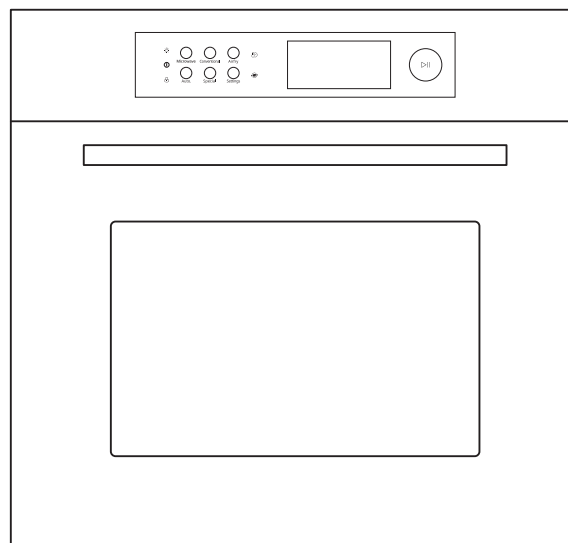




# Handleiding

## INBOUW COMBIMAGNETRON/ HETELUCHTOVEN

### VESUVIO4550



Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken.  
Bewaar deze handleiding goed. Wanneer u de richtlijnen goed opvolgt, zult u  
nog jarenlang plezier hebben van uw oven.

## INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsinformatie.....	3	Instellen werking magnetroncombinatie.....	16
Oorzaken van beschadigingen.....	6	<b>Automatische programma's.....</b>	<b>16</b>
<b>Installatie.....</b>	<b>6</b>	Programma instellen.....	16
<b>Uw nieuwe apparaat.....</b>	<b>8</b>	Ontdooiprogramma's.....	18
Bedieningspaneel.....	8	<b>Een voorgeprogrammeerde eindtijd instellen.....</b>	<b>19</b>
Tiptoetsen en schermweergave.....	8	<b>Het instellen van de tijdinstellingmogelijkheden.....</b>	<b>19</b>
Functie en schermweergave.....	8	Kooktijd instellen.....	19
Parameter keuzeknop.....	8	Klok instellen.....	19
Koelventilator.....	9	Timer instellen.....	19
Accessoires.....	9	<b>Kinderslot.....</b>	<b>19</b>
<b>Vóór het eerste gebruik van het apparaat.....</b>	<b>14</b>	Aanzetten kinderslot.....	19
Het instellen van de klok.....	14	Uitzetten kinderslot.....	19
Het opwarmen van de oven.....	14	<b>Reiniging en verzorging.....</b>	<b>20</b>
Het reinigen van de accessoires.....	14	Reinigingsmiddelen.....	20
<b>Instellen van de oven.....</b>	<b>14</b>	Technische gegevens.....	20
Instellen soort verwarming en temperatuur.....	14	<b>Problemen en oplossingen.....</b>	<b>21</b>
Snel voorverwarmen.....	15	<b>Acrylamide in levensmiddelen.....</b>	<b>21</b>
<b>De magnetron.....</b>	<b>15</b>	<b>Energie en milieutips.....</b>	<b>22</b>
Richtlijnen voor ovengerei.....	15	Energiebesparing.....	22
Instellingen magnetronvermogen.....	15	Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	22
Instellen van de magnetron.....	16	<b>Garantievoorwaarden .....</b>	<b>23</b>
<b>Werking magnetroncombinatie.....</b>	<b>16</b>		

## RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN

- Probeer niet om deze oven met de deur open te gebruiken, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven. Het is belangrijk om de veiligheidsblokkeringen niet te breken of ermee te knoeien.
- Plaats geen voorwerpen tussen de oven en de voorkant van de deur en zorg ervoor dat er geen ophoping van restanten van reinigingsmiddelen plaatsvindt op afdichtingsoppervlakken.
- WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het door een gekwalificeerde persoon is gerepareerd.

## AANVULLENDE OPMERKING

Wanneer het apparaat niet schoon is, kan dit leiden tot beschadiging van het oppervlak, wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk kan resulteren in een gevaarlijke situatie.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE WAARSCHUWING**

Om het risico op brand, elektrische schokken, lichamelijk letsel of blootstelling aan overmatige microgolven te verminderen tijdens het gebruik van uw apparaat, dient u de basisvoorzorgsmaatregelen te volgen, waaronder:

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan van een persoon of instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en ze begrijpen wat mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

2. Het hierna gespecificeerde lezen en opvolgen: "RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN".

3. Hou het apparaat en haar snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

4. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsmonteur of soortgelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen (voor apparaten met type Y-aansluiting).

5. **WAARSCHUWING:** het is gevaarlijk voor iemand anders dan een specialist om service- of reparatiewerk te verrichten waarbij de afdekking wordt verwijderd, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven.

6. **WAARSCHUWING:** vloeibare- en andere levensmiddelen mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking aangezien deze kan exploderen.

7. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan van een persoon of instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en ze begrijpen wat mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht en niet door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

8. Bij het verwarmen van voedsel in kunststof of papieren verpakkingen, dient de oven in de gaten te worden gehouden in verband met de mogelijkheid van een ontbranding.

9. Gebruik alleen keukengerei wat geschikt is voor gebruik in een magnetron.

10. Als er rook wordt waargenomen apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. De deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.

11. In de magnetron verwarmen van vloeistoffen kan leiden tot een vertraagd opborrelen als het kookpunt wordt bereikt. Wees voorzichtig met verplaatsing van de verpakking.

12. De inhoud van zuigflessen en glazen potjes moeten voor het opdienen eerst worden geroerd of geschud en de temperatuur gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

13. Eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in de magnetron omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

14. De oven dient regelmatig te worden gereinigd en voedselresten te worden verwijderd.

15. Wanneer het apparaat niet schoon wordt gehouden, kan dit leiden tot beschadiging van de oppervlakken wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk ook tot gevaarlijke situaties kan leiden.

16. Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen (voor ovens die zijn voorzien van een faciliteit om een temperatuursensor te gebruiken).

17. De magnetron moet worden bediend met het sierpaneel open (voor ovens met een sierpaneel).

18. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor situaties als in:

- keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- boerenbedrijven
- klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen
- Bed & Breakfasts.

19. Er moet op worden gelet dat het draaiplateau niet wordt verplaatst bij het verwijderen van schalen ed uit het apparaat (voor vaste apparaten en ingebouwde apparaten die gelijk aan of hoger zijn dan 900 mm boven de vloer) en afneembare draaiplateaus hebben, maar dit is niet van toepassing op apparaten met een

20. Het apparaat niet reinigen met een stoomreiniger.

21. WAARSCHUWING: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om een elektrische schok te voorkomen.

22. WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

23. De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Drogen van voedsel of kleding en verwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontvlammen of brand.

24. Het oppervlak van een opberglade kan heet worden.

25. WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht zijn.

26. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

27. Metalen verpakkingen/kommen ed. voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan tijdens bereidingen met de magnetronfunctie.

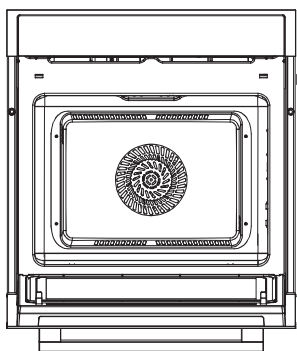
28. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de magnetrondeur te reinigen, omdat ze kunnen krassen op het oppervlak, wat kan leiden tot glasbreuk.

29. Het apparaat is bedoeld om te worden ingebouwd.

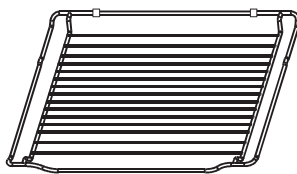
30. Het apparaat mag niet achter een sierpaneel worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen (dit is niet van toepassing op apparaten met een sierpaneel).

31. **WAARSCHUWING:** wanneer het apparaat in een combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de hoge temperaturen die worden geproduceerd

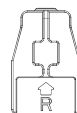
**LEES AANDACHTIG DOOR EN BEWAREN ALS TOEKOMSTIG NASLAGWERK. ALLEEN GESCHIKT VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, NIET VOOR COMMERCIELE TOEPASSINGEN.**



[01] x 1



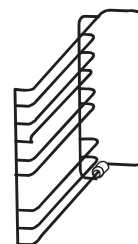
[02] x 1



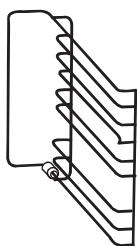
[03] x 2



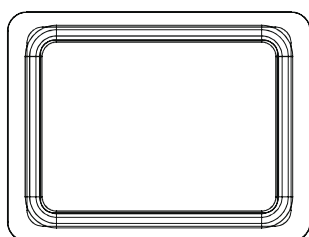
[04] x 2



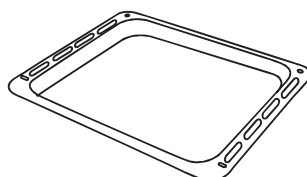
[05] x 1



[06] x 1



[07] x 1



[08] x 1



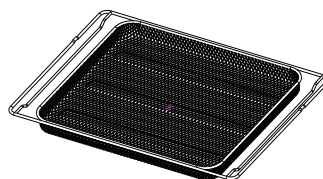
[9] x 2



[10] x 2



[11] x 2



[12] x 1

## Oorzaken van beschadigingen

### Wees voorzichtig!

- Ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in een glas - dient minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd te blijven. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.
- Water in de hete ovenruimte: Giet nooit water in de hete ovenruimte. Dit zal stoom veroorzaken. De temperatuursverandering kan schade veroorzaken.
- Vochtig voedsel: Vochtig voedsel niet langdurig bewaren in de afgesloten ovenruimte.  
Gebruik het apparaat niet om voedsel in op te slaan. Dit kan leiden tot corrosie.
- Koelen met de deur van het apparaat open: Laat de ovenruimte alleen afkoelen met een gesloten deur. Zet niets klem tussen de deur van het apparaat. Zelfs als de deur slechts op een kier staat kunnen de voorzijden van aangrenzende meubelunits hierdoor beschadigd raken na verloop van tijd.
- Zwaar vervuilde afdichting: Als de afdichting erg vuil is zal de deur van het apparaat niet meer goed sluiten tijdens het gebruik. De voorzijden van aangrenzende meubels kunnen beschadigd raken. Hou de afdichting altijd goed schoon.
- Magnetron gebruiken zonder voedsel: Het apparaat zonder voedsel in de ovenruimte gebruiken kan leiden tot overbelasting. Zet het apparaat nooit aan, behalve als er voedsel in de ovenruimte zit. Een uitzondering op deze regel is een korte servies-test (zie het hoofdstuk "Magnetron, richtlijnen voor ovengerei").
- De deur van het apparaat niet gebruiken om op te staan of er voorwerpen op plaatsen: Niets op de deur van het apparaat laten staan of erop zetten. Plaats geen ovengerei of accessoires op de deur van het apparaat.
- Vervoeren van het apparaat: Het apparaat niet dragen of vasthouden aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en zou kunnen afbreken.
- Magnetron popcorn: Zet het magnetronvermogen nooit te hoog. Gebruik nooit een hogere instelling dan 600 watt. Zet de zak met popcorn altijd op een glasplaat. De schijf kan gaan springen bij overbelasting.
- Zorg ervoor dat overgelopen vloeistof niet via de as van het draaiplateau in de binnenkant van het apparaat terecht komt. Hou toezicht op het kookproces. Kies in eerste instantie een kortere kooktijd en verhoog de kooktijd als dit nodig is.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten verwijderd omdat deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is beëindigd.
- Het nalaten om de oven schoon te houden kan leiden tot verslechtering van de oppervlakte wat een ongunstige invloed kan hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

## Installatie

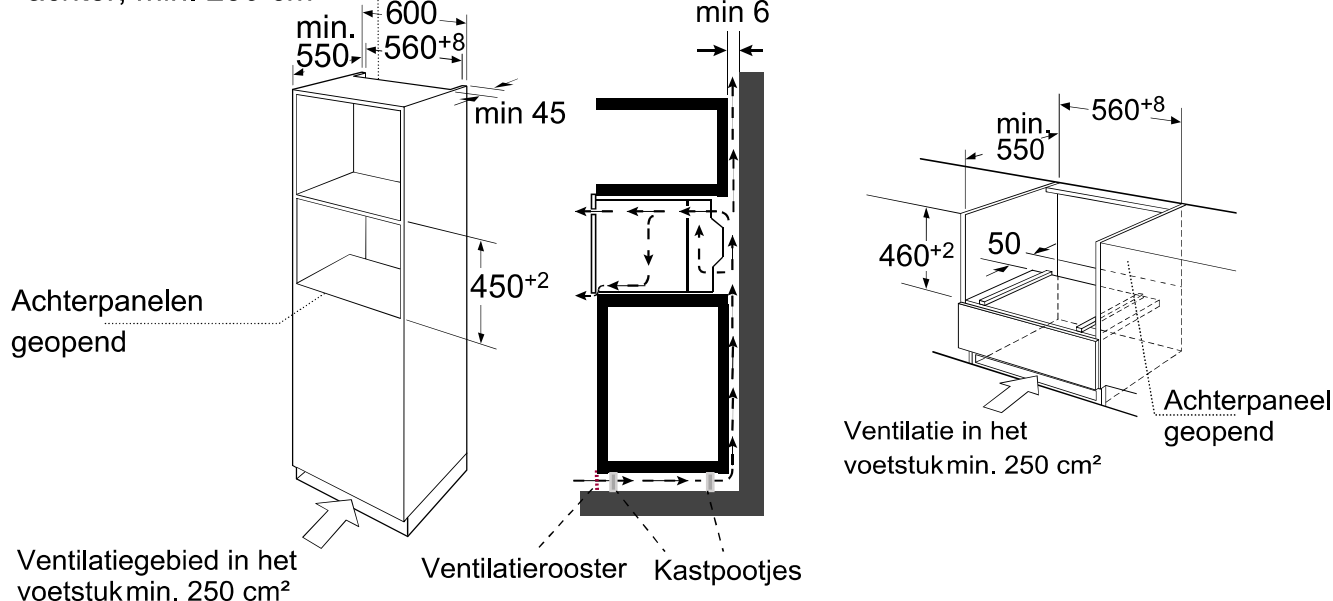
### Inbouwapparaten

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om volledig te worden gemonteerd in een keuken.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt als een apparaat op een werkblad of in een kast.
- De gemonteerde kast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Er dient een afstand van tenminste 45 mm te worden gehandhaafd tussen de muur en het voetstuk of de achterwand van de unit die erop staat.
- De ingebouwde kast moet aan de voorkant een ventilatieopening hebben van 250 cm<sup>2</sup>. Om dit te bereiken een stuk van het basispaneel afhalen of een ventilatierooster plaatsen.
- Ventilatiesleuven en inkortingen mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het in overeenstemming met deze installatie-instructies is geïnstalleerd.
- De installateur is aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie.
- De ombouw waarin het apparaat wordt geplaatst moet hittebestendig zijn tot 90°C.

### Inbouwafmetingen

#### Ventilatieopeningen

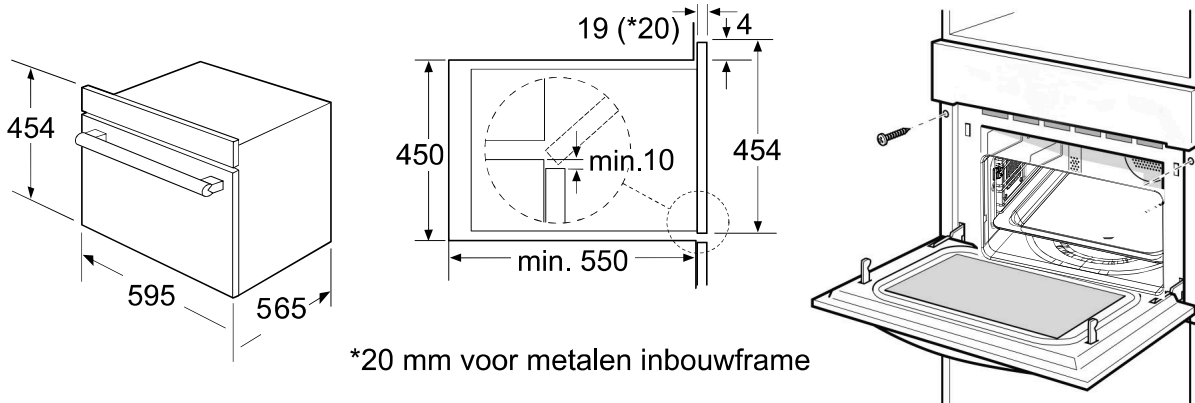
achter, min. 250 cm<sup>2</sup>



Opmerking: Er dient een opening boven de oven te zijn.

## Inbouw

- Houd of draag het apparaat niet aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet houden en kan afbreken.
1. Schuif de magnetron voorzichtig in de behuizing, zorg ervoor dat het in het midden zit.
  2. Open de deur en maak de magnetron vast met de meegeleverde schroeven.



- Plaats het apparaat er volledig in en centreer het.
- Verbuig de aansluitkabel niet.
- Schroef het apparaat vast.
- De ruimte tussen het werkblad en het apparaat mag niet door extra latjes worden afgesloten.
- Gebruik het apparaat niet onder het werkblad en zorg ervoor dat er geen vloeistof uit verpakkingen/ schalen ed. terechtkomt op oppervlakken op en/of onder de installatielocatie van het apparaat.

## Belangrijke informatie

### Elektrische verbinding

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Alleen een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de geldende voorschriften, mag het stopcontact installeren of de verbindingkabel vervangen. Als de stekker na de installatie niet meer toegankelijk is, moet aan de installatiezijde een meerpolige isolatieschakelaar aanwezig zijn met een contactopening van minimaal 3 mm. Contactbescherming moet door de installatie worden verzekerd.

Zekeringbescherming:

Zie de instructies voor gebruikstechnische gegevens.

## **Elektrische aansluiting zonder stekker**

(alleen voor sommige modellen, afhankelijk van onze producten)

Het apparaat is ontworpen om permanent te worden geïnstalleerd met een driepolig netsnoer en mag alleen worden aangesloten door een erkende expert in overeenstemming met het aansluitschema. Alleen een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de relevante voorschriften mag het netsnoer vervangen.

Gebruik niet meerdere stekkers, stekkerdozen of verlengsnoeren. Overbelasting veroorzaakt brandgevaar.

Wanneer de aansluiting na installatie niet meer toegankelijk is, moet een alle polige scheidingsschakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm tussen de polen worden aangebracht. Sluit de draden van het netsnoer aan in overeenstemming met de volgende kleurcodering:

Groen en geel

Blauw

Bruin

Aarde kabel

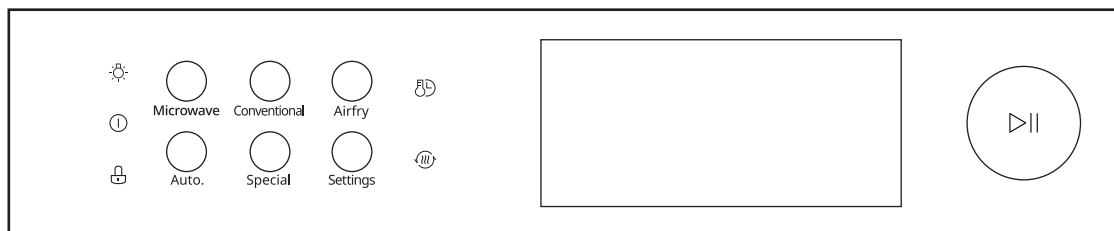
Nul kabel

Spanningskabel

# Uw nieuwe apparaat

Gebruik dit gedeelte om vertrouwd te raken met uw nieuwe apparaat. Het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen worden toegelicht. U krijgt informatie over de binnenruimte en de accessoires.

## Bedieningspaneel



## Tiptoetsen en schermweergave

De tiptoetsen worden gebruikt om de verschillende extra functies in te stellen. Op het scherm kunt u de ingestelde waarden lezen.

Symbol	Functie
	Verlichting
	Aan/Uit
	Kinderslot
Microwave	Magnetron
Conventional	Convectioneel
Airfry	Airfry
Auto.	Auto Menu
Special	Speciale Functies
Settings	Instellingen
	Klok / Temperatuur
	Voorverwarmen
	Start/ Pauze

## Functie en schermweergave

Gebruik de functietoetsen om de verwarmingsmethode in te stellen.

Functie	Gebruik
Conventioneel	De bovenste en onderste elementen werken samen voor conventioneel koken. De oven moet op de gewenste temperatuur worden voorverwarmd: ideaal voor langzaam garende gerechten als oven- en stoofschotels.
Grill element bovenin	U kunt de beste resultaten behalen door de bovenste plank te gebruiken voor kleine zaken en de lagere planken voor grotere items.
Dubbele Grill	Het binnenste stralingselement en het buitenste bovenelement werken tegelijk, hierdoor ontstaat een snelle en gelijkmatige grillwarmte en wordt het bovenste oppervlak van het voedsel effectief gebruineerd.
Verwarmingselement onder	Dit is ideaal voor langzaam garende gerechten zoals stoofschotels.
Dubbele Grill en Ventilator	Voor gegratineerde gerechten en afwerken van geroosterde groente.
Conventioneel + Ventilator	Handig en tijdbesparend, maximaal 4 gerechten kunnen gelijktijdig op verschillende platen worden bereid zonder smaak en geur te mengen.
Convection	Voor het bakken op meerdere niveaus (bijv. bakplaten met chocoladekoekjes).
Pizza	De pizza is perfect gebakken met extra warmte van de bodem en de zijkanten van de oven, zodat de pizza bodems krokant zijn.

Function	Use
Airfry	Deze functie is geschikt voor het snel roosteren van verschillende gefrituurde voedingsmiddelen, waardoor het oppervlak van het voedsel krokant wordt
Magnetron	Ontdooien, opwarmen en koken
Magnetron + Convection	Voor het verminderen van de kooktijd van grote porties met een bruineringsafwerking.
Magnetron + Dubbele Grill + Ventilator	Deze functie is geschikt wanneer snelle bruining is vereist; het zal de ingrediënten tot op de kern gaar maken
Magnetron + Pizza	Deze functie is geschikt wanneer snelle bruining is vereist; het zal de ingrediënten tot op de kern gaar maken.
Ontdooien	3 ontdooiprogramma's
Deeg rijzen	Deze functie zorgt voor een warme omgeving, perfect voor het rijzen van gistdeeg en het verbeteren van de textuur en kwaliteit van banketbakkerswaren, zoals cakes en brood.

## Parameter keuzeknop

Gebruik de keuzeknoppen om de parameters in te stellen.

Parameter	Functie
Auto menu	Kies uit 13 automatische programma's. Van P01 tot P 13.
Airfry menu	Kies uit 10 Airfryer programma's. Van F01 tot F 10.
Temperatuur	Kies de bereidingstemperatuur (°C).
	: 100-235     : 50-250
	: 100-235     : 50-250
	: 100-235     (Airfry): 150-230
	: 50-235     : 50-220
	: 100-250     +  : 100-220
	: 50-235     +  : 50-220
	: 30-45
Gewicht	Stel het kookgewicht in.
Tijd	Stel de kooktijd in.
Magnetron	Select microwave power. 900W, 700W, 500W, 300W, 100W.

## Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator schakelt aan tijdens de werking van het apparaat. De warme lucht ontsnapt boven de deur. Na ovengebruik blijft de ventilator nog enige poos doorwerken.

### Wees voorzichtig!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders zal het apparaat oververhit raken.

## Opmerkingen

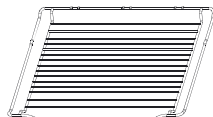
- Het apparaat blijft koel tijdens de werking van de magnetron. De koelventilator wordt nog wel ingeschakeld. De ventilator kan zelfs nog lopen als de magnetronfunctie al is uitgeschakeld.
- Er kan condensatie worden gevormd op het glas van de deur, de binnenwanden en de bodem van het apparaat. Dit is normaal en heeft geen negatief effect op de magnetron werking. Droog de condensatie na het koken.

