	200	12 ... 16	10	Retournez après la moitié du temps
Viande hachée	100	1	Plateau standard *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Plateau standard *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Plateau standard *	200	8 ... 10	10	Retournez après la moitié du temps

Aliment	Poids (g)	Position de l'étagère	Accessoire à utiliser	Puissance du micro-onde (W)	Durée de congélation (en min) (environ)	Temps d'attente (min.)	Suggestion
Poulet entier	1500	1	Plateau standard *	200	25 ... 30	10	Retournez après la moitié du temps
Cuisse de poulet	750	1	Plateau standard *	300	6 ... 10	10	-
Baguette de poulet	500	1	Plateau standard *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Plateau standard *	600	6 ... 10	10	-
Poisson	250	1	Plateau standard *	200	7 .. 12	5	Retournez après la moitié du temps
	500	1	Plateau standard *	200	10 ... 15	5	Retournez après la moitié du temps
Saucisse	300	1	Plateau standard *	200	5 ... 10	5	-

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antiroUILLES, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éblouissance d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.

- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

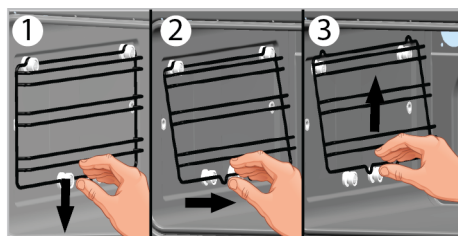
Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Tenez l'étagère métallique latérale par le bas. Tirez-la vers le bas et libérez-la des fentes inférieures.
2. Tirez l'étagère métallique latérale dans la direction opposée à celle de la paroi latérale.
3. Retirez complètement l'étagère métallique latérale en la tirant vers le haut.



7.5 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon.

sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

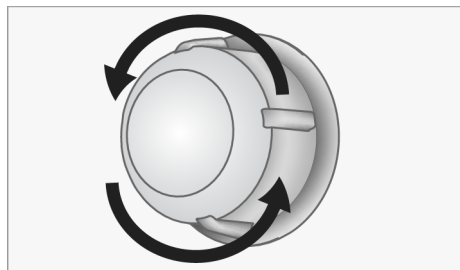
Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

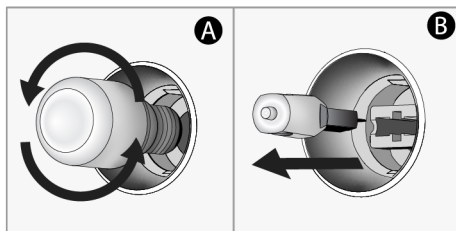
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



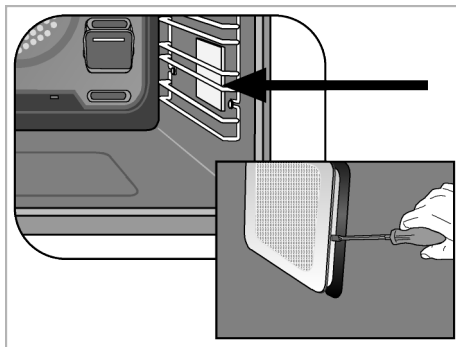
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



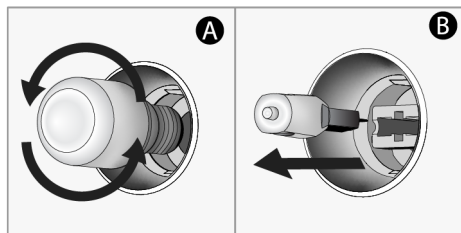
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tourne-vis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.
>>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- La porte du four est peut-être ouverte.
>>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé et les éléments chauffants ne fonctionnent pas.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

Le micro-ondes ne fonctionne pas.

- Il n'a pas été correctement branché. >>> Branchez le cordon.

- Un objet peut se trouver entre la porte et le four. >>> Retirez l'objet et fermez complètement le couvercle.

Le micro-ondes émet des bruits étranges lorsqu'il fonctionne.

- Un arc électrique se produit à l'intérieur du four à cause d'un objet métallique qui s'y trouve. >>> Retirez l'objet métallique du four.
- Le matériel du four touche le mur. >>> Assurez-vous qu'il ne touche pas la paroi du four.
- Une fourchette, un couteau ou un ustensile de cuisson se trouve dans le four. >>> Retirez la fourchette, le couteau ou l'ustensile de cuisson du four.

Le repas ne chauffe pas ou chauffe trop lent.

- La durée exacte de fonctionnement et/ou le niveau de puissance ne sont pas choisis. >>> Choisissez la puissance et le temps de cuisson appropriés au type de repas que vous faites chauffer.
- La quantité d'aliments est peut-être trop importante ou trop froide. >>> Réglez la durée de cuisson supplémentaire. Vérifiez constamment que le repas ne brûle pas.
- Une fourchette, un couteau ou un ustensile de cuisson se trouve dans le four. >>> Retirez la fourchette, le couteau ou l'ustensile de cuisson du four.

Le repas est trop chaud, sec ou brûlé.

- La durée exacte de fonctionnement et/ou le niveau de puissance ne sont pas choisis. >>> Vérifiez que vous avez choisi la puissance et le temps de cuisson appropriés au type de repas que vous faites chauffer. Appelez le service autorisé si votre appareil est endommagé.

Certains sons proviennent du four à la fin de la cuisson.

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne peut-être. >>> Ceci n'est pas une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du

four. Lorsque la température est suffisamment basse, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Après le début de la cuisson, le symbole ► clignote à l'écran et un avertissement sonore retentit.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Contactez le service agréé si le problème persiste.



1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor verwarming, het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeer-

de elektriciën. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van de kookplaat). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- Als uw product geen netsnoer heeft mag u enkel het netsnoer gebruiken dat wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden

gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.

- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. Het netsnoer mag niet in contact komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! U mag nooit trekken aan de stekker bij de kabel. U moet altijd aan de stekker zelf trekken.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.



1.4 Magnetron veiligheid

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - voor klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Voor bed and breakfast omgevingen.
- Kinderen mogen de oven enkel gebruiken zonder toezicht als ze voldoende instructies hebben ontvangen zodat het kind de oven veilig kan gebruiken en de gevaren van een incorrect gebruikt begrijpt.
- Als het apparaat wordt bediend in de combinatiemodus mogen kinderen de oven enkel gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperatuur.
- De blootgestelde onderdelen van het product worden heet tijdens en nadat het product wordt gebruikt.
- Inspecteer de oven op schade, zoals een slecht uitgelijnde of gebogen deur, beschadigde deurafdichtingen en het oppervlak van de afdichting, gebroken of losse scharnieren en sluitingen en deuken in de holte of op de deur. Als u schade vaststelt, mag u de oven niet bedienen en moet u contact opnemen met een geautoriseerde onderhoudstechnicus.
- Als de deur of afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag u de oven niet gebruiken. U moet hem laten repareren door een bevoegde persoon of een geautoriseerde service agent.

- Voor u de oven in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat de deur correct is gesloten. Een veiligheidsmechanisme in de deurvergrendeling zorgt ervoor dat uw apparaat niet kan werken als de deur open is. De bereiding wordt gestopt als u de deur opent. U mag niet knoeien met de deurvergrendeling of dit systeem proberen overbruggen. Als het deurvergrendelingsysteem wordt overbrugd, bestaat het risico van blootstelling aan microgolven als het apparaat met een open deur wordt gebruikt.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorzijde van de magnetron en de deur. U mag uw oven niet bedienen als er voorwerpen zoals keukenpapier of servetten beletten dat de deur wordt gesloten.
- Radiofrequentie storing: Plaats de magnetron op ten minste 2 meter afstand van Tv's, radio's, draadloze modems, toegangspunten en antennes. Zo niet kan dit radiofrequentie storingen veroorzaken.
- Bereid uw maaltijden niet met een overmatig hoog ingestelde bereidingstijd en magnetron

vermogen. Te lang koken kan delen van de maaltijd uitdrogen, verbranden of ontsteken.

- Gebruik nooit gereedschap van aluminiumfolie voor bereidingen in de magnetron.
- Gebruik geen metalen voorwerpen dichter dan 3 cm van de ovendeur tijdens bereidingen met de magnetron.
- Plaats geen corrosieve chemicaliën of materiaal met corrosieve dampen in de magnetron.

Als een dergelijke storing optreedt, kan deze worden verminderd of verwijderd door de volgende maatregelen te nemen:

- Reinig de deur en afdichtingsoppervlak van de magnetron.
- Heroriënteer de ontvangende antenne of radio of televisie.
- Verplaats de magnetron in verhouding met de ontvanger.
- Verwijder de magnetron uit de buurt van de ontvanger.
- Steek de stekker van de magnetron in een ander stopcontact zodat de magnetron en de ontvanger op verschillende circuits zijn aangesloten.
- Plaats de magnetron uit de buurt van verwarmingstoestellen en vermijd het gebruik in omgevingen met damp of stoom.

- Het is gevaarlijk voor iemand die niet beschikt over de nodige vaardigheden of de Geautoriseerde onderhoudstechnicus om een onderhoud of reparatie uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetron energie.
 - Dit product is een Groep 2 klasse B ISM apparaat. De definitie van Groep 2 bevat alle ISM (Industrieel, Wetenschappelijk en Medisch) apparaat waarin radiofrequentie energie opzettelijk wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal en vonkersie apparaat. Voor Klasse B apparatuur is apparatuur geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik in vestigingen die rechtstreeks zijn verbonden met een laagspanningsnetwerk dat gebouwen van stroom voorziet voor huishoudelijk gebruik.
 - De magnetron is bedoeld om etenswaren en drank op te warmen. Etenswaren of kleding drogen en verwarmingskussen, slippers, sponzen, vochtige doeken of iets gelijkaardig opwarmen, kan resulteren in het risico van letsels, ontsteking of brand.
 - Uw magnetron is niet ontworpen om een levend wezen te drogen.
 - U mag uw magnetron niet bedienen als deze leeg is. Dit kan de magnetron beschadigen. Als u de magnetron wilt testen, kunt u een glas water in de magnetron plaatsen. Het water zal de energie van de microgolven absorberen en de magnetron zal geen schade ondervinden.
 - Gebruik dus uitsluitend gereedschap dat geschikt is voor de magnetron.
 - Gebruik geen aardewerk containers voor bereidingen in de magnetron. Vocht in het aardewerk kan uitzetten en barsten veroorzaken in uw container.
- Het risico van brand verminderen in de magnetron:**
- Als u etenswaren opwarmt in papieren of plastic containers moet u de ogen in het oog houden en opletten voor een mogelijke ontbranding. Als u rook opmerkt, moet u het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact

verwijderen en de deur gesloten houden om eventuele vlammen te smoren.