## Accessoires

### Opmerking:

Het soort en de hoeveelheid accessoires hangt af van de werkelijke vraag.

### Grillrooster

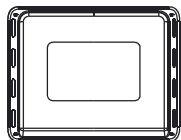


Voor het grillen van bijvoorbeeld biefstukken, worstjes en voor het roosteren van brood.

### Bakplaat

Om veiligheidsredenen moet de bakplaat in de zijrail worden geplaatst in plaats van direct op de bodemplaat van de ovenruimte te worden geplaatst.

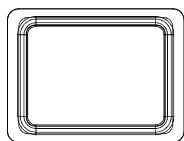
### Bakplaat - geëmailleerde plaat



Voor het maken van een cakerol, het roosteren van hele kippen.

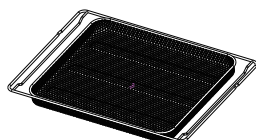
- Wanneer u met de magnetronfunctie kookt, is het gebruik van de geëmailleerde plaat verboden.

### Bakplaat - glazen plaat



- Gebruik de glazen plaat als u met de magnetronfunctie kookt.
- Wordt gebruikt voor het opvangen van vloeistoffen, zoals water en vet bij het bakken van voedsel.
- Om het beste kookresultaat te kunnen garanderen, moet de glazen plaat aan de onderkant in de zijrails worden geplaatst, zoals in de onderstaande afbeeldingen wordt getoond, de glazen schaal moet via de onderste geleiderails van de zijrails op haar plaats worden geschoven.

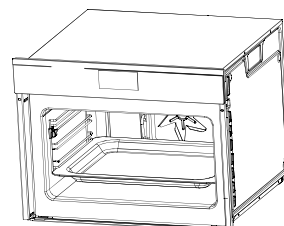
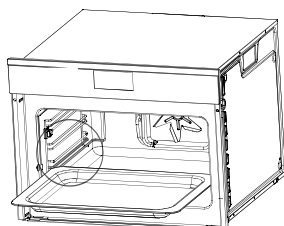
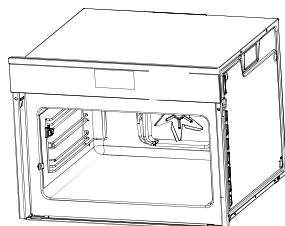
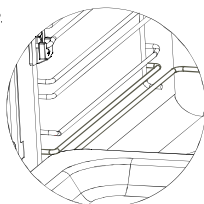
### Airfryer plaat

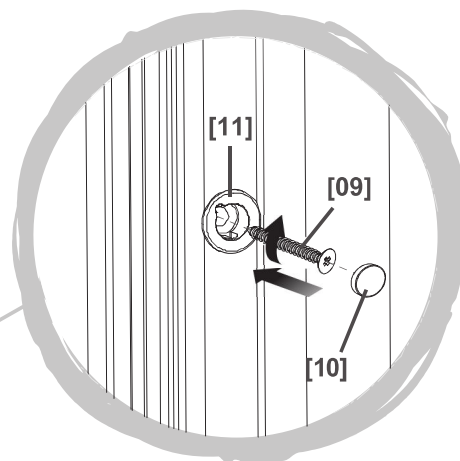
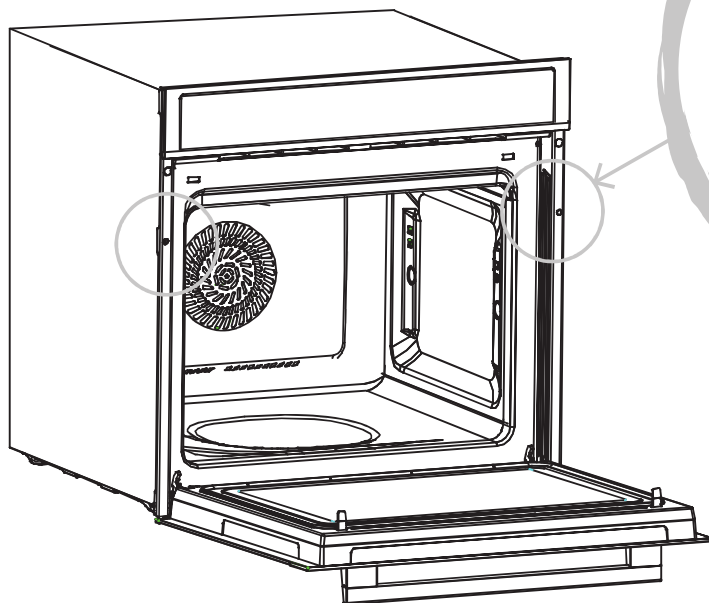


Kan niet worden gebruikt in de magnetron en bij combinaties, het moet alleen worden gebruikt voor de airfry functie.

## Het reinigen van de accessoires

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt moet u deze grondig reinigen met een warm sopje en een zachte vaatdoek.

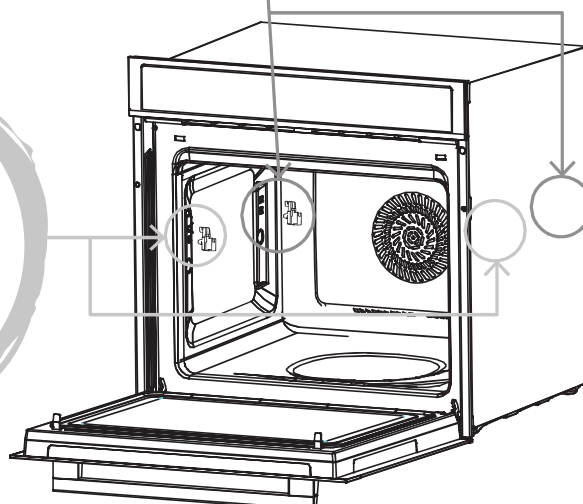
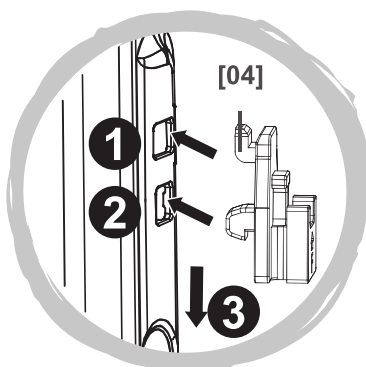
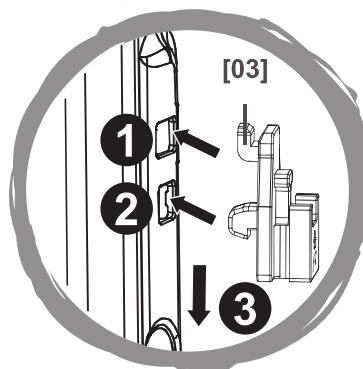




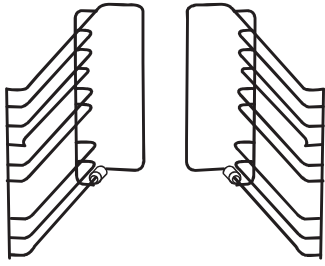
Zodra de oven op zijn plaats is gezet in de behuizing, zoekt u de twee openingen in de behuizing van de oven en zet u het apparaat vast met [09], [10] en [11].

**Let op:** Draai de schroeven [09] niet te vast om schade aan de ovenbehuizing te voorkomen. Gebruik een schroevendraaier, geen schroefmachine.

### Installatie van haken en zijrails

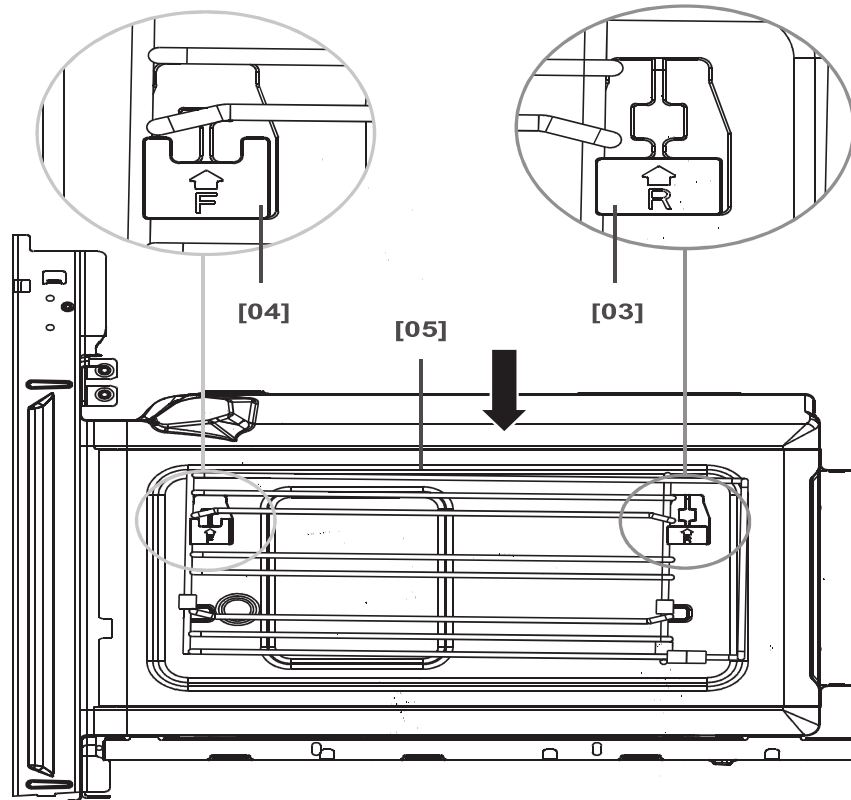
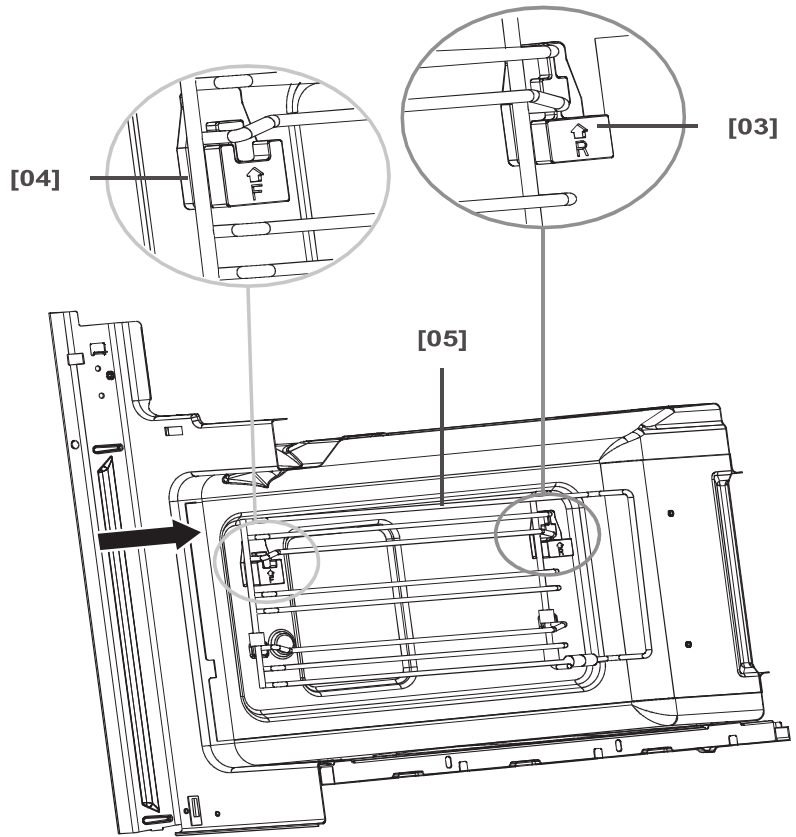


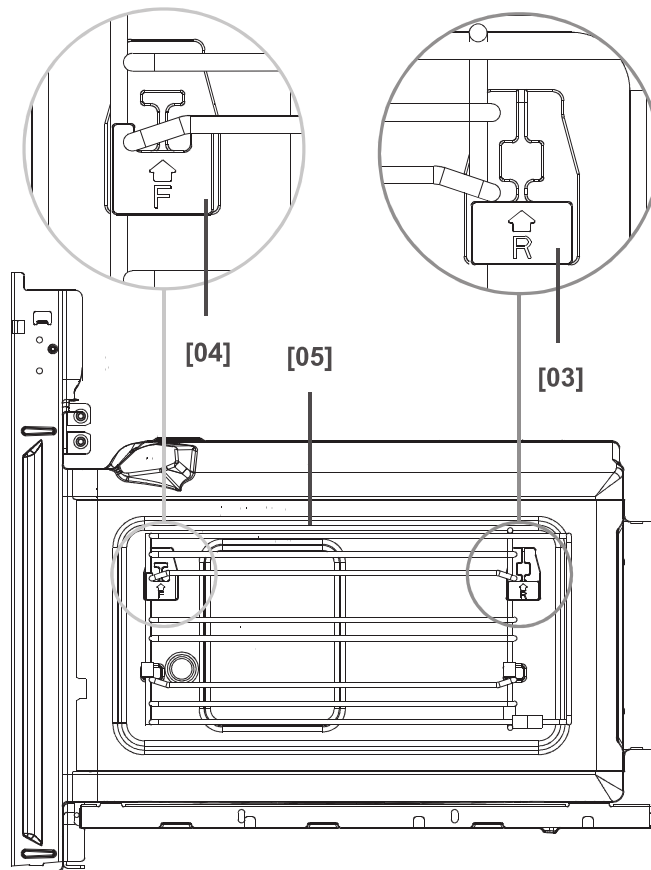
# Installatie linker zijrail [05]



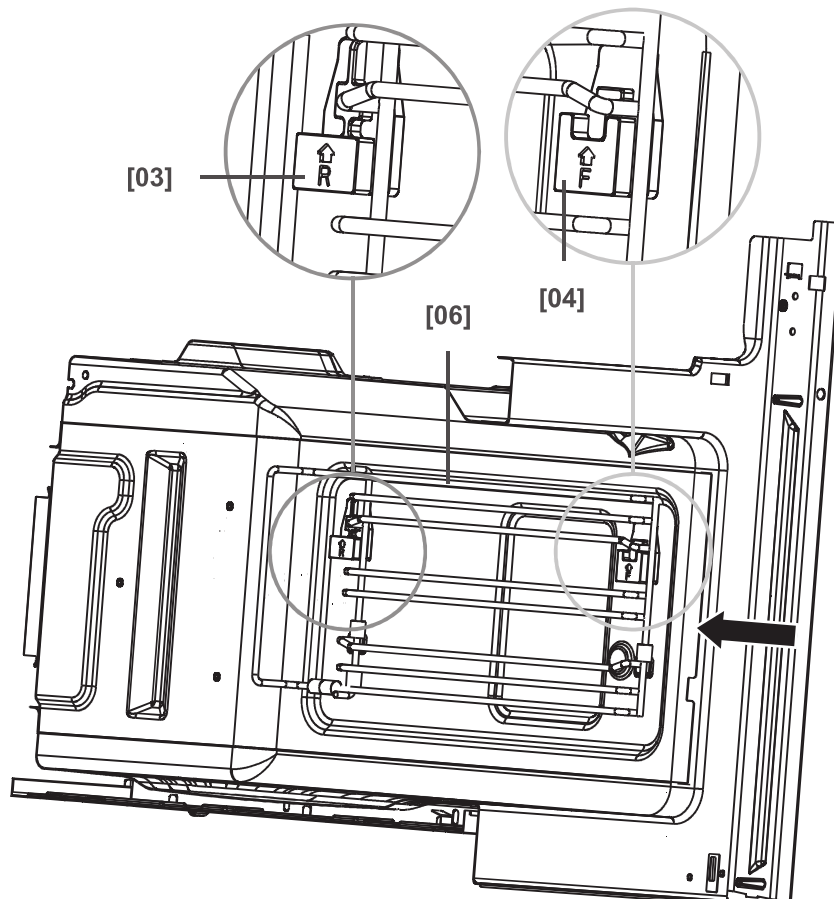
[05] x 1

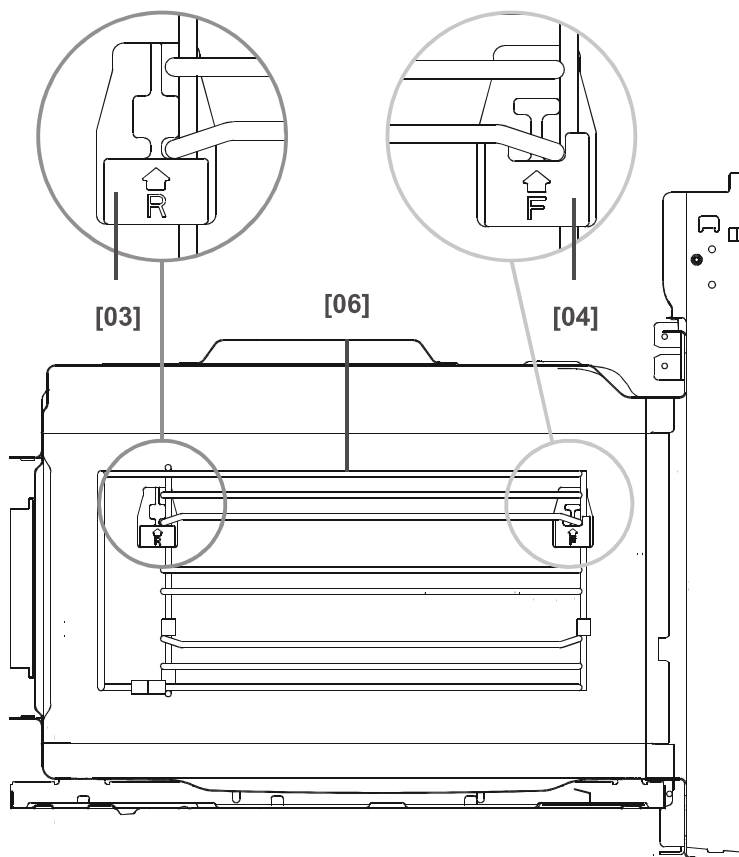
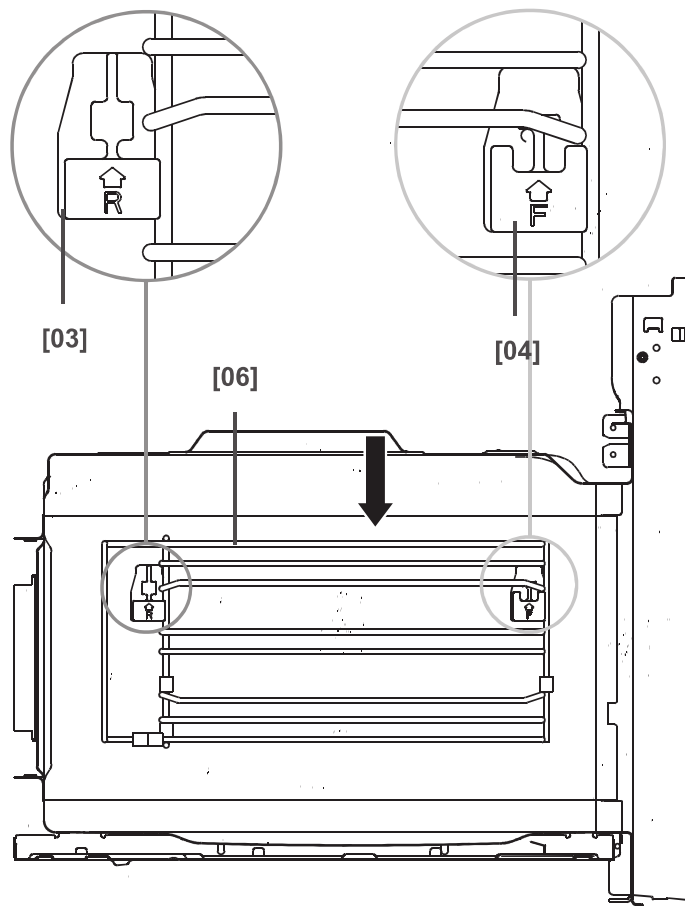
[06] x 1





## Installatie rechter zijrail [06]








# Voor het eerste gebruik van het apparaat

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u de eerste keer de oven gebruikt om voedsel te bereiden. Lees eerst het hoofdstuk over de veiligheidsinformatie.

## De klok instellen

1. In standby modus, tip 1x op Settings (Instellingen) om de instellingen voor het klok instellen te openen.
2. Tip op  toets om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om de uren in te stellen.
4. Tip op  toets om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om de minuten in te stellen.
6. Tip op  toets om te bevestigen. De klok is ingesteld.

Opmerking:

- Om de klok opnieuw in te stellen, herhaal stap 1 t/m 5.
- De klok heeft een 24 uren weergave.


## Het reinigen van de accessoires







Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt moet u deze grondig reinigen met een warm sopje en een zachte vaatdoek.

# Instellen van de oven

Er zijn verschillende manieren waarop u uw oven kunt instellen. Hier zullen we uitleggen hoe u het gewenste soort verwarming, de temperatuur of grillstand kunt selecteren. U kunt ook de oven-bereidingstijd voor uw gerecht kiezen. Zie hiervoor het hoofdstuk "Instellen van de tijd - Instelmogelijkheden".

## Instellen verwarmingsmethode en temperatuur


Voorbeeld:  bovengrill op 200°C gedurende 25 minuten.







1. In standby modus, tip 1x op Conventioneel  en de  u ziet de standaard temperatuurinstelling.
2. Tip herhaaldelijk op Conventioneel of draai aan knop tot u  ziet. U ziet de standaard temperatuurinstelling.
3. Tip 1x op  u ziet nu de standaard tijdstelling.
4. Draai aan de knop en stel in op "00:25hr".
5. Tip 1x op  om de temperatuurinstelling in te stellen.
6. Draai aan de knop om op 200°C in te stellen.
7. Tip op  om te bevestigen. De oven gaat nu opwarmen.

Opmerkingen:


- De maximale bereidingstijd is 9 uur.
- Voor de verwarmingsmethoden met voorverwarmen is voorverwarmen standaard ingeschakeld. Als voorverwarmen niet nodig is, tip dan 1x  aan om het voorverwarmen tijdens het instellen te annuleren.

## Het opwarmen van de oven



Om de geur van de nieuwe oven te verwijderen, de oven verwarmen als deze leeg en dicht is. Eén uur met " hete lucht op 250°C is ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakingsresten in de ovenruimte zijn achtergebleven.

1. In standby modus tip 1x op Conventioneel  u ziet nu de temperatuurinstelling weergegeven.
2. Tip herhaaldelijk op Conventioneel of draai aan de knop tot u  ziet. De standaard temperatuurinstelling van convectie opwarmen wordt weergegeven.
3. Tip 1x op  u ziet de standaard klokinstelling.
4. Draai aan de knop om in te stellen naar "" 0:100hr".
5. Tip 1x op  om de temperatuurinstellingen te openen.
6. Draai aan de knop om op 250°C in te stellen.
7. Tip 1x op  om het voorverwarmen te annuleren.
8. Tip op  om te bevestigen. De oven gaat nu opwarmen.

## Ovendeur openen tijdens werking

Werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de  toets aanraken. De werking gaat weer door.

## Onderbreken van de werking

Raak de  toets aan om de werking te onderbreken. Raak daarna de  toets weer aan om de werking door te laten gaan.


## Bereidingstijdsduur wijzigen

Dit kunt u altijd doen. Tip 1x op  de tijdsindicatie knippert, draai aan de knop om de gewenste tijd in te stellen.

## Temperatuur wijzigen

Dit kunt u altijd doen. Draai aan de knop om de gewenste temperatuur in te stellen.

## Werking annuleren

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan om in de Stand-by te komen.