- Verwijder draadsluitingen van papier of plastic zakken voor u deze in de magnetron plaatst.
- Gebruik de magnetron niet om zaken te bewaren. Laat geen papieren producten, kookmateriaal of voedsel in de magnetron staan als u deze niet gebruikt.
- Als u materiaal gebruikt zoals papier, hout of plastic voor uw bereidingen in uw magnetron mag u de oven niet zonder toezicht laten. Papier, hout en gelijkaardig materiaal in brand kan schieten, terwijl plastic materiaal kan smelten. Gebruik geen containers voor een ventilator oven, grillen en gemengde bereidingen.
- De inhoud van zuigflessen en babyvoeding moeten worden geschud of gemengd en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor verbruik om brandwonden te vermijden.
- Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet worden opgewarmd in afgesloten containers aangezien ze kunnen ontploffen.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan resulteren in een uitgesteld eruptief ko-

ken. Om die reden dient men voorzichtig te zijn bij het hanteren van de container.

- Eieren in de schaal en hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron want ze kunnen ontploffen, zelfs nadat ze zijn opgewarmd in de magnetron.
- Gebruik de oven niet om koolzuurhoudende dranken of etenswaren op te warmen in luchtdichte containers zoals blik. Dit zal de druk doen oplopen in de magnetron en dit kan resulteren in schade of explosies als de deur wordt geopend.
- Gebruik uw magnetron niet voor de bereiding of het heropwarmen van niet-geklopte eieren, al of niet in de schaal. U moet de schil van aardappelen, appels, kastanjes of gelijkaardig fruit en groenten doorboren voor de bereiding.
- Gebruik geen porselein dat metaal bevat (zilver, goud, etc.). Zorg ervoor dat u alle metalen sluitingen verwijdert van verpakkingen. Metaal in de magnetron kan bogen veroorzaken en dit kan resulteren in ernstige schade.

- Gebruik uw magnetron niet om etenswaren te frituren aangezien u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Gebruik de magnetron niet om olie of drankjes op te warmen met een hoog alcoholgehalte.
- Plaats de magnetron niet waar warmte, vocht of een hoge vochtigheidsgraad worden gegenereerd, of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Gebruik de magnetron niet om zaken te bewaren.
- Als de inhoud van de magnetron in brand zou schieten, of als u rook zou vaststellen, moet u de deur gesloten houden. Schakel de magnetron uit en verwijder de stekker uit het stopcontact, of verwijder de zekeringen van uw woning of schakel ze uit.
- U mag niet leunen op of kinderen laten spelen met de deur van de magnetron. Dit kan de deur vervormen en beletten dat ze correct sluit.
- Plaats een metalen theelepel of glazen buisje in de container wanneer u vloeistoffen opwarmt. Dit zal beletten dat de vloeistof kan overkoken en plots overstromen wanneer de container wordt verplaatst.
- Gebruik de magnetron niet, als:
 - De deur niet correct is gesloten;
 - De deurscharnieren zijn beschadigd;
 - De contactoppervlakken tussen de deur en de voorzijde van de magnetron zijn beschadigd.
 - Het venster in de deur is beschadigd.
 - Er treedt een elektrische boog op in de magnetron hoewel er geen metalen voorwerp in het kooksegment zit.
- Het is van essentieel belang geen lange tijdsduur te selecteren of extreme hoge bereidingsniveaus als u kleine hoeveelheden etenswaren bereidt om oververhitting of het verbranden van uw maaltijd te voorkomen. Een sneetje brood kan bijvoorbeeld verbranden na 3 minuten als een zeer hoog vermogensniveau wordt geselecteerd.
- Gebruik de magnetron niet om te frituren aangezien het niet mogelijk is de temperatuur van de olie te regelen in de magnetron.
- Contactoppervlakken van de deur (voorzijde van het interne segment en de binnenzijde van de deuren) moeten

schoon worden gehouden om de correcte werking van de magnetron te garanderen.

1.5 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.

1.6 Veiligheid tijdens de installatie

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.

1.7 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.

- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblokkeerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



1.8 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke onderdelen van het product wordt warm tijdens de gebruik. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de magnetrondeur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de warme magnetron plaatst, of wanneer u etenswaren verwijdt uit de magnetron, etc.



1.9 Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk “**Het gebruik van de accessoires**” voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.



1.10 Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampst aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere magnetrontemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur.

Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



1.11 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van

elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of

ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

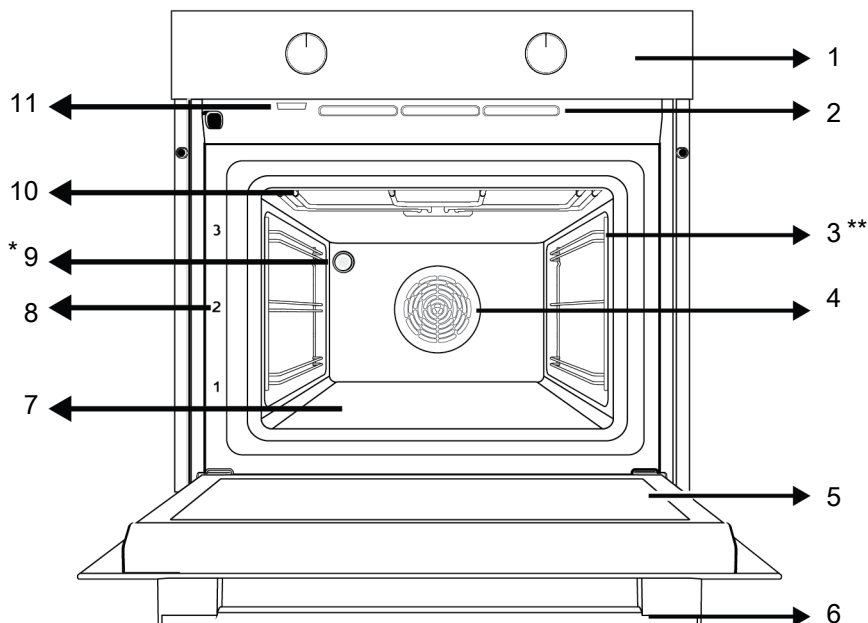
In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.
- Open de deur van de magnetron niet tijdens het bakken in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product

NL



1 Bedieningspaneel

3 Draadroosters

5 Deur

7 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)

9 Lamp

11 Stoom uitlaatopening: Stoom wordt hier afgevoerd tijdens de werking van de magnetron. Er kan condensatie optreden op de omliggende oppervlakken.

2 Ventilatieopeningen

4 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)

6 Handvat

8 Legplank posities

10 Bovenste verwarmingselement

* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

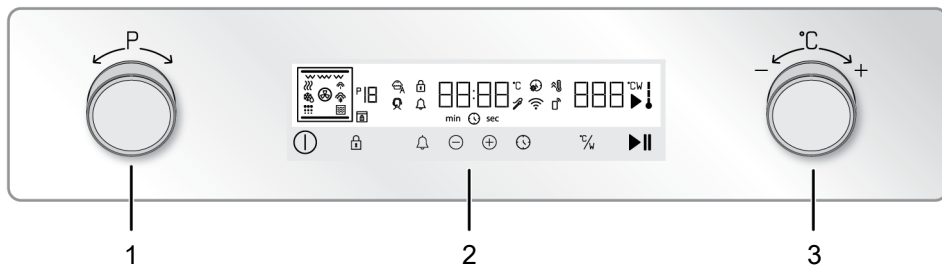
** Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

NL

3.2.1 Bedieningspaneel



1 Functie selectieknop

2 Bedieningseenheid

3 Temperatuur/Vermogen selectieknop

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron

Functie selectiekноп

U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functie selectiekноп. Om een selectie te maken, raak eerst de ① toets een en schakel de oven in. Draai de functieselectiekноп daarna naar rechts/links.

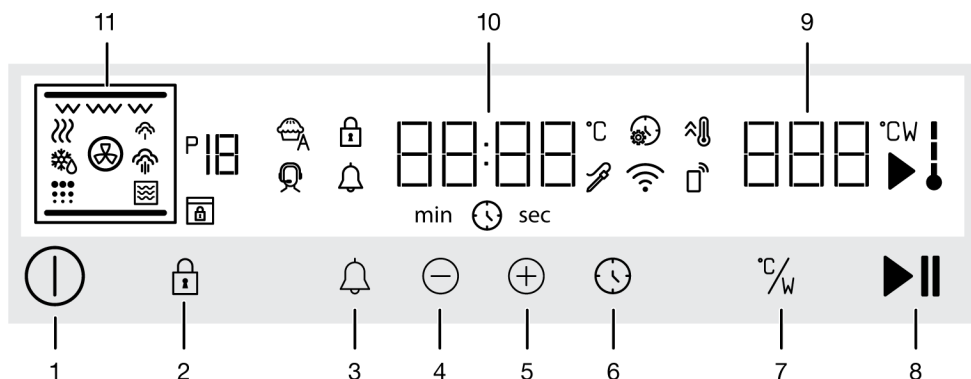
Temperatuur/Vermogen selectiekноп

U kunt de gewenste temperatuur en het vermogen van de magnetron selecteren voor uw bereiding met de temperatuur/vermogen selectiekноп. Om een selectie te maken, raak de ⑦ toets een en schakel de oven in. Draai de temperatuurselectiekноп daarna naar rechts/links.

Oven interne temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het interne temperatuursymbool op het scherm. Bij de start van de bereiding verschijnt het symbool op het scherm en wanneer de interne temperatuur van de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Elk niveau van het symbool licht op.