## Snel voorverwarmen

Met het snel voorverwarmen bereikt uw oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Snel voorverwarmen is beschikbaar voor de volgende verwarmingsmethodes:

Conventioneel	Conventioneel + Ventilator
Boven Grill	Convectie
Dubbele boven Grill	Pizza
Verwarmingselement onder	Airfry
Dubbele Grill boven + Ventilator	

Om een goed kookresultaat te krijgen met de oven, pas voedsel in de ovenruimte plaatsen als de voorverwarmfase is voltooid.

1. Stel het verwarmingstype en de temperatuur in.
2. Raak de  toets aan.  
Het  symbool gaat branden op de schermweergave. De oven begint op te warmen.

## De magnetron

Microgolven worden omgezet in warmte in levensmiddelen. De microgolf kan op zichzelf worden gebruikt of in combinatie met een andere verwarmingsmethode. U vindt hier informatie over het ovengerei en hoe u de magnetron kunt instellen.

### Opmerking:

De stappen om de tijd in te stellen met de codering zijn als volgt:

0 - 1 min	: 5 seconde
1 - 3 min	: 10 seconden
3 - 15 min	: 30 seconden
15 - 60 min	: 1 minuut
> 60 min	: 5 minuten

## Richtlijnen voor ovengerei

### Geschikt ovengerei

Geschikte schalen zijn hittebestendig ovengerei van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of hittebestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door zich heen gaan.

U kunt ook gebruik maken van serveerschalen. Hierdoor hoeft u het voedsel niet van de ene schaal in de andere over te brengen. U mag alleen gebruik maken van serviesgoed met een decoratieve gouden of zilveren rand als de fabrikant garandeert dat ze geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.


### Ongeschikt ovengerei

Metalen ovengerei is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. Voedsel in overdekte metalen kommen e.d. blijft koud.


### Wees voorzichtig!

Ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in een glas - dient minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd te blijven. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.

## Het voorverwarmingsproces is voltooid

Een zoemer klinkt. Plaats uw gerecht in de oven. Sluit de oven deur en druk op  om het bereidingsproces te vervolgen.

## Snel voorverwarmen annuleren

Tijdens het instellen van de voorverwarmfunctie zal het aanraken van de  toets deze functie weer annuleren.


## Test ovengerei

Zet de magnetron niet aan, tenzij er voedsel in zit. De volgende ovengerei test is de enige uitzondering op deze regel.

Voer de volgende test uit als je niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor gebruik in de magnetron:

1. Verwarm het lege ovengerei bij een maximaal vermogen gedurende ½ tot 1 minuut.
2. Controleer de temperatuur af en toe tijdens die periode. Het serviesgoed moet bij het aanraken nog steeds koud of alleen een beetje warm zijn. Het serviesgoed is niet geschikt als het heet wordt of als er vonken worden gegenereerd.

## Instellingen magnetronvermogen

Tip 1x op Magnetron, tip dan 1x op  en draai dan aan de knop om het magnetronvermogen in te stellen.






100 W	- Ontdooien van gevoelige, kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel - Zacht maken van consumptie-ijs - Deeg laten rijzen
300 W	- Ontdooien - Smelten van chocolade en boter
500 W	- Koken van rijst en soep
700 W	- Opwarmen - Koken van paddestoelen, schaaldieren - Koken van gerechten met eieren en kaas
900 W	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten.

### Opmerkingen


- Wanneer u een toets aantipt, licht het gekozen magnetronvermogen op.
- De maximale bereidingstijd met de magnetronfunctie is 30 min.

## Instellen van de magnetron

Voorbeeld: magnetronvermogen instelling 300 W, kooktijd 17 minuten

1. In Stand-by, de Magnetron toets aanraken om de magnetronfunctie te starten. Het standaard magnetronvermogen van 900W verschijnt en de standaard kooktijd knippert.
2. Tip op  of  om de magnetroninstellingen te openen.
3. Draai aan de knop om het magnetronvermogen op 300W in te stellen.
4. Tip op  of  om de tijdstellingen te openen.
5. Draai aan de knop om "17:00min" in te stellen.
6. Raak de  toets aan om de bereiding te starten.

### Ovendeur openen tijdens werking

Werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de  toets aanraken. De werking gaat weer door.











## Werking magnetroncombinatie

Dit houdt een gelijktijdige werking van de grill en de magnetron in. Met behulp van de magnetron zijn uw gerechten sneller klaar, maar ze zijn nog steeds mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogen instellingen gebruiken ook 500W, 300W en 100W.

### Instellen werking magnetroncombinatie

Voorbeeld:  +  Magnetron+Pizza functie met 500W en 190°C gedurende 17 minuten met voorverwarmen.

1. In Standby modus, tip 1x op Magnetron toets. Het standaard magnetronvermogen 900W,  tijdstelling wordt weergegeven.
2. Tip herhaaldelijk op de Magnetron toets totdat  en  worden weergegeven.
3. Tip 1x op  of  om temperatuurinstellingen te openen.
4. Draai aan de knop en stel temperatuur in op 190°C.
5. Tip 1x op  of  om tijdstellingen te openen.
6. Draai aan de knop en stel tijd in op "00:17hr".
7. Tip 1x op  of  om magnetroninstellingen te openen.
8. Draai aan de knop en stel het vermogen in op 500W.
9. Druk op de  toets om de bereiding te starten.

## Automatische programma's

Door de automatische programma's kunt u voedsel heel eenvoudig bereiden. U kiest het programma en voert het gewicht van het voedsel in. Het automatische programma kiest de optimale instelling.

U kunt uit 13 auto programma's en 10 Airfry programma's kiezen. Plaats het gerecht altijd in een koude oven.

### Programma instellen

1. In de Stand-by, de Auto toets 1x aanraken om in de Automenu functie te komen. U ziet "P01"weergegeven.



### Kooktijd wijzigen

Dit kan altijd door aan de knop te draaien en de bereidingstijd aan te passen.


### Wijzigen instelling magnetronvermogen

Dit kan altijd door 1x op de  te tippen, daarna aan de knop te draaien om het gewenste vermogen in te stellen.



### Onderbreken van de werking

Raak de  toets kort aan. De oven komt in de pauzestand. Raak de  toets weer aan om de werking weer in gang te zetten.

### Werking annuleren

Dit kan op elk moment worden uitgevoerd. Raak de  toets aan om in de Stand-by te komen.


### Onderbreken van de werking

Raak de  toets kort aan. Oven pauzeert werking. Raak de  toets weer aan en het programma wordt voortgezet.


### Kooktijd wijzigen

Dit kan elk moment gebeuren. Draai aan de knop om de bereidingstijd aan te passen.


### Deur openen tijdens werking

Wanneer u de ovendeur opent, stopt de werking. Nadat u de ovendeur weer sluit, drukt u 1x op  en de werking wordt hervat.


### Wijzigen instelling magnetronvermogen



Dit kan elk moment gebeuren. Tip herhaaldelijk op de  toets totdat het magnetronvermogen knippert, draai daarna aan de knop om het gewenste vermogen in te stellen.

### Temperatuur wijzigen

Tip 1x op de  toets, de temperatuur knippert, draai daarna aan de knop om het gewenste vermogen in te stellen.

### Werking annuleren

Dit kan elk moment gebeuren. Raak de  toets aan om in de Stand-by te komen.

2. Tip herhaaldelijk op Auto of draai aan de knop om het gewenste Auto menu te kiezen.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Draai aan de knop om het gewicht van het gerecht in te stellen.
5. Druk op  om de bereiding te starten.

## Auto Menu

Programma nr .	Product	Gewicht (g)	Plaats in oven en benodigd accessoire
P 01**	Verse groenten	200	1 <sup>e</sup> laag , glasplaat
		400	
		600	
P 02**	Aardappelen gekookt/geschild	240	1 <sup>e</sup> laag , glasplaat
		480	
		720	
P 03	Gebakken aardappelen	450	3 <sup>e</sup> laag , grillrooster
P 04	Stukjes kip (bevroren)	1000	3 <sup>e</sup> laag , grillrooster
P 05*	Biscuitdeeg	400	2 <sup>e</sup> laag , grillrooster
		500	
		600	
P 06*	Appeltaart	2400	2 <sup>e</sup> laag , grillrooster
P 07*	Quiche	1000	3 <sup>e</sup> laag , grillrooster
P 08**	Soep opwarmen	200	1 <sup>e</sup> laag , glasplaat
		400	
		600	
P 09**	Bord opwarmen	250	1 <sup>e</sup> laag , glasplaat
		350	
P 10**	Saus/Stoofpot opwarmen	100	1 <sup>e</sup> laag , glasplaat
		200	
		300	
P 11	Diepvries pizza	200	3 <sup>e</sup> laag , grillrooster
		400	
		600	
P 12*	Diepvries friet	300	3 <sup>e</sup> laag , geëmailleerde bakplaat
		400	
		500	
P 13	Lasagne	1600	3 <sup>e</sup> laag , grillrooster

### Opmerkingen


- De programma's met een \* zijn voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen pauzeert de kooktijd en het voorverwarmings-symbool verschijnt op het beeldscherm. Na het voorverwarmen hoort u een signaal en het voorverwarmingsymbool gaat knipperen.

De programma's met \*\* gebruiken alleen de magnetronfunctie.

Het aantal lagen wordt van onder naar boven geteld, van 1- 4e hoogteniveau.

Bij de menu's P04, P06, P07, P013 slaat u stap 3 en 4 over.

### Een Airfry menu instellen

- In Standby modus, tip 1x op Auto toets om in Auto menu instellingen te komen. U ziet: "P01".
- Tip herhaaldelijk op Auto toets of draai aan de knop om het gewenste Auto menu te selecteren.
- Druk op  om de bereiding te starten.

### Wijzigen van het programma

Zodra u het programma hebt gestart, kan het programmanummer en het gewicht niet meer worden veranderd.

### Programma annuleren

Raak de  toets aan om de werking te annuleren.





### Wijzigen van de kooktijd

Bij het gebruik van automatische programma's kunt u de kooktijd niet wijzigen.


## Airfry Menu

Programma no.	Product	Weight(kg)	Plaats in oven en benodigd accessoire
F 01	Frietjes	0.65	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 02	Chicken nuggets	0.60	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 03	Uienringen	0.40	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 04	Visfilets	0.31	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 05	Loempia's	0.35	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 06	Biefstuk friet	0.45	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 07	Kip drumsticks	1.00	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 08	Kip tenders	0.50	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 09	Groenten nuggets	0.25	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat
F 10	Groenten	0.37	3 <sup>e</sup> laag , airfry plaat


### Een Airfry menu instellen

1. In Standby modus, tip 1x op Airfry toets. De standaard temperatuur en  worden weergegeven.
2. Tip 1x op .
3. Draai aan de knop en stel de tijdsduur in.
4. Tip 1x op , u ziet de temperatuurinstellingen.
5. Draai aan de knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
6. Tip op  om te bevestigen. De oven start met opwarmen.



#### Opmerkingen:

- De maximale bereidingstijd is 2 uur.
- Als u de kooktijd niet hoeft in te stellen, sla dan de stappen 2-4 over. De oven staat dan ingesteld op de maximale bereidingstijd.
- De voorverwarm functie is standaard ingeschakeld. Als voorverwarmen niet nodig is, raak dan 1x  aan om het voorverwarmen tijdens het instellen te annuleren.


#### Ovendeur openen tijdens werking

De oven stopt met werken. Nadat u de ovendeur weer heeft gesloten en  heeft aangetipt, zal de werking hervat worden.

#### Werking pauzeren

Tip 1x op de  toets om de werking te pauzeren. Tip weer 1x op de  toets om de werking te laten hervatten.


#### Bereidingstijd aanpassen

Dit kan op elk moment. Tik 1x op de  toets, de tijd knippert, draai aan de knop om de kooktijd aan te passen.

#### Temperatuur wijzigen





Dit kan op elk moment. Draai aan de knop om de gewenste temperatuur in te stellen.

#### Werking annuleren

Dit kan elk moment gebeuren. Raak de  toets aan om in de Stand-by te komen.

# Ontdooi programma's





U kunt 3 ontdooiprogramma's gebruiken voor het ontdooien van vlees, gevogelte en brood.

1. In standby modus, tik 1x op Speciaal, daarna op  en u ziet "d01".
2. Tik op  toets om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om het soort voedselproduct te selecteren.
4. Tik op  toets om te bevestigen.
5. Draai aan de knop om het gewicht in te stellen.
6. Tik op  toets om het ontdooien te starten.

Programma nr.	Ontdooien	Gewichtsbereik in kg
d 01*	vlees	0.10 - 1.50
d 02*	gevogelte	0.10 - 1.50
d 03*	vis	0.10 - 0.80

- \* Tijdens het ontdooien het voedsel op de glasplaat leggen.
- \* Als u 3 pieptonen hoort het voedsel omdraaien. Raak daarna de starttoets aan om het ontdooiproces te vervolgen.



## Deeg laten rijzen

1. In standby modus, tik 2x op Speciaal, daarna op  en de standaard temperatuurinstelling wordt weergegeven.
2. Tik 1x op  en de standaard tijdsduur wordt weergegeven.
3. Draai aan de knop om de tijdsduur in te stellen.
4. Tik 1x op  om naar de temperatuurinstellingen te gaan.
5. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.
6. Tik op  om te bevestigen. De oven gaat opwarmen.

### Opmerking:

- De maximale tijdsduur is 5 uur.

## Reinigingsprogramma

1. In standby modus, tik 3x op Speciaal en u ziet  weergegeven.
2. Tik op  om het reinigingsprogramma te starten.

### Opmerkingen:

- De standaard temperatuur is 100°C, deze kan niet worden gewijzigd.
- De standaard tijdsduur is 30 min., deze kan niet worden gewijzigd.

## Opmerkingen

### ■ Bereiden van voedsel

Gebruik voedsel dat is ingevroren bij -18°C en is opgeslagen in portiegewijze hoeveelheden die zo dun mogelijk zijn. Haal het te ontdooien voedsel uit de verpakking en weeg het. U moet het gewicht weten om het programma te kunnen instellen.

- Er komt vloeistof vrij bij het ontdooien van vlees of gevogelte. Dit vocht afvoeren bij het draaien van het vlees en gevogelte en het nooit gebruiken voor andere doeleinden en nooit met andere voedingsmiddelen in contact laten komen.

### ■ Ovengerei

Plaats het voedsel in een magnetronbestendige ondiepe schaal, bijv. een porseleinen of glazen schaal, maar deze niet afdekken.


- Bij het ontdooien van kip en stukjes kip (d 01) klinkt er twee keer een hoorbaar signaal om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid.

### ■ Rusttijd



Het ontdooide voedsel dient u nog 10 tot 30 minuten te laten staan totdat het een gelijkmatige temperatuur heeft bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en stukken gehakt dienen al van elkaar te zijn gescheiden voor u ze nog verder op temperatuur laat komen.

Hierna kunt u doorgaan met de bereiding van het voedsel, hoewel dikke stukken vlees in het midden nog steeds bevroren kunnen zijn. Op dit moment kunnen de ingewanden van het pluimvee worden verwijderd.

### Ovendeur openen tijdens werking

De oven stopt met werken. Nadat u de ovendeur weer heeft gesloten en  heeft aangetipt, zal de werking hervat worden.

### Werking pauzeren

Tip 1x op de  toets om de werking te pauzeren. Tip weer 1x op de  toets om de werking te laten hervatten.


### Bereidingstijd aanpassen

Dit kan op elk moment. Tik 1x op de  toets, de tijd knippert, draai aan de knop om de kooktijd aan te passen.


### Temperatuur wijzigen

Dit kan op elk moment. Draai aan de knop om de gewenste temperatuur in te stellen.



### Werking annuleren

Dit kan elk moment gebeuren. Raak de  toets aan om in de Stand-by te komen.


### Ovendeur openen tijdens werking

De oven stopt met werken. Nadat u de ovendeur weer heeft gesloten en  heeft aangetipt, zal de werking hervat worden.



### Werking pauzeren

Tip 1x op de  toets om de werking te pauzeren. Tip weer 1x op de  toets om de werking te laten hervatten.

### Werking annuleren

Dit kan elk moment gebeuren. Raak de  toets aan om in de Stand-by te komen.



## Geluid in-/uitschakelen

1. In Standby modus, tik 2x op Instellingen om de geluid-instellingen te openen.
2. Tik op  om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om het geluid aan- of uit te schakelen.
4. Tik op  om te bevestigen.

## Kindervergrendeling



U kunt deze functie gebruiken om de toetsen uit te schakelen om te voorkomen dat uw kind de oven per ongeluk inschakelt.

### Vergrendeling inschakelen



In standby modus, houd de toets  3 sec. ingedrukt. U hoort een signaal en het symbool  wordt weergegeven.

## ECO function


### ECO modus inschakelen

In standby modus, tik 1x op   
of  
wanneer er 3 min. geen handelingen worden uitgevoerd, dan dooft het display, u ziet dan de huidige tijd of  weergegeven.


## DEMO functie in-/uitschakelen

1. In Standby modus, tik 3x op Instellingen om de DEMO modus te openen.
2. Tik op  om te bevestigen.
3. Draai aan de knop om de DEMO modus in- of uit te schakelen.
4. Tik op  om te bevestigen.

### Vergrendeling uitschakelen

In de vergrendelde status, houd toets  3 sec/. ingedrukt. U hoort een signaal, de vergrendeling is opgeheven.

### ECO modus uitschakelen

In de ECO modus, tik 1x op   
of  
open de deur en de ECO modus wordt ook uitgeschakeld.

# Reiniging en verzorging

Met zorgvuldige reiniging en onderhoud blijft uw oven er goed uitzien en goed werken. Wij leggen u hier uit hoe u uw apparaat op de juiste manier kunt reinigen en onderhouden.

## **⚠ Gevaar voor elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

## **⚠ Gevaar voor brandwonden!**

Apparaat nooit direct na gebruik schoonmaken. Laat het apparaat eerst afkoelen.

## **⚠ Gevaar voor ernstige schade aan de gezondheid!**

Microgolf-energie kan ontsnappen als de deur van de ovenruimte of de deurafdichting is beschadigd. Gebruik het apparaat nooit als de deur van de ovenruimte of de deurafdichting is beschadigd. Neem contact op met de servicedienst.

### **Opmerkingen**

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op het deurpaneel die eruit zien als strepen worden veroorzaakt door reflecties gemaakt door de oven-verlichting.
- Onaangename geuren, bijvoorbeeld na de bereiding van vis, kunnen heel gemakkelijk worden verwijderd. Voeg een paar druppels citroensap in een kopje water. Plaats een lepel in de houder om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

### **Reinigingsmiddelen**

Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door een verkeerd reinigingsmiddel de informatie in de tabel goed lezen. Gebruik geen:

- scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- metalen of glasschrappers om het glas van de deur van het apparaat te reinigen
- metalen of glasschrappers om de deurafdichting te reinigen
- harde schuursponsjes en brillo e.d.
- reinigingsmiddelen met een hoge concentratie van alcohol.

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik goed uitspoelen.

Laat alle oppervlakken goed drogen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

## **Technische gegevens**

Nominale spanning/ Frequentie	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen magnetron	1650W
Afgegeven vermogen (magnetron)	900W
Convectie	1700 W
Grill	2200 W
Maximum vermogen	3000 W

<b>Gebied</b>	<b>Reinigingsmiddelen</b>
Voor Kant apparaat	Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en drogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreinigers of metalen of glasschrappers voor het reinigen.
Voor Kant apparaat van roestvrij staal	Warm zeepsop: reinigen met een vaatdoekje en drogen met een zachte doek. Verwijder vlekken van kalk, vet, zetmeel en albumine (bijv. eiwit) onmiddellijk. Corrosie kan door dergelijke substanties worden gevormd. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunnen worden verkregen bij de servicedienst of via de vakhandel. Gebruik geen glasreinigingsmiddelen of metalen of glasschrappers voor het schoonmaken.
Ovenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: reinigen met een vaatdoekje en drogen met een zachte doek. Als de oven erg vuil is: geen ovenspray gebruiken of andere agressieve oven schoonmaakmiddelen of schurende materialen. Schuursponsjes, ruwe sponzen en pannenreinigers zijn ook niet geschikt. Deze items krassen op het oppervlak. Laat de oppervlakken in het apparaat goed drogen.
Uitsparing in de ovenruimte	Vochtige doek: laat geen water sijpelen door de as van het draaiplateau naar de binnenkant van het apparaat.
Grillroosters	Warm zeepsop: Reinigen met roestvrij staal reinigingsmiddel of in de vaatwasser.
Deurpanelen	Glasreiniger: Reinigen met een vaatdoek. Geen glasschraper gebruiken.
Afdichting	Warm zeepsop: Reinigen met een vaatdoek, niet schuren. Geen metalen of glasschraper gebruiken voor het reinigen.

## **ENERGIEVERBRUIK**

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de energiezuinige stand te bereiken.

Stand-by modus	0.8 W
De maximale tijd die de magnetronoven nodig heeft om automatisch de geschikte energiezuinige stand of status te bereiken.	20 minuten

# Problemen en oplossingen





Storingen hebben vaak een eenvoudige oorzaak. Wij verzoeken u eerst de tabel met problemen en oplossingen te raadplegen voordat u onze servicedienst belt.

Als een gerecht niet exact zo is als u wilde, verwijzen wij u naar het hoofdstuk met de kookrichtlijnen, waar u veel kooktips kunt vinden.

## **Gevaar voor een elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen door een van onze opgeleide servicemonteurs worden uitgevoerd.

## Problemen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing/informatie
Het apparaat werkt niet.	Defecte stroomonderbreker.	Kijk in de meterkast en controleer of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact.	Stop de stekker in het stopcontact.
	Stroomuitval.	Controleer of het keukenlicht werkt.
Het apparaat werkt niet.  verschijnt in de display.	Het kinderslot is geactiveerd.	Het kinderslot deactiveren (zie hoofdstuk 'Kinderslot')
De magnetron gaat niet aan.	De deur is niet volledig gesloten.	Controleer of er voedselresten of vuil tussen de deur zit.
Het duurt langer dan normaal voordat de voeding is opgewarmd in de magnetron.	Geselecteerde magnetronvermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogen.
	Een grotere hoeveelheid voedsel dan normaal is in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele kooktijd
	Het voedsel was kouder dan normaal.	Roer of draai het voedsel tijdens het koken.
Een bepaalde stand of vermogen kan niet worden ingesteld.	Temperatuur, vermogen of gecombineerde instelling is niet mogelijk voor deze stand.	Kies toegestane instellingen.
 ...verschijnt in de display.	De thermische beveiliging is geactiveerd.	Bel de servicedienst.
 ...verschijnt in de display.	De thermische beveiliging is geactiveerd.	Bel de servicedienst.
 ...verschijnt in de display.	Snelle verwarmingsfunctie is niet gelukt.	Bel de servicedienst.

# Acrylamide in levensmiddelen

## Welke voedingsmiddelen worden beïnvloed?

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd in graan en aardappelproducten die worden verwarmd tot hoge

temperaturen, zoals chips, toast, broodjes, brood, fijne gebak, (biscuitjes, peperkoek en koekjes), friet.

## Tips om acrylamide minimaal te houden tijdens voedselbereiding

Algemeen	Houd de bereidingstijd zo kort mogelijk. Bereid maaltijden tot ze goudbruin zijn, maar niet te donker. Grote/dikke stukken voedsel bevatten minder acrylamide.
Bakken van koekjes Oven chips	Maximaal 200°C boven/onder verwarmen of maximaal 180°C in 3D-hetelucht of hete luchtstand. Maximaal 190°C boven/onder verwarmen of maximaal 170°C in 3D hetelucht of hete luchtstand. Eiwit en eigeel verminderen de vorming van acrylamide. Verdeel dun en gelijkmatig over de bakplaat. Kook ten minste 400 gram in een keer op een bakplaat, zodat de frietjes niet uitdrogen.

## Energie en milieutips

Hier kunt u tips vinden om energie te besparen tijdens het bakken en braden en hoe u op de juiste wijze uw oude apparaat verwijdert.