Bedieningseenheid



Toetsen :

- 1 : Aan/Uit-toets
- 2 : Toetsvergrendeling toets
- 3 : Alarmtoets
- 4 : Verlagen en vooruitgang toets
- 5 : Verhogen en vooruitgang toets
- 6 : Tijd en instellingen toets
- 7 : Temperatuur/Vermogentoes
- 8 : Bakken start/stop-toets

Indicatorzones :

- 9 : Temperatuur indicatiezone
- 10 : Timer/duur indicatorveld
- 11 : Functiescherm

Weergavesymbolen :

- ⌚ : Baktijd symbool

min : Minuten symbool

sec : Seconden symbool

🔔 : Alarmsymbool

▶ : Bak symbool

↓ : Temperatuur in-de-oven symbool

🔥 : Snel verwarmen (booster) symbool

⚙️ : Instellingen symbool

🔒 : Toetsvergrendeling symbool

P18 : Functienummer

🔥 : Ontdooien symbool

🔥 : Warmhouden symbool

🔥 : Magnetron symbool

📶 : Afstandsbediening symbool *

-  : Wifi-symbool *
-  : Laag niveau stoomsymbool *
-  : Hoog niveau stoomsymbool *
-  : Zelfreinigend symbool *
-  : Vleesthermometer symbool *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

3.3 Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kun-

nen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

De bedieningsfuncties van uw oven werken volgens 3 principes, nl. enkel magnetronfunctie, enkel ovenfunctie, en de gecombineerde modus.

Bedieningsmodus	Specificaties
Magnetron	Als u enkel in de magnetronmodus werkt, straalt de oven de warmte naar de binnenzijde van de etenswaren. U kunt de magnetron gebruiken om voorbereide maaltijden op te warmen en voor drankjes, om etenswaren te ontdooien en voor bereidingen. Een maaltijd kan worden bereid in de magnetronmodus, maar het is niet mogelijk te roosteren.
Ovenfunctie	Als u enkel de ovenbranders gebruikt, wordt uw bereiding gegaard door ze op te warmen. U kunt de oven gebruiken voor al uw bereidingen en om te ontdooien. In de ovenfunctie worden uw etenswaren zowel bereid als geroosterd.
Gecombineerde modus	In de gecombineerde modus werken zowel de oven verwarmingselementen als de microgolven gelijktijdig. Uw gerecht wordt sneller bereid en geroosterd in de gecombineerde modus.

Ovenfuncties

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Bovenste en onderste verwarmingselement	40-280	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	40-220	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen.
	Ventilator verwarming	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.
	Eco ventilator verwarming	160-220	Om energie te besparen, kunt u deze functie gebruiken in plaats van "Ventilator verwarming" in het bereik van 160-220°C. Maar; kooktijd zal iets langer zijn. Wanneer deze functie is geselecteerd, wordt gedurende 2 seconden "ECO" op het display weergegeven. Na 2 seconden wordt de voorgestelde temperatuurwaarde weergegeven.
	Pizzafunctie	40-280	Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.
	"3D" functie	40-280	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Elke zijde van het product worden gelijktijdig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.

	Laag rooster	40-280	De kleine grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Volledige grill	40-280	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund volledig rooster	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Warmhouden	40-100	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.

Magnetron en gecombineerde modus

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Vermogensbereik (W)	Beschrijving en gebruik
	Magnetron	-	100 200 300 600 800	Werkt enkel als magnetron. Dit kan worden gebruikt om voorbereide maaltijden en drankjes op te warmen en om maaltijden te bereiden. Maaltijden bereid zonder te roosteren
	Magnetron + Ventilator ondersteund volledig rooster	40-280	100 200 300 600	De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Magnetron + Werkend met ventilator	-	100 200 300 600	De magnetron en enkel de ventilator (op de achterwand) werken. Dit is geschikt om diepgevroren etenswaren te ontdooien bij kamertemperatuur en om de bereide maaltijden af te koelen.
	Magnetron + Ventilator verwarming	40-280	100 200 300 600	Het verwarmingselement achteraan in de oven werkt met de magnetron. De hete lucht die wordt opgewarmd door het verwarmingselement achteraan wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. U kunt de etenswaren sneller bereiden terwijl ze ook worden geroosterd.
	Magnetron + Bovenste en onderste verwarmingselement	40-280	100 200 300 600	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Magnetron + Pizza	40-280	100 200 300 600	Het verwarmingselement onderaan en de ventilator verwarming werken samen met de magnetron. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.

3.4 Productaccessoires

Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.



De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

Standaard plaat

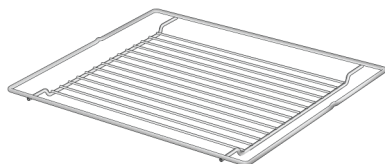
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



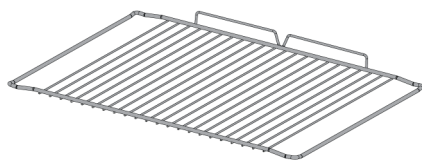
Draadrooster

Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Op modellen met draadplanken :



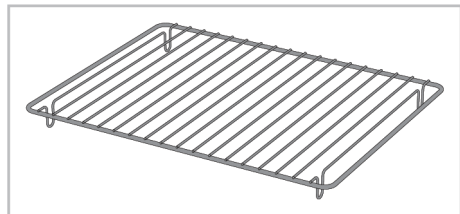
Op modellen zonder draadplanken :



Draadrooster in plaat

Door ze in een schotel te plaatsen (indien geleverd) bent u zeker dat de olie en het vet, dat vrijkomt tijdens het braden, wordt opgevangen in de schotel en dit voorkomt dus vervuiling van de oven.

Het draadrooster in de schaal is niet geschikt voor gebruik in een diepe schaal.

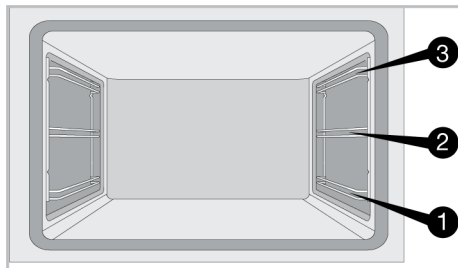


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

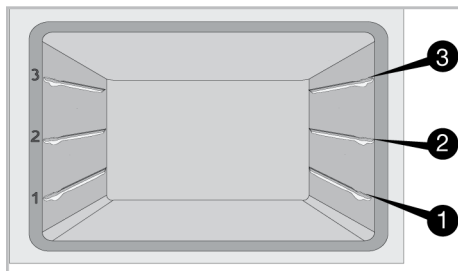
Kookplaten

Er zijn 3 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Op modellen met draadplanken :



Op modellen zonder draadplanken :

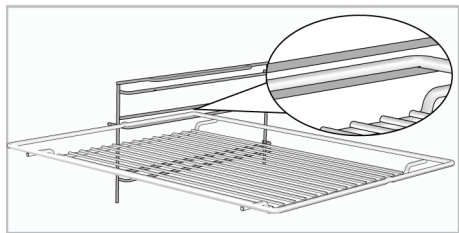


"0 ladepositie" is de bodem van de oven. Gebruik dit product uitsluitend als magnetron.

Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

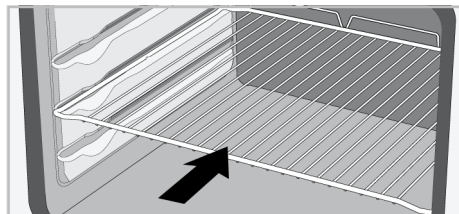
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.

Op modellen met draadplanken :



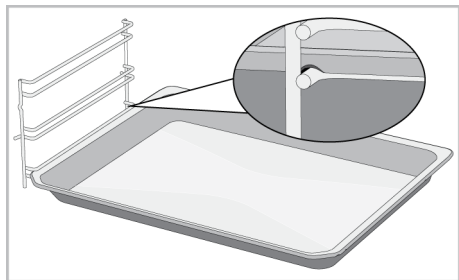
Op modellen zonder draadplanken :

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

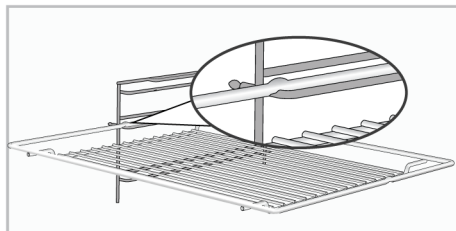
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



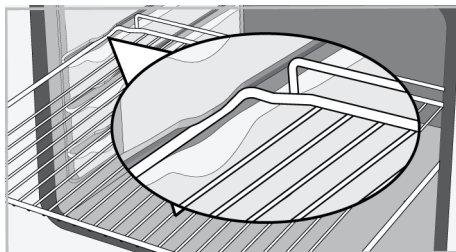
De stopfunctie van het draadrooster

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijderd, kunt u het naar voor trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Op modellen met draadplanken :

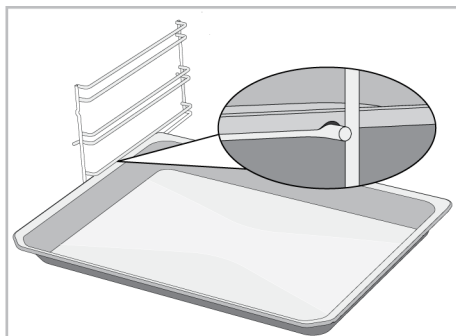


Op modellen zonder draadplanken :



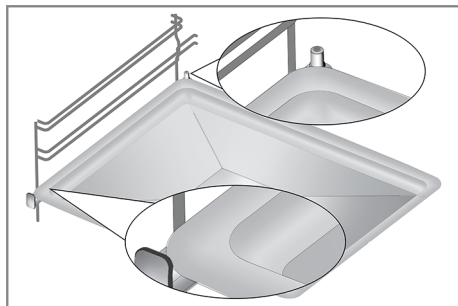
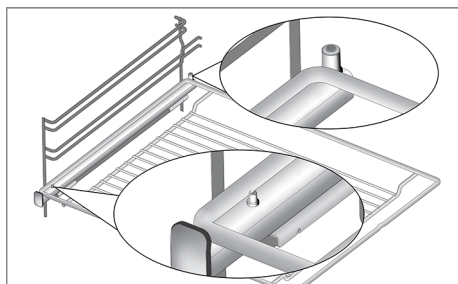
Schaal stopfunctie

Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijderd, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails - Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



3.6 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	455 /594 /567
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)(mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Spanning/Frequentie	220-240 V ~; 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	2,7
Oventype	Multifunctionele oven

Magnetron functies	
Nettovolume	48 lt
Magnetron vermogen	max. 800 W
Magnetron frequentie	2465 MHz

Basis: Informatie over het energielabel van huishoudelijke elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. De waarden worden bepaald in Bovenste en onderste verwarmingselement of (indien aanwezig) Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement functies met de standaard belasting.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming, 3-Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

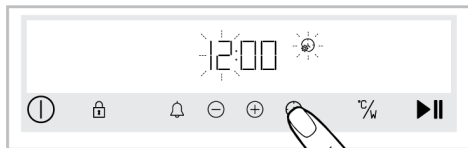
4.1 Eerst timer instelling



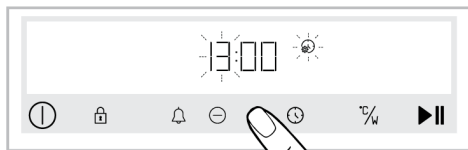
Stel het tijdstip van de dag altijd in voor u uw oven in gebruik neemt. Als u dit niet instelt, kunt u in sommige modellen geen bereidingen uitvoeren.

1. Wanneer de oven de eerste maal wordt gestart, verschijnt het ingestelde tijdstip van de dag op het scherm.
2. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
3. Raak de / toetsen aan tot het symbool verschijnt op het scherm.
4. Raak de toets aan om het timerveld in te schakelen.

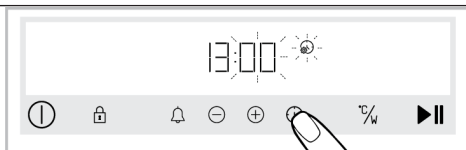
⇒ Het timerveld en het symbool knipperen op het scherm.



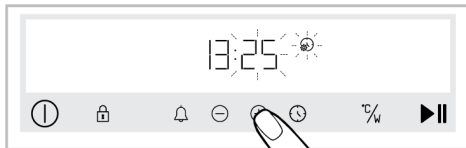
5. Stel het tijdstip van de dag in door de / toetsen aan te raken en schakel het minutenveld in door de toets opnieuw aan te raken.



⇒ Het minutenveld en het symbool knipperen op het scherm.



6. Raak de / toetsen aan om de minuten in te stellen. Bevestig de instelling door de toets aan te raken.



⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het symbool blijft ononderbroken opgelicht.



Als de eerste tijdstip instelling niet wordt uitgevoerd, begint het tijdstip van de dag om 12:00. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen zoals beschreven in het hoofdstuk “Instellingen”.



In het geval van een lange stroomuitval wordt het tijdstip van de dag geannuleerd. Het moet opnieuw worden ingesteld.

4.2 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg “Bedieningsfuncties van de oven

► 68]" In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.

5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdt met wasmiddel en een zachte spons.

5 Het gebruik van de oven

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruik. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

In bepaalde bereidingsfuncties schakelt de lamp nooit aan om energie te besparen.

Als de deur van het product wordt geopend terwijl de oven is ingeschakeld of gesloten is, schakelt Licht automatisch in.

Als het bedieningspaneel is voorzien van de  toets: Wanneer de ovenlamp automatisch wordt in- of uitgeschakeld, kunt u de lamp op elk moment in- of uitschakelen door de  toets aan te raken.

5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

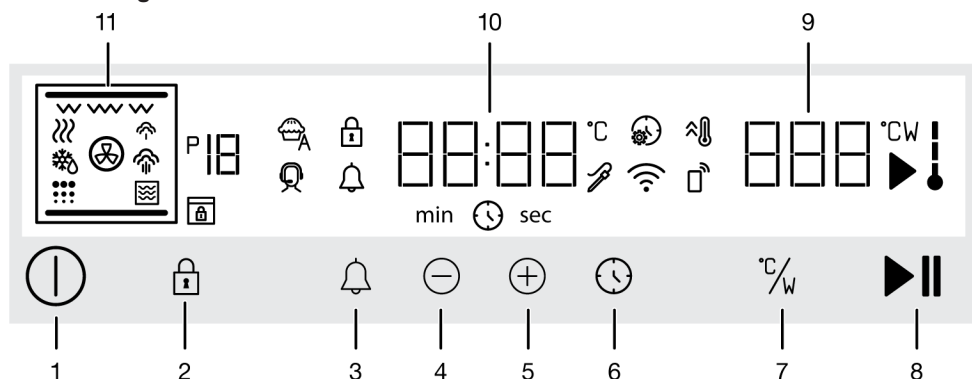
Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding is 5:59 uur. In de warmhouden functie is deze tijdsduur 23:59 uur. In het geval van een elektrische storing worden vooraf ingestelde bereidingstijd en de tijdsduur geannuleerd.

- Wanneer u aanpassingen uitvoert, knippen de relevante symbolen op het scherm. U moet de instellingen opslaan door de relevante toets aan te raken in de beschrijving of door even te wachten.
- Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van het bakken, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- Als de snel voorverwarmen instelling is ingeschakeld op het bedieningspaneel verschijnt het  symbool op het scherm wanneer de bereiding start en de oven de

temperatuur bereikt die u hebt ingesteld voor een snelle bereiding. Voor de snel voorverwarmen instelling, zie de sectie “Instellingen”.

Bedieningseenheid



Toetsen :

- 1 : Aan/Uit-toets
- 2 : Toetsvergrendeling toets
- 3 : Alarmtoets
- 4 : Verlagen en vooruitgang toets
- 5 : Verhogen en vooruitgang toets
- 6 : Tijd en instellingen toets
- 7 : Temperatuur/Vermogentoets
- 8 : Bakken start/stop-toets

Indicatorzones :

- 9 : Temperatuur indicatiezone
- 10 : Timer/duur indicatorveld
- 11 : Functiescherm

Weergavesymbolen :

- : Baktijd symbool
- min : Minuten symbool
- sec : Seconden symbool
- : Alarmsymbool
- : Bak symbool
- : Temperatuur in-de-oven symbool
- : Snel verwarmen (booster) symbool
- : Instellingen symbool
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Functienummer
- : Ontdooien symbool
- : Warmhouden symbool
- : Magnetron symbool
- : Afstandsbediening symbool *

- : Wifi-symbool *
- : Laag niveau stoomsymbool *
- : Hoog niveau stoomsymbool *
- : Zelfreinigend symbool *
- : Vleesthermometer symbool *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

De oven inschakelen

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.

⇒ Nadat de oven is ingeschakeld, verschijnt de eerste bedieningsfunctie op het scherm. De bedieningsfunctie, temperatuur, bereidingstijd kunnen worden aangepast als het scherm in deze status staat.

Als er geen instellingen wordt uitgevoerd op dit scherm, schakelt de oven uit na ca. 3 minuten en verschijnt het tijdstip van de dag op het scherm.

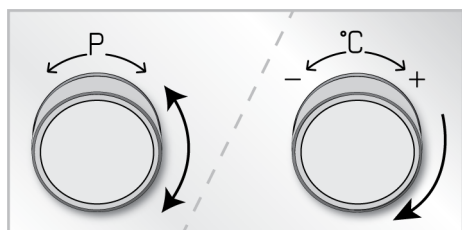
De oven uitschakelen

Schakel de oven uit door de ① toets aan te raken. Het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

Handmatig bakken door de temperatuur en functie van de oven te selecteren

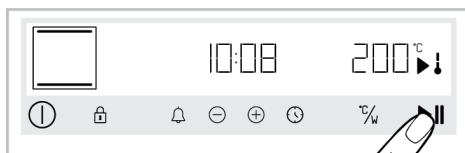
U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknop.
3. De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de temperatuur in die u wilt gebruiken met de temperatuur/vermogen knop als u deze temperatuur wilt wijzigen.



Als u de bedieningsfunctie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur van de bedieningsfunctie hebt gewijzigd, verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de geselecteerde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik valt van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die bedieningsfunctie.

4. Nadat u de bedieningsfunctie en de temperatuur hebt ingesteld, raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te starten.

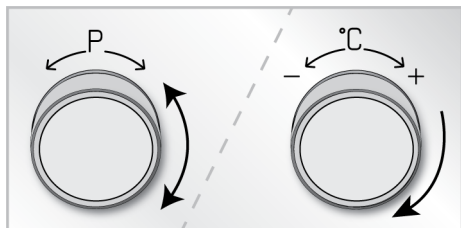


- ⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de verstreken tijd verschijnt op het scherm. De ► en ↓ symbolen worden weergegeven. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het ↓ symbool op. De magnetron schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder de bereidingstijd in te stellen. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te stoppen of de ① toets om de magnetron volledig uit te schakelen.

Bakken door de bereidingstijd in te stellen;

U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de bedieningsseenheid.

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknop.
3. De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de temperatuur in die u wilt gebruiken met de temperatuur/vermogen knop als u deze temperatuur wilt wijzigen.



i Als u de bedieningsfunctie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur van de bedieningsfunctie hebt gewijzigd, verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de geselecteerde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik valt van de geselecteerde functie, verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die bedieningsfunctie.

4. Raak de toets één maal aan voor de baktijd.

⇒ Het symbool verschijnt op het scherm.

i Om de bereidingstijd snel in te stellen, kunt u de toets aanraken om de bereidingstijd in te stellen op 30 minuten nadat u de bedieningsfunctie en temperatuur hebt ingesteld en kunt u de toetsen gebruiken om de tijdsduur te wijzigen.

5. Stel de baktijd in met de toetsen.

i De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten en met met 15 minuten na 5 minuten.

6. Nadat u de bedieningsfunctie, de temperatuur en de tijdsduur hebt ingesteld, raakt u de toets aan om de bereiding te starten.

⇒ Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde bedieningsfunctie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd op het scherm begint af te tellen. De

en symbolen worden weergegeven. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het symbool op. Aan het einde van de baktijd verschijnt de tekst “End” op het scherm, wordt een hoorbare melding weergegeven en stopt de bereiding.