### Energiebesparing

- Oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing staat.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakblikken. Ze absorberen de warmte erg goed.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken, bakken of braden.
- U kunt het beste meerdere taarten achter elkaar bakken. De oven is dan nog warm en dit reduceert de baktijd voor de tweede taart. U kunt ook twee bakblikken naast elkaar plaatsen.

### Verwarmen voedsel

#### **Gevaar voor brandwonden!**

Er is een mogelijkheid van kookvertraging wanneer een vloeistof wordt verwarmd. Dit betekent dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen naar het oppervlak stijgen. Zelfs als de houder slechts een beetje beweegt kan de hete vloeistof plotseling overkoken en gaan spetteren. Bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel in de houder plaatsen. Dit voorkomt kookvertraging.

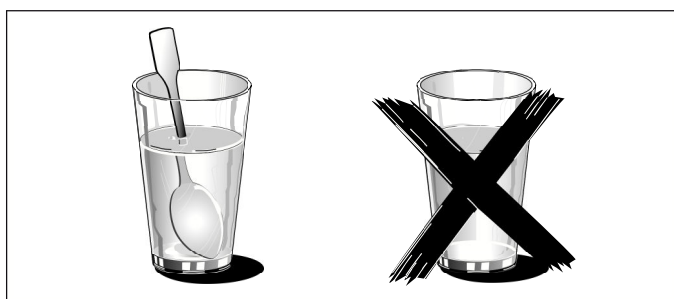
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de kooktijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het laatste deel van het kookproces.

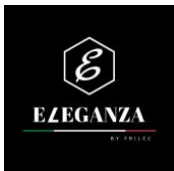
### Milieuvriendelijke afvalverwerking

Verwijder verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.



Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 2012/19/EC voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). De richtlijn geeft een kader voor de inzameling en recycling van oude apparaten, die geldig is in de hele EU.





# Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

Voor onze garantievoorwaarden kunt u onderstaande QR-code scannen of de link die eronder staat gebruiken. Onderaan in de voettekst vindt u onze garantievoorwaarden.



<https://www.frilec.nl>

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

Voor overige vragen kunt u mailen naar: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

Telefonisch zijn wij ook te bereiken: +31(0)314 362244

**DOMEST**  **MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**  
domestic and professional appliances

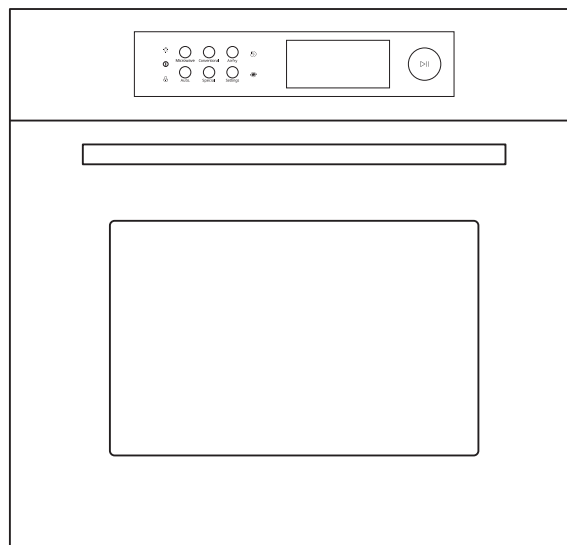
**DOMEST**  **MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**  
domestic and professional appliances



# Usermanual

## BUILT-IN COMBINATION OVEN WITH HOT AIR AND MICROWAVE

### VESUVIO4550



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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

# Table of contents

Important safety instructions .....	3	Setting Microwave Combi operation .....	17
Causes of damage .....	6	Automatic programmes .....	17
Installation .....	6	Setting a auto menu .....	17
Your new appliance .....	9	Setting a airfry menu .....	18
Control panel .....	9	Setting the airfry .....	19
Touch keys .....	9	Defrosting programmes .....	20
Function and screen display .....	9	Dough proofing programme .....	20
Parameter adjustment .....	9	Aquaclean function .....	20
Cooling fan .....	10	Setting the sound on or off .....	21
Accessories .....	10	Setting the demo function on or off .....	21
Before using the appliance for the first time .....	15	Lock function for children .....	21
Setting the clock .....	15	ECO function .....	21
Heating up the oven .....	15	Care and cleaning .....	22
Cleaning the accessories .....	15	Cleaning agents .....	22
Setting up oven .....	15	Technical data .....	22
Setting the type of heating and temperature .....	15	Energy consumption .....	22
Rapid preheating .....	16	Malfunction table .....	23
The microwave .....	16	Acrylamide in foodstuffs .....	23
Notes regarding ovenware .....	16	Energy and environment tips .....	24
Microwave power settings .....	16	Saving energy .....	24
Setting the microwave .....	17	Environmentally-friendly disposal .....	24
MicroCombi operation .....	17	Warranty & Service .....	25

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

## ADDENDUM

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

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

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment.)
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

13. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

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

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

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

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

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

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

19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

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

21. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

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

23. Steam cleaner is not to be used.

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

25. Surface of a storage drawer can get hot.

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

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

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

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

30. The appliance is intended to be used built-in.

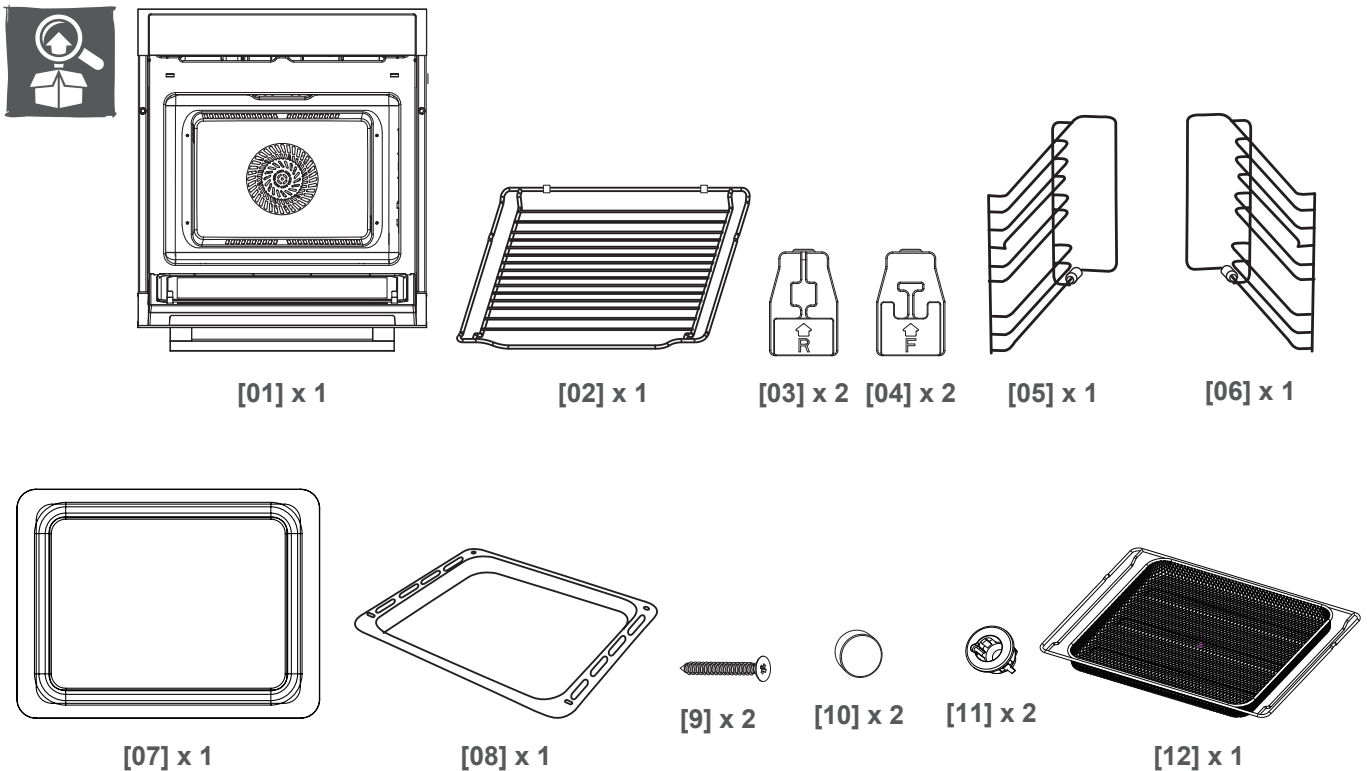
31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid

overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

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

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

**HOUSEHOLD USE ONLY  
(NOT FOR COMMERCIAL USE)**



## Causes of damage

### Caution!

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.  
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## Installation

### Fitted units

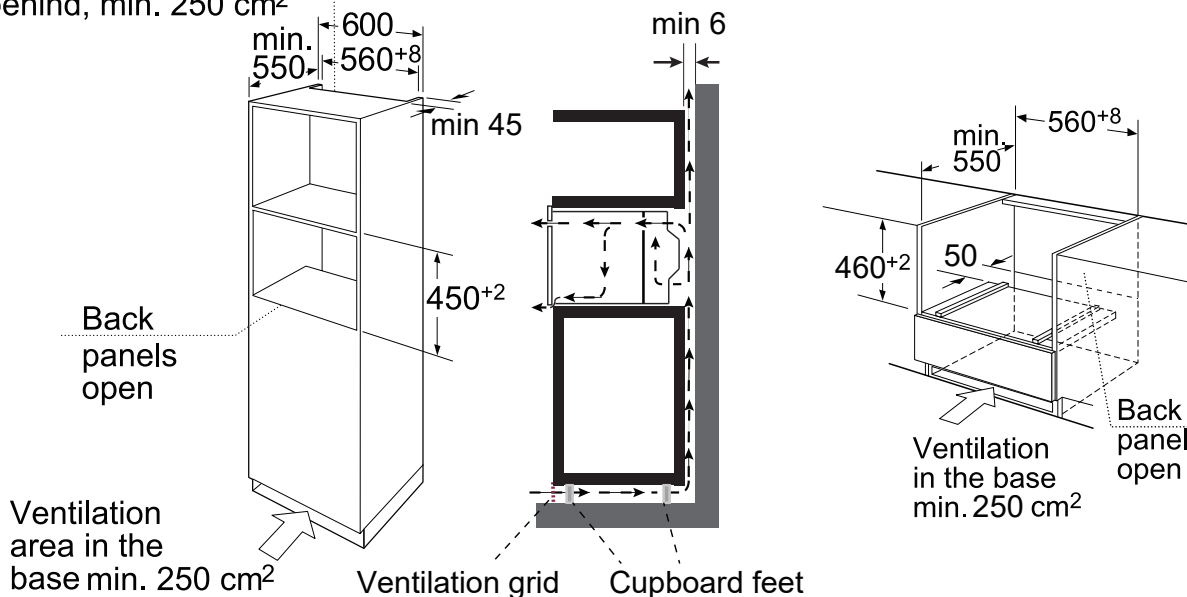
- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cabinet.
- The fitted cupboard must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cupboard must have a ventilation opening of 250cm<sup>2</sup> on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.
- Don't use under the work surface and that it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.

### Installation dimensions

The dimensions in the figures are in mm. Installation height not less than 850mm.

### Ventilation openings

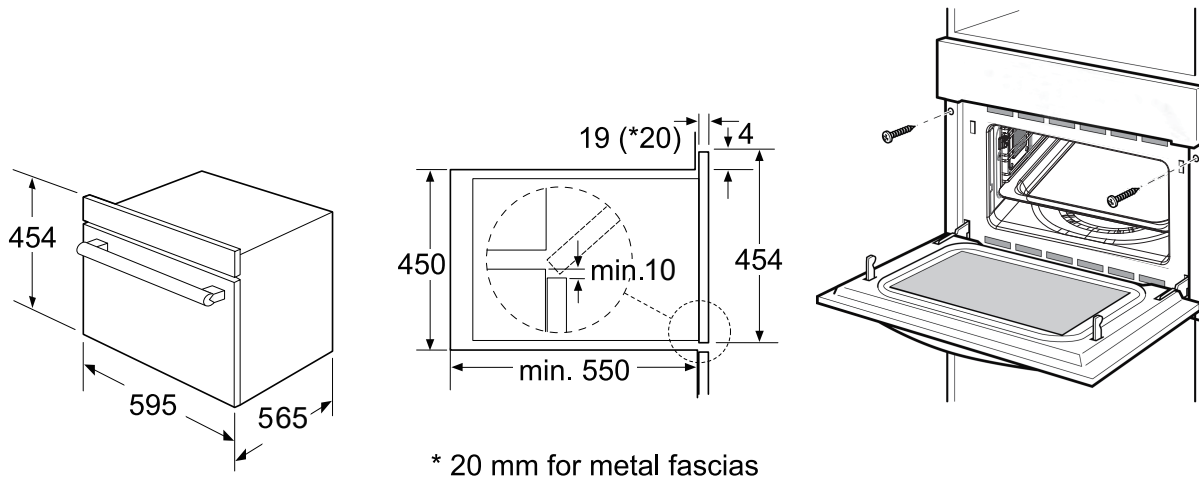
behind, min. 250 cm<sup>2</sup>



Note: There should be gap above the oven.

## Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
  2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

## Important information

### Electrical connection with plug (only for some models, subject to our products)

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket, or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

**Electrical connection without plug** (only for some models, subject to our products)

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

**Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:**

Green and yellow      Earth wire  $\oplus$  (E)

Blue                  Neutral wire (N)

Brown                Live (L)

**Great Britain and Australia:**

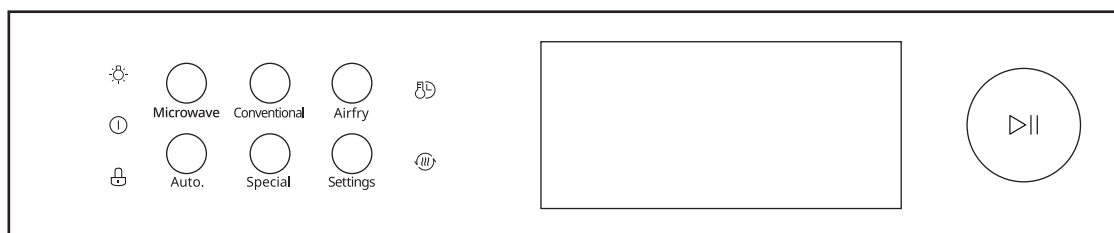
Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

# Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## Control panel



## Touch keys

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Light Bulb
	Cancel
	Lock Function For Children
Microwave	Microwave
Convectional	Convectional
Airfry	Airfry
Auto.	Auto Menu
Special	Special Function
Settings	Settings
	Clock/ Temperature
	Preheat
	Start/ Pause

## Function and screen display

Use the function keys to set the type of cooking.

Function	Use
Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
Double Grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.
Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
Convection	For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.

Function	Use
Airfry	This function is suitable for the quick roasting of various fried foods, making the surface of the food crispy while keeping the inside tender.
Microwave	Defrost, reheat and cooking.
MW+Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
MW+Double Grill +Fan	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
MW+Pizza	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
Defrost	3 defrosting programmes
Dough Proofing	This function provides a warm environment, perfect for proving yeast dough while improving the texture and quality of pastry foods, such as cakes and breads.

## Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

Parameter	Function
Auto menu	Select 13 auto menus. From P01 to P13.
Airfry menu	Select 10 airfry menus. From F01 to F10.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C ).
	: 100-235     : 50-250
	: 100-235     : 50-250
	: 100-23     (Airfry): 150-230
	: 50-235     : 50-220
	: 100-250     +  : 100-220
Weight	Set the weight of cooking.
	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.
	900W, 700W, 500W, 300W, 100W.

## Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

### Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

### Notes

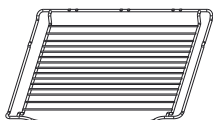
- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

## Accessories

### Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

### Grill rack

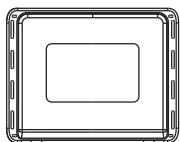


For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

### Baking tray

For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.

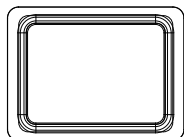
### Baking tray- Enamel tray



For making cake roll and roasting whole chicken.

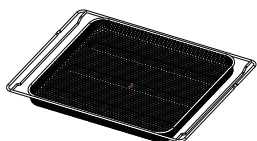
- When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

### Baking tray- Glass tray



- When cooking with microwave function, please use the glass tray.
- Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.
- In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below. The glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.

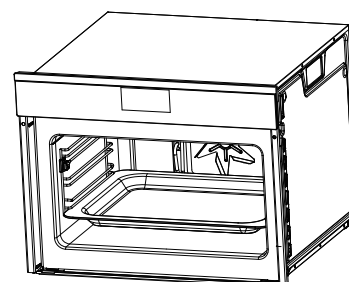
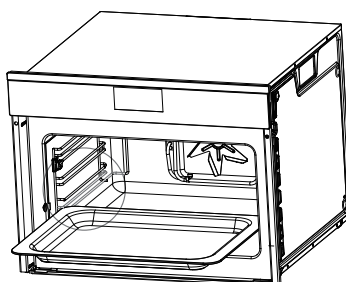
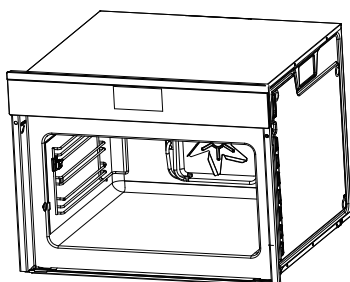
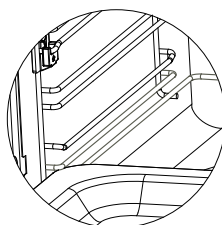
### Airfry basket

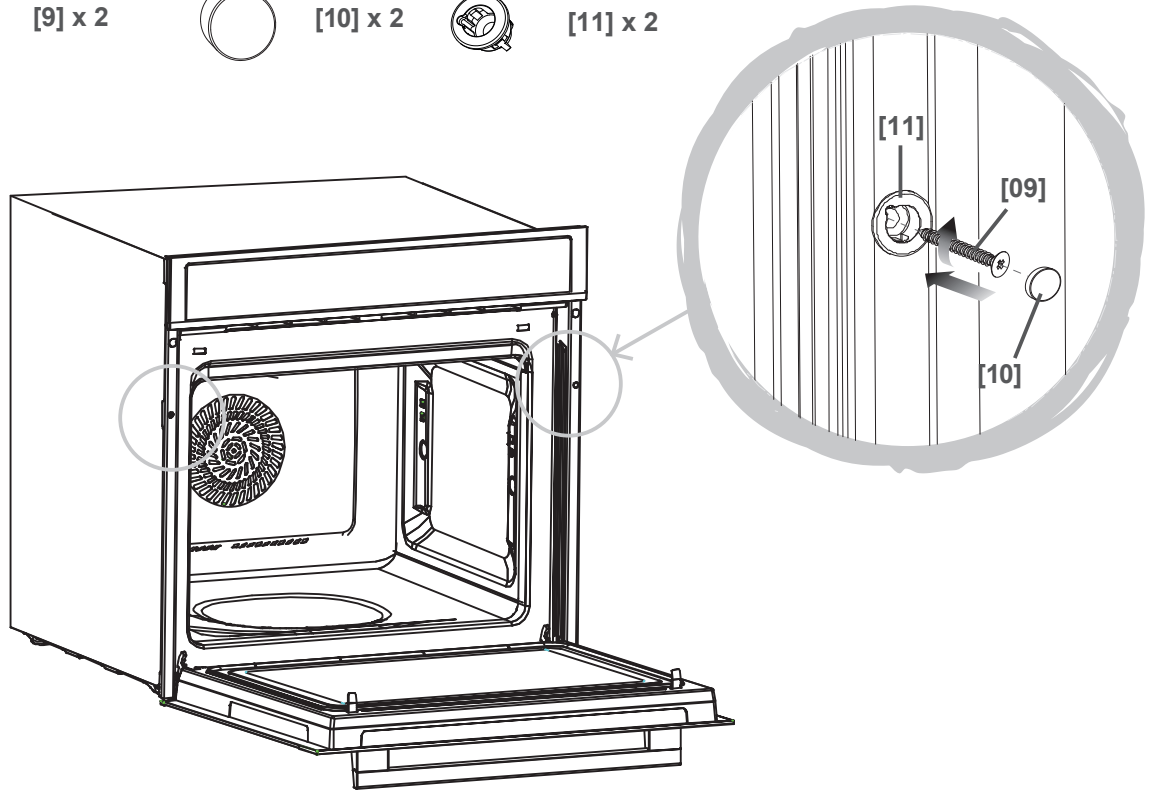
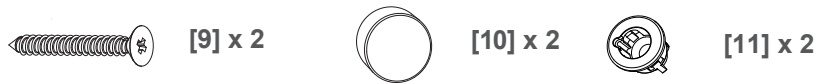


Can not be used in microwave and combination, it should be used for airfry.

## Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

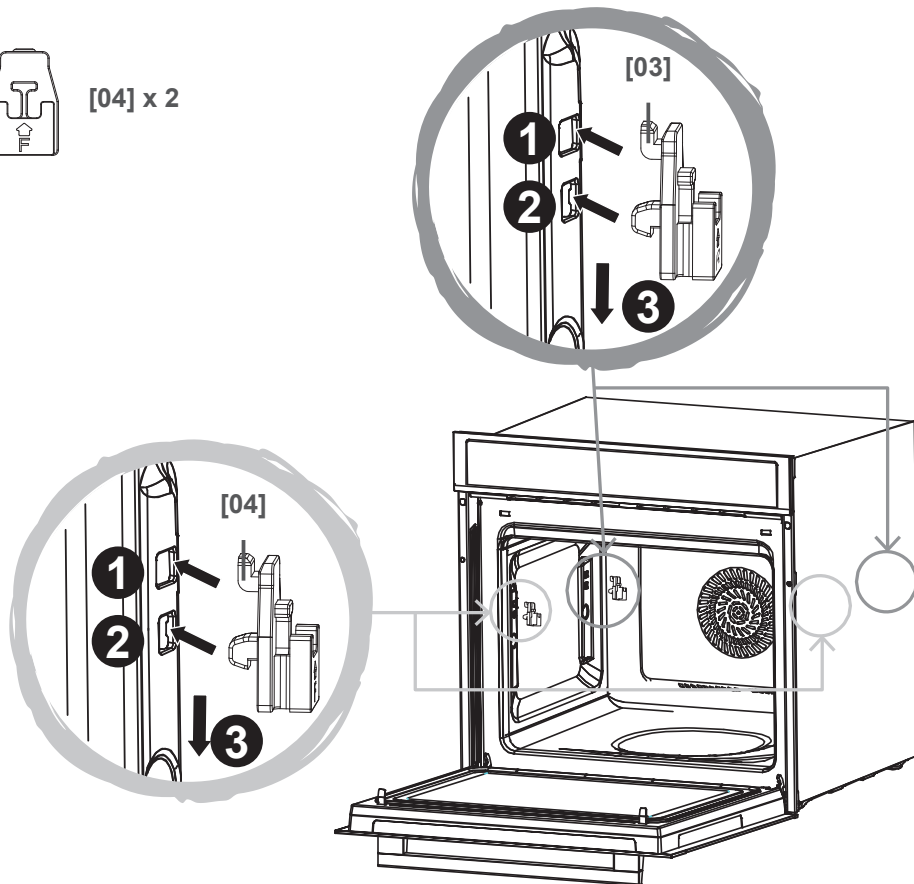




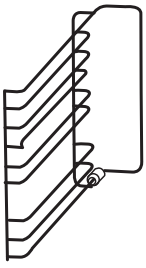
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [09], [10] and [11].

**Caution:** Do not over tighten the screws [09] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

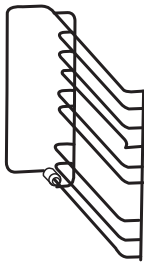
### Installation of the ceramic clips and side rails



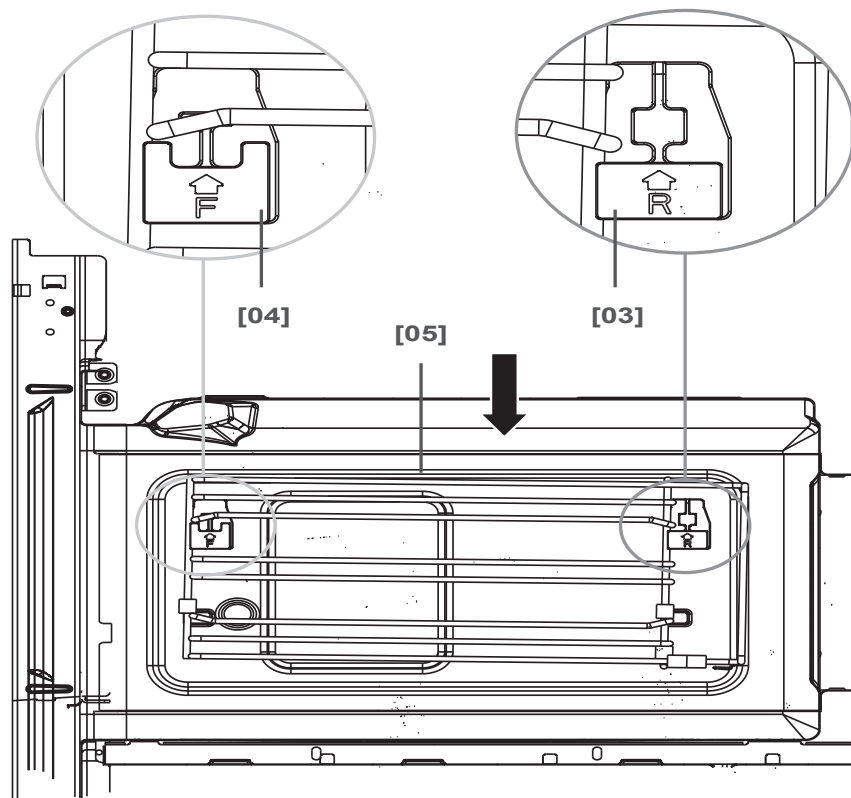
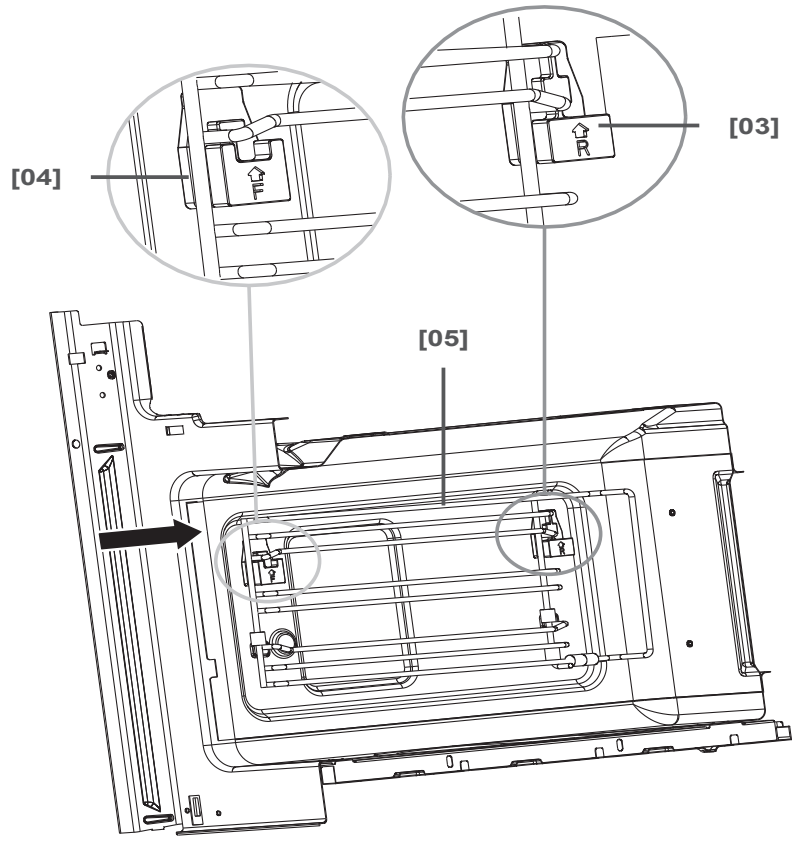
# Left side rail installation [05]

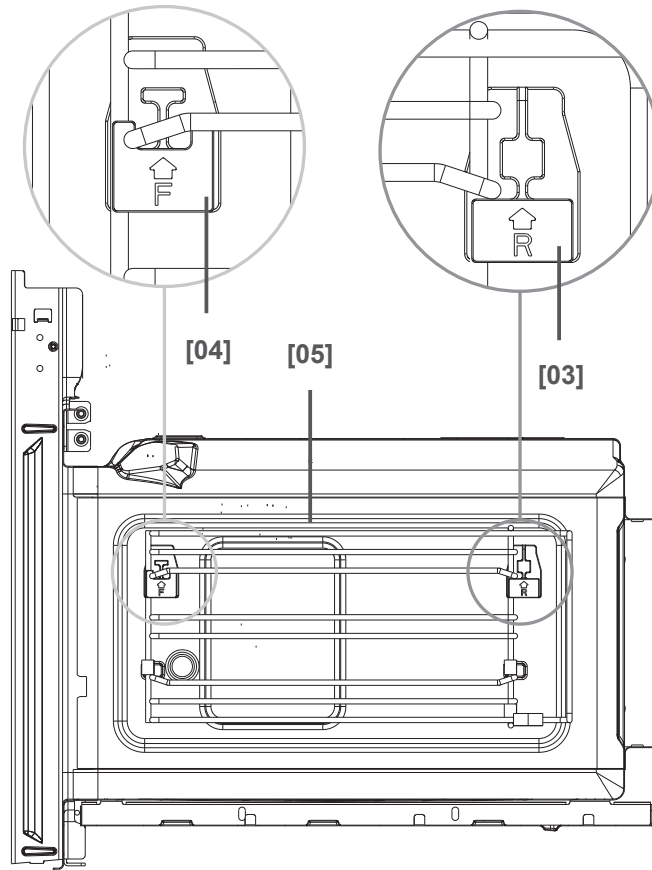


[05] x 1

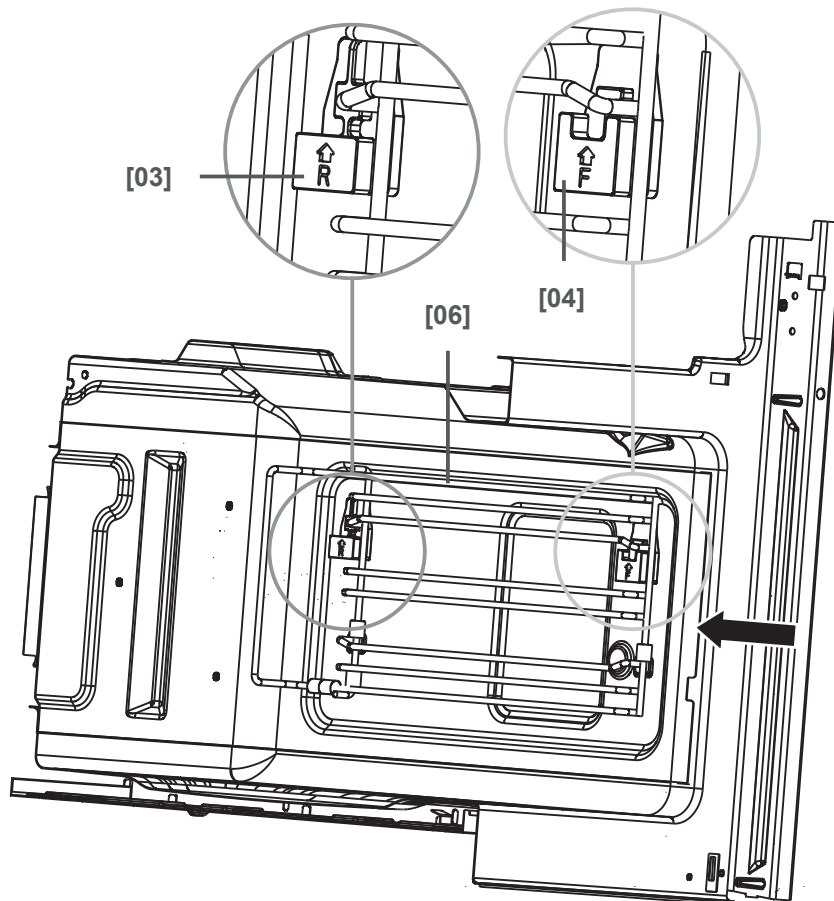


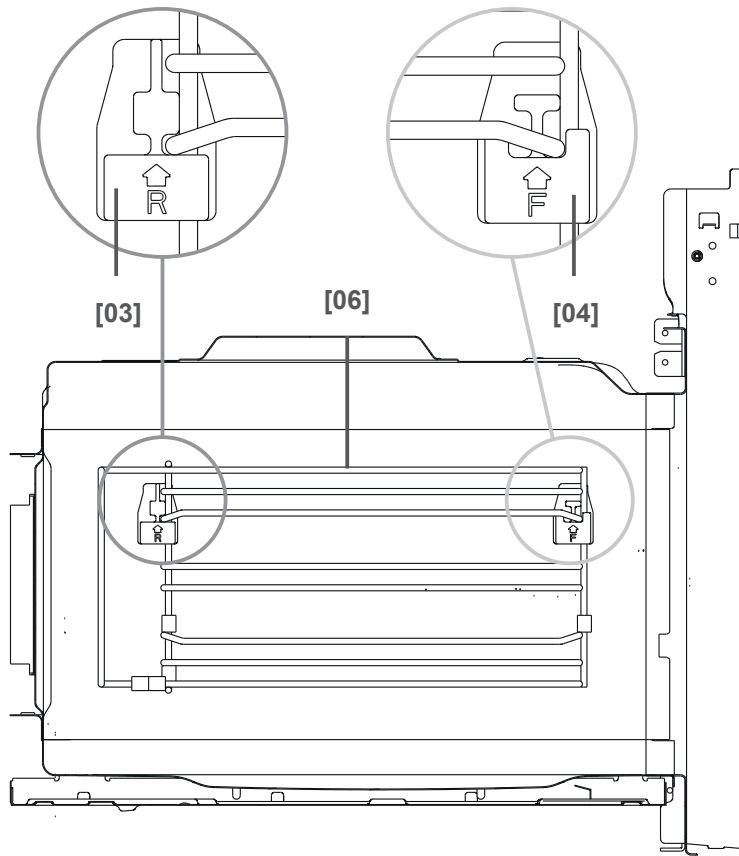
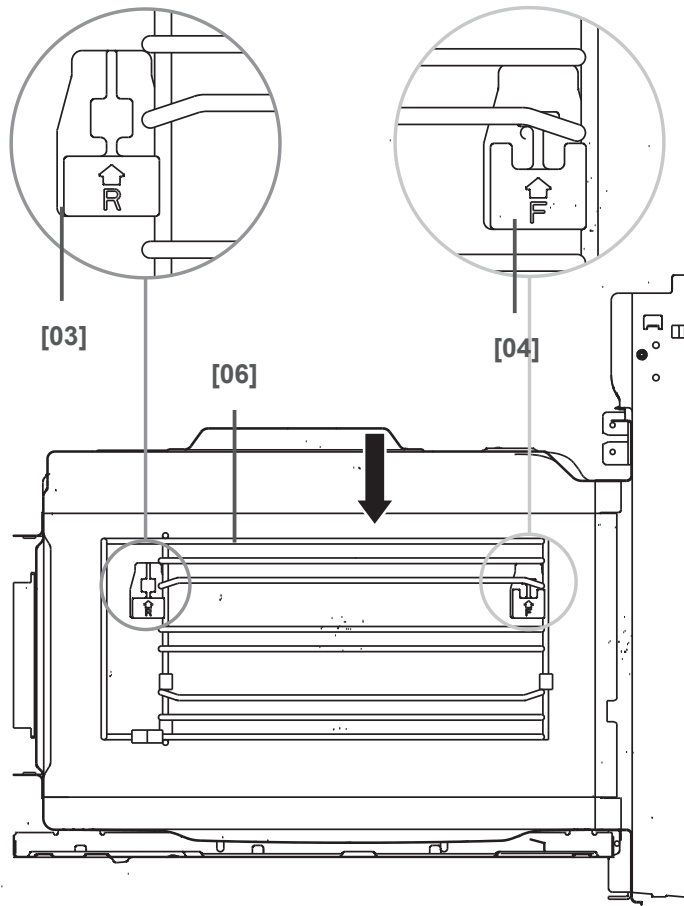
[06] x 1





### Right side rail installation [06]








# Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS*.

## Setting the clock

1. In standby mode, touch **Settings** once to enter the clock setting.
2. Touch  to confirm.
3. Turn the knob to set the hour figures.
4. Touch  to confirm.
5. Turn to set the minute figures.
6. Touch  to confirm. The clock is set.

### Notes

- To reset the clock, please repeat step 1 to step 5.
- The clock is a 24-hour display.

## Cleaning the accessories






Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

# Setting the oven


There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish.

## Setting the type of heating and temperature


Example:  Radiant Grilling at 200 °C for 25 minutes with the preheating.







1. In standby mode, touch **Conventional** once.  and the default temperature will display.
2. Touch **Conventional** repeatedly or turn the knob till  displays. The default temperature will display.
3. Touch  once. And then The default time will display.
4. Turn the knob to set the cooking time to "00:25hr".
5. Touch  once to enter the temperature setting.
6. Turn the knob to set the temperature to 200°C.
7. Touch  to confirm. The oven begins to heat up.

### Notes


- The maximum cooking time is 9 hours.
- For the heating types with the preheating, preheating is enabled by default. If preheating is not needed, touch  once to cancel the preheating during setting.

## Heating up the oven



To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. In standby mode, touch **Conventional** once.  and the default temperature will display.
2. Touch **Conventional** repeatedly or turn the knob till  displays. The default temperature of convection will display.
3. Touch  once. And then the default time will display.
4. Turn the knob to set the cooking time to "01:00hr".
5. Touch  once to enter the temperature setting.
6. Turn the knob to set the temperature to 250°C.
7. Touch  once to cancel the preheating.
8. Touch  to confirm. The oven begins to heat up.


## Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch  once. Operation continues.

## Pausing operation

Touch  once to pause operation. Then touch  again to continue the operation.


## Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch  once, the cooking time flashes, and then turn the knob to set the cooking time.

## Changing the temperature

This can be done at any time. Turn the knob to set the temperature.










## Cancelling operation

This can be done at any time. Touch  once to enter into the standby mode.


## Rapid Preheating


With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:


- |  |  |
|--|--|
| ▪  Conventional         | ▪  Conventional + Fan |
| ▪  Radiant Grilling     | ▪  Convection         |
| ▪  Double Grilling      | ▪  Pizza              |
| ▪  Lower Heater Element | ▪  Airfry             |
| ▪  Double Grill+Fan     |  |

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating, temperature, and cooking time.
2. Touch  once. The oven begins to preheat.

The  symbol lights up in the display.

The preheating process is complete

When preheating is completed, the oven will sound. Open the oven door and place the food in the oven. Close the oven door. Then touch  to continue the operation.

Canceling rapid preheating

During setting, touch  can cancel the function setting.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

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

- |       |     |   |           |
|-------|-----|---|-----------|
| 0-1   | min | : | 5seconds  |
| 1-3   | min | : | 10seconds |
| 3-15  | min | : | 30seconds |
| 15-30 | min | : | 1minute   |

### Notes regarding ovenware

#### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

#### Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

#### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

#### Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.


Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

### Microwave power settings

Touch **Microwave** once, then touch  once and turn the knob to set the microwave power.







100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
500 W	-Cooking rice, soup
700 W	-Reheating -Cooking mushrooms, shellfish -Cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -Cooking chicken, fish, vegetables

#### Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The maximum cooking time for the microwave function is 30 minutes.

## Setting the microwave



Example: Set microwave power to 300 W and cooking time to 17 minutes.

1. In standby mode, touch **Microwave** once.  
The default microwave power "900W", , and the default cooking time will display.
2. Touch  or  once to enter the power level setting.
3. Turn the knob to set the power level to 300W.
4. Touch  or  once to enter the cooking time setting.
5. Turn the knob to set the cooking time to "17:00min".
6. Touch  to start cooking.

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch  once. Operation continues.


### Pausing operation

Touch  once to pause operation. Then touch  again to continue the operation.


### Changing the cooking time

This can be done at any time. Turn the knob to set the cooking time.

### Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch  once and then turn the knob to set the microwave power.

### Cancelling operation



This can be done at any time. Touch  once to enter into the standby mode.










## MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.


You can switch on the microwave power settings, including: 500W, 300W, 100W.

### Setting Microwave Combi operation



Example:  +  MW+Pizza function with 500 W and 190°C for 17 minutes with the preheating.

1. In standby mode, touch **Microwave** once.  
The default microwave power "900W", , and the default cooking time will display.
2. Touch **Microwave** repeatedly or turn the knob till  and  display. The default microwave power and default temperature will display.
3. Touch  or  once to enter the temperature setting.
4. Turn the knob to set the temperature to 190°C.
5. Touch  or  once to enter the cooking time setting.
6. Turn the knob to set the cooking time to "00:17hr".
7. Touch  or  once to enter the power level setting.
8. Turn the knob to set the power level to 500W.
9. Touch  to start cooking.


### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch  once. Operation continues.


### Pausing operation

Touch  once to pause operation. Then touch  again to continue the operation.

### Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch  repeatedly till the microwave power flashes, and then turn the knob to set the power level.


### Changing the temperature

This can be done at any time. Touch  once, the temperature flashes, and then turn the knob to set the temperature.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Turn the knob to set the cooking time.

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch  once to enter into the standby mode.


## Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 auto menus and 10 airfry menus. Always place the food in the cold cooking compartment.

### Setting a auto menu

1. In standby mode, touch **Auto**, once to enter the auto menu function. "P01" will display.

2. Touch **Auto**, repeatedly or turn the knob to select the auto menu you want.

3. Touch  to confirm.

4. Turn the knob to set the weight of the food.

5. Touch  to start cooking.

## Auto Menu

Programme no.	Item	Weight(kg)	Accessory layer and accessory
P 01**	Fresh vegetables	0.20	1 <sup>st</sup> layer, glass tray
		0.40	
		0.60	
P 02**	Potatoes peeled/cooked	0.24	1 <sup>st</sup> layer, glass tray
		0.48	
		0.72	
P 03	Baked potatoes	0.45	3 <sup>rd</sup> layer, grill rack
		1.00	
P 04	Chicken pieces(frozen)	0.45	3 <sup>rd</sup> layer, grill rack
P 05*	Cake	0.40	2 <sup>nd</sup> layer, grill rack
		0.50	
		0.60	
P 06*	Apple pie	2.40	2 <sup>nd</sup> layer, grill rack
P 07*	Quiche	1.00	3 <sup>rd</sup> layer, grill rack
P 08**	Reheat soup	0.20	1 <sup>st</sup> layer, glass tray
		0.40	
		0.60	
P 09**	Reheat plate	0.25	1 <sup>st</sup> layer, glass tray
		0.35	
P 10**	Reheat sauce/stew	0.10	1 <sup>st</sup> layer, glass tray
		0.20	
		0.30	
P 11	Frozen pizza	0.20	3 <sup>rd</sup> layer, grill rack
		0.40	
		0.60	
P 12*	Frozen oven chips	0.30	3 <sup>rd</sup> layer, enamel tray
		0.40	
		0.50	
P 13	Lasagna	1.60	3 <sup>rd</sup> layer, grill rack

### Notes:

- For the menus "P04, P06, P07, P13", please skip the step 3 and step 4.
- From the bottom to the top, the number of layers is from the first to the fourth.
- The programmes with a \* are preheated. During preheating, the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm.
- The programmes with \*\* only use the microwave function.


### Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.


### Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch  once to enter into the standby mode.





## Setting an AUTO menu

- In standby mode, touch **Auto**, once to enter the auto menu function. "P01" will display.
- Touch **Auto**, repeatedly or turn the knob to select the Auto menu you want.
- Touch  to start cooking.


## Airfry Menu

Programme no.	Item	Weight(kg)	Accessory layer and accessory
F 01	French fries	0.65	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 02	Chicken nugget	0.60	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 03	Onion rings	0.40	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 04	Fish fillets	0.31	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 05	Spring rolls	0.35	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 06	Steak fries	0.45	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 07	Chicken drumsticks	1.00	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 08	Chicken tenders	0.50	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 09	Vegetable nuggets	0.25	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket
F 10	Vegetable	0.37	3 <sup>rd</sup> layer, airfry basket


## Setting the airfry

1. In standby mode, touch **Airfry** once.  and the default temperature will display.
2. Touch  once. And then The default time will display.
3. Turn the knob to set the cooking time.
4. Touch  once to enter the temperature setting.
5. Turn the knob to set the temperature.
6. Touch  to confirm. The oven begins to heat up.



### Notes

- The maximum cooking time is 2 hours.
- If you do not need to set the cooking time, please skip the steps 2-4. The oven will operate at the maximum cooking time.
- The preheating is enabled by default. If preheating is not needed, touch  once to cancel the preheating during setting.


### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch  once. Operation continues.

### Pausing operation

Touch  once to pause operation. Then touch  again to continue the operation.


### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch  once, the cooking time flashes, and then turn the knob to set the cooking time.

### Changing the temperature





This can be done at any time. Turn the knob to set the temperature.

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch  once to enter into the standby mode.

## Defrosting programmes

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and fish.

1. In standby mode, touch **Special** once, then  and "d01" will display.
2. Touch  to confirm.
3. Turn the knob to select the type of the food.
4. Touch  to confirm.
5. Turn the knob to set the weight of the food.
6. Touch  to start defrosting.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	Meat	0.10 - 1.50
d 02*	Poultry	0.10 - 1.50
d 03*	Fish	0.10 - 0.80





\*During defrosting, place the food on the glass tray.

\*The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting. If no operation, the oven will continue working.

### Notes

- **Preparing food**  
Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.  
Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- **Liquid will be produced when defrosting meat or poultry.** Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware**  
Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- **When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.**
- **Resting time**  
The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.  
After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.


## Dough proofing programme

1. In standby mode, touch **Special** twice, then  and the default temperature will display.
2. Touch  once. And then The default time will display.
3. Turn the knob to set the cooking time.
4. Touch  once to enter the temperature setting.
5. Turn the knob to set the temperature.
6. Touch  to confirm. The oven begins to heat up.



### Note

- The maximum cooking time is 5 hours.


### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch  once. Operation continues.

### Pausing operation

Touch  once to pause operation. Then touch  again to continue the operation.


### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch  once, the cooking time flashes, and then turn the knob to set the cooking time.



### Changing the temperature

This can be done at any time.  
Turn the knob to set the temperature.

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch  once to enter into the standby mode.


## Aquaclean function

1. In standby mode, touch **Special** three times, and then  will display.
2. Touch  to start the aquaclean function.



### Notes

- The default temperature is 100°C, and it can not be changed.
- The default time is 30 minutes, and it can not be changed.


### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch  once. Operation continues.



### Pausing operation

Touch  once to pause operation. Then touch  again to continue the operation.



### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch  once to enter into the standby mode.

## Setting the sound on or off

1. In standby mode, touch **Settings** twice to enter the sound setting.
2. Touch  to confirm.
3. Turn the knob to set the sound on or off.
4. Touch  to confirm.



## Setting the demo function on or off

1. In standby mode, touch **Settings** three times to enter the demo function setting.
2. Touch  to confirm.
3. Turn the knob to set the demo function on or off
4. Touch  to confirm.


## Lock function for children

You can use this function to disable the screen buttons and prevent your child from accidentally turning the oven on.