7. De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Als u de toets aanraakt terwijl de hoorbare melding weerklinkt en de “End” tekst wordt weergegeven op het scherm, blijft de oven gedurende een onbepaalde tijd verder werken. De oven wordt uitgeschakeld als de toets wordt aangeraakt. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

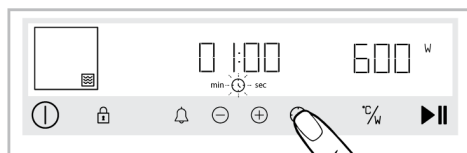
Het gebruik van de magnetron modus

- Schakel de oven in door de toets aan te raken.
- Selecteer de "Magnetron" bedieningsfunctie met de functie selectieknop.



- Draai de temperatuur/vermogen knop naar rechts/links om het vermogensniveau van de magnetron te wijzigen.
- Raak de toets één maal aan voor de baktijd.

⇒ Het symbool knippert op het scherm.



- Stel de baktijd in met de toetsen.



6. Bevestig de baktijd door de ⌚ toets aan te raken.

i Het maximale vermogen van de magnetron is beperkt tot 600W als de geselecteerde baktijd in de magnetronmodus meer is dan 12 minuten. Het vermogen van de magnetron wordt automatisch ingesteld op 600W als de geselecteerde baktijd meer is dan 12 minuten.

i De baktijd intervallen worden automatisch bepaald op basis van het vermogen van de magnetron dat u hebt ingesteld en dit kan niet worden gewijzigd. De 800 W/1 minuut en 30 seconden instellingen worden weergegeven als een voorbeeld in de afbeeldingen.

7. Raak de ▶|| toets aan om te beginnen bakken.
- ⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken in de magnetronfunctie en het vermogen. De ingestelde baktijd begint af te tellen. De ▶ en W symbolen worden weergegeven. Aan het einde van de baktijd verschijnt de tekst “End” op het scherm, wordt een hoorbare melding weergegeven en stopt de bereiding.
8. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als u de ▶|| toets aanraakt terwijl de hoorbare melding weerklinkt en de “End” tekst wordt weergegeven op het scherm blijft de oven nog een minuut verder werken. Schakel de oven uit door de ⌚ toets

aan te raken. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

Het gebruik van de combi-modus (oven en magnetron samen)

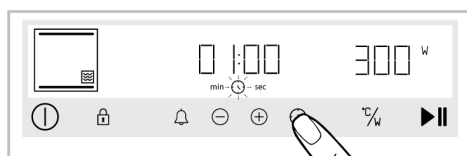
- Schakel de oven in door de ⌚ toets aan te raken.
- Selecteer de combi-functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectiekноп. (bijv. Magnetron + Bovenste en onderste verwarmingselement)



- De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de temperatuur in die u wilt gebruiken met de temperatuur/vermogen knop als u deze temperatuur wilt wijzigen.
- Raak de °C/W aan en draai de temperatuur/vermogen knop naar rechts/links om het vermogensniveau van de magnetron te wijzigen.



- Raak de ⌚ toets één maal aan voor de baktijd.
- ⇒ Het ⌚ symbool knippert op het scherm.



- Stel de baktijd in met de +/− toetsen.



7. Bevestig de baktijd door de ⌚ toets aan te raken.

i Wanneer u bakt in de combi-modus is het maximale vermogen van de magnetron beperkt tot 600W en deze is niet afhankelijk van de geselecteerde baktijd.

i De baktijd intervallen worden automatisch bepaald op basis van het vermogen van de magnetron dat u hebt ingesteld en dit kan niet worden gewijzigd. De 300 W/3 minuten instelling wordt weergegeven als een voorbeeld in de afbeeldingen.

8. Raak de ▶|| toets aan om te beginnen bakken.



⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde combi-functie, temperatuur en magnetron vermogen. De ingestelde baktijd begint af te tellen. De en symbolen worden weergegeven op het scherm. Aan het einde van de baktijd verschijnt de tekst "End" op het scherm, wordt een hoorbare melding weergegeven en stopt de bereiding.

9. De hoorbare melding weerklinkt gedurende een minuut. Als u de toets aanraakt terwijl de hoorbare melding weerklinkt en de "End" tekst wordt weergegeven op het scherm blijft de oven nog een minuut verder werken en als de

toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

5.3 Instellingen

i De 3-2-1 aftelling verschijnt op het scherm in de menu's of instellingen die moeten worden ingeschakeld door ze aan te raken gedurende een lange periode. Aan het einde van aftelling wordt het relevante menu of de instelling ingeschakeld.

De toetsvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen van de bedieningseenheid.

1. Raak de toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.

⇒ Het  symbool verschijnt op het scherm en de toetsvergrendeling wordt ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt nadat de toetsvergrendeling is ingesteld, weerklinkt een hoorbaar signaal en knippert het  symbool.

i Als de toetsvergrendeling is ingeschakeld, kunnen de toetsen van de bedieningseenheid niet worden gebruikt. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak de toets aan tot het  symbool verdwijnt van het scherm.

Het  symbool verdwijnt van het scherm en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Het alarm instellen

U kunt de de bedieningseenheid van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding.

De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Hij wordt gebruikt om waarschuwingen weer te ge-

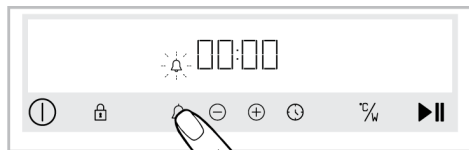
ven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de timer een hoorbaar alarm weer.



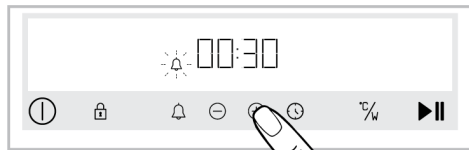
De maximale alarmtijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.

1. Raak de toets aan om de alarmperiode in te stellen.

⇒ Het  symbool begint te knipperen op het scherm.



2. Stel de alarmtijd in met de $\oplus/\ominus$ toetsen. Raak de toets aan om de instelling te bevestigen.



⇒ Het  symbool licht ononderbroken op en de alarmtijd begint af te tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het weergegeven.

3. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen

1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.

⇒ Het hoorbare alarm wordt stopgezet.

Als u het alarm wilt annuleren;

1. Raak de toets aan om de alarmperiode opnieuw in te stellen. Raak de $\ominus$ toets aan tot het "00:00" symbool verschijnt op het scherm.
2. U kunt het alarm ook annuleren door de toets langdurig in te drukken.

Het volume instellen

U kunt het volume van de de bedienings-eenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
2. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan tot **b-1** of **b-2** verschijnt op het scherm.
3. Schakel de volume-instelling in door de  toets opnieuw aan te raken. (**b-1**, **b-2**)
4. Stel de gewenste toon in met de $\oplus/\ominus$ toetsen.

⇒ De geselecteerde volumeniveau instelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De helderheid van het scherm instellen

U kunt de helderheid van het scherm van de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
2. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan tot **d-1**, **d-2** or **d-3** verschijnt op het scherm.
3. Schakel de helderheid instelling in door de  toets opnieuw aan te raken.

4. Stel de gewenste helderheid in met de $\oplus/\ominus$ toetsen. (**d-1, d-2, d-3**)
 - ⇒ De geselecteerde helderheidsinstelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de $\odot$ toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De snel voorverwarmen (Booster) functie instellen

U kunt het bakken op uw product automatisch bedienen met de snel voorverwarmen functie. Hiervoor moet u de snel voorverwarmen instelling inschakelen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de $\odot$ aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
2. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan tot het $\mathcal{A}$ symbool verschijnt op het scherm.
3. Schakel de snel voorverwarmen instelling (booster) in door de $\odot$ toets opnieuw aan te raken.
4. met de $\oplus/\ominus$ toetsen schakel de “OFF” instelling over op “ON” op het scherm.
 - ⇒ De geselecteerde snel voorverwarmen instelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.



U kunt de snel voorverwarmen instelling uitschakelen door dezelfde procedure te volgen. Door de instelling “OFF” te schakelen, kunt u de automatisch snel voorverwarmen instelling annuleren.

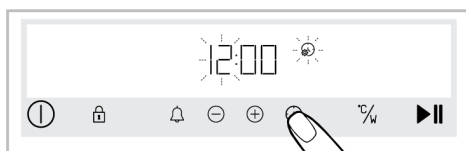
Het tijdstip van de dag wijzigen

Om het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

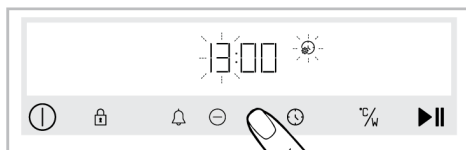
6 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

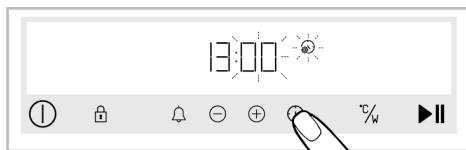
1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de $\odot$ aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
2. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan tot het $\mathcal{A}$ symbool verschijnt op het scherm.
3. Raak de $\odot$ toets aan om het timerveld in te schakelen.
 - ⇒ Het timerveld en het $\mathcal{A}$ symbool knippen op het scherm.



4. Stel het tijdstip van de dag in door de $\oplus/\ominus$ toetsen aan te raken en schakel het minutenveld in door de $\odot$ toets opnieuw aan te raken.



- ⇒ Het minutenveld en het $\mathcal{A}$ symbool knippen op het scherm.



5. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan om de minuten in te stellen. Bevestig de instelling door de $\odot$ toets aan te raken.
 - ⇒ Het aangepaste tijdstip van de dag wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de $\odot$ toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswa-

ren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

6.1 Algemene waarschuwingen over het bakken in de oven

Om overstromingen te voorkomen tijdens het opwarmen van water of andere vloeistoffen in de magnetron:

- Gebruik geen afgesloten of smalle containers met een deksel.
- Let op voor oververhitting.
- Voor u de container in de magnetron plaatst, moet u de etenswaren roeren met een lepel en het deksel openen, daarna in het midden van de bereiding opnieuw roeren. Laat geen lepel in de magnetron wanneer deze is ingeschakeld.
- Tijdens het opwarmen van vloeistoffen zoals soep en sauzen kunnen deze vloeistoffen borrelen en onverwacht overstromen voor het koken. Tijdens het opwarmen van dergelijke vloeistoffen mag u de magnetron niet zonder toezicht laten.
- Tijdens het opwarmen van babyvoeding of drank in een babyfles, voor u deze aan de baby geeft, moet u schudden en de temperatuur controleren. Verwijder het deksel en het mondstuk voor het opwarmen.
- Verwijder de etenswaren uit de plastic verpakking voor de bereiding of het ontdooien. In bepaalde uitzonderlijke gevallen moet de etenswaren mogelijk afdekken met een speciale nylon flexibele folie.
- Tenzij u speciaal ontworpen zakken gebruikt voor magnetrons mag u uw apparaat niet gebruiken voor popcorn.
- Snoepgoed met chocolade en gebakken goederen met een laag vloeistofgehalte moeten voorzichtig worden opgewarmd.
- Eieren in de schaal en hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron want ze kunnen ontploffen, zelfs nadat ze zijn opgewarmd in de magnetron.

Voordelen van de magnetron

- In traditionele ovens wordt de warmte in het apparaat verspreid door elektrische elementen en gas kookplaten die de etenswaren doordringen. Hierdoor ging heel wat energie verloren als warmte in de lucht, de onderdelen van de oven en de voedselcontainers.
- In de magnetron wordt warmte gecreëerd door het eten zelf en de warmtegolven bewegen van binnen naar buiten. Er gaat geen warmte verloren aan de interne wanden van de magnetron of de containers (als ze van het correcte materiaal zijn voor gebruik in de magnetron). Met andere woorden, enkel de etenswaren worden opgewarmd.
- Magnetrons verlagen de bereidingstijd aanzienlijk. Bereidingen in de magnetron vereisen ongeveer de helft tot een-derde van de tijd die nodig is in normale ovens. Dit hangt af van de dichtheid, warmte en hoeveelheid etenswaren die u wilt bereiden.
- U kunt de etenswaren in hun eigen sappen bereiden zonder te veel of amper kruiden toe te moeten voegen en de natuurlijke smaak behouden.
- Magnetrons verspillen minder energie. De energie wordt enkel gebruikt voor de bereiding. Er gaan geen energie verloren in een magnetron.
- U hoeft zich geen zorgen te maken of vlees al of niet wordt ontdooid. Magnetrons ontdooien ingevroren etenswaren op een korte tijd en u kunt de bereiding dus onmiddellijk starten. Dit beperkt het risico van bacteriële groei.
- Vanwege de kortere bereidingstijd blijven de voedingswaarden van de etenswaren goed bewaard.
- Het maakt de reiniging gemakkelijker dan conventionele ovens.

De theorie van de magnetron

- Microgolven zijn een vorm van energie die lijkt op radio- en televisiegolven. De magnetronbuis in uw magnetron creëert microgolvenenergie. Microgolvenenergie verspreidt zich in alle richtingen in de

magnetron en wordt weerspiegeld van de zijwanden en doordringen de etenswaren gelijkmatig. Microgolven doen de moleculen in de etenswaren snel trillen. De trillingen creëren de warmte die de etenswaren opwarmen.

- Microgolven dringen niet door de metalen wanden van de magnetron. Microgolven kunnen door materiaal zoals keramiek, glas of papier dringen.

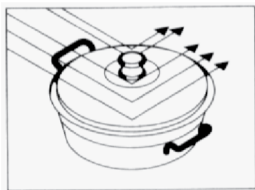
Waarom worden de etenswaren warm?

- De meeste etenswaren bevatten water, en watermoleculen trillen wanneer ze worden blootgesteld aan microgolven. De wrijving tussen de moleculen creëert de warmte die etenswaren opwarmt, ingevroren etenswaren ontdooit, bereidt of de warmte behoudt. Vanwege de stijgende warmte in de etenswaren
- Etenswaren kunnen zonder of met slechts een kleine hoeveelheid olie worden bereid;
- Ontdooien, opwarmen of bereiden gaat veel sneller in een magnetron dan in traditionele ovens;
- De vitamines, mineralen en voedingsstoffen blijven behouden in de etenswaren.
- De natuurlijke kleur en smaken van de etenswaren veranderen niet.

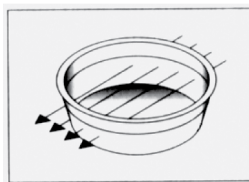
Geschikte containers voor de magnetron

Microgolven kunnen door porselein, glas, karton of plastic dringen, maar niet door metaal. Om die reden mogen metalen containers of containers met metalen onderdelen niet worden gebruikt in de magnetron.

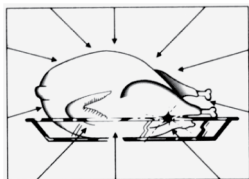
Microgolven worden weerspiegeld door metaal...



... maar ze dringen niet door glas of porselein...



... en ze worden geabsorbeerd door etenswaren.



Brandrisico!

Plaats nooit metalen containers of containers met een metalen coating in de magnetron.

- Microgolven kunnen geen metaal doordringen. Microgolven worden weerspiegeld door metalen voorwerpen in de magnetron en dit veroorzaakt gevaarlijke elektrische bogen. De meeste hittebestendige niet-metalen containers zijn geschikt voor gebruik in een magnetron. Sommige containers kunnen echter materiaal bevatten dat niet is geschikt voor gebruik in de magnetron. Om te bepalen of een container geschikt is voor een magnetron kunt u de volgende test gebruiken.
- Plaats de lege container die u wilt testen samen met een andere container gevuld met water in de magnetron.
- Schakel de magnetron in gedurende een minuut aan een hoog vermogen. Als het water warm is en de container die u test koud is, betekent dit dat de container geschikt is voor de magnetron.
- Anderzijds, als het water koud is en de container ernaast warm is geworden, betekent dit dat de microgolven zijn geabsorbeerd door de container en dat deze dus niet is geschikt voor gebruik in de magnetron.

Glazen containers

- Gebruik geen dunne glazen of loden kristal containers. Hittebestendige containers zijn geschikt voor gebruik in de magnetron. Gebruik echter geen broze glazen containers zoals water- en wijn-glazen, of materiaal dat kan breken wanneer het opwarmt, in de magnetron.

Plastic containers

- Laat geen containers en schotels van plastic of melamine te lang in de magnetron. Dit geldt ook voor de plastic zakken die worden gebruikt voor ingevroren etenswaren. De reden hiervoor is dat de warmte van een warme maaltijd dit materiaal uiteindelijk zal doen smelten en vervormen. Gebruik dit type materiaal in de magnetron slechts gedurende een korte tijd.

Kookzakken

- Kookzakken kunnen worden gebruikt in de magnetron op voorwaarde dat ze zijn ontworpen voor gebruik in de keuken. Vergeet de zakken niet te doorboren om stoom te laten ontsnappen. Gebruik geen normale plastic zakken bij een bereiding aangezien deze zullen smelten en openen.

Papier

- Gebruik geen papier voor langdurige bereidingen. Dit zal het papier in brand doen schieten. Papieren borden zijn enkel goed voor olie- of droge etenswaren die niet veel tijd nodig hebben in de magnetron.
- Gebruik geen gerecycled papier. Dit papier kan moleculen bevatten die bogen kunnen veroorzaken.

Hout en rieten containers

- Grote houten containers mogen niet worden gebruikt aangezien de magnetron de houten structuur doet uitdrogen en barsten.

Porselein containers

- Containers van dit type materiaal kunnen doorgaans worden gebruikt in de magnetron, maar u moet dit uiteraard eerst testen.

Metalen containers

- Metalen containers weerspiegelen microgolven weg van de etenswaren. U mag deze dus niet gebruiken.



Bepaald kookgerei met een hoog ijzer- of loodgehalte is niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Vergeet niet te controleren of uw containers kunnen worden gebruikt in de magnetron.

Kookpotten/pannen	Magnetron	Laag rooster	Bovenste en onderste verwarmingselement	Gecombineerde modi
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Warmtegeleidend glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Plastic plaat die kan worden gebruikt in een magnetron	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen schotel	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metalen rooster	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie & foliecontainers	Nee	Ja	Ja	Nee

* Gebruik uitsluitend metalen schaal die wordt meegeleverd met de magnetron.

Plaatsing van de etenswaren

- Spreid de etenswaren gelijkmatig over de container voor een optimaal resultaat. Deze methode kan op uiteenlopende manieren worden toegepast met bevredigende resultaten.
- U kunt grote hoeveelheden gelijkaardige etenswaren samen bereiden (bijv. aardappelen). De bereiding zal beter verlopen als u ze in cirkels van gelijke grootte in de magnetron plaatst. Zorg ervoor de etenswaren niet de overlappen.
- Tijdens de bereiding van schotels van uiteenlopende vormen en dikten moet u de dikkere delen in het midden van de schaal plaatsen aangezien magnetrons een sterker effect hebben op de buitenste lagen van deze etenswaren. Om die reden zullen ze dus ook sneller garen.
- Plaats vis en andere ongelijkmatige etenswaren met de staart naar de rand van de schaal.
- U kunt dun gesneden stukjes bovenop elkaar stapelen. Dikkere etenswaren zoals worst en stukken vlees moeten naast elkaar worden geplaatst.
- Warm de bouillon en sauzen in een andere schotel. Nauwe en diepe borden zijn beter hiervoor dan brede en ondiepe borden. Wanneer u bouillon, saus of soep opwarmt, mogen de containers niet meer dan 2/3 vol zijn.
- Als u een volledige vis wilt bereiden, moet u er gaten in prikken zodat de buis niet barst.
- Als u een folie, zakken of bakpapier gebruikt, moet u gaten prikken of een opening laten om stoom te laten ontsnappen.
- De bereiding van kleine etenswaren gaat sneller dan grote stukken, gelijke stukken zullen sneller koken dan ongelijke stukken. Voor een beter resultaat moet u uw etenswaren in porties verdelen van gelijke grootte.