### To activate the lock:


In standby mode, touch and hold  for three seconds.  
A beep sounds and the locked icon  will display.

### To deactivate the lock:


In the locked state, touch and hold  for three seconds.  
A beep sounds.

## ECO function

### To enter ECO mode:

In standby mode, touch  once or if there is no operation within 3 minutes, the screen will turn off, but the current clock or "00:00" will still be displayed.

### To cancel ECO mode:

In ECO mode, touching  once, or opening the door will cancel it.

# Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

**⚠ Risk of electric shock!**

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

**⚠ Risk of burns!**

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

**⚠ Risk of serious damage to health!**

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

## Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

## Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

## Technical data

Model	TV950E4KG-T00E00
Rated Voltage/Frequency	230 V ~ 50 Hz
Microwave Input	1650 W
Microwave Output	900 W
Grill	2200 W
Convection	1700 W
Maximum power	3000 W

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

## Energy consumption


Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the microwave oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

# Malfunction table





Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

 Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

## Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

# Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190 °C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

# Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

## Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.


## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

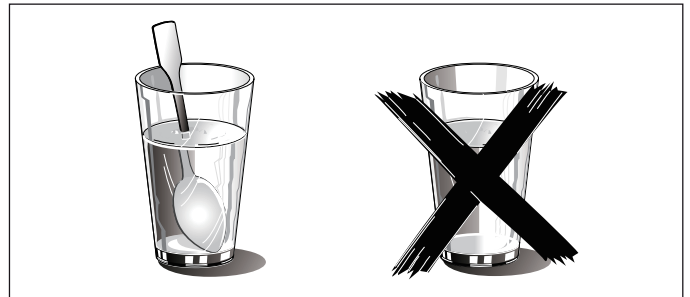


This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

## Heating food

 Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.





# Warranty conditions

Dear user,

For our warranty conditions, please scan the QR code below or use the link underneath. At the bottom in the footer you will find our warranty conditions.



<https://www.frilec.nl>

For questions regarding sales you can email to: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

For questions regarding service you can email to: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

For other questions you can email to: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

We can also be reached by phone : +31(0)314 362244



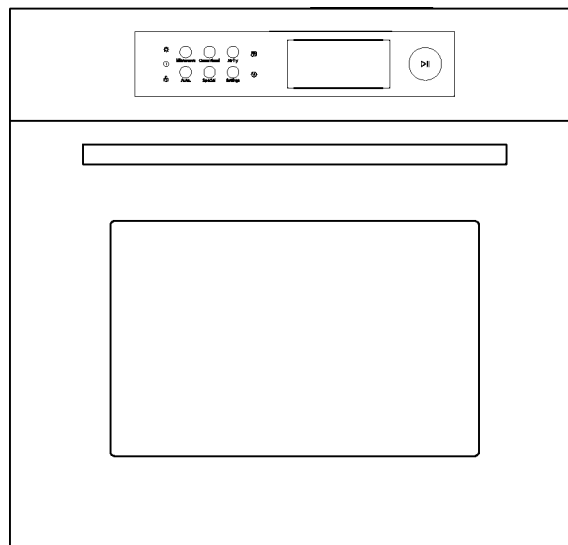
**DOMEST**  **MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**  
domestic and professional appliances



# Manuelle

## FOUR COMBINÉ ENCASTRABLE MICRO-ONDES / CHALEUR TOURNANTE

### VESUVIO4550



Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel en lieu sûr. Si vous suivez correctement les directives, vous profiterez de votre four pendant des années.

## TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité importantes.....	2
Installation.....	5
Votre nouvel appareil.....	8
L' écran.....	8
Accessoires.....	9
Avant d'utiliser l 'appareil pour la première fois.....	14
Réglage du four.....	14
Le micro-ondes.....	15
La combinaison de micro-ondes/four.....	16
Programmes automatique.....	16
Programmes de dégivrage.....	19
Programmes et Fonctions.....	19
Nettoyage et Entretien.....	21
Problèmes et Solutions.....	22
L'acrylamide dans les aliments.....	22
Conseils énergétiques et environnementaux.....	23
QR code Conditions de Garantie et Service.....	24

### DIRECTIVES POUR PRÉVENIR EXPOSITION À DES MICRO-ONDES EXCESSIVES

- (a) N'essayez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition nocive aux micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou altérer les blocs de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre le four et l'avant de la porte et assurez-vous qu'aucun résidu de produit de nettoyage ne s'accumule sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée.

### REMARQUE SUPPLÉMENTAIRE

Le non-nettoyage de l'appareil peut entraîner des dommages à la surface, ce qui affectera la durée de vie de l'appareil et peut entraîner une situation dangereuse.

## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessure corporelle ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, notamment :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés par une personne ou s'ils reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2. Lisez et suivez les « DIRECTIVES POUR LA PRÉVENTION D'UNE EXPOSITION POSSIBLE À DES MICRO-ONDES EXCESSIVES » comme spécifié ci-dessous.

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

4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger (pour les appareils avec connexion de type Y).

5. AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour toute personne autre qu'un spécialiste d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation impliquant le retrait du couvercle, qui offre une protection contre l'exposition aux micro-ondes.

6. AVERTISSEMENT : Les liquides et autres denrées alimentaires ne doivent pas être chauffés dans un récipient scellé car ils pourraient exploser.

7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou

de connaissances s'ils sont supervisés par une personne ou s'ils reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance et non par des enfants de moins de 8 ans.

8. Lors du chauffage d'aliments dans des emballages en plastique ou en papier, le four doit être surveillé pour détecter tout risque d'inflammation.

9. N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation au micro-ondes.

10. Si de la fumée est détectée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise. Gardez la porte fermée pour éteindre les flammes.

11. Le chauffage des liquides au micro-ondes peut entraîner un bouillonnement retardé lorsque le point d'ébullition est atteint. Soyez prudent lorsque vous déplacez l'emballage.

12. Le contenu des biberons et des bocaux en verre doit être remué ou secoué avant de servir et la température doit être vérifiée pour éviter les brûlures.

13. Les œufs en coquille ou les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils peuvent exploser même après que le micro-ondes a cessé de chauffer.

14. Le four doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires éliminés.

15. Le fait de ne pas garder l'appareil propre peut entraîner des dommages aux surfaces, ce qui affectera la durée de vie de l'appareil et peut également entraîner des situations dangereuses.

16. Utilisez uniquement la sonde de température

recommandée pour ce four (pour les fours équipés d'une fonction permettant d'utiliser un capteur de température).

17. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec le panneau de garniture ouvert (pour les fours avec un panneau de garniture).

18. Cet appareil est adapté à un usage domestique et à des situations telles que :

- Cuisines pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail
- Fermes
- clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements résidentiels
- Chambres d'hôtes.

19. Il faut veiller à ne pas déplacer le plateau tournant lors du retrait des coquilles, etc. de l'appareil (pour les appareils fixes et les appareils encastrés égaux ou supérieurs à 900 mm au-dessus du sol) et avoir des plateaux tournants amovibles, mais cela ne s'applique pas aux appareils avec un

20. Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

21. AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout choc électrique.

22. AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Éloignez les jeunes enfants.

23. Le micro-ondes est destiné à réchauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides ou similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

24. La surface d'un tiroir de rangement peut devenir chaude.

25. AVERTISSEMENT : L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.

26. Pendant le fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

27. Les emballages métalliques/bols, etc. pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés lors des préparations avec la fonction micro-ondes.

28. N'utilisez pas d'abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du micro-ondes, car ils peuvent rayer la surface, entraînant un bris de verre.

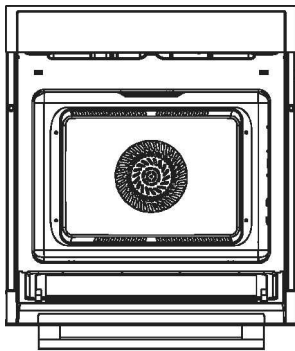
29. L'appareil est destiné à être intégré.

30. L'appareil ne doit pas être installé derrière un panneau de garniture pour éviter la surchauffe (cela ne s'applique pas aux appareils avec un panneau de garniture).

31. AVERTISSEMENT : Lorsque l'appareil est

utilisé en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées produites

**VEUILLEZ LE LIRE  
ATTENTIVEMENT ET LE  
CONSERVER COMME  
RÉFÉRENCE FUTURE. NE  
CONVIENT QUE POUR  
USAGE DOMESTIQUE, NON  
COMMERCIAL  
APPLICATIONS.**



[01] x 1

536244



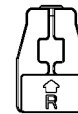
[9]x2



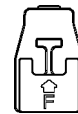
[10] x 2



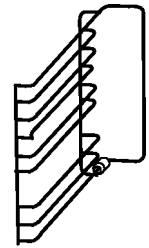
[11] x 2



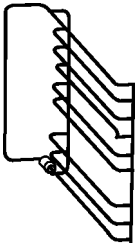
[03] x 2



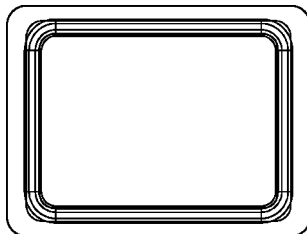
[04] x 2



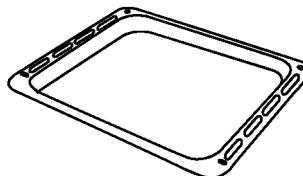
[05] x 1



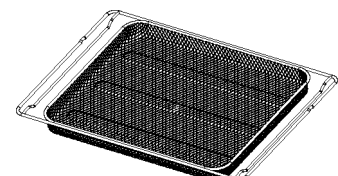
[06] x 1



[07] x 1



[08] x 1



[12] x 1

## Causes des dommages

### Faites attention!

- **Étincelles** : le métal - par exemple une cuillère dans un verre - doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles peuvent endommager irrémédiablement le verre à l'intérieur de la porte.
- **Eau dans la cavité chaude** : Ne versez jamais d'eau dans la cavité chaude. Cela provoquera de la vapeur. Le changement de température peut causer des dommages.
- **Aliments humides** : Ne stockez pas d'aliments humides dans la cavité fermée du four pendant de longues périodes.  
N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.
- **Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte** : Ne laissez la cavité du four refroidir que lorsque la porte est fermée. Ne coinciez rien entre la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées avec le temps.
- **Joint très sale** : Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées. Gardez toujours le joint propre.
- **Utilisation d'un four à micro-ondes sans aliments** : L'utilisation de l'appareil sans aliments dans la cavité du four peut entraîner une surcharge. N'allumez jamais l'appareil à moins qu'il n'y ait de la nourriture dans l'espace de cuisson. Une exception à cette règle

est un court test de vaisselle (voir le chapitre « Micro-ondes, directives pour les ustensiles de cuisson »).

- **N'utilisez pas la porte de l'appareil pour vous tenir dessus ou y placer des objets** : Ne laissez rien sur la porte de l'appareil et ne la placez pas. Ne placez pas de vaisselle ou d'accessoires de four sur la porte de l'appareil.
- **Transport de l'appareil** : Ne transportez pas l'appareil et ne le tenez pas par la poignée de porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
- **Pop-corn au micro-ondes** : Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes trop élevée. N'utilisez jamais un réglage supérieur à 600 watts. Placez toujours le sac de pop-corn sur une assiette en verre. Le disque peut éclater lorsqu'il est surchargé.
- **Ne laissez pas le liquide débordant pénétrer à l'intérieur de l'appareil via l'axe du plateau tournant**. Supervisez le processus de cuisson. Au départ, choisissez un temps de cuisson plus court et augmentez le temps de cuisson au besoin.
- **Le four doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires éliminés** car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage au micro-ondes.
- **Le fait de ne pas garder le four propre peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement conduire à une situation dangereuse.**

## Installation

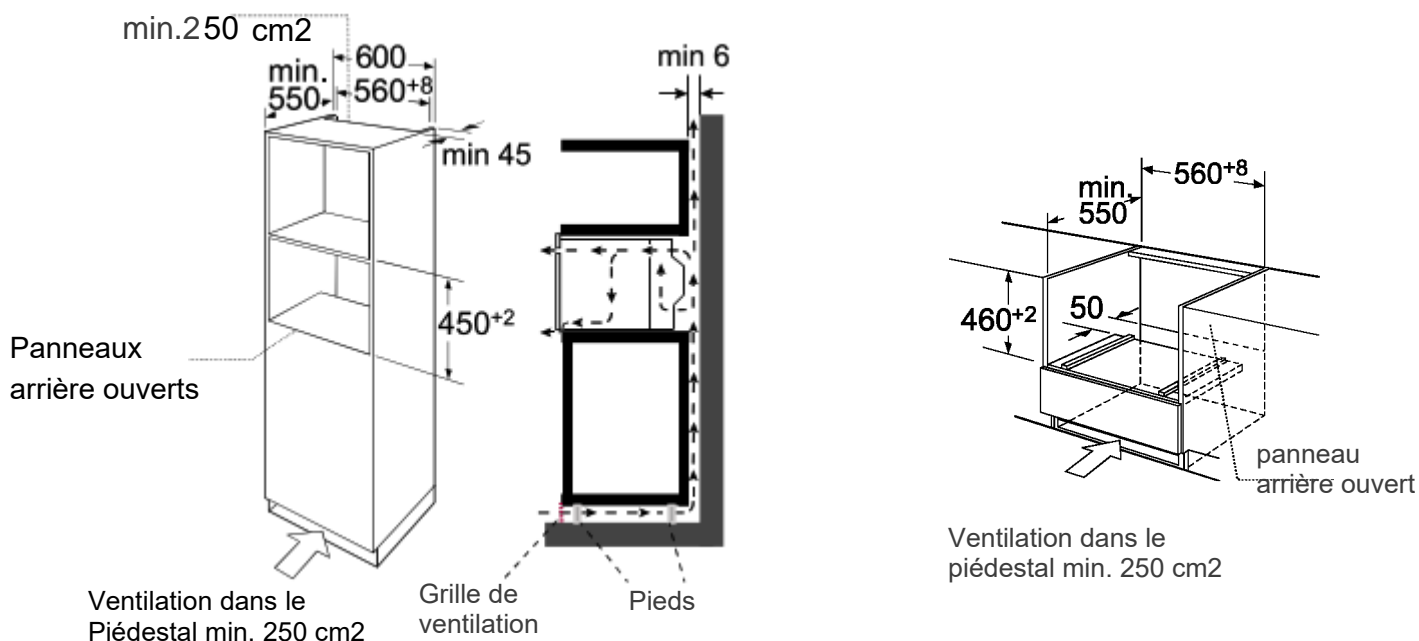
### Appareils encastrables

- Cet appareil est destiné à être entièrement assemblé dans une cuisine uniquement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil sur un plan de travail ou dans un placard.
- L'armoire assemblée ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.
- Une distance d'au moins 45 mm doit être maintenue entre le mur et le piedestal ou la paroi arrière de l'unité qui se trouve dessus.
- L'armoire encastrée doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm<sup>2</sup> à l'avant. Pour ce faire, retirez un morceau du panneau de base ou placez une grille de ventilation.
- Les fentes de ventilation et les raccourcis ne doivent pas être couverts.
- Le fonctionnement en toute sécurité de l'appareil ne peut être garanti que s'il est installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation.
- Le boîtier dans lequel l'appareil est placé doit être résistant à la chaleur jusqu'à 90°C.

### Dimensions d'installation

Les dimensions indiquées dans les figures sont en mm. Hauteur d'installation minimale de 850 mm.

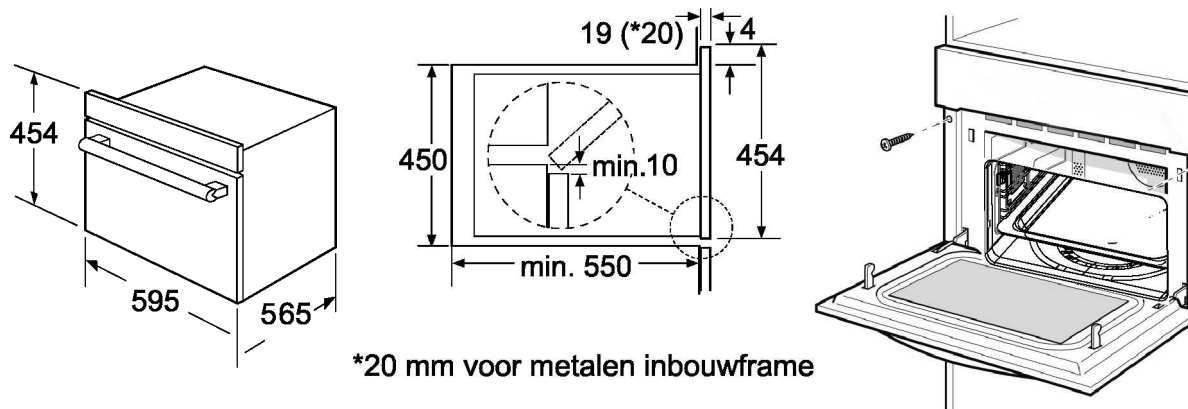
Aérations arrière,



Remarque : Il doit y avoir une ouverture au-dessus du four.

# Installation

- Ne tenez pas ou ne transportez pas l'appareil par la poignée de porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se casser.
1. Glissez délicatement le micro-ondes dans le boîtier, en vous assurant qu'il se trouve au milieu.
  2. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes avec les vis fournies.



Insérez-y complètement l'appareil et centrez-le.

Ne pliez pas le câble de connexion.

Vissez fermement l'appareil.

L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.

N'utilisez pas l'appareil sous le plan de travail et assurez-vous qu'aucun liquide provenant de l'emballage/des plateaux, etc., ne pénètre sur les surfaces sur et/ou sous l'emplacement d'installation de l'appareil.

## Informations importantes

### Raccordement électrique

L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être branché que sur une prise correctement installée et mise à la terre. Seul un électricien qualifié qui respecte la réglementation en vigueur doit installer la prise ou remplacer le câble de connexion. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur d'isolement multipolaire doit être prévu du côté de l'installation avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. La protection contre les contacts doit être assurée par l'installation.

Protection par fusible :

Voir les instructions pour des informations techniques.

### **Raccordement électrique sans prise**

(uniquement pour certains modèles, en fonction de nos produits)

L'appareil est conçu pour être installé de manière permanente avec un cordon d'alimentation à trois broches et ne doit être connecté que par un expert agréé conformément au schéma de connexion. Seul un électricien qualifié qui respecte les réglementations en vigueur doit remplacer le cordon d'alimentation.

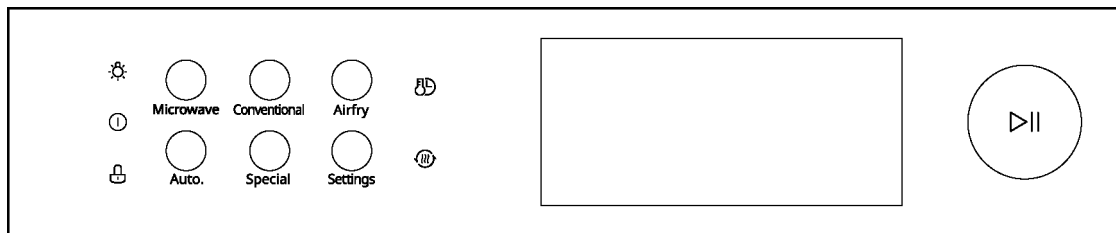
N'utilisez pas plusieurs prises, multiprises ou rallonges. La surcharge entraîne un risque d'incendie. Si la connexion n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur tous pôles avec une distance de contact d'au moins 3 mm entre les pôles doit être installé. Connectez les fils du cordon d'alimentation conformément au code couleur suivant :

Vert et jaune	Câble de terre
Bleu	Câble zéro
Marron	Câble d'alimentation

# Votre nouvel appareil

Utilisez cette section pour vous familiariser avec votre nouvel appareil. Le panneau de commande et les commandes individuelles sont expliqués. Vous recevrez des informations sur l'espace intérieur et les accessoires.

## L'écran



## Boutons tactiles et affichage à l'écran

Les boutons tactiles permettent de régler les différentes fonctions supplémentaires. Vous pouvez lire les valeurs réglées à l'écran.

Symbole	Fonction
	Éclairage
	Marche/Arrêt
	Contrôle parental
Micro-ondes (Microwave)	Micro-ondes
Conventionnel (Conventional)	Conventionnel
Airfryer	Frire à l'air
Auto.	Menu automatique
Spécial (Special)	Caractéristiques spéciales
Paramètres (Settings)	Les possibilités de réglage
	Horloge / Température
	Préchauffer
	Démarrer/ Pause

Fonction	Utiliser
Airfryer	Cette fonctionnalité convient rapidement à la cuisson de divers produits frits, ce qui rend la surface des aliments croustillante.
Micro-ondes	Décongélation, réchauffage et cuisson.
Micro-ondes + Convection	Pour réduire le temps de cuisson de grandes portions avec une finition dorée.
Micro-ondes + Grill double + Ventilateur	Cette fonction convient lorsque un brunissement rapide est nécessaire ; il cuira les ingrédients à cœur.
Micro-ondes + Pizza	Cette fonction convient lorsque le brunissement rapide est nécessaire, cuit les plats jusqu'à cœur.
Dégivrer	3 programmes de dégivrage.
Fermentation de la pâte	Cette caractéristique crée un environnement chaleureux, parfait pour faire lever la pâte à levure et améliorer la texture et la qualité des produits de boulangerie, tels que les gâteaux et le pain.

## Fonction et affichage à l'écran

Utilisez les touches de fonction pour régler la méthode de chauffage.

Fonction	Utiliser
Conventionnel	Les éléments supérieur et inférieur travaillent ensemble pour la cuisson conventionnelle. Le four doit être préchauffé à la température souhaitée : idéal pour les plats à cuisson lente tels que le four et les ragoûts.
Élément de gril en haut	Vous pouvez obtenir les meilleurs résultats en utilisant l'étagère supérieure pour les petits articles et les étagères inférieures pour les articles plus grande.
Double gril	L'élément radiant interne et l'élément supérieur extérieur fonctionnent. En même temps, cela crée une chaleur de gril rapide et uniforme et la surface des aliments sont effectivement dorés.
Élément chauffant en bas	C'est idéal pour la cuisson lente sous des plats tels que les ragoûts.
Double gril + Ventilateur	Pour les plats gratinés et la finition des légumes rôtis.
Conventional + Ventilateur	Pratique et rapide, jusqu'à 4 plats peuvent être préparés simultanément sur différentes assiettes sans mélanger saveur et odeur.
Convection	Pour la cuisson à plusieurs niveaux (par exemple, les plaques de cuisson biscuits aux pépites de chocolat).
Pizza	La pizza est parfaitement cuite avec chaleur supplémentaire du fond et des côtés du four, pour que les bases de pizza soient croustillantes.

## Ajuster les paramètres

Utilisez les boutons de sélection pour définir les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu Auto	Choisissez parmi 13 programmes automatiques. De P01 à P 13.
Menu Airfryer	Choisissez parmi 10 programmes Airfryer. De F01 à F10.
Température	Choisissez la température de cuisson (°C)
	: 100-235  : 50-250
	: 100-235  : 50-250
	: 100-23  (Airfry) : 150-230
	: 50-235  : 50-220
	: 100-250  : 100-220
	: 50-235  : 50-220
	: 30-45
Poids	Réglez le poids de cuisson.
Heure	Réglez le temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélectionnez la puissance du micro-ondes. 900W, 700W, 500W, 300W, 100W.

## Ventilateur

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Après l'utilisation du four, le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps.

### Fait attention!

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil surchauffera.

### Notes:

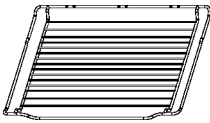
- L'appareil restera froid pendant le fonctionnement au micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement sera toujours allumé. Le ventilateur peut toujours fonctionner même si la fonction micro-ondes est déjà désactivée.
- De la condensation peut se former sur le verre de la porte, les parois intérieures et le bas de l'appareil. Ceci est normal et n'a aucun effet négatif sur le fonctionnement des micro-ondes. Séchez la condensation après la cuisson.

## Accessoires

### Remarque:

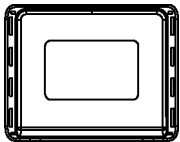
Le type et la quantité d'accessoires dépendent de la demande réelle.

### Grille de gril



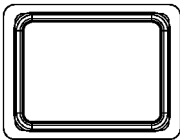
- Pour griller des steaks, des saucisses et pour griller du pain, par exemple.

### Plaque de cuisson - plaque émaillée



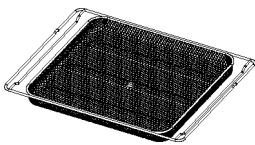
- Pour faire un rouleau de gâteau, rôtir des poulets entiers.
- Lors de la cuisson avec la fonction micro-ondes, l'utilisation de la plaque émaillée est interdite.

### Plaque de cuisson en verre

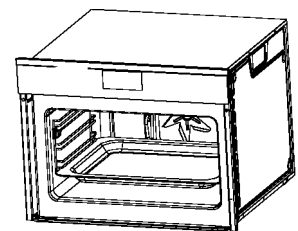
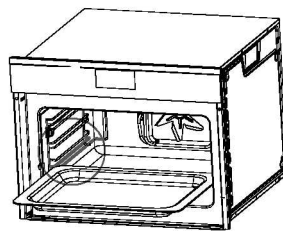
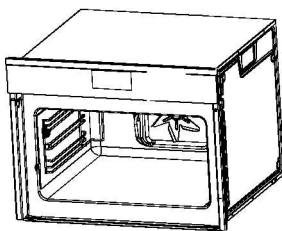
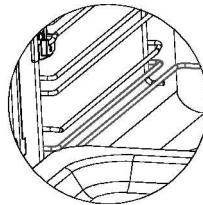


- Utilisez la plaque en verre pour cuisiner avec la fonction micro-ondes.
- Utilisé pour collecter des liquides, tels que l'eau et la graisse lors de la friture des aliments.
- Pour garantir le meilleur résultat de cuisson, la plaque de verre doit être insérée dans les rails latéraux en bas, comme le montrent les figures ci-dessous, la coque en verre doit être glissée en place via les rails de guidage inférieurs des rails latéraux.

### Plaque Airfryer

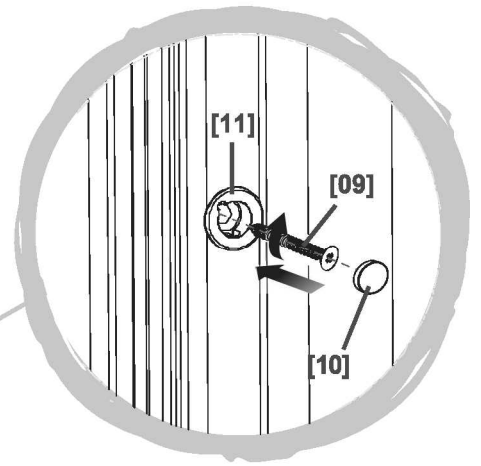
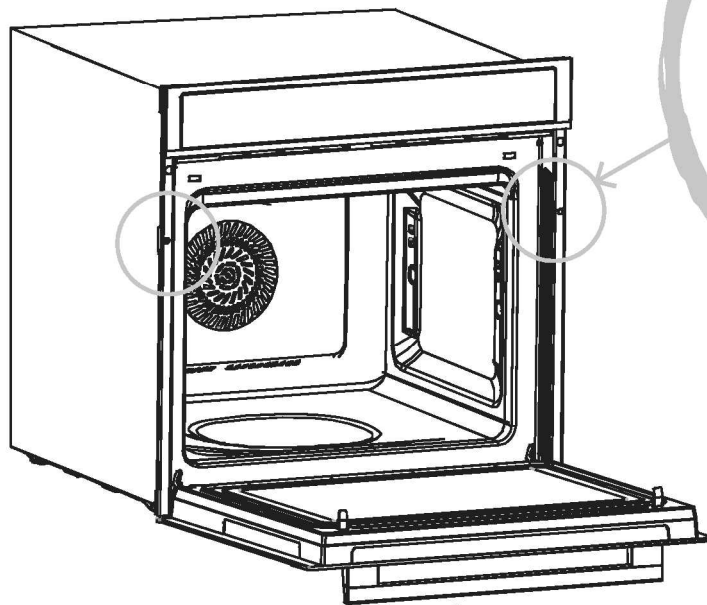


Ne peut pas être utilisé au micro-ondes et en combinaisons, il ne doit être utilisé que pour la fonction Airfryer



## Nettoyage des accessoires

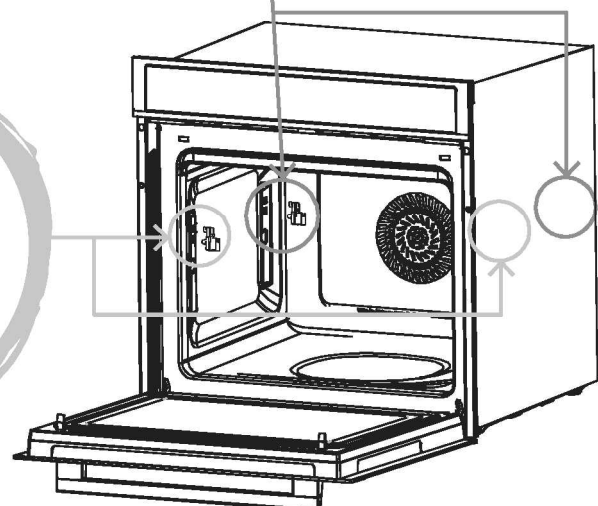
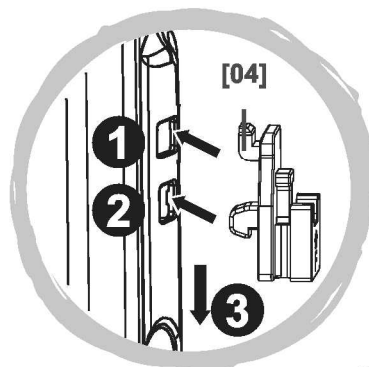
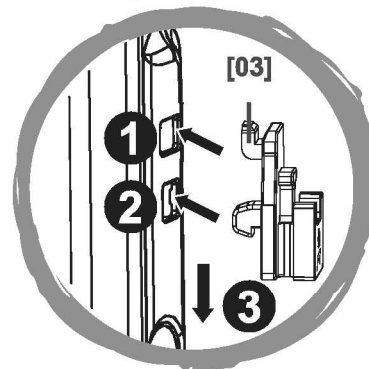
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon.



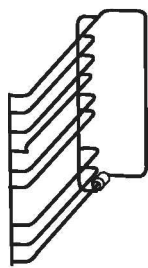
Une fois le four en place dans le boîtier, localisez les deux ouvertures dans le boîtier du four et fixez l'appareil avec [09], [10] et [11].

**Attention :** Pour éviter d'endommager le corps du four, ne serrez pas trop les vis [09]. Utilisez un tournevis, pas un tournevis.

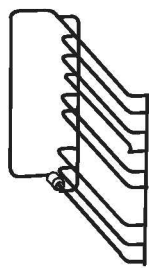
### Installation de crochets et de rails latéraux



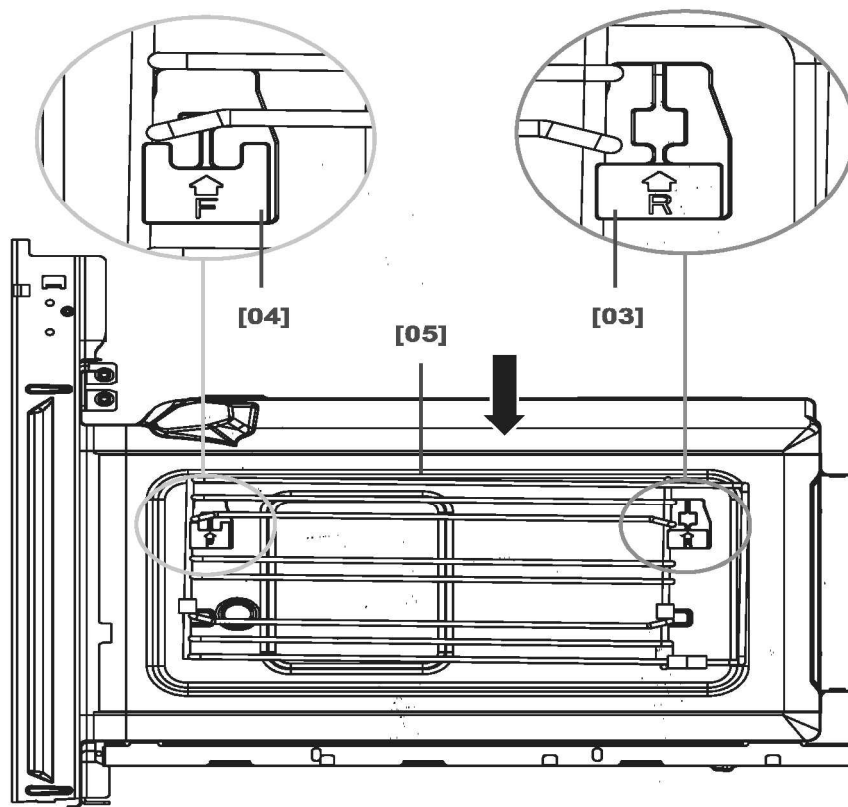
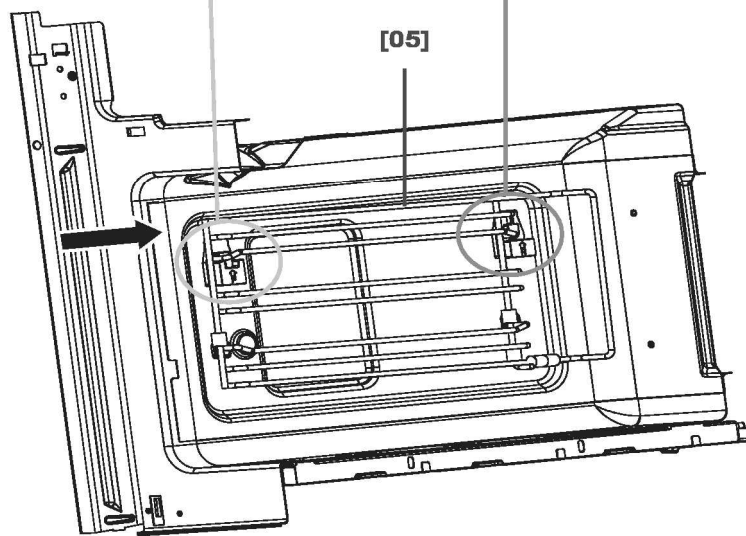
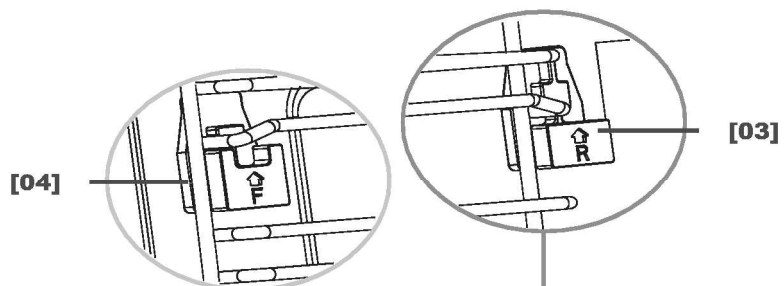
## Installation du rail latéral gauche [05]

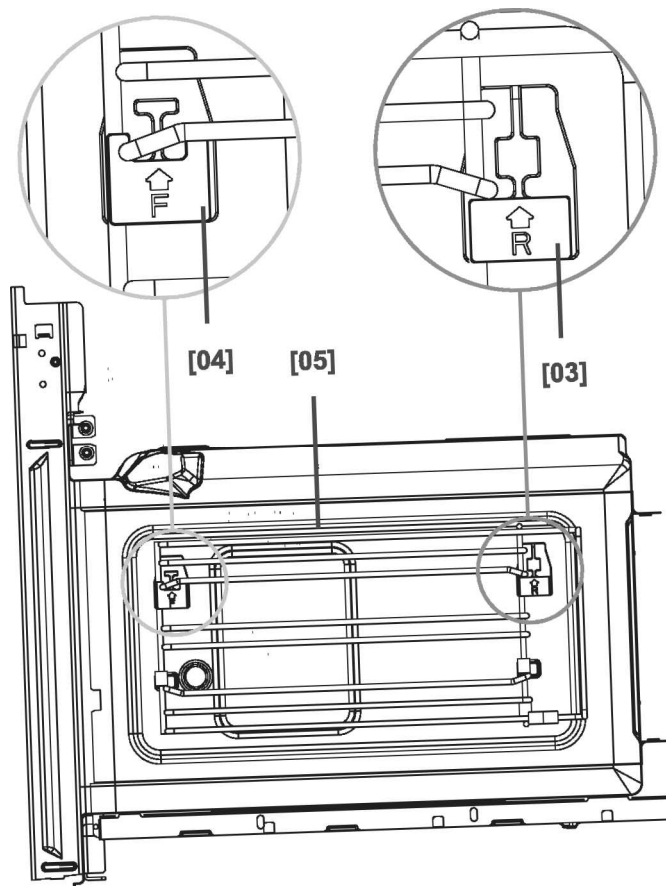


[05] x 1

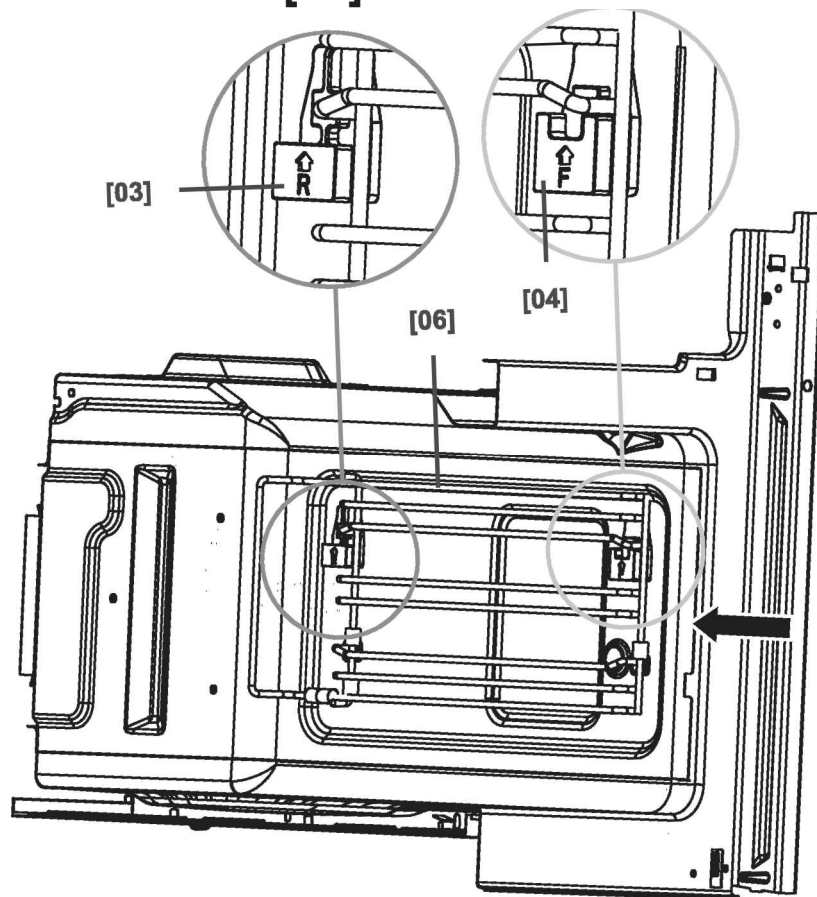


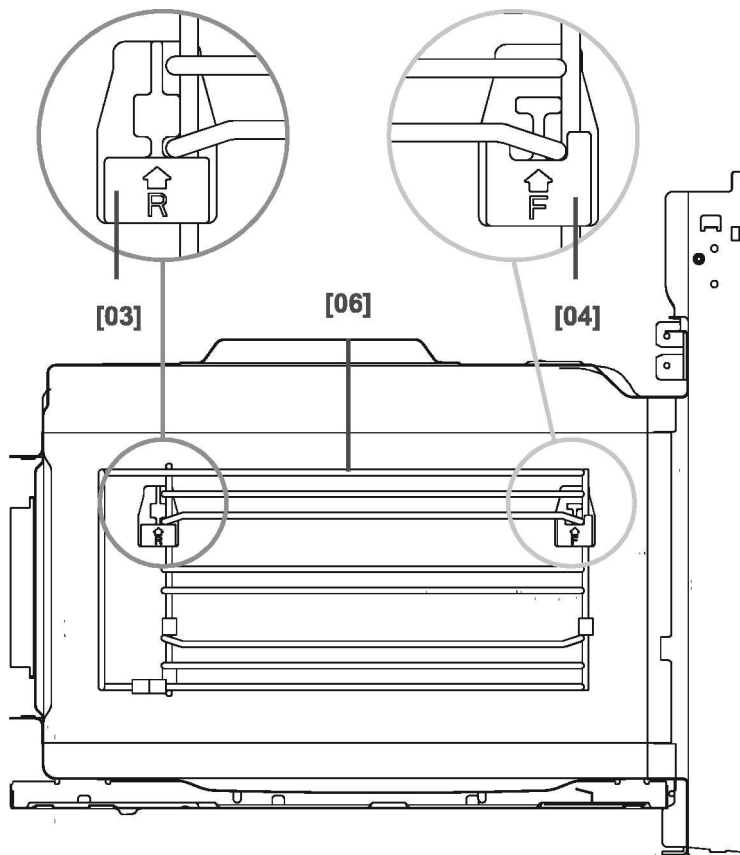
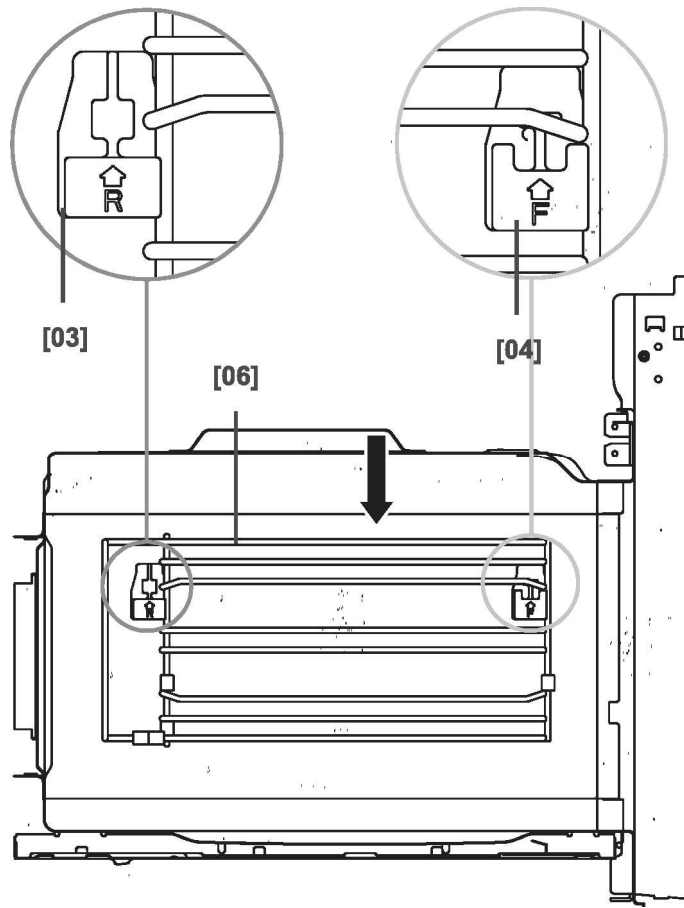
[06] x 1





### Installation du rail latéral droit [06]





# Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser le four pour préparer des aliments pour la première fois. Lisez d'abord le chapitre sur les informations de sécurité.

## Réglage de l'horloge

1. En mode veille, appuyez 1x sur Settings (Paramètres) pour ouvrir les paramètres de l'horloge.
2. Appuyez sur le bouton >|| pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour régler les heures.
4. Appuyez sur le bouton >|| pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler les minutes.
6. Pourboire sur>|| pour confirmer. L'horloge est réglée.

### Notes:

- Pour réinitialiser l'horloge, répétez les étapes 1 à 5.
- L'horloge dispose d'un affichage 24 heures.



## Nettoyage des accessoires





Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon.

## Réglage du four


Il existe plusieurs façons de configurer votre four Ici, nous allons vous expliquer comment sélectionner le type de chauffage, la température ou le réglage du gril que vous souhaitez. Vous pouvez également choisir le temps de préparation du four pour votre plat. Voir le chapitre « Réglage de l'horloge - Réglage des options ».

### Réglage typ de chauffage et de la température


Exemple :  le gril à 200°C pendant 25 minutes. 






1. En mode veille, pourboire 1x sur Conventional  et vous verrez le réglage de température par défaut.
2. Appuyez plusieurs fois sur Conventional ou tournez le bouton jusqu'à ce que vous voyiez  . Vous verrez le réglage de température par défaut.
3. Touchez 1x sur  Vous verrez maintenant le réglage de l'horloge par défaut.
4. Tournez le bouton et réglez-le sur « 00:25hr ».
5. Touchez 1x à  pour régler le réglage de la température.
6. Tournez le bouton pour régler sur 200°C.
7. Touchez >|| pour confirmer. Le four va chauffer maintenant.

### Notes:


- Le temps maximum de préparation est de 9 heures.
- Pour les méthodes de chauffage par préchauffage, le préchauffage est activé par défaut. Si le préchauffage n'est pas nécessaire, Touchez 1x  pour annuler le préchauffage pendant la configuration.

## Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du nouveau four, chauffez le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure avec  Convection à 250°C est idéale. Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage ne reste dans la cavité du four.

1. En mode veille, touchez 1x sur Conventional (Conventionnel) vous  verrez maintenant le réglage de la température affiché.
2. Appuyez plusieurs fois sur Conventional ou tournez le bouton jusqu'à ce que vous voyiez  . Le réglage de température par défaut du chauffage par convection s'affiche.
3. Touchez 1x , vous verrez le réglage de l'horloge par défaut.
4. Tournez le bouton pour régler sur « 0:100hr ».
5. Touchez 1x  pour ouvrir les paramètres de température.
6. Tournez le bouton pour régler à 250°C .
7. Touchez 1x  pour annuler le préchauffage.
8. Touchez >|| pour confirmer. le four va chauffer maintenant.


## Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement est interrompu. Après avoir fermé la porte, appuyez sur le bouton  || L'opération continue.

## Interruption du fonctionnement

Appuyez sur la touche  || pour interrompre le fonctionnement. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton  || pour permettre à l'opération de continuer.


## Modifier le temps de cuisson

Vous pouvez le faire à tout moment. Touchez 1x sur  , tournez le bouton pour régler l'heure souhaitée.

## Modifier la température










Vous pouvez le faire à tout moment. Tournez le bouton pour régler la température souhaitée.

## Annuler l'opération



Vous pouvez le faire à tout moment. Appuyez sur le bouton  pour passer en veille.

## Préchauffage rapide


Grâce au préchauffage rapide, votre four atteint la température réglée particulièrement rapidement. Un préchauffage rapide est disponible pour les méthodes de chauffage suivantes :

■  Conventionnel	■  Conventionnel+ Ventilateur
■  Grille supérieure	■  Convection
■  Grille à double dessus	■  Pizza
■  Élément chauffant sous	■  Airfry
■  Grille à double + Ventilateur	


Pour obtenir un bon résultat de cuisson avec le four, ne placez pas d'aliments dans la cavité du four tant que la phase de préchauffage n'est pas terminée.