Hoogte van de etenswaren

- De bereiding van zeer dikke etenswaren (vaak geroosterd vlees) gaat sneller op de bodem. Dit betekent dat u ze vaak moet omdraaien.
- Dikke of verdichte onderdelen kunnen op een hogere positie worden geplaatst zodat de microgolven ook de onderzijde en het middelste deel van de etenswaren kan bereiken.

Bereidingstips

Factoren die de magnetron bereidings-tijd beïnvloeden:

- De bereidingstijd in de magnetron hangt af van een aantal factoren. De warmte van de ingrediënten die worden gebruikt in het recept kunnen de vereiste bereidingstijd aanzienlijk beïnvloeden. Zo kan het bakken van een cake van ijskoude boter, melk en eieren langer duren dan een cake gemaakt van ingrediënten aan kamertemperatuur.
- Bepaalde recepten met brood, cake en roomsauzen raden aan ze uit de magnetron te halen voor het einde van de bereiding. Wanneer dergelijke schotels dan afgesloten buiten de magnetron worden gehouden, zullen de etenswaren blijven garen aangezien de warmte van buiten naar binnen blijft stralen.
- Als u de etenswaren in de magnetron laat tot ze volledig gaar zijn, bestaat het risico de buitenste laag te verbranden. U zult na verloop van tijd perfect weten bij welke maaltijden u moet wachten tot het einde van de bereidingstijd en welke uit de moeten worden verwijderd.
- Laat de etenswaren niet zonder toezicht tijdens de bereiding. Het licht van de magnetron zal automatisch inschakelen als deze is ingeschakeld en zo kunt u de status van de bereide etenswaren controleren.

Ontdooien:

- De ontdooitijd kan verschillen naargelang de grootte van de verpakking. Ondiepe, rechthoekige verpakkingen ontdooien sneller dan diepe containers.

- Spreid de etenswaren die beginnen ontdooien open. Zo zullen ze sneller ontdooien.
- Naarmate de hoeveelheid etenswaren die u bereidt toeneemt, zal ook de nodige tijd verhogen. Etenswaren die twee maal zo groot zijn, zal ca. tweemaal zoveel tijd vragen. Als het vier minuten duurt om een aardappel te bereiden, zal het ca. zeven minuten duren om twee aardappelen te bereiden. Ongeacht hoeveel etenswaren u in de magnetron plaatst, de hoeveelheid microgolven dat wordt gecreëerd blijft hetzelfde. Met andere woorden, hoe meer etenswaren u in de magnetron plaatst, hoe lang de bereiding zal duren.

Vloeibare inhoud

- Aangezien microgolven gevoelig zijn aan vloeistoffen, zal vloeibare inhoud de bereidingstijd beïnvloeden. Maaltijden met natuurlijk vloeibare ingrediënten (bijv. Groenten, vis en gevogelte) zullen sneller en eenvoudiger worden bereid. Het is raadzaam water toe te voegen als u droge etenswaren bereidt zoals rijdt en peulvruchten.
- Dient te worden opgemerkt dat de microgolven vocht verwijderen. Voor u droge etenswaren bereidt, bijv. bepaalde groenten, moet u deze laten weken in een beetje water of ze zodanig wikkelen dat ze water kunnen behouden.
- Tijdens de bereiding van etenswaren die zeer weinig water bevatten (zoals het ontdooien van brood, om popcorn te maken) treedt verdamping zeer snel op. In dit geval werkt de magnetron alsof hij leeg is kunnen de etenswaren verbranden. In dit geval kunnen de magnetron en de container worden beschadigd. Om die reden mag u enkel de vereiste bereidingstijd instellen en de magnetron in de gaten houden tijdens de bereiding.

Stoom

- Vocht in etenswaren kunnen soms stoom veroorzaken in de magnetron tijdens de werking. Dit is normaal.

Suiker

- Volg de aanbevelingen in de het magnetron kookboek wanneer u schotels bereidt met een hoog suikergehalte, zoals pudding en taarten. Als u de aanbevolen bereidingstijd overtreft, kunnen de etenswaren verbranden en kan de magnetron worden beschadigd.

Dichtheid van de etenswaren

- De bereiding van lichtere, poreuze etenswaren zoals brood en cake gaat sneller dan zware, dichte etenswaren zoals geïmpregneerd vlees en stoofpotjes. Wees voorzichtig tijdens het opwarmen van poreuze etenswaren zonder een hard, droog oppervlak in de magnetron.

Been en vetgehalte

- Beenderen dragen de warmte over en het vet kookt sneller dan het vlees. Tijdens de bereiding van stukken vlees met been en vet moet u ervoor zorgen dat deze gelijkmatig zijn verspreid en niet te veel worden gebakken.

Kleur van de schotel

- Vlees of gevogelte dat is bereid gedurende vijftien minuten of langer wordt iets donkerder door het eigen vet. Om snel bereid vlees te bereiden dat er smakelijk en lekker uitziet, kunt u het coaten met bbq- of sojasaus. Als u een kleine hoeveelheid van deze saus gebruikt, zal dit de smaak van de etenswaren niet beïnvloeden.

De interne druk van etenswaren verminderen

- De meeste etenswaren zijn bedekt met een vel. Tijdens de bereiding neemt de druk toe in de etenswaren en dit kan ze doen barsten. Om dit te voorkomen, moet dit vel worden doorboord met een vork of mes. U kunt dit doen met aardappelen, kippenlever, mosselen, eigeel, wordt en bepaalde fruit en groenten.

Etenswaren draaien en roeren tijdens de bereiding

- Roeren is belangrijk bij bereidingen in de magnetron. Wanneer men etenswaren bereidt op de traditionele manier, moeten etenswaren worden geroerd om er voor te zorgen dat ze niet samenkleven. Tijdens bereidingen in een magnetron, anderszids, moeten de etenswaren worden geroerd om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig wordt verspreid. Aangezien de buitenlaag sneller opwarmt dan de binnenzijde moet u altijd roeren van buiten naar binnen.
- Grote, lange stukken zoals geroosterd vlees en volledig gevogelte moeten worden omgedraaid om een gelijkmatige bereiding boven- en onderaan te garanderen. U moet gesneden vlees en kip dus ook omdraaien.
- Draaien en roeren van etenswaren tijdens de bereiding is belangrijk om ervoor te zorgen dat ze gelijkmatig worden bereid.

Verschillende bereidingstijden

- U moet aanvankelijk altijd de minimale bereidingstijd proberen en controleren of de bereiding klaar is. De aangegeven bereidingstijden in deze handleiding zijn nauwkeurige schattingen. De bereidingstijd kan variëren naargelang de grootte en het type etenswaren en de container.

Wachttijd

- Laat de etenswaren even rusten nadat u ze uit de magnetron hebt gehaald. Tijdens het ontdooien, bereiden en heropwarmen zult u betere resultaten bereiken als u de etenswaren even laat rusten. Dit is te wijten aan het feit dat de warmte gelijkmatig wordt verspreid in de etenswaren.
- In de magnetron worden de etenswaren nog steeds gekookt, zelfs als de magnetron is uitgeschakeld. De wachttijd zal de temperatuur verhogen van de etenswaren tussen 3°C en 8°C. Dit proces wordt niet uitgevoerd door de magnetron, maar door de warmte in de etenswaren. De

wachttijd varieert naargelang het type etenswaren. Soms kan deze tijd zo kort zijn als nodig is om de etenswaren uit de magnetron te halen en ze op tafel te zetten. Of het kan tot 10 minuten duren voor grote etenswaren.

- Verwijder de etenswaren uit de plastic verpakking voor de bereiding of het ontdooien. In bepaalde uitzonderlijke gevallen moet de etenswaren mogelijk afdekken met een speciale nylon flexibele folie.
- Het is speciaal aanbevolen dat bepaalde schotels zoals vlees, kip, brood, cakes en roomsauzen uit de magnetron worden gehaald voor het einde van de bereiding en dat men deze laat rusten tot ze volledig gaar zijn.

6.2 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.

- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in

6.2.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.

het gebak zit. Voor een gelijkmatig brui-
nen moet u proberen de saus gelijkmatig
te verdelen tussen de deegbladen en het
gebak.

- Bak uw gebak in de gepaste positie en
temperatuur volgens de aanbevelingen
van de bereidingstabel. Als de bodem
nog steeds onvoldoende bruin is, moet u
het op de onderste plaat plaatsen bij de
volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Te gebruiken ac- cessoire	Bedieningsfunc- tie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	180	20 - 30
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	150	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwar- ming	1	150 - 160	35 - 50
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	160	30 - 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwar- ming	1	160	35 - 45
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	170	25 - 35
Koekje	Gebak plaat *	Ventilator verwar- ming	1	170	30 - 40
Gebak	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	180	35 - 45
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	200	20 - 30
Broodje	Standaard plaat *	Ventilator verwar- ming	1	180	20 - 30
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	2	200	30 - 40
Volledig brood	Standaard plaat *	Ventilator verwar- ming	1	200	30 - 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en on- derste verwar- mingselement	1 of 2	200	30 - 40

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 60
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200 - 220	10 - 20
Pizza	Standaard plaat *	Pizzafunctie	2	200 - 220	10 - 15

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Bereidingstabel met bedieningsfunctie "Eco ventilator verwarming"

- U mag de temperatuurinstelling niet wijzigen na de start van de bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt

geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

- U mag niet voorverwarmen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat *	2	160	30 - 40
Koekje	Standaard plaat *	2	180	30 - 40
Gebak	Standaard plaat *	2	200	45 - 55
Broodje	Standaard plaat *	2	200	35 - 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

6.2.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.

- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	"3D" functie	1	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 - 80
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	"3D" functie	1	170	85 - 110
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	1	15 min. 250/max, na 190	70 - 90
Kalkoen (5.5 kg)	Standaard plaat *	"3D" functie	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	1	200	20 - 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

6.2.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De oven-schaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grill-zone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	2	250	20 - 25
Stukjes kip	Draadrooster	2	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfs-vlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	2	250	20 - 30
Lamskotelet	Draadrooster	2	250	20 - 25
Steak - (vleesblokjes)	Draadrooster	2	250	25 - 30
Kalfskotelet	Draadrooster	2	250	25 - 30
Groentengratin	Draadrooster	2	220	20 - 30
Geroosterd brood	Draadrooster	2	250	3 - 5

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

6.2.4 Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	140	20 - 30
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	140	15 .. 25
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	1	150 - 160	35 - 50
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 - 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	1	160	35 - 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 - 60

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfs-vlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	2	250	20 - 30
Geroosterd brood	Draadrooster	2	250	3 - 5

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

NL

6.2.5 Magnetron

- "0 ladepositie" is de bodem van de oven. Gebruik dit product uitsluitend als magnetron.

- Het is raadzaam bereidingen uit te voeren in de magnetron in de "Ladepositie 0". Voor andere toepassingen dan "Ladepositie 0", zie Bereiden.
- Voorverwarmen moet worden uitgevoerd met de magnetron bereidingsmodi.

Bereidingstabel voor magnetron en combi-modi

Etenswaren	Bedieningsfunctie	Gewicht (g)	Legplank positie	Te gebruiken accessoire	Temperatuur (°C)	Magnetron vermogen (W)	Baktijd (min) (benadering)
Kippenbout	Magnetron + Ventilator verwarming	1000	1	Standaard plaat *	210	600	25 - 30
Volledige kip	Magnetron + Ventilator verwarming	1500	1	Standaard plaat *	15 min. 230 / na	600	32 - 38
Diepvriespizza	Magnetron + Pizza	450	1	Standaard plaat *	230	200	10 - 15
Kalkoenbout (vlees met been)	Magnetron + Ventilator ondersteund volledig rooster	1000	1	Standaard plaat *	230	300	28 - 32
Kalkoenbout (vlees met been)	Magnetron + Ventilator verwarming	1000	1	Standaard plaat *	180	600	25 - 30
Aardappelgratin	Magnetron + Ventilator verwarming	1250	1	Ronde springvorm pan met een diameter van 20 cm op een standaard schaal*	180	600	25 - 30
Dalyan gehaktballen	Magnetron + Ventilator verwarming	1800	1	Standaard plaat *	5 min. 230 / na 170	300	18 - 23
Volledige vis	Magnetron + Ventilator ondersteund volledig rooster	1000	1	Standaard plaat *	250	600	8 - 14

Etenswaren	Bedienings-functie	Gewicht (g)	Legplank positie	Te gebruiken acces-soire	Tempera-tuur (°C)	Magnetron vermogen (W)	Baktijd (min) (bena-dering)
Gepaneerde vissticks	Magnetron + Ventilator verwarming	600	1	Standaard plaat *	230	300	10 - 15
Saus ge-haktballen met aardap-pelen	Magnetron + Ventilator verwarming	1500	1	Standaard plaat *	210	200	32 - 40
Klaar-om-op-te-dienen etenswaren (kikkererw-ten met vlees)	Magnetron	400	1	Standaard plaat *	-	600	3 - 5
Rijstschotel	Magnetron	400	1	Standaard plaat *	-	600	3 - 5
Verse maïs (80 g , 17 g olie , 3 g zout)	Magnetron	80	0	Boraat gla-zen deksel over de gla-zen schaal **	-	800	8 - 11
Panklare verpakte ma-ïs	Magnetron	100	2	Glazen schaal **	-	800	4 - 7

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Magnetron + Werkend met ventilator - Tabel

Etenswaren	Gewicht (g)	Legplank positie	Te gebrui-ken acces-soire	Magnetron vermogen (W)	Ontdooitijd (min) (benade-ring)	Wachttijd (min.)	Suggestie
Volledig rood vlees	250	1	Standaard plaat *	200	8 - 10	10	Omdraaien in de helft van de tijd
	500	1	Standaard plaat *	200	12 - 16	10	Omdraaien in de helft van de tijd
Gemalen vlees	100	1	Standaard plaat *	100	7 - 11	10	-
	250	1	Standaard plaat *	200	5 - 10	10	-
	500	1	Standaard plaat *	200	8 - 10	10	Omdraaien in de helft van de tijd
Volledige kip	1500	1	Standaard plaat *	200	25 - 30	10	Omdraaien in de helft van de tijd
Kippenpoot	750	1	Standaard plaat *	300	6 - 10	10	-
Kippenbout	500	1	Standaard plaat *	300	6 - 10	10	-
	1000	1	Standaard plaat *	600	6 - 10	10	-

Etenswaren	Gewicht (g)	Legplank positie	Te gebruiken accessoires	Magnetron vermogen (W)	Ontdooitijd (min) (benadering)	Wachttijd (min.)	Suggestie
Vis	250	1	Standaard plaat *	200	7 .. 12	5	Omdraaien in de helft van de tijd
	500	1	Standaard plaat *	200	10 - 15	5	Omdraaien in de helft van de tijd
Worst	300	1	Standaard plaat *	200	5 - 10	5	-

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

7 Onderhoud en reiniging

7.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).

- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-kras-send schuursponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

7.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.

- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

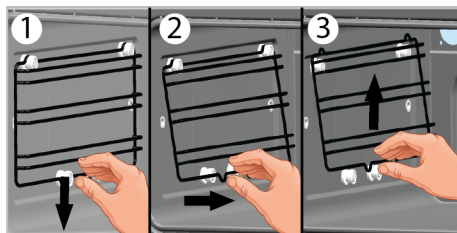
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Houd de lade van de draadroosters ontdaan vast. Trek deze omlaag en verwijder ze uit de onderste sleuven.
2. Trek de lade van de draadroosters in de tegenovergestelde richting van de zijwand.
3. Verwijder de lade van de draadroosters volledig door deze omhoog te trekken.



7.5 De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

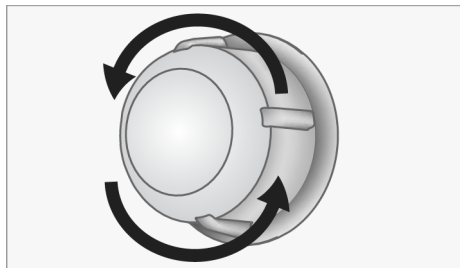
De ovenlamp vervangen

Algemene waarschuwingen

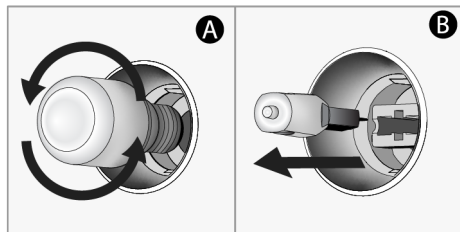
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gecertificeerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.

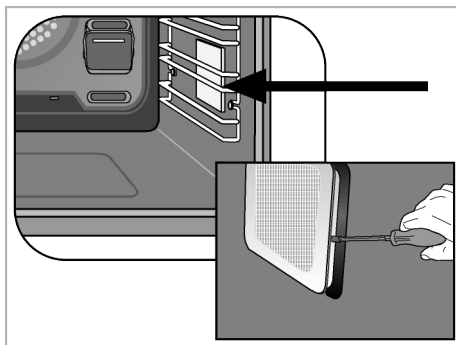


4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.
Als uw oven een vierkante lamp heeft,

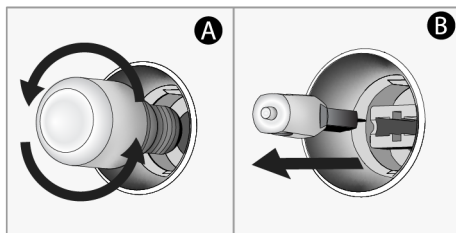
1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.

8 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur langer dan 5 minuten open blijft, wordt de tijdstelling voor de bereiding geannuleerd en werken de verwarmingselementen niet.

- Voor modellen met een timer is de timer niet ingesteld. >>> Stel de tijd in.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

(Voor modellen met timer) Het timer-scherm knippert of het timersymbool is open gelaten.

- Er is een stroomstoring opgetreden. >>> Stel de tijd in / Draai aan de functieknoppen van het product en schakel het opnieuw op de gewenste positie.

De magnetron werkt niet.

- De stekker zit niet correct in het stopcontact. >>> Steek de stekker in het stopcontact.
- Er kan een obstakel zijn tussen de deur en de magnetron. >>> Verwijder dit obstakel en sluit het deksel volledig.

De magnetron maakt vreemde geluiden tijdens de werking.

- Er is een elektrische boog in de magnetron veroorzaakt door een metalen voorwerp in de magnetron. >>> Verwijder het metalen voorwerp uit de magnetron.
- De hardware van de magnetron komt in contact met de muur. >>> Zorg ervoor dat de magnetron niet in contact komt met de oven.
- Er zit een los vork, mes of keukengerei in de magnetron. >>> Verwijder het losse vork, mes of keukengerei uit de magnetron..

De maaltijd warmt niet of te langzaam op.

- De correcte bereidingstijd en/of vermogensniveau werd(en) niet gekozen. >>> Kies het correcte vermogen en tijdsduur voor het type maaltijd dat u wilt opwarmen.
- De hoeveelheid voedsel is mogelijk te veel of te koud. >>> Stel een langere bereidingstijd in. Controleer de maaltijd voortdurend om ervoor te zorgen dat ze niet kan aanbranden.

- Er zit een los vork, mes of keukengerei in de magnetron. >>> Verwijder het losse vork, mes of keukengerei uit de magnetron..

De maaltijd is te heet, droog of verbrand.

- De correcte bereidingstijd en/of vermogensniveau werd(en) niet gekozen. >>> Controleer of u het correcte vermogen en tijdsduur hebt gekozen voor het type maaltijd dat u wilt opwarmen. Bel de geautoriseerde dienst als uw apparaat is beschadigd.

De magnetron maakt vreemde geluiden aan het einde van de bereidingstijd.

- De koelventilator is mogelijk ingeschakeld. >>> Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken nadat de magnetron is uitgeschakeld. Als de magnetron voldoende is afgekoeld, schakelt de ventilator automatisch uit.

Na de start van de bereiding knippert het ► symbool op het scherm en er is geen hoorbare melding.

- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de deur van de magnetron volledig uit gesloten. Neem contact op met de geautoriseerde service als de fout aanhoudt.