- 1- Réglez le type de chauffage et la température.
- 2- Appuyez sur la touche  le four commencera à chauffer. Le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.

### Le processus de préchauffage est terminé

Une sonnerie retentit. Placez votre plat dans le four. Fermez la porte du four et appuyez sur  pour continuer le processus de cuisson.

### Annuler le préchauffage rapide

Lors du réglage de la fonction de préchauffage, appuyez sur  le bouton pour annuler à nouveau cette fonction

## Le micro-ondes

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé seul ou en combinaison avec une autre méthode de chauffage. Vous trouverez ici des informations sur le four et sur la configuration du micro-ondes.

### Remarque:

Les étapes pour régler l'heure avec l'encodage sont les suivantes :

0 à 1 minute	5 secondes
1 à 3 minutes	10 secondes
3 à 15 minutes	30 secondes
15 à 60 minutes	1 minute

## Ustensiles de cuisson compatibles

### Ustensiles de four adaptés

Les plats appropriés sont des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux permettent aux micro-ondes de les traverser.

Vous pouvez également utiliser des bols de service. Cela signifie que vous n'avez pas besoin de transférer la nourriture d'un plat à un autre. Vous ne devez utiliser de la vaisselle avec un bord décoratif doré ou argenté que si le fabricant garantit qu'elle convient à une utilisation dans les fours à micro-ondes.

### Ustensiles de four inadaptés

La vaisselle en métal ne convient pas. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. La nourriture dans des bols métalliques couverts, etc., reste froide.

### Fais attention

Étincelles : le métal - par exemple une cuillère dans un verre - doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles peuvent endommager irrémédiablement le verre à l'intérieur de la porte.


### Tester la vaisselle du four

N'allumez pas le micro-ondes à moins qu'il n'y ait de la nourriture à l'intérieur. Le test suivant de la vaisselle au four est la seule exception à cette règle.

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle soit adaptée à une utilisation au micro-ondes, effectuez le test suivant :

1. Chauffez les ustensiles de four vides à puissance maximale jusqu'à 1/2 - 1 minute.
2. Vérifiez la température de temps en temps pendant cette période. La vaisselle doit être encore froide ou à peine chaude au toucher. La vaisselle ne convient pas lorsqu'il fait chaud ou lorsque des étincelles sont générées.

## Réglages de puissance du micro-ondes

Touchez 1x sur Micro-ondes, puis appuyez sur 1x , puis tournez le bouton pour régler la puissance du micro-ondes.

---

100 W	- Décongélation des aliments sensibles et délicats
	- Décongélation d'aliments de forme irrégulière
	- Glace ramollie
	- Laisser lever la pâte

---

300 W	- Dégivrage
	- Fondant chocolat et beurre 500 W
	- Cuisson du riz et de la soupe

---

700 W	- Chauffage
	- Cuisson des champignons, crustacés
	- Cuisiner des plats avec des œufs et du fromage

---

900 W	- Faire bouillir de l'eau, réchauffer
	- Préparation du poulet, du poisson et des légumes.






---

### Notes :

- Lorsque vous appuyez sur un bouton, la puissance du micro-ondes sélectionnée s'allume.
- Le temps de cuisson maximum avec la fonction micro-ondes est de 30 min.

## Réglage du micro-ondes

Exemple : réglage de la puissance du micro-ondes 300 W, temps de cuisson 17 minutes

1. En mode veille, appuyez sur le bouton Microwave pour démarrer la fonction micro-ondes. La puissance par défaut du micro-ondes de 900 W apparaîtra et le temps de cuisson par défaut clignotera.
2. Appuyez sur  ou  pour ouvrir les paramètres du micro-ondes.
3. Tournez le bouton pour régler la puissance du micro-ondes sur 300W.
4. Appuyez sur  ou  pour ouvrir les paramètres de temps.
5. Tournez le bouton pour régler « 17:00min ».
6. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson.

## Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement



Le fonctionnement est interrompu. Après avoir fermé la porte, appuyez sur le bouton. L'opération continue.










## la combinaison de micro-ondes/four

Cela implique le fonctionnement simultané du gril et du micro-ondes. Avec l'aide du micro-ondes, vos plats sont prêts plus rapidement, mais ils sont toujours bien dorés.

Vous pouvez utiliser tous les réglages de puissance du micro-ondes, y compris 500W, 300W et 100W.

### Réglage four à micro-ondes/four combiné

Exemple : Fonction micro-ondes+pizza avec 500W  +  et 190°C pendant 17 minutes avec préchauffage.

1. En mode veille, appuyez 1x sur le bouton Microwave . La puissance par défaut du micro-ondes 900W,  : le réglage de l'heure s'affiche.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave jusqu'à ce que  s'affichent .
3. Touchez 1x  ou  pour activer ou ouvrir les paramètres température.
4. Tournez le bouton et réglez la température sur 190°C.
5. Appuyez 1x sur  ou  pour ouvrir les paramètres de temps.
6. Tournez le bouton et réglez l'heure sur « 00:17hr ».
7. Touchez 1x  ou  pour activer ou ouvrir les paramètres du micro-ondes.
8. Tournez le bouton et réglez la puissance sur 500W.
9. Appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson.

## Programmes automatiques


Les programmes automatiques facilitent la préparation des aliments. Vous choisissez le programme et entrez le poids de l'aliment. Le programme automatique sélectionne le réglage optimal.

Vous pouvez choisir parmi 13 programmes automatiques et 10 programmes Airfry. Placez toujours le plat dans un four froid.

## Modifier le temps de cuisson

Cela peut toujours être fait en tournant le bouton et en ajustant le temps de préparation.

## Modification du réglage de l'alimentation du micro-ondes

Cela peut toujours être fait en tapant 1x sur  , puis en tournant le bouton pour régler la puissance souhaitée.



## Interruption du fonctionnement

Appuyez brièvement sur la touche  Le four entrera en mode pause. Appuyez à nouveau sur la touche pour redémarrer l'opération.

## Annuler l'opération

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur le bouton  pour passer en veille.


## Interruption du fonctionnement

Appuyez brièvement sur la touche  Le four met le four en pause. Appuyez sur le bouton  et le programme continue.


## Modifier le temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.


## Ouverture de la porte pendant le fonctionnement

Lorsque vous ouvrez la porte du four, l'opération s'arrête. Après avoir refermé la porte du four, appuyez sur 1x  et l'opération reprendra.


## Modification du réglage de l'alimentation du micro-ondes

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que l'alimentation du micro-ondes clignote, puis tournez le bouton pour régler la puissance souhaitée.



## Modifier la température

Appuyez sur le bouton  1x, la température clignote, puis tournez le bouton pour régler la puissance souhaitée.

## Annuler l'opération

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur le bouton  pour passer en veille.

## Configurer un programme

1. En veille, appuyez 1x sur la touche Auto pour appuyer la fonction Automenu. Vous verrez « P01 » affiché.
2. Appuyez plusieurs fois sur Auto ou tournez le bouton pour choisir le menu Auto souhaité.
3. Appuyez  pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour régler le poids du plat.
5. Appuyez  pour démarrer la cuisson.

## Menu automatique

N° de programme	Produit	Poids (g)	Mettre au four et l'accessoire requis
P01**	Légumes frais	200	1er niveau, plaque de verre
		400	
P 02**	Pommes de terre bouillies/pelées	600	1er niveau, plaque de verre
		240	
P03	Pommes de terre au four	480	3e niveau, grille du gril
		720	
P04	Morceaux de poulet (congelés)	450	3e niveau, grille de gril
		1000	
P05*	Pâte à génoise	400	2e niveau, grille de gril
		500	
P06*	Tarte aux pommes	600	2e niveau, grille de gril
		2400	
P07*	Quiche	1000	3e niveau, grille de gril
		200	
P 08**	Réchauffer la soupe	400	1er niveau, plaque de verre
		600	
P 09**	Chauffage de la plaque	250	1er niveau, plaque de verre
		350	
P 10**	Réchauffer la sauce/ragoût	100	1er niveau, plaque de verre
		200	
P 11	Pizza surgelée	300	3e niveau, grille du gril
		400	
P 12*	Frites surgelées pour le four	600	3e niveau, Plaque de cuisson - émaillée
		300	
P 13	Lasagne	400	3e niveau, grille de gril
		500	
		1600	

### Notes :

- Les programmes marqués d'un \* sont préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson s'arrête et le symbole de préchauffage apparaît à l'écran. Après le préchauffage, vous entendrez un signal et le symbole de préchauffage clignotera. Les programmes avec \*\* n'utilisent que la fonction micro-ondes. Le nombre de couches est compté de bas en haut, de 1 à 4ème niveau de hauteur. Pour les menus P04, P06, P07, P013, sautez les étapes 3 et 4.

### Définition d'un menu automatique

1. En mode veille, appuyez 1x sur la touche Auto pour accéder aux paramètres du menu Auto. Vous verrez : « P01 ».
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto ou tournez le bouton pour sélectionner le menu Auto souhaité.
3. Appuyez ▷|| pour démarrer la cuisson.

### Changer le programme

Une fois que vous avez commencé le programme, le numéro et le poids du programme ne peuvent pas être modifiés.

### Annuler le programme

Appuyez sur la touche ① pour annuler l'opération.





### Modification du temps de cuisson

Lors de l'utilisation de programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.


## Airfry Menu

N° de programme	Produit	Poids (kg)	Mettre au four et l'accessoire requis
F 01	Frites	0.65	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 02	Nuggets de poulet	0.60	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 03	Rondelles d'oignon	0.40	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 04	Filets de poisson	0.31	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 05	Rouleaux de printemps	0.35	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 06	Steak frites	0.45	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 07	Pilons de poulet	1.00	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 08	Filets de poulet	0.50	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 09	Nuggets de légumes	0.25	3e niveau, Plaque pour Airfryer
F 10	Légumes	0.37	3e niveau, Plaque pour Airfryer


### Configuration d'un menu Airfry

1. En mode veille, appuyez 1x sur le bouton Airfry. La température par défaut et  sont affichés
2. Touchez 1x sur  et vous verrez le temps standard.
3. Tournez le bouton et réglez la durée
4. Appuyez sur 1x  vous verrez les paramètres de température.
5. Tournez le bouton pour régler la température souhaitée.
6. Touchez  pour confirmer. Le four commencera à chauffer.



#### Notes :

- Le temps maximum de préparation est de 2 heures.
- Si vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, sautez les étapes 2 à 4. Le four est alors réglé sur le temps de cuisson maximum.
- La fonction de préchauffage est activée par défaut. Si le préchauffage n'est pas nécessaire, appuyez sur  1x pour annuler le préchauffage lors de la configuration.


#### Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Une fois que vous avez refermé la porte du four et que vous l'avez touchée , l'opération reprendra.

#### Pause de l'opération

Appuyez 1x sur le bouton  pour mettre l'opération en pause. Appuyez à nouveau sur le bouton 1x  pour laisser l'opération reprendre.


#### Ajuster le temps de préparation

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche  1x, le temps clignote, tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.

#### Modifier la température

Cela peut être fait à tout moment. Tournez le bouton pour régler la température souhaitée.

#### Annuler l'opération

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur le bouton  pour passer en veille.

# Programmes de dégivrage

Vous pouvez utiliser 3 programmes de dégivrage pour dégivrer volaille, viande et pain.

1. En mode veille, appuyez sur Special 1x, puis sur \*⏏ et vous verrez « D01 ».
2. Appuyez sur la touche ▷|| pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour sélectionner le type d'aliment.
4. Appuyez sur la touche ▷|| pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler le poids.
6. Appuyez sur le bouton ▷|| pour commencer la décongélation.

N° de programme	Dégel	Plage de poids en kg
d 01*	viande	0.10-1.50
d 02*	volaille	0.10-1.50
d 03*	poisson	0.10-0.80

- \* Pendant la décongélation, placez les aliments sur la plaque en verre.
- \* Si vous entendez le signal, retournez les aliments. Appuyez ensuite sur le bouton de démarrage pour continuer le processus de décongélation.

## Laisser lever la pâte

1. En mode veille, appuyez sur Special 2x, puis ⏏ et la température par défaut s'affichera.
2. Appuyez sur ⏏ 1x et la durée par défaut s'affichera. Tournez le bouton pour régler la durée.
3. Appuyez sur ⏏1x pour accéder aux paramètres de température.
4. Tournez le bouton pour régler la température.
5. Touchez ▷|| pour confirmer. Le four commence à chauffer.

### Note:

- La durée maximale est de 5 heures.

## Programme de nettoyage

- 1. En mode veille, appuyez sur Special 3x et vous verrez affiché.
- 2. Touchez ▷|| pour démarrer le programme de nettoyage.

### Notes:

- La température par défaut est de 100°C, elle ne peut pas être modifiée.
- La durée standard est de 30 min., il ne peut pas être modifié.

### Notes:

#### Préparation des aliments

- Le liquide est libéré lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Évacuez cette humidité lorsque vous retournez la viande et la volaille et ne l'utilisez jamais à d'autres fins et ne la laissez jamais entrer en contact avec d'autres aliments.

#### Ustensiles de four

Placez les aliments dans un plat peu profond allant au micro-ondes, par exemple un plat en porcelaine ou en verre, mais ne le couvrez pas.

- \* Lors de la décongélation du poulet et des morceaux de poulet (d 01), un signal sonore retentira deux fois pour indiquer que les aliments doivent être retournés.

#### Temps de repos

Les aliments décongelés doivent être laissés pendant encore 10 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les morceaux de viande hachée doivent déjà être séparés les uns des autres avant de les laisser monter encore plus en température.

Après cela, vous pouvez continuer à préparer les aliments, bien que des morceaux de viande épais puissent encore être congelés au milieu. À ce moment, les intestins de la volaille peuvent être retirés.

#### Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Une fois que vous avez refermé la porte du four et que vous l'avez touchée▷||, l'opération reprendra.

#### Pause de l'opération

Touchez 1 x sur le bouton ▷|| pour mettre l'opération en pause. Appuyez à nouveau sur le bouton ▷|| pour reprendre le fonctionnement.

#### Ajuster le temps de préparation

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur 1x sur la touche ⏏, le clignote, tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.

#### Modifier la température

Cela peut être fait à tout moment. Tournez le bouton pour régler la température souhaitée.

#### Annuler l'opération

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur le bouton ⏏ pour passer en veille.

#### Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Une fois que vous avez refermé la porte du four et que vous l'avez touchée▷||, l'opération reprendra.

#### Pause de l'opération

Touchez 1 x sur le bouton ▷|| pour mettre l'opération en pause. Appuyez à nouveau sur le bouton ▷|| pour reprendre le fonctionnement.

#### Annuler l'opération

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur le bouton ⏏ pour passer en veille.


## Activer/désactiver le son

1. En mode veille, appuyez sur Settings (Paramètres) 2x pour ouvrir les paramètres audio.
2. Touchez ▷|| pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour activer ou désactiver le son.
4. Touchez ▷|| pour confirmer.

## Verrouillage d'enfant

Vous pouvez utiliser cette fonction pour désactiver les touches afin d'éviter que votre enfant n'allume accidentellement le four.

### Activer le verrouillage


En mode veille, maintenez enfoncé le  . Appuyez pendant 3 secondes.

Un bip retentit et le symbole s'affiche.

## Activer/désactiver la fonction DEMO

1. En mode veille, appuyez sur Settings ( Paramètres) 3x pour entrer en mode DEMO.
2. Touchez ▷|| pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour activer ou désactiver le mode DEMO.
4. Touchez ▷|| pour confirmer.


### Désactiver le verrouillage

À l'état verrouillé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée 3 sec.

Un bip retentit, la serrure est déverrouillée.

## Fonction ECO

### Activer le mode ECO

En mode veille, appuyez une fois sur  ou, après 3 minutes sans intervention, l'affichage s'éteint. L'heure actuelle ou 00:00 s'affiche alors.

### Désactiver le mode ECO

En mode ECO, appuyez 1x  ou ouvrez la porte et le mode ECO sera également désactivé.

# Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien minutieux permettront à votre four de rester en bon état et en bon état de fonctionnement. Nous vous expliquons ici comment nettoyer et entretenir correctement votre appareil.

## ⚠ Risque d'électrocution !

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs vapeur.

## ⚠ Risque de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après utilisation. Laissez d'abord refroidir l'appareil.

## ⚠ Risque de graves dommages à la santé !

L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte de la cavité du four ou le joint de la porte est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si la porte du compartiment du four ou le joint de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.

### Notes :

- De légères différences de couleur à l'avant de l'appareil sont causées par l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur le panneau de porte qui ressemblent à des traînées sont causées par les reflets créés par les lumières du four. Les odeurs désagréables, par exemple après la préparation du poisson, peuvent être éliminées très facilement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron dans une tasse d'eau. Placez une cuillère dans le support pour éviter tout retard de cuisson. Faites chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale du micro-ondes.

## Nettoyants

Pour vous assurer que les différentes surfaces ne sont pas endommagées par le mauvais produit de nettoyage, lisez attentivement les informations du tableau. Ne pas utiliser :

- nettoyeurs tranchants ou abrasifs
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte
- tampons à récurer durs et brillo, etc.
- détergents à forte concentration d'alcool.

Rincez bien les nouveaux torchons avant de les utiliser.

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

## Caractéristiques techniques

Tension nominale / Fréquence	230 V, 50 Hz
Consommation d'énergie des micro-ondes	1650W
Puissance de sortie (micro-ondes)	900 W
Convection	1700 W
Griller	2200 W
Puissance maximale	3000 W

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le temps maximal pour atteindre le mode basse consommation.

Mode veille 0,8 W

Le temps maximum nécessaire au four à micro-ondes pour atteindre automatiquement le réglage ou l'état d'efficacité énergétique approprié de 20 minutes.

Région	Nettoyants
Avant de l'appareil	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs à métal ou à verre pour le nettoyage
Face avant de l'appareil en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement les taches de chaux, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf). La corrosion peut être formée par de telles substances. Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable peuvent être obtenus auprès du service après-vente ou de revendeurs spécialisés. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres, de métaux ou de grattoirs à verre pour le nettoyage.
Espace four	Eau chaude savonneuse ou eau vinaigrée : nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas de spray pour four ou d'autres agents de nettoyage de four agressifs ou de matériaux abrasifs. Les éponges à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyeurs de casseroles ne conviennent pas non plus. Ces articles ne font qu'effleurer la surface. Laissez les surfaces à l'intérieur de l'appareil sécher complètement.
Découpe dans la cavité du four	Chiffon humide : Ne laissez pas l'eau s'infiltrer à travers l'axe de la platine vers l'intérieur de l'appareil.
Grilles de gril	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un détergent pour acier inoxydable ou au lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyez avec un torchon. N'utilisez pas de grattoir à verre.
Joint	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon, ne poncez pas. N'utilisez pas de grattoir en métal ou en verre pour le nettoyage.

## Problèmes et solutions

Les dysfonctionnements ont souvent une cause simple. Veuillez consulter le tableau des problèmes et des solutions avant d'appeler notre service à la clientèle.

Si un plat n'est pas exactement comme vous le souhaitez, veuillez vous référer à la section des directives de cuisson, où vous pouvez trouver de nombreux conseils de cuisson.

### Problèmes et solutions

Problème	Cause possible	Solution/Information
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans l'armoire du compteur et vérifiez si le fusible de l'appareil est en ordre.
	Ne branchez pas la prise. Coupure de courant.	Branchez-le. Vérifiez que la lumière de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas, ò apparaît à l'écran.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant (voir chapitre « Sécurité enfant »)
Le micro-ondes ne s'allume pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus alimentaires ou de débris entre la porte.
Il faut plus de temps que d'habitude Les aliments sont chauffés au micro-ondes.	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance supérieure.
	Une plus grande quantité de nourriture que la normale a été placée dans l'appareil. La nourriture était plus froide que d'habitude.	Quantité doublée = presque le double du temps de cuisson Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.
Un certain mode ou une certaine puissance ne peut pas être réglé. apparaît à l'écran.	La température, la puissance ou le réglage combiné ne sont pas possibles pour ce mode.	Choisissez les paramètres autorisés.
	La protection thermique est activée.	Appelez le service après-vente.
apparaît à l'écran.	La protection thermique est activée.	Appelez le service après-vente.
apparaît à l'écran.	La fonction de chauffage rapide n'a pas fonctionné.	appelez le service après-vente.

### Risque d'électrocution !

Des réparations inappropriées sont dangereuses. Les réparations ne doivent être effectuées que par l'un de nos techniciens de service formés.

## L'acrylamide dans les aliments

### Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide est principalement produit dans les produits à base de céréales et de pommes de terre qui sont chauffés à

haute température, tels que les chips, les toasts, les petits pains, le pain, les pâtisseries fines (biscuits, pain d'épice et biscuits), les frites.

Conseils pour réduire au minimum l'acrylamide lors de la préparation des aliments	
Généralités	Gardez le temps de cuisson aussi court que possible. Préparez les repas jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop foncés. Les morceaux d'aliments volumineux ou épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson des biscuits Chips au four	Chauffez jusqu'à 200 °C au-dessus/en dessous ou jusqu'à 180 °C en mode ventilateur 3D ou air chaud. Chauffez jusqu'à 190 °C au-dessus/en dessous ou jusqu'à 170 °C en mode ventilateur 3D ou air chaud. Le blanc d'œuf et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Étaler finement et uniformément sur la plaque à pâtisserie. Faites cuire au moins 400 grammes à la fois sur une plaque à pâtisserie. afin que les frites ne se dessèchent pas.

## Conseils énergétiques et environnementaux

Vous trouverez ici des conseils sur la façon d'économiser de l'énergie pendant la cuisson et le rôtissage et sur la façon de vous débarrasser correctement de votre ancien appareil.

### Économie d'énergie

- Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux d'instructions.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent très bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte du four lorsque vous cuisinez, cuisez ou rôtissez.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux d'affilée. Le

### Chauffer les aliments

#### **⚠ Risque de brûlures !**

Il existe une possibilité de retard d'ébullition lorsqu'un liquide est chauffé. Cela signifie que la température de cuisson est atteinte sans qu'aucune bulle ne remonte à la surface. Même si le support ne bouge que légèrement, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le support. Cela permet d'éviter le délai d'ébullition.

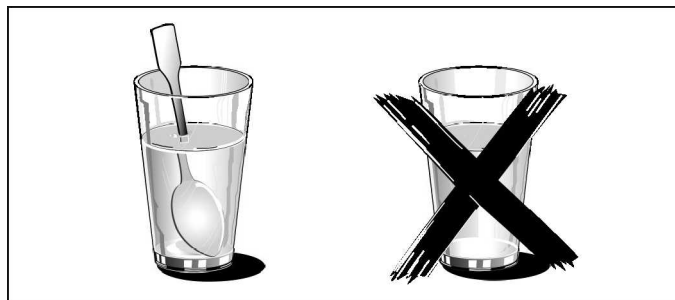
four est encore chaud, ce qui réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à pâtisserie l'un à côté de l'autre.

- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour la dernière partie du processus de cuisson.

### Élimination des déchets respectueuse de l'environnement

Éliminez les matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Cet appareil est conforme aux directives européennes 2012/19/EO relatives aux déchets électriques et électroniques (DEEE). La directive fournit un cadre pour la collecte et le recyclage des anciens appareils, qui est valable dans toute l'UE.





# Conditions de garantie

Cher utilisateur,

Pour consulter notre conditions de garantie, vous pouvez scanner le code QR ci-dessous ou utiliser le lien ci-dessous. Vous trouverez nos conditions de garantie au bas de la page.



<https://www.frilec.nl>

Pour questions concernant les ventes, veuillez envoyer un e-mail à: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

Pour les questions concernant le service, veuillez envoyer un e-mail à: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

Pour toute autre questions, vous pouvez envoyer un e-mail à: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

Nous sommes aussi disponibles par téléphone: +31(0)314 362244



**DOMEST**

**domestic and professional appliances**



**MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**